



Communiqué de presse

Toulouse, le 4 décembre 2018

17 exposants aveyronnais se préparent pour REGAL, le salon du bien vivre et du bien manger d'Occitanie

Le salon REGAL (REncontres Gustatives, Agricoles et Ludiques) créé et organisé par la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, ouvrira ses portes le 13 décembre prochain, à Toulouse. 17 producteurs et exposants de l'Aveyron seront présents pendant toute la durée du salon pour présenter en direct leurs produits d'exception.

RÉGAL est le plus grand marché d'Occitanie, avec une large présentation de la diversité des produits de qualité, des spécialités traditionnelles et des savoir-faire agricoles emblématiques de la région. **Le salon se déroulera du 13 au 16 décembre 2018, au Parc des expositions de Toulouse, et devient cette année entièrement gratuit.**

Près de 200 exposants et producteurs des 13 départements d'Occitanie, dont 17 de l'Aveyron (*voir liste ci-dessous*), seront présents pendant 4 jours avec plus de 550 produits à la dégustation et à la vente. La richesse et l'authenticité de l'Occitanie seront également à l'honneur à travers les produits « Sud de France », 1/3 des exposants présents cette année étant référencés sous la marque régionale. RÉGAL c'est aussi 100 animaux à découvrir dans La Ferme, plus d'une centaine d'animations culinaires, gastronomiques et sensorielles, 20 conférences, rencontres, et débats sur les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation.

« L'alimentation, le bien produire et le bien manger sont plus que jamais des préoccupations majeures dans notre région. Je suis convaincue que c'est en renouant des liens directs entre consommateurs et producteurs, en recréant de la confiance, que les citoyens pourront se réapproprier ce qu'ils mangent et les territoires ce qu'ils produisent. C'est tout le sens de REGAL, LE salon du bien vivre et du bien manger d'Occitanie. Cette opération s'inscrit pleinement dans la dynamique de la grande consultation citoyenne que nous avons lancée pour bâtir notre futur Pacte Alimentation », a déclaré Carole Delga.

Nouveau : cette année le salon REGAL devient entièrement gratuit (sur inscription)

Une invitation sera demandée à l'entrée du salon. Les inscriptions et le téléchargement des invitations sont d'ores-et-déjà possibles sur le site :

www.regal.laregion.fr

Retrouvez les principales nouveautés de l'édition 2018 du salon REGAL dans la note de presse ci-jointe.

Les producteurs et exposants aveyronnais à retrouver cette année au salon RÉGAL :

- MARIUS BONAL d'ONET LE CHÂTEAU : Ratafia, Hypocras, Nose
- DISTILLERIE ARTISANALE GAYRAL de SAVENSA : Vielle prune, Vielle poire, Liqueur Châtaigne, Noix, Safran, Ratafia, Hypocras, Apéritifs Châtaigne, Pissenlit
- LA FERME DE LA RIVIÈRE à NAJAC : Gâteaux à la broche
- AU TERROIR D'AVEYRON de MILLAU : Flaune de Millau, Pâtisserie Aveyronnaise
- LA NAUCELLOISE de NAUCELLE : Tripoux, tripes, pâtés, jambonneau, Soupe au chou
- LA BRASSERIE DE L'AVEYRON d'ONET-LE-CHÂTEAU : Bières Artisanales
- BRASSERIE D'OLT de ST GENIEZ D'OLT : Bières artisanales, limonade
- FERME DE LA CHATAIGNERAIE de SAINT-HIPPOLYTE : purée et crème de marron, velouté, liqueur, gâteau à la châtaigne...
- COOPERATIVE FROMAGÈRE DES BERGERS DU LARZAC de LA CAVALERIE : fromages de brebis AB
- COOPERATIVE JEUNE MONTAGNE de LAGUIOLE : Laguiole AOP, Aligot de l'Aubrac, Tome fraîche de l'Aubrac, Truffade de l'Aubrac
- COOPERATIVE FROMAGERIE DE THERONDELS de LAGUIOLE : Cantal AOP, Fromage le Thérondeles, Tarte Encalat
- ASSOCIATION PERAIL de MILLAU : Pérail AOP en cours
- ROQUEFORT CARLES de ROQUEFORT-SUR-SOULZON : Roquefort CARLES Maître Artisan AOP
- ROQUEFORT SOCIETE - Ets FROMAGES & TERROIRS de ROQUEFORT-SUR-SOULZON : Roquefort Société AOP
- FROMAGERIE LES SAVEURS DE LA TOUR de MILLAU : Roquefort AOP « Gabriel COULET »
- ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC de RODEZ : Boeuf Fermier Aubrac Label Rouge
- INTERPROFESSION REGIONALE DU VEAU D'AVEYRON de RODEZ : Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge

Contact presse :

Laure Dupau : laure.dupau@laregion.fr - Tél. : 05 61 33 56 06 - Port. : 06 40 93 44 11
service.presse@laregion.fr