



Communiqué de presse

Toulouse, le 4 décembre 2018

15 exposants tarn-et-garonnais se préparent pour REGAL, le salon du bien vivre et du bien manger d'Occitanie

Le salon REGAL (REncontres Gustatives, Agricoles et Ludiques) créé et organisé par la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, ouvrira ses portes le 13 décembre prochain, à Toulouse. 15 producteurs et exposants de Tarn-et-Garonne seront présents pendant toute la durée du salon pour présenter en direct leurs produits d'exception.

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

Près de 200 exposants et producteurs des 13 départements d'Occitanie, dont 15 de Tarn-et-Garonne (*voir liste ci-dessous*), seront présents pendant 4 jours avec plus de 550 produits à la dégustation et à la vente. La richesse et l'authenticité de l'Occitanie seront également à l'honneur à travers les produits « Sud de France », 1/3 des exposants présents cette année étant référencés sous la marque régionale. RÉGAL c'est aussi 100 animaux à découvrir dans La Ferme, plus d'une centaine d'animations culinaires, gastronomiques et sensorielles, 20 conférences, rencontres, et débats sur les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation.

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

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

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

www.regal.laregion.fr

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

Les producteurs et exposants tarn-et-garonnais à retrouver cette année au salon RÉGAL :

- BOWS DISTILLERIE de MONTAUBAN : Vodka AROC, Rhum VENIDOR, Rhum ESTADOR
- BRASSERIE OC'ALE de LAFRANCAISE : Bières artisanales
- DOMAINE LAFFITTE de MIRABEL : Purs jus de fruits, pétillants, vinaigres
- LA FERME DU RAMIER de MONTAUBAN : Tome du Ramier ; Ramier roux ; Raclette fermière ; Tome vieille ; Tommette du Ramier
- VERGERS DE TOUTICAUT de DUNES : Confitures ; Sirops ; Coulis ; Infusions ; Pommes séchées ; Sauces ; Ketchup
- THIBAUT SERVICE FRUITS d'ALBIAS : Pur jus de fruits ; Jus pétillants sans alcool ; Eau de vie de poire William's ; Poirs prisonnières ; Pomme Chanteclerc ; Kiwis Heyward
- PRUNEAUX CABOS de MIRABEL: Pruneaux natures, fourrés ; Crèmes de pruneaux, pulpes de pruneaux ; Confitures de prunes d'Ente, Reine Claude ; Jus de pruneaux ; Pruneaux à l'eau de vie, Eau de vie ; Apéritifs à la prune, noix ; Pruneaux enrobés de chocolat
- LE RUCHER DE LAURIOL de MONTECH : Miels divers différentes variétés ; Pollen frais ; Gelée royale fraîche ; Propolis ; Cocktail de la ruche ; Pain d'épices ; Vinaigre maison
- AURIERES SARL de GOLFECH : Pommes juliet AB, Ponne story AB, Jus de pomme Juliet AB
- EARL DE METOU de SAINTE-JULIETTE : Jus de Fruits AB, Soupe AB
- QUALISOL de CASTELSARRASIN : Légumes secs, Graines, Huile de Tournesol, Farines, Salades, Plats cuisinés, Pastagerm' - MONBIO - AB
- FERME DE BONNEVAL de MONTAIGU-DE-QUERCY : Aillou, pistou, pimentou, huile de tournesol et de chanvre, ail blanc AB
- SYNDICAT DE DEFENSE AOP CHASSELAS DE MOISSAC : Chasselas de Moissac aop
- ASSOCIATION VOLAILLES DU SUD OUEST
- VINS DU TARN-ET-GARONNE de MOISSAC : AOP Fronton, AOP St sardos, AOP coteaux du Quercy, AOP brulhois, lavilledieu IGP, Montauban IGP

Contact presse :

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

