



Communiqué de presse

Toulouse, le 4 décembre 2018

33 exposants gersois 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. 33 producteurs et exposants du Gers 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 33 du Gers (*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 gersois à retrouver cette année au salon RÉGAL :

- LES DELICES D'ALIENOR de GIMONT : Pastis Gascon Croustad'oc, Croustade
- LA FERME D'EN LOUNE de NOILHAN : spécialités à base d'escargots
- LA FERME DES HERITIERS de CATONVIELLE : Foie gras de canard ; Pâtés au canard ; Confits ; Plats cuisinés ; Produits frais (magrets, foies frais, aiguillettes, saucisse...)
- LE FERME D'EN SIGUES d'AUBIET: Foie gras entier de canard ; Confits ; Pâtés ; Rillettes ; Cou farci
- LAFERME D'ENJACQUET de SAINT-MEDARD : Foie gras mi-cuit et en bocaux ; Rillettes de canard au foie gras ; Pâté de canard au foie gras ; Confits Magret Saucisse de canard et de porc ; Coppa, Lomo
- LA FERME DE BIDACHE de CASTERA-VERDUZAN : Daube de porc Gascon ; Cassoulet Porc Gascon ; Saucisson ; Jambon sec ; Viande fraîche divers Porc Gascon ; Sandwichs
- LES RUCHERS D'EMBIDEAU de SAINT-CRICQ : Miel de tournesol, de printemps, de châtaignier, d'acacia, de fleurs, de tilleul, de forêt, de sarrasin ; Propolis ; Bonbons au miel ; Mielline ; Pollen ; Pain d'épices...
- LA PETITE GASCOGNE de MOUCHAN : Armagnac AB AOP, Côtes de Gascogne AB IGP
- DOMAINE DE HERREBOUC de SAINT-JEAN-POUTGE : Vins issus de l'Agriculture Biologique, IGP Côtes de Gascogne AB, Jus de fruits ab
- DESIRS ET TRADITIONS de DURAN : Foie de canard IGP du Gers, Confit de canard IGP Gers, magret de canard
- DUJARDIN FOIE GRAS de SAINT-GERME : Foie gras IGP Sud-Ouest, spécialités au foie gras, pâtés, terrines, plats cuisinés, gésiers et cuisses de canard confits,
- DUCS DE GASCOGNE de GIMONT : Foie gras de canard IGP SO GERS
- ESPRIT FOIE GRAS de MONTEGUT-SAVES : Foie gras de canard IGP Gers
- FERME DE MOUNET d'EAUZE : Foie gras de canard IGP Gers, confits de canards IGP Gers, Bloc de foies gras IGP Gers, plats cuisinés, pâtés
- ASSOCIATION LA POULE GASCONNE : Chapon, Poularde, poule au pot, poulet - noir d'astarac Bigorre
- DOMAINE LAGUILLE de EAUZE : AOC ARMAGNAC - AOP FLOC DE GASCOGNE- IGP Côtes de Gascogne
- STE FERMIERE LE PETO de LARROQUE SUR L'OSSE : AOC ARMAGNAC - IGP Côtes de Gascogne
- SCEA DOMAINE DE JUCLARON - ARMAGNAC DUFFAU de EAUZE : AOC ARMAGNAC
- MAISON TETE de VALENCE-SUR-BAISE : Foie de canard IGP du Gers, Confit de canard IGP Gers, viande de canard, pâtés et rillettes, plats cuisinés
- LE PETIT HAGET - FERME DES GRISSETTES de MONTESQUIOU : Foie gras d'Oie -Produits dérivés à base d'oie
- ASSOCIATION AVICOLE DU GERS (AVIGERS)
- LES FLEURONS DE SAMATAN : Foie Gras de canard IGP Gers ; Volailles fermières du Gers

-DOMAINE DE MASTRIC du HOUGA : AOC Armagnac -IGP côtes de Gascogne AB
-EARL GRATIAN - DOMAINE DE POLIGNAC de GONDRIN : AOC ARMAGNAC - AOP FLOC DE GASCOGNE
-COMPAGNIE DES PRODUITS DE GASCOGNE de NOGARO : AOC ARMAGNAC - AOP FLOC DE GASCOGNE
-DOMAINE de GUILHON D'AZE : AOC ARMAGNAC - AOP FLOC DE GASCOGNE- IGP Côtes de Gascogne
-DOMAINE DU CAPITAINE de BEUCAIRE : AOC ARMAGNAC - AOP FLOC DE GASCOGNE - Pruneau à l'Armagnac
-EARL DE CASSAGNAOUS - ARMAGNAC ZAGO de MONTREAL DU GERS : AOC ARMAGNAC - Pruneau à l'Armagnac
-DOMAINE DE BILE de BASSOUES : AOC ARMAGNAC - AOP FLOC DE GASCOGNE- IGP Côtes de Gascogne
-DOMAINE DES CASSAGNOLES de GONDRIN : AOC ARMAGNAC - AOP FLOC DE GASCOGNE- IGP Côtes de Gascogne
-PRODUCTEURS PLAIMONT : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh, aop St-Mont, IGP Côtes de Gascogne
-DOMAINE BERNET de VIELLA : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh
-EARL CHIFFRE CHARRIER - DOMAINE DU MOULIE de CANNET : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh

■ **Contact presse :**

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