

La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

ALIMENTATION & AGRICULTURE
DOSSIER DE PRESSE

FERM
FROMAGES D

56^{ème} Salon International de l'Agriculture

**AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS ET
PRODUCTEURS RÉGIONAUX, LA RÉGION
PORTE LES COULEURS DU « PRODUIT EN
OCCITANIE » AVEC SA MARQUE « SUD DE
FRANCE »**

Du 23 février au 3 mars 2019 - Paris



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

Sommaire

ÉDITO	03
PRÈS DE 160 PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS RÉGIONAUX PORTENT LES COULEURS D'OCCITANIE AU SIA 2019	04
«SUD DE FRANCE», UNE MARQUE RÉGIONALE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES ENTREPRISES D'OCCITANIE	05
OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE : 1^{ÈRE} RÉGION DE FRANCE À SE DOTER D'UN PACTE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE	06
LA RÉGION INVESTIT POUR UNE AGRICULTURE INNOVANTE, DIVERSIFIÉE ET DURABLE	08
LISTE DES EXPOSANTS ET PRODUCTEURS	09



© Grollier Philippe - Région Occitanie

Avec près de 160 producteurs, éleveurs et exposants, l'Occitanie sera cette encore l'une des régions de France les mieux représentées au Salon International de l'Agriculture. Car oui nous avons dans notre région « des hommes, des femmes, des talents » qui font vivre notre agriculture, nos territoires, qui créent de la richesse et des emplois, malgré les difficultés qu'ils peuvent connaître. Qui défendent aussi, au quotidien, une certaine vision de leur travail, tourné vers la production d'aliments de qualité, à contrepied de la tendance à l'uniformisation qui menace le système agricole et alimentaire actuel.

En Occitanie, nous portons des initiatives innovantes et des actions concrètes pour mieux produire, mieux consommer et réaliser une révolution alimentaire durable et juste pour tous. Nous en avons fait la preuve en étant la 1^{ère} Région de France à adopter un «Pacte pour une alimentation durable». Parce que la transition alimentaire que nous souhaitons ne se fera pas en un claquement de doigts, nous poursuivons en 2019 la « grande cause régionale alimentation » afin de réaliser l'ensemble des 10 grands chantiers prioritaires qui composent notre Pacte. Il ne s'agit pas simplement de choisir le contenu de nos assiettes. Il s'agit aussi de soutenir notre agriculture, nos producteurs et nos productions locales.

C'est le sens de la présence de la Région au Salon International de l'Agriculture où nous porterons haut et fort les couleurs du « Produit en Occitanie » avec notre marque Sud de France, comme nous le faisons au quotidien dans nos territoires.

Les habitants de l'Occitanie veulent consommer de plus en plus local et font le lien entre leurs achats et le développement économique et territorial. Avec Sud de France, la Région participe à ce mouvement en faisant la promotion des produits agroalimentaires régionaux. Sud de France est notre étendard. C'est le signe de notre volonté de promouvoir les productions locales, de soutenir et développer nos entreprises, de faire partager à la population des produits régionaux de qualité.

“ Sud de France est notre étendard. C'est le signe de notre volonté de promouvoir les productions locales, de développer nos entreprises ”

Afin de mieux répondre aux besoins des consommateurs, des entreprises et des producteurs, la Région a décidé de décliner sa marque régionale en 3 familles de produits : l'Excellence d'Occitanie pour les produits sous signes officiels de qualité et d'origine, le Bio d'Occitanie et les Produits d'Occitanie. Aujourd'hui Sud de France regroupe près de 1 400 adhérents et depuis quelques jours 10 000 produits !

Aux côtés de nos agriculteurs, de nos éleveurs, nous y réaffirmons avec fierté la 1^{ère} place de l'Occitanie sur le podium des régions agricoles européennes avec plus de 260 produits de qualité.

Notre région est LA région de l'authenticité, un atout majeur pour le développement du secteur agricole et agroalimentaire qui est le 1^{er} secteur économique d'Occitanie avec plus de 164 000 emplois. La Région est pleinement engagée pour agir au quotidien, concrètement, pour une agriculture innovante, diverse et durable.

