DOSSIER DE PRESSE

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine au Salon International de l'Agriculture

2026

DU 21 FÉVRIER AU 1ER MARS

Paris

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Sommaire

P3/ ÉDITO

P4/ L'AGRICULTURE RÉGIONALE ET LA NOUVELLE-AQUITAINE AU SIA : EN CHIFFRES

P6/ EN NOUVELLE-AQUITAINE, LE SOUTIEN RÉGIONAL À L'AGRICULTURE EN QUATRE GRANDS PILIERS

P9/ FACE AUX DÉFIS AGRICOLES, LA NOUVELLE-AQUITAINE SE MOBILISE POUR VALORISER SES RACES, SES FILIÈRES ET SES SAVOIR-FAIRE SUR LE SALON

P10/ LA NOUVELLE-AQUITAINE, TERRE(S) D'ÉLEVAGE(S)

P18/ LA NOUVELLE-AQUITAINE, TERRE(S) GOURMANDE(S)

P22/ LES ESPACES DE RESTAURATION

P23/ LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

P24/ L'AGENDA

P26/ LES EXPOSANTS DE NOUVELLE-AQUITAINE

Édito

Année après année, la succession de manifestations hivernales de colère des agriculteurs, montre combien la difficulté est profonde de faire face aux attentes des citoyens, aux demandes des consommateurs, aux exigences administratives, à l'inflation, aux contraintes du dérèglement climatiques dont la multiplication des zoonoses et aux crises géopolitiques. Il y a deux ans, le Salon International de l'Agriculture, avait été l'un des réceptacles de cette colère alors qu'il est le lieu habituel et utile de la démonstration des savoirs agricoles et terme de produits, d'élevage, d'innovations. Et cette année, la dermatose nodulaire contagieuse (DNC) est encore venue avant l'hiver s'ajouter à la longue liste des difficultés. Le salon sera donc privé des bovins et d'autres animaux qui font le trait d'union avec les visiteurs souvent issus du monde urbain.

En Nouvelle-Aquitaine, après une mission politique transpartisane qui avait réuni 25 membres du Conseil régional pour ausculter la politique agricole régionale en auditionnant des dizaines d'organisations agricoles et de personnalités scientifiques, les dispositifs régionaux avaient pu être ajustés. Le Conseil régional a ensuite voté les dispositifs simplifiés et mieux dotés répondant aux enjeux définis par cette mission mais aussi depuis, il ouvre ses dispositifs à de nouveaux objectifs parmi lesquels celui de la souveraineté alimentaire.

Le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine a réitéré l'ambition du renouvellement générationnel au travers de la transmission des exploitations et l'installation de jeunes et de nouveaux agriculteurs sur des exploitations durables et innovantes. 1 604 projets de jeunes et nouveaux agriculteurs ont pu être accompagnés en deux ans. Ces métiers doivent être rémunérateurs afin que le renouvellement des actifs agricoles en nombre et donc sans trop d'agrandissement des fermes – avec les enjeux de la souveraineté alimentaire, du développement rural, de la biodiversité et des paysages avec la transition agroécologique – puisse se faire.

En 2025, j'ai lancé un think tank qui a pour mission de réfléchir aux modèles rémunérateurs et qui donnent envie de s'installer, aux modèles durables bien entendu, en mesurant la place que doit avoir l'élevage tellement utile, riche en aménité positives pour les milieux et les paysages.

Le Salon International de l'Agriculture à Paris permet d'aller à la rencontre du public afin d'expliquer les valeurs, les savoir-faire, notre patrimoine régional, ses adaptations. Il permet de présenter les plus grandes réussites de l'agriculture mais aussi de dire la complexité du métier, un métier du vivant, beau, passionnant mais difficile, un métier intimement lié à son environnement et un métier qui doit répondre aux attentes de la société et des consommateurs.

Alors sans les animaux issus de races emblématiques qui font notre fierté régionale, sachons avec et autour des producteurs et des productrices de Nouvelle-Aquitaine et de leurs produits, partager des moments de convivialité et d'explications envers le public à la fois consommateur et citoyen.

Bon salon à toutes et tous.

Alain Rousset
Président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine

Visite à la ferme du Paupiquet à Ansac-sur-Vienne, en novembre 2025
© Région Nouvelle Aquitaine / Laurent Estreboou.

Retrouvez toutes les infos à jour, les exposants par département, et bien plus encore...

Scannez le QR code pour accéder à notre plateforme d'information en temps réel dédiée au SIA 2026.

Cet espace en ligne, actualisé tout au long du salon, vous permet de :

- Consulter la liste complète des exposants et participants, classée par département
- Suivre le planning des animations et démonstrations (mis à jour régulièrement)
- Rester informé des modifications de dernière minute

Un outil pensé pour faciliter votre travail, centraliser l'information et vous offrir une vision claire de la présence néo-aquitaine, dans un contexte évolutif.

CONTACTS PRESSE
RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

Service de presse
Rachid Belhadj
presse@nouvelle-aquitaine.fr
05 57 57 02 75

AANA
Marie Lacour-Darribère
m.darribere@aana.fr
06 32 58 73 97

311 produits

sous signes officiels de la qualité et de l'origine

La Nouvelle-Aquitaine est une des premières économies agricoles d'Europe pour la valeur de sa production par ses 64 000 exploitations et 120 000 employés pour 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires en agriculture et 35 milliards en agroalimentaire.

La Nouvelle-Aquitaine compte parmi les leaders des produits sous Signes officiels de Qualité et d'Origine avec ses Labels Rouges, ses Indications Géographiques Protégées (IGP), ses Appellations d'Origine Contrôlées ou Protégées (AOC/AOP) et ses produits en agriculture biologique.

