

Communiqué

13 novembre 2023

*Exp'Hôtel, 19 au 21 novembre 2023,
Parc des Expositions de Bordeaux*

26 entreprises agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine réunies sous la bannière des Loc'Halles du Sud-Ouest

Exp'Hôtel Bordeaux, salon biennuel organisé par Beam (Bordeaux Events And More), est un salon leader pour la restauration et l'épicerie fine en Nouvelle-Aquitaine. La dernière édition de 2021 a été un événement commercial important pour les filières et entreprises agroalimentaires, rassemblant 230 exposants, 14 400 professionnels pendant 3 jours au Parc des Expositions de Bordeaux. Cette nouvelle édition 2023 sera l'occasion de célébrer les 10 ans du salon.

Les Loc'Halles du Sud-Ouest : un événement pour sourcer local

Pour sa 4^e édition, l'événement des Loc'Halles, coordonné par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), prendra place au sein d'Exp'Hôtel Bordeaux (pour la 2^e fois consécutive) grâce au partenariat avec Beam. Il regroupe un panel de producteurs et d'artisans locaux, représentatifs de l'offre gastronomique de la région Nouvelle-Aquitaine, qui commercialisent leurs produits auprès du réseau traditionnel de l'Horeca (hôtellerie, restauration, café).

Les Loc'Halles permettent de répondre à une demande des acteurs de la Restauration Hors Domicile (RHD), d'identifier les acteurs locaux pour sourcer au plus près et répondre aux exigences de leurs clients de plus en plus soucieux du « consommer local » et attentifs à l'origine des produits dans leur assiette.



En effet, selon une étude IFOP de 2020, **76% de Français sont plus attentifs à l'origine des produits** depuis la pandémie de Covid 19 et **86% sont prêts à privilégier une marque agricole ou agroalimentaire de leur région** (s'il en existe).

À gauche : les entreprises exposant aux Loc'Halles du Sud-Ouest, lors de l'édition 2021 d'Exp'Hôtel Bordeaux. ©DR//AANA

« Nous souhaitons pérenniser ce salon des Loc'Halles du Sud-Ouest, qui commence à porter ses fruits aussi bien auprès des entreprises adhérentes en termes de visibilité et de contacts mais également auprès des prospects de la RHD qui portent une attention particulière au sourcing des produits locaux et aux labels de qualité. Promouvoir l'offre régionale au niveau local fait également partie des missions de l'AANA, signataire impliqué du Pacte Alimentaire, notamment sur l'axe de la promotion de l'alimentation durable et locale », **explique Julien Toueille, Directeur de l'AANA.**

26 entreprises représenteront la gastronomie néo-aquitaine

Fruits et légumes, vin, fromages et produits laitiers, viandes et charcuteries, produits de la pêche et de l'aquaculture, jus de fruits, cidres, confitures... **26 entreprises agroalimentaires régionales de divers horizons** (cf. le détail en annexe) exposeront sur cet espace de 400 m², au sein d'Exp'Hôtel dans le Hall 1 du Parc des Expositions de Bordeaux.

Leurs attentes sont sensiblement communes : de la **visibilité, des rencontres et des échanges avec un public d'acheteurs et de partenaires potentiels.**

*« Pour cette édition 2023, il s'agit de la 1^{ère} participation de Qualité Landes. Notre objectif est de bénéficier de la proximité du bassin Nouvelle-Aquitaine au sein d'un salon professionnel tel que celui-ci afin de faire connaître et aider à référencer les produits sous Signes officiels d'Origine et de Qualité des Landes auprès de l'ensemble des professionnels des métiers de la restauration, des bouchers et des cavistes. L'exposition sous la bannière des Loc'Halles du Sud-Ouest nous permet d'être identifiés au sein de l'ensemble des acteurs agroalimentaires de la région. » précise **Martine Farré, Responsable communication Qualité Landes.***

Deux tiers de ces 26 entreprises participeront pour la 1^{ère} fois aux Loc'Halles du Sud-Ouest, dont certaines illustrent parfaitement l'innovation dans le secteur agroalimentaire en Nouvelle-Aquitaine. Voici quelques exemples :

« **Servi en local** » est une association qui favorise une agriculture saine en soutenant une économie locale. Elle **développe des filières paysannes durables à moins de 50 km autour de Bordeaux pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration.** En créant du lien entre les producteurs et les cuisiniers, « Servi en local » contribue à réimplanter des produits locaux disparus, offrant ainsi aux cuisiniers un panel unique de saveurs et de goûts.

*« Rejoindre les Loc'Halles du Sud-Ouest, aux côtés de l'AANA, est une occasion de rencontrer de nombreux partenaires et de présenter notre activité de mise en relation entre agriculteurs et restaurateurs. C'est une réelle opportunité d'échanges pour une structure de notre taille. Nous sommes donc ravis d'être présents sur cet espace qui regroupe et met en avant tous les produits locaux. » **Aurélié Pérouze, Chargée de développement « Servi en local** »*

« **Les Nouvelles Fermes** » est une jeune pousse française au croisement entre le maraîchage, l'agro-industrie et la startup. Elles produisent localement des légumes, des aromates et du poisson (truite arc-en-ciel), tout en défendant une agriculture ultra-locale, durable, à destination du plus grand nombre **grâce à la culture en aquaponie. Ce système de culture millénaire en circuit fermé associe l'élevage de poissons en symbiose avec la culture de végétaux.** Le tout sans engrais de synthèse, sans traitement chimique, ni antibiotique.

*« 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, Co-fondatrice Les Nouvelles Fermes.***

Enfin, la **Cidrerie Hic**, unique cidrerie de Gironde (basée à Villenave-d'Ornon), est née de l'idée de **proposer une boisson alternative à la bière**, grâce à son cidre bio. Prônant l'économie sociale et solidaire, l'inclusion, la cidrerie développe une politique anti-gaspi, avec notamment un projet de co-produit de farine de pomme. **La RHD est une priorité pour leur distribution** et asseoir leur implantation régionale. C'est tout naturellement qu'ils participent pour la 1^{ère} fois à ce salon.

*« L'AANA nous permet ici de participer à notre premier salon professionnel en tant qu'exposant et ainsi de donner de la visibilité à notre jeune structure auprès de notre cible principale : les CHR. C'est une très belle opportunité que nous sommes ravis de saisir. Nous avons hâte de faire pétiller les Loc'Halles avec nos cidres ! » **Marion Derrycke et Jérémy Rouxel, Co-fondateurs de la Cidrerie Hic.***

Animations culinaires, Concours de boucherie et soirée networking au programme

Pour valoriser au mieux les produits de ces entreprises et inspirer les acheteurs potentiels, l'AANA a imaginé sur l'espace des Loc'Halles du Sud-Ouest une zone d'animation culinaire (stand 1 A 407).

Les produits des exposants seront sublimes grâce à des recettes réalisées par des élèves en formation de 3 lycées hôteliers de la région (Talence, Camblanes-et-Meynac ainsi que Saint-Jean-Pied-de-Port).

L'AANA est également partenaire du Concours de boucherie (Trophée Daniel Huvier), qui se déroulera le dimanche 19 novembre à l'espace Boucherie du salon. Ce concours vise à mettre en lumière le savoir-faire des professionnels. L'épreuve de cette édition 2023 : la réalisation d'un étal artistique sur le thème « Gastronomie d'Excellence Girondine ».

NOUVEAUTÉ de cette 4^e édition des Loc'Halles : « *L'afterwork des Loc'Halles du Sud-Ouest* », une soirée networking qui aura lieu le **lundi 20 novembre**.

Ce temps gourmand et convivial a été initié par l'AANA et ses partenaires (Office de Tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole, Bordeaux Mon Commerce, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Gironde – Nouvelle-Aquitaine, l'UMIH et Beam) afin de faciliter la rencontre des producteurs et artisans locaux avec les acheteurs, mais aussi de déguster les produits des exposants, sous forme de bouchées, préparées par les élèves en formation des lycées hôteliers. Une occasion de choix pour affiner leur *sourcing* produits, dans une ambiance chaleureuse.



Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore : lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr

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

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Notre engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.

Annexe : Détail des 26 entreprises régionales présentes aux Loc'Halles du Sud-Ouest

Aqualande	1 A 305	Le Grenier des Gastronomes	1 A 305
BioloKlock	1 C 308	O'Nature	1 B 403
Cabicolx	1 D 405	Les Nouvelles Fermes	1 A 305
Famille Ducourt	1 C 309	Qualité Landes	1 C 403
Château Icla	1 B 308	Gargouil	1 B 309
Cidrerie Hic	1 A 305	Château de Birot	1 C 404
Axuria	1 C 307	Les Marmandais	1 C 306
Encore Soif	1 A 305	Château Haut Bourcier	1 D 303
Épure, Cuisine et Condiments	1 C 402	Vignobles Chauvet Dalla Longa	1 A 305
Ferme et Musée du Pruneau	1 D 405	Servi En Local	1 A 305
Conserves Parallèles	1 A 305	Terre de Vignerons	1 B 401
Jean Maury Vins de Bordeaux	1 D 403	Vitamont	1 D 305
La C'lait des Champs	1 B 310	Les Saveurs de Kristofine	1 A 305