

La GAZETTE



LETTRE D'INFORMATION DE L'AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE N° 3 - HIVER 2023/2024



AA LA UNE

Voici venu le temps des fêtes, celui de mettre à l'honneur les excellents produits qui constituent le patrimoine gastronomique de Nouvelle-Aquitaine sur nos tables de réveillon.

Celui de les découvrir ou re-découvrir, de les savourer, de les partager et d'en parler, comme nous le faisons à l'AANA avec de belles campagnes de communication et le Concours des Saveurs. Viendra ensuite le temps des bonnes résolutions, celui pour nos

vignobles de repartir conquérir des marchés, des acheteurs et des consommateurs en participant à Vinexpo Wine Paris, à ProWein avec un discours positif !

Il faut réaffirmer que nous avons une grande diversité de très bons vins, adaptés à tous les moments de

consommation et que l'on a le droit de les consommer comme il nous plaît. Oui, on a le droit de consommer un vin rouge de Bordeaux ou de Bergerac frais et même avec des glaçons à l'apéritif ! (avec modération toujours, mais comme on aime). Il faut redire que **nos vignobles de Bordeaux, de Bergerac-Duras, de Buzet, de Cognac, d'Armagnac et du Sud-Ouest sont engagés dans des démarches vertueuses**, de façon individuelle pour chaque vigneron ou

vigneronne et de façon collective avec leurs interprofessions et ODG. Il faut aussi **se réjouir de la nomination du programme VitiREV aux V d'Or qui traduit cet engagement collectif pour des territoires viticoles innovant et respectueux de l'environnement et soutenir cette candidature.**

Je vous souhaite à tous une belle année 2024.

Lydia HERAUD
Conseillère Régionale Déléguée
Viticulture & Spiritueux

AA VOTRE DISPOSITION

VITIREV

VitiREV est lauréat depuis 2020 du programme « Territoires d'Innovation » de France 2030. Il regroupe plus de 150 partenaires du secteur vitivinicole de Nouvelle-Aquitaine. L'objectif est de répondre aux enjeux d'adaptation climatique, de transition écologique tout en prenant en considération l'ensemble de la chaîne de production des vins et spiritueux, du vignoble au chai jusqu'au consommateur.

Le but de VitiREV est de constituer un bouquet de solutions à destination des viticulteurs et des collectivités locales pour transformer durablement notre territoire viticole. Pour cela, les partenaires agissent sur 3 leviers :

- **l'agroécologie**: vers des pratiques viticoles qui préserveront la biodiversité et les ressources pour les générations futures ;
- **le capital humain**: prendre en compte les attentes des salariés viticoles, des riverains et des consommateurs ;
- **les nouvelles valeurs**: trouver des nouvelles voies de production et de vente des vins et des spiritueux.

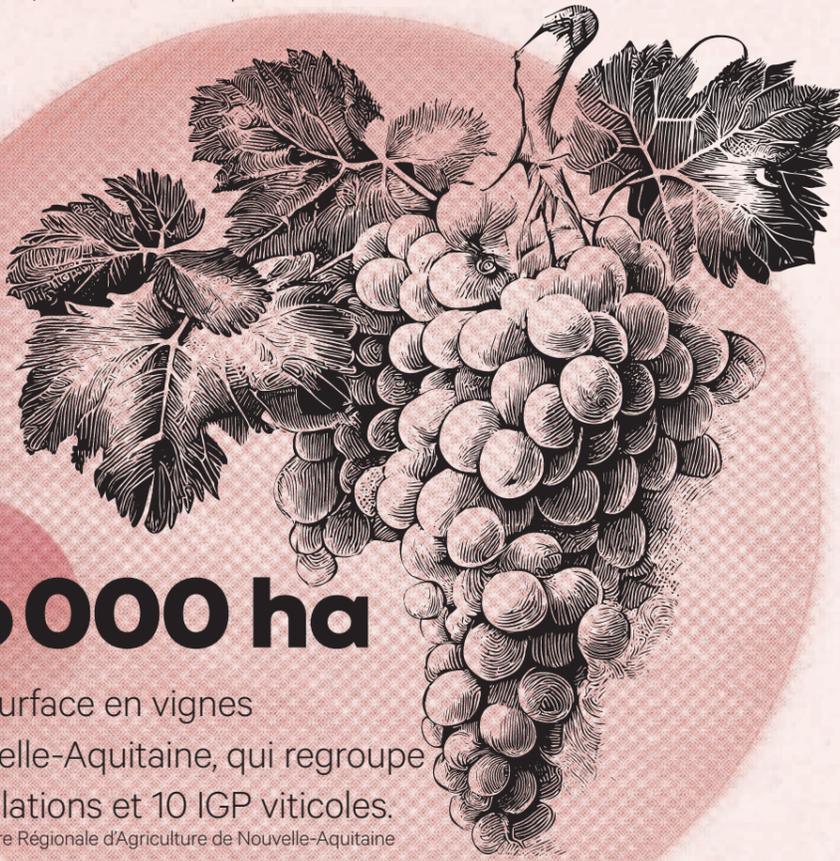
La force du programme réside aussi dans une double approche par l'innovation et la concertation en s'appuyant notamment sur 15 territoires de projets ancrés sur toute la région. Pour en savoir plus : ambre.nelet@nouvelle-aquitaine.fr et



