



Communiqué de presse

Montpellier, le 22 février 2019

La saucisse fraîche de Toulouse devient le 10 000^{ème} produit de la marque régionale *Sud de France*

A quelques jours du 56^{ème} Salon International de l'Agriculture qui se déroule à Paris du 23 février au 3 mars prochains, la marque régionale *Sud de France* vient de dépasser les 10 000 produits agroalimentaires et vins.

Créée en 2006, la marque régionale *Sud de France* permet de soutenir les secteurs agricole, viticole et agroalimentaire, en pariant sur une stratégie commerciale de promotion collective, tant au niveau local, national qu'à l'export.

Afin de prendre en compte la diversité des productions régionales, et de mieux répondre aux besoins des consommateurs, des entreprises et des producteurs, la Région a décidé en juillet dernier de **décliner la marque en 3 familles de produits** : l'Excellence d'Occitanie pour les produits sous signes officiels de qualité et d'origine, le Bio d'Occitanie et les Produits d'Occitanie.

Sud de France regroupe **actuellement 1385 producteurs adhérents** et désormais **10 000 vins et produits agroalimentaires**.

«*La grande concertation sur l'alimentation que nous avons menée en 2018 sur l'alimentation nous l'a montré : les habitants de l'Occitanie veulent consommer de plus en plus local et font le lien entre leurs achats et le développement économique et territorial. Avec Sud de France, la Région participe à ce mouvement en faisant la promotion des produits agroalimentaires régionaux sous une même bannière, facilement identifiable pour les consommateurs. La richesse et l'authenticité des produits «Sud de France » et à travers eux de l'Occitanie seront à l'honneur lors du Salon International de l'Agriculture qui débute dimanche à Paris.*» a déclaré la présidente Carole Delga à cette occasion.

Le 10000^{ème} produit *Sud de France* : la saucisse fraîche de Toulouse

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

■ Contact presse :

Mathilde MASSON : mathilde.masson@laregion.fr - Tél. : 04 67 22 86 46 - 06 07 75 52 82

Service Presse : service.presse@laregion.fr

Suivez-nous sur le compte Twitter du service presse : [@presseoccitanie](https://twitter.com/presseoccitanie)