

Saveur | Vœux de L'AANA : Les producteurs néo-aquitains à l'honneur



Les vœux 2020 de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) se sont déroulés le 20 janvier dernier à l'Hôtel de la Région. Une occasion de réaffirmer les valeurs et engagements de la Région et de l'AANA mais surtout de valoriser les produits et producteurs néo-aquitains présents pour faire déguster leurs spécialités.

« En Nouvelle-Aquitaine nous pouvons être fiers de proposer des produits de qualité issus de producteurs authentiques et qui ont du caractère » déclare Jean-Pierre Raynaud, président de l'AANA. C'est sans doute l'une des valeurs qui définit la viande et jambon basque Kintoa, représentés par la maison Pierre Oteiza aux vœux de l'AANA. Élevés en plein-air dans Les Aldudes, les porcs Kintoa produisent une viande et un jambon d'une qualité reconnue à l'international, protégés chacun par une AOP. Ce producteur a été l'un des premiers à relancer dans le Pays Basque l'élevage du porc Kintoa dans les années 90, où il avait disparu. La Région Nouvelle-Aquitaine a salué son développement à l'international, dans plus de 26 pays faisant rayonner le savoir-faire basque tout en refusant la vente en grande distribution.

Lauréats des saveurs

Des lauréats du concours des saveurs, organisé depuis 3 ans par la Région sur tout le territoire néo-aquitain étaient présents. Parmi eux, le Neuvic'Noix, saveur d'or 2020. Ce gâteau croquant aux noix périgourdines est produit artisanalement depuis 20 ans à Neuvic-sur-l'Isle par la pâtisserie Lominé. Aussi réputée pour ses "guymauves", cette pâtisserie familiale ouverte depuis 1908 a déjà vu se succéder trois générations.



Présente aussi, la microbrasserie La Beun'aise originaire de la Rochelle. Créé par Maria et Christophe Gauthier; ce couple s'est lancé sur la route du malt par « amour de la bière » selon Maria et propose plusieurs variétés, de la blonde à la red IPA « Red Sails » en passant par la triple « O Buffe », lauréate d'argent au concours des saveurs 2019.



Valoriser et promouvoir en région... et à l'international

L'AANA valorise les produits du terroir en communiquant auprès d'un large public « plus de 20 millions de personnes ont été touchés par nos campagnes collectives en 2019 » souligne Jean-Pierre Reynaud. L'association « Terre de chèvres » soutenue par la Région en est un exemple. Faire découvrir les fromages de chèvre de Nouvelle-Aquitaine est leur fer-de-lance ; de la célèbre Tomme des Pyrénées comme au méconnu Chèvre-boîte poitevin, c'est toute la région qui regorge de spécialités fromagères à découvrir. Mais aussi à l'international, le rayonnement des produits aquitains est encouragé par la Région à travers son programme « Passeurs de Cultures » qui propose aux étudiants du lycée agricole Le Renaudin à Jonzac, producteur de Cognac et de Pineau, des échanges Erasmus avec d'autres pays européens.



Bien d'autres spécialités étaient présentes, le kiwi de l'Adour, le caviar d'aquitaine, l'huître papillon... Pour tous ces produits locaux de beaux jours se profilent, assure Alain Rousset président de la région Nouvelle-Aquitaine « *On voit bien que les acheteurs cherchent la traçabilité, de la qualité avant la quantité* ».

Margaux Bonfils

Crédit Photo : MB

Publié sur aqui.fr le 22/01/2020

[Url de cet article](#)