216 000 ha

c'est la surface en vignes en Nouvelle-Aquitaine, qui regroupe 65 appellations et 10 IGP viticoles.

Source : Chambre Régionale d'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine



AA ACTUALITÉS

PROGRAMME "360 EXPORT"

Le 9 octobre dernier avait lieu la conférence de lancement du dispositif "360 Export". Porté par la Région Nouvelle-Aquitaine et la Team France Export (composée de Business France, CCI International Nouvelle-Aquitaine, BpiFrance, et Interco Nouvelle-Aquitaine), le programme inclut désormais 6 nouveaux partenaires dont l'AANA. L'objectif est de répondre aux besoins d'internationalisation des entreprises régionales pour leur fournir une stratégie d'export sur-mesure. Plus d'informations :



LE DRIVE AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

L'agneau de lait des Pyrénées IGP et Label rouge, au goût si tendre,

jusqu'alors réservé aux grands chefs est maintenant disponible en drive sur 40 points de retrait dans les Pyrénées-Atlantiques, les Landes et la Gironde. Depuis le 10 novembre, une déclinaison de produits d'Agneau de lait des Pyrénées est disponible sur le site de la filière :



LES RENCONTRES DE L'ALIMENTATION

Les dernières Rencontres de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, organisées par l'AANA en collaboration avec le Comité Régional du Tourisme Nouvelle-Aquitaine, se sont tenues le 12 décembre 2023, au BIO'Pôle de Léa Nature (17). Cette journée d'échanges et de partage avait pour thème le tourisme alimentaire. Une conférence et 3 tables rondes avec

des experts du secteur ont permis d'aller à la découverte d'un tourisme qui se réinvente pour un avenir durable. Retrouvez l'intégralité des Rencontres de l'Alimentation :



LE LAB SOUFFLE SA 1ÈRE BOUGIE

Il y a un an, le Lab Alimentation Nouvelle-Aquitaine voyait le jour. et déjà près de 20 000 visites ont été enregistrées. Pour rappel, cet outil permet la collaboration entre les différents acteurs de l'agriculture et de l'alimentation en mettant en commun les ressources et les compétences. Merci à l'ensemble des contributeurs. Si vous n'êtes pas encore inscrit, rendez-vous sur :



AA NOTER

VitiREV en chiffres

8 années d'efforts communs

150 partenaires*

2 fonds d'investissements créés **

41 actions engagés
174 partenariats

15 territoires de projets créés dans le cadre de VitiREV

*Interprofessions, syndicats viticoles, collectivités, établissements de recherche et de formation, entreprises, associations
** uniques en Europe (VitiRev Innovation et VitiRev Terradev)



LA FILIÈRE



LE MOTHAIS SUR FEUILLE

Cela fait 23 ans que le **Syndicat du Mothais sur feuille œuvre pour obtenir une demande de reconnaissance en AOC**, enfin imminente. « **23 années de persévérance, de transparence et de résilience** », résume Paul Georgelet, son Président.

Ces années de travail se sont articulées en plusieurs phases. La 1^{ère} fut d'**harmoniser la diversité des méthodes de production** afin de perpétuer des gestes traditionnels de la fourche à la fourchette. La 2^e était de **déterminer l'identité territoriale du fromage**, en définissant un nom, une zone, en spécifiant l'alimentation des animaux (avec un fourrage produit à 100% sur la zone), en maintenant l'utilisation du lait cru à 100 %, le moulage à la louche et en précisant l'utilisation de la feuille de châtaignier (posée 2 jours maximum après le démoulage).

Le rattachement de l'Association de Défense et de Développement la Chèvre Poitevine à cette démarche AOC est venue accentuer l'identité territoriale du Mothais sur feuille et constitue la 3^e pierre angulaire du dossier. **Identifier les savoir-faire communs, se rattacher les uns aux autres avec cohésion** fut la dernière étape du projet.

Durant ces années, le Syndicat a pu compter sur les soutiens du Département des Deux-Sèvres, de la Région Nouvelle-Aquitaine, de l'AANA et d'autres partenaires. **Aujourd'hui, de nouveaux défis l'attendent** : le travail sur la démarche AOC durable, la transition agroécologique, le bien-être animal, le développement et la valorisation économique du lait...

Plus d'informations :
mothaisurfeuille@na.chambagri.fr



LE MIEL DES LANDES

Après plus de 10 ans de travail conduit par des apiculteurs du territoire, en lien avec l'Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine (ADANA), la dénomination « Miel des Landes » est désormais sous protection nationale transitoire. **Prochaine étape attendue avec impatience : sa reconnaissance officielle en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP) par la Commission européenne.** Le « Miel des Landes » deviendrait ainsi le

4^e miel français sous IGP aux côtés de la Provence, de l'Alsace, et des Cévennes. Ce territoire unique, de par la richesse de sa flore mellifère, permet la production d'une gamme de miels remarquables. L'expérience gustative des miels évolue avec les saisons. Au printemps, les adeptes de douceur apprécieront le miel d'acacia. Pour des notes épicées, optez pour le miel de bourdaine. En période estivale, goûtez à la complexité de bruyère cendrée ou des miels de fleurs. À l'automne, découvrez le miel de callune ou d'arbusier, intense et amer.

L'IGP protégera le savoir-faire des apiculteurs, les spécificités du miel sur le territoire tout en assurant l'origine, la traçabilité et la transparence du produit au consommateur.

Plus d'informations :
syndicatmielslandes@gmail.com



COLAAB

Erasmus +

Dans le cadre du projet européen Erasmus + "Demain" rédigé par l'AANA, 65 étudiants, 20 professeurs de France (EPLEFPA de Blanquefort), du Portugal (Institut polytechnique de Beja), de Roumanie (Université de Galati) et d'Italie (École agricole d'Elmas) ont été reçus sur le campus de Ponteferrada en Espagne. Objectif : réaliser un travail intitulé « J'irai vinifier chez toi » leur permettant de cheminer ensemble vers les nouveaux horizons de la viticulture face aux changements climatiques. Rendez-vous sur :



AAGENDA

12-14 FÉVRIER 2024

Salon "Wine Paris/Vinexpo Paris"

24 FÉV.- 3 MARS 2024

Salon International de l'Agriculture, Paris

5-8 MARS 2024

Salon "Foodex", Tokyo (Japon)

10-12 MARS 2024

Salon "ProWein", Düsseldorf (Allemagne)

17-19 MARS 2024

Salon "Tavola", Courtrai (Belgique)

Retrouvez le **CALENDRIER COMPLET** des salons et événements **2024** avec l'AANA



CONTACTS

AANA- 6, Parvis de Chartrons - Cité Mondiale
33000 Bordeaux
www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr
www.lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr

La Gaazette est éditée par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine. Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages ou images publiées dans la présente publication, faite sans autorisation écrite de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon (Loi du 11 mars 1957, art. 40 et 41 et Code pénal art.425).

VOUS êtes une entreprise de l'agroalimentaire ?
Vous souhaitez un tremplin pour votre dernière innovation produit ?



Participez à So Innovation

et bénéficiez d'une visibilité à travers

2 événements phares de l'agroalimentaire en 2024:

les Journées Alimentation Santé de La Rochelle et le SIAL Paris

Inscription gratuite en ligne



Organisé par



REMARQUABLE



252 MIELS

de Nouvelle-Aquitaine dégustés lors de la session dédiée du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, en collaboration avec l'ADANA*

10

c'est le nombre d'actions et opérations où les équipes de l'AANA étaient présentes**



+ DE 55 000 VUES

de nos recettes gourmandes sur les réseaux sociaux, fruit de 4 collaborations avec des influenceurs

*Le 14.11.2023, au Pôle Interconsulaire de Dordogne, en partenariat avec l'Adana.
** entre le 19.09.23 et 30.11.23

Vous avez des infos à faire paraître dans la prochaine GAAzette ?
contact@lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr