



DOSSIER DE PRESSE



Le meilleur de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée à l'affiche du Salon de international de l'agriculture 2017

Du 25 février au 5 mars 2017



CONTACTS PRESSE

Service de presse Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée
Toulouse - 05 61 33 53 49 | 52 75 - service.presse@midipyrenees.fr
Montpellier - 04 67 22 80 47 | 81 31 - presse-region@laregion.fr
www.laregion.fr

Sommaire

L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée en force au salon international de l'agriculture 2017

Edito de Carole Delga	3
Le meilleur de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée à l'affiche du SIA 2017.....	5
Agriculture, agroalimentaire, viticulture : la Région sur tous les fronts	8
Occitanie / Pyrénées-Méditerranée : terre de qualité.....	11
Enseignement agricole : la Région se mobilise pour placer la formation au cœur de l'agriculture de demain.....	14
Liste des Exposants.....	16

« Nous mettons à l'honneur tout ce que nos terroirs produisent de meilleur »



© Grimault Emmanuel

Si la Région accompagne cette année encore des éleveurs et producteurs régionaux au Salon International de l'Agriculture, c'est parce qu'elle souhaite mettre à l'honneur tout ce que sa terre produit de meilleur et bien entendu, celles et ceux qui contribuent, par leur travail quotidien, à nous nourrir. Et ce meilleur, ce sont les 250 produits sous signe de qualité qui font de notre territoire le premier en France et en Europe pour l'alimentation de qualité.

Si on ajoute le fait que nous sommes le premier vignoble du monde en indication géographique, la première région Bio, nous pouvons dire, ensemble et fièrement,

que nous sommes la région du bien vivre et du bien manger, de l'accueil et de la convivialité.

Ce résultat est le fruit d'une tradition millénaire, d'une culture du bon goût, du bon produit et du respect de la nature. C'est l'identité même de cette région que nous voulons, que nous devons transmettre aux jeunes générations. Une identité de terroirs d'une grande diversité et bien présente dans chacun de nos 13 départements. Ici, nous sommes dans le « vrai » et nous devons le rester.

Voilà pourquoi la Région soutient fortement ses agriculteurs et ses viticulteurs, de l'installation à l'export, car ils constituent un des premiers secteurs économiques de notre territoire, avec l'aéronautique et le tourisme. Mais au-delà de cet impact important, et notamment pour l'emploi, il s'agit pour moi d'une évidence : au sein d'une mondialisation qui a tendance à uniformiser les goûts, notre détermination à « élever » des aliments de qualité est un atout.

Cette authenticité doit encore

plus fortement s'exprimer demain, et d'abord sur notre territoire. C'est le sens de notre action dans les lycées où nous voulons que les cantines puissent faire appel plus largement aux producteurs locaux avec la mise en place de circuit-court profitable à tous.

C'est aussi la décision prise d'étendre la marque ombrelle de la Région « Sud de France » à l'ensemble du territoire ainsi que le champ d'intervention de l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (IRQUALIM). Sud de France réunit déjà sous ses couleurs quelques 1 900 producteurs agricoles, viticoles et entreprises agroalimentaires, pour plus de 9 000 produits à son catalogue. Demain, l'ambition que nous devons porter est de doubler ces chiffres pour gagner de nouvelles parts de marché en France et dans le monde entier. La Région du bon goût a un bel avenir devant elle. Nous en avons les moyens, les atouts. »

Carole Delga
Présidente de la Région
Occitanie / Pyrénées-
Méditerranée



© Baschenis Alain

Occitanie / Pyrénées-Méditerranée une région agricole et viticole de 1^{er} plan

- 21,5 milliards d'euros de chiffres d'affaires pour les secteurs agricole et agroalimentaire, dont 5 milliards à l'export,
- 1^{ère} région européenne avec 250 produits sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO),
- 1^{ère} région Bio de France en nombre d'exploitations (6 495) et en termes de surface (329 659 ha),
- 1^{er} vignoble mondial en superficie pour les vins d'origine,
- 2^{ème} région agricole de France en superficie (3,5 millions d'hectares de SAU),
- 2^{ème} région française pour l'emploi agricole (165 000 actifs permanents),
- 2 pôles de compétitivités : Agri Sud-Ouest Innovation, Qualiméditerranée 1 pôle mondial d'innovation agronomique, autour du pôle agronomique de Montpellier qui abrite la plus grande concentration de chercheurs en sciences du vivant au monde, et du pôle agro-biovéto de Toulouse avec l'INRA, 1^{er} institut de recherche agronomique en Europe.

SIA 2017

Le meilleur de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée à l'affiche du Salon International de l'Agriculture 2017



1^{er} vignoble au monde pour les vins d'origine, 1^{ère} région européenne avec 250 produits sous signe de qualité, 1^{ère} région agricole française, 1^{ère} région bio de France ...la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, terre du bien vivre et du bien manger, est en haut de l'affiche du Salon International de l'Agriculture 2017, organisé du 25 février au 5 mars 2017 à Paris.

Près de **60 exposants** (producteurs, artisans, entreprises) et une **cinquantaine d'éleveurs** de toute la région seront présents sur les différents stands régionaux pour présenter la richesse et la qualité des produits agricoles et viticoles d'excellence issus des terroirs de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

Au cœur du Hall des « Régions de France » (hall 3, allée A, stand 118), un stand de plus de 1 660m² dédié à la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée rassemble sur un espace commun :

- **59 exposants** (artisans, producteurs, entreprises) représentant les 13 départements de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée (voir liste complète, pages 16 à 18).
- **1 « bar » à huîtres**, tenu par un conchyliculteur 14 fois médaillés dont 7 d'Or au Concours Général Agricole pour ses huîtres creuses de Méditerranée,
- **1 « bar » à vins et produits régionaux**. Les vins seront sélectionnés parmi les exposants régionaux présents au SIA ainsi que les produits régionaux (charcuteries, foie gras, fromages, tapenade...),
- **6 stands institutionnels** avec la représentation des départements de l'Ariège, du Gers, de la Haute-Garonne, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn.



Concours général agricole : plus de 4 700 échantillons régionaux présentés

Le Concours Général Agricole, qui se déroule pendant le Salon de l'Agriculture, constitue un tremplin unique pour les produits du terroir, les produits laitiers et les vins. Pour les candidats, participer au Concours Général Agricole, c'est bénéficier d'une légitimité supplémentaire auprès de leur profession et du grand public.

L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée sera encore une fois particulièrement bien représentée puisque, au total, plus de 4 700 échantillons de vins et produits régionaux seront soumis aux différents jury dont :

- ▶ pour la catégorie « produits » : 662 échantillons pour 218 candidats,
- ▶ pour la catégorie « vins » : 4 100 échantillons (dont 1940 sélectionnés pour la finale) pour 686 candidats.

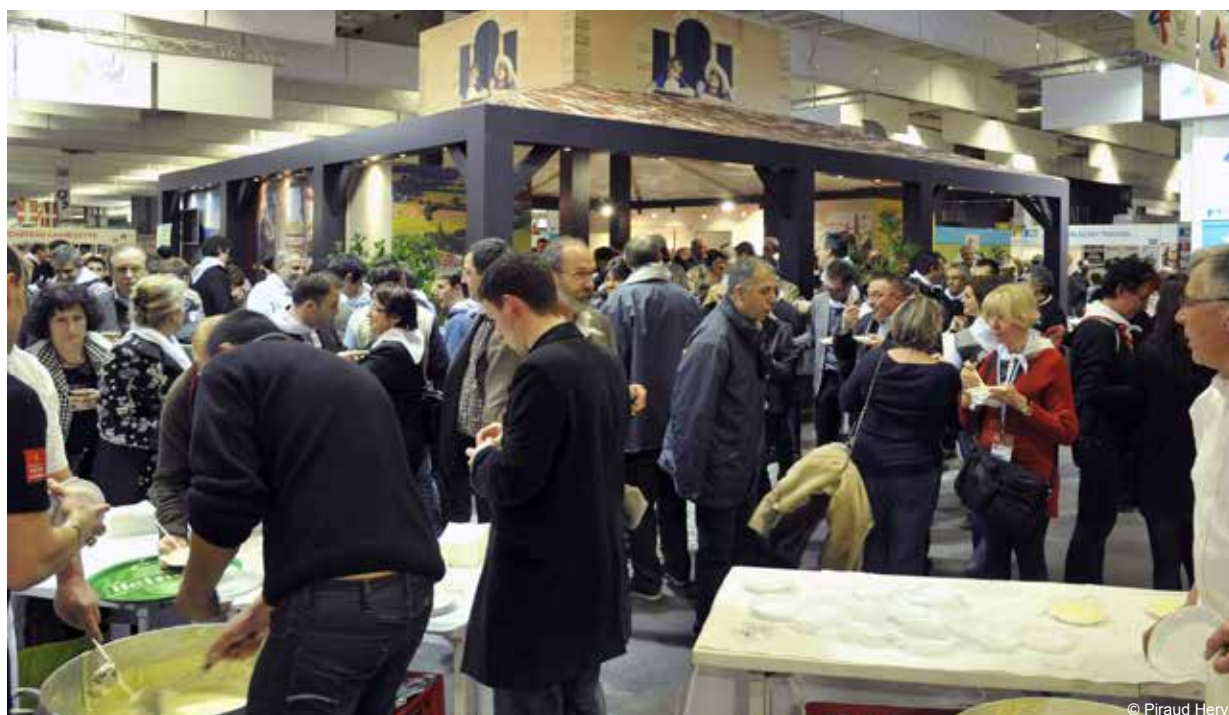
La Région sera également présente dans le Hall des éleveurs (hall 1, allée C, stand 43).

Un stand dédié à l'élevage et aux productions animales régionales, animé par l'IRQUALIM, l'Institut Régional de la Qualité ALIMENTAIRE, valorisera toutes les productions régionales d'origine animale sous signes d'identifications de la qualité et de l'origine (viandes, fromages, salaisons, volailles, foie gras).

Un espace d'accueil et de restauration, organisé avec le concours des élèves du lycée des métiers Charles de Gaulle de Sète, sera à la disposition des filières qualité et des exposants de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. Il permet l'organisation de RDV d'affaires, de relations clients et d'actions de promotions de nos produits.

Autour de ce stand, les visiteurs pourront découvrir :

- **Des exposants individuels et 2 stands institutionnels** (Aveyron et Lot),
- **Une 50^{aine} d'éleveurs avec les principales espèces et races animales régionales** : le veau d'Aveyron et du Ségala IGP/Label Rouge (IRVA - SICA 4R), le bœuf fermier Aubrac Label Rouge, le bœuf gascon Label Rouge, la Blonde d'Aquitaine, le bœuf Limousin Label Rouge, la filière Roquefort AOP (UPRA Lacaune), les productions caprines (AOP Rocamadour) sur l'espace du stand du Lot, la brebis Causse du Lot (Agneau Fermier du Quercy IGP/Label Rouge), le Jambon Noir de Bigorre AOC et le Porc Noir de Bigorre AOC.



Du 25 février au 5 mars, l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée animera le Salon de l'agriculture avec notamment

- des dégustations de produits par les producteurs,
- Jean-Philippe Carrère, créateur et gérant du foodtruck Le Duke, revisitera les produits régionaux pour les faire découvrir aux visiteurs grâce à des recettes originales et simples,
- un espace Food Truck accueillera des animations culinaires tout au long du salon,
- la mise en avant des produits fermiers et de l'agritourisme à travers le label « Bienvenue à la Ferme », avec notamment un jeu concours permettant de gagner 9 paniers garnis,
- un jeu concours avec trois week-ends pour deux personnes à gagner, organisé en partenariat avec le Comité régional du tourisme (CRT),
- des goûters pour les enfants proposés par Sud de France,
- Master Class de dégustation : Floc, Armagnac,
- Accords Mets & Vins : Huîtres de l'Etang de Thau/Côtes de Gascogne – Foie Gras du Gers/ Muscat de l'Hérault,
- Mercredi après-midi : ateliers culinaires pour les enfants.

Territoires

Agriculture, agroalimentaire, viticulture : la Région sur tous les fronts



© Thebault Patrice

En 2017, la Région mobilisera un budget offensif pour soutenir l'agriculture, la viticulture et l'agro-alimentaire. Avec un chiffre d'affaires de près de 22 milliards d'€ et 165 000 emplois, il s'agit là du 1^{er} secteur économique d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

Cette année, 55 M€ de crédits régionaux et plus de 450 M€ de FEADER, gérés par la Région, irrigueront les territoires et permettront d'accompagner les exploitations agricoles et viticoles et de booster la compétitivité des entreprises agroalimentaires. Par ailleurs, la Région poursuivra son soutien aux actions de recherche et d'expérimentation, ainsi qu'aux actions collectives menées par les structures agricoles.

Les pêcheurs et aquaculteurs bénéficient également du soutien de la Région. Les acteurs de la filière halieutique participent au Parlement de la mer, lieu de concertation unique en France pour l'ensemble des usagers de la mer avec l'objectif de participer à la croissance bleue.

Au total, le budget régional dédié à l'agriculture connaît une augmentation de 40% cette année.

Il est également prévu la mise en place d'un nouveau dispositif de financement des plantations agricoles pour les jeunes agriculteurs (fonds Région + FEADER).

Zoom sur Un dispositif unique en France : le fonds de garantie FOSTER

Avec le fonds FOSTER FEADER, les exploitations agricoles et les entreprises de la filière agro-alimentaire et bois peuvent bénéficier d'une garantie à taux zéro dans le cadre de leurs projets de développement.

Cette année, un fonds de 15 M€ sera opérationnel et devrait permettre d'accompagner près de 60 M€ d'investissement dans le cadre du Programme de développement rural (PDR) Languedoc-Roussillon. Le fonds sera opérationnel sur l'ex-territoire Midi-Pyrénées en 2018.

► 11,5 M€ pour l'élevage

L'élevage est un des marqueurs forts de l'agriculture régionale dont la Région a fait l'une de ses priorités. En 2017, elle investira **11,5M€** pour l'ensemble des filières, soit 4,5 M€ de plus qu'en 2016.

La Région souhaite ainsi accompagner la modernisation, l'adaptation et la compétitivité des exploitations d'élevage mais aussi permettre une meilleure adaptation des filières à l'évolution de leur environnement et aux besoins des marchés.



© Maugendre David

► Une région en pointe sur le bio

Le soutien à l'agriculture biologique, aux filières de qualité et à la promotion des produits agricoles constituera une autre priorité pour la Région, en 2017.

Concernant l'agriculture bio, l'action de la Région vise à poursuivre l'organisation de la filière de l'amont à l'aval. En 2017, 2,7 M€ seront consacrés à son développement et à des actions collectives. Les investissements dans les exploitations bio bénéficient d'une majoration de 10 % de l'aide publique.

Après la très forte dynamique de conversion en bio en 2015 et 2016, un abondement du FEADER de 29 M€ est prévu cette année, pour porter le total du soutien FEADER aux mesures à la conversion et au maintien en agriculture biologique à 133 M€, soit une hausse de 28 %.

Une agriculture bio régionale très diversifiée et pourvoyeuse d'emplois

Actuellement, plus de 7 200 producteurs régionaux sont engagés en bio. Les exploitations bio de la région constituent près de 8% du total des exploitations agricoles régionales et représentent 15 % de l'emploi agricole régional.

Une des forces de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est son grand potentiel de transformation avec :

- près de 600 préparateurs et transformateurs de produits laitiers, de boissons, des fruits et légumes, des produits oléagineux et des céréales...
- plus de 580 boulangeries artisanales, terminaux de cuisson, boulangeries industrielles et fabricants de pâtes...



© Ader Jean-Jacques



© Dominique Viet

► Viticulture, pilier de l'agriculture régionale

La viticulture occupe une place prépondérante dans l'économie, l'identité et la culture de la Région et joue un rôle crucial dans son aménagement :

► 1^{er} vignoble mondial en superficie pour les vins d'origine : avec une surface de 273 000 ha pour une production totale de 15 millions d'hectolitres (2 Mds de bouteilles), la région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée est la 1^{ère} région productrice de vins en France, mais aussi dans le monde, en surface de vins « d'origine » produits.

► 2^{ème} vignoble d'AOP (2,7 MHL derrière Bordeaux).

► Elle produit plus de 80% des IGP françaises, avec notamment l'IGP d'Oc, Côtes de Gascogne et Côtes du Tarn et les IGP Sud de France.

Une attention spécifique est portée à la filière viticole, fer de lance de l'export agro-alimentaire. Grâce aux actions de valorisation conduites par la Région, à travers notamment la marque Sud de France, Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est aujourd'hui la 1^{ère} région française exportatrice de vins et la plus dynamique en termes de progression. Par ailleurs, en 10 ans, le prix de l'hectolitre nos vins à l'export a progressé de près de 38%.

Ce succès est notamment dû au travail mené depuis plus de 30 ans par l'ensemble de la filière viti-vinicole pour faire progresser, en termes de qualité et d'image, le vignoble et les vins régionaux, aujourd'hui reconnus et appréciés dans le monde entier.

Le bio est également un argument majeur de valorisation et la Région mise sur cet atout avec plus de 1550 exploitations viticoles bio sur son territoire.

La Région s'engage pour une viticulture de qualité et innovante en menant plusieurs actions dont :

- promotion de produits de qualité et adaptation aux marchés de l'ensemble des vins de nos trois Bassins Viticoles régionaux (Rhône, Languedoc-Roussillon et Sud-Ouest),
- structuration de l'aval de la filière avec l'accompagnement des groupes coopératifs,
- aides à l'installation, transmission, plantations,
- aides à l'innovation (produit, marketing...), démarche qualité...

+

Dans le cadre du budget 2017, la Région a prévu la mise en place d'un nouveau dispositif de financement des plantations agricoles pour les jeunes agriculteurs (fonds Région + FEADER)

Qualité Occitanie / Pyrénées-Méditerranée : terre de qualité

La grande région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée compte désormais **250 produits sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO)**, ce qui fait d'elle la championne d'Europe dans ce domaine (voir carte ci-après). Ces produits répondent à des cahiers des charges stricts, validés par l'Europe et/ou l'INAO (Institut National de l'origine et de la qualité).

La Région souhaite conforter cette position en :

- favorisant l'émergence et la pérennisation des signes officiels de qualité, notamment grâce au travail partenarial mené avec l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (Irqualim),
- accompagnant les actions de promotion des produits agricoles sur le marché intérieur ainsi qu'à l'export, notamment sous la bannière Sud de France.

Pour valoriser les produits d'excellence issus de ses terroirs et favoriser leur consommation à l'échelle locale, la Région organise également plusieurs opérations dont :

- **le salon SISQA à Toulouse**, la plus importante manifestation alimentaire régionale dédiée aux productions sous signe officiel de qualité et aux productions fermières.
- « **Sud de France fête la**

qualité » à Montpellier, pour mettre à l'honneur les produits agricoles et agroalimentaires de qualité, en partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture.

+

Bientôt un nouveau salon dédié au bio

Comme l'a annoncé Carole Delga, un salon exclusivement dédié au bio sera prochainement lancé par la Région, à destination des professionnels et avec une vitrine grand public. L'organisation du salon est en cours avec la volonté de s'appuyer sur un partenariat fort avec les acteurs de la filière bio en région.

L'accompagnement d'entreprises régionaux sur des **salons d'envergure nationale et européenne**, comme le Salon international de l'Agriculture de Paris ou le Salon international des Vins Prowein à Düsseldorf, Vini-sud à Montpellier ou encore Biofach à Nuremberg, participe également à la politique régionale de promotion des produits de qualité.

Les lucques décrochent l'AOP !

Déjà certifiée AOC depuis 2015, la petite olive verte en forme de croissant, cultivée dans l'Aude et l'Hérault, vient de décrocher le fameux label AOP décerné par l'Union Européenne.

Au-delà de la reconnaissance du travail des producteurs, l'AOP est un gage supplémentaire pour les consommateurs, garantie de l'origine et de la qualité du produit.

Plus de produits locaux dans les cantines

25 millions de repas servis chaque année dans les cantines des lycées d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. La Région souhaite s'appuyer sur ce formidable potentiel de débouchés pour les agriculteurs locaux en lançant une nouvelle commande publique qui favorise l'utilisation de produits de qualité issus des terroirs régionaux dans la restauration scolaire. Ce nouveau dispositif permettra de valoriser le travail des agriculteurs de la région tout en éduquant les jeunes à une alimentation variée, de saison et de qualité. La Région apportera son appui aux démarches favorisant l'achat local, et qui peuvent parfois représenter un surcoût, tout en permettant aux filières locales de se structurer pour répondre à cette commande et de gagner en compétitivité.

Occitanie / Pyrénées-Méditerranée : 1ère région



d'Europe pour les produits agricoles de qualité



Enseignement agricole : la Région se mobilise pour placer la formation au cœur de l'agriculture de demain



© Boutonnet laurent

La Présidente de Région Carole Delga, a lancé, en décembre dernier, une large concertation pour définir une **stratégie de développement de l'enseignement agricole** pour les années à venir.

Au total, **plus de 2 000 acteurs régionaux de l'enseignement agricole** (personnels de direction, enseignants, non-enseignants, élèves, parents d'élèves, socio-professionnels, élus des collectivités territoriales, enseignants-chercheurs...) ont ainsi été invités à faire part de leur analyse et propositions autour de 8 thématiques : la place et le rôle des établissements agricoles sur leur territoire ; les nouveaux modes de productions et de

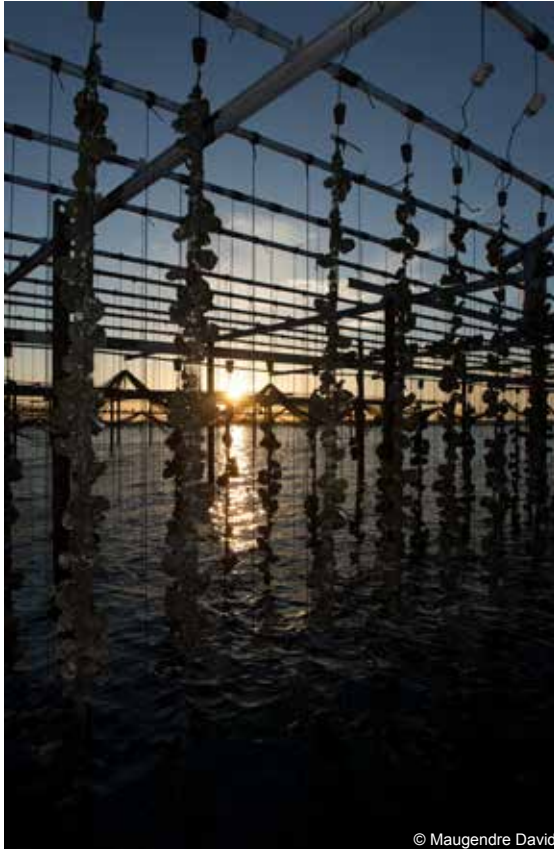
consommation ; la diffusion de l'innovation ; les impacts de la coopération internationale sur les dynamiques locales ; l'adaptation de la formation aux mutations de l'agriculture ; les nouveaux profils d'agriculteur-trices ; la transmission des exploitations agricoles ; les liens entre enseignement supérieur, recherche en agriculture et agronomie.

Suite à cette concertation, Carole Delga a présenté les grandes orientations de la stratégie régionale pour le développement de l'enseignement agricole lors des 1^{ères} « **Assises régionales de l'enseignement agricole, agroalimentaire et vétérinaire** » qui se sont déroulées le jeudi 23 février

dernier, à l'Hôtel de Région à Toulouse.

Cette stratégie constituera le cadre d'orientations partagées qui se traduiront par :

- ▶ L'extension du Schéma directeur des exploitations agricoles et ateliers technologiques à l'ensemble de la région ;
- ▶ La signature d'une convention avec l'Etat ayant pour objet d'adapter les formations aux besoins territoriaux et aux particularités de l'agriculture régionale ;
- ▶ La création d'un « appel à projets innovants » des établissements agricoles.



© Maugendre David

« Les établissements de l'enseignement agricole, qui forment les futurs professionnels, sont des acteurs incontournables pour répondre aux défis du produire, transformer et consommer autrement.

Avec ces 1ères Assises régionales de l'enseignement agricole, j'ai souhaité les associer pleinement à notre réflexion et à nos actions futures pour inventer l'agriculture de demain, une agriculture qui devra être innovante, durable et ancrée dans nos territoires. »

Carole Delga

Quelques chiffres clés

L'enseignement agricole en Occitanie / Pyrénées-Méditerranée c'est :

- **76 établissements d'enseignement** publics et privés dont :
 - ▶ 30 établissements publics (répartis dans 22 EPLEFPA) dont 1 lycée de la mer (34)
 - ▶ 46 établissements privés
- **17 centres de formation agricole pour apprenti-es** (CFAA),
- **19 centres de formation professionnelle** et de promotion agricole (CFPPA),
- **4 plateformes technologiques labellisées** dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'eau, des énergies renouvelables et traitement des surfaces agricoles et de la mécatronique.
- **6 établissements d'enseignement supérieur.**

Au total, **17 400 jeunes** sont inscrits en formation initiale, du CAPA au BTS.



© Souriment Isabelle

La ferme de Montbruguet (09) : Viande bovine et produits d'épicerie
La petite Ferme de Larché (09) : Viande bovine
Le Grenier à Jambons (09) : Viande porcine, charcuterie/ salaisons
Les Gourmandises de Blours (09) : Petits fruits transformés
Le Rucher de Pouech (09) : Miel et produits dérivés
Les Vergers des Bousigues (09) : Jus de pommes
Le Domaine de Lastronques (09) : Vins d'Ariège et jus de raisin
Les Coteaux d'Engraviès (09) : Vin rouge
La Maison LACUBE (09) : Eleveurs en montagne
Le Moulin Gourmand SARL (09) : Fromage/ravioles/Millas
Sintes Alexandre (09) : Poulet fermier (label rouge)
Olivier Campardou (09) : Pâtes de sarrasin
SARL Confitures et traditions (09) : Confitures
Charcuterie André Cazaux (09) : Charcuterie/salaison
SARL Model' nature (09) : Couvert Georgette
Chapellerie SIRE (09) : Béret Ariégeois
Asinus (09) : Cosmétique au lait d'ânesse
Château Le Bouis (SCEA Terre Patrimoines) (11) : Vins
Château de l'Amiral (11) : Vins Minervois, Pays d'Oc Marselan
Salins de l'Aude (11) : Sels alimentaires
Sieur d'Arques (11) : Vins effervescents et tranquilles
GAEC Miellerie des Clauses (11) : Miels et produits dérivés
Celliers d'Orfée (11) : AOC Corbières
Roquefort Carles (12) : Roquefort
SARL Aubrac Aligot (12) : Fromage de Laguiole, Aligot de l'Aubrac
Fontalbat Mazars (12) : Charcuterie, salaisons, conserves, gâteaux, spécialités aveyronnaises
SARL Linard Père et Fils(12) : Charcuterie aveyronnaise, salaisons, fromages du Larzac
L'Olivène (30) : Huiles d'Olives et Produits Dérivés
EARL De Lanzac (30) : Vins Tavel, Lirac...
Savonnerie de Béthanie (30) : Savons au lait de chèvre
Brasserie Meduz (30) : Bières artisanales
Syndicat de l'ail violet de Cadours (31) : AOP Saint Saturnin
Maison des vins de Fronton (31)
COPYC (Commission ovine des Pyrénées Centrales) (32)
Excellence Gers (32) : Porc noir, Armagnac, Floc, Vins, foie gras, canard, stand institutionnel)
Domaine de Guilhon d'Aze (32) : Vins
SARL Les Barons Gascons (32) : Armagnac
Ferme Le Bayle (32) : Foie gras IGP
Elevage de Larroche (32) : Porc Noir de Bigorre
Les vins de Saint Saturnin (34) : AOP Saint Saturnin
SCEA Château La Roque les deux (34) : Vins rouges, blancs et rosés
Maison Roux (34) : Macarons et meringues
Le rucher de nos Aïeux (34) : Miels et Produits de la Ruche
Huilerie confiserie coopérative de Clermont l'Hérault (34) : Huiles d'Olives et Produits Dérivés
Brasserie Alaryk (34) : Bières artisanales biologiques
Domaine des Aires BAF (34) : Muscat de Lunel, Cave particulière
Cave coopérative de Mireval (34) : Muscat de Mireval
Domaine de la Plaine, Vic la Gardiole, BAF (34) : Muscat de Frontignan
Cave coopérative de Frontignan BAF (34) : Muscat de Frontignan

gions de France » (hall 3)

Cave coopérative de Lunel, Vérargues (34) : Muscat de Lunel
Domaine Rouger (34) : Muscat de Lunel
Domaine de la Rencontre, Vic la Gardiole (34) : Muscat de Mireval
Domaine Rojas (34) : Muscat de Frontignan
Domaine Belle Dame BAF (34) : Muscat de Mireval
St Jean de Minervois (34) : Muscat de Minervois
Alain Dominique Perrin (46) : AOC Cahors, IGP Rocamadour
Valette Foie Gras (46) : Foie gras, spécialités gastronomiques, truffes du Périgord
Meme du Quercy (46) : Foie gras, conserves fines, Vins du Sud-Ouest
Association "De Lozère" (48) : Fromages, Charcuterie, Confitures de lait de brebis, miels, documentation Promotion produits « de Lozère » et activités touristiques
Ferme RESSOUCHE Le Mazet (48) : Fromages fermiers de vache, tartines gourmandes
Nadia Vidal (48) : Châtaigne (crêpes, confitures châtaigne et fruits, jus de fruit)
L'Oustal des Saveurs (48) : Charcuterie (salaisons et conserves)
Saveurs Gour'Mende (48) : Champignons (liqueur, huile, vinaigre, confiture)
Passion Cévennes (48) : Biscuits / confiseries
Syndicat Apicole de la Lozère (48) : Miels, vinaigres de miel, dérivés du miel, pain d'épices, gaufre au miel
Le Fruitier des Cévennes (48) : Confitures, coulis, pâte de fruits, croquants, guimauve, sirops
Les Brasseurs de la Jonte (du 03 au 05 mars) (48) : Bières artisanales
La Grange au thé (du 28 Fév au 02 Mars) (48) : Thé d'Aubrac, poudre de thé, infusion, sirop de thé d'Aubrac, Biscuits et liqueur au thé d'Aubrac
Entente Interdépartementale Causses et Cévennes (du 25 au 02 mars) (48) : Promotion Territoire Causses et Cévennes / UNESCO
Consortium Noir de Bigorre (65) : Produits de la filière du Noir de Bigorre
Terre des Templiers (66) : Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure, Vins et VDN AOP
Banyuls l'Etoile (66) : AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru, AOC Collioure, Vinaigre de Banyuls, Muscat de Rivesaltes, Côtes du Roussillon, VDP
Salaisons Saint-Georges (81) : Charcuterie, salaisons
ETS Oberti et Fils (81) : Salaisons sèches
Laiterie Fabre (81) : Fromage des Monts de Lacaune
Agropoint – Saveurs du Tarn (81) : Vins de Gaillac, ail rose de Lautrec, Tourisme
Domaines Les Grezels, De Gayssou, Carcenac, De Labarthe, Barreau, Vinalvalie (81) : Vins de Gaillac
Ail rose de Lautrec (81) : Ail rose
Salaisons de Lacaune (81) : Salaisons
Veau d'Aveyron et du Ségala (81)
Agneau Fermier des Pays d'Oc (81)

Dans le Hall des éleveurs et productions animales (hall 1)

Bœuf blond d'Aquitaine :

ALCOUFFE NADINE (12)
GAEC DU CAMP CLAUX-M. VAYSSE (12)
GAEC BOUAS (31)
EARL DE LAPEYRADE - M. HARTMAN (32)
GAEC FERME CADIERGUES (46)
DARRE MATHIEU (65)
CLAVERIE PHILIPPE (65)
GAEC LES NAUZES-M. DAYDE (81)
GAEC PUECH (81)
EARL LENCOU (81)
GAEC PLANTE-MOULET (81)
GAEC TEULIER QUERCY BLONDE (82)
SAZY PATRICK (82)

Race Aubrac :

EARL BESSON (12)
GAEC NOLORGUES (12)
MEMPONTEL PASCAL (12)
SCEA MARTIN (12)
EARL DES SALELLES – RANC (48)
GAEC BATIFOL (48)
GAEC CAYREL DE RESSOUCHES (48)
GAEC DE LA BUGUE – TRIGOSSE (48)
GAEC GIBELIN (48)
GAEC SOLIGNAC DE BOUJOUX (48)
MERIC JEAN FRANCOIS (48)

Race Lacaune :

GAEC BALRAS (12)
EARL ROUTABOUL (12)
GAEC CALVANCE (12)
EARL SAINT GENIEZ (12)
GAEC CUSSAC (12)

Bœuf race gascon :

SCEA DES COULAGUES (11)
GAEC LASSALLE LASSALLE N.&C.
FONTFROIDE (11)
GAEC DE CAMPCAIREOLE (11)

Ane des Pyrénées :

ASINERIE DU RIVAGE (11)

Cheval de Castillon :

Daniel DOMENC (09)
LE GALOP DU HAUT COUSERANS (09)

Cheval de Merens :

EARL DES MONT d'OLMES (09)

Noir de Bigorre :

EARL MATEOU (31)
J'GO (31)
Jean-Louis ESTIBAUT (32)
Ludovic RAMON (32)
Patrick ESCUDE (32)
GAEC des VIGNECOIS (65)
EARL DE PAILLET (65)
Pierre SAJOURS (65)
Jacques BARRERE (65)
Salaisons de l'Adour (65)
Mme Sophie DEFFIS et M Laurent BONNIN (65)
Ludovic CAZANAVE (65)
M et Mme Thierry VEDERE (65)
M et Mme Gérard BEFFEYTE (65)
M Eric BARBAZAN (65)
M et Mme Vincent ABADIE (65)
M et Mme Emilie BOUE (65)
M Pierre LAVEDAN (65)
M Michel BERTREX (65)
M et Mme Denis ARBERET (65)

Plan général du Salon International de l'Agriculture



I1	Bœufs, Veaux, Porcs, Caprins / Cattle, Goats, Pigs, Sheep
I2.1	CEA des produits et vins / CEA products and wines
I2.2	Collines et Filles Vignobles - Jardin & Potager Grassland Pastures - Garden and Kitchen garden
I2.3	Les 13 Régions de France & leurs Produits The 13 regions of France & their products
I3	Les 13 Régions de France & leurs Produits The 13 regions of France & their products
I4	Sauces & Mielles de l'Agriculture / Agricultural Sauces & Products Bonne-sour / Fariniers artisans Miel & Eau Douce / Sugar & fruitwater Miel-Mielles / Honey-sauces Environnement & Nature / Environment & Nature
I5.1	Mielles & Produits de France d'Océan-Mer Honey & products of oceanic France
I5.2	Agriculture & Délices du Monde Agriculture & World Delicacies
I5.3	Agriculture & Délices du Monde - Produits de France Agriculture & World Delicacies - Products Made in France Délices du Monde / World Delicacies
I6	Équins / Horses
I8	Canins / Dogs