



AA LA UNE

C'est avec une immense fierté que je vous annonce que l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) a obtenu le label «RSE Engagé» de l'AFNOR, au niveau confirmé.

Cette reconnaissance est le fruit d'un travail collectif, de longue haleine et de chaque instant, mené avec détermination depuis le début de l'année 2023. Chaque membre de notre équipe a grandement contribué à cette réussite. Je tiens également à remercier chaleureusement les membres du Conseil d'Administration

et l'ensemble de nos "parties prenantes" pour leur implication sans faille dans ce projet. Leur soutien, leur collaboration et l'accompagnement de la Coopération Agricole de Nouvelle-Aquitaine ont été essentiels à l'obtention de ce label, qui vient concrétiser nos efforts de manière éclatante.

L'obtention de ce Label conforte l'AANA dans ses choix, dans ses engagements et dans le sens qu'elle donne à ses actions. Nous sommes plus que jamais déterminés à continuer à œuvrer pour une alimentation responsable et durable, tout en maintenant un ancrage territorial fort.

Pour cela, l'AANA continuera de fédérer les acteurs de l'alimentation de la région Nouvelle-Aquitaine pour préserver nos terroirs, protéger les richesses de notre patrimoine gastronomique et anticiper l'alimentation de demain.

Elle poursuivra sa mise en lumière des filières, des producteurs et des entreprises des secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la viticulture de notre région, en les accompagnant au quotidien, du local à l'international, par le biais d'actions collectives :

Pour qu'ensemble, nous nourrissons un futur durable.

Jean-Pierre Raynaud,
Vice-Président de la Région Nouvelle-Aquitaine, en charge de l'Agriculture, Président de l'AANA

AA NOTRE ENGAGEMENT

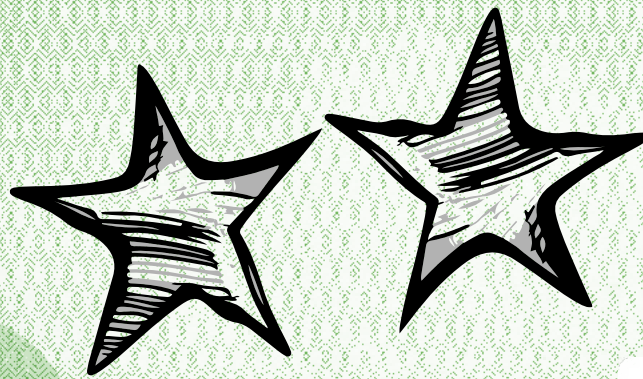
LA STRATÉGIE RSO DE L'AANA

Pour garantir le développement solide et ambitieux de sa Responsabilité Sociétale des Organisations (RSO), l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) s'appuie sur 3 axes stratégiques :

1. Une équipe engagée, des administrateurs et une « Team RSO », qui assurent un dialogue permanent avec ses parties prenantes pour identifier leurs besoins et une réflexion continue pour minimiser l'empreinte environnementale de la structure et de ses activités.

2. Le maintien d'un ancrage territorial fort. L'AANA agit comme ambassadeur des produits alimentaires, de la gastronomie et des terroirs de Nouvelle-Aquitaine. Sa mission est d'accompagner la création et la structuration de nouvelles filières, de les guider dans leur stratégie de développement, d'initier des partenariats innovants générant de la valeur ajoutée sur nos territoires, et de contribuer au développement socio-économique des filières agroalimentaires, maritimes et viticoles régionales.

3. La mise en œuvre d'une communication responsable au service des acteurs de l'alimentation de Nouvelle-Aquitaine. Elle se construit sur une information et sensibilisation de différents publics sur les produits alimentaires régionaux, axées sur un discours sincère, un choix de participation à des événements responsables, tout en fédérant les acteurs de l'alimentation.



2

étoiles qui représentent le Niveau Confirmé du Label "RSE Engagé de l'AFNOR" obtenu par l'AANA



AA NOTER

La démarche RSO de l'AANA en chiffres

3 VALEURS
Le collectif, le goût, l'innovation



3 AXES STRATÉGIQUES
cf. AA notre engagement



1 TEAM RSO
dédiée
à 18 salariés impliqués

AA ACTUALITÉS

360 EXPORT - RÉFLEXE "WEBINAIRE"

L'export tenant une place importante dans l'économie agroalimentaire régionale, les Directions régionales des douanes de Bayonne, Bordeaux et Poitiers proposent tout au long de l'année des webinaires "Réflexes Douanes" de 30 min. Pour découvrir les thématiques et s'inscrire :



SO INNOVATION, ÉDITION 2024

Le tremplin des innovations agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine revient. Coorganisée tous les 2 ans par l'AANA et le CRITT Agroalimentaire de La Rochelle, la sélection de cette 4e édition de SO INNOVATION a été dévoilée lors des Journées Aliments & Santé les 19 & 20 juin 2024 à La Rochelle. Elle sera à nouveau mise sur le devant de la scène à l'occasion du SIAL Paris du 19 au 23 octobre. Pour accéder au catalogue :



ÉCOUTEZ BIEN...