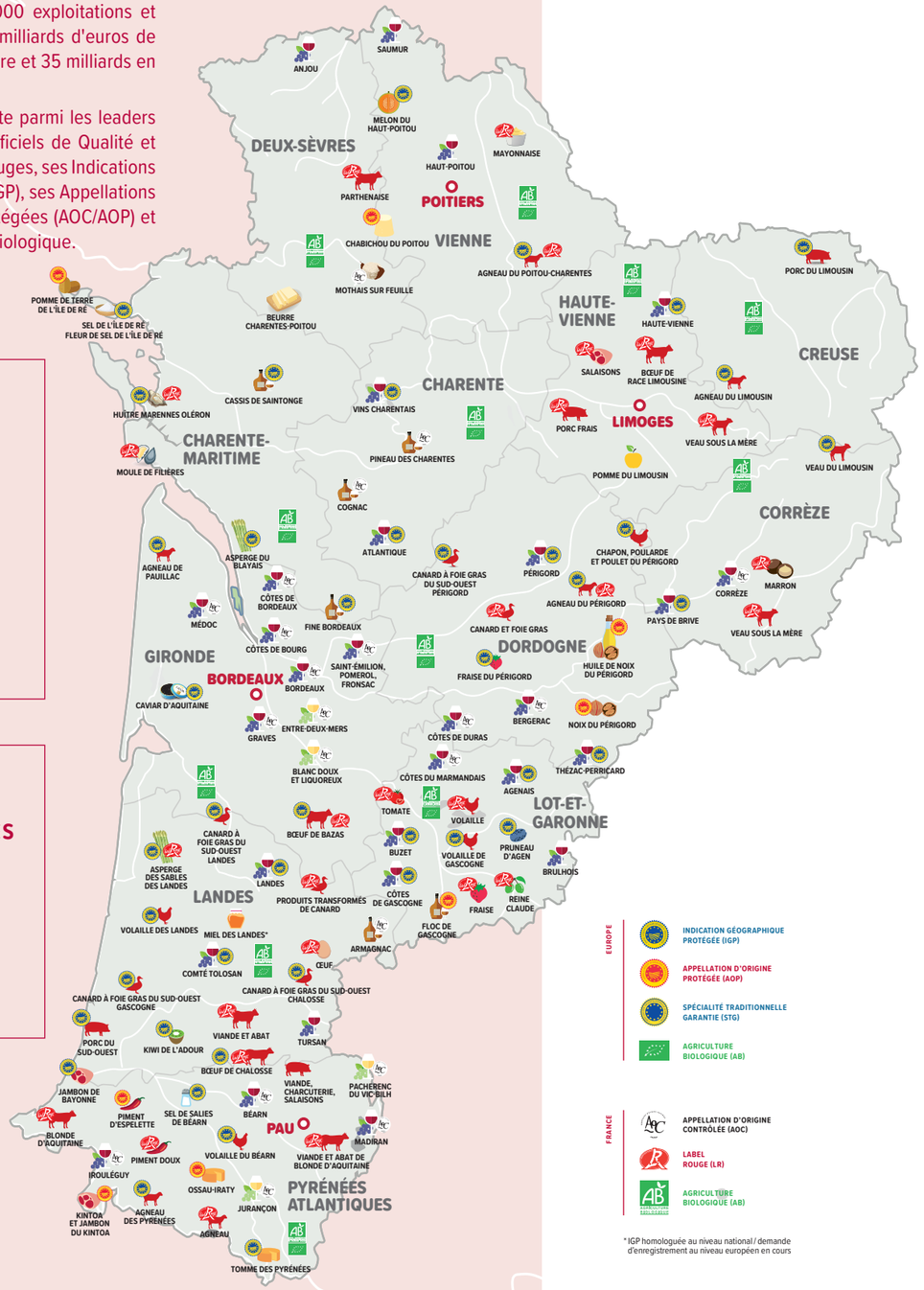
64 000
EXPLOITATIONS

120 000
EMPLOYÉS

CHIFFRE D'AFFAIRES

10 MD€
AGRICULTURE

35 MD€
AGROALIMENTAIRE



Source : Région Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine au SIA en 2026 : Ce qu'il faut retenir

+de 1500M²
DÉDIÉES À LA NOUVELLE-AQUITAINE
200m² sur le **HALL 1**
1300m² sur le **HALL 7.3**

Flashez
Pour retrouver tous les détails

HALL 1

4
ORGANISMES DE SÉLECTION BOVINS
REPRÉSENTANT
+ d' 1,5 million
D'ANIMAUX

16 FILIÈRES AGRICOLES
VALORISÉES SUR LE COMPTOIR DE NOUVELLE-AQUITAINE

45 ANIMATIONS CULINAIRES
PROGRAMMÉES

100%
DES DÉPARTEMENTS DE NOUVELLE-AQUITAINE
REPRÉSENTÉS À TRAVERS LES FILIÈRES, PRODUCTEURS ET ARTISANS PRÉSENTS SUR LE SALON

HALL 7.3

+de 100
EXPOSANTS

47%
D'EXPOSANT FOOD

53%
D'EXPOSANT BOISSONS

6 nouveaux
ARTISANS ET PRODUCTEURS

+ d' 1/3
D'EXPOSANTS fidèles depuis **10 ans**

1 restaurant de +de130
COUVERTS

En Nouvelle-Aquitaine, le soutien régional à l'agriculture en quatre grands piliers

1/Simplifier et donner de la visibilité sans renoncer à la transition

DOTATION NOUVEAUX ET JEUNES AGRICULTEURS : de 45 modulations lorsqu'elle était gérée par l'État, il n'en reste plus que 4 aujourd'hui gérée par la Région.

1 604 installations ont été aidées en 2 ans avec un délai de traitement de 4 mois maximum entre le dépôt de la demande et l'attribution. Les étapes ont été grandement simplifiées par la Région, ainsi que les justificatifs et vérifications administratives pour le paiement qui peut intervenir très rapidement, sans remise en cause ultérieure.

Et surtout, le montant de la DNJA a été revalorisé en 2025 par la Région avec un montant moyen porté à 35 000 € pouvant aller jusqu'à 60 800 €.

En matière d'hydraulique agricole, ce sont 70 projets qui ont été soutenus pour 5 M€ d'aides sur 2024.

--Suite à la MIE, l'appel à projets 2025 a été simplifié : 111 projets de développement de l'accès à l'eau ont été déposés pour plus de 5 M€ d'aides, ainsi qu'une vingtaine de projets collectifs d'amélioration des réseaux pour plus de 4 M€ d'aides qui permettront une économie d'eau et d'énergie.

Biosécurité en ÉLEVAGE : ADAVOL, un dispositif innovant et simplifié pour soutenir les petits investissements de biosécurité et d'adaptation des bâtiments de volailles avec 128 éleveurs soutenus à hauteur de 750 000 €.

Paiement des aides par la Région : 8 000 paiements pour 100 M€ d'aides ont été directement versés aux agriculteurs en 2025. Et malgré le contexte budgétaire, aucune baisse n'est opérée sur les aides directes aux agriculteurs en 2026 avec des financements assurés jusqu'au bout de la période pluriannuelle de programmation 2023-2027.

2/Produire pour vivre du métier et pour la souveraineté alimentaire

Aide à la DIVERSIFICATION DES VITICULTEURS : 45 projets soutenus pour 1,5 M€ d'aides. Exemples : plantation d'oliviers, de kiwis, de luzerne, ateliers d'élevage…

Fonds pour l'engraissement des jeunes bovins : 490 000 € de la Région et 510 000 € de l'interprofession bovine.

Accroissement des moyens en faveur de l'élevage avec un plan de modernisation des élevages doté de 30 M€ par an jusqu'en 2027 : pour soutenir des projets engagés dans la transition et l'adaptation au changement climatique.

Prise en compte des besoins en « VOLAILLE DU QUOTIDIEN » dans les aides attribuées aux investissements en élevage, avec 4 M€ pour les filières volailles. La Région s'inscrit toujours aux côtés des labels qui resteront prioritaires dans l'accompagnement.

À noter un bonus pour les installations en élevage granivore introduit suite à la revalorisation de la DNJA.

Renforcer l'autonomie alimentaire en protéines des élevages : un appel à projets dédié à cette problématique est actuellement ouvert jusqu'au 29 mai 2026. Inscrit dans le cadre d'une mesure agro-environnementale et climatique (MAEC) de compétence régionale, il prévoit une aide forfaitaire jusqu'à 18 000 € pour les exploitations augmentant, au terme d'un contrat de 5 ans, les surfaces cultivées d'intérêt protéique. Toutes les informations, les conditions de l'appel à projets, les modalités de participation sont à retrouver sur les sites de la Région et de l'Europe en Nouvelle-Aquitaine : https://entreprises.nouvelle-aquitaine.fr/ ou https://www.europe-en-nouvelle-aquitaine.eu/

3/Protéger

Paiements pour SERVICES ENVIRONNEMENTAUX : face aux difficultés de traitement des eaux et pour lutter contre les déconversions des agriculteurs bio, 2,5 M€ d'aides régionales sont fléchés pour l'agriculture biologique en zone de captage.

Défendre une PAC forte et régionalisée : face à la tentation de renationaliser et de baisse du budget, la Région entend agir et peser sur les débats de la prochaine PAC grâce aux réflexions et aux propositions du think tank sur l'agriculture qu'elle a créé, notamment sur la sécurisation des revenus, la redynamisation de l'élevage ou la massification de la transition agroécologique.

Projet D'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE à Limoges : parce que les épizooties se multiplient et qu'il faut former en zone d'élevage pour garder les vétérinaires, ce projet doit être la priorité de tous, c'est-à-dire une priorité nationale.

Nouvelle IGP caviar d'Aquitaine : elle a été obtenue en février 2025 grâce au travail de ses quatre producteurs. La Nouvelle-Aquitaine est la première région productrice de caviar d'Europe. Elle poursuit son travail en vue d'obtenir une IGP miel des Landes.

Conchyliculture : des aides ciblées sont aussi proposées sur les bassins de purification.

4/Innover

BIOCONTRÔLE-biosolutions : parce qu'il faut agir en matière de production, recherche et expérimentation de nouveaux produits de biocontrôle et de biosolutions, au service d'une agriculture saine et durable.

Maladies émergentes : ici aussi une action s'impose, avec les Programmes Scientifiques de Grande Ambition Régionale (PSGAR) avec l'Inserm, l'Université de Bordeaux et Martin Malvy, le laboratoire RESINFIT anti-infectieux à Limoges.

Appel à manifestation pour la massification PACT'AGRO pour accélérer la transition, avec des projets collectifs d'innovation soutenus à hauteur de 3 M€/an.

Soutien au bateau du Syndicat Intercommunal du Bassin d'Arcachon (SIBA), utilisé pour le nettoyage des friches ostréicoles, un projet de territoire innovant associant la profession et les collectivités dont la Région.

