

Les produits de Nouvelle-Aquitaine au Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine

Le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine revient en présentiel après 2 ans d'absence et se tiendra du 21 au 29 mai 2022, dans le cadre de la Foire Internationale de Bordeaux. L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), en collaboration avec les filières agricoles, agroalimentaires, présenteront et valoriseront de nombreux produits régionaux.

● Des métiers, des produits, des filières valorisés

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), Interbev Nouvelle-Aquitaine, le Concours de Bordeaux-Vins d'Aquitaine, en collaboration avec les producteurs, les éleveurs et les viticulteurs de Nouvelle-Aquitaine investiront l'espace **Gastronomie & Vins** pendant toute la durée du Salon. Cet espace sera articulé en 3 zones : la Cuisine, la Boucherie et le Comptoir des Vins.

Une vingtaine de filières se succèderont sur l'espace **Cuisine, orchestré par l'AANA**, pour faire découvrir et valoriser les produits de Nouvelle-Aquitaine auprès des visiteurs.

Parmi eux, la filière **Pêche de Nouvelle-Aquitaine** qui organisera une **criée** le dimanche 22 mai, la filière **des Fruits & Légumes** proposera sous forme d'**afterwork un parcours-jeux** à l'attention des étudiants le mercredi 25 mai 2022.

Les chefs de RHD de Limoges seront mis à l'honneur le lundi 23 mai 2022. Seront également présents sur le salon, le **Beurre Charentes-Poitou** et le **Chabichou du Poitou** le samedi 21 mai 2022. La journée du vendredi 27 mai sera dédiée aux produits landais.

Retrouvez tout le programme à jour sur :
www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr



Accord mets-vins à la «Table des Saveurs» © AANA IP

● Les animations pour petits et grands

Tous les jours, le public pourra participer à de nombreuses animations dans la Cuisine de Nouvelle-Aquitaine de l'AANA :

- à 10h30 : **démonstrations culinaires avec Chef Jésus et Cheffe Line**, en accord mets-vins avec les vins médaillés du Concours des Vins de Bordeaux et d'Aquitaine, autour de thématiques: Viande limousine, Poissons, Tomates de Marmande, Asperges des Landes...

- à 12h, c'est la **Cuisine du Marché** avec Chef Jésus et Cheffe Line qui réaliseront des recettes avec des produits du Marché de Producteurs présent sur le salon.

- à 14h30 : **ateliers de dégustations à la "Table des Saveurs"**, à l'attention d'influenceurs les week-ends et des visiteurs jeudi 26 et vendredi 27 mai.

- à 16h30 : **des facebook live** animés par Chef Jésus pour préparer ensemble une recette (à retrouver sur le facebook des Produits de Nouvelle-Aquitaine).

- à 17h30, **nos chefs proposent un cours de cuisine** de 20 min, avec à la clé une dégustation en accord mets-vins.

Enfin, parce qu'il est primordial de sensibiliser les jeunes au goût, aux produits locaux, à la saisonnalité, aux modes de productions, **l'AANA accueillera de nombreuses classes lors d'ateliers culinaires** les lundi 23, mardi 24, mercredi 25 mai 2022.

CONTACT AANA

Marie Lacour-Darribère
06.32.58.73.97
m.darribere@aana.fr