

AGRICULTURE DOSSIER DE PRESSE

55^{ème} Salon International de l'Agriculture

LA RÉGION AUX CÔTÉS DES AGRICULTEURS ET ÉLEVEURS D'OCCITANIE / PYRÉNÉES- MÉDITERRANÉE

Du 24 février au 4 mars 2018 - Paris



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

Sommaire

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE : SUR LE PODIUM DES RÉGIONS AGRICOLES EUROPÉENNES	04
AU SIA 2018, LA RÉGION MET À L'HONNEUR LES TERROIRS, LES PRODUITS ET LES AGRICULTEURS D'OCCITANIE	05
L'ALIMENTATION, GRANDE CAUSE RÉGIONALE 2018 : COUP D'ENVOI DE LA CONSULTATION CITOYENNE EN MARS	09
AGRICULTURE : LA RÉGION AGIT AU QUOTIDIEN ET SUR TOUS SES TERRITOIRES.....	10
OCCITANIE, LA RÉGION DE LA QUALITÉ ET DE L'AUTHENTICITÉ	15
OCCITANIE, UNE RÉGION EN POINTE DANS LA FORMATION DES AGRICULTEURS DE DEMAIN	18
LISTE DES EXPOSANTS	22
PLAN DU SALON	25



© Laurent Boutonnet - Région Occitanie

Le Salon International de l'Agriculture est un moment important où chaque territoire met en avant ses produits, comme ses producteurs. Cette année encore nos terroirs s'illustrent, puisque la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée reste la première en Europe pour les produits de qualité.

Nous sommes également fiers que l'égérie de cette édition 2018, la vache Aubrac « Haute », soit née et élevée dans notre Région. Voilà une magnifique illustration et reconnaissance du savoir-faire de nos agriculteurs.

Pour autant, je ne veux pas que cette grande fête du monde agricole masque les réalités auxquelles notre région n'échappe pas. Je connais le talent des agriculteurs et leur abnégation pour surmonter les aléas.

Alors, je veux le dire simplement : l'agriculture j'y crois et la Région en fait la démonstration tous les jours, concrètement.

Notre agriculture possède de nombreux atouts que l'on peut résumer en trois mots : qualité, diversité et authenticité. Depuis 2016, la Région a augmenté son budget consacré à l'agriculture de 30 %. Nous avons mis en place de nouvelles modalités pour l'installation des jeunes agriculteurs, renforcé notre soutien au bio dans un contexte budgétaire difficile, adopté un nouveau système d'aide pour les investissements des entreprises agroalimentaires et viticoles, signé une

convention avec les interprofessions viticoles pour être plus puissants à l'export et favoriser la consommation de produits locaux et bio dans nos lycées.

Les Etats Généraux de l'Alimentation, voulus par le gouvernement, ont été porteurs d'espoir. Je souhaite qu'ils débouchent sur de nouvelles règles plus équitables pour les producteurs. La Région prendra sa part

de responsabilité, comme elle le fait actuellement, en soutenant les agriculteurs mobilisés pour la défense des zones défavorisées.

Aussi, parce que l'alimentation est le fondement de l'agriculture et qu'elle nous concerne tous, j'ai décidé d'en faire la

grande cause régionale 2018. A travers la grande concertation à venir, je vous invite à donner votre avis, à le confronter aux attentes des citoyens, et à élaborer ainsi un projet régional pour l'alimentation, d'une manière complètement inédite.

Le soutien à nos agriculteurs, à nos producteurs, passe par un geste simple : consommer local, acheter des produits de notre région. Ensemble, nous devons être les 1^{ers} consommateurs et les 1^{ers} ambassadeurs des produits d'Occitanie.

Carole Delga
Présidente de la Région
Occitanie/ Pyrénées-Méditerranée

OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE : SUR LE PODIUM DES RÉGIONS AGRICOLES EUROPÉENNES

Avec un chiffre d'affaires de près de 22 milliards d'euros et 165 000 emplois, l'agriculture et l'agroalimentaire constituent le 1^{er} secteur économique d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

- **1^{er} vignoble mondial** en superficie pour les vins d'origine
- **1^{er} secteur d'emploi**, devant le tourisme et l'aéronautique (165 000 actifs permanents)
- **22 milliards d'€** de chiffres d'affaires pour les secteurs agricole et agroalimentaire, dont 5 milliards à l'export
- **1^{ère} région européenne** avec **250 produits** sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO)
- **1^{ère} région Bio** de France en nombre d'exploitations (plus de 7 200) et en termes de surface (406 000 ha)
- **2^{ème} région agricole** de France en superficie (3,5 millions d'hectares de SAU)
- **2 pôles de compétitivités** : Agri Sud-Ouest Innovation, Qualiméditerranée
- **1 pôle mondial d'innovation agronomique**, autour du pôle agronomique de Montpellier qui abrite la plus grande concentration au monde, de chercheurs en sciences du vivant et du pôle agro-biovéto de Toulouse avec l'INRA, **1^{er} institut de recherche agronomique en Europe**

AU SIA 2018, LA RÉGION MET À L'HONNEUR LES TERROIRS, LES PRODUITS ET LES AGRICULTEURS D'OCCITANIE

Avec plus de 120 exposants et éleveurs, des centaines de produits et la vache égarée Haute, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est présente avec le meilleur du « Produit en Occitanie » au SIA 2018, du 24 février au 4 mars, à Paris.



© Piraud Hervé - Région Occitanie

1^{er} vignoble au monde pour les vins d'origine, 1^{ère} région européenne avec 250 produits sous signe de qualité, 1^{ère} région bio de France ... Occitanie / Pyrénées-Méditerranée confirme sa place sur le podium des régions agricoles françaises et européennes. Au SIA 2018, la Région met à l'honneur le meilleur de ses terroirs et de ses productions sur un stand de près de 1 900 m² (hall 3). Aux côtés des traditionnels bars à huîtres et vins, la Région y propose pour la 1^{ère} fois cette année un bar à foie-gras du Sud-Ouest. Des animations inédites sont au programme avec, par exemple, un atelier accord vins et fleurs organisé en partenariat avec l'AOP Malepère.

La Région est également présente dans le hall des éleveurs avec les races Lacaunes, caussenardes - représentant les ovins d'Occitanie - et avec la star du salon cette année : Haute, vache de race Aubrac née et élevée en Occitanie !

**AU CŒUR DU HALL DES
« RÉGIONS DE FRANCE »
(HALL 3, ALLÉE K STAND 120),
LA RÉGION OCCITANIE /
PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE
RASSEMBLE SUR UN STAND
DE PRÈS 1 900 M² :**



© Piraud Hervé - Région Occitanie

- **Près de 70 exposants** (artisans, producteurs, entreprises) représentant les 13 départements de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée
- **1 bar à vins** avec plus de 20 références régionales comme la Blanquette et les créchants de Limoux, des vins doux naturels (Banyuls, Muscat, Maury), l'Armagnac, le Gaillac méthode traditionnelle, des vins AOC et IGP du Languedoc Roussillon et du Sud-Ouest,
- **1 bar à huîtres** tenu par un conchyliculteur, médaillé 12 fois au Concours Général Agricole
- **1 bar à foie-gras** du Sud-Ouest, animé par la SAS Micouleau, producteur originaire du Tarn-et-Garonne

Sur cet espace, des dégustations de produits régionaux sont proposées aux visiteurs tous les jours, avec assiettes de terroir et de la mer (foie gras, charcuterie, fromages, olives et

tapenades, tielles sétoises ...), ainsi que de nombreuses animations dont :