Engagée dans L'AGRIVOLTAÏSME, la Région Nouvelle-Aquitaine a décidé de faire des lycées agricoles des pôles d'expérimentation et de formation sur le sujet. L'appel à projets a été remporté par **AgroCampus 47, et plus particulièrement par le LYCÉE AGRICOLE de Sainte-Livrade. D'autres établissements devraient suivre.**

Journée Région au salon mercredi 25 février

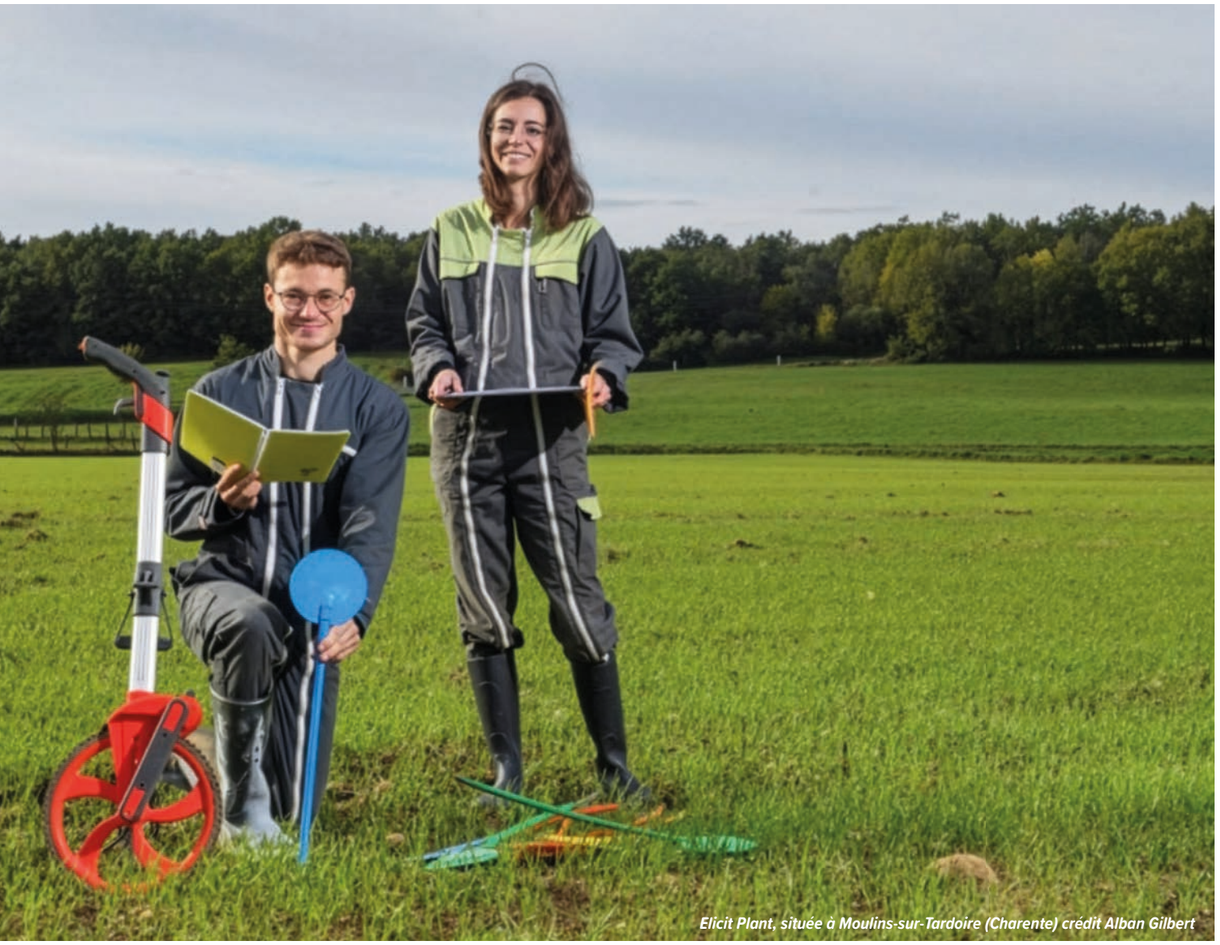
10h30 : visite du Hall 1, rendez-vous stand institutionnel Hall 1

11h30 : conférence de presse sur le stand institutionnel Hall 1

12h30 : discours d'Alain Rousset

16h30 : visites exposants Hall 7.3

Programme sous réserve de modifications



Elicit Plant, située à Moulins-sur-Tardoire (Charente) crédit Alban Gilbert

Face aux défis agricoles, la Nouvelle-Aquitaine se mobilise pour valoriser ses races, ses filières et ses savoir-faire sur le salon

Avec 2 millions de bovins allaitants, dont 1,5 million de têtes réparties au sein des quatre races emblématiques (Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Parthenaise), la Nouvelle-Aquitaine s'impose comme le premier cheptel bovin allaitant français. Dans un contexte agricole tendu, la Région Nouvelle-Aquitaine confirme sa mobilisation au Salon International de l'Agriculture 2026, aux côtés des agriculteurs, éleveurs, producteurs et entreprises agroalimentaires du territoire.
Malgré l'absence de bovins au Salon, les représentants des races, les filières agricoles et les entreprises agroalimentaires seront bien présents pour valoriser leurs savoir-faire, partager leurs engagements et aller à la rencontre du grand public. Ce rendez-vous est aussi l'occasion de rappeler un message essentiel : choisir des produits locaux et de saison, c'est soutenir directement les agriculteurs, aider leurs exploitations à durer et faire vivre nos territoires.

Hall 1

Les filières d'élevage pleinement engagées

Rendez-vous au Hall 1 pour rencontrer les filières d'élevage néo-aquitaines et les représentants des quatre races bovines régionales (Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise, Parthenaise) qui rassemblent **plus de 1,5 million d'animaux**.
Les Organismes de Sélection seront présents pour porter la voix des éleveurs, partager leurs savoir-faire et échanger sur les enjeux de l'élevage d'aujourd'hui et de demain : génétique, adaptation et transmission.
Au programme également : la présence des filières **ovines, porcines et caprines**, ainsi qu'un programme quotidien d'**animations culinaires** menées par des chefs régionaux.

Hall 7.3

Une vitrine gourmande et vivante

Sur plus de 1 300 m², **près de 60 exposants**, dont 6 nouveaux, feront découvrir le meilleur des saveurs néo-aquitaines : **Cognac, Armagnac, canelés, produits du canard, Chocolat de Bayonne, fromages, vins de Bordeaux et du Sud-Ouest, bières artisanales…**
Cet espace incarne la **diversité, la richesse et le dynamisme** des entreprises régionales et des savoir-faire qui font la renommée de la Nouvelle-Aquitaine.
Il accueillera également **3 départements (Deux-Sèvres, Creuse et Lot-et-Garonne)**, renforçant le lien direct entre territoires et visiteurs, qui regrouperont une soixantaine d'entreprises locales supplémentaires.

Au Salon International de l'Agriculture 2026, la Nouvelle-Aquitaine porte une mobilisation collective pour faire entendre la voix du terrain, transmettre une passion, et faire vivre durablement l'agriculture néo-aquitaine. Une invitation à rencontrer celles et ceux qui nous nourrissent et à soutenir l'agriculture en choisissant des produits locaux, de saison et de qualité.

La Nouvelle-Aquitaine, terre(s) d'élevage(s)

HALL 1

Terre d'élevage par excellence, la Nouvelle-Aquitaine s'appuie sur des filières bovines, ovines, porcines et caprines, structurées et dynamiques. Présentes au Salon International de l'Agriculture au sein du stand régional, elles valorisent les savoir-faire de leurs éleveurs, la diversité de leurs races et leurs engagements. Ce rendez-vous permet à ces filières de rencontrer le grand public, de transmettre leur passion, tout en saisissant des opportunités pour développer et pérenniser leur activité.

La race Bazadaise

Originaire du Sud-Ouest, la Bazadaise est une ancienne race de travail. Elle se distingue par sa couleur de robe grise et ses muqueuses claires. Présente à l'échelle nationale comme à l'étranger, c'est aujourd'hui une race dynamique qui attire la jeunesse.