Carole Delga
Présidente de la Région
Occitanie/ Pyrénées-Méditerranée

PRÈS DE 160 PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS RÉGIONAUX PORTENT LES COULEURS D'OCCITANIE AU SIA 2019

Le Salon International de l'Agriculture met cette année en lumière « Les femmes, les hommes et les talents » qui font l'agriculture d'aujourd'hui. Les talents d'Occitanie y seront particulièrement bien représentés avec près de 160 producteurs et exposants régionaux présents pendant toute la durée du salon. La Région les accueille sur un espace de près de 1800 m², au cœur du Hall des Régions, où ils pourront faire découvrir aux visiteurs la diversité et l'excellence des productions régionales.

Terre d'élevage, berceau de plusieurs races rustiques, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée sera également présente dans le hall des éleveurs.

En partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture et l'IRQUALIM (Institut de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie), la Région accompagne les producteurs, agriculteurs et éleveurs d'Occitanie pour porter haut les couleurs du «Produit en Occitanie» au Salon International de l'Agriculture.

LES TEMPS FORTS DE L'OCCITANIE AU SIA 2019

Lundi 25 février

Journée Occitanie / Pyrénées-Méditerranée :

- Inauguration de l'espace Occitanie / Pyrénées-Méditerranée par la présidente de Région Carole Delga (hall 3),
- Présentation du **nouveau MOOC « Cuisine d'Occitanie »**, créé par la Région Occitanie avec l'AFPA (voir zoom ci-après),
- Déambulation dans les halls 1 et 2, à la rencontre des éleveurs de la région,
- Inauguration stand du Département de la Lozère (hall3).

Vendredi 1^{er} mars

Journée « produits de la mer d'Occitanie » Pour la 1^{ère} fois cette année, la Région Occitanie met spécialement à l'honneur au SIA les acteurs régionaux de la filière mer et leurs productions, en partenariat avec le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Élevages Marins (CRPMEM) d'Occitanie et le Cépralmar.

Sur l'espace de la Région, de 10h30 à 19h, plusieurs animations permettant de mieux connaître la filière pêche régionale et des dégustations de produits de la mer (thon rouge, poulpe et anguille) seront proposées aux visiteurs.

L'OCCITANIE ANIME LE SIA

▲ **Animations et dégustations** réalisées par les exposants et producteurs régionaux, autour de produits phares (miel, foie gras, vins...). Des bons d'achat valables sur les stands des producteurs de la région seront distribués aux visiteurs.

▲ **A bord du Food Truck** : Jean-Philippe Carrère met en avant les produits régionaux autour de recettes originales et accessibles.

▲ **Animation musicales** avec le Cabaret « Folies Fermières ».

▲ **Animations culinaires pour les enfants.**

▲ Grand jeu concours « **Bienvenue à la Ferme** » avec 9 paniers gourmands remis quotidiennement.

▲ Un bar à vins d'Occitanie et à Foie Gras du Sud Ouest.

▲ Un bar à huîtres tenu par un conchyliculteur, (Laurent Arcella) médaillé 12 fois au Concours Général Agricole.

«SUD DE FRANCE», UNE MARQUE RÉGIONALE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES ENTREPRISES D'OCCITANIE

Au SIA, la richesse et l'authenticité de l'Occitanie seront également à l'honneur à travers les produits « Sud de France ». Créée en 2006, la marque régionale Sud de France permet de soutenir les secteurs agricole, viticole et agroalimentaire, en pariant sur une stratégie commerciale de promotion collective, tant au niveau local, national qu'à l'export.

Avec sa marque régionale, la Région se mobilise pour soutenir les producteurs d'Occitanie en faisant la promotion des produits agroalimentaires régionaux sous une même bannière facilement identifiable pour les consommateurs. Afin de prendre en compte la diversité des productions régionales, et de mieux répondre aux besoins des consommateurs, des entreprises et des producteurs, la Région a décidé de décliner la marque en 3 familles de produits :

- « Sud de France Origine, l'excellence de l'Occitanie », pour les produits sous signes officiels de qualité et d'origine,
- « Sud de France Bio, le bio d'Occitanie »,
- « Sud de France, les produits d'Occitanie ».



L'EXCELLENCE DE L'OCCITANIE



LE BIO D'OCCITANIE



LES PRODUITS D'OCCITANIE

SUD DE FRANCE : 10 000 PRODUITS ET PRÈS DE 1 400 ADHÉRENTS

La saucisse fraîche Toulouse est devenue il y a quelques jours le 10 000^{ème} produit de la marque régionale Sud de France. Elle est produite par l'entreprise Les Charcuteries d'Occitanie basée en Ariège à Carla-Bayle, qui produit également de la saucisse sèche et du saucisson sec. Les Charcuteries d'Occitanie sont le fruit d'un savoir-faire traditionnel familial, hérité depuis six générations (1903) à la ferme de Mallosseves en Ariège. L'entreprise bénéficie de la reconnaissance « Artisan de qualité », attribuée par le Collège Culinaire de France, association fondée par 15 chefs français de renommée internationale (Alain Ducasse, Paul Bocuse, Yannick Alleno, Joël Robuchon...).



© Boutonnet Laurent - Région Occitanie

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE : 1^{ÈRE} RÉGION DE FRANCE À SE DOTER D'UN PACTE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Fruit d'une large concertation qui a recueilli **près de 100 000 contributions citoyennes**, le 1^{er} « **Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie** » a été adopté fin 2018. C'était un engagement fort de la présidente de Région Carole Delga qui a souhaité poursuivre en 2019 la **grande cause régionale alimentation**. Après un an de concertations et l'élaboration du **Pacte** adopté pour la période 2019-2023, priorité est maintenant donnée à la concrétisation des actions afin d'inscrire la transformation alimentaire dans le quotidien de chaque citoyen et de garantir aux producteurs une juste rémunération. 10 actions-phares, issues de la consultation citoyenne, seront prioritairement mises en œuvre.

PACTE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE EN OCCITANIE : 10 ACTIONS PRIORITAIRES

- Accompagner les agriculteur.rice.s vers des pratiques visant à diminuer l'utilisation de pesticides et de traitements phytosanitaires de synthèse à travers des **contrats de transition agricole durable**.
- Organiser les **assises régionales de la distribution alimentaire** (grandes et moyennes surfaces, commerces de proximité, grossistes) pour soutenir les producteurs locaux dans leur droit à une juste rémunération.
- Développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution (magasins de producteurs, marchés, criées, e-commerce) pour augmenter l'achat de produits locaux au juste prix.
- Créer une **centrale régionale alimentaire** de produits locaux, bio et de qualité en partenariat avec les initiatives existantes.
- Initier les jeunes au bien manger et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison, par des cours de cuisine et des activités pédagogiques telles que la **création d'un foodlab pédagogique itinérant**.
- Valoriser et former les jeunes aux métiers de demain en agriculture, agroalimentaire et restauration en multipliant les rencontres avec les professionnels pour sensibiliser et susciter des vocations, et en s'appuyant sur les Cités des métiers et de l'orientation.
- Récompenser les initiatives exemplaires de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des emballages en allant vers l'objectif « **Zéro plastique en resto'co** ».
- **Création d'un « Printemps de l'alimentation durable »**, manifestation citoyenne et festive autour de la question alimentaire.
- Favoriser le **développement d'épiceries sociales, solidaires et ménagères** et des initiatives d'accompagnement permettant à tous d'accéder à une alimentation de qualité.
- Accompagner financièrement la transition pour une meilleure prise en compte du **bien-être animal**, durant l'élevage, le transport et l'abattage des animaux.

NOUVEAU

La Région lance un MOOC dédié à la cuisine d'Occitanie

La Région vient de lancer, en collaboration avec l'AFPA, une formation en ligne de cuisine inédite et composée de recettes mettant à l'honneur le patrimoine culinaire et les producteurs d'Occitanie, notamment à travers les produits de la marque régionale «Sud de France».

Du 11 mars au 5 avril, professionnels et amateurs, guidés par Blaise Bretonnet formateur à l'AFPA de Rivesaltes, pourront réaliser des recettes emblématiques d'Occitanie : confit de canard, cassoulet de Castelnaudary, garbure, crème Catalane... En bonus, 5 chefs de la région ouvriront leurs cuisines pour initier les participants à la réalisation de recettes originales autour de produits régionaux.

Concours : créez la 22^{ème} recette du MOOC !

Les participants auront la possibilité de participer au concours lancé par la Région pour enrichir le MOOC « Cuisine d'Occitanie ». La recette retenue intégrera le MOOC et le gagnant aura également l'opportunité de réaliser sa recette avec Blaise Bretonnet.

ALIMENTATION : LA REGION EN ACTIONS

Lors de sa visite au Salon International de l'Agriculture, la présidente de Région Carole Delga a présenté les avancées et grandes échéances de la mise en œuvre du « Pacte pour une alimentation durable en Occitanie ». 5 chantiers majeurs seront lancés en 2019 :

Le Printemps pour une alimentation durable en Occitanie

Parrainée par le restaurateur Xavier Denamur, l'objectif de cette manifestation est de mettre en lumière, lors d'une journée festive, la diversité des initiatives régionales et citoyennes en faveur d'une alimentation durable. La 1^{ère} édition se déroulera le samedi 8 juin 2019, au lycée agricole de Saint-Affrique (12). Au programme : conférences, ateliers et animations (cuisine, dégustation, jardinage, théâtre forum...), espaces de valorisation des projets et des produits régionaux, installations culturelles (expo photo, sculptures...).

1^{ères} Assises régionales de la distribution alimentaire

70% des habitants d'Occitanie fréquentent régulièrement la grande distribution pour leurs courses alimentaires. Parce qu'il est essentiel qu'ils puissent y trouver des produits locaux, la Région ouvrira un dialogue avec l'ensemble des représentants de la grande distribution d'Occitanie : grandes enseignes, commerces de gros, de proximité, spécialisés... A travers ces Assises, la Région souhaite les inciter à augmenter leurs volumes d'approvisionnement en produits locaux (notamment Sud de France), tout en garantissant une juste rémunération pour les producteurs. Les 1^{ères} Assises régionales de la distribution alimentaire se tiendront à l'automne 2019.

Objectif « Zéro plastique en Resto'co »

« Zéro plastique en Resto'co » : c'est l'objectif que s'est fixé la Région Occitanie qui accompagnera les établissements vers la suppression de tous les emballages plastiques dans les cantines et restaurants scolaires. Cette opération sera lancée à la rentrée 2019. Par ailleurs, la Région poursuivra et amplifiera ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire d'ores-et-déjà menées au sein des lycées.

Concours de cuisine dédié aux jeunes d'Occitanie

Afin d'initier les jeunes au bien manger et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison, la Région lancera au printemps 2019 un concours de cuisine spécialement dédiés aux jeunes de la Région. Une grande finale sera organisée en fin d'année à l'occasion du salon REGAL.

Centrale régionale alimentaire

Tout au long de l'année la Région poursuivra le travail engagé pour établir la forme et le modèle de fonctionnement de la future Centrale régionale alimentaire. Cette centrale aura pour vocation d'augmenter l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, bios et de qualité en facilitant l'accès des TPE, PME, coopératives et groupements de producteurs régionaux à la commande publique. Elle devra également permettre de faciliter la mise en relation de l'offre et de la demande.

« L'OCCITANIE DANS MON ASSIETTE » : DU BIO ET DU LOCAL POUR LES LYCÉEN.NES

En Occitanie, 25 millions de repas sont servis chaque année dans 192 restaurants scolaires des lycées de la Région, soit 157 000 repas quotidiens. Afin d'agir concrètement pour la restauration scolaire, la Région a lancé dès 2017 un plan innovant de valorisation des produits de qualité et de proximité dans les lycées publics intitulé « L'Occitanie dans mon assiette ». L'objectif : **porter à 40 % la part des produits de qualité et de proximité - dont la moitié en bio - dans les cantines des lycées, sans surcoût pour les familles.** Dès la 1^{ère} année, 1/3 des lycées se sont engagés pour expérimenter ce dispositif qui sera étendu à l'ensemble des lycées publics de la région d'ici 2021. **Suite à un deuxième appel à candidatures, une quarantaine d'établissements supplémentaires ont déjà fait part de leur souhait de rejoindre cette démarche. A la rentrée 2019, plus de 9 millions de repas seront ainsi concernés.**

Ce plan de restauration durable s'accompagne par ailleurs d'un **plan de gestion des déchets** issus de la restauration dans les lycées. Un **guide de bonnes pratiques « Anti-gaspi »** a ainsi été développé et expérimenté par la Région pour lutter contre le gaspillage alimentaire et assurer un meilleur traitement des biodéchets.



© Nguyen Vincent - Région Occitanie

LA RÉGION INVESTIT POUR UNE AGRICULTURE INNOVANTE, DIVERSIFIÉE ET DURABLE

L'agriculture très diversifiée du territoire régional et le secteur agroalimentaire constituent le **1^{er} secteur économique et employeur de la région**, avec **164 000 emplois** et un **chiffre d'affaires de 22 Mds d'€**.

La Région accompagne son développement, son adaptation à la transition numérique et à l'innovation avec l'objectif de créer de la richesse, de la valeur ajoutée et des emplois dans tous les territoires. Cette année, la Région investira **plus de 80 M€** et **464 M€ de crédits FEADER**, dont elle a la gestion, pour accompagner les exploitations agricoles et viticoles et accroître la compétitivité des entreprises agroalimentaires.

La Région agit concrètement en faveur de ses agriculteurs à travers un ensemble de mesures nouvelles et renforcées, dont :

- **15 M€** pour la montée en puissance du soutien aux entreprises agroalimentaires à travers le **PASS** et les **Contrats agro-viti**.
- **14,6 M€** en soutien aux **filières végétales** et à la modernisation des **exploitations d'élevage**.
- **14,2 M€** pour la **valorisation des productions** via notamment le déploiement de la marque « **Sud de France** ».
- **7,7 M€** pour l'hydraulique agricole.
- **4,3 M€** dédiés à l'**installation-transmission**.
- **3,5 M€** pour l'**agriculture bio** via la mise en œuvre du **Plan Bi'O** et les aides aux actions en **recherche-expérimentation bio**.
- **3,1 M€ d'investissements** pour la **transformation des productions** et la **diversification** des activités agricoles.
- **2 M€** destinés aux **agriculteurs touchés par les intempéries**.
- **900 000 €** pour financer les **nouvelles plantations de vignes** pour les jeunes agriculteurs.



Occitanie, sur le podium des régions agricoles européennes

- **1^{ère} région bio de France**
- **1^{er} vignoble mondial** pour les vins sous appellation
- **1^{ère} région européenne** avec 262 productions sous signes officiels de qualité
- **2^{ème} région agricole française** avec près de 70 000 exploitants
- **1^{er} pôle mondial d'innovation agronomique**, autour du pôle agronomique de Montpellier qui abrite la plus grande concentration au monde de chercheurs en sciences du vivant et du pôle agro-biovéto de Toulouse avec l'INRA, 1^{er} institut de recherche agronomique d'Europe.

LISTE EXPOSANTS ET PRODUCTEURS

EXPOSANTS - PRODUCTEURS

▲ ARIEGE (09)

LA PETITE FERME DE LARCHÉ : Viande bovine
LES GOURMANDISES DE BLOURS : Petits fruits transformés
LE RUCHER DE POUÉCH : Miel et produits dérivés
LE DOMAINE DE DE LASTRONQUES : Vins d'Ariège et jus de raisin
LES COTEAUX D'ENGRAVIÈS : Vin rouge
LE SAFRAN DE PYRÈNE : Safrans d'Ariège et produits safranés
PYRÈNE BISSONS/LA BROUCHE : Brasserie artisanale (limonades, bières)
LA MAISON LACUBE : Éleveurs en montagne
LE GRENIERS À JAMBONS : Viande porcine, charcuterie/salaisons
LA FERME DES JARDINS DE PYRÈNE : Savons au lait de chèvre
SINTES ALEXANDRE : Poulet fermier (Label Rouge)
AMOUR D'AIL : Sauce pour légumes, marinades et tapenades
TERROIR DU PLANTAUREL : Canards gras, dérivés, poulets, vins d'Ariège
LES BREUVASAGES DE PYRÈNE : Sambuc
SWEET POPS & CO : Confiserie, gâteaux et sucettes
GAEC HARAS PICARD DU SANTS : Sève de Bouleau
COUTELLERIE SAVIGNAC : Création et fabrication de couteaux
CHARCUTERIE FONTÈS : Charcuterie et conserves
ADEPEI / DOMAINE DE GUILHOT : Canard (foies gras, rillettes, confis)
LAINES PAYSANNES : Fabrication d'articles en laine locale
CHAPELLERIE SIRE : Bérets ariégeois
GAEC DE LA COUMES : Charcuterie, steaks, saucisses, merguez de brebis

▲ AUDE (11)

CHÂTEAU DE L'AMIRAL : Vins Minervois, Pays d'Oc Marselan
CELLIER D'ORFÉE : AOC Corbières
SIEUR D'ARQUES : Vins effervescents et tranquilles
GAEC MIELLERIE DES CLAUSES : Miel et produits dérivés

▲ AVEYRON (12)

SARL LINARD PÈRE ET FILS : Charcuterie aveyronnaise, salaisons, fromages du Larzac
ROQUEFORT CARLES : Roquefort
FONTALBAT MAZARS : Charcuterie, salaisons, conserves, gâteaux, spécialités aveyronnaises
SARL AUBRAC ALIGOT : Fromage de Laguiole, Aligot de l'Aubrac

▲ GARD (30)

SOLDIVE : Fruits
CHÂTEAU DE SÉGRIÈS : Vins AOP Tavel, Lirac, Côtes du Rhône
BRASSERIE MEDUZ : Bières artisanales
SALAISSON TRADITION : Salaisons sèches
LES DÉLICES DE SCAMANDRE : Spécialités camarguaises productions bio : viandes de taureau, lentilles blondes, pois chiches et riz IGP
LES DÉLICES D'ESTRELLA : Fruits rouges, confitures et fleurs fraîches
FABRE MICKAEL : Viande de taureau, plats cuisinés
LES ESCARGOTS DE LA VAUNAGE : Escargots cuisinés
MAS DU SOLEIL : Jus et nectars de fruits
LA CASTAGNE DU CÉVENOL : La Bogue : bière de garde atypique à la châtaigne
LE CAVEAU D'HÉRACLES : Vins bio
DOMAINE DES VIEUX FOUDES : Vins, Cartagènes et Cartafignes
DOMAINE DU VISTRE : Vins IGP du Gard et Costière de Nîmes

▲ HAUTE-GARONNE (31)

SYNDICAT DE L'AIL VIOLET DE CADOURS : Ail de Cadours
MAISON DES VINS DE FRONTONS : Vins de Fronton

▲ GERS (32)

EXCELLENCE GERS : Porc Noir, Armagnac, Floc, Vins, foie gras, canard (stand institutionnel)
RENÉ CASTETS : Vin Côte de Gascogne (propriétaire récoltant)
SCEA LES TERRASSES DE RUBENS : Vin Côte de Gascogne (propriétaire récoltant)
SARL LES BARONS GASCONS : Floc de Gascogne Lou Baillet « l'Armagnac est dans le pré »
FERME LE BAYLE : Éleveurs de canards
GAEC DE LAROCHE : Éleveurs de porc noir
LA FERME DU RANTOY : Plats cuisinés à base de veaux sous la mère, gavage et transformation de canards
COPYC (COMMISSION OVINE DES PYRÉNÉES CENTRALES) : Agneau

