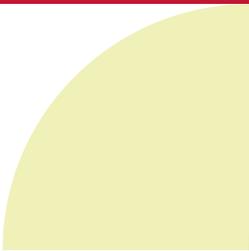


RAPPORT D'ACTIVITÉ



É D I T O

L'année 2023 a été marquée par une profonde réflexion sur les missions, les valeurs et la raison d'être de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA). Plus que jamais, nous avons ressenti le besoin de redéfinir notre engagement, de renforcer notre action sur les enjeux alimentaires contemporains pour donner toujours plus de sens à nos actions.

Un travail d'introspection collectif a été entrepris cette année afin d'affirmer notre identité autour du collectif, du goût et de l'innovation.

Ces 3 valeurs constituent notre ADN et guident chacune des actions de l'Agence. Elles sont intrinsèquement liées à nos missions que nos équipes concrétisent au quotidien :

- **en impulsant des réflexions et des projets collaboratifs**, à travers les projets de coopération internationale, la tenue des Rencontres de l'Alimentation ou encore la plateforme collaborative du Lab Alimentation ;
- **en accompagnant les démarches qualité** des filières régionales ;
- **en développant l'image et la notoriété** des produits gastronomiques de Nouvelle-Aquitaine à travers une communication 360°, l'activation de différents leviers et outils ;

- **en accompagnant collectivement les acteurs régionaux** dans leur développement économique, du local à l'international.

Cet exercice d'introspection a également été l'occasion de se pencher sur notre responsabilité sociétale vis à vis des générations actuelles et futures. Ainsi, nous avons entamé une démarche RSO qui s'intègre harmonieusement à notre vision globale. Car nous avons compris que notre engagement à préserver les terroirs et les savoir-faire, à valoriser le patrimoine gastronomique, à anticiper les défis de l'alimentation de demain ne pouvait se limiter à nos missions externes, mais devait également se refléter dans nos pratiques internes.

Ce long cheminement ne peut se faire seul. Aussi, nous comptons sur vous, pour nous soutenir dans notre démarche et ainsi, **ensemble, nourrir un futur durable.**



Jean-Pierre RAYNAUD
Président de l'AANA

S O M M A I R E

FÉDÉRER LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION AUTOUR D'UN OUTIL DIGITAL	P.3
IMPULSER LES RÉFLEXIONS ET LES PROJETS COLLABORATIFS SUR L'ALIMENTATION	P.5
ACCOMPAGNER LES DÉMARCHES QUALITÉ DES FILIÈRES RÉGIONALES	P.9
DÉVELOPPER L'IMAGE ET LA NOTORIÉTÉ DES FILIÈRES ET PRODUITS DE NOUVELLE-AQUITAINE	P.12
ACCOMPAGNER COLLECTIVEMENT LES ACTEURS RÉGIONAUX DANS LEUR DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE	P.21
BILAN FINANCIER	P.26





✱ FÉDÉRER

LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION AUTOUR D'UN OUTIL DIGITAL

LE LAB ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



Le Lab Alimentation Nouvelle-Aquitaine a soufflé sa première bougie fin 2023 ! Pour rappel, la plateforme collaborative digitale BtoB a été mise en ligne le 6 décembre 2022.



L'objectif : répondre aux besoins des filières, producteurs, entreprises du secteur et créer le lien avec les partenaires institutionnels engagés à leurs côtés.

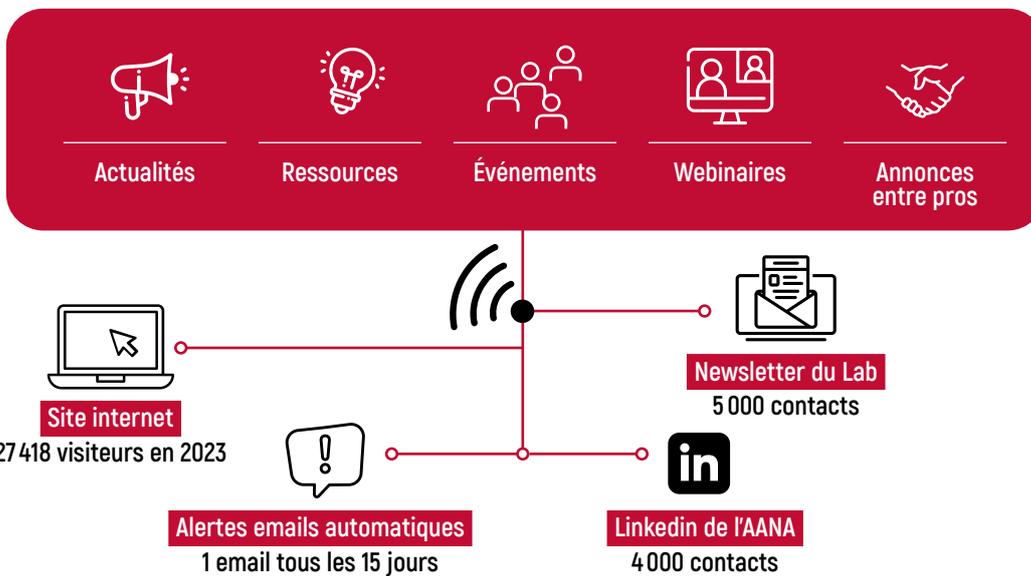


Les cibles : différents acteurs des secteurs alimentaire, viticole, agricole, que sont les producteurs, artisans, entreprises, filières, institutionnels et différents partenaires.



Le dispositif : au quotidien, mise en ligne d'informations (données économiques, communiqués de presse, webinaires, appels à projets, événements, salons internationaux, conférences...) sur toutes les actions menées au sujet de l'alimentation sur le territoire, mais aussi des alertes régulières et une newsletter mensuelle.





FOCUS CHIFFRES

- **27 418** visiteurs
- **66 100** pages vues
- **297** actualités publiées
- **17** webinaires mis en ligne
- **1** newsletter mensuelle envoyée à **+ de 5 000** contacts professionnels

Zoom sur la communauté BtoB

LinkedIn, un réseau en plein développement qui favorise les échanges entre professionnels :

- **3 235** abonnés (soit +1 805 nouveaux)
- **1 140 000** impressions des posts
- **51** vidéos mises en ligne sur YouTube à destination des professionnels



DES RÉFLEXIONS 2023 POUR LA SUITE...

L'AANA a initié une réflexion sur un nouvel outil pour l'évolution du Lab Alimentation pour toujours plus correspondre aux attentes des professionnels du secteur : **le Catalogue Entreprises.**

Deux objectifs :

- faciliter le sourcing des produits de la région,
- donner de la visibilité aux entreprises agroalimentaires et viticoles de Nouvelle-Aquitaine.

Les acheteurs auront la possibilité de rechercher grâce à plusieurs filtres :

- Catégories de produits
- Département
- Pays de commercialisation
- Participation aux salons
- Produits médaillés

IMPULSER

LES RÉFLEXIONS ET LES PROJETS COLLABORATIFS SUR L'ALIMENTATION



LES RENCONTRES DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE



Depuis 2021, les Rencontres de l'Alimentation sont un moment de diffusion de la connaissance autour d'ateliers et de conférences thématiques.

En 2023, deux rencontres ont été organisées avec le support technique de TV7 et Sud Ouest pour l'animation et les retransmissions en direct.



*En quoi le tourisme alimentaire est-il un enjeu pour les entreprises agroalimentaires ?
Début de réflexion avec 5 experts lors de la conférence le 12 décembre 2023.*

Deux Rencontres de l'Alimentation en 2023 :

- **TERROIRS D'INNOVATION, TERROIRS D'ADAPTATION**

1^{er} JUIN 2023

- En partenariat avec la Technopole Agropole d'Agen
Cette conférence a permis d'aborder le thème de l'accompagnement aux changements sur les territoires agricoles, de démontrer comment des territoires peuvent mettre en place des écosystèmes stimulants pour accompagner entreprises, agriculteurs et jeunes entrepreneurs dans cette période de grandes mutations.

- **LE TOURISME ALIMENTAIRE, UNE OPPORTUNITÉ**

12 DÉCEMBRE 2023

- Bio'Pôle de Léa Nature à La Rochelle
- En partenariat avec le Comité Régional du Tourisme Nouvelle-Aquitaine (CRTNA)

Ces Rencontres faisaient suite au projet européen Local Food Tour. Une conférence et 3 tables rondes ont abordé les différentes facettes du tourisme alimentaire : engouement des voyages bas carbone, opportunités pour les entreprises en lien avec l'alimentation ou le vin, le modèle de l'œnotourisme ou encore les aliments voyageurs.



FOCUS CHIFFRES

20 newsletters AANA & partenaires

5 retombées presse

102 342 vues Youtube AANA

Sud Ouest : **+ de 470 000** impressions sur le Facebook Sud Ouest

+ 1 article + **19** pubs print



Les 4 intervenants ont abordé les enjeux de l'innovation et la diversification agricole à l'Agropole d'Agen en juin 2023.



LES PROJETS DE COOPÉRATION INTERNATIONALE

En 2023, deux projets ont été clôturés : Castana et Local Food Tour.
Les rapports finaux ont été soumis à l'agence Erasmus.

LOCAL FOOD TOUR



LOCAL FOOD TOUR

Local Food Tour avait pour objectif d'analyser l'impact et les bonnes pratiques dans la valorisation du tourisme alimentaire.

5 PAYS PARTENAIRES: France, Croatie, République tchèque, Espagne, Portugal

DURÉE: 15 mois

BUDGET: 60 000 €



CASTANA

Castana permettait de valoriser la filière "châtaigne" et de créer un cluster européen de la châtaigne "Eurocastanea".

5 PAYS PARTENAIRES: France, Autriche, Italie, Espagne, Portugal

DURÉE: 3 ans

BUDGET: 121 000 €

AYONS DE LA SUITE DANS LES IDÉES...

Ces travaux et collaborations ont été mis à profit pour rebondir et poursuivre les projets Castana avec le nouveau dépôt d'une candidature afin de poursuivre le travail engagé (dépôt: 1^{er} octobre 2024). Local Food Tour a donné lieu aux Rencontres de l'Alimentation sur le tourisme alimentaire, organisées en décembre 2023 et un projet de coopération INTERREG sur le même thème.

L'AANA a également poursuivi le projet Erasmus + "Demain".



DEMAIN

DEMAIN

Demain a pour but de faciliter les échanges de bonnes pratiques entre élèves et enseignants pour étudier les mesures prises en faveur de l'agroécologie en viticulture.

5 PAYS PARTENAIRES: France, Italie, Roumanie, Espagne, Portugal

DURÉE: 3 ans

BUDGET: 389 763 €

3 MOBILITÉS ONT EU LIEU EN 2023:

Mars 2023: les élèves sont partis découvrir les vignobles de l'Alentejo (Portugal).

Septembre 2023: les enseignants sont partis en Roumanie (visite des Vignobles de Galati et de l'entreprise Rasova).

Octobre 2023: nouvelle mobilité d'élèves dans la région de Castilla León et du Bierzo en Espagne, pour les sensibiliser aux travaux de recherches du laboratoire GEIONCA de l'Université de León.



Visite d'entreprise et de laboratoire de recherches, découverte de vignobles, Demain questionne sur la transition écologique en viticulture.

L'AANA a remporté un projet ENJOY IT'S FROM EUROPE.

EUROFOODART 2

Avec un budget de 1 674 282,45 €, ce programme vise à soutenir le secteur agro-alimentaire européen dans le financement des campagnes d'information et de promotion.

En partenariat avec la Wallonie, 3 produits néo-aquitains seront mis en avant : l'Armagnac, l'Agneau de lait des Pyrénées et les Viandes Limousines. Lancement du programme en janvier 2024.

À suivre...

DES RÉFLEXIONS 2023 POUR LA SUITE...

L'AANA poursuit son travail constant pour faire émerger des projets ou en consolider d'autres. Durant l'année 2023, l'idée de 4 nouveaux projets de coopération voient le jour pour être déposés en 2024 :

- **APTE**, pour la formation des jeunes en lycées professionnels aux principes d'une alimentation durable, en partenariat avec l'ACENA
- **IF (Inclusive Fair)** pour (re)penser les salons agricoles comme des espaces ouverts à la connaissance, en partenariat avec INTERCO, BEAM et le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine
- **AQEEP (Agneau de Qualité, Environnement Préservé)** en partenariat avec l'AREOVLA et la Commission Ovine des Pyrénées Centrales
- **Dist'ill ino** pour apprendre à distiller l'alcool ou les PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques ou Médicinales) en collaboration avec le Lycée agricole Le Renaudin (Jonzac) et l'Université Européenne des Senteurs et des Saveurs (UESS).



✦ ACCOMPAGNER

LES DÉMARCHES QUALITÉ DES FILIÈRES RÉGIONALES



LES DÉMARCHES DE RECONNAISSANCE EN SIQO



Le Mothais sur feuille, fromage de chèvre typique du bassin Poitou-Charentes.

“ MOTHAIS SUR FEUILLE

« 23 années de persévérance, de transparence et de résilience », résume Paul Georgelet, ancien Président du Syndicat du Mothais sur feuille. ”

En vue de l'obtention de l'AOC, ces longues années de travail se sont articulées en plusieurs phases : l'harmonisation des méthodes de production afin de perpétuer des gestes traditionnels ; la détermination de l'identité territoriale du fromage ; le rattachement de l'Association de Défense et de Développement de la chèvre Poitevine à la démarche et enfin l'identification des savoir-faire communs.

L'AANA, au travers de sa participation aux différents Conseils d'Administration du Syndicat de défense du Mothais sur feuille, a apporté son expertise pour finaliser la dernière version du cahier des charges de la future AOC Mothais sur feuille. Cette dernière a été validée par le Comité national INAO compétent, le 9 novembre 2023, permettant d'enclencher la PNO (Procédure Nationale d'Opposition) de 2 mois, dès le 16 décembre 2023.

SEL DE L'ÎLE DE RÉ ET FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ

Le Sel de l'Île de Ré et la Fleur de sel de l'Île de Ré ont été officiellement reconnus en IGP le 24 novembre 2023, au terme de 14 ans de procédure.

L'AANA a gardé un rôle de vigilance appuyée tout au long de la procédure européenne d'enregistrement, notamment lors des différentes salves de questions de la Commission Européenne sur le cahier des charges auprès de l'APSIR (Association des Producteurs de Sel de l'Île de Ré), avant la transmission du document unique à la Commission pour le déclenchement de la procédure européenne d'opposition de 3 mois dès mi-septembre 2023.



Le savoir-faire des sauniers de l'Île de Ré est protégé par une IGP depuis novembre 2023.

« *Nous sommes évidemment fiers de l'enthousiasme que suscite cette annonce. Fiers aussi de la reconnaissance de cet héritage que nous portons, sans créer de norme artificielle. Merci à l'AANA d'avoir cru en notre projet et de nous avoir accompagné toutes ces années!* »

Louis Merlin, Président de l'APSIR.

LES DOSSIERS EN COURS ET QUI ONT DÉBUTÉ EN 2023:

- La Tomate de Marmande [demande d'IGP]
- Le Safran de l'Angoumois [demande IGP]



LES RENDEZ-VOUS DE LA QUALITÉ

• 1 rendez-vous:

le 23 mars 2023

• 1 thématique:

évaluation de la durabilité des exploitations et filières SIQO avec la présentation d'études réalisées dans le cadre des observatoires économiques des SIQO Nouvelle-Aquitaine et Hauts-de-France

• 2 partenaires:

la Chambre Régionale d'Agriculture de Nouvelle-Aquitaine et Qualimentaire (structure qualité dans les Hauts-de-France)

• 4 intervenants

• 28 participants

les Rendez-vous DE LA QUALITÉ

3 Commissions "Qualité" ont été organisées par l'AANA en janvier, octobre et décembre

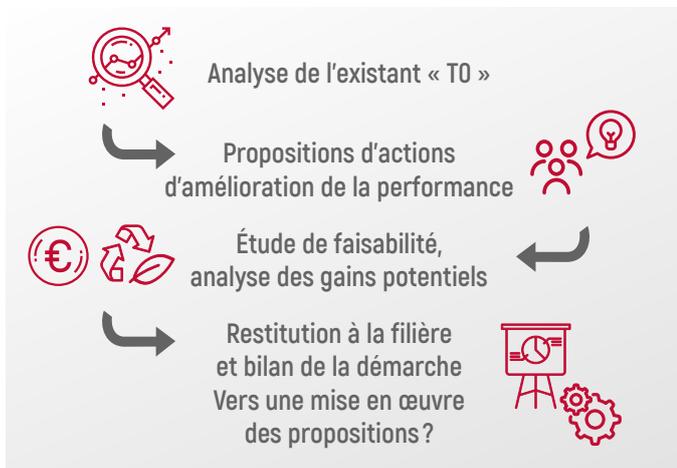
« *Encore une fois, félicitations pour la commission d'hier (nb: en date du 19 octobre 2023)! Les interventions étaient très intéressantes, constructives et pertinentes.* »
Félix Pizon, Directeur de l'AIFLG (Association des Fruits et Légumes du Lot-et-Garonne)

« *C'était un plaisir d'être présent à la commission « qualité » et de partager notre démarche. Cela m'a permis d'échanger notamment avec Interfel et Caves de Rauzan, affaire à suivre! Encore merci pour l'accueil et du soin des papilles!* »
Julien Frayssignes, chaire IN'FAAQT



L'AANA a piloté le projet ECOQUALINA, engagé depuis 2020, en s'appuyant sur une coordination opérationnelle réalisée par le CRITT Agroalimentaire La Rochelle et l'ITERG, doublé de l'expertise technique du réseau ACTIA.

Son objectif : accompagner 10 filières sous SIQO dans une démarche d'écoconception avec, comme ambition, l'intégration, aux côtés des critères de qualité spécifiques au produit, de critères d'amélioration de la performance environnementale du produit tout au long de sa chaîne de valeur. Pour chacune des filières, les mêmes étapes ont été respectées.



Les résultats du projet ont été présentés aux filières qualité, engagées dans l'étude, au cours d'un comité de pilotage de fin de projet, le 22 janvier 2024, initialement programmé fin 2023.



Les représentants des filières et partenaires techniques présents pour le dernier Comité de Pilotage d'Ecoqualina.

Les pistes d'amélioration, spécifiques à chacune des filières, abordent des sujets comme :

- L'amélioration de la performance de séchage des fours à prunes,
- La diminution de la taille des tommes pour limiter la vente à la coupe,
- Le développement d'aliments de contrôle de la méthanogénèse pour les agneaux,
- L'optimisation de la logistique des transports des huîtres,
- L'enrichissement du volet environnemental de la démarche RSE de la filière porcine...

Les filières bénéficient désormais d'une évaluation de l'empreinte environnementale de leurs produits et de pistes pour améliorer leur performance environnementale. Elles sont ainsi préparées à la mise en place du futur affichage environnemental des produits agroalimentaires.

Étant propriétaire des résultats de son étude, chacune des filières doit à présent décider des actions qu'elle souhaite mettre en œuvre. Certaines pistes, une fois opérationnelles sur le terrain, pourront faire l'objet d'une éventuelle demande de modification du cahier des charges ou être le support d'une simple démarche de progression des différents opérateurs.

LES ORGANISMES DE DÉFENSE ET DE GESTION (ODG) ENGAGÉS



LES PARTENAIRES TECHNIQUES



LES CO-FINANCEURS





✦ DÉVELOPPER

L'IMAGE ET LA NOTORIÉTÉ DES FILIÈRES ET PRODUITS DE NOUVELLE-AQUITAINE

UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION COLLECTIVE SAISONNIÈRE

→ OBJECTIFS

- **Développer la notoriété** des produits gastronomiques de Nouvelle-Aquitaine
- **Créer la préférence** pour déclencher l'acte d'achat
En capitalisant sur les 30 visuels mono et multiproduits créés en 2022.

→ À DESTINATION

- Des consommateurs
- De 30-50 ans
- De Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Pays de la Loire et Île-de-France

Objectif : toucher 81,5 millions de contacts

01

PRINTEMPS

DU 15 AU 29
AVRIL
2023



AFFICHAGE GARE DE BORDEAUX



TV SEGMENTÉE ET M6 REPLAY



DISPLAY CUISINE ET PQR NOUVELLE-AQUITAINE



SOCIAL MEDIA



PODCAST N°1 + PRE-ROLL PODCASTS



DU 13 **JUILLET**
AU 8 **AOÛT**
2023



PARRAINAGE RADIO



AFFICHAGE GARE DE BORDEAUX



AFFICHAGE PROXI ET MOBILIERS URBAINS



DISPLAY FOOD ET TOURISME



SOCIAL MEDIA



PRESSE FEMININE



PODCAST N°2



ÉTÉ



02

03

AUTOMNE

DU 8 SEPT.
AU 8 OCT.
2023



AFFICHAGE GARE DE TOULOUSE ET NANTES



SOUTIEN VILLAGE RUGBY BORDEAUX



PRÉ-ROLL VIDÉO YOUTUBE



DISPLAY CUISINE ET PQR NOUVELLE-AQUITAINE



SOCIAL MEDIA



PODCAST N°3



DU 11 AU 31
DÉC.
2023

04

AFFICHAGE GARE DE BORDEAUX ET PARIS-MONTPARNASSE



TV REPLAY



PRESSE NATIONALE



PRÉ-ROLL VIDÉO YOUTUBE



DISPLAY PQR



SOCIAL MEDIA



PODCAST N°4



HIVER



UNE CAMPAGNE "FIL ROUGE" SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

05



BILAN ANNUEL
+ de 88 millions
de vues
+8,22%
 de vues par rapport à l'objectif initial

TV 2 600 000 vues	AUDIO 5 000 000 impressions
SOCIAUX 51 000 000 vues	AFFICHAGE 14 300 000 vues
DIGITAL 13 000 000 vues	PRESSE 2 300 000 lecteurs

« Merci (...) pour la belle exposition offerte au Kiwi de l'Adour et au Chapon fermier des Landes. (...) On ne peut que souhaiter une belle saison à nos opérateurs. Bravo !! »
 Martine Farré, Responsable communication Qualité Landes, lors de la présentation de la campagne festive.



NOUVEAUTÉ 2023

Le Podcast « Manger ou mieux manger »

Pour enrichir le plan média, l'AANA s'est associée à Podcastine. L'idée : créer un podcast qui donne la parole aux producteurs néo-aquitains à chaque saison. 4 podcasts ont été réalisés en 2023 mettant en avant : l'Agneau de lait des Pyrénées IGP Label Rouge et l'Ossau-Iraty AOP, les Huitres Marennes Oléron IGP Label Rouge, le Melon du Haut-Poitou IGP et le Marron Limousin-Périgord Label Rouge.





LE DIGITAL AU SERVICE DU COLLECTIF ET DES FILIÈRES

Grâce au déploiement d'une véritable stratégie digitale, **l'Agence bénéficie d'une nette augmentation des chiffres d'acquisition sur ses différents canaux** : sites Internet, Facebook, Instagram, LinkedIn, X, YouTube... Le taux d'engagement en constante progression témoigne de **l'intérêt croissant du public pour notre contenu**, reflétant ainsi sa qualité.

→ OBJECTIFS

- **Valoriser et promouvoir** l'image des Produits de Nouvelle-Aquitaine
- **Faire connaître les initiatives** autour du Mieux Manger
- **Raconter l'histoire** des femmes et des hommes engagés pour notre alimentation.

→ À DESTINATION

- Des consommateurs français soucieux de leur alimentation, qui privilégient une alimentation responsable et de qualité, avec une forte appétence pour des produits savoureux.
- Et aussi les jeunes afin de les sensibiliser et de les éduquer à adopter une alimentation locale, saine et équilibrée.

→ LES LEVIERS UTILISÉS

- Sites internet
- Réseaux sociaux
- Création de contenus
- Newsletter
- Live Facebook
- Campagne d'influence
- Jeux concours



170 000 visiteurs

↗ 29% VS 2022

sur le site internet

www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr



16 844 fans
sur Facebook
↗ +5,1% VS 2022



5 779 abonnés
sur Instagram
↗ +63,2% VS 2022



587 336 vues
[↗ +999 % vs 2022]

372 683 interactions

1 357 publications
[↗ +88% vs 2022]

3 800 h de visionnage
[↗ +335% vs 2022]

54 928 359 impressions
[↗ +23% vs 2022]

42 909 utilisateurs engagés
[↗ +26% vs 2022]

548 abonnés
[↗ +407% vs 2022]

Score de notoriété de la marque* : 4 295
[↗ +35% vs 2022]

*Nombre de mentions publiques de votre page et de partages de vos contenus durant la période sélectionnée



LES RELATIONS PRESSE ET PARTENARIATS MÉDIAS



OBJECTIFS

- **Relayer auprès des médias** les actions de l'AANA
- **Offrir une vitrine** aux filières agroalimentaires régionales à travers des partenariats médias

BILAN DES RP 2023



15 prises de parole :

14 communiqués
+ 1 dossier de presse



394 retombées médias

36% presse en ligne



5% presse écrite



6% TV



5% radio



3 partenariats média :

- Les "40 ans" de France Bleu Gironde
- France Bleu La Rochelle pour le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine
- "Vous êtes formidables" sur France 3 Nouvelle-Aquitaine



52 filières néo-aquitaines valorisées



Les Asperges du Blayais IGP présentées lors de l'émission "Vous êtes formidables" de mars 2023.