La Bazadaise possède un grand nombre de qualités. Elle est rustique et s'adapte à toutes les conditions terrains et climatiques. Ses qualités d'élevage font d'elle une race facile à élever, avec surtout de grandes facilités de vêlages et un caractère maternel prononcé. La Bazadaise s'illustre avant tout par ses qualités bouchères. Elle a une très bonne conformation avec une finesse de squelette exceptionnelle, permettant d'obtenir d'excellents rendements carcasse. S'ajoute à cela une qualité gustative de la viande remarquable, s'exprimant par un persillé magnifique et surtout de la tendreté. Plusieurs productions sont représentées au sein de la race, avec le veau de lait élevé sous la mère mais aussi la production de bœufs, sans oublier bien sûr les vaches de boucherie.

« Le SIA de Paris est un salon incontournable pour promouvoir la race au niveau national. C'est l'occasion unique de rencontrer tous les acteurs de la filière, les consommateurs mais aussi les professionnels comme des éleveurs souhaitant créer un cheptel Bazadais. Nos différents passages sur les rings sont l'occasion de faire découvrir notre race locale au grand public, de mettre en avant le travail des éleveurs et de nos structures raciales gérant le Livre Généalogique. Il est important, même si nous n'avons pas de concours cette année d'être présent aux côtés de nos collègues des autres races de la région Nouvelle-Aquitaine, pour faire la promotion de l'élevage français et néo-aquitain. »
Marion LAPOUJADE – Excellence Bazadaise

Troupeau de vaches bazadaises © François Passerini

Carte d'identité

Robe : Grise avec les muqueuses claires

Poids : Entre 750 kg (pour les femelles) et 1 100 kg (pour les mâles)

4 700 vaches
dont 3 000 en Nouvelle-Aquitaine

200 élevages
dont 130 en Nouvelle-Aquitaine

→ **www.bazadaise.fr**
Excellence Bazadaise
@excellence-bazadaise-officiel

La race Blonde d'Aquitaine

Originaire de la région Nouvelle-Aquitaine, elle est issue de la fusion en 1962 des trois races (rameaux de la race actuelle) : la Garonnaise, la Quercy et la Blonde des Pyrénées. À la suite de cette fusion, la race Blonde d'Aquitaine est née. Elle va, à partir de cette période, commencer son expansion vers l'entièreté du territoire français.

Race à viande caractérisée par son grand format et des aptitudes incontestables :

- Capacité à vêler facilement,
- Potentiel de croissance important à l'engraissement,
- Excellent rendement carcasse,
- Capacité d'adaptation, des estives des Pyrénées aux prairies girondines en passant par les Barthes de l'Adour, le marais poitevin et les coteaux Lot-et-Garonnais,
- Une viande reconnue pour sa tendreté et son goût avec très peu de gras.

En Nouvelle-Aquitaine, la viande de Blonde d'Aquitaine est mise en avant par plusieurs signes officiels de qualité que sont le Label Rouge Bœuf Blonde d'Aquitaine et le Label Rouge Bœuf Excellence ainsi que l'IGP Bœuf de Chalosse et l'IGP Bœuf de Bazas. Attachés à leurs racines, c'est tout naturellement que les éleveurs ont fait le choix de cette race, composante de leur terroir depuis des siècles.

Troupeau de Blondes d'Aquitaine © François Passerini

Carte d'identité

Robe : Nuances de Froment

Poids : pour les mâles entre 1 200 et 1 400 kg, pour les femelles entre 800 et 1 100 kg.

415 000 vaches
dont 130 000 en Nouvelle-Aquitaine

15 500 élevages
dont 4 700 en Nouvelle-Aquitaine

→ **www.blonde-aquitaine.fr**
OS Blonde d'Aquitaine
@blondedaquitaine.os

« Le SIA est l'occasion de promouvoir la race Blonde d'Aquitaine auprès des consommateurs. Il permet aussi de rencontrer les délégations officielles étrangères, intéressées par sa capacité d'adaptation et ses aptitudes bouchères. Le SIA constitue également une opportunité d'échange avec nos institutions afin de défendre l'élevage ainsi que nos besoins, en adéquation avec ceux de la filière. »
Raphaël BETEILLE – France Blonde d'Aquitaine Sélection

La race Limousine

Avec sa belle robe froment roux, la Limousine est très reconnaissable et présente sur tout le territoire. Près de 2 vaches sur 3 sont de race Limousine en Région Nouvelle-Aquitaine.
Situés bien en amont du consommateur, les organismes qui participent au programme de sélection expliqueront aux visiteurs les rouages de la filière Limousine et le programme unique qui fait le succès de la génétique Limousine française.

Autour de France Limousin Sélection, l'Organisme de Sélection et « parlement » de la race Limousine, et du Herd-Book Limousin, le « certificateur » en charge du Livre Généalogique, plusieurs organismes seront présents :

Interlim Génétique Service :
Union des Coopératives en race Limousine dans les domaines du conseil, de la vente de reproducteurs et de semences, en France comme à l'étranger.

IngenomiX :
société de biotechnologie spécialisée dans les tests génomiques, permettant de prédire le potentiel génétique des bovins Limousins.

Créalim :
partenaire de l'Insémination Animale en race Limousine, Créalim propose tout un panel de taureaux évalués sur leurs Qualités Maternelles et leurs aptitudes

Vache et taureau de race limousine © François Passerini

Carte d'identité

Robe : Froment roux

1 100 000 vaches
dont 540 000
en Nouvelle-Aquitaine

30 000 élevages
dont 11 000
en Nouvelle-Aquitaine

45 270 emplois
dont 16 600
en Nouvelle-Aquitaine

→ **www.limousine.org**
La Race Limousine française

La race Parthenaise

La race Parthenaise est originaire du département des Deux-Sèvres. **Dotée d'un Label Rouge depuis 2006**, la Parthenaise s'inscrit dans une démarche répondant à un cahier des charges strict, garantissant **un produit de haute qualité gustative et respectueux du bien-être animal**. **France Parthenaise** réunit en une seule structure l'amélioration génétique de la race et la gestion de son Label Rouge ce qui permet à la race Parthenaise de s'adapter au mieux aux attentes du marché.

Carte d'identité

Robe : Froment aux extrémités noires

Poids : entre 700 et 1 000 kg

56 000 vaches dont 22 000 en Nouvelle-Aquitaine

1 700 élevages dont 2 400 en Nouvelle-Aquitaine

→ **www.parthenaise.fr**
France Parthenaise
Label Rouge La Parthenaise

Vache suitée de race parthenaise © François Passerini

L'Agneau du Poitou-Charentes compte 7 races bouchères. © ADPAP

L'Agneau du Poitou-Charentes

Seules sept races bouchères sont autorisées dans le cahier des charges de l'Agneau du Poitou-Charentes et du Label Rouge. Les agneaux sont élevés dans le respect de pratiques traditionnelles, sous la mère pendant un minimum de 60 jours. Durant cette période, ils sont exclusivement nourris au lait maternel.

« Le Salon de l'Agriculture, c'est LE rendez-vous des Françaises et des Français avec la ferme de France ! Y être présents, c'est l'occasion privilégiée de créer un lien direct avec nos consommatrices et consommateurs, d'expliquer notre démarche, nos pratiques et notre vision de l'agriculture. Exposer au salon, c'est affirmer notre rôle d'acteurs engagés pour la qualité et contribuer au dialogue entre le monde agricole et la société »

Patrick SOURY – Éleveur en Charente et Président de l'ADPAP (Association pour la Défense et la Promotion des Agneaux Certifiés en Poitou-Charentes).

Troupeau de brebis, en pâturage sur les prairies de Poitou-Charentes. © ADPAP

Carte d'identité

Races : Mouton Vendéen, Texel, Mouton Charollais, Suffolk, Rouge de l'Ouest, Charmoise et Île de France

Poids : Entre 14 et 22 kg carcasse

625 élevages en Nouvelle-Aquitaine

100 000 agneaux labellisés par an

→ **www.agneau-poitou-charentes.com**
Agneau Poitou-Charentes
Agneau du Poitou-Charentes IGP
GIE Ovin du Centre Ouest

Flashez
Pour retrouver tous les détails

L'Agneau du Périgord

L'éleveur ovin du Périgord a choisi des races rustiques capables de valoriser des surfaces à faible potentiel, les zones pentues spécifiques au Périgord appelées « Picadies ». Son élevage s'étend sur la Dordogne et le Nord du Lot-et-Garonne. L'Agneau est élevé traditionnellement et nourri au lait maternel. Il est ensuite complémenté par des fourrages et un aliment à base de céréales distribuées entières ou aplaties, unique en France. C'est ce qui confère à sa viande rosée claire, une texture fondante avec un goût délicat et un gras savoureux.