Un nouveau podcast à écouter : Notre série de podcast s'enrichit à chaque saison et donne la parole aux productrices et producteurs de Nouvelle-Aquitaine, en immersion dans les différents territoires, pour aborder les modes de productions... Pour écouter le 6^e épisode sur le bœuf limousin, réalisé en partenariat avec Interbio Nouvelle-Aquitaine, rendez-vous sur :



LA FILIÈRE



LE CHANVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE

Initiée en 2021, la filière Chanvre Nouvelle-Aquitaine doit aujourd'hui relever le défi de la découverte par le plus grand nombre que le chanvre se mange et qu'il a de nombreux atouts nutritionnels. Le chanvre, cultivé en circuits courts selon le modèle de Chanvre Nouvelle-Aquitaine, est à la fois exemplaire dans son mode de production (bilan environnemental des graines excellent) et par la qualité des produits issus de ses graines. Ils sont naturellement riches en protéines, oméga 3 et fibres et contiennent de nombreux oligo-éléments et vitamines. Les graines de chanvre peuvent ainsi contribuer, entre autres, à une relocalisation et une diversification des sources de protéines. Pour faire connaître ses atouts, la filière dispose de plusieurs outils essentiels à destination de la restauration collective, des cuisiniers, des diététiciens et aussi du grand

public. Un travail avec les établissements de santé sur la dénutrition est à venir.

Les maillons de la filière en Nouvelle-Aquitaine sont en cours de structuration : développement de bassins de production sans irrigation, ni produits phytosanitaires, maillage d'unités de transformation des graines à proximité des producteurs et développement du réseau de distribution. Tout est à construire dans le cadre d'une économie de proximité.

Pour plus d'informations : www.chanvre-na.fr



LES HUITRES ARCACHON - CAP FERRET

Le Bassin d'Arcachon compte plus de 300 entreprises parmi les 23 ports et villages ostréicoles. Il a acquis sa renommée en tant que bassin naisseur. En effet, il a fourni jusqu'à 70% des jeunes huîtres nécessaires à la production française. Aujourd'hui encore des millions de collecteurs sont posés dans le Bassin pour permettre la reproduction des huîtres. Les conditions naturelles y sont idéales pour cette ponte : une température de l'eau comprise entre 21 et 24 °C, une luminosité suffisante et une salinité

modérée. Par ailleurs, le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine joue un rôle essentiel dans la préservation et la promotion de l'ostréiculture. Il regroupe 3 marques collectives renommées :

Les Huîtres Arcachon Cap Ferret® : symbole emblématique du territoire, ces huîtres sont le fruit d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération depuis le début du XIX^e siècle.

Les Huîtres d'Hossegor : cet élevage se perpétue sur l'un des plus petits sites ostréicoles de France, dans un environnement où la mer et la forêt s'harmonisent avec grâce. Les Huîtres affinées en Médoc : berceau de l'affinage en marais depuis 2014, les 6 producteurs de ce site ostréicole proposent des huîtres d'une complexité aromatique remarquable.

à travers ses 3 terroirs, la région d'Arcachon est un véritable écosystème propice à la production d'huîtres d'exception, témoignant de la symbiose harmonieuse entre la nature environnante et le travail passionné des ostréiculteurs. Plus d'informations : communication@huîtres-arcachon-capferret.fr

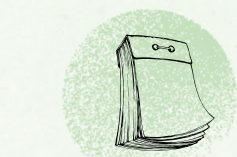


COLAAB

marmiton

En 2024, l'AANA & Marmiton s'associent pour valoriser 24 produits de Nouvelle-Aquitaine tout au long de l'année grâce la création de 4 recettes saisonnières. Diffusées sur les réseaux sociaux du célèbre site de recettes de cuisine, 4 articles viennent compléter la valorisation de ces saveurs régionales.

Pour les découvrir et aiguïser vos papilles :



AAGENDA

13-15 SEPTEMBRE

Concours National Limousin, La Souterraine (23)

27-29 SEPTEMBRE

Péri'Meuh, Périgueux (24)

3 OCTOBRE

Session de dégustations du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, Château de Monbazillac (24)

8-10 OCTOBRE

Fruit Attraction, Madrid (Espagne)

16 OCTOBRE

9^e Rencontres professionnelles de la Restauration collective, bio, locale et de qualité, Bordeaux (33)

19-23 OCTOBRE

SIAL, Paris

29 OCT. - 4 NOV.

Export tour (tournée régionale de présentation des différentes solutions d'accompagnement à l'export)

6 NOVEMBRE

Session de dégustations du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, Royan (17)

12-14 NOVEMBRE

ProWine, Shanghai (Chine)

26 NOVEMBRE

Rencontres de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, Montignac (24)

29 NOV-1^{ER} DÉC.

Gastronomades, Angoulême (16)

CONTACTS

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

La Gazette 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).

L'ANNUAIRE VITI-ALIM NOUVELLE-AQUITAINE

Grâce à cet annuaire totalement gratuit, L'AANA facilite la mise en relation des acteurs viticoles et agroalimentaires avec les acheteurs locaux, nationaux et internationaux.

Mise en relation directe



Sourcing simplifié



inscription gratuite!



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

REMARQUABLE



+ de 2 100 BOUCHÉES

vendues et dégustées lors de notre 1^{ère} participation au LSFF*



400 PARTICIPANTS

lors des 10 masterclass organisées sur le Pavillon des Vins de Nouvelle-Aquitaine**



26 MÉDAILLES

attribuées à la 1^{ère} session du CSNA***

*Lyon Street Food Festival du 13 au 16 juin 2024

**Lors de Bordeaux Fête de Vin du 27 au 30 juin 2024

*** Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine le 20 juin à Benon (17)