DES SALONS GRAND PUBLIC POUR VALORISER LES SAVEURS DE NOUVELLE-AQUITAINE

L'événementiel est l'un des composants de la stratégie de communication qui agit sur l'image et la notoriété des produits et des filières.

Notre stratégie quant au choix des événements : s'appuyer sur des valeurs sûres, des rendez-vous incontournables en région mais aussi à Paris, tout en proposant de nouvelles expériences (soit par le lieu, la forme ou par le type d'événement).



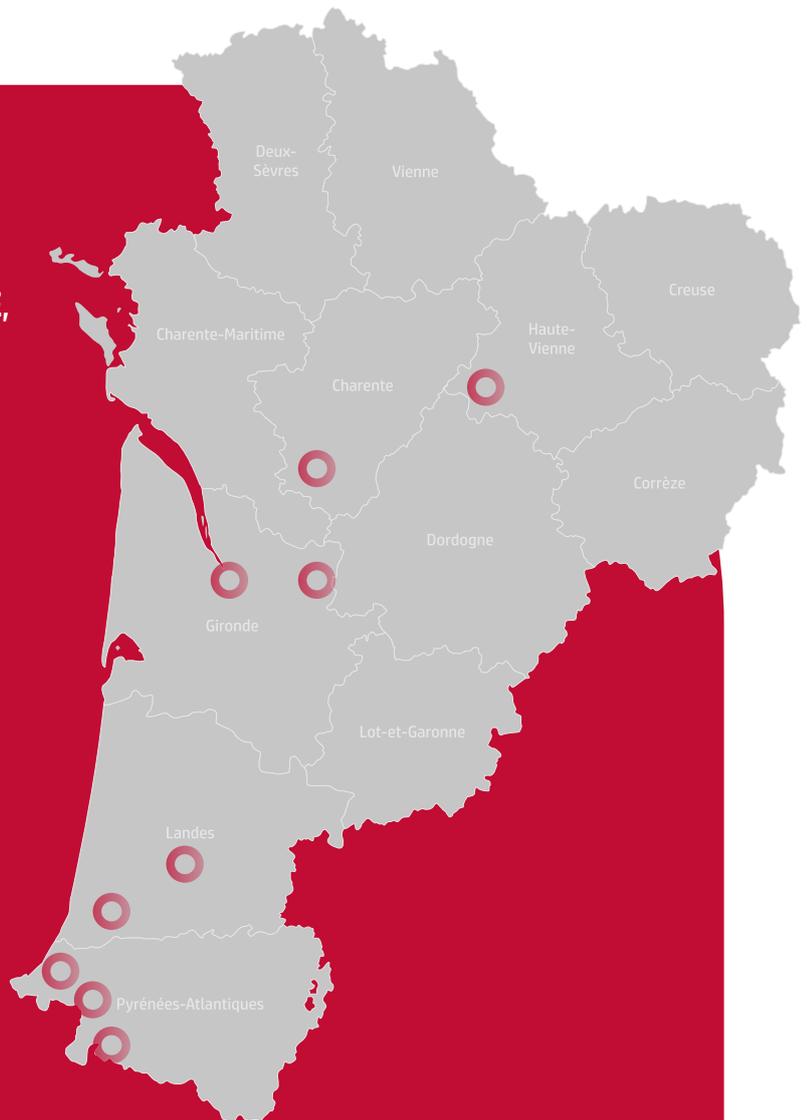
OBJECTIFS

- **Permettre aux filières** agroalimentaires d'aller à la rencontre des consommateurs
- **Favoriser les échanges** et la proximité avec le grand public
- **Sensibiliser** aux produits locaux, de qualité et de saison, grâce à des dégustations, recettes en live avec des chefs, interviews de représentants des filières et la mise à disposition d'espaces pour vos animations.



LES ÉVÉNEMENTS 2023 :

- **SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE,**
PARIS, DU 25 FÉVRIER AU 5 MARS 2023
- **SALON DE L'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE,**
BORDEAUX, DU 13 AU 21 MAI 2023
- **TOUR DE FRANCE,**
PRÉSENCE AVEC FRANCE BLEU
SUR LES VILLAGES DÉPART EN GIRONDE
ET PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, JUILLET 2023
- **COUPE DU MONDE DE RUGBY,**
VILLAGE DE PRODUCTEURS
SUR LA FAN ZONE DE BORDEAUX,
8 SEPTEMBRE AU 28 OCTOBRE 2023
- **TOQUES & PORCELAINE,**
LIMOGES, 22 AU 24 SEPTEMBRE 2023





Atelier découverte et dégustations de fromages régionaux au Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine, en mai 2023.

BILAN EN CHIFFRES

- **5** opérations grand public
- **37** jours de salons
- Pour aller à la rencontre de près **d'1 million de consommateurs potentiels**
- **+ de 100** animations sur nos stands

“Les Huîtres Arcachon Cap Ferret mettent un essai sur le camp Bordelais. (...) Nous sommes fiers de soutenir l'équipe de France de rugby et de partager notre produit avec le plus grand nombre. Merci pour votre chaleur et votre enthousiasme au marché des producteurs.”

Olivier Laban, Président, Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine.

«À l'occasion de cette 10^e édition de Toques et Porcelaine, Limousin Promotion est très heureux de partager pendant ces 3 jours de festivités autour de la gastronomie et des arts de la table, un espace commun avec l'AANA. Il s'agit pour nous d'un partenaire de choix qui accompagne tout au long de l'année nos viandes Limousines et du veau élevé sous la mère et plus généralement la promotion des produits agricoles et agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine.»

François Lissarrague, Chargé de communication, Les Viandes Limousines



L'AANA présente à la 10^e édition de Toques & Porcelaine en septembre 2023, aux côtés des Viandes Limousines.



LES NOUVELLES EXPÉRIENCES DE 2023

→ **La création du Challenge « Manger ou Mieux Manger »**, en partenariat avec Urban Quest : un jeu de piste autour des produits de Nouvelle-Aquitaine qui s'adapte à chaque événement pour mieux le découvrir.

→ **Un partenariat avec France Bleu** à l'occasion du passage du Tour de France dans la région : **5 étapes et 17 filières mises en avant.**

→ **Un partenariat avec Bordeaux Métropole** pour la création et la gestion du Village Rugby au sein de la Fan Zone de Bordeaux avec au programme la présence de 13 filières ou entreprises pendant 15 dates.

✦ ACCOMPAGNER

LES ACTEURS RÉGIONAUX DANS LEUR DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE



RÉCOMPENSER LES SAVOIR-FAIRE AVEC LE CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE



Depuis 42 ans, le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine récompense, par l'attribution de médailles, les meilleurs produits régionaux, à la suite de dégustations à l'aveugle par des jurés de consommateurs et professionnels. Dans un souci de saisonnalité de produits, plusieurs sessions de dégustations ont lieu chaque année à travers toute la Nouvelle-Aquitaine et dans des lieux d'intérêt historique ou patrimonial, en partenariat avec les Conseils départementaux.



Les jurés à l'œuvre lors des dégustations à l'aveugle des fromages de chèvre, au Château de la Mercerie (Charente).

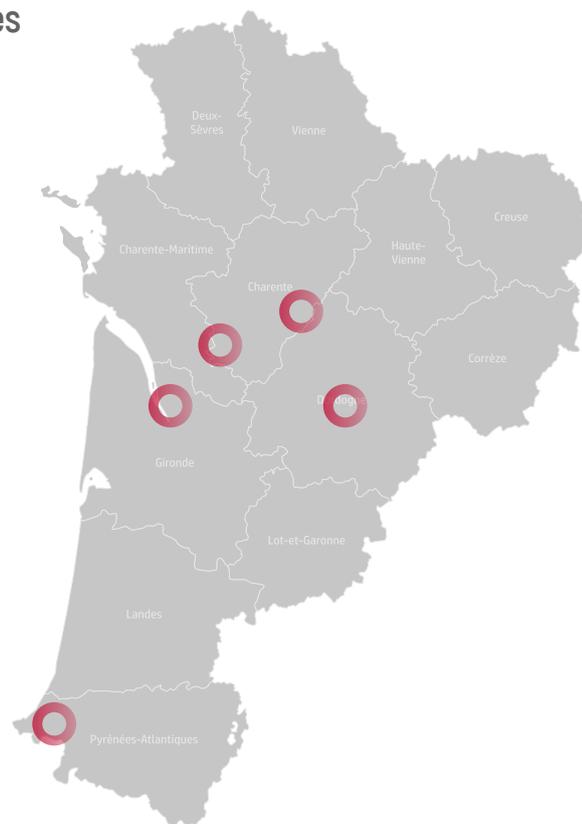


OBJECTIFS

- Valoriser les produits de Nouvelle-Aquitaine et les territoires ;
- Encourager les artisans, agriculteurs, entreprises dans l'amélioration de leurs produits ;
- Créer de la valeur ajoutée grâce à la médaille et augmenter leur chiffre d'affaires.

Les sessions de dégustations 2023 :

- Château de la Mercerie, Magnac-Lavalette Villars (16), en partenariat avec le Conseil Départemental de la Charente, **15 juin 2023**
- Domaine de Conseillant, Cubzac-les-Ponts (33), **5 octobre 2023**
- Logis de Plaisance, Barbezieux-St-Hilaire (16), en partenariat avec le Conseil Départemental de la Charente, **9 novembre 2023**
- Concours des Miels de Nouvelle-Aquitaine, Pôle Inter consulaire, Coulounieix-Chamiers (24), en partenariat avec l'Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine (ADANA)
- Concours du Piment d'Espelette, à Espelette (64), en partenariat avec le Syndicat du Piment d'Espelette.



"Merci pour cette matinée. Comme indiqué, mes jurés étaient ravis du lieu et de l'organisation. Donc un grand merci pour cette collaboration."

Jeanne Delaunay, Assistante Communication, Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac



CONCOURS 2023 EN CHIFFRES

- **30** catégories ouvertes à la dégustation
- **5** sessions de dégustations
- **1 262** produits dégustés par **450** jurés
- **371** produits médaillés pour **214** entreprises lauréates
- **1,5** million de médailles vendues
- **1 médaille = +10% à +25%** de chiffre d'affaires
- **55** retombées dans les médias
- **15** journalistes présents lors des dégustations
- **1** partenariat média
- **60** posts & **100** stories
- **3** collaborations influenceurs pour **55 000** vues





ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES SUR LEURS MARCHÉS

Le rôle de l'AANA est de **proposer aux entreprises une programmation d'opérations collectives de visibilité, notamment des salons et des rencontres d'affaires, en phase avec leurs ambitions de déploiement commercial** (marchés-cibles et de consolidation, stratégie export court et long terme...).



OBJECTIFS

- **Répondre aux besoins** identifiés des entreprises néo-aquitaines
- **Contribuer à l'accélération** de leur chiffre d'affaires en BtoB et BtoC
- **Prospecter** les zones export à fort potentiel pour les entreprises et leurs produits
- **Renforcer leur notoriété** auprès de la CHD en local



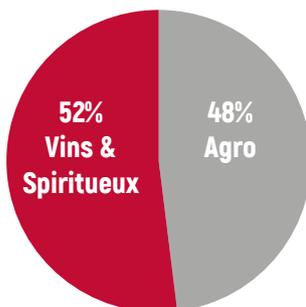
La Nouvelle-Aquitaine, région française la plus représentée sur les Pavillons France Vins & Spiritueux de Business France, comme ici au Tang Jui Hui de Chengdu



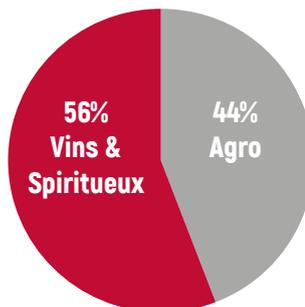
Les entreprises agroalimentaires sont également accompagnées par l'AANA sur des salons agroalimentaires, parmi lesquels le SIRHA à Lyon.

BILAN EN CHIFFRES

18
salons et opérations
(dont 51% l'international)
dont



485
entreprises
accompagnées
dont



59
jours
de salons



45
retombées
presse



Liste des opérations 2023

MANIFESTATIONS NATIONALES



SIRHA LYON

19/23 JANVIER

35 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



WINE PARIS-VINEXPO PARIS

13/15 FEVRIER

112 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE PARIS

25 FEVRIER/5 MARS

65 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



RENCONTRES PROFESSIONNELLES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

18 OCTOBRE

63 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



LOC'HALLS DU SUD OUEST

19-21 NOVEMBRE

27 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



BORDEAUX FÊTE LE VIN

22-25 JUIN

30 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES

MANIFESTATIONS INTERNATIONALES



FOODEX JAPAN

7/10 MARS

14 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



VINEXPO AMERICA

8/9 MARS

13 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



PROWEIN DUSSELDORF

19/21 MARS

117 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



TANG JIU HUI CHENGDU

23/25 MARS

12 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



FHA SINGAPOUR

25/28 AVRIL

4 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



GLOBAL SEAFOOD BARCELONE

25/27 AVRIL

7 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



PROWINE HONG KONG

10/12 MAI

15 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



B2B DIGITALES EUROPE FOOD

7/8 JUIN

48 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



FRUIT ATTRACTION MADRID

3/5 OCTOBRE

7 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



ANUGA DE COLOGNE

7/11 OCTOBRE

15 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



PROWINE SINGAPOUR

7/9 NOVEMBRE

42 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES



PROWINE SHANGHAI

7/9 NOVEMBRE

23 ENTREPRISES ACCOMPAGNÉES

L'ambition des TPE-PME agroalimentaires et viticoles régionales pour l'export reste forte et l'AANA continue de proposer une programmation en phase avec cette tendance. Freinées par des coûts de prospection élevés « au-delà des frontières », les entreprises se tournent en priorité vers des salons en France, à envergure internationale, sinon vers des rencontres d'acheteurs en région – ce que l'AANA s'efforce d'intensifier. Elles défrichent en premier lieu les marchés européens, avant le grand export. **Les salons du SIRAH et WINE PARIS répondent parfaitement à ce besoin. Mais les entreprises de Nouvelle-Aquitaine se mobilisent également sur des salons internationaux de niche (comme le GLOBAL SEAFOOD de Barcelone et le FRUIT ATTRACTION de Madrid qui se pérennisent)** avec un *pool* d'entreprises représentatives des filières "produits de la mer" et "fruits et légumes", fidèles au Pavillon France.

“

« Anuga est un salon dont le visitorat est très international, qui permet de rencontrer ses clients et des prospects, y compris les acheteurs français qui se déplacent en nombre. Nous y participons via l'AANA pour le côté pratique, la facilité d'organisation, la réactivité des chefs de projet et aussi pour pouvoir bénéficier d'un stand clé en main. Quand on arrive, tout est prêt ! En plus, c'est plus facile pour les acheteurs de nous identifier en exposant sous les couleurs de notre région. »

Lucile Soleirol, La Compagnie des Pruneaux, participant à Anuga (Allemagne).

”



UNE PLACE IMPORTANTE DU SECTEUR VITICOLE

52% des présences orchestrées par l'AANA sur ces événements sont consacrées aux entreprises viticoles exclusivement et 56% des accompagnements concernent la filière vins et spiritueux (producteurs et négociants). En écho à son statut de 1^{ère} région viticole française, et pour répondre aux problématiques du secteur viticole sur des marchés à l'export, l'AANA maintient dans sa programmation les rendez-vous incontournables professionnels internationaux, notamment Wine Paris-Vinexpo Paris, le salon Prowein Düsseldorf et les salons Vinexpo et Prowine en Asie et aux États-Unis.



La Nouvelle-Aquitaine est la région n°1 au sein des Pavillons France de Business France, pour le pôle Vins et Spiritueux, en nombre d'entreprises participantes.

RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)

→ En 2023, pour leur 4^e édition, les **Loc'Halles du Sud-Ouest** posaient à nouveau leur valise à Exp'Hôtel Bordeaux, le salon biennal de référence de la restauration et de l'hôtellerie qui rassemble 230 exposants et 14 400 visiteurs professionnels. L'objectif : mettre en relation les visiteurs du salon, professionnels de la RHD, avec les **26 entreprises régionales présentes avec l'AANA et ainsi favoriser le sourcing local**, en cohérence avec le Pacte Alimentaire de la Région Nouvelle-Aquitaine.

→ C'est également dans ce cadre que s'inscrivent les **8^e Rencontres professionnelles régionales de la Restauration Collective**, qui se sont déroulées le 18 octobre dernier à Tonneins. L'idée de cet événement annuel, en collaboration avec Interbio Nouvelle-Aquitaine, est de **présenter une offre régionale adaptée à la restauration collective aux 60 professionnels présents.**

“

« L'AANA nous permet de bénéficier de la visibilité groupée autour d'une offre locale, sous la bannière collective des Loc'Halles, ce qui est un plus pour une petite structure en développement comme la nôtre. Au-delà de cette visibilité pour nos produits, nous sommes impatients de les faire goûter auprès d'un public d'acheteurs dans le but d'activer un référencement rapide dans leur offre. »

Laura Gaury – Les Nouvelles Fermes, pour leur 1^{ère} participation aux Loc'Halles du Sud-Ouest.

”



NOUVEAUTÉS 2023

→ Les 18 & 19 octobre 2023, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine a organisé, en partenariat avec Business France, des **rencontres entre 3 acheteurs américains et 7 entreprises régionales de produits gourmets et épicerie fine.**

Au programme :

15 rendez-vous, 1 showroom à l'Hôtel de Région de Bordeaux et un programme réceptif comprenant des visites d'entreprises.

“ *« De pouvoir échanger en si peu de temps, et localement, avec des contacts qualifiés de l'export peut s'avérer très efficace. »*

Baptiste Goetz, Directeur des ventes Export, Ogeu lors des "Rencontres acheteurs US" en octobre 2023 à Bordeaux.

”



Visites d'entreprises et échanges lors du showroom étaient au programme des Rencontres avec 3 acheteurs américains

→ Autre nouveauté et temps fort de l'année, l'organisation par l'AANA d'un **événement en off de ProWine Shanghai, le 8 novembre 2023.**

Cette soirée "prestige" avait pour but de générer des retombées médiatiques autour des vignerons présents sur ProWine avec l'AANA. La trentaine de vignerons et négociants néo-aquitains a ainsi pu bénéficier d'une jolie couverture dans la presse locale chinoise et de **la présence de 6 importateurs "vins" du district de Shanghai, 6 représentants de médias spécialisés et de 2 influenceurs.**



Soirée prestige en off de ProWine à Shanghai en novembre 2023 pour mettre en avant les vins régionaux.

✦ BILAN FINANCIER.



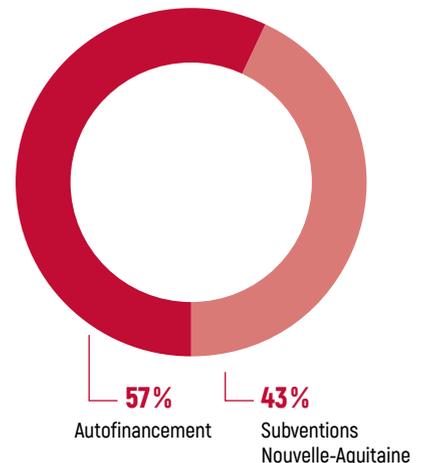
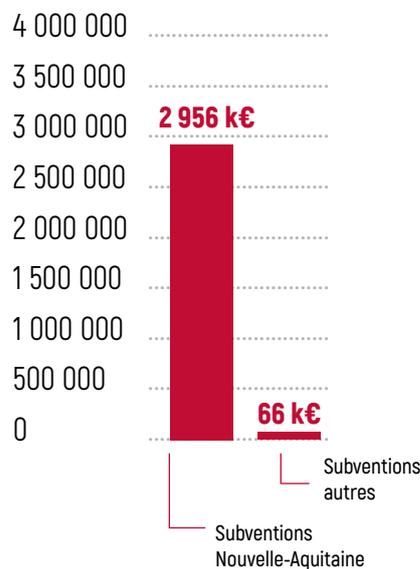
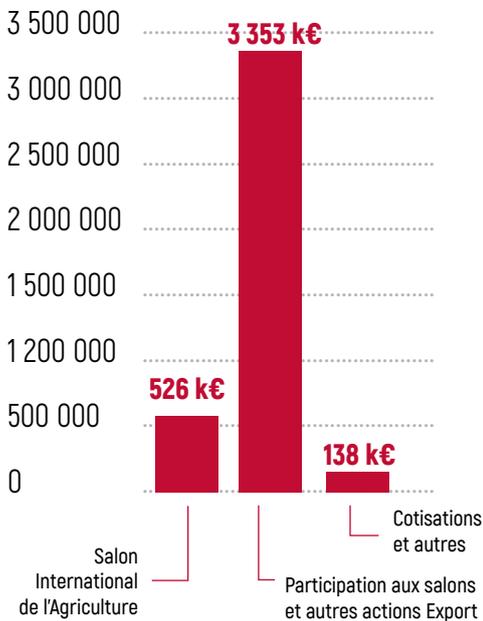
DÉTAIL DES PRODUITS D'EXPLOITATION

TOTAL PRODUITS
7 239 k€ en 2023

Recettes d'autofinancement
Total 4 017 k€

Subventions
Total 3 022 k€

Répartition
des produits en %

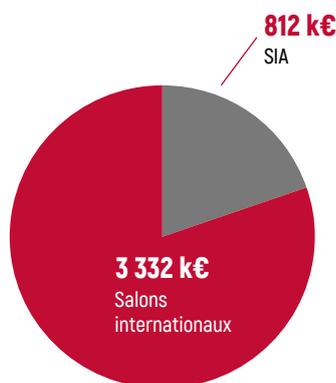




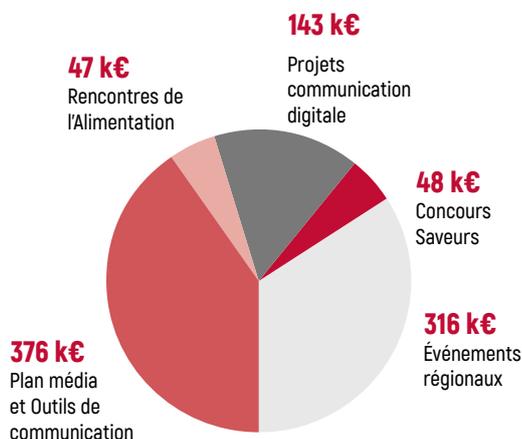
DÉTAIL DES CHARGES D'EXPLOITATION

TOTAL CHARGES
6 893 K€ en 2023

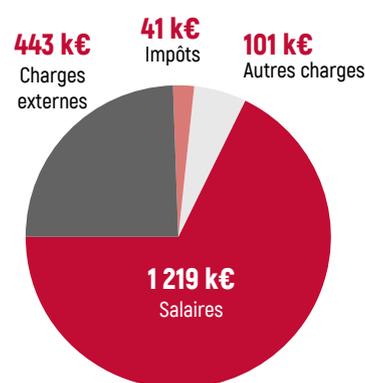
Salons et actions export
Total 4 144 k€



Actions de communication collective
Total 930 k€



Fonctionnement
Total 1 804 k€



RÉSULTAT (EN K€)

	ANNÉE 2023	ANNÉE 2022
Produits d'exploitation	7 039	6 535
Charges d'exploitation	- 6 894	- 6 518
Résultat d'exploitation	145	17
Résultat financier	22	9
Résultat avant IS	167	26
Résultat exceptionnel	2	-2
IS	-37	- 1
RÉSULTAT NET	132	23

BILAN (EN K€)

ACTIF	2023	2022	PASSIF	2023	2022
Immobilisations incorporelles	43	49	Fonds propres	1 235	1 212
Immobilisations corporelles	49	54	Résultats	132	23
Immobilisations financières	7	7	Provisions pour risques	446	529
Créances clients	327	204	Dettes fournisseurs	674	1 255
Créances fiscales et autres	1 034	1 701	Dettes fiscales sociales	605	290
Acomptes fournisseurs versés	2	0	Autres dettes	1 266	1 421
Trésorerie	2 229	2 705	Produits constatés d'avance	648	1 150
Charges constatées d'avance	1 315	1 160			
TOTAL GÉNÉRAL	5 006	5 880	TOTAL GÉNÉRAL	5 006	5 880



Siège Social

Maison de l'Agriculture et de la forêt
6 parvis des Chartrons
33075 BORDEAUX Cedex
05 56 01 33 23

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