Les races rustiques permettent de valoriser les «Picadies» en Périgord © AEROVLA

Carte d'identité

Race : Lacaune, Blanche du Massif Central, Romane, Charmoise, Causse du Lot

Poids : entre 15 et 22 kg

25 élevages

3200 agneaux labellisables et 1600 labellisés

→ **www.qualiteviande-aquitaine.fr**
L'Agneau du Périgord
@agneauduperigord

L'Agneau de lait des Pyrénées

L'Agneau de lait des Pyrénées, c'est l'histoire de 3 races locales ancestrales Basques et Béarnaises. Il est nourri exclusivement au lait maternel, ce qui confère à sa viande une couleur blanche à rosée claire, ainsi qu'une chair juteuse et fondante, une qualité reconnue par les plus grands chefs français.

Depuis septembre 2022, l'Agneau des Pyrénées a agrandi son territoire à l'ensemble du massif des Pyrénées et accueille au sein de son IGP un nouveau produit, l'agneau lourd.

3 races locales ancestrales font partie du cahier des charges de l'Agneau des Pyrénées © AEROVLA

Carte d'identité

Race : Manech à tête rousse, Manech à tête noire et Basco-béarnaise

Zone : Pays-Basque et Béarn

580 élevages dont 22 000 en Nouvelle-Aquitaine

115 000 agneaux labellisables et 15 700 labellisés

→ **www.agneaudelaitdespyrennes.com**
L'agneau de lait des Pyrénées
@agneaupyrennes
L'Agneau de lait des Pyrénées

La Nouvelle-Aquitaine terre(s) d'élevage(s)
HALL 1

De nombreuses races de porcs sont élevées en Nouvelle-Aquitaine, parmi lesquelles le Porc Cul Noir Limousin, le porc Kintoa, le Porc du Limousin IGP... © DR

Le Porc Cul Noir Limousin

Cette année, la coopérative du Cul Noir « L'Ecusson Noir » va mettre en avant la race, ses éleveurs mais surtout les produits 100% Cul Noir Limousin au Salon International de l'Agriculture.

Pas de concours général de la race cette année mais juste une présentation d'animaux : le Syndicat des éleveurs de porc Cul Noir a décidé de ne pas présenter d'animaux au Salon International de l'Agriculture en 2026. Seule une présentation d'animaux sera assurée par la Coopérative Agricole du Cul Noir avec la présence de 5 animaux provenant de deux élevages de Haute-Vienne et Charente. Plusieurs présentations commentées des animaux seront assurées sur le Ring Porcin tout au long de la semaine.

Le Bar à jambon sec, le Bar à saucisson et un restaurant de 80m2 : 3 espaces pour pour mettre en lumière les races porcines locales.

Ce concept simple et efficace, impulsé par LIGERAL (Livre Généalogique des Races Locales de porc) est devenu un incontournable du Hall 1. On y déguste les produits phares des 6 races locales (dont Porc Cul Noir Limousin, Porc Gascon, Porc Basque & Kintoa) en un seul lieu et de façon collective.

Le Porc Kintoa, une race locale de Nouvelle-Aquitaine © DR//AANA

Le Porc basque Kintoa

Le porc de race Basque est l'une des races les plus anciennes d'Europe, véritable patrimoine culturel. On l'appelle également Pie Noir du Pays Basque ou encore Euskal Xerria en Basque. Issu de la grande famille des porcs ibériques, cette race est rustique, adaptée à l'élevage extensif et à l'environnement de montagne.

Flashez
Pour retrouver
tous les détails

Les Viandes limousines & Le veau élevé sous la mère

Le Porc du Limousin bénéficie d'une IGP et d'un Label Rouge © Limousin Promotion

Les Viandes Limousines, et le veau élevé sous la mère, portées par Limousin Promotion, seront présentes sur le Stand de la Nouvelle-Aquitaine Hall 1, avec un espace où les visiteurs qui passeront pourront apprendre à mieux les connaître, mais aussi trouver le point de vente le plus proche de chez eux.

Une gamme complète de viandes sous signes officiels de qualité

Bœuf Limousin Label Rouge et Limousin Junior Label Rouge : Les animaux sont élevés de façon traditionnelle, entre prairie et étable, dans le respect des cycles naturels. Ces viandes sont le fruit du travail passionné des éleveurs du Limousin, de leur engagement pour la qualité, le bien-être animal et le respect de l'environnement.

Veau fermier du Limousin IGP Label Rouge et Veau élevé sous la mère Label Rouge : Les veaux sont élevés jusqu'à un âge compris entre 3 mois et 5,5 mois, avec pour base naturelle de leur alimentation le lait maternel, garantissant une viande tendre, savoureuse et de grande qualité.
Agneau du Limousin IGP : Le cahier des charges de l'IGP Agneau du Limousin impose que les agneaux soient nés, élevés et abattus dans la région du Limousin, assurant une traçabilité complète et une origine garantie.
Porc du Limousin IGP et Label Rouge : Ces deux labels garantissent des animaux nés et élevés sur le territoire du Limousin, ainsi que dans certains cantons des départements limitrophes. Dans cette région de pâtures et de forêts, les élevages, peu nombreux et de petite taille, ont un impact environnemental limité.

Veau fermier du Limousin, Agneau du Limousin, Bœuf limousin & Limousin Junior... venez découvrir les Viandes limousines. © D. Guillemain//CRT NA

→ www.lesviandeslimousines.com
Les Viandes Limousines
@ lesviandeslimousines
@ lesviandeslimousines

L'Ossau-Iraty

Découvrez, discutez et échangez autour de l'Ossa-Iraty © DR

L'Ossau-Iraty AOP se trouve partout en France chez les bons fromagers, les supermarchés en libre-service ou à la coupe. En déguster, c'est faire le choix d'un fromage 100 % local et « made in France ».
Pour le découvrir, le déguster et faire le plein d'infos et d'astuces, rendez-vous tous les jours, **Hall 1, sur le stand du CORAM (Collectif Races Locales de Massif)** avec des producteurs et les animateurs du Syndicat de Défense de l'Ossau-Iraty.
Ils vous diront tout sur ses nombreuses variétés (laitier, fermier, de vallée ou d'estive, jeune et plus affiné, au lait thermisé ou au lait cru), sur les brebis de races locales et le territoire, et sur les savoir-faire des berger(e)s et des fromager(e)s.

→ www.ossau-iraty.fr
Ossau-Iraty
ossauiratyaop

La Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine

Bienvenue sur un stand régional 100% chèvre, situé sur l'espace Nouvelle-Aquitaine, dans le Hall 7.3 ! La Nouvelle-Aquitaine est la 1ère région caprine d'Europe par le volume de lait et de fromages de chèvre qui y sont produits. Les fromages de chèvre sont ancrés dans le patrimoine gastronomique local. Terroirs, saveurs, et affinages, toute une diversité à découvrir.
Découvrez les fromages de chèvre emblématiques de la région, du Chabichou du Poitou AOP au Cabécou du Périgord, aux côtés d'autres incontournables tels que bûches ou crottins... Et le remarquable Mothais sur feuille qui est devenu la 47e AOC fromagère de France. Une reconnaissance qui valorise autant son histoire, son ancrage, un savoir-faire unique, et le goût inimitable de ce fromage affiné sur une feuille de châtaigner.
Sur ce stand collectif, rencontrez les producteurs qui vous feront partager leur passion des chèvres et des fromages, et laissez-vous également surprendre par leurs produits à base de viande caprine.

Chabichou, Mothais sur feuille, pyramide ou bûche de chèvre... Découvrez la diversité des fromages caprins régionaux ©DR//AANA

→ www.routedesfromagesdechevre.fr
Route fromages
@routedesfromagesdechevre
routefromages
Route des fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine, terre(s) gourmande(s)

Flashez
Pour retrouver tous les détails

HALL 7.3

Cette année, le Hall 7.3 accueille les artisans, producteurs et entreprises néo-aquitains venus faire rayonner leur terroir. La Nouvelle-Aquitaine y déploie un large dispositif sur environ 1 300 m² associant exposants individuels, espaces de restauration et présence de plusieurs départements.
Cet espace est l'occasion de valoriser les savoir-faire, de rencontrer les producteurs en direct et de découvrir, au fil des allées, toute la richesse des saveurs régionales. Plus qu'un lieu de vente, c'est une vitrine vivante de la diversité gastronomique néo-aquitaine.

Près de 60 artisans et producteurs venus des quatre coins de la Nouvelle-Aquitaine
De l'incontournable Cognac au Pineau des Charentes, de l'Armagnac aux bières artisanales, en passant par les fromages, miels, salaisons basques, glaces artisanales, vins de Bordeaux et du Sud-Ouest, produits du canard ou encore les emblématiques canelés, le village de Nouvelle-Aquitaine vous fait voyager en terre(s) gourmande(s).
Cette année, 6 entreprises foulent les allées du salon pour la première fois, l'occasion de découvrir des profils inédits à suivre de près. Voici les récits de quatre d'entre elles.

Le canelé, pâtisserie typique de Bordeaux © Claire Brague

Le Cognac est l'un des spiritueux emblématique de la Nouvelle-Aquitaine © Claire Brague

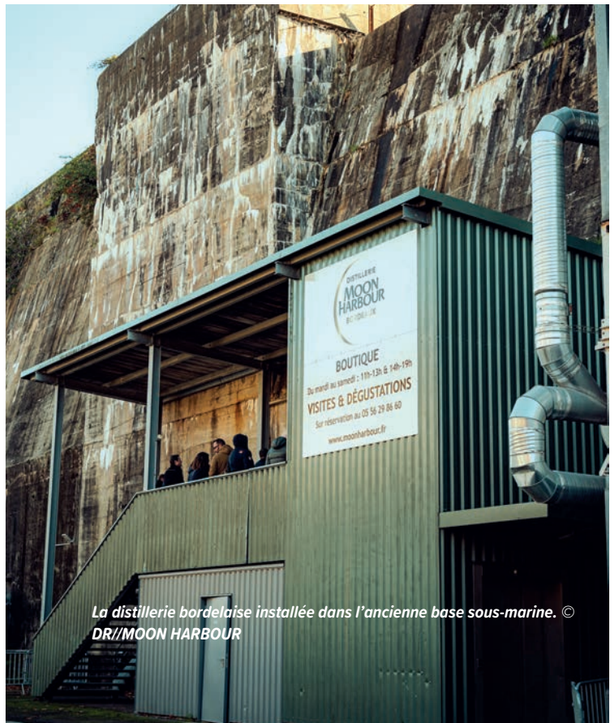
L'Escale à Lagrange (24)

Sirops, liqueurs et gelées aux saveurs uniques
Nouvelle venue sur l'espace néo-aquitain, L'Escale à Lagrange est le fruit d'une reconversion inspirante portée par Laurence et son mari, installés en Périgord depuis 2022.
Le nom "Escale" n'est pas un hasard : clin d'œil à la carrière aérienne de Laurence, il incarne ce nouveau départ à terre, tourné vers la nature et les saveurs.
Au cœur de leur micro-ferme, ils cultivent une incroyable diversité de plantes aromatiques, fruits et petits fruits, souvent issus de variétés rares ou exotiques - gingembre, curcuma, goji, chouchous, passion, mais aussi bissap, kakis ou grenades - mêlées à des espèces locales.
Leur approche unique repose sur des parcelles plantées en très petites quantités, ce qui rend chaque production singulière, évolutive, et ancrée dans le vivant.
De cette matière première naissent des sirops, liqueurs et gelées au storytelling aussi riche que leurs saveurs. Mention spéciale au sirop de menthe bergamote pensé pour les cocktails type mojito, sans besoin d'ajouter sucre, ni menthe, ni agrume.
« Le Salon de l'Agriculture, c'est une vitrine incroyable. On a envie de faire découvrir nos produits à un public plus large, toucher des chefs, des restaurateurs… »
Laurence, cofondatrice de L'Escale à Lagrange

La Nouvelle-Aquitaine recèle d'une multitude de miels © Claire Brague

Moon Harbour (33)

Le whisky 100% bordelais
C'est une première au SIA pour Moon Harbour, la distillerie bordelaise qui produit un whisky 100 % local… au cœur même de la ville ! Installée dans l'ancienne base sous-marine des Bassins à Flot, la marque conjugue héritage industriel, créativité artisanale et ancrage territorial fort. De la sélection de l'orge cultivé sur l'île de Patiras, aux barriques issues de grands châteaux bordelais, jusqu'à l'utilisation d'algues du Bassin d'Arcachon pour fumer leur malt, chaque étape raconte une histoire du Sud-Ouest.
Depuis peu, Moon Harbour a aussi relancé une légende locale : la liqueur de La Vieille Cure, liqueur iconique de plantes aromatiques de Cenon (33), avec une gamme revisitée incluant vermouth, bitter et gin, taillés pour la mixologie contemporaine.
« À Bordeaux et dans la région, on est connus. Et le SIA offre une importante visibilité, et on compte bien saisir l'opportunité de faire découvrir notre whisky bordelais au niveau national. »
Manon, de Moon Harbour



La distillerie bordelaise installée dans l'ancienne base sous-marine. © DR//MOON HARBOUR

Cave de Crouseilles (64)

Les vignerons de Madiran et… de Pacherenc du Vic-Bilh
La Cave de Crouseilles n'en est pas à son premier Salon International de l'Agriculture, mais 2026 marque une étape symbolique : pour la première fois, la coopérative y tiendra son propre stand, forte de l'expérience acquise lors de précédentes participations via un dispositif départemental.
Ancrée dans le Madiran, la cave met en avant un collectif de vignerons passionnés, dont 5 se relaient tout au long du salon pour porter la voix d'un territoire, d'un cépage et d'un savoir-faire.
Si le Madiran, avec son caractère affirmé, est déjà connu des amateurs et trouve son public sur le Salon, la coopérative mise aussi sur le Pacherenc du Vic-Bilh, appellation plus confidentielle, pour éveiller la curiosité et les papilles.
« Pour nous, ne pas être au SIA, ce serait passer à côté d'un moment essentiel. Notre présence est importante. Le public y est très réceptif à nos vins, à nos engagements. C'est aussi pour nous l'occasion d'échanger, de faire découvrir ce qui fait la richesse de notre métier et de notre collectif, ce qui reste important à nos yeux. » Marie-Lou, de la Cave de Crouseilles

Elkano (64)

La gourmandise du chocolat basque
Impossible de parler de gastronomie basque sans évoquer le chocolat, dont l'histoire française a commencé… à Bayonne. Héritière de cette tradition, la jeune marque Elkano, fondée en 2025, rend hommage au tout premier marin basque à avoir bouclé un tour du monde : Juan Sebastián Elkano.
À l'occasion de sa première participation au SIA, Elkano fait découvrir une gamme de chocolats artisanaux à fort ancrage local, dont le fleuron : la tablette au piment d'Espelette, alliance subtile de caractère et de douceur.
La marque proposera également une sélection de pralinés, ainsi qu'une création maline pensée pour les visiteurs du salon : des cornets garnis de feuilles de chocolat à déguster sur le pouce, pour une pause gourmande en flânant dans les allées.
« Notre ambition, c'est de faire rayonner le chocolat basque, la culture qui l'entoure et au-delà le territoire. Le SIA est une formidable scène pour lancer la marque, se faire connaître et raconter l'histoire d'Elkano. » Tania, d'Elkano

La jeune marque Elkano présentera ses chocolats pour la 1ère fois au public parisien. © DR//Elkano

Flashez
Pour retrouver
tous les détails

La Nouvelle-Aquitaine terre(s) gourmande(s)
HALL 7.3

La Creuse

la CREUSE le Département

Désormais fidèle au rendez-vous, le département de la Creuse fera (re)découvrir aux visiteurs ses richesses patrimoniales et gastronomiques sur un nouvel espace de plus de 70m². Au programme pour la durée du salon :

• Dégustation et vente de nombreux produits creusois sur les stands des producteurs et artisans présents : miels et pâtes à tartiner, burgers fermiers, bières, liqueurs, produits à base de cèpe ou d'hibiscus ou encore couteaux… sans oublier l'inconditionnel gâteau creusois qui sera cuisiné sur place

• Découverte du territoire et de son savoir-faire d'excellence avec l'incontournable tapisserie d'Aubusson (inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO) avec démonstration de tissage sur un métier à tisser.

• Animations variées tous les jours, entre musique traditionnelle, taille de pierre, jeux-concours…

Le Creusois, le gâteau star de la Creuse

Des rencontres exclusives !

Au-delà de nos creusois venus représenter le territoire et faire découvrir leurs produits et savoir-faire, le stand de la Creuse accueillera deux moments forts avec la présence de :

• Un candidat creusois emblématique de l'Amour et dans le Pré

• Trois grands anciens joueurs de l'AS Saint-Étienne, qui ont développé avec un producteur corrézien une liqueur *collector*, pour fêter les 50 ans de l'épopée mythique de 1976

Carte d'identité

Surface : 5 565 km²

256 communes

116 000 habitants

→ **www.creuse.fr / esprit-creuse.fr**

departementcreuse - lespritcreuse

departement_creuse - lespritcreuse

Département de la Creusee

Departement_23

Le Lot-et-Garonne

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest

De la ferme à l'assiette, le Lot-et-Garonne présente la diversité de son agriculture à Paris. Le Département sera de retour au Salon International de l'Agriculture 2026, avec un stand collectif aux couleurs du territoire « Cœur du Sud-Ouest ».

Sur toute la durée du salon, près de 30 producteurs lot-et-garonnais y présenteront la diversité des filières qui font la fierté du département, surnommé le « Jardin de la France » : fruits, légumes, viandes, vins, produits bio, spécialités locales et savoir-faire agricoles.

Tout au long du salon, le stand proposera des animations quotidiennes, des dégustations avec le chef Bernard Michel, ainsi que plusieurs jeux-concours permettant de gagner des produits du territoire.

Un espace tourisme sera également animé par Tourisme Lot-et-Garonne, l'Office de Tourisme Intercommunautaire de la Vallée du Lot en Lot-et-Garonne, les Gîtes de France et l'association Agriculture et tourisme qui se succèderont tout au long de la semaine, afin de valoriser les atouts et les destinations du Lot-et-Garonne, avec en plus un jeu-concours dédié aux visiteurs.

Carte d'identité

Surface : 5 361 km²

319 communes

333 602 habitants

lotetgaronne.ledepartement

lotetgaronneledepartement

Les Deux-Sèvres

À l'instar de la 62e édition du SIA qui s'ouvre à l'international, les Deux-Sèvres se parfument aux senteurs du monde du 21 février au 1er mars 2026. David Seguin, chef du restaurant gastronomique L'Adress à Bessines (79), entouré des chefs de restaurants des collèges deux-sévriens, rivalisera de créativité pour accommoder les produits du terroir aux saveurs de la cuisine nipponne. L'audace et le goût seront sans conteste au rendez-vous des dégustations de ce stand au décor épuré, bulle de douceur sertie de fleurs de pommiers au cœur du tumulte du SIA ! Aux côtés des chefs, la marque « Produit des Deux-Sèvres » sera elle aussi en fête. Une vingtaine de producteurs se relaieront le temps du salon pour présenter leurs produits. Fromages de chèvre, jus de pomme, vins, viande de bœuf, miel… seront proposés à la vente, à déguster sur place ou à emporter.

TROIS ESPACES POUR UNE ESCALE GOURMANDE

Le stand de 90 m² se séparera en trois espaces :

• **Le premier espace** dédié à la cuisine et aux shows culinaires abolira les frontières deux-sévriennes et de l'Hexagone en mêlant l'excellence du terroir deux-sévrien aux saveurs asiatiques. Dépaysement garanti pour les papilles et choc des cultures culinaires aussi étonnant que succulent en perspective !

• **Le deuxième espace** accueillera les producteurs, offrant une belle vitrine aux saveurs deux-sévriennes.

• **Le troisième espace** consacré au tourisme deux-sévrien invitera le public à découvrir les charmes des Deux-Sèvres. Jeux-concours, karaoké, photobooth divertiront petits et grands, lesquels pourront alors immortaliser cette parenthèse multiculturelle honorant la cuisine, ce langage universel !

Florilège de saveurs avec la planche deux-sevriennes. © DR CD79

Carte d'identité

Surface : 5 999 km²

252 communes

375 229 habitants

→ **www.deux-sevres.fr**

→ **www.produitdesdeuxsevres.fr**

→ **www.tourisme-deux-sevres.com**

@DeuxSevres

Tous les jours, nos chefs se défieront autour de battle de sushis à 11h, 13h et 15h. Des temps forts autour des filières et des producteurs de la marque « Produit des Deux-Sèvres » seront orchestrés par le chef David Seguin.

3 ESPACES DÉDIÉS AUX DÉPARTEMENTS

Les espaces de restauration

Des espaces de restauration sont présents pour découvrir les saveurs néo-aquitaines © Limousin Promotion

Ô fermier landais

Sur plus de 100m², offrant entre 130 à 150 couverts, ce restaurant propose un menu aux saveurs d'ici et plus particulièrement landaises.
Les plats sont préparés à base de viandes locales, issus d'élevages traditionnels (cochon de la Ferme La Bruyère à Pissos, bœuf de la Ferme Béret Noir à Liposthey, poulet de la Ferme de Gruey à Pissos, foie gras et gésiers landais).

Limousine Truck x Côtes de Bourg

Le Limousine Truck sera présent dans le Hall 7.3, aux côtés des Vignerons des Côtes de Bourg. Les visiteurs pourront y faire une halte gourmande et déguster un burger limousin, élaboré à partir d'une viande Limousine Label Rouge, accompagné d'un verre de vin de l'appellation Côtes de Bourg.
Ce moment de dégustation sera également l'occasion d'échanger avec les professionnels et de découvrir le savoir-faire et l'excellence de ces deux filières.

Les rendez-vous à ne pas manquer

Tous les jours, sur le stand Nouvelle-Aquitaine Hall1, retrouvez les animations culinaires, bouchères et rencontrez les filières régionales. ©DR/AANA

Flashez
Pour retrouver tous les détails

Tous les jours, retrouvez des animations sur le stand Nouvelle-Aquitaine Hall 1

Les rendez-vous gourmands

Tous les jours sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine, **venez découvrir les saveurs régionales typiques avec les délicieuses recettes du Chef Frédéric Coiffé. Grâce à 5 créneaux de démonstrations culinaires par jour** tout au long du salon, impossible de ne pas offrir un peu de Nouvelle-Aquitaine à vos papilles.
12 élèves en formation (1ère bac pro cuisine) au Lycée hôtelier Flora Tristan (Camblanes-et-Meynac,33) découvriront le Salon de l'Agriculture et les animations culinaires en assistant le chef Coiffé du 24 au 26 février.
L'autre rendez-vous quotidien sur le stand régional : découpe et préparation de la viande pour les recettes du chef, et réalisation d'une vitrine de boucherie en direct par le boucher Luc Delière.

@lesproduitsdenouvelleaquitaine

Le comptoir de Nouvelle-Aquitaine : rencontrez des filières régionales

Chaque jour, **une filière régionale investit cet espace** pour faire découvrir, déguster et expliquer ses beaux produits de qualité. Il y en a pour tous les goûts : Poulet de Gascogne Label Rouge, Poulet du Périgord Label Rouge, Floc de Gascogne AOP, Fraise Label Rouge (en provenance directe du Lot-et-Garonne), Huître Arcachon Cap-Ferret, Huître Marennes-Oléron IGP et Label Rouge, Beurre Charentes-Poitou AOP, Pomme du Limousin AOP… mais également une multitude de produits landais sous Signes Officiels de Qualité avec la présence de Qualité Landes (Armagnac, Asperges des Sables des Landes, Canard et Volailles fermières, Kiwi de l'Adour…).

Le public découvrira la Pomme du Limousin et bien d'autres filières encore, au Comptoir du stand Région Nouvelle-Aquitaine, Hall 1 © ADELAP

L'agenda

samedi 21 février

Après-midi : Présence de la filière Poulet Label Rouge de Gascogne

Comptoir du stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

dimanche 22 février

15h30 : Cérémonie des Ambassadeurs Qualité. Chaque année, la filière met à l'honneur les points de vente les plus investis dans la valorisation de l'IGP Agneau du Poitou-Charentes ou du Label Rouge Agneau Le Diamandin.

17h : Remise des médailles du Concours Général Agricole Viandes, remise des médailles sur le grand ring. Les meilleurs points de vente sont mis à l'honneur pour la qualité de leur travail, récompensée par des médailles d'Or, d'Argent ou de Bronze. Ces distinctions constituent de véritables gages de confiance pour les consommateurs et valorisent l'excellence et l'engagement des professionnels de la filière des Viandes Limousines.

Toute la journée : Présence de la filière Poulet Label Rouge du Périgord

Comptoir du stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

lundi 23 février

Toute la journée : Présence de la filière Floc de Gascogne AOC

Comptoir du stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

11h30 : Journée des Bouchers – Rencontre filières autour des Viandes limousines.

Stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

12h : Invitation des professionnels des métiers de bouche sur le stand du Conseil Général des Deux-Sèvres pour découvrir les fromages de chèvre emblématiques de Nouvelle-Aquitaine

mardi 24 février

Mise à l'honneur de l'Agneau des Pyrénées sur le stand Pyrénées

Hall 7

10h-12h : Conférence « qualité et communication » de la filière Sel de l'île de Ré IGP

Stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

Toute la journée : Présence de la filière Fraise Label Rouge aux côtés du Comité Conchylicole des Huîtres Arcachon Cap-Ferret

Comptoir du stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

mercredi 25 février

Journée Région Nouvelle-Aquitaine

Journée Agneau du Poitou-Charentes :

10h : Cérémonie du Concours master Boucher - espace Pro ADPAP.

Pour la 12e année consécutive, l'ADPAP organise son Concours Master Boucher. Ce challenge valorise le travail des points de vente impliqués dans les démarches IGP Agneau du Poitou-Charentes et Label Rouge le Diamandin. À travers ce concours photo, les boucheries engagées dans les démarches qualité de l'ADPAP ont l'occasion de montrer toute l'étendue de leur savoir-faire en matière de présentation du produit. Cette nouvelle édition, qui a pour thème imposé : « **Que des numéros 10 dans ma team !** », nous promet de belles réalisations !

12h : Tous ensemble pour les éleveurs de demain

Pour sa journée filière, le GIE Ovin du Centre Ouest met en place une animation solidaire et interactive avec le public visant à soutenir trois projets d'installation de jeunes éleveurs. **On compte sur vous !**

jeudi 26 février

Journée du département des Landes avec la présence de Qualité Landes et la valorisation de produits landais sous Signes Officiels de Qualité

Stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

Toute la journée : présentation de l'AOP Ossau-Iraty sur la « place du village » par les étudiants du Lycée Errecart de Saint-Palais.

Stand Coram **- Hall 1**

vendredi 27 février

Toute la journée : Présence des filières Huîtres Marennes Oléron IGP Label Rouge et Beurre Charentes-Poitou AOP

Comptoir du stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

samedi 28 février

Toute la journée : Présence de la filière Pomme du Limousin AOP

Comptoir du stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

dimanche 1ER mars

Toute la journée : Présence de Fidelis pour sensibiliser le public sur les signes au Label Rouge

Stand Nouvelle-Aquitaine **- Hall 1**

Retrouvez les races bovines de Nouvelle-Aquitaine sur le Grand Ring, Hall 1 : présentation, animations, duplex avec des élevages...

Plus d'infos et de détails

Flashez
Pour retrouver tous les détails

CATÉGORIE	ENSEIGNE	TERRITOIRE
ÉLEVAGE	AGNEAU DES PYRÉNÉES	64
	AGNEAU DU PÉRIGORD	24
	AGNEAU DU POITOU-CHARENTES/LE DIAMANDIN	86
	EXCELLENCE BAZADAISE	33
	FRANCE BLONDE D'AQUITAINE SÉLECTION	47
	FRANCE LIMOUSINE SÉLECTION	87
	FRANCE PARTHENAISE	79
	OSSAU-IRATY	64
	PORC CUL NOIR LIMOUSIN	87
	ROUTE DES FROMAGES DE CHÈVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE	79
	VIANDES LIMOUSINES	87
ALCOOLS, BIÈRES, VINS & SPIRITUEUX	AGUERRIA VIN IROULÉGUY	64
	ARMAGNACS GARREAU	40
	AVI	33
	BRASSERIE AKERBELTZ	64
	BRASSERIE ARTISANALE DE SARLAT	24
NOUVEAU	CAVE DE CROUSEILLES	64
	CHÂTEAU MORLAN-TUILIÈRE	33
	CHÂTEAU SIMON	33
	CLOTHILDE TRISTAN	33
	DOMAINE DE CHIRAC	19
	FRANCOIS JANOUEIX	33
	GOUZILH VINCENT	17
	GUÉRIN SARL - CHÂTEAU SAINT-HILAIRE	33
	JOSEPH JANOUEIX	33
	LE TROQUET VAGABOND	47
	MOISANS INTERNATIONAL BEVERAGE	16
	MONTMORILLON BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES	86
NOUVEAU	MOON HARBOUR	33
	PUY GAUDIN	17
	SAS SIRAP	16
	SPIRITUEUX EGIAZKI L LIQUEUR PATXARAN	64
	STRUK-OHANA - LUCULLUS BACCHUS	33

CATÉGORIE	ENSEIGNE	TERRITOIRE
ALCOOLS, BIÈRES, VINS & SPIRITUEUX	VIGNOBLES GUINDEUIL	33
	VIGNOBLES JEAN LOUIS TROCARD	33
	VIGNOBLES MALLARD	33
	VIGNOBLES MICHEL BERGEY	33
	VIGNOBLES ROY-TROCARD	33
SPÉCIALITÉS SALÉES	ACCOCEBERRY	64
	AGUERRIA FOIE GRAS	64
	ANDRÉ RITOU CHARCUTIER	19
	ASSOCIATION DES PRODUCTEURS D'HUÎTRES DE L'ÎLE DE RÉ	17
	BIPIA	64
	CHEZ LES LANDAIS	40
	CHEZ LOULOU	19
	FERME DE BEAUREGARD	87
	FERME DE LA POMPONETTE	19
	FERME ELIZALDIA	64
	JEUNES AGRICULTEURS DE NOUVELLE-AQUITAINE	
	LES FINES BOUCHES RIENT	19
SPÉCIALITÉS SUCRÉES	À LA NOIX PATIENTE	24
	CHEZ FRED, ARTISAN GLACIER	40
NOUVEAU	ELKANO	64
NOUVEAU	ESCALE À LAGRANGE	24
	GLACES POUPART	16
	JAHAN GOURMANDISES POITEVINES ET TOURTEAUX FROMAGÉS	86
	LES APIERS D'ALIÉNOR	17
	LES BRIOCHES ROYANNAISES LA PAIN DE VINCENT	17
NOUVEAU	LES PRÉS LEROY	86
NOUVEAU	LIMOUZI SAVEURS	19
	MANOIR DE SAINT-BAZILE	19
RESTAURATION	Ô FERMIER LANDAIS	
	LIMOUSINE TRUCK	87
TOURISME	DÉPARTEMENT DE LA CREUSE	23
	DÉPARTEMENT DU LOT-ET-GARONNE	47
	DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES	79

La présence régionale est coordonnée
par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr
www.lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence dédiée à la valorisation des filières agricoles, agroalimentaires, viticoles et maritimes de la Nouvelle-Aquitaine, première région agricole de France et d'Europe. Elle assure notamment la **coordination de la présence régionale** au Salon International de l'Agriculture.

Au quotidien, ses actions s'articulent autour de quatre défis : accompagner les démarches qualité, développer l'image et la notoriété des produits régionaux, soutenir les entreprises dans leur développement économique et impulser des projets collaboratifs sur l'alimentation de demain. Labellisée « Engagé RSE – niveau confirmé » par l'AFNOR, l'AANA s'inscrit dans une démarche collective, responsable et innovante.

Plus d'informations sur aana.fr

ENGAGÉ RSE ISO 26000 Confirmé ★★ AFNOR CERTIFICATION
ENTREPRISE ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHE RSE
En savoir plus : www.societe.com