

# L'agriculture régionale table sur la qualité et l'innovation

Valérie Deymes, v.deymes@sudouest.fr, [www.salon-agriculture.fr](http://www.salon-agriculture.fr)



*Préparation de produits issus de l'agriculture de la région par les chefs Jésus Hurtado et Thibaud Piroux, sur le stand de l'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (Aana). V. D. / SUD OUEST - [www.salon-agriculture.fr](http://www.salon-agriculture.fr)*

Au Salon de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine qui se déroule au Parc des expositions de Bordeaux, la marque Made in Nouvelle-Aquitaine met en avant ses atouts pour le marché intérieur et à l'export

Si bovins, ovins, caprins et volailles font carton plein auprès du public du Salon de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine, les stands de producteurs ainsi que les préparations en direct du chef Jésus Hurtado et du jeune chef de la Vienne, Thibaud Piroux, font saliver les visiteurs et ravissent le palais. Il faut dire qu'en matière de palais, l'agriculture et l'agroalimentaire régionaux ont des arguments. La région est la première sur le podium français des Signes d'identification de la qualité et de l'origine, avec 311 Siqo (AOP, IGP, labels). Comment la production estampillée Made in Nouvelle-Aquitaine se vend sur les marchés intérieur et extérieur quand l'après-Covid et la guerre en Ukraine avaient fait retomber, pour le premier, le soufflet du « local » parti très haut, et avait fermé certaines portes sur l'ailleurs, pour la seconde.

## **1 Une nouvelle marque «Signé Nouvelle-Aquitaine »**

Directeur de l'Aana (Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine), Julien Toueille admet qu'en ce moment pour les Siqo, c'est un peu compliqué avec la multiplication de marques telles que le label Zéro résidus de pesticides, la Haute Valeur environnementale et les marques distributeurs. « Le consommateur finit par confondre un peu tout. Mais les Siqo sont la garantie d'emplois non délocalisables. Et ça compte. »

La signature du local de qualité aurait donc encore de beaux jours devant elle. C'est le pari de l'Association régionale des industries alimentaires (Aria) de Nouvelle-Aquitaine qui profite du salon pour lancer une nouvelle marque Signé Nouvelle-Aquitaine. « Une marque collective dont le critère premier est l'origine régionale du principal ingrédient quand jusqu'ici, nous nous étions concentrés sur le lieu de transformation », souligne Stéphane Douence, président de l'Aria. Ceux qui prétendent rejoindre cette marque devront remplir cette condition et si les volumes de la matière première visée ne sont pas suffisants sur la région, ils auront droit à une dérogation, « également sous conditions, car nous avons noué un partenariat avec la Chambre régionale de l'agriculture afin de vérifier la réalité de la situation. Et si c'est le cas, nous nous engageons à travailler ensemble pour pallier cette insuffisance et développer, voire créer une filière. Rappelons que 70 % de la matière première agricole néo-aquitaine est transformée sur le territoire régional. »

« 70 % de la matière première agricole néo-aquitaine est transformée sur le territoire régional »

## 2 Le bio régional retrouve le sourire

Le label Agriculture biologique a souffert, mais du côté de l'interprofession Interbio Nouvelle-Aquitaine, on préfère désormais regarder devant. « D'autant que le premier trimestre 2024 est marqué par une reprise de +7,5 % dans les GMS [Grandes et moyennes surfaces, NDLR], notamment chez les partenaires de la campagne nationale #BioRéflexe, tandis que la reconquête est enclenchée depuis septembre 2023 dans les réseaux spécialisés », fait remarquer le président, Philippe Leymat, président régional d'Interbio. « Tous les feux sont verts », ajoute-t-il.

Et la carte maîtresse du bio régional, comme au niveau national, c'est de communiquer : « Pendant plusieurs années, la croissance à deux chiffres du bio nous a fait oublier la communication, on s'est un peu reposé sur nos acquis. Aujourd'hui, nous reprenons la main sur ce volet en réaffirmant les bienfaits et en rappelant que le seul label environnemental, c'est le bio. »

Ce mardi, le bus de la campagne nationale a fait une halte au salon, le 12 juin c'est la communication régionale qui prend le relais et en juillet, l'influenceur Jérôme Zindy s'engagera dans un tour de la région à vélo pour le compte d'Interbio. Enfin, sur le plus long terme, le bio table sur un secteur de relance : la restauration collective.

## 3 La région travaille sur son exportation

L'agriculture et l'agroalimentaire néo-aquitains travaillent aussi à la conquête des marchés à l'export et l'Aana leur propose, outre un accompagnement sur les salons, une préparation. « Il y a encore quatre ans, il suffisait d'être exposant pour voir les clients chinois se précipiter. Les choses ont changé. Nous invitons les viticulteurs à travailler en amont leur anglais, à préparer des rendez-vous Bto B via des plateformes dédiées et à communiquer via les réseaux sociaux. Nous les accompagnons aussi sur l'après, ne serait-ce que pour relancer les contacts noués... », détaille Julien Toueille.



Pour l'alimentation, même échauffement. Sur les produits, l'image qualitative de la gastronomie française et la sécurité alimentaire qu'elle garantit jouent pour beaucoup, notamment en Asie, mais aussi en Europe du Nord, au Canada et aux États-Unis. « Mais ce n'est pas suffisant », poursuit le directeur de l'Aana. « Aujourd'hui, on attend des vins plus fruités, avec moins d'alcool et des produits "sans" (sucre, additifs, etc.). Il faut savoir s'adapter aux modes, aux tendances de consommation, et surtout... innover. »

**« Aujourd'hui, nous réaffirmons les bienfaits du bio et rappelons que le seul label environnemental, c'est le bio »**

Publié le 23/05/2024 – Sud-Ouest – Valérie Deymes