



Communiqué de presse

Toulouse, le 4 décembre 2018

18 exposants lotois 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. 18 producteurs et exposants du Lot 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 18 du Lot (*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 lotois à retrouver cette année au salon RÉGAL :

- BRASSERIE ARTISANALE RATZ de FONTANES : Bières artisanales RATZ
- CANT AVEY LOT de BAGNAC-SUR-CELE : Lait UHT (entier, demi écrémé), Aligot, Yaourt