- **Animations culinaires** par Jean-Philippe Carrère, créateur et gérant du foodtruck « Le Duke », qui revisite en direct les produits régionaux.
- **Un jeu concours « Bienvenue à la ferme »** autour des produits fermiers et de l'agritourisme (9 paniers garnis à gagner)
- **Un jeu concours « Sud de France »** avec trois week-ends pour deux personnes à gagner
- **Des sacs goûter** offerts aux enfants tous les jours
- **Jeux concours autour des sites touristiques** d'Occitanie (bons d'achat à gagner et à utiliser auprès des exposants régionaux)

POUR LA 1^{ÈRE} FOIS AU SIA

Plus de 120 exposants/ producteurs de la région porteront les couleurs de l'Occitanie, des Pyrénées à la Méditerranée, au salon international de l'agriculture. Pour certains, il s'agit cette année d'une première participation :

Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary (11)

O gourmandise d'Alice : Chocolaterie et biscuiterie artisanale installée à Rabastens (81)

Distillerie Castan Père et fils (81) Whisky tarnais, Gin, eau de vie malt tourbé
Fromagerie Les saveurs de la tour (12) : Roquefort Gabriel Coulet, tomme de brebis et de chèvre

Gaec Rodier-Sartre (48) : charcuterie, plats cuisinés, fromage fermier de chèvre

Malakoff et Cie (48) : chocolats - pâtes à tartiner artisanales, barres chocolatées

Entreprise CASTANE (48) : produits à base de châtaignes bio

Les Vignes Olivier Decelle - Mas Amiel : producteur de vins doux mutés, vins secs naturels, rosés et muscats

Château de Ségrisès : Vins AOP Tavel, Lirac, Côtes du Rhône (30)

Madre e Hija : spécialités à base de fruits sans sucre ajouté (48)

LES TEMPS FORTS DE L'OCCITANIE AU SIA 2018

Le programme de la délégation régionale menée par la présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, Carole Delga :

Mardi 27 février

- **10h30** : Inauguration de l'espace Occitanie / Pyrénées-Méditerranée (hall 3)
- **15h** : visite hall 1, à la rencontre des éleveurs et producteurs de la région
- **18h** : réunion de travail avec les présidents des chambres d'agriculture régionale et départementales en présence des vice-présidents de la Région Vincent Labarthe, en charge de l'Agriculture et de l'Enseignement agricole, et Jean-Louis Cazaubon, en charge de la Viticulture et de l'Agroalimentaire (espace Région, hall 3)
- **19h** : soirée en l'honneur de la vache Haute, égérie du SIA 2018, et de l'ensemble des éleveurs/producteurs de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée (espace Région, hall 3)

Mercredi 28 février

- **9h30** : visite du stand du département de l'Aveyron (hall 1)
- **10h15** : visite du stand des vigneron indépendants (hall 2)
- **11h** : visite du stand du département de l'Hérault (hall 3)
- **11h30** : visite du stand du département de la Haute-Garonne (hall 3)
- **12h** : intronisation de Régis Daudignan, chef du restaurant le J'GO, au sein de la confrérie du Noir de Bigorre (espace Région, hall 3)

Dans le hall des éleveurs (hall 1, allée 1D, stand 039), la Région mettra en avant l'élevage les productions animales régionales sur un stand animé par l'IRQUALIM, l'Institut Régional de la Qualité ALIMentaire :

cet espace est dédié à la valorisation et à la dégustation de productions de l'élevage sous signes officiels de qualité et d'origine (SIQO).

Un espace d'accueil et de restauration, organisé avec le concours des élèves du lycée hôtelier de Lourdes, est à la disposition des filières qualité et des exposants de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. Il permet l'organisation de rendez-vous d'affaires, de relations clients et d'actions de promotions de nos produits.

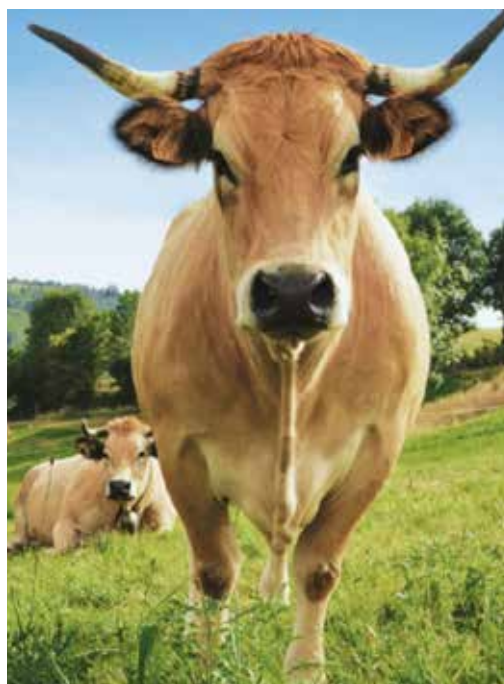
Autour de ce stand, les visiteurs pourront découvrir :

Une 50^{aine} d'éleveurs avec les principales espèces et races animales régionales : la race Aubrac, la race Lacaune, la vache mirandaise, la Blonde d'Aquitaine, le boeuf gascon Label Rouge, la vache Lourdaise, le veau d'Aveyron et du Ségala IGP/Label Rouge, le cheval Castillonais et le cheval de Merens, les productions caprines (AOP Racamadour), l'agneau fermier de Quercy IGP/Label Rouge, le Jambon Noir de Bigorre AOC et le Porc Noir de Bigorre AOC.

L'égérie du SIA 2018 née et élevée en Occitanie !

La vache **Haute, égérie du salon international de l'agriculture, est originaire de notre région** ! Du 24 février au 4 mars 2018, elle porte haut les couleurs de l'Aubrac et de l'Occitanie à Paris. Née en 2012, elle a grandi à côté de Laguiole, sur les hauts plateaux volcaniques de l'Aveyron. Haute a eu son premier veau à 3 ans et participe depuis au renouvellement du troupeau de 130 vaches Aubrac de Thibaut Dijols, son éleveur installé à Curières (12). Après avoir connu une forte baisse du nombre de têtes dans les années 70, la race Aubrac est aujourd'hui en plein développement, avec plus de 200 000 vaches allaitantes élevées sur le territoire français dont près de 119 000 en Occitanie. Le territoire régional est le berceau de plusieurs races rustiques : races bovines Aubrac et Gasconne, race ovine Blanche du Massif Central.

La Région Occitanie soutient depuis de nombreuses années **les races locales dont son territoire est le berceau, à l'instar de la race Aubrac**. A ce titre, les organismes de sélection sont soutenus depuis dans leurs travaux d'adaptation génétique et de promotion de la race afin d'améliorer la notoriété et l'image des races locales notamment auprès des professionnels et des consommateurs. Cette année, la Région soutient l'UPRA Aubrac et le Parc Naturel Régional Aubrac dans le cadre d'un partenariat exceptionnel pour accompagner leur participation au SIA 2018.



© Salon de l'Agriculture

L'élevage, force et fierté de l'agriculture régionale

L'élevage est **un des marqueurs forts de l'agriculture en Occitanie**. La Région a fait de son développement une priorité et investit, en 2018, 13,5 M€ pour l'ensemble des filières. La Région a augmenté de plus de 6 M€ son budget consacré à l'élevage depuis 2016.

- **1^{ère} région française** en nombre d'exploitation pour les ovins
- **2^{ème} région française** pour le couple ovins/caprins
- **3^{ème} région** en élevage de bovins
- **34% des exploitations** agricoles régionales (24 421) ont une activité d'élevage dominante

L'ALIMENTATION, GRANDE CAUSE RÉGIONALE 2018 : COUP D'ENVOI DE LA CONSULTATION CITOYENNE EN MARS

L'alimentation sera **un des axes majeurs de la politique de la Région**. Lors de l'assemblée plénière du 3 novembre dernier, la présidente de Région a annoncé le **lancement d'une grande concertation en 2018** pour inviter citoyens, professionnels et acteurs des filières agricoles à bâtir collectivement la démarche « Alimentation Occitanie », de la production à la consommation en passant par la transformation, la question de l'identité et de la qualité des produits ou encore les modes de consommation, la santé et les fractures alimentaires.

« Notre assiette, c'est le reflet du monde. Il y a une part de nos emplois d'aujourd'hui et les défis de demain auxquels il faut répondre. Cela porte également sur le rapport à la terre, la santé, la transmission de valeurs, la justice sociale, le pouvoir d'achat, le gaspillage alimentaire... Nous allons faire de l'alimentation une grande cause régionale avec le lancement, dans les prochaines semaines d'une concertation citoyenne sans précédent en France, parce que les habitants de notre région sont les premiers concernés, et doivent être les premiers consommateurs des produits en Occitanie ».

Carole Delga

Le coup d'envoi de cette grande concertation citoyenne sera donné lors de l'Assemblée plénière du 23 mars prochain. Jusqu'à fin juin, les habitants d'Occitanie pourront **s'exprimer et donner leur avis sur les problématiques liées à l'alimentation** via un questionnaire en ligne. Cette concertation sera accompagnée d'une série de rencontres territoriales, organisées dans les 13 départements de la région.

Ces actions et les contributions recueillies permettront d'élaborer un **plan régional de l'alimentation destiné à accompagner tous les acteurs de la chaîne alimentaire**, pour :

- permettre au plus grand nombre d'avoir accès à une alimentation de qualité, saine et équilibrée, à des prix acceptables,
- structurer et développer les filières économiques locales, adapter la production locale à la demande régionale et permettre des prix rémunérateurs pour les producteurs,
- préserver l'environnement et l'énergie.

A l'automne 2018, **une votation citoyenne permettra de compléter le plan régional de l'alimentation** qui sera adopté d'ici début 2019.

AGRICULTURE : LA RÉGION AGIT AU QUOTIDIEN ET SUR TOUS SES TERRITOIRES

L'agriculture très diversifiée du territoire régional (viticulture, élevage, fruits et légumes, grandes cultures,...) et le secteur agroalimentaire constituent **le premier secteur économique de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée avec 165 000 emplois.**

Pour répondre aux nombreux enjeux et défis auxquels est confrontée l'agriculture régionale, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée lance en 2018, **une politique alimentaire nouvelle et ambitieuse.** L'objectif ? Permettre aux habitants de la région d'être les 1^{ers} consommateurs du « Produit en Occitanie » tout en valorisant et renforçant les savoir-faire, les innovations et la compétitivité des filières agricoles et agroalimentaires régionales.

Afin de mettre en œuvre cette nouvelle politique la Région a adopté **3 nouveaux plans :**

- Le plan Bi'o, « Produire, consommer et vivre bio en Occitanie »,
 - Le plan de valorisation des produits de qualité et de proximité dans les restaurants des lycées,
 - Un plan d'accompagnement à l'installation-transmission en agriculture,
 - De nouveaux outils d'accompagnement pour le secteur agroalimentaire et viticole : les Pass et Contrat AgroViti.

En 2018, 77,8 M€ de crédits régionaux et 465 M€ de fonds européens FEADER, gérés par la Région, irriteront les territoires et permettront d'accompagner les exploitations agricoles et viticoles et de booster la compétitivité des entreprises agroalimentaires.

OBJECTIF 40 % DE PRODUITS LOCAUX DANS LES CANTINES DES LYCÉES



En Occitanie, 25 millions de repas sont servis chaque année dans les 193 restaurants scolaires des lycées de la Région, soit 157 000 repas quotidiens. Au total, 56 M€ sont consacrés à l'achat de denrées alimentaires pour assurer ces repas. La Région a décidé de s'appuyer sur ce potentiel de débouchés pour les agriculteurs d'Occitanie en lançant **un nouveau dispositif qui favorise l'utilisation de produits locaux de qualité**, tout en sensibilisant les jeunes à une alimentation variée et de saison. L'objectif ? **Porter à 40 % la part de produits locaux de qualité - dont la moitié en produits BIO - dans les cantines des lycées d'ici 2021.** Près de **2 M€** seront mobilisés par la Région pour mettre en œuvre ce plan. Un appel à candidatures sera lancé prochainement en direction des lycées pour une mise en œuvre du dispositif à la rentrée 2018.

Le bio en Occitanie

7 227 exploitations engagées en bio
(= 22% des exploitations nationales)

Plus de 400 000 hectares certifiés bio ou en conversion (= plus du 1/4 des surfaces bio françaises).

L'Occitanie est par ailleurs la **1^{ère} région française pour la viticulture bio** avec 35 % des surfaces viticoles bio françaises et 1 599 producteurs sur 25 142 ha soit une hausse des surfaces de 4 % en 1 an.

UNE RÉGION EN POINTE SUR LE BIO



© Lecarpentier Lydie - Région Occitanie

Le soutien à l'agriculture biologique est une des priorités de la politique agricole régionale. En 2017, la Région a **augmenté de 30% ses crédits pour le développement de la filière** et le financement d'actions collectives. Avec son nouveau « Plan Bi'O », la Région vient de confirmer son engagement en faveur de la filière. Construit autour de **6 axes stratégiques mobilisant l'ensemble des compétences de la Région** (de la formation à l'accompagnement des entreprises en passant par la restauration scolaire ou la recherche), ce plan pluriannuel sera décliné sur la période 2018-2020. Des actions spécifiques seront mises en oeuvre dès 2018 comme le lancement d'un appel à projets pour l'aide à l'expérimentation spécifique à l'agriculture bio, le développement d'un « Pass Expertise bio » à l'échelle de l'Occitanie, pour mieux accompagner la production, ou encore la création d'une association interprofessionnelle bio régionale unique regroupant tous les opérateurs de la filière.

ENCOURAGER ET FACILITER L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION EN AGRICULTURE

Le soutien à l'agriculture biologique Le renouvellement des générations en agriculture est **un enjeu majeur en Occitanie / Pyrénées-Méditerranée**. En 2015, près de 3 000 chefs d'exploitation ont cessé leur activité agricole, pour un peu plus de 1700 nouveaux installés, soit un taux de remplacement de seulement 60 %. De nombreux facteurs sont à l'origine de cette évolution à la baisse, comme la restructuration des exploitations, les modifications de modes de vie ou encore les difficultés croissantes d'accès au foncier. Afin de renverser la tendance et retrouver une forte dynamique d'installation, la Région va **poursuivre et amplifier, en 2018, son soutien à travers une politique globale d'accompagnement de l'installation et de la transmission**, en complément des aides Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA). Les candidats à l'installation pourront être accompagnés via des aides individuelles et / ou collectives, à tous les stades du parcours d'installation, et quel que soit leur profil. La Région renforcera également ses aides directes au démarrage et pour les premiers investissements via notamment un « Pass installation ».

Près de 4,5 millions d'euros seront mobilisés en 2018 pour la mise en oeuvre du nouveau plan régional dédié à l'installation et la transmission en agriculture.

NOUVEAU

La création en 2018, d'un **fonds régional du foncier**, démarche innovante qui aura vocation à faciliter l'accès aux terres agricoles et de favoriser ainsi l'installation.

ZOOM SUR

Un dispositif unique en Europe : le fonds de garantie FOSTER

Avec le fonds FOSTER FEADER, les exploitations agricoles et les entreprises des filières agro-alimentaire et bois peuvent bénéficier d'une garantie à taux zéro dans le cadre de leurs projets de développement. Ce fonds est **unique en Europe**.

Depuis janvier 2018, le fonds de garantie FOSTER est **accessible sur l'ensemble du territoire**. Doté de 27 M€, il permet de mobiliser un portefeuille de prêts bancaires de plus de 135 M€ pour au moins 1 400 exploitants et entreprises d'Occitanie.

Lancé au printemps 2017 sur la partie Est du territoire, FOSTER a permis à ce jour d'accompagner **41 entreprises pour un montant de prêt de 5,4 M€**.

D'ici 2023, **500 à 800 entreprises auront bénéficié de la garantie FOSTER FEADER** pour leurs projets d'exploitations, de transformation à la ferme, de développement d'entreprises agroalimentaires ou de travaux forestiers. Avec FOSTER, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est le leader européen sur les outils d'appui au financement des entreprises et exploitations agricoles et forestières.

ILS ONT DÉVELOPPÉ LEUR PROJET GRÂCE À FOSTER

GAEC Brin d'air bio à Elne (66)

Exploitation spécialisée dans la culture d'herbes aromatiques bio. Le projet ? Développer l'exploitation sur une surface de près de 4ha en plein champ et sous serres.

« Le montage du plan de financement de notre projet a été réalisé avec la Banque Populaire du Sud qui nous a parlé d'une garantie possible avec la Région et l'Europe. Notre conseiller

nous a assuré que cet outil de garantie, Foster, serait un net avantage pour la validation de notre projet. Cela a été un soulagement de savoir que la caution pour une partie de notre investissement en neuf, comme une chambre froide par exemple pour conserver nos commandes, serait garantie sans avoir recours à une demande de caution de mes parents. C'est à ce moment-là aussi que nous est revenue l'idée qu'acquérir un robot de désherbage, qui s'appelle Oz de chez Naïo, qui va nous permettre gagner un temps précieux, un temps qu'on va pouvoir consacrer au reste de notre exploitation. Nous avons aussi obtenu grâce à Foster un taux réduit pour le prêt et la possibilité d'intégrer dans le besoin de fonds de roulement l'achat de plants pour nos nouvelles plantations, du paillage ainsi que la location d'une mini pelle pour l'installation de nos serres. » Julie Mauger - aromacultrice.

Le jardin de la clairette à Roubia (11)

Cette exploitation familiale de 6 ha en maraichage comprend une unité de fabrication et de transformation de fruits et légumes. Le projet ? Agrandir la conserverie- initialement installée dans un local de 60 m² - avec tout le matériel adapté pour répondre à l'augmentation du volume des commandes.

« Ce projet représentait 180 000 € d'aménagement et d'équipements neufs. Les banques demandaient alors des garanties trop lourdes, des cautions familiales et des hypothèques. Lorsque la Banque Populaire m'a parlé de cette garantie FOSTER, ça a été un véritable soulagement. 80 % de la garantie de mon prêt ont été pris en charge par FOSTER et j'ai cautionné personnellement les 20 % restant. Au final nous avons bénéficié en plus d'un taux privilégié de moins 0,4 %. » Loïc Escamez, directeur général.

Aujourd'hui, la conserverie du Jardin de la clairette est installée dans un espace de 300 m² où sont produits les soupes de légumes, veloutés, quiches, cakes glaces et sorbets.

LA RÉGION AUX CÔTÉS DES VITICULTEURS

A l'issue des vendanges, la Région reste très attentive aux prévisions de récolte qui s'annoncent historiquement basses suite aux périodes de gel du printemps et de sécheresse estivale. Pour répondre à ces aléas climatiques, **la Région a mobilisé 2M€** qui, sous forme d'avances remboursables, viendront améliorer la trésorerie des viticulteurs les plus durement touchés.

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée **soutient activement la filière viticole**, à travers notamment :

- la politique de l'eau, notamment agricole et le soutien à l'irrigation,
- un dispositif d'aides aux plantations nouvelles pour les nouveaux exploitants,
- le renforcement de la compétitivité des entreprises par un soutien direct aux investissements matériels et immatériels, mobilisables notamment à l'Export.

Le 1^{er} janvier 2018, deux nouvelles aides à destination des exploitants et entreprises du secteur agro-viticole ont été lancées :

- Le « Pass Agroviti Dynamique », une aide spécifique pour les besoins d'investissement à court terme généré par une opportunité de marché des entreprises régionales,
- Le « Contrat Agroviti stratégique », pour accompagner plan d'actions de l'entreprise, défini dans un projet stratégique à 3/5 ans.

SOUTIEN À LA PLANTATION DE VIGNES NOUVELLES



© Thébaud Patrice CRT Occitanie

Depuis le 1^{er} janvier 2016, les nouvelles plantations ne peuvent plus bénéficier des primes de restructuration. Les nouveaux installés sont donc les plus impactés par cette évolution qui limite, dès la création d'activité, leur capacité à constituer un vignoble compétitif. La Région a donc décidé **d'accompagner les plantations nouvelles avec une aide destinée aux nouveaux exploitants** portant sur les coûts de plantation et de palissage. Cette aide est plafonnée à 4 hectares de plantation nouvelle par bénéficiaire, et peut atteindre 8 925 € par hectare pour un jeune agriculteur (JA). La Région pourra mobiliser 900 000 € (crédits régionaux et fonds FEADER) dans le cadre de 2 appels à projets en 2018.

Zones agricoles défavorisées : la Région reste mobilisée pour une carte plus juste pour ses agriculteurs

Depuis plusieurs mois la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est mobilisée aux côtés des professionnels agricoles d'Occitanie sur la révision de la carte des zones agricoles défavorisées.

La présidente de Région Carole Delga, les vice-présidents Vincent Labarthe et Jean-Louis Cazaubon, ont participé à plusieurs réunions de travail au ministère, avec les représentants des syndicats agricoles régionaux, pour obtenir le maintien de l'enveloppe globale allouée jusqu'à présent à l'Occitanie pour soutenir les agriculteurs installés dans des zones difficiles qui représentent aujourd'hui 85 % du territoire régional.

« Il y a eu des avancées mais il n'en demeure pas moins, qu'en l'état des discussions, les agriculteurs d'Occitanie paieraient le plus lourd tribut de la carte des zones défavorisées. Lors du dernier comité national réuni à Paris le 20 février dernier, le Ministre a indiqué la transmission de la carte des zones agricoles défavorisées à la commission européenne pour début mars. Nous ne disposons pas cependant à ce jour de la carte qui sera transmise, ni d'informations précises sur les communes concernées. La Région reste donc pleinement mobilisée aux côtés des professionnels sur cette question et attend du Ministre qu'il défende fortement le dossier des zones défavorisées auprès de la Commission européenne pour trouver des solutions. Une association forte des Régions sur ce dossier est plus que jamais nécessaire. »
Carole Delga

UNE RÉGION SOLIDAIRE AVEC SES AGRICULTEURS

▲ Face aux épisodes climatiques

La Région a adopté lors de sa Commission Permanente du 15 décembre dernier un **dispositif régional d'intervention en faveur des exploitations et des entreprises agricoles d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée victimes des intempéries en 2017**. Une enveloppe de **2 M€** est ainsi inscrite au budget 2018 afin de financer les suites de l'épisode exceptionnel de gel du printemps 2017 qui a touché le secteur viticole et le secteur fruits et légumes.

▲ Dans le contexte de la crise aviaire

Dans le contexte de crise liée à l'influenza aviaire, la Région a mis en place dès avril 2016 un **dispositif exceptionnel de soutien** visant à faire face notamment à l'urgence des investissements issus de l'arrêté national de biosécurité. L'ampleur de la crise, qui se répercute sur l'ensemble de la filière avicole et des filières connexes, a nécessité la mise en œuvre de nouvelles interventions exceptionnelles de la Région, permettant d'accompagner à ce jour 354 dossiers, pour un montant total de plus de **8 M€**. En 2018, la Région poursuivra son effort en faveur des mises aux normes biosécurité (obligatoires avant juillet 2018) à hauteur de **3 M€**, en cofinancement avec le FEADER. La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée a également **apporté son soutien à l'émergence d'un cluster biosécurité**, aux côtés de l'Etat, de la Région Nouvelle-Aquitaine, des collectivités et des professionnels.

OCCITANIE, LA RÉGION DE LA QUALITÉ ET DE L'AUTHENTICITÉ

1^{ère} région d'Europe avec 250 produits sous signe de qualité

Vins AOP Corbières, olives de Nîmes AOP, foies gras de canard du Sud-Ouest IGP, taureau de Camargue AOP, jambon de Lacaune IGP... Occitanie / Pyrénées-Méditerranée compte **250 produits sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO)**, ce qui fait d'elle la championne d'Europe dans ce domaine (voir carte ci-après).

La Région souhaite **valoriser les produits d'excellence** issus de ses terroirs et favoriser leur consommation à l'échelle locale. Elle organise pour cela plusieurs opérations dont :

- Le salon RÉGAL à Toulouse, la plus importante manifestation alimentaire régionale dédié aux productions sous signe officiel de qualité et aux productions fermières.
- L'opération « Sud de France fête la qualité » à Montpellier, pour mettre à l'honneur les produits agricoles et agroalimentaires de qualité.



© Nguyen Vincent - Région Occitanie



© Laurent Boutonnet - Région Occitanie



© Laurent Boutonnet - Région Occitanie

LA MARQUE SUD DE FRANCE

Créée en 2006, la marque ombrelle Sud de France regroupe sous une même bannière **près de 9 200 vins et produits agroalimentaires authentiques, 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. Aujourd'hui, la marque est 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.

3 PRODUITS RÉGIONAUX DÉCROCHENT UNE APPELLATION

Fin décembre 2017, **le vin du massif de La Clape** a décroché l'appellation d'origine protégée (AOP). Situé dans l'Aude, le terroir de La Clape s'étend entre Narbonne et la Méditerranée. Déjà reconnu par des appellations d'origine contrôlée (AOC) en 2015, **le Porc Noir de Bigorre** et **le Jambon Noir de Bigorre** sont aussi récemment passés en AOP. Ce label, attribué en septembre dernier, vient à nouveau reconnaître la mobilisation et le travail des éleveurs et artisans charcutiers et salaisonniers pour faire renaître ce fleuron de la gastronomie régionale qui failli disparaître dans les années 80.



© Camberoque Nina - Région Occitanie

LE « PRODUIT EN OCCITANIE », LEVIER DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET D'ATTRACTIVITÉ

Fin 2017, la présidente de Région Carole Delga a annoncé le **lancement d'une démarche régionale nouvelle et ambitieuse** autour du « Produit en Occitanie ». Démarche large qui englobe l'industrie, les services, l'artisanat, le tourisme, l'agriculture ou encore le sport et la culture, le « Produit en Occitanie » sera un axe majeur de la politique régionale pour les années à venir.

De manière transversale, la Région souhaite ainsi **miser sur les richesses et les valeurs régionales** pour entraîner dans une dynamique vertueuse l'ensemble des territoires et de leurs forces vives. Parce qu'il touche à la qualité de vie, à l'attractivité touristique ou encore au développement économique, le « Produit en Occitanie » sera **un levier déterminant pour le développement et l'attractivité** de l'Occitanie, des Pyrénées à la Méditerranée.

« A travers le « Produit en Occitanie », nous voulons développer notre région en partant de ses racines, de ses forces. Nous avons sur nos territoires des produits d'exception. Avec 250 produits sous signes officiels de qualité, nous sommes dans ce domaine la 1^{ère} région d'Europe. Je souhaite que les habitants de notre région soient les 1^{ers} consommateurs de ce qui est produit en Occitanie. C'est un pari gagnant-gagnant pour eux et pour nos agriculteurs. Car nos emplettes, ce sont aussi nos emplois ! Cette démarche englobe aussi l'international évidemment, pour que l'Occitanie rayonne bien au-delà de nos frontières. »

Carole Delga



SMAG, PIONNIER DU BIG DATA AGRICOLE

SMAG pour « Smart Agriculture » est un **éditeur de solutions logicielles Cloud pour le secteur agricole et agro-industriel** implanté à Montpellier. Avec en tête le défi de nourrir les futurs 9 milliards d'habitants que comptera la planète en 2050, SMAG réfléchit à de nouveaux modes de production innovants destinés à l'optimisation des pratiques pour une agriculture plus durable et rentable. La société a ainsi mis en place une plateforme de stockage et de traitement de différentes données (météo, imagerie satellite et drone, IoT, données parcellaires, etc.) dont la première concrétisation est le développement de la technologie « **DataCrop** », qui permet de pouvoir **industrialiser la prédiction de rendement du blé**, tout au long de sa croissance, avec une anticipation de plusieurs semaines.



M2I, LEADER EUROPÉEN DANS LE DOMAINE DU BIOCONTRÔLE PAR PHÉROMONE

M2i Biocontrol, société lotoise dont le centre de fabrication est basé à Parnac, fabrique des **solutions écologiques pour lutter contre les insectes nuisibles. Leader européen** dans le domaine du biocontrôle par phéromone, M2i a mis au point une **synthèse innovante de la phéromone du ver de la grappe**, utilisée dans la protection biologique des vignes en alternative aux insecticides traditionnels. La PME produit ainsi en laboratoire les substances olfactives naturellement émises par les insectes pour communiquer entre eux et se reproduire. La substance obtenue permet de piéger ou de désorienter les ravageurs afin de supprimer les dégâts infligés aux cultures. Avec cette innovation ayant pour vocation de **diminuer l'utilisation de produits phytosanitaires dans les vignobles européens**, M2i a reçu de nombreuses récompenses dont le Grand Prix de l'Innovation du Ministère de l'Environnement fin 2015.



LE GUAYULE, PLANTE DU FUTUR, CULTIVÉE EN OCCITANIE / PYRÉNÉES- MÉDITERRANÉE

Unique en France, **une parcelle expérimentale de guayule, une plante à caoutchouc naturel, est cultivée depuis 2008 sur le domaine de Lavalette, à Montpellier**, gérée conjointement par MontpellierSupAgro et le Cirad. Le guayule - parthenium argentatum - est un arbuste des déserts et des régions semi-arides qui pousse spontanément dans le désert de Chihuahua, dans le nord du Mexique, et dans le sud du Texas, aux Etats-Unis. Le guayule produit **un latex comparable à celui de l'hévéa**, mais peu allergénique, contrairement à ce dernier, et est à ce jour très peu utilisé. Or d'ici à 20 ans, les plantations d'hévéas ne suffiront plus à répondre à la demande croissante en caoutchouc naturel, qui reste un matériau irremplaçable pour la fabrication de pneumatiques et de gants médicaux. Dans les prochaines années, **le caoutchouc de guayule pourrait donc devenir la principale alternative à l'hévéa**, et même devenir compétitif sur certains segments de marché.

OCCITANIE, UNE RÉGION EN POINTE DANS LA FORMATION DES AGRICULTEURS DEMAIN

L'enseignement agricole en Occitanie / Pyrénées-Méditerranée c'est :

- **68 établissements** publics et privés et **1 lycée de la mer** (34)
- **22 établissements** publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles - EPLEFPA structurés autour de :
 - **29 lycées** publics
 - **12 CFAA** (Centres de formation d'apprentis agricoles)
 - **16 CFPPA** (Centres de formation professionnelle et de promotion agricoles)
 - **25 exploitations agricoles** et **3 ateliers technologiques**
 - **46 établissements privés** (Maisons familiales et rurales, lycées privés)
- Près de **20 000 jeunes** en formation initiale (**17 250 lycéens** et **2 350 apprentis**) du CAP au BTSA à la rentrée 2017
- **4 plateformes technologiques** labellisées dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'eau, des énergies renouvelables et traitement des surfaces agricoles et de la mécatronique
- **6 établissements** d'enseignement supérieur

LA FORMATION, MOTEUR DE L'AGRICULTURE DU FUTUR

« Les établissements de l'enseignement agricole, qui forment les futurs professionnels, sont des acteurs incontournables pour répondre aux défis du produire, transformer et consommer autrement. En organisant en 2017 les 1^{ères} Assises régionales de l'enseignement agricole, j'ai souhaité les associer pleinement à notre réflexion et à nos actions futures pour inventer l'agriculture de demain, une agriculture qui devra être innovante, durable et ancrée dans nos territoires ».

Carole Delga

Des formations uniques et exemplaires sur le territoire régional

Une filière remarquable et complète dans le secteur de la viticulture-œnologie, proposant des formations de niveau V au supérieur (CAP à la Licence professionnelle/Master européen) avec un diplôme international de « Management du secteur de la vigne et du vin » unique en France, qui s'appuie sur des exploitations viticoles exemplaires (5 en Occitanie) en production biologique et/ou sous signe officiel de qualité (IGP Côtes du Lot, AOC Coteaux du Quercy) valorisant le vignoble pédagogique par une commercialisation en circuit direct sur le domaine viticole.

Dans le domaine de **l'aquaculture continentale** : une filière « Productions aquacoles – cultures marines » proposée au LEGTA de Lozère (48), sur le site La Canourgue, avec des formations allant du BAC PRO au BTS (15 sites de formations en France).

Le LPA de Mirande (32) propose un **CAP « Sellier Harnacheur » par la voie scolaire (lycée pro) unique en France** et à recrutement national et international. Cette formation est par ailleurs offerte par apprentissage dans seulement 4 établissements en France.

Côté enseignement supérieur, la région Occitanie compte également sur son territoire les 2 seules écoles publiques d'études supérieures en France préparant au diplôme d'Ingénieur agronome (ENSAT-Toulouse, SUPAGRO-Montpellier).

Les pratiques innovantes des établissements participant à l'animation du territoire

En matière d'agriculture urbaine, avec une station expérimentale d'aquaponie

(couplage de productions aquacoles avec des productions horticoles) rattachée au LEGTA Louis Pasteur (48), unité unique en France dans un établissement de formation. Le LEGTA de Toulouse Auzerville (31) anime une plateforme d'expérimentations agroécologiques en lien avec le territoire et les professionnels.

L'EPLEFPA Perpignan Roussillon de Rivesaltes (66) porte la structuration d'une nouvelle filière de plantes à parfum, aromatiques et médicinales pour s'adapter aux nouveaux modes de production et de consommation.

NOUVEAU

L'innovation au cœur de l'enseignement agricole

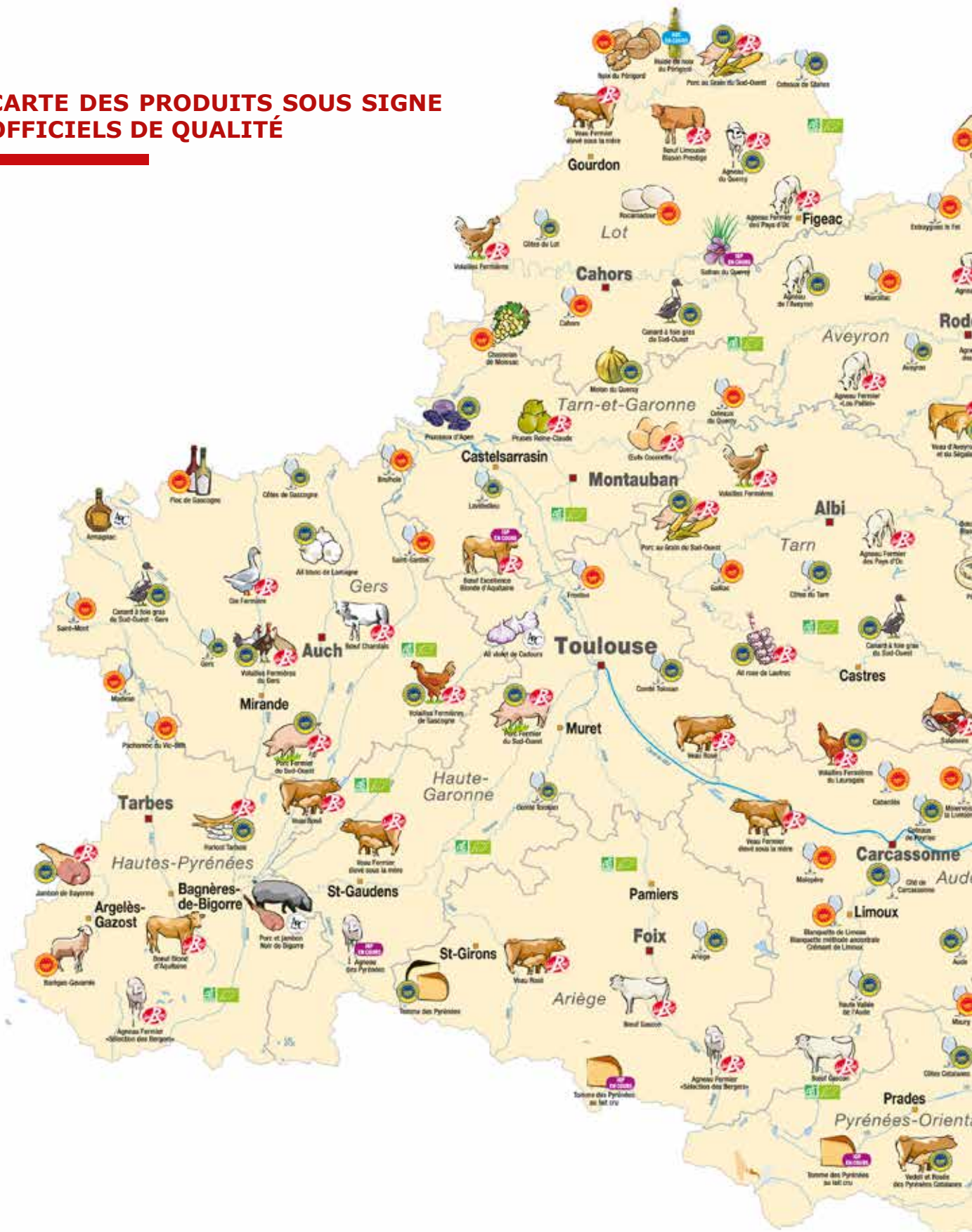
Le 16 février dernier, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée a voté **un nouvel appel à projets innovants dédié aux établissements agricoles publics**.

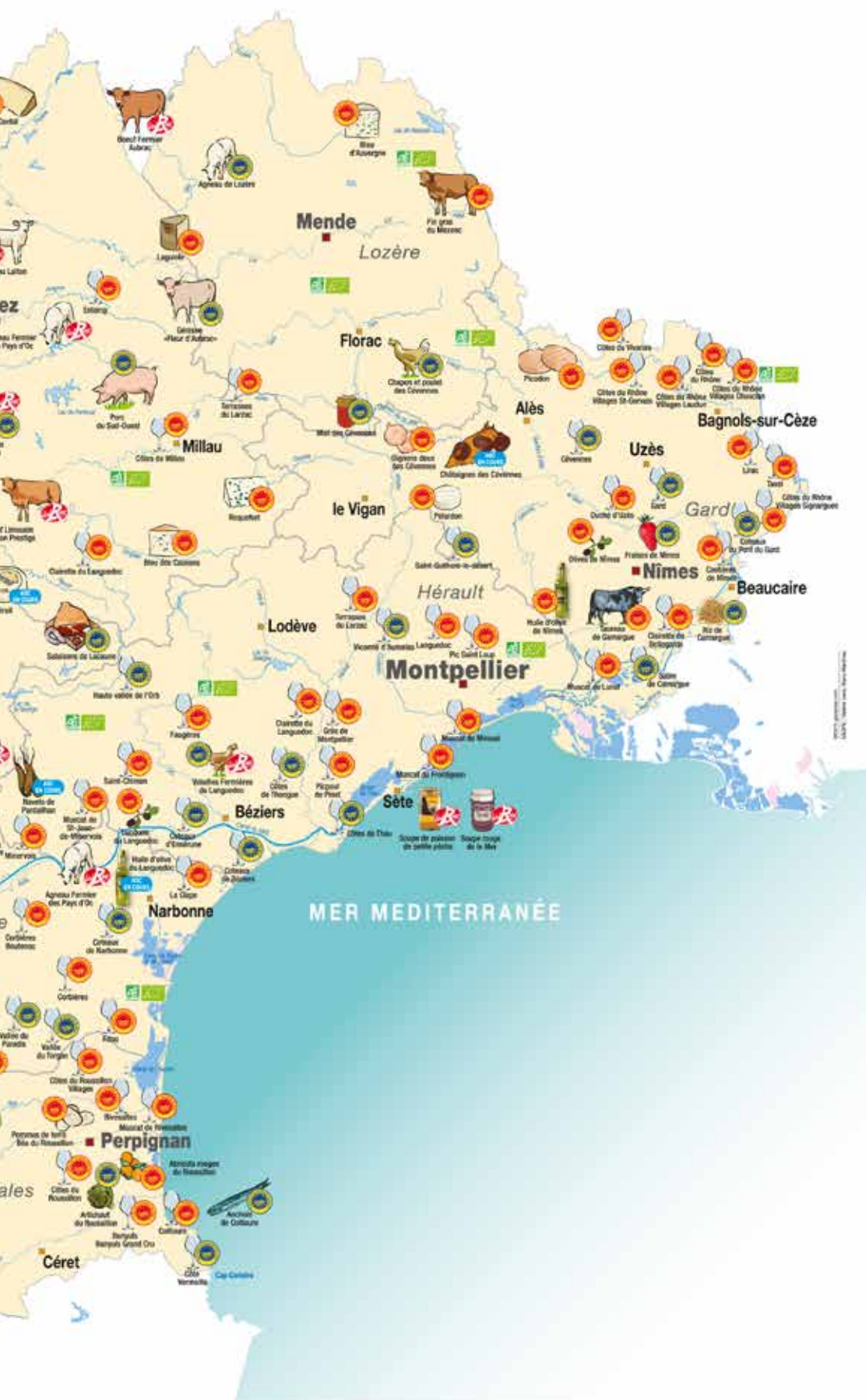
Avec ce nouveau dispositif, la Région souhaite encourager les établissements à se positionner comme des « laboratoires de recherche avancée » et à développer leur capacité d'innovation, leur richesse d'invention ou d'expérimentation, en lien avec leur territoire. Cet appel à projets permettra d'accompagner les établissements qui s'engagent dans un procédé original permettant de traiter un problème connu, ou abordant une thématique originale, ou les deux.

La Région vient de mobiliser **une enveloppe globale de 200 000 €** pour accompagner les projets qui seront retenus et annoncés en juillet prochain.

Cet appel à projet est une des actions-phare de stratégie régionale pour le développement de l'enseignement agricole présentée par la présidente de Région Carole Delga lors des 1^{ères} « Assises régionales de l'enseignement agricole, agroalimentaire et vétérinaire », en février 2017.

CARTE DES PRODUITS SOUS SIGNE OFFICIELS DE QUALITÉ





LISTE EXPOSANTS

EXPOSANTS SIA 2018

▲ ARIEGE (09)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'ARIEGE (09) : Charcuterie, fromages, fruits, jus, confitures, vins, artisanat, produits laitiers

LA PETITE FERME DE LARCHE (09) : Viande bovine

LES GOURMANDISES DE BLOURS (09) : Petits fruits transformés

LE RUCHER DE POUËCH (09) : Miel et produits dérivés

LES VERGERS DES BOUSIGUES (09) : Jus de pommes

LE DOMAINE DE LASTRONQUES (09) : Vins d'Ariège et jus de raisin

LES COTEAUX D'ENGRAVIES (09) : Vin rouge

LA MAISON LACUBE (09) : Eleveurs en montagne

LE GRENIER A JAMBONS (09) : Viande porcine, charcuterie/ salaisons

LE MOULIN GOURMAND SARL (09) : Fromage/ ravioles/Millas

SINTES ALEXANDRE (09) : Poulet fermier (label rouge)

SARL CONFITURES ET TRADITIONS (09) : Confitures

TERROIRS DU PLANTAUREL (09) : Canard gras ses dérivés, poulet, vin d'Ariège

LES BREWAGE DE PYRENE (09) : Sambuc

SWEET POPS & CO (09) : confiserie / gâteaux sucettes

GAEC HARAS PICARD DU SANT (09) : Sève de Bouleau

COUTELLERIE SAVIGNAC (09) : création et fabrication de couteaux

CHARCUTERIE FONTES (09) : charcuterie et conserves

ADAPEI / DOMAINE DE GUILHOT (09) : canard (Foie Gras, Rillettes, confits)

ARTISAN-L140-LAINES PAYSANNES (09) : fabrication d'article en laine locale

ARTISAN-L140-CHAPELLERIE SIRE(09) : Bérêts Ariégeois

ARTISAN-L140-PATES DE SARRASIN (09) : Pâtes de sarrasin

▲ AUDE (11)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

CHÂTEAU DE L'AMIRAL (11) : Vins Minervois, Pays d'Oc Marselan

AUDELINE (11) : Glaces au lait de brebis

CELLIERS D'ORFEE (11) : AOC Corbières

SIEUR D'ARQUES (11) : Vins effervescents et tranquilles

GAEC MIELLERIE DES CLAUSES (11) : Miels et produits dérivés

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DU MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS (11) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains»,

AOP Vin doux naturel Muscat de St Jean de Minervois, Vin de Pays d'Oc

DU 02 AU 04 MARS 2018

GRANDE CONFRERIE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY (11) : Cassoulet

▲ AVEYRON (12)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

SARL LINARD Père et Fils (12) : Charcuterie aveyronnaise, salaisons, fromages du Larzac

ROQUEFORT CARLES (12) : Roquefort

FROMAGERIE LES SAVEURS DE LA TOUR (12) : Roquefort Gabriel Coulet, tomme de brebis et de chèvre

FONTALBAT MAZARS (12) : Charcuterie, salaisons, conserves, gâteaux, spécialités aveyronnaises

SARL AUBRAC ALIGOT (12) : Fromage de Laguiole, Aligot de l'Aubrac

▲ GARD (30)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

CONSEIL DEPARTEMENTAL DU GARD (30)
CHATEAU DE SÉGRIÈS (30) : Vins AOP Tavel, Lirac, Côtes du Rhône
BRASSERIE MEDUZ (30) : Bières artisanales
SALAISSON TRADITION (30) : Salaisons sèches
LES DELICES DE SCAMANDRE (30)
LES ESCARGOTS DE LA VAUNAGE (30)
DOMAINE DU VISTRE (30)
LES DELICES D'ESTRELA (30)
MICKAËL FABRE (30)
MAS DU SOLEIL (30)
MAS DES VIEUX FOUDRES (30)
LA CASTAGNE DU CEVENOL (30)

▲ HAUTE-GARONNE (31)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

CONSEIL DEPARTEMENTAL DE HAUTE-GARONNE (31) : Agneau, Ail Cadours, vin de Fronton
EAP GROUP MICRONUTRIS (31) : Insectes comestibles et aliments à base d'insectes

▲ GERS (32)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

CONSEIL DEPARTEMENTAL DU GERS (32)
EXCELLENCE GERS (32) : Porc noir, Armagnac, Floc, Vins, foie gras, canard, stand institutionnel
SARL GUILHON D'AZE (32) : Bas Armagnac, Floc de Gascogne, Côtes de Gascogne
SARL LES BARONS GASCONS (32) : Floc de Gascogne Lou Baillet, L'Armagnac est dans le pré
FERME LE BAYLE (32) : Eleveur de canard, Foie gras IGP, pâtés, rillettes et plats cuisinés à base de canard
GAEC DE LARROCHE (32) : Eleveur de Porc Noir Gascon, viande fraîche, jambon et salaison, pâté
LA FERME DU RANTOY (32) : Plats cuisinés base veau sous la mère, gavage et transformation canard, pâtés, rillettes, foie gras, oie

▲ HÉRAULT (34)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'HERAULT (34) : Produits de Terroir, vins héraultais
LE RUCHER DE NOS AÏEULS (34) : Miels et Produits de la Ruche
CAVE COOPERATIVE DE FRONTIGNAN (34) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains», AOP Vin doux naturel Muscat de Frontignan, Vins de Pays d'Oc
CAVE COOPERATIVE LES VIGNERONS DU MUSCAT DE LUNEL (34) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains», AOP Vin doux naturel Muscat de Lunel, Vins de Pays d'Oc
DOMAINE DES AIRES (34) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains», AOP Vin doux naturel Muscat de Lunel, Vins de Pays d'Oc
DOMAINE ROUGER (34) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains», AOP Vin doux naturel Muscat de Lunel, Vins de Pays d'Oc
DOMAINE DE LA RENCONTRE (34) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains», AOP Vin doux naturel Muscat de Mireval, Vins de Pays d'Oc
CAVE RABELAIS (34) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains», AOP Vin doux naturel Muscat de Mireval, Vins de Pays d'Oc
DOMAINE BELLE DAME (34) : Vins à base de cépage «Muscat Petits grains», AOP Vin doux naturel Muscat de Mireval, Vins de Pays d'Oc
HUILERIE CONFISERIE COOPERATIVE DE CLERMONT L'HERAULT (34) : Huiles d'Olives et Produits Dérivés

DU 24 AU 26 FEVRIER 2018

PASSION GOURMANDE (34) : Confitures artisanales et créatives, sirop de gingembre

DU 27 FEVRIER AU 04 MARS 2018

GAEC DU CAUSSE (34) : Fromage de vaches, chèvres et brebis, Charcuterie fermière (fraîche et conserves)

DU 02 AU 04 MARS 2018

VINS D'HONNEUR (34) : Restaurant & Bar à Vins
ETS ARCELLA LAURENT (34) : Bar à Huîtres

▲ LOT (46)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

ALAIN DOMINIQUE PERRIN (46) : AOC Cahors, IGP Rocamadour

VALETTE FOIE GRAS (46) : Foie gras, spécialités gastronomiques, truffes du Périgord

MEME DU QUERCY (46) : Foie gras, conserves fines, Vins du Sud-Ouest

DU 02 AU 04 MARS 2018

LA QUERCYNOISE (46) : Confits de canard, magrets de canard, foie gras de canard

QUERCY PERIGORD (46) : Restauration Sud-Ouest Quercy

▲ LOZÈRE (48)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

ESPACE LOZERE NOUVELLE VIE - CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA LOZERE (48) : Réseau Accueil Nouvelle Population, Attractivité, Tourisme

LOZERE DEVELOPPEMENT (48) : Promotion produits « de Lozère » et activités touristiques

SYNDICAT APICOLE DE LA LOZERE (48) : Miels, vinaigres de miel, dérivés du miel, pain d'épices, gaufre au miel

GAEC RODIER (48) : Charcuterie, plats cuisinés, fromage fermier de chèvre

NADIA VIDAL (48) : Châtaigne (crêpes, confitures châtaigne et fruits, jus de fruit)

FERME RESSOUCHE (48) : Fromages fermiers de vache, tartines gourmandes

MALAKOFF & CIE - ZA de l'Oasis (48) : Chocolats - pâtes à tartiner artisanales, barres chocolatées

MADRE E HIJA (48) : spécialités à base de fruit sans sucre ajouté

DU 24 AU 26 FEVRIER 2018

GIE CASTANE (48) : Produits à base de châtaignes bio

DU 27 FEVRIER AU 01 MARS 2018

LA GRANGE AU THE (48) : Thé d'Aubrac, poudre de thé, infusion, sirop de thé d'aubrac, Biscuits et liqueur au thé d'aubrac

DU 24 FEVRIER AU 01 MARS 2018

ENTENTE INTERDEPARTEMENTALE CAUSSES ET CEVENNES (48) : Promotion Territoire Causses et Cévennes / UNESCO

DU 02 AU 04 MARS 2018

SAVEURS DU TEIL (48) : Gamme de croquants

▲ HAUTES - PYRÉNÉES (65)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

CONSORTIUM NOIR DE BIGORRE (65) : Produits de la filière du Noir de Bigorre

▲ PYRÉNÉES-ORIENTALES (66)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

BANYULS L'ETOILE (66) : AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru, AOC Collioure, Vinaigre de Banyuls, Muscat de Rivesaltes, Côtes du Roussillon, VDP

TERRE DES TEMPLIERS (66) : Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure, Vins et VDN AOP

DU 24 AU 26 FEVRIER 2018

LES VIGNES OLIVIER DECELLE - Mas Amiel (66) : Vins Côtes du Roussillon, Maury sec, Maury

▲ TARN (81)

DU 24 FEVRIER AU 04 MARS 2018

SALAISONS SAINT GEORGES (81) : Charcuterie, salaisons

ETS OBERTI et Fils (81) : Salaisons sèches

SARL LES TROIS CLOCHERS (81) : Vins de Gaillac

LAITERIE FABRE (81) : Fromage des Monts de Lacaune

AGROPOINT - SAVEURS DU TARN (81) : Vins de Gaillac, ail rose de Lautrec, Tourisme

DU 24 FEVRIER AU 01 MARS 2017

O GOURMANDISES D'ALICE (81) : Artisan chocolatier

DU 27 FEVRIER AU 04 MARS 2018

SARL DISTILLERIE CASTAN PÈRE ET FILS (81) : Whisky tarnais, Gin, eau de vie malt taubé

▲ TARN-ET-GARONNE (82)

DU 02 AU 04 MARS 2018

MICOULEAU SAS (82) : Conserves artisanales du Sud-Ouest, foie gras, confits, cassoulet, terrines

PLAN DU SALON

1	Élevage & ses filières Bovins, ovins, porcins, caprins
2.1	Equins Artisanat et patrimoine rural de France NEW
2.2	Cultures & filières végétales Jardin et potager
3	Les 13 Régions de France et leurs produits
4	Services & métiers de l'agriculture Mer et eau douce Agriculture 4.0 Forêt et Bois NEW Environnement et énergies Multifilières Basse-cour
5.1	Régions et produits de France d'Outre-Mer
5.2	Agricultures et délices du monde Élevages du monde
7.1	Carnes et Nîmes
7.2	Concours Général Agricole des Produits et Vins



Plan arrêté au 26/05/2017, susceptible de modifications.

CONTACTS PRESSE

Laure DUPAU

Attachée de presse

05 61 33 56 06 | 06 40 93 44 11
laure.dupau@laregion.fr

Mathilde MASSON

Attachée de presse

04 67 22 86 46 | 06 07 75 52 82
mathilde.masson@laregion.fr

Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Toulouse

05 61 33 53 49 | 52 75
service.presse@laregion.fr

Montpellier

04 67 22 80 47 | 81 31
presse-region@laregion.fr



@occitanie | laregion.fr

