



## Communiqué de presse

Toulouse, le 4 décembre 2018

### **8 exposants haut-pyrénéens 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. 8 producteurs et exposants des Hautes-Pyrénées 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 8 des Hautes-Pyrénées (*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](http://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 des Hautes-Pyrénées à retrouver cette année au salon RÉGAL :**

- LA TRUITE DES PYRENEES de LAU-BALAGNAS : Produits frais truite en pavés, truite entière, filet fumé, œufs de truite, produits en conserve: miette, rillette, velouté de truite,....
- LES PALOMIERES de BAGNERES-DE-BIGORRE : Fromage de brebis ; Yaourts au lait de brebis et de chèvre ; Lactique de brebis et de chèvre ; Fromage mixte brebis/chèvre ; Camembert de brebis
- SAFRAN DE L'ARBIZON de BAREILLES : Safran ; Chutney au Safran ; Sirop au Safran ; Soupes au Safran ; Ketchup au Safran ; Glaces au Safran
- LES RUCHERS NESTES BARONNIES de LA BARTHE-DE-NESTE : Miel de printemps, de fleurs, de fleurs sauvages, de forêt, de tilleul, de châtaignier, de rhododendron, de montagne, de colline ; Vinaigre ; Le vin des abeilles
- FERME THEAS de GARDERES: Foie gras ; Rillettes ; Pâtés Garbures ; Cassoulets ; Saucisson de canards
- LE HARICOT TARBAIS : Haricots Tarbais IGP/Label Rouge, Haricots Tarbais cuisinés
- SOCIETE LE PORC NOIR DE BIGORRE de LOUEY : Jambon Noir de Bigorre AOC
- CRU DU PARADIS de SAINT-LANNE : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh

#### **Contact presse :**

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