▲ HÉRAULT (34)

HUILERIE CONFISERIE – COOPÉRATIVE DE CLERMONT L'HÉRAULT : Huiles d'Olivées et produits dérivés
LES CONFITURES DE SOPHIE : Confitures
MANADE DU SOLEIL : Viande et charcuterie de taureau
SCA MUSCAT DE LUNEL : Vins à base de cépage « Muscat Petits grains », AOP Vin doux naturel, Muscat de Lunel, Vins de Pays d'Oc
LE CLOS DES COMBALS : Huiles, Olivées et dérivés
MOULIN DU MAS : Huiles, Olivées et dérivés
OLIVE ET GARRIGUE : Huiles, Olivées et dérivés
FERME DU CAUSSE : Fromage et charcuterie
DOMAINE ENCLOS DE LA CROIX : Vin
SCA LE MUSCAT : Muscat de St-Jean
DOMAINE DE LA RENCONTRE : Vins à base de cépage « Muscat Petits grains », AOP Vin doux naturel, Muscat de Lunel, Vins de Pays d'Oc
CAVE RABELAIS : Vins à base de cépage « Muscat Petits grains », AOP Vin doux naturel, Muscat de Lunel, Vins de Pays d'Oc
PASSION GOURMANDE : Confitures artisanales et créatives, sirop de gingembre
SYNDICAT TERRASSES DU LARZAC : Vins
SAUCIRON : Sauciron
VINS D'HONNEUR : Restaurant & Bar à Vins
ETS ARCELLA LAURENT : Bar à Huîtres

▲ LOT (46)

ALAIN DOMINIQUE PERRIN SA : AOC Cahors, IGP Rocamadour
VALETTE FOIE GRAS : Foie gras, spécialités gastronomiques, truffes du Périgord
MÉMÉ DU QUERCY : Foie gras, conserves fines, Vins du Sud-Ouest
LA QUERCYNOISE : Confits, magrets, foie gras de canard
QUERCY PÉRIGORD : Restauration Sud-Ouest Quercy

▲ LOZÈRE (48)

LOZÈRE DÉVELOPPEMENT : Promotions produits « de Lozère » et activités touristiques
SAVEURS DU TEIL : Croquants, fouaces, sablés sucrés et salés
SYNDICAT APICOLE DE LA LOZÈRE : Miels, vinaigres de miel, dérivés du miel, pain d'épices, gaufre au miel
SARL LES DOUCEURS DE L'AUBRAC : Chocolat, Confiserie
NADIA VIDAL : Châtaigne (crêpes, confitures châtaigne et fruits, jus de fruit)
FERME RESSOUCHÉ : Fromages fermiers de vache, tartines gourmandes
RÉSEAU LOZÈRE NOUVELLE VIE : Réseau Accueil Nouvelle Population, Attractivité, Tourisme
LA GRANGE AU THÉ : Thé d'Aubrac, poudre de thé, infusion, sirop de thé d'Aubrac, biscuits et liqueur au thé d'Aubrac
BRASSERIE DE LOZÈRE : Bières pression, bouteilles et coffrets
BUVETTE DE LOZÈRE : Assortiment de boissons lozériennes (jus, sirop, limonades, Quézac,...)

▲ HAUTES - PYRÉNÉES (65)

COOPÉRATIVE DU HARICOT TARBAIS : Haricots Tarbais
CONSORTIUM NOIR DE BIGORRE : Produits de la filière du Noir de Bigorre
PYRÉNÉES BIGORRE-ARAGON-BÉARN : Produits des filières de qualité départementales

▲ PYRÉNÉES-ORIENTALES (66)

BANYULS L'ÉTOILE : AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru, AOC Collioure, Vinaigre de Banyuls
TERRE DES TEMPLIERS : Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure, Vin et VDN AOP

▲ TARN (81)

AUX SAVEURS D'ANTAN : Pâtes de fruit
O GOURMANDISES D'ALICE : Artisan chocolatier
SARL DISTILLERIE CASTAN PÈRE & FILS : Whisky tarnais, Gin, eau de vie malt taubé
SALAISONS SAINT GEORGES : Charcuterie, salaisons
ETABLISSEMENT OBERTI & FILS : Salaisons sèches
SARL LES TROIS CLOCHERS : Vins de Gaillac
LAITERIE FABRE : Fromage des Monts de Lacaune
SARL CALAS : Charcuterie, Salaison
AGROPOINT – SAVEURS DU TARN : Vins de Gaillac, ail rose de Lautrec, Tourisme

▲ TARN-ET-GARONNE (82)

MICOULEAU SAS : Conserves artisanales du Sud-Ouest, foie gras, confits, cassoulet, terrines

ELEVEURS

▲ Montbéliarde

GAEC AVENIR : Lozère

▲ Chevaux de Camargue

Aurélié PUIG : Gard
Pierre PAGES : Gard

▲ Casta

Simon et Maxime DANGLA : Ariège
Frédéric PELENC : Haute-Garonne

▲ Lourdaise

Jean-Bernard ABADIE : Hautes-Pyrénées

▲ Mirandaise

Daniel DANFLOUS : Gers

▲ Bazadaise

GAEC PAUCIS Jean & Julien : Hautes-Pyrénées
EARL LACAOU - BEZIAT Richard & Jean :
Hautes-Pyrénées

▲ Blonde d'Aquitaine

ALCOUFFE NADINE : Aveyron
GAEC DU CAMP CLAUX-M. VAYSSE : Aveyron
GAEC DUBOSC-ROBIN : Gers
GAEC MALABIRADE-LESBATS : Gers
GAEC MATHIEU : Gers
GAEC FERME CADIERGUES : Lot
DARRE MATHIEU : Hautes-Pyrénées
GAEC PLANTE MOULET : Tarn
EARL SAZY ERIC : Tarn-et-Garonne
SAZY PATRICK : Tarn-et-Garonne

▲ Noir de Bigorre

REY Nicolas : Gers
AUDIRAC Cyril : Gers
LYCEE AGRICOLE DE MIRANDE : Gers
DEFFIS Sophie : Hautes-Pyrénées
CAZANAVE Ludovic : Hautes-Pyrénées
SOULE Pierre : Hautes-Pyrénées
CARDEILHAC Yves : Hautes-Pyrénées

▲ Gascon

GAEC DE MARTINAT : Ariège
RASPAUD Jean-Jacques : Ariège
MORERE Jérôme : Ariège
SCEA LA RIVIERE : Ariège
GAEC DE PAILHERES : Ariège
SCEA DES COULAGUES : Aude
GAEC LASSALLE : Aude
GAEC DE CAMPCAIROLE : Aude
GAEC DE POY : Haute-Garonne
GAEC GASC LR : Haute-Garonne
EARL DAURE : Haute-Garonne
CASTEX David : Haute-Garonne
ELEVAGE ESTADIEU : Haute-Garonne
VERDIER Laurent : Hautes-Pyrénées
VERDIER Mathieu : Hautes-Pyrénées
ESTEVENY Evelyne : Tarn
GAEC DE BONNANZA : Tarn

▲ Chevaux de Merens

Haras de Fantilhou : Ariège
Serge FAUCET : Ariège
Jean Daniel BERGES : Ariège
Catherine ALZIEU : Ariège

▲ Aubrac

EARL Besson : Aveyron
GAEC de la Buge-Trigosse : Lozère
GAEC Nologues : Aveyron
SCEA Valette Canal : Aveyron
Mempontel Pascal : Aveyron
GAEC Batifol : Lozère

CONTACT PRESSE

Laure DUPAU

Attachée de presse

05 61 33 56 06 | 06 40 93 44 11

laure.dupau@laregion.fr

Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Toulouse

05 61 33 53 49 | 52 75

Montpellier

04 67 22 80 47 | 81 31

service.presse@laregion.fr



@occitanie | laregion.fr



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée