La Région Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

LE JOURNAL DE MA RÉGION

N° 10
Déc./Janv. 2018

Le meilleur de l'agriculture régionale

Rendez-vous au salon Régal du 14 au 17 décembre

Lire pages 2 à 12

GRANDE VITESSE ET TRAINS DU QUOTIDIEN :

LA MOBILISATION RÉGIONALE PREND DE L'AMPLEUR

Page 14

ÉCONOMIE :

LA RÉGION MISE SUR LE « PRODUIT EN OCCITANIE »

Page 3

AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE : LES CHIFFRES CLÉS

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, terre du bien-vivre et du bien-manger est une région agricole et viticole de 1er plan.

- **1er secteur économique** d'Occitanie /Pyrénées-Méditerranée devant le tourisme et l'aéronautique
- **2e région française pour l'emploi agricole** (165 000 actifs permanents)
- **22 milliards d'euros** de chiffres d'affaires pour les secteurs agricole et agroalimentaire, dont 5 milliards à l'export
- **55 M€ de budget régional** + 450 M€ de fonds européens gérés par la Région
- **1re région européenne** pour le nombre de produits sous signe officiel de qualité et d'origine (250)
- **Une marque Sud de France** créée par la Région pour promouvoir ses produits en France et dans le monde
- **1re région bio de France** en nombre d'exploitations (plus de 7 200) et pour la surface dédiée au bio (406 000 ha)
- **1er vignoble mondial** en superficie pour les vins d'origine
- **2e région agricole de France** en superficie

Rendez-vous à REGAL ! du 14 au 17 décembre 2017

Près de 200 exposants vous attendent.

© Lecarpentier Lydie - Région Occitanie

Pour sa 15e édition, le salon SISQA, créé par la Région devient REGAL, les Rencontres Gustatives, Agricoles et Ludiques. **Rendez-vous du 14 au 17 décembre au Parc des Expositions de Toulouse.**

REGAL, le plus grand marché d'Occitanie vous accueille durant quatre jours pour découvrir ou redécouvrir les richesses de la terre et de la mer de la région. L'occasion aussi pour petits et grands d'échanges avec tous ceux, producteurs et professionnels de l'agroalimentaire qui font vivre le premier secteur économique régional.

Parmi les nouveautés de l'édition 2017, les visiteurs profiteront d'**une scénographie totalement réinventée qui rappelle les marchés couverts et l'architecture des bastides.** Au total, ce sont près de 200 exposants qui proposeront 550 produits de toute l'Occitanie. Parmi eux, certains seront présents sur le salon pour la première fois.

L'offre de restauration sur place profite cette année également d'un vent nouveau et plus encore qu'avant allie convivialité et dégustation des produits régionaux emblématiques avec notamment **une offre Pique-nique à 10 €**. Les visiteurs pourront retrouver la Ferme des animaux et les Expériences sensorielles enrichies de nouvelles animations. Enfin l'édition 2017 fait de l'innovation la thématique phare de REGAL car, en Occitanie, qu'elles soient purement technologiques ou liées aux choix des cultures et des productions, les innovations sont partout.

LES ESPACES À DÉCOUVRIR :

- Le marché de nos produits labellisés/ Qualité et Origine
- Le marché de nos produits fermiers
- Le marché de nos spécialités régionales
- L'Œnothèque
- Le bar à huîtres
- Les espaces culinaires et la boucherie
- Les Expériences sensorielles
- La Ferme et ses animaux

INTERVIEW

« Miser sur le Produit en Occitanie »

Carole Delga, présidente de la Région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée

La Région veut promouvoir le consommer régional. Pourquoi ?

Parce que nos emplettes sont nos emplois. Aujourd'hui, que ce soit l'alimentation, les produits industriels, la culture, ou bien d'autres domaines, le consommateur a désormais souvent le choix entre un produit d'Occitanie et un autre. Miser sur le « Produit en Occitanie », c'est faire prendre conscience à nos concitoyens qu'ils ont le pouvoir de contribuer de façon très concrète à l'emploi, au développement du territoire, à l'environnement, à notre qualité de vie en général. C'est une forme d'engagement : je veux proposer aux citoyens de la Région de devenir des « consom'acteurs ». La Région va prendre des mesures fortes pour faire mieux connaître tous ces produits, toutes ces initiatives pensées et réalisées ici.

> **« La Région va prendre des mesures fortes pour faire mieux connaître tous ces produits, toutes ces initiatives pensées et réalisées ici. »**

Vous pensez qu'il y a encore de la méconnaissance dans ce domaine ?

Oui, cela passe par encore plus d'information, mais aussi par la mobilisation des circuits de distribution, des producteurs eux-mêmes et des consommateurs. Ce travail de mise en lumière a été réalisé sur les produits de la terre. Je veux l'étendre, car chaque jour, on peut vraiment faire un choix régional. Un vin, une eau minérale, une viande, un légume, un fromage, un vêtement, un vélo, un bijou, un meuble, le bois pour se chauffer et bien d'autres choses du quotidien… Nous avons tous du « Produit en Occitanie » à portée de main. Dans ce journal, depuis janvier 2016, deux pages sont consacrés à ces entreprises qui créent « régional ». À terme, cela deviendra un annuaire du « Produit en Occitanie », qui sera notamment disponible sur le Net.

© Laurent Boutonnet /Région Occitanie

Notre région est l'une des plus exportatrices de France. Quel lien avec le marché international ?

Le « Produit en Occitanie », ce n'est pas se fermer sur soi-même, bien au contraire. C'est faire partager nos richesses au plus grand nombre et c'est ainsi qu'elles auront plus d'impact à l'extérieur de la Région et à l'export. Je suis très attachée à démontrer que la richesse de ce pays, c'est aussi la richesse produite dans les territoires. Prenons un exemple : nous sommes la 3e région française pour le nombre de brevets déposés chaque année dans ce pays ! À l'heure où on constate une recentralisation qui ne me paraît pas aller dans le sens de l'Histoire, le « Produit en Occitanie » est un appel à agir, à créer dans notre Région. Pour le bien de tous.

La Région vous offre cette invitation pour REGAL

ENTRÉE GRATUITE
MR
VALABLE POUR 1 PERSONNE
sur présentation de ce coupon à la caisse

DÉCOUVREZ LE PROGRAMME COMPLET SUR :
regal.laregion.fr

Ouverture de 10h à 19h.
Nocturne vendredi 15 décembre jusqu'à 22h.

REncontres Gustatives Agricoles & Ludiques

regal

SALON DU 14 AU 17 DÉC. 2017
PARC DES EXPOS. TOULOUSE

GRATUIT POUR LES MOINS DE 12 ANS

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

regal.laregion.fr

AGRICULTURE/AGRO-ALIMENTAIRE/VITICULTURE

Quatre mesures phares pour l'agriculture régionale

L'agriculture représente le premier secteur d'emploi régional, devant le tourisme et l'aéronautique. La Région vient d'adopter plusieurs mesures destinées à soutenir ce pilier majeur de son économie.

La Région met en place un dispositif pour renforcer la présence de produits locaux dans les restaurants scolaires

© Antoine Darnaud

1 Aide à l'installation-transmission des exploitations agricoles

État des lieux :

- 434 000 exploitations agricoles en 2015 contre plus de 2 millions dans les années 60.
- Un taux de remplacement des chefs d'exploitation de 60 % dans la région.
- Le renouvellement des générations d'exploitants agricoles est indispensable au maintien des emplois du secteur.

Ce que propose la Région :

La Région a mis en place une nouvelle politique d'aides à l'installation et à la transmission pour la période 2018-2020 appelée **« Plan d'accompagnement Installation-Transmission en agriculture »**. Ce plan a pour but d'anticiper davantage les transmissions d'exploitation et de favoriser les parcours d'accès à l'installation. Par ailleurs, la Région généralise **le Contrat Emploi Formation Installation** par le biais duquel elle verse une indemnité à l'agriculteur qui s'installe. Elle finance également directement des installations avec **des aides au démarrage, aux investissements (majorées en agriculture bio et en zone de montagne)**. Elle étend sur l'ensemble de son territoire un système de **garantie d'emprunt** (FOSTER). Enfin la mise en place d'un **Fonds Régional du Foncier** facilitera l'accès aux terres et donc à l'installation.

2 40% de produits locaux dans les cantines des lycées

État des lieux :

- 25 millions de repas/an assurés par la Région dans 193 restaurants scolaires soit 157 000 repas/jour
- 56 millions d'euros consacrés à l'achat de denrées alimentaires pour les lycées
- Une baisse des revenus des agriculteurs de 25 % en moyenne pour 2016 avec un revenu moyen annuel de 19 000 euros.
- 354 euros de revenu mensuel pour près de la moitié des agriculteurs
- La restauration scolaire représente un formidable potentiel de débouchés pour les producteurs régionaux.

Ce que propose la Région :

La Région lance un nouveau dispositif intitulé **« Plan de valorisation des produits de proximité et de qualité dans les restaurants scolaires des lycées de la Région Occitanie »**. L'objectif fixé est de 40 % de produits locaux de qualité dans les lycées. Pour l'atteindre, la Région va s'appuyer sur un groupe de travail composé entre autres de gestionnaires des lycées et de chefs cuisiniers et proposer un dispositif incitatif aux établissements sur la base du volontariat. Ce dispositif comprend des actions de formation et des aides financières. En parallèle un effort supplémentaire sera fait pour **accompagner les filières locales dans leur structuration** afin qu'elles soient en capacité de répondre à la commande publique.

Plus de 7000 exploitations bio dans la région

© Émmanuel Grimault

3 Produire, consommer et vivre bio

État des lieux :

- 40 % d'augmentation de la consommation de produits bio au plan national en deux ans.
- 7 français sur 10 déclarent consommer ces produits au moins une fois par mois.
- 23 % d'augmentation des terres agricoles réservées au bio en 2015 et 16 % en 2016 au niveau national contre 34 % en 2015 et plus de 23 % en 2016 au niveau régional.
- Occitanie / Pyrénées-Méditerranée 1re région française en agriculture biologique et 4e région européenne engagée en bio.

Ce que propose la Région :

La Région met en place le **« Plan Bi'O 2018-2020 »**. L'objectif est d'accompagner les producteurs et d'aider les filières à se structurer. Six axes d'actions ont été identifiés, dont : la formation et le partage des savoirs, l'accompagnement de la production et donc l'installation et la conversion des terres en bio ou encore ce qu'on appelle « le rayonnement des produits bio » c'est-à-dire la publicité autour de ces produits pour favoriser leur distribution. 2,7 M€ auront été consacrés au bio en 2017. Les exploitations bio bénéficient d'une majoration de 10 % des aides « classiques » accordées par la Région aux agriculteurs. En 2015 et 2016, les aides européennes gérées par la Région ont augmenté de 29 M€ (+ 28 %) pour un montant global de 133 M€.

4 Un soutien sur mesure pour la filière agroalimentaire et viticole

État des lieux :

- 21 milliards d'euros de chiffres d'affaires pour les secteurs agricole et agroalimentaire, dont 5 milliards à l'export
- 1er secteur économique régional en terme d'emploi
- 1er vignoble mondial en superficie pour les vins d'origine
- Des liens étroits entre production agricole et entreprises agroalimentaires.

Ce que propose la Région :

La Région met en place un dispositif spécifique en faveur des entreprises du secteur agroalimentaire et viticole, avec d'une part un **« Pass agroviti Dynamique » destiné aux PME** du secteur de la transformation, du stockage ou de la commercialisation de produits agricoles. Il permet de mobiliser des financements pour répondre à un besoin d'investissement lié à une opportunité de marché et nécessitant une réactivité importante de l'accompagnement régional. D'autre part, la Région met en place un **« Contrat Agroviti Stratégique »** pour soutenir les entreprises engagées dans un projet stratégique de développement sur plusieurs années notamment à l'export et dans les circuits de proximité. Il s'agit aussi de les aider à moderniser leurs outils de production pour gagner en compétitivité.

Les entreprises agro-alimentaires doivent constamment s'adapter aux évolutions de leurs marchés

© Laurent Boutonnet

ISSN demande en cours - Dépôt légal février 2016. Tirage : 2,8 millions ex. **Pour nous écrire :** (Toulouse) - Hôtel de Région, Service des publications, 22, boulevard du Maréchal-Juin 31 406 Toulouse Cedex 9 - Tél. : 05 61 33 50 50 - courriel : lejournaldemaregion@laregion.fr • (Montpellier) - Hôtel de Région, 201, avenue de la Pompignane, 34064 Montpellier Cedex 2 - Tél. : 04 67 22 81 38. **Pour vous abonner gratuitement :** www.laregion.fr - Tél. : 05 61 33 50 50 - courriel : lejournaldemaregion@laregion.fr
Directrice de la publication : Carole Delga, présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditérranée **Directeur de Cabinet :** Laurent Blondiau **Directrice adjointe de la communication et de l'information citoyenne :** Fanny Thévenoud **Responsable de la publication :** Michael Hugues **Rédaction :** Marie Dumet, Leila Halhouli, Michael Hugues, Agence Jam, Alain Verpillat **Recherche iconographique :** Nina Camberoque assistée de Carine Malbosc et David Maugendre **Photographes :** Laurent Boutonnet et Antoine Darnaud **Couverture :** Aurelie CLEMENT-GAUSI, Gaec du Louveteau, élevage de broutards de race Aubrac. Allenc (48) © Laurent Boutonnet – Économie : © Laurent Boutonnet **Charte graphique et maquette :** LesZines - S. Arribeux, C. Colombo ; **Impression :** Occitane d'imprimerie, Imprimerie du Midi.

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES

Éleveur de canards gras, producteur d'anchois, maraîchers bio, vignerons… Nous vous proposons dans les pages suivantes d'aller à la rencontre de tous ceux qui, aux quatre coins de la région, font l'agriculture d'aujourd'hui. Des agriculteurs aux métiers très divers mais qui ont en commun un mode de vie exigeant et la responsabilité extraordinaire qu'on oublie trop souvent de nourrir les hommes…

BENJAMIN DELESCLUSE

« S'installer demande beaucoup d'énergie mais les premiers retours sont bons »

Gers

© Lydie Lecarpentier

Benjamin Delescluse, 32 ans, vient de s'installer en maraichage bio à Montestruc-sur-Gers dans le Gers.

À 32 ans, après une première vie dans le secteur de l'énergie solaire, Benjamin Delescluse a repris, il y a un peu plus d'un an, les terres des grands-parents de sa compagne, depuis trois ans à l'abandon. « Installé en maraîchage, j'exploite 3 000 m² sur mes 2,5 hectares. Je viens d'obtenir le label Agriculture Biologique qui faisait partie intégrante de mon projet. »

Un dispositif de la Région a donné à Benjamin Delescluse le coup de pouce initial : une subvention qui a financé sa serre et une grande partie de son système d'irrigation. Aujourd'hui **« Le pote à Gers »** poste régulièrement des photos des légumes sur son profil Facebook, vend deux soirs par semaine sa production sur la place du village. Les retours sont positifs et encourageants. Dans un futur proche, Benjamin souhaite installer un distributeur automatique de légumes, développer la production de carottes, très demandée, et se regrouper avec d'autres agriculteurs pour alimenter les cantines des collèges d'Auch.

Le pote à Gers , 32 390 Montestruc-sur-Gers 06 62 73 88 34

Territoire plutôt diversifié et le plus agricole d'Occitanie avec 12 % d'emplois dans le secteur, le Gers est le champion des palmipèdes -n°1 national pour les oies, n°2 pour les canards à foie gras-, du tournesol et du soja, de l'ail et des prunes.

PATRICE PEULET

Lot

© GRIMAULT-Emmanuel

Patrice Peulet (2e en partant de la gauche) est maraîcher et gérant d'un magasin 100% producteurs locaux à Payrignac dans le Lot. Il est entouré de gauche à droite par Philippe Bouygues, Philippe Lahore, Eric Michalet et Fabienne Lalande.

« Avec notre magasin de vente directe, tout le monde y gagne »

Patrice Peulet, maraîcher installé depuis 2004 dans la région de Gourdon, ne regrette pas son intuition de 2012 : monter un magasin de vente directe mutualisé avec huit autres producteurs du coin. « Aujourd'hui, 44 % de ma production maraîchère passe par la Halle de Cougnac. En ouvrant en avril 2014, j'avais plutôt tablé sur 25 %.» Concept plus adapté à la demande que les étals de marché du week-end, **la Halle de Cougnac propose des produits locaux de qualité**. « Avec ce système, nous abaissons les coûts de vente par rapport aux marchés, tout en dégageant du temps sur nos exploitations. Quatre salariés à temps partiel sont en charge de l'accueil, même si chaque producteur s'engage à des permanences pour entretenir le contact clientèle. »

Trois ans et demi après l'ouverture, Patrice Peulet est fier. « Mes collègues producteurs ont dû embaucher de nouveaux salariés sur leurs exploitations. » Et lui est passé de 2 à 12 hectares de production maraîchère, a doublé ses surfaces sous abris et fait travailler aujourd'hui cinq personnes.

La Halle de Cougnac, 46 300 Payrignac 05 65 27 29 72

Les brebis à viande et les agneaux fermiers prospèrent sur les causses lotois avec plusieurs appellations de qualité, aux cotés des chèvres dévolues à la production du fromage AOC Rocamadour. Côté vallées, cela sera plutôt vin et noix.

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES

AURÉLIEN LAFARGUE

« Mes pâturages ont toujours été cultivés de façon naturelle »

© GRIMAULT-Emmanuel

Aurélien Lafargue, agriculteur et éleveur à Montfermier dans les Coteaux du Quercy, Tarn-et-Garonne

« Pendant quatorze ans, j'ai travaillé comme technicien dans une entreprise et, en parallèle comme éleveur sur l'exploitation familiale située à Montfermier. À 35 ans, j'ai choisi de me consacrer entièrement à la ferme que j'exploite seul et je suis passé au bio. » C'était au printemps 2017.

Aurélien Lafargue a repris une partie de l'exploitation de ses parents. Aujourd'hui, ses vingt-cinq Blondes d'Aquitaine donnent chaque année une vingtaine de veaux. Il garde quelques femelles et vend ses broutards. « Ma famille a toujours travaillé avec très peu d'engrais. Le passage au tout bio était pour moi tout à fait naturel. Je possède une trentaine d'hectares. Les bêtes sont nourries au pâturage le plus longtemps possible, leur fumier a remplacé le peu de produits phytosanitaires que j'employais. L'hiver, elles sont nourries avec mes fourrages et mes céréales, un mélange de pois et de triticale. Cultivés eux aussi sans engrais ni désherbant. » 100 % bio, comme sa nouvelle production : l'ail, très demandé par les consommateurs.

Les fruits et légumes se plaisent en Tarn-et-Garonne. Ils représentent la moitié du produit agricole du département. Au menu, pomme et prune (premier département français), raisin de table (dont l'AOP chasselas de Moissac) et noisette (deuxième rang en France).

LE 100e SINGE

Amandine Largeaud, coordinatrice du projet de structure collaborative Le 100e Singe à Belberaud en Haute-Garonne.

© Lydie Lecarpentier

« Tous les univers de travail y compris agricole, gagneraient à se croiser »

« Nous voulons proposer un nouveau modèle de lieu de travail, collaboratif et adapté aux zones périurbaines avec l'ouverture au printemps prochain d'un site pilote, mi-ferme mi-bureaux, près de Toulouse », explique Amandine Largeaud, initiatrice du projet, à la recherche des derniers financements.

Côté champs, **le site disposera d'une micro-ferme maraîchère en permaculture** c'est-à-dire attentive à l'écosystème naturel ainsi que 10 micro-parcelles. Côté bâti, l'ancienne ferme lauragaise sera reconvertie en **bureaux partagés**, et accueillera également **une table d'hôtes**. « Télétravailleurs, indépendants, autoentrepreneurs, néoagriculteurs en quête de terres et d'accompagnement professionnel… Le monde du travail est en pleine mutation », observe Amandine. Favoriser une agriculture durable, développer l'économie collaborative et faire se croiser des univers qui a priori n'ont pas vocation à se rencontrer, telles sont les réponses imaginées par **Le 100e Singe** avec en filigrane « l'idée de remettre du sens et du bien-être dans le travail tout en exploitant le potentiel énorme qu'offrent les zones périurbaines. »

www.le100esinge.com

Propice aux grandes cultures, la Haute-Garonne est le premier département français pour la production de blé dur et sorgho, céréale ressemblant un peu au maïs destinée surtout aux animaux. On y développe aussi le chanvre aux multiples débouchés : textile, construction, cosmétique…

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES

JEAN-MARIE BERTROU

« Nos vins sont appréciés dans le monde entier »

Jean-Marie Bertrou et ses fils Nans et Jason dans les caves de leur domaine Parazols, au pied de la Montagne Noire dans l'Aude.

© David Maugendre

« Nous vendons environ 20 % de notre production à l'étranger », explique Jean-Marie Bertrou, issu d'une famille de vignerons depuis neuf générations. En 2003, il a créé le domaine Parazols-Bertrou avec son épouse, en partie sur des terres héritées de leurs pères respectifs. Le domaine s'étend sur 45 hectares, à cheval sur deux AOC, minervois et cabardès. « Avec les deux AOC, nous réalisons une vingtaine de cuvées pour satisfaire des clientèles aux goûts différents. » Les vins du domaine séduisent au-delà des frontières. En premier lieu en Europe notamment en Belgique, aux Pays-Bas, au Luxembourg et en Allemagne où un magazine spécialisé sur le vin a récemment attribuer la superbe note de 14,4/20 à leur cuvée « Les Ailes de la Nuit ». **La production du vigneron séduit également la Russie, la Chine et les États-Unis…** Un développement à l'export facilité, selon Jean-Marie Bertrou, par leur adhésion il y a onze ans à la marque « Sud de France », reconnue dans de nombreux pays.

➜ **www.domaine-parazols.com**

On connaît l'Aude pour ses vignes,qui représentent le quart des vignes d'Occitanie. Ses plaines en font le deuxième producteur national de blé dur, céréale riche en protéines utilisée pour la fabrication des pâtes.

LOÏC ROSSIGNOL

« En montagne, pastoralisme et milieux naturels font bon ménage »

Loïc Rossignol, éleveur de vaches à viande à Ginestous en Lozère, expert en prairies naturelles.

© Laurent Boutonnet

« Sans pastoralisme, l'Aubrac serait envahi par la forêt et les broussailles », explique Loïc Rossignol, **éleveur de 85 vaches Aubrac, gagnant du concours 2017 des prairies fleuries de l'Aubrac**. « Dans ma parcelle, on a compté 43 fleurs différentes. » Dans ces montagnes lozériennes où élevage de bovins et paysages sont indissociables, faire pousser des fleurs dans les prés fait partie du métier. « Nous veillons à préserver la qualité des milieux. Les vaches sont nourries à l'herbe, et au foin en hiver. Des prairies diversifiées produisent du fourrage de qualité, c'est la garantie d'une viande de qualité. » Les prairies fleuries profitent à tous. « C'est bon pour les abeilles et la biodiversité. Pour les paysages aussi, avec ces floraisons extraordinaires au printemps. » Loïc, avec d'autres éleveurs, s'est engagé à des pratiques agro-environnementales diminuant les impacts sur l'environnement : peu d'engrais, zéro pesticide, élevage extensif, périodes de fauche réglementées… Des contraintes nécessaires pour sauvegarder des milieux précieux.

1000 m d'altitude en moyenne, peu d'habitants, mais des vaches, des brebis et des chèvres pour leurs fromages AOP (laguiole, roquefort, pélardon). La Lozère a préservé sa forte tradition d'élevage… et ses châtaignes cévenoles.

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES

JULIA GARLAND, CHRISTIAN GARLAND ET FLORA HIGGINGS

« Du champ à la bouteille ! »

« Nous sommes paysans-malteurs-brasseurs » explique Julia Garland. À l'origine, Annick et Christian, les parents de Julia, cultivaient des céréales, dont l'orge. En 1994, Christian se lance dans la fabrication de la bière à partir du produit de ses champs. Il apprivoise alors la culture du houblon et apprend l'art du malt et du brassage.
Un pari gagné puisque cinq membres de la famille sont aujourd'hui investis dans le projet. **La ferme produit quatre bières différentes**, soit 400 hectolitres par an. Pour atteindre ce résultat, il faut savoir jongler entre plusieurs métiers : cultiver, malter, brasser, etc. sans compter la vente à la ferme. « La récolte tombe en juillet, en haute saison de demande de bière, c'est parfois lourd. Mais c'est aussi gratifiant car nous sommes libres de créer, par exemple notre bière fumée à la tourbe. Les clients savent ce qu'ils consomment. Nous avons un beau retour de leur part. Ils sont très attachés à la ferme-brasserie. Chaque année, notre festi'Bière fait le plein ! »

➜ **www.brasseriegarland.fr**

À Algans dans le Tarn, Julia Garland et Flora Higgings, sont aux manettes de la ferme-brasserie Garland qui produit et vend sa bière bio.

© Lydie Lecarpentier

Côté végétaux, le Tarn se distingue avec l'ail (première place en France) dont l'IGP ail rose de Lautrec et le sorgho (deuxième producteur français). Côté animaux, avec la viande de veau ou d'agneau et le lait de brebis.

JEAN-MARC BEDOURET

« Sans la coopérative, le haricot tarbais n'existerait plus »

« Lorsqu'avec une douzaine d'agriculteurs nous avons décidé de relancer le haricot tarbais dans les années 80, notre premier réflexe – et c'était une vraie bonne idée – a été de créer une coopérative », explique Jean-Marc Bedouret. « C'est un outil collectif avec des règles de répartition équitables pour que chaque exploitant retire le maximum de son travail. Elle se charge de toute la commercialisation de notre produit. » Aujourd'hui, une soixantaine de producteurs sont adhérents à **la Coopérative du haricot tarbais**, avec chaque année 10 % de nouveaux entrants, le plus souvent des jeunes. « Ils font le choix de développer un produit de qualité dans une approche humaine », se réjouit le président. Et la structure coopérative les y aide. Avec une production de 150 à 190 tonnes/an, la coopérative emploie 8 salariés permanents et 200 saisonniers pour la récolte, exclusivement manuelle. L'attribution d'un Label Rouge puis d'une IGP est venue conforter l'investissement de tous.

➜ **www.haricot-tarbais.com**

Jean-Marc Bedouret, président de la Coopérative du haricot tarbais depuis 22 ans est installé à Azeirex dans les Hautes-Pyrénées.

© Emmanuel Grimault

Les pâturages de montagne (les estives) occupent la moitié de la surface agricole, ce qui fait des Hautes-Pyrénées le troisième département pastoral de France. Une terre d'élection pour les agneaux de qualité, AOP Barèges Gavarnie, IGP Pyrénées, etc.

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES

FLORENT ROQUE

« Nous sommes dépositaires d'un savoir-faire à valoriser et transmettre »

Frère, sœur, neveux, nièces, parents… Trois générations de « Roque », soit une dizaine de personnes, font vivre à ce jour l'entreprise créée en 1870. Ici Florent Roque.

© DARNAUD Antoine - Region Occitanie

« La maison Roque a été créée en 1870 par mon arrière-grand-père. On comptait alors trente maisons de salaison à Collioure. Aujourd'hui, il n'en reste que deux. » Florent Roque dirige la société familiale aux côtés de son frère et de sa sœur. Il se félicite de perpétuer cette activité en voie de disparition, et en dépit d'un contexte environnemental difficile. « La pénurie d'anchois en Méditerranée nous force à diversifier nos sources d'approvisionnement. Il faut aller chercher les poissons du côté du Golfe de Gascogne, voire dans l'Atlantique Sud. » Le savoir-faire exceptionnel reste quant à lui inchangé depuis le Moyen Âge. Salage, maturation, filetage, conditionnement… les différentes étapes de préparation de l'anchois sont exécutées manuellement dans le respect de la tradition.

L'évolution de l'entreprise est à chercher ailleurs, du côté de la distribution, avec l'ouverture d'un drive en 2013, et surtout la création d'une gamme de produits à destination des circuits bio… l'enjeu étant à court terme de proposer des produits issus de la pêche durable.

Aidées par le soleil, les Pyrénées-Orientales font pousser en abondance pêches et nectarines (premier département de France), abricots (AOP), légumes primeurs. 21,9 % de ses surfaces agricoles sont certifiées bio, soit le deuxième rang en France.

www.anchois-roque.com

KEVIN HANTZ

« Le retour à la terre, c'est aussi le retour au pays »

Changement de vie pour Kevin Hantz, 34 ans, nouvellement converti dans l'élevage de canards gras. Ici, de gauche à droite, Patrick Gaubert, Edith Gaubert et Kevin Hantz

© Lydie Lecarpentier

« Après six ans à travailler dans l'exploitation des forêts puis six autres dans la serrurerie-métallerie, j'ai voulu arrêter cette vie et revenir en Aveyron », explique Kevin Hantz. « J'ai passé un Brevet Professionnel de responsable d'exploitation agricole et cherché une exploitation de canards gras dont j'avais commencé l'élevage juste pour moi. J'ai trouvé la ferme de Camp Grand à Centrès, propriété d'Édith et Patrick Gaubert, sur le point de partir à la retraite. »

La reconversion professionnelle de Kevin Hantz a été facilitée par le contrat emploi formation installation. « Ce dispositif m'a mis définitivement le pied à l'étrier. C'est génial pour les transmissions hors cadre familial. Une partie de mon salaire est payée par la Région. »

À plein temps sur l'exploitation depuis avril 2016, Kevin Hantz en sera le repreneur le 1er janvier 2018 après des mois d'apprentissage qui l'ont conforté dans son choix de reconversion. « L'élevage de canards gras est d'une grande diversité. » Sur la voie d'une certification bio, l'éleveur aveyronnais souhaite réduire la production de canards et canettes. « Pour améliorer mon produit et garder un peu de temps personnel. »

L'Aveyron, c'est d'abord le lait, de brebis (on y produit les 3/4 des besoins de l'AOP Roquefort), de vache et de chèvre (Top 1 régional). Et le bio : premier département d'Occitanie, et l'un des premiers de France, par l'étendue des surfaces certifiées.

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES

THIERRY MEYNIER DE SALINELLES

« Le partenariat avec Saint Mamet offre un modèle économique pertinent »

Gard

© Boutonnet Laurent - Region Occitanie

La coopérative Conserve Gard présidée par Thierry Meynier de Salinelles, fournit chaque année, entre 7000 et 17 000 tonnes de poires, pêches, cerises et autres fruits à Saint-Mamet.

Créée en 1959, l'entreprise **Saint Mamet** emploie près de 600 salariés à Vauvert dans le Gard dont 135 salariés permanents. Alors qu'elle vient d'inaugurer son unité de transformation nouvelle génération, avec le concours de la Région, dans le cadre d'un plan d'investissements total de 8 millions d'euros sur trois ans, l'entreprise s'apprête à renforcer son partenariat avec **la coopérative Conserve Gard** « La coopérative Conserve Gard rassemble 120 exploitations arboricoles : c'est un verger qui s'étend sur le Gard et ses cinq départements limitrophes », explique Thierry Meynier de Salinelles, président de Conserve Gard. La coopérative a depuis des années un contrat de commercialisation quasi exclusif avec Saint Mamet. « Ce partenariat est un modèle économique pertinent », argumente Thierry Meynier de Salinelles. « Les deux parties y gagnent car il y a une meilleure répartition des marges. Les agriculteurs ont la garantie de vendre leurs récoltes dans des conditions rentables. Et pour Saint Mamet, la traçabilité du produit est totale : 100 % de l'approvisionnement se fait à moins de 70 kilomètres du point de transformation. » En privilégiant l'ancrage territorial, le projet de développement de Saint Mamet devrait permettre la création de 31 emplois permanents supplémentaires sur le site de Vauvert.

Connu pour ses abricots, ses amandes, son riz ou ses asperges, le Gard est aussi le premier producteur français de courgettes, potirons et courges. Il est également le champion régional de la vente de légumes en circuits courts.

YANNICK CHEVRIER

« Aujourd'hui, des cantines scolaires proposent nos raisins »

Hérault

© DARNAUD Antoine - Region Occitanie

Yannick Chevrier, directeur de la coopérative de fruits et légumes la SICA du Caroux dans l'Hérault.

Directeur de la coopérative SICA du Caroux, dans l'Hérault, Yannick Chevrier cherche des débouchés pour les fruits et légumes de ses 150 fournisseurs. Aujourd'hui, la coopérative – 8 salariés et… 3 camions – réalise 30 à 40 % de son chiffre d'affaires avec la restauration collective. « **La SICA vend en circuits de proximité depuis 30 ans**. Au départ, c'était innovant parce que les coopératives ne vendaient qu'aux grossistes. Nous avons engrangé de l'expérience en logistique durant ces années ce qui nous a été très utile quand la restauration collective a commencé à penser production locale. À présent, Nous touchons presque toutes les générations du département, des crèches aux maisons de retraite. » Mais être local ne suffit pas, il faut se faire référencer par les prestataires de restauration collective ou gagner les appels d'offres. « Nous mettons en avant nos atouts, nos fruits labellisés fruits de montagne, nos variétés, la fraîcheur et les délais courts de livraison, des critères importants pour les produits fragiles comme les fraises ou les cerises. »

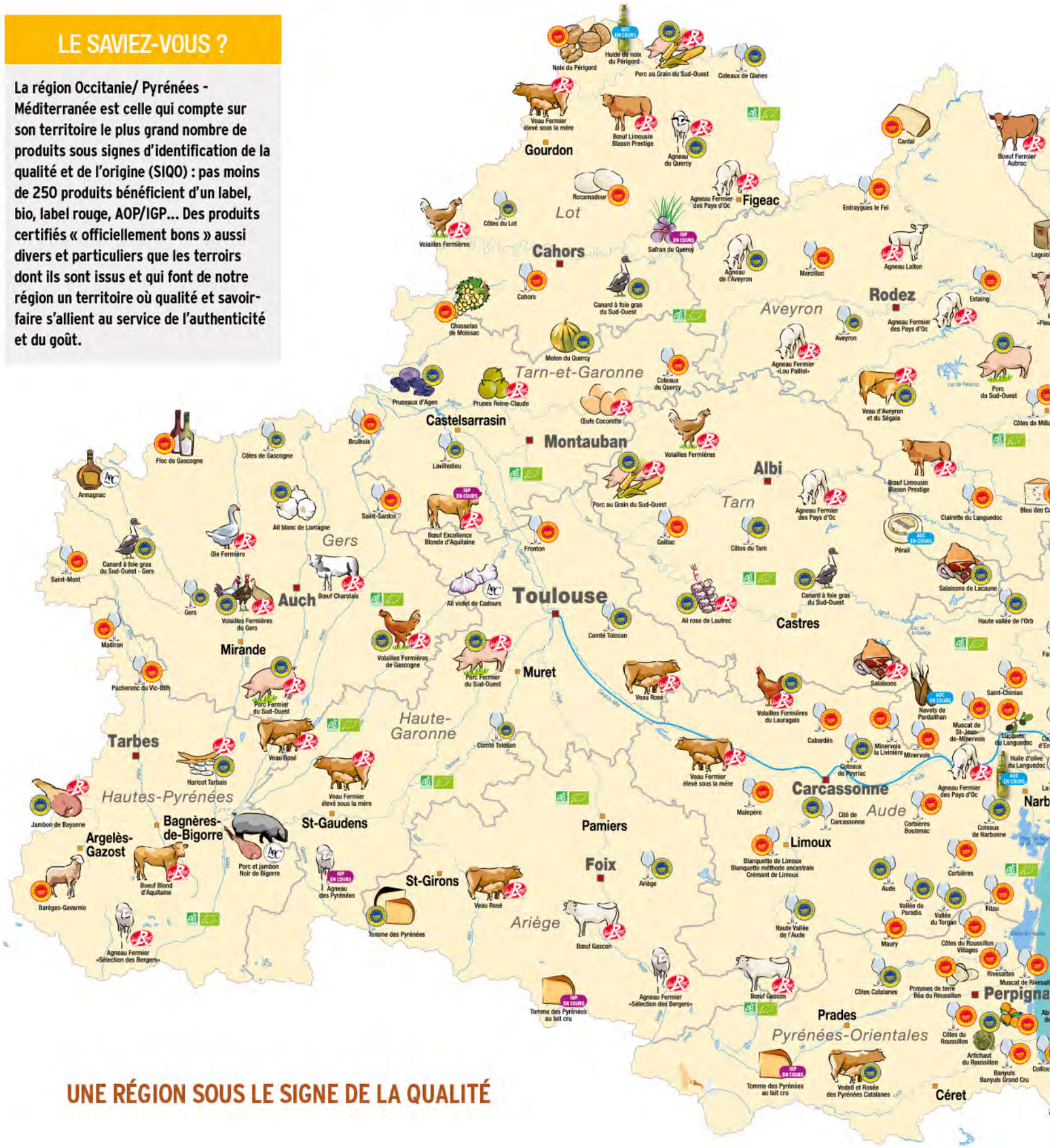
Rassemblant le tiers des vignes occitanes, l'Hérault cultive aussi la qualité. C'est le premier département de France pour les vignes IGP et les vignes AOP en vins doux rouge et rosé. À noter : c'est le numéro un régional pour les installations d'agriculteurs.

www.producteurs-caroux.fr

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES

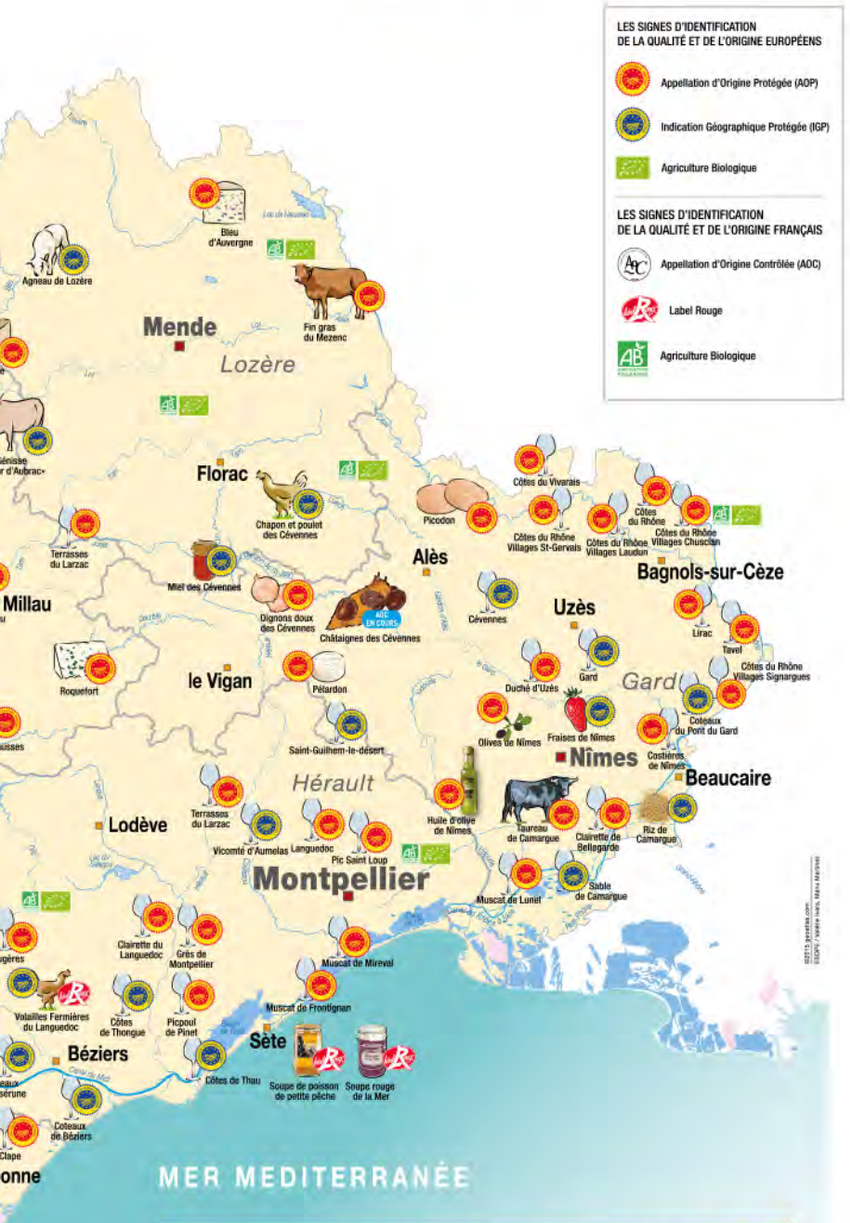
LE SAVIEZ-VOUS ?

La région Occitanie/ Pyrénées - Méditerranée est celle qui compte sur son territoire le plus grand nombre de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : pas moins de 250 produits bénéficient d'un label, bio, label rouge, AOP/IGP... Des produits certifiés « officiellement bons » aussi divers et particuliers que les terroirs dont ils sont issus et qui font de notre région un territoire où qualité et savoir-faire s'allient au service de l'authenticité et du goût.



UNE RÉGION SOUS LE SIGNE DE LA QUALITÉ

AGRICULTURE : DES VISAGES ET DES MONDES



SUD DE FRANCE, LA MARQUE DE L'EXCELLENCE

Créée en 2006, la marque ombrelle Sud de France regroupe sous une même bannière près de 9 200 vins et produits agroalimentaires de qualité issus de la région. Cette marque est née de la volonté de la Région de soutenir les secteurs agricole, viticole et agroalimentaire en pariant sur une stratégie commerciale de promotion collective. Et force est de constater que le pari est réussi : la marque est en effet présente dans toutes les grandes enseignes françaises de la grande distribution. Elle permet également aux 2 000 entreprises et producteurs réunis sous ses couleurs de s'assurer une meilleure visibilité à l'export. La région, qui cultive le premier vignoble au monde en termes de superficie, est ainsi désormais au premier rang pour les exportations de vins.

LAURENT CHEVALIER

Laurent Chevalier, éleveur de chèvres de race pyrénéenne à Dun en Ariège.

© Lydie Lecarpentier

« Sauver une race ancienne reste un défi »

« Mon voisin était un amoureux des races anciennes. Il m'a passé le virus des chèvres pyrénéennes. » Laurent Chevalier, éleveur, est installé à 400 m d'altitude, en Ariège, sur une exploitation qu'il a créée de toutes pièces. « J'ai commencé avec deux petits chevreaux élevés au biberon. Aujourd'hui, à côté de mes 200 brebis, j'ai une vingtaine de chèvres. »

Cette race ancienne, longtemps présente sur toute la chaîne des Pyrénées, a failli disparaître dans les années 80. Une poignée de passionnés ont relevé le défi de la sauver. Aujourd'hui, **l'Association « Chèvre de race pyrénéenne »**, dont Laurent Chevalier fait partie, regroupe plus de 200 éleveurs, dont 116 en Occitanie.

« C'est une chèvre très rustique, magnifique avec son poil long et ses différentes couleurs. » Si son lait est moins abondant, il est beaucoup plus riche en matières grasses. Laurent Chevalier utilise ses chèvres surtout pour « le nettoyage. » « Elles se nourrissent de ronces et préfèrent aller dans les cailloux et les sous-bois. Elles sont très utiles pour valoriser les espaces ! »

Culminant à 3 145 m, l'Ariège est un territoire plutôt montagneux, très orienté vers l'élevage, bovins, ovins, chèvres ou chevaux. Ses montagnes sont le berceau du cheval de Mérens, ou poney ariégeois, petit cheval rustique à la robe noire d'ébène.

LGV : la mobilisation s'amplifie

Plusieurs milliers de personnes ont déjà apporté leur soutien aux projets de LGV lors de deux journées de mobilisation qui se sont tenues à Toulouse en octobre et à Perpignan fin novembre.

© Lecarpentier Lydie - Region Occitanie

Lors des États Généraux du Rail et de l'Intermodalité organisés l'année dernière par la Région, deux priorités ont émergé : améliorer l'attractivité des trains du quotidien (lire ci-dessous) et soutenir les lignes à grande vitesse (LGV). Plus récemment, 88 % des personnes interrogées dans un sondage* paru dans la presse régionale se sont prononcées pour la réalisation de ces deux lignes Bordeaux-Toulouse et Montpellier-Perpignan. À l'appel de la présidente de Région Carole Delga, plusieurs milliers de personnes (élus, chefs d'entreprise, sportifs, artistes, citoyens) ont apporté leur soutien, en octobre à Toulouse et en novembre à Perpignan, à ces deux dossiers vitaux pour l'avenir de l'Occitanie. « L'État doit respecter ses engagements », a rappelé Jean-Louis Chauzy, président d'Eurosud Transport et du Ceser Occitanie.

Par ailleurs, à l'initiative de Carole Delga, 43 parlementaires de la région ont écrit au Premier ministre, Édouard Philippe, sur la nécessité de voir se réaliser les deux LGV. En parallèle de la mobilisation régionale, Carole Delga a rencontré à plusieurs reprises la ministre des Transports, Élisabeth Borne. À Paris en septembre, la présidente de Région, accompagnée d'Alain Juppé, président de Bordeaux Métropole, maire de Bordeaux, d'Alain Rousset, président de la région Nouvelle-Aquitaine et de Jean-Luc Moudenc, président de Toulouse Métropole, maire de Toulouse, ont ainsi pu proposer de consacrer des ressources financières nouvelles et innovantes qui permettraient de financer plus de 60 % du coût des projets. Lors de sa venue à Toulouse, le 10 novembre, la ministre a estimé « qu'il s'agissait clairement d'un point positif pour faire avancer le dossier de LGV Bordeaux-Toulouse ». La mobilisation continue.

**Sondage Ifop pour le groupe la Dépêche*

TRAINS DU QUOTIDIEN

Un engagement renouvelé pour les territoires et les usagers

La Région a consacré 1,5 milliard d'euros en dix ans.

En marge de la mobilisation régionale pour les LGV, Carole Delga a rappelé que « le Conseil régional assume les transports du quotidien au-delà de ses compétences car l'Occitanie est la seule Région à avoir investi 1,5 milliard d'euros en dix ans ». « Si nous ne l'avions pas fait, les TER ne circuleraient plus aujourd'hui » affirme Jean-Luc Gibelin, vice-président à la mobilité et aux infrastructures de transports. Dans les 5 prochaines années, la Région va augmenter de 67 % ses investissements sur le rail. Elle a d'ores et déjà décidé de financer, à hauteur de 5 M€, les études sur les lignes prioritaires Montréjeau-Luchon, Carcassonne-Quillan, Alès- Bessèges, Rodez-Sévérac et la rive droite du Rhône. Plus de 10 M€ ont aussi été mobilisés pour le Train Jaune, afin de rénover les rails et les matériels roulants historiques. La Région s'est aussi engagée pour les Trains d'Équilibre du Territoire, obtenant de l'État le maintien du Toulouse-Hendaye et des trains de nuit Paris-Rodez et Paris-Toulouse-Latour-de-Carol, ainsi que la remise en service du Paris-Cerbère repris sous délégation par la Région qui le financera à hauteur d'1,4 million d'euros. La ligne Cévenol sera reprise par la Région au 1er janvier 2018 et l'Aubrac (Clermont-Ferrand-Nîmes) est maintenu pendant 2 ans.

ILS DISENT OUI À LA LGV EN OCCITANIE

À l'initiative de Carole Delga, 43 parlementaires de la région ont écrit au Premier ministre, Édouard Philippe, pour l'interpeller sur la nécessité de voir se réaliser les deux Lignes à Grande Vitesse Bordeaux-Toulouse et Montpellier-Perpignan. Outre les parlementaires, ils sont plusieurs milliers (élus, chefs d'entreprise, acteurs de la société civile, citoyens...) à réclamer la LGV. Parmi eux...

Martin FOURCADE, biathlète mutlimédaillé olympique. Jean-Claude GAYSSOT, ancien ministre des Transports, président EPR Port Sud de France. Cécile HA MINH TU, directrice relations institutionnelles d'Airbus. Frédéric LACAS, président Béziers Méditerranée. Didier LACROIX, président Stade Toulousain. Philippe SAUREL, maire de Montpellier, président Montpellier Méditerranée Métropole. Hermeline MALHERBE, présidente Conseil départemental Pyrénées-Orientales. Olivier LAMARQUE, directeur relations institutionnelles Groupe Pierre Fabre. Laurent NICOLLIN, président groupe Nicollin / président MHSC. Georges MERIC, président Conseil départemental Haute-Garonne. Jean-Luc MOUDENC, maire de Toulouse, président Toulouse Métropole. Claude ONESTA, manager équipe de France de handball. Kito DE PAVANT, navigateur. Laurent POURCEL, chef étoilé. Jean-Marc PUJOL, maire de Perpignan, président communauté d'agglomération Perpignan Méditerranée. Alain ROUSSET, président Région Nouvelle Aquitaine. Olivier SADRAN, président Toulouse Football Club. Michel SARRAN, chef étoilé. Jacques BASCOU, président du Grand Narbonne. Jean-Michel BAYLET, ancien ministre, PDG groupe La Dépêche. Gérard BERTRAND, viticulteur. Magyd CHERFI, artiste. Alain CONDAMINAS, directeur général Banque Populaire d'Occitanie. Alain DI CRESCENZO, président CCI Occitanie. Thierry DUSAUTOIR, ex-capitaine du XV de France de rugby...

Les nouvelles aides aux entreprises

Avec 52 500 créations d'entreprises nouvelles en 2016, la région Occitanie reste dans le peloton de tête en matière d'entrepreneuriat :

- meilleur taux de création d'entreprises*
- 3e en nombre de création d'entreprises*

*hors Île-de-France

Parmi ces nouvelles aides le Pass Occitanie, particulièrement adapté aux petites entreprises et aux artisans.

Pass Occitanie

BÉNÉFICIAIRES

Artisans et entreprises de moins de 50 salariés* **pour des projets inférieurs à 40 000 €****

SIMPLE

Un seul dossier quel que soit le projet

- Transition Éco-Énergie
- Investissement
- Innovation
- Tourisme
- Commerces de proximité
- AgroViti dynamique
- Export
- Transition numérique
- Transmission, reprise

RAPIDE

Instruction et paiement* accélérés (80 jours max.)**

FACILE

Demande Pass Occitanie

Un site unique pour faire sa demande : www.del.laregion.fr

* Les collectivités locales sont éligibles au Pass commerces de proximité

** ou 60 000 € pour le pass AgroViti dynamique

*** jusqu'à 50 % d'aide

PLUS D'INFOS

www.laregion.fr/Les-aides-et-appels-a-projets

Contrat Occitanie

BÉNÉFICIAIRES

Tout type d'entreprises **pour des projets supérieurs à 40 000 €***

EXPERTISÉ

Une aide adaptée au projet de l'entreprise dans différents domaines

- Export
- Innovation
- Expertise
- Investissement de croissance
- Accompagnement immobilier
- Transmission, reprise
- AgroViti stratégique

INDIVIDUALISÉ

Une aide adaptée à la stratégie de l'entreprise

RENFORCÉ

Un suivi aux différentes étapes du projet

* ou 60 000 € pour le contrat AgroViti stratégique

INTERNET

Le Très Haut Débit dans trois nouveaux départements

Consciente des enjeux liés au Très Haut Débit (THD) pour le développement et l'attractivité, la Région a adopté un plan doté de 220 M€, pour accompagner les projets des départements.

© Scheiber Frederic

En zone rurale notamment, l'intervention de la puissance publique est primordiale pour permettre aux territoires de disposer d'un niveau de débit indispensable à l'installation d'entreprises, au développement d'activités nouvelles ainsi qu'à la qualité de vie des habitants.
C'est pourquoi la Région a décidé en octobre de soutenir le déploiement du THD à hauteur de 17,10 M€ en Ariège, 18,3 M€ dans les Pyrénées-Orientales et 10 M€ dans le Tarn.
Une aide de 20 M€ sera accordée prochainement au Gard ce qui portera à 12 le nombre de départements soutenus depuis 2014, pour un montant global de 180 M€. Ces subventions permettront notamment aux Départements d'enclencher la première phase de leur schéma départemental d'aménagement numérique.

OLYMPIADES INTERNATIONALES DES MÉTIERS

Du bronze et deux médailles d'excellence pour l'Occitanie

Trois jeunes de notre région ont participé aux Olympiades des métiers, en octobre à Abu Dhabi (Émirats arabes unis).

Enzo Barragato a remporté une médaille de bronze dans la catégorie peinture auto.
© Laurent BAGNIS

Ce concours a réuni plus de 1 300 compétiteurs venus des 5 continents. Les 3 candidats régionaux ont porté haut les couleurs de l'Occitanie. **Enzo Barragato (peinture auto - Aveyron) a décroché une médaille de bronze. Kevin Mascle-Girard (tôlerie - Gard) et Jimmy Rose (technique auto - Aude) ont remporté 2 médailles d'excellence.**
Ces résultats sont le fruit de leur détermination et de leur préparation sans faille avec leurs formateurs dans les CFA. Pour accompagner cette filière d'excellence, la Région met en œuvre depuis cette rentrée un ambitieux plan de développement de l'apprentissage, doté d'un budget de 10,5 M€ et destiné aux apprentis, à leurs employeurs et aux CFA.

JEUNES TALENTS

Exprimez-vous !

© Lydie Lecarpentier

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée lance la 12e édition du Prix d'écriture Claude Nougaro, le grand concours dédié à l'écriture ouvert aux jeunes d'Occitanie âgés de 15 à 25 ans.

Pour y participer, les candidats ont jusqu'au 15 janvier 2018 pour proposer une œuvre inédite dans 4 catégories : nouvelle, scénario de court-métrage, bande dessinée ou chanson. Deux types de prix seront remis aux lauréats. Les « Prix découverte », pour les 15-18 ans avec à la clé un voyage culturel à Barcelone et les « Prix tremplin », pour les 18-25 ans. Les artistes lauréats de cette catégorie bénéficieront d'un accompagnement artistique par des professionnels pour faciliter leurs « premiers pas » dans le milieu professionnel, et l'édition (ou l'enregistrement) des œuvres primées.
Tous les lauréats remporteront une tablette tactile.
Information et Inscription obligatoire sur www.laregion.fr/-Prix-d-ecriture-Claude-Nougaro

Énergie : 39 initiatives soutenues

© Lydie Lecarpentier

La Région s'est engagée à devenir la première Région à énergie positive d'Europe d'ici 2050. Pour y parvenir, elle soutient les initiatives locales qui contribuent à la transition énergétique. Ainsi, 39 projets de production et de développement d'énergies renouvelables viennent de recevoir une subvention de 700 000 euros au total. L'un d'entre eux verra le jour sur la commune de **Los Malos dans les Pyrénées-Orientales**. Il s'agit de produire de l'énergie photovoltaïque grâce à trois centrales installées sur la mairie, la cave coopérative et les anciennes écoles. Cette énergie sera réinjectée dans le réseau de distribution locale.

Décrochage : La voie de l'apprentissage

Chaque année, dans la région, 8 000 jeunes sortent du système scolaire sans qualification. Afin de lutter contre ce phénomène, la Région lance une expérimentation permettant à de jeunes décrocheurs d'intégrer un CFA et d'y bénéficier d'un accompagnement renforcé dans la recherche d'un contrat d'apprentissage. Si le jeune signe effectivement un contrat, il poursuivra la formation en CFA sous le statut d'apprenti. Jusqu'au 22 décembre, environ 200 jeunes intégreront ce programme dans des CFA de l'**Hérault, des Hautes-Pyrénées et du Tarn**. En fonction des résultats, une généralisation de cette action pourrait être envisagée sur l'ensemble du territoire pour la rentrée scolaire 2018.

Ruralité

Pour accompagner le développement des communes situées en milieu rural, la Région soutient la création d'équipements, de services et la rénovation du patrimoine. Environ 2,3 millions d'euros viennent ainsi d'être accordés à près de 90 projets. Parmi eux, la création d'une salle socioculturelle à Saint-Julien-de-la-Nef (Gard), la restauration de l'ancien Hôpital - Château des Comtes d'Armagnac (maçonnerie et couverture) sur la commune de Lectoure (Gers) ou encore la réhabilitation d'un bâtiment communal en salle multi-activités à Montbel (Lozère).

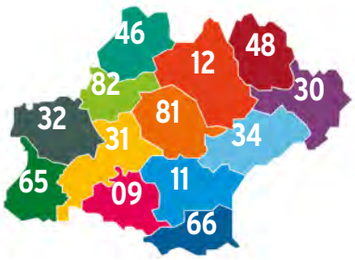
Tourisme : trois voies vertes bientôt créées

Les véloroutes, les voies vertes et autres itinéraires de transports doux sont devenus des éléments de l'attractivité touristique des territoires. À ce titre, la Région vient récemment de soutenir trois projets d'aménagement de voies vertes : « Du canal du Midi à Montségur » qui permettra, via une ancienne voie ferrée, de relier les territoires touristiques de l'**Aude (Bram)** et de l'**Ariège (Lavelanet)**; le dernier tronçon de la voie verte en bordure du canal de **Montech (Tarn-et-Garonne)** entre **Lacourt Saint-Pierre et Montauban**; la réalisation de l'aménagement d'une section de l'Euro8 entre **Sorède** et **Le Boulou** et de la V81 **Barcarès-Gorges de Galamus** dans les **(Pyrénées-Orientales)**.

Santé : déjà 99 maisons de santé aidées

L'accès à des soins de proximité constitue un enjeu majeur d'aménagement du territoire et d'égalité d'accès aux soins. Pour lutter contre les risques de désertification médicale, la Région soutient les projets de création de maisons de santé et de centres de santé pluri-professionnels, qui permettent le regroupement de praticiens médicaux et paramédicaux sur un même site. Derniers projets en date ayant reçu un soutien régional, à hauteur de 605 000 € : les maisons et centres de santé de **Montréjeau (Haute-Garonne), Prades (Pyrénées-Orientales) et Salviac (Lot)**.

© Baschenis Alain - Region Occitanie



La Région en action

81 TARN ALBI Seconde jeunesse pour le lycée Fonlabour

Dans le cadre de sa mobilisation pour l'amélioration des conditions d'études des jeunes, la Région lance de nouveaux chantiers de rénovation, d'aménagement et d'accessibilité des établissements d'enseignement. Elle mobilise ainsi 3,8 M€ pour la réalisation de travaux de rénovation de l'exploitation agricole du lycée Fonlabour d'**Albi**.

34 HÉRAULT MONTPELLIER Bientôt un vrai campus de la chimie à Balard

© Laurent Boutonnet

Après la mise en service, en septembre, du bâtiment formation du Pôle Chimie Balard de **Montpellier**, c'est la construction de l'immeuble dédié à la recherche qui est maintenant en cours, représentant un investissement de 63 M€ financé à 98 % par la Région. L'objectif : créer un vrai Campus Chimie Balard, qui rassemblera étudiants, chercheurs, start-up et entreprises sur un même site d'ici à 2020.

48 LOZÈRE CAUSSE DE SAUVETERRE Sécurisation de l'alimentation en eau potable

© Boutonnet Laurent - Region Occitanie

La Région vient d'attribuer une subvention de 690 000 € au projet de sécurisation en eau potable du **Causse de Sauveterre**. L'objectif : mieux assurer la desserte de 580 abonnés répartis sur une cinquantaine de hameaux, grâce notamment à la création d'une retenue destinée à stocker l'excédent des captages d'eau en période hivernale et à créer une station de traitement. Ce projet, représentant un investissement de 2,3 M€, est en cours de lancement. Les travaux effectifs devraient démarrer fin 2018.

11 AUDE LIMOUX L'espace urbain en plein réaménagement

Pour aider la commune de Limoux à engager des travaux d'aménagement urbain, la Région a voté en octobre plus de 380 000 € de subventions pour des opérations représentant un investissement total dépassant 1,5 M€. Ces travaux concernent en particulier l'espace public situé devant le centre hospitalier **Limoux-Quillan** et le quartier de la route de Chalabre, très fréquenté. Pour ce dernier, c'est un chantier en trois tranches qui a démarré avant l'été par des travaux de terrassement, d'éclairage et d'électrification.

12 AVEYRON VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Blanc Aéro Industries reprend les travaux

La première tranche de travaux a été livrée en 2016, la seconde tranche démarre... La nouvelle usine **villefranchoise** de Blanc Aéro Industries, appartenant au groupe Lisi Aerospace, devrait être définitivement achevée en 2018, pour une surface totale de 25 000 m². Trop à l'étroit dans ses anciens bâtiments, l'entreprise spécialisée dans les systèmes de fixation pour l'aéronautique et la compétition automobile a reçu une aide de 2 M€ de la Région pour lancer cette seconde tranche, l'investissement total avoisinant les 60 M€.

46 LOT SAINT-CIRQ-LAPOPIE Amélioration de l'accueil des visiteurs

Pour accompagner les projets de valorisation des Grands Sites régionaux, la Région a décidé de soutenir l'aménagement et l'extension du parking Cardaillac, des espaces publics du cœur emblématique du centre bourg (pavage, cheminements piétons...) et de la RD8, à **Saint-Cirq-Lapopie**. L'investissement total représente près de 753 000 €, pour une aide régionale de plus de 180 000 €.

30 GARD VAUVERT : Premiers coups de pelle pour le futur parc public

La Région vient d'attribuer une subvention de 192 000€ à la commune de **Vauvert** pour la réalisation d'un parc public, « le jardin Grégoire », qui proposera des espaces de loisirs gratuits sur la base des souhaits émis par la population en octobre dernier, lors d'une consultation publique. Le chantier devrait démarrer en ce mois de janvier pour une ouverture du parc prévue l'été prochain.

dans les 13 départements

66 PYRÉNÉES-ORIENTALES RIVESALTES Une centaine de nouveaux logements sociaux

Engagée dans l'aide à la production de logements sociaux, la Région a voté en octobre dernier le soutien à la création en cours de 109 logements à **Rivesaltes** : 89 dans le lotissement Cami de Vingrau, et 20 en plein centre-ville, boulevard Arago. Près de 150 000 € d'aides sont apportés à ces deux opérations. Au total, ce sont 2 573 logements qui ont fait l'objet d'un soutien de la Région depuis le début de l'année, pour un montant d'aides de 4,73 M€.

09 ARIÈGE LA BASTIDE-DE-SÈROU : Modernisation du village de vacances

La Région accompagne depuis 2016 la modernisation et l'extension du village de vacances « Les Lambrilles » appartenant à la commune de **La Bastide-de-Sérou**. Cette année, 300 000 € d'aides ont été votés. La création de 6 gîtes, la construction d'une salle de restauration et des travaux de voirie et d'intégration paysagère des bâtiments sont concernés. L'enjeu : atteindre un classement 3 étoiles et l'obtention du label « Tourisme et handicap ». Ouvert à l'année, ce village de vacances emploie actuellement 6 personnes.

© Ader Jean-Jacques - Region Occitanie

32 GERS L'ISLE-JOURDAIN Un gymnase flambant neuf en septembre

Considérant que l'accès à des infrastructures sportives représente un élément déterminant d'une politique d'aménagement du territoire équilibré et dynamique, la Région a validé sa participation pour la création du gymnase de la Gascogne Toulousaine à **L'Isle-Jourdain**, dont la première pierre a été posée début octobre. Elle engage ainsi 500 000 €, sur un coût total de 5,2 M€, pour la construction de cet équipement qui verra le jour en septembre 2018.

65 HAUTES-PYRÉNÉES VILLENAVE-PRÉS-BÉARN Une maison d'assistant(e)s maternel(le)s à la rentrée

La Région a octroyé une aide de 40 000 € à la Communauté de communes Adour Madiran pour la construction d'une maison d'assistant(e)s maternel(le)s sur la commune de **Villenave-Prés-Béarn**. Cette structure a été conçue pour 4 assistant(e)s maternel(le)s ayant jusqu'à 4 agréments chacun(e). Ce sont donc 16 places qui pourront être proposées à l'automne prochain par cette structure d'accueil pour la petite enfance, dont les travaux sont en cours, pour un investissement total de 400 000 €.

31 HAUTE-GARONNE PORTET-SUR-GARONNE La gare fait peau neuve

Des travaux importants de rénovation ont commencé en gare de **Portet-sur-Garonne**. Il est notamment prévu le réaménagement du vestibule et de la zone d'attente, de la zone guichet, le remplacement du mobilier, de l'éclairage, ou encore l'installation de deux abris sur le quai 2 et d'un écran d'information sur le parvis de la gare (510 000 € financés à 75 % par la Région). Des travaux de mise en accessibilité sont également prévus d'ici 2020 (2 millions d'euros financés à 75 % par la Région) avec notamment la création d'une passerelle piétonne et de deux ascenseurs ou encore la mise aux normes du souterrain des escaliers et de l'éclairage.

82 TARN-ET-GARONNE SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL L'école du futur mise sur les économies d'énergie

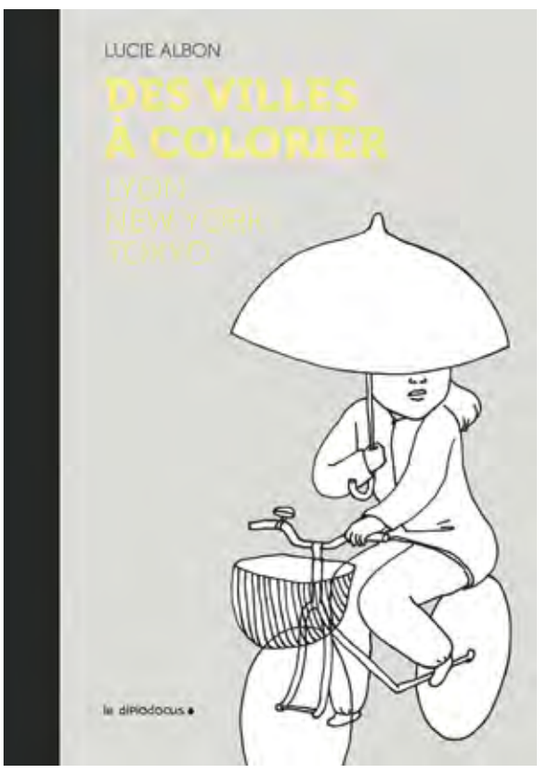
Faisant de l'efficacité énergétique un enjeu déterminant de sa stratégie pour devenir la 1re Région à énergie positive d'Europe, la Région, en partenariat avec l'ADEME, a souhaité soutenir des projets exemplaires. Elle a ainsi attribué une subvention de près de 600 000 € pour l'écoconstruction d'une école élémentaire sur la commune de **Saint-Antonin-Noble-Val**, qui devrait ouvrir à la rentrée prochaine. Il s'agira d'un bâtiment à énergie positive construit en partie à partir de matériaux naturels comme le bois, la ouate de cellulose, la mélisse, l'argile...

© Mil Lieux Architecture

Le Père Noël en mode Occitanie

En 2016, les Français ont dépensé en moyenne 247 € pour remplir la hotte du Père Noël*. Difficile de tomber juste à tous les coups… Nous vous proposons ici un coup de pouce avec quelques idées cadeaux « produites en Occitanie » pour tous les âges.

* Sondage TNS-Sofres pour eBay mené en octobre 2016 auprès de 2423 personnes.



© Le Diplodocus

LE DIPLODOCUS - DE BONNES FEUILLES GARDOISES À LIRE

Depuis 2015, Floriane Charron édite des livres illustrés pour enfants. Cette jeune éditrice, basée à **Liouc** dans le **Gard**, s'est installée à son compte après avoir travaillé pour divers éditeurs. Parmi les ouvrages à feuilleter, un très bel album illustré par Lucie Albon, pour petits et grands à partir de trois ans.
Des villes à colorier invite à la rêverie urbaine : les murs des rues de Lyon, New York et Tokyo sont habillés ici de grands collages poétiques en noir et blanc. Le lecteur y fait ce qui lui plaît. Muni de crayons, feutres ou pinceaux, il ravive l'éclat de ces villes et leur redonne vie en leur distribuant à chacune les couleurs de son choix, selon son bon vouloir. Dessins imaginatifs, coloriages minutieux ou graffitis expressifs, il n'y a pas d'interdit.
À chaque page se réinvente une nouvelle histoire à (d)écrire…

En savoir plus : **www.le-diplodocus.fr**

AVEC L'AIDE DE LA RÉGION

La maison d'édition le diplodocus a été accompagnée dès 2015 par Languedoc-Roussillon livre et lecture, qui rassemble les professionnels du livre, et a été également soutenue par la Région à hauteur de 5000 € pour participer à différents salons du livre, ainsi que pour développer sa stratégie commerciale.

BIOVIVA - LE CHAMPION DES COURS DE RÉCRÉ

Créée il y a vingt ans à **Montpellier** par Jean-Thierry Winstel, Bioviva dénote dans l'univers du jeu pour enfant, à l'heure des robots connectés et autres consoles portatives. Son crédo : les jeux éducatifs sur les thèmes de la nature et de l'épanouissement. Ses jeux de cartes et de plateaux sont conçus dans une démarche durable et responsable, ils misent sur le respect de la nature et du vivant… Et bien la recette fait mouche, les enfants raffolent notamment des Défis Nature, ces petits jeux de cartes qui envahissent les cours d'école à chaque récréation. Simples et ludiques, tous ces jeux sont imaginés, développés et testés à Montpellier, avant d'être imprimés à une centaine de kilomètres de là, à Saint-Paul-Trois-Châteaux, tout près de la frontière entre le Gard et la Drôme. Un chiffre d'affaires en croissance de 55 % l'an passé, plus de 10 emplois créés en deux ans, plus de 900 000 jeux fabriqués cette année… Bioviva a misé sur le bon cheval

© Bioviva Editions

En savoir plus : **www.bioviva.com**

JORO FACTORY - L'AVEYRON SE PORTE AUTOUR DU COU

© Ronan Lascar

Joanna Hennerez, jeune Aveyronnaise diplômée d'école de stylisme, et Ronan Lascar, dessinateur en architecture et design, ont imaginé et lancé il y a quelques mois depuis **Rodez** leur première collection de colliers sous la marque Joro Factory. Taillés dans du bouleau, poncés, peints et montés à la main, ces colliers aux lignes géométriques ont des faux-airs d'origami et séduisent par la simplicité de leurs formes. Les boutiques revendeuses et les amatrices de pièces artisanales ne s'y sont pas trompées. Leurs modèles phares produits en petites séries, le bateau et le renard, sont découpés au laser par un atelier ruthénois, Tawla. Si leurs créations ont déjà parcouru des milliers de kilomètres, en France et au-delà, ces deux jeunes créateurs planchent déjà sur leur nouvelle collection. « Nous avons commencé à tester des sautoirs et des bracelets, ainsi que d'autres modèles en origami. Et nous essayons de développer des nouvelles collaborations pour des points de vente », résume Ronan.

En savoir plus : **www.etsy.com/fr/shop/JoroFactory**

HOPAAL - DES PULLS QUI RESPECTENT LA PLANÈTE

Les chiffres avancés sont sans appel : la production d'un pull en coton classique nécessite 18 700 litres d'eau, 360 grammes d'engrais chimiques et 16 grammes de pesticides... Pour le dernier-né des pulls que vient de lancer la start-up **toulousaine** Hopaal, on tombe à 50 litres d'eau, et aucun engrais chimique. 100 % recyclé et produit en France, ce pull looké est entièrement confectionné à partir d'anciens vêtements, sans ajout de teinture. Éco-friendly, les vêtements créés depuis 2016 par deux jeunes Toulousains, Mathieu Couacault et Clément Maulavé, étaient jusqu'à présent réalisés dans le sud de l'Inde. C'est maintenant un atelier de Brassac, dans le Tarn, la Filature du Parc, qui recycle et produit le fil du pull Hopaal, tricoté ensuite dans la Loire. Cerise sur le gâteau : à chaque achat, il est proposé de voter pour une ville à revégétaliser par Hopaal et Merci Raymond, un collectif de jardiniers urbains.

© Hopaal

En savoir plus : **www.hopaal.com**

ATELIER FAUNE - LE PLAISIR DE SE SERRER LA CEINTURE

© Faune

Créé en 1984 à Sémalens, à quelques kilomètres de **Castres**, dans le **Tarn**, l'atelier Faune fabrique chaque année plusieurs milliers de ceintures, mais aussi quelques sacs, pochettes, porte-clés et bracelets. Le point commun entre tous ces articles : le cuir. L'atelier de Xavier Catala, qui compte trois collaborateurs, s'est fait un nom jusque dans les maisons de haute couture. Avec deux collections par an, il renouvèle ses modèles sans cesse, mais ne fait pas de compromis sur la qualité du cuir. « *Nous nous fournissons en matière première auprès de tanneries françaises et italiennes réputées.* » C'est ensuite le savoir-faire technique et artisanal qui opère et donne naissance à des ceintures plus ou moins originales, selon l'humeur du moment. Et après ? « Nous expédions nos ceintures principalement en France, mais aussi à l'étranger. Ce sont les modèles féminins que nous vendons le plus. »

© Faune

En savoir plus : **www.ceinture-cuir.com**

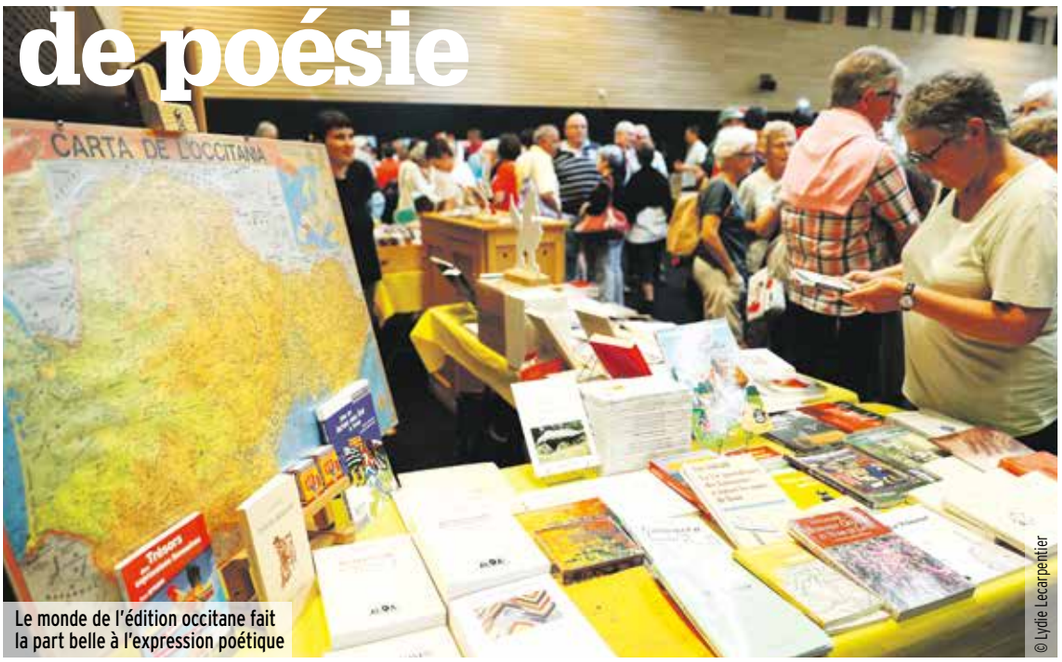
LE SAPIN

PRODUIT EN OCCITANIE AUSSI !

Depuis début octobre, les hostilités sont lancées : les bûches ont été coupées pour servir de support.
Et depuis novembre, ce sont 12 à 15 saisonniers qui sont à pied d'œuvre sur les exploitations de Bernard Bessière, sur les communes des **Brunels**, dans l'**Aude**, et de **Barre**, dans le **Tarn**, pour préparer les sapins. « Cette année, on va vendre entre 60 000 et 70 000 sapins, de 1 à 2 mètres de haut pour la plupart, qui partent dans toute la région et jusqu'en Nouvelle-Aquitaine, en direction des grandes surfaces, des revendeurs, des mairies… », précise Bernard Bessière. Après six ou sept ans en terre, les Nordmann et épicéas vont fêter Noël aux quatre coins du sud de la France…

Langue de poésie

« Langue d'oc, langue de poésie » écrivait Philippe Gardy dans l'avant-propos du recueil poétique et photographique *Caminant* paru en 2002.



Le monde de l'édition occitane fait la part belle à l'expression poétique

© Lydie Lecarpentier

Nous pouvons remonter au Moyen Âge, bien sûr, pour toucher de près ce lien étroit, ce souffle, cette respiration commune de l'occitan et de l'expérience poétique. Une expérience qui traversa les siècles et sut, entêtée, porter l'amour de la langue malgré sa déclassification sociale et son abandon progressif. Comment expliquer ce miracle ? La fragilité de l'occitan va de pair avec une puissance littéraire jamais démentie. « Le seul pouvoir est seulement de dire » envoyait Robert Lafont comme un défi, une phrase coup de poing dans une époque de reconquête linguistique et culturelle. Où en sommes nous aujourd'hui ? En ce début de XXIe siècle, plus de cent ans après le prix Nobel de Frédéric Mistral ? L'enjeu est de taille, la génération de Max Rouquette, Bernard Manciet, Marcelle Delpastre, a su porter très loin l'expression poétique occitane, avec une liberté et une richesse créatrice universelles. L'actualité de l'édition poétique en occitan nous prouve bien que l'aventure continue, plus que jamais. Dans la seule Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, des éditeurs audacieux comme Tròba Vox éditions, Cardabelle, L'Aucèu libre, Jorn ou encore IEO éditions ou Trabucaire (qui à côté du catalan sait donner sa place à l'òc) font un travail admirable et régulier. De jeunes auteurs comme Matthieu Poitevin, Aurelia Lassaque côtoient des noms déjà reconnus comme Rotland Pécout, Danielle Julien, Jean-Frédéric Brun, entre autres… Les revues historiques comme *OC*, elles, font résonner des voix nouvelles et nous rappellent, sans cesse, la leçon des troubadours : « Pour joie recommencer ». La poésie occitane porte une originalité et une sincérité profondes qui résonnent, au-delà des frontières, sans discontinuer, depuis mille ans.

OCCITAN

LENGA DE POËSIA La « Lenga d'òc, lenga de poësia » escriviá Felip Gardy dins l'avant-prepaus dau recuelh poetic e fotografic Caminant, en 2002.

Podèm remontar ai trobadors de l'Edat Mejana, segur, per tocar aqueu ligam estrech, aqueu buf, aquela repiracion comuna de l'occitan e de l'experiéncia poetica. Una experiéncia qu'atraversèt lei sègles e contunhèt, testarda, de portar l'amor de la lenga maugrat sa declassificacion sociala e son abandon progressiu. Coma explicar lo miracle ? La fragilitat de l'occitan va de cotria amb una poténcia literària jamai desmentida. « Lo sol poder es que de dire » mandava Robert Lafont coma una escomessa, una frasa còp de ponh dins un temps de reconquista linguistica e culturala. Onte ne siam, ara ? A la debuta dau sègle 21, en plen règne de la numerizacion, mai de cent ans après lo prèmi Nobel de Frederic Mistral ? L'enjuec es de talha, la generacion de Max Roqueta, Bernard Manciet, Marcela Delpastre, saupèt portar luenh l'expression poetica occitana, amb una libertat e una riquessa creatritz universalas. L'actualitat de l'edicion poetica en occitan nos pròva ben que l'aventura contunha, mai que jamai. Dins la Region Occitania Pirenèus-Mediterranea d'editors audaciós coma Tròba Vox edicions, Cardabelle, L'Aucèu Libre, Jorn o encara IEO edicions o Trabucaires (qu'a costat dau catalan saup donar la paraula a l'òc) fan un trabalh remirable e regulier. D'autors joines coma Matthieu Poitevin o Aurelia Lassaca costèjan de noms ja reconeguts coma Rotland Pécout, Danièla Julien, Joan Frederic Brun, entre autres... Lei revistas istoricas coma ÒC, elei, fan clantir de vòtz novèlas e nos ramentan, de lònga, la leiçon dei trobadors : « Per jòia recomençar ». La poesia occitana pòrta una sinceritat e una originalitat prigondas que ressonan, en delai dei confinhas, sensa relambi, dempuèi mil ans.

© Nina Camberoque

L'auteur Aurélia Lassaque vient de sortir son dernier recueil « En quête d'un visage »

Des pas de danse au patrimoine ?

Le patrimoine culturel catalan est bien vivant : Perpignan sera « capitale de la sardane » en 2019 et la rumba catalane veut être reconnue au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

L'origine de la Sardane remonterait au 1er siècle

© Maugendre David

C'est officiel : Perpignan a été choisie le 3 novembre par la Confédération sardaniste de Catalogne pour être l'ambassadrice de la sardane en 2019. L'année se déclinera autour de concours sardanistes, démonstrations et rencontres entre danseurs. Temps fort : le 20e Aplec (rassemblement) de Perpignan lors des fêtes de la Saint-Jean en juin. La sardane est LA danse traditionnelle catalane, aisément reconnaissable à son cercle de danseurs se tenant par la main. Elle est accompagnée de musique, jouée par des groupes appelés coblas. Son origine remonterait au 1er siècle, à la danse d'offrande à la lune des Ibères du pourtour méditerranéen. La sardane actuelle trouve ses racines au XIXe siècle, lors du mouvement de la Renaissance catalane (Renaixença) et a été relancée par les compositions du musicien de Figueres, Pep Ventura. Dans le patrimoine culturel catalan figure aussi la fameuse rumba catalane, musique métissée née dans les quartiers pauvres de Barcelone dans les années 50. Une culture musicale perpétuée par les musiciens et danseurs gitans, et dont la transmission est essentiellement orale. Depuis 2015, un collectif d'acteurs culturels de l'espace Eurorégion Pyrénées-Méditerranée (Occitanie, Catalogne et Baléares), comprenant des chercheurs comme des représentants de la communauté gitane, soutient l'inscription de la rumba catalane sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

CATALAN

PASSOS DE DANSA AL PATRIMONI ?

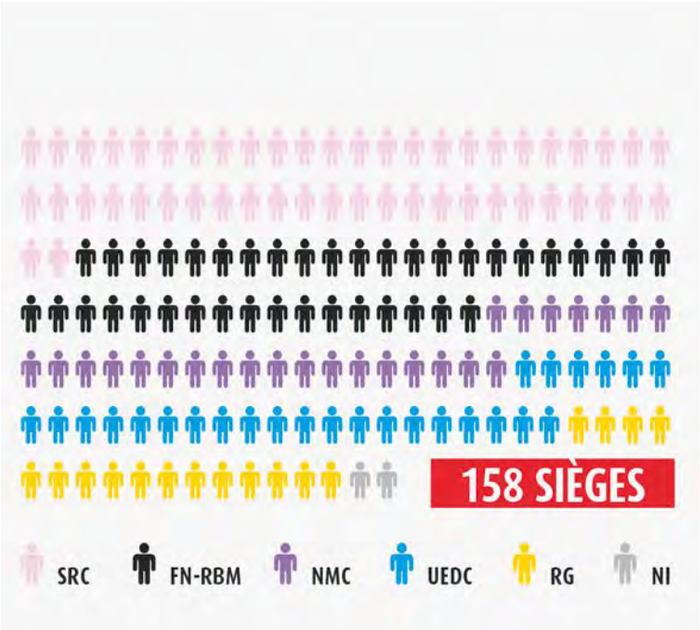
El patrimoni cultural català és ben viu: Perpinyà serà «Capital de la Sardana» el 2019 i la Rumba Catalana vol ser reconeguda al Patrimoni Cultural Immaterial de la Unesco.

Ja és oficial: Perpinyà ha estat escollida el 3 de novembre per la Confederació Sardanista de Catalunya per a ser l'ambaixadora de la sardana el 2019. L'any es plasmarà al voltant de concursos sardanistes, demostracions i trobades entre dansaires. Moment culminant: el 20è Aplec de Perpinyà durant les festes de Sant Joan el juny. La sardana és LA dansa tradicional catalana, fàcilment reconeixible per la seva rotllana de dansaires agafats de la mà. S'acompanya amb música, tocada per grups anomenats cobles. El seu origen es remunta fins al segle I, a la dansa d'ofrena a la lluna dels ibers de la regió mediterrània. La sardana actual troba les seves arrels al segle XIX, arran del moviment de la Renaixença catalana, i va ser rellançada per les composicions del músic figuerenc Pep Ventura.

Dins el patrimoni cultural català figura també la famosa «Rumba Catalana», música mestissa nascuda als barris pobres de Barcelona els anys 50. Una cultura musical perpetuada pels músics i ballarins gitanos, la transmissió de la qual és essencialment oral. Des del 2015, un collectiu d'actors culturals de l'espai Euroregió Pirineus-Mediterrània (Occitània, Catalunya i Balears), que inclou tant investigadors com representants de la comunitat gitana, recolza la inscripció de la Rumba Catalana a la llista del Patrimoni Cultural Immaterial de la Unesco.

Tribune libre

Les textes qui sont publiés dans cette rubrique relèvent de la seule responsabilité des groupes politiques signataires.
Ils ne sauraient en aucun cas engager la responsabilité du Conseil régional.



Budget 2018 : la Région s'engage en faveur de la cause alimentaire

En cette fin d'année 2017, sous l'impulsion de Carole Delga, les élus de la Région Occitanie Pyrénées / Méditerranée ouvrent 4 chantiers ambitieux et réalistes qui concernent l'action territoriale au service de l'emploi et de l'égalité, la transition écologique et énergétique, les transports, mais aussi le « Produit en Occitanie ».
Nous avons aujourd'hui à faire des choix décisifs pour l'avenir et l'enjeu consiste notamment à nous projeter pour laisser à nos enfants les moyens de vivre dans des conditions décentes. Les orientations budgétaires de la Région lors de l'Assemblée Plénière du 3 novembre font la preuve de cet engagement, en particulier en faveur de l'agriculture locale et de l'agroalimentaire de qualité.
Face à la crise que traverse le monde agricole aujourd'hui, confronté notamment à la chute des cours mondiaux et aux aléas climatiques, face à une forte baisse de revenus des agriculteurs, la Région doit intervenir plus et nous mobiliserons tous les leviers à notre disposition pour soutenir cette filière d'avenir.
Notre collectivité est un acteur clé du développement de l'agriculture et c'est pourquoi en 2017, le budget régional consacré à l'agriculture a augmenté de 60 % par rapport à l'année passée. Nous sommes sur tous les fronts pour défendre l'identité et la qualité de notre terroir : aides à l'installation des jeunes agriculteurs, à la modernisation et à l'adaptation des exploitations agricoles, aides à la compétitivité des entreprises agroalimentaires et soutien renforcé à la filière avicole.
La Région dispose des compétences et des outils pour mettre en place des politiques transversales de développement durable dans lesquelles l'Agriculture Biologique a toute sa place : Agenda 21, Plan Climat énergie Territorial, protection de la ressource en eau et des milieux naturels, documents d'urbanisme...
L'agriculture joue un rôle central dans l'économie régionale. C'est un secteur riche de filières à fortes spécificités, créateur d'emploi non délocalisables et c'est pourquoi nous faisons le choix d'intervenir à tous les échelons de la filière Bio, de l'installation à la consommation, en passant par la production, la transformation et la distribution.
Nous devons être un exemple et un levier pour cette alimentation de qualité et de proximité. Être la première Région bio de France est un atout considérable, mais aussi une responsabilité, celle de permettre à la très grande majorité des agriculteurs qui souhaitent se convertir en bio de mener à bien leur projet.
La Région doit donc prendre ses responsabilités pour favoriser la transition de notre agriculture et les élus de la Région Occitanie en font la preuve avec l'exemple des aides importantes votées en faveur du bio dans les restaurants scolaires, ce tout en privilégiant les circuits courts. Concrètement, pendant trois ans, les 193 lycées de la région pourront bénéficier d'aides pour financer le surcoût des achats en denrées bio. La commande
Vous l'aurez compris, avec le budget prévisionnel 2018, par nos choix politiques, nous prenons nos responsabilités. C'est bien pour préparer l'avenir que la Région s'engage pleinement auprès des agriculteurs et transformateurs. Nous le faisons en soutenant une agriculture qui soit durable, respectueuse des hommes et de l'environnement.
Bonne fin d'année à toutes et tous.

Christian ASSAF, Président du groupe SRC.

Carole Delga : deux ans déjà et toujours rien à l'horizon...

Depuis la rentrée, Mme Delga a laissé filer de nombreux dossiers primordiaux pour notre région.
Sur la LGV d'abord, malgré une communication débridée et dispendieuse, les lignes LGV Montpellier-Perpignan et Bordeaux-Toulouse sont plus que jamais compromises.
Sur la voracité du groupe d'actionnaires chinois qui ponctionne les ressources de l'aéroport de Toulouse comme sur la décision de Bruxelles de réduire les droits antidumping sur le biodiesel argentin qui met en danger le port de Sète, rien n'a été fait, non plus.
Sur le front de l'emploi, le chômage poursuit son augmentation avec une hausse significative de 2,9 % entre septembre 2016 et septembre 2017 (catégories A, B, C). En un an seulement, le nombre de travailleurs détachés en Occitanie (autour de 70 000) a doublé.
Pourtant, vos élus FN RBM ont multiplié les mises en garde et les propositions de

bon sens : relocalisation de l'économie, lutte contre le travail détaché, soutien aux communes rurales, aide aux viticulteurs, sécurisation des transports avec la gratuité pour les forces de l'ordre, augmentation des produits locaux et non halal dans les cantines des lycées, etc. De façon sectaire, Mme Delga, sa majorité et ses alliés de la droite et du centre les ont toutes rejetées.
Ces derniers mois sont ainsi l'illustration parfaite de ce qui se déroule au Conseil Régional depuis deux ans : Carole Delga joue à la Présidente, avec l'appui d'un large spectre politique allant de l'extrême-gauche à la droite, et ostracise les seuls élus qui travaillent. Ce travail c'est, entre autres, 104 amendements (surnommés « amendements torchons » par Carole Delga), 119 communiqués de presse (quasi-systématiquement censurés par le groupe monopolistique « Baylet ») et plus de 120 interventions en Assemblée. Un vrai travail d'opposition et de proposition à votre service !
C'est donc avec une grande fierté que je succède à France Jamet, désormais Député français au Parlement Européen, à la tête de ce groupe FN RBM fort de 39 élus combatifs, efficaces et déterminés. À ce titre, j'ai d'ailleurs entamé une tournée régionale pour venir vous rencontrer dans chacun des 13 départements de notre région. Ces rencontres sont l'occasion d'échanger avec vous sur les problématiques liées aux compétences régionales. Vous pouvez consulter les informations relatives à cette tournée, et toutes nos actions politiques, sur nos réseaux (Facebook : @FNOccitanie et Twitter : @FN_Occitanie) ainsi que sur notre site (www.fn-occitanie.fr).
Tous les élus du groupe FN RBM se joignent à moi pour vous souhaiter, à toutes et tous, d'excellentes fêtes de Noël et le meilleur pour 2018.

Julien SANCHEZ, Président du groupe FN RBM

Une majorité forte pour réussir les transitions

En 2018, verront le jour en Occitanie trois nouvelles agences : développement économique, construction et aménagement ainsi que l'agence régionale de l'Énergie et du Climat.
L'ambition de soutenir l'innovation et développer l'emploi est réelle. Nous devons nous adresser à tous les acteurs du tissu économique. La construction et l'aménagement sont des défis importants à relever pour nos territoires. Quant à l'Énergie-Climat, avec tout ce qui concerne le projet « Région à Énergie Positive », cette structure jouera un rôle essentiel pour la rénovation énergétique et l'essor des énergies renouvelables.
Indissociables, ces transitions écologiques, sociales et démocratiques sont seules à même de nous faire entrer dans le XXIe siècle dans des conditions humaines et environnementales acceptables. Pour réussir, nous devons opérer des ruptures par rapport au système établi : refus des activités polluantes, des conditions de vie et de travail indignes de la consommation effrénée d'espaces naturels, de la casse programmée des services publics.
Nous déplorons alors le choix du gouvernement de baisser les dotations aux collectivités. Il aura un impact sur notre capacité à mener jusqu'au bout ces transitions.
Notre majorité s'est engagée, lors du débat d'orientation budgétaire, à maintenir sa ligne politique, permettant d'assumer les décisions prises. Reste donc que ces choix soient entérinés dans le budget 2018, nous y seront vigilants.
Seule région constituée d'une majorité de gauche, la responsabilité nous incombe de démontrer la force d'un rassemblement pour mettre en application des choix politiques forts tels que ceux que nous portons.

Patrick Cases et Véronique Vinet, Nouveau Monde en Commun

Fusion des Régions : En Occitanie, la facture est salée !

La 2e année d'exercice du mandat régional touche à sa fin et, malgré les sollicitations successives du Groupe UEDC, il est impossible d'obtenir un chiffrage précis du coût de la fusion.
Sachant que la Région loue chèrement un hall du parc des expositions de Montpellier pour chaque session alors même que nous disposons de deux hémicycles aménageables dans les Hôtels de Région de Toulouse et Montpellier, la question des surcoûts de ce choix est plus que jamais d'actualité.
Lors de la Commission Permanente du 13 octobre dernier, au détour d'un rapport, nous apprenons indirectement que la tenue de l'Assemblée Plénière du 30 juin 2017 a coûté 114 300 € HT !
Comment peut-on dépenser une telle somme pour la location d'une salle pour une session de travail d'une seule journée ! Cela relève au mieux de l'inconscience et au pire de la mauvaise gestion. Cet argent aurait pu être employé à bien meilleur escient !
L'exécutif n'assume pas ce choix ! La Région refuse de répondre aux demandes répétées du Groupe UEDC. Et dans le cadre d'une mission d'information et d'évaluation des conséquences de la fusion, elle omet la prise en compte des coûts des sessions plénières à Montpellier, location des salles et frais de déplacements compris. Un rapport de cette mission est en cours de rédaction et sa version provisoire en est réduite à constituer un énième document de communication !
Une telle désinvolture sur les dépenses publiques est préjudiciable à long terme au moment où les dotations ne cessent de baisser. Les Français en ont assez de régler les factures d'une gestion dispendieuse au service de la communication politicienne.
Les élus du Groupe UEDC restent actifs et particulièrement vigilants sur ces dossiers de bon sens budgétaire.

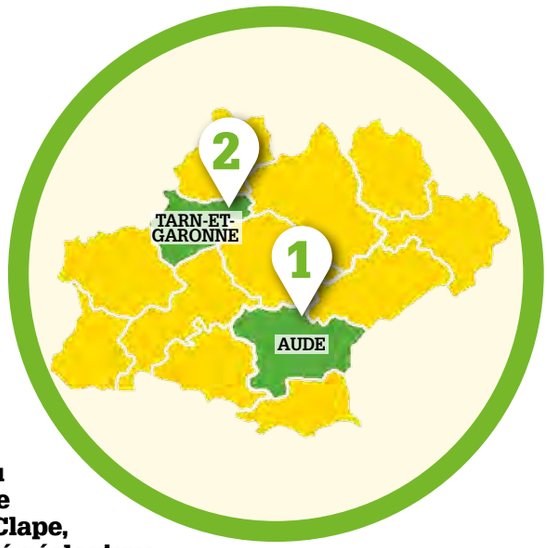
Christophe RIVENQ
Président du groupe Union des Élus de la Droite et du Centre

Les Radicaux soutiennent les mesures en faveur de l'investissement

Lors de l'Assemblée Plénière du 3 novembre, le groupe des radicaux a apporté son soutien aux politiques qui favorisent l'investissement en confirmant l'Occitanie au 1er rang national.
Sur le volet agricole et agroalimentaire, nous avons adopté le Plan BI'O, la valorisation des produits locaux et de qualité dans les restaurants scolaires des lycées de la Région, et validé la politique d'accompagnement pour l'installation-transmission et la compétitivité des entreprises de la filière.
Concernant l'ingénierie territoriale, par l'intermédiaire de la Vice-Présidente Florence BRUTUS, nous avons confirmé la volonté d'agir pour un aménagement harmonieux et équilibré de l'ensemble du territoire régional.
Enfin, nous avons fait adopter un vœu demandant au gouvernement une révision du budget du logement en dénonçant la réforme des APL qui fragilise le secteur du logement social et avons appelé au maintien de l'APL accession et du Prêt à Taux Zéro.
Le groupe des radicaux rappelle ainsi son attachement à améliorer concrètement la vie de nos concitoyens.

Groupe des Radicaux de Gauche

Découvrez votre nouvel horizon



1 Le gouffre de l'Œil doux

© Antoine Darnaud

Camouflée au cœur du vaste massif de la Clape, cette curiosité géologique est unique sur la côte languedocienne. Le chemin qui y mène, facile et agréable, traverse un paysage typiquement méditerranéen composé de garrigues, de vignes et de splendides pins parasol. Le gouffre, né de l'affaissement d'une grotte souterraine est d'une beauté impressionnante. Ses eaux couleur émeraude, interdites à la baignade, reflètent la blancheur des hautes falaises calcaires qui l'encerclent. Très profond, le gouffre de l'Œil doux est constitué d'un vaste réseau de galeries souterraines aux courants dangereux où se mêlent les infiltrations des eaux de mer et celles du massif de la Clape. Une merveille qui ne se déguste qu'avec les yeux.

▶ **www.communefleury.fr**

À voir à proximité. L'embouchure de l'Aude et le petit port de pêche des Cabanes de Fleury, la grande plage familiale de Saint-Pierre-la-Mer. Amphoralis, le musée des potiers gallo-romains de Sallèles-d'Aude. À Narbonne, le palais des Archevêques et la Via Domitia. Manade traditionnelle afin d'y rencontrer d'authentiques gardians.

2 Bruniquel

© Dominique Viet

Dominée par la silhouette de ses deux imposants châteaux, la cité médiévale de Bruniquel, s'accroche au sommet d'une falaise, avec pour écrin de végétation foisonnante les gorges de l'Aveyron. Fondée dit-on par la reine Brunehaut, fille du roi des Wisigoths, Bruniquel offre des façades ouvragées en pierre calcaire, des rosiers grimpants et lilas, des jardins ensauvagés et des ruelles escarpées où s'égrènent les belles demeures du temps passé. Le village est connu pour avoir servi de décor au célèbre film *Le Vieux Fusil*, avec Philippe Noiret et Romy Schneider, immortalisé par une exposition des photos de tournage. Bruniquel est depuis peu connue pour abriter au sein d'une grotte la plus ancienne structure aménagée par l'homme, des stalagmites disposées en cercle par l'homme de Neandertal que l'on en croyait jusque-là incapable, il y a environ 176 000 ans.

▶ **www.bruniquel.fr**

À voir à proximité.
Le campement préhistorique Travers, à Bruniquel, pour des démonstrations de taille de silex et allumage de feu, le village de Montricoux et son château des Templiers, sur l'Aveyron ; La Cuisine, centre d'art et de design de Nègrepelisse.

Quiz : la montagne en Occitanie

1 Comment a-t-on appelé la « créature » qui a fait plus d'une centaine de victimes entre 1764 et 1767, en partie sur le territoire de la Lozère actuelle ?

2 Quel personnage de conte pyrénéen est né de l'accouplement d'un ours et d'une femme ?

3 Quel est le plus haut sommet d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée ?

4 Quel massif montagneux situé dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales est également une appellation d'origine protégée viticole ?

5 Quels mots dérivés du latin *podium* désignent dans notre région une montagne ou une colline ?

6 Quel est le sportif français le plus titré aux jeux Olympiques d'hiver ?

7 Combien de stations thermales compte notre région, 1re région thermale de France ?

A/ 18
B/ 28
C/ 38

8 Pour préparer les jeux Olympiques de Mexico, dans quelle station de sports d'hiver fut construit en 1967 un centre d'entraînement pour sportifs de haut niveau ?

9 Dans quelle discipline l'ariégeoise Perrine Laffont va-t-elle participer, à 19 ans, à ses deuxièmes jeux olympiques d'hiver ?

10 Quelle part de la superficie de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est située en zone de montagne ?

A/ 34,8 %
B/ 44,8 %
C/ 54,8%

RÉPONSES

1 La bête du Gévaudan ; **2** Jean de l'Ours ; **3** La Pique-Longue dans le massif du Vignemale (Hautes-Pyrénées) qui culmine à 3 298 mètres ; **4** Les Corbières ; **5** Puech, pueg, puig… ; **6** Le biathlète Martin Fourcade, né à Céret dans les Pyrénées-Orientales, avec 4 médailles ; **7** B/ 28 auxquelles s'ajoutent les nombreux espaces de bien-être et spa ; **8** Font-Romeu (66) ; **9** Le ski de bosses ; **10** C : la montagne s'étend sur 54,8 % de la région et concerne deux massifs montagneux le Massif central et les Pyrénées françaises. 26 % du premier et 75 % du second sont situés en Occitanie.

Pour les fêtes, les produits régionaux sortent le grand jeu

La recette de Michel Sarran

On ne le présente plus… La recette que nous vous proposons dans ce numéro sort tout droit de la cuisine de Michel Sarran, chef doublement étoilé installé à Toulouse. Associant deux produits phares de la région, le foie gras et l'huître, cette recette terre et mer, simple à réaliser, saura surprendre et réveiller les papilles de vos convives.

© J. Vieussens

La recette de soupe de foie gras à l'huître Tarbouriech[1]

Pour 10 personnes

- La veille, mettre 1 kilogramme de foie gras cru déveiné à mariner avec 12 grammes de sel, 3 grammes de poivre, un peu de porto et d'armagnac à discrétion, selon le caractère plus ou moins parfumé que l'on souhaite donner à la soupe.
- Le lendemain, cuire le foie au bain-marie à 160 degrés, pendant 12 minutes.
- Égoutter le foie, le mettre dans un blender avec 50 centilitres de bouillon de poule et mixer. Avec un fouet, monter la soupe avec le gras du foie égoutté et passer au chinois.
- Servir tiède, déposer dans chaque assiette une huître fraîchement ouverte au centre et terminer avec une pluche de cerfeuil.

(1) *L'huître Tarbouriech provient de l'étang de Thau. Florent Tarbouriech, producteur d'huîtres, y a recréé les effets de la marée pour produire cette huître d'exception.*

Retrouvez cette recette et d'autres sur : www.laregion.fr/les-recettes

Michel Sarran, un homme-orchestre aux fourneaux

S'il est souvent devant son piano de cuisson, dans son restaurant à Toulouse, Michel Sarran est un touche-à-tout compulsif. Connu du très grand public depuis qu'il officie en tant que juré dans l'émission *Top Chef*, ce double étoilé d'origine gersoise reste très attaché à sa région.

© Carton Pierre - Region Occitanie

Un coup d'œil au menu en apprend beaucoup sur l'homme : sa garbure iodée est servie dans un galet de la Garonne, son rouget est fumé aux sarments de Colombard, un cépage typique des côtes-de-gascogne, et c'est sur la brique toulousaine qu'il saisit son agneau de l'Aveyron… Sa terre, Michel Sarran l'a chevillée au corps et au cœur. Et la notoriété qu'il a acquise grâce à la petite lucarne n'y change rien, l'homme reste fidèle à lui-même. « Je suis né dans le Gers, dans un petit village : Saint-Martin-d'Armagnac. Je suis venu à Toulouse assez jeune. J'y faisais des études de médecine et je flânais beaucoup, je me sentais bien dans cette ville. Quand j'ai décidé de monter mon restaurant, le choix s'est porté immédiatement sur Toulouse. »

Grande gastronomie ou cantine, même combat

Si sa table fait partie des institutions où se pressent les notables de la Ville rose, les touristes sautent également le pas pour découvrir un Michel Sarran affable et souriant, qui joue à domicile. Le revers de la médaille est à chercher du côté du délai d'attente, qui s'étire parfois à perte de vue. C'est six mois environ pour atteindre le Saint Graal… Six mois pendant lesquels Michel Sarran aura mené tambour battant de nombreux projets, outre le tournage de *Top Chef*, qui a démarré début octobre. « J'ouvre un nouvel établissement avec des associés, dans un lieu très connu des Toulousains, le toit des Galeries Lafayette, d'où la vue est à couper le souffle. Nous voulons en faire un lieu de fête qui sorte des sentiers battus, un lieu de partage surtout. » Cultivant ainsi la différence, Michel Sarran se plaît aussi à aller là où on ne l'attend pas. Il travaille par exemple régulièrement avec un groupe de restauration collective et met son nez dans la carte des wagons-restaurants des TGV.

> **“ Quand l'émotion est au rendez-vous dans l'assiette, c'est gagné. ”**

Un peu plus près des étoiles

Une fois les casseroles rangées, Michel Sarran prend parfois la plume… « Je viens de sortir un livre avec la géographe Géraldine Pellé, qui dresse un parallèle entre mes recettes et les territoires. On en revient à ce qui me fait vibrer en cuisine : raconter des histoires, donner du sens aux recettes qui font s'entremêler plusieurs influences. » Une sorte de melting-pot qu'affectionne Michel Sarran lorsqu'il se creuse les méninges pour élaborer de nouveaux plats. « Je voyage assez souvent, j'ai aussi des attaches en Espagne et je mélange tout ça en m'adaptant à ce que nous dictent les saisons. » Et l'avenir dans tout ça ? « J'ai une fin d'année très chargée, et mes équipes m'aident beaucoup à tenir le rythme. J'aimerais prendre plus de temps pour moi, mais c'est tellement excitant de se lancer dans de nouvelles aventures que j'ai du mal à dire non ! »

44 CHEFS ÉTOILÉS DANS LA RÉGION

Michel Sarran fait partie des chefs étoilés par le Guide Michelin en 2017. Et il n'est pas le seul. Le célèbre guide rouge a attribué 3 étoiles à Gilles Goujon, à Fontjoncouse dans l'Aude, et à Sébastien Bras à Laguiole, dans l'Aveyron. Outre Michel Sarran, quatre restaurants affichent 2 étoiles : Le Parc- Franck Putelat à Carcassonne (Aude), Alexandre à Garons (Gard), Le Puits St-Jacques à Pujaudran (Gers), et Le Gindreau à Saint-Médard (Lot). Les 37 restaurants 1 étoile se situent dans le Gers (1), dans le Lot (5), en Haute-Garonne (8), dans l'Aveyron (5), dans l'Aude (3), dans le Gard (5), dans les Pyrénées-Orientales (5), dans l'Hérault (4) et en Lozère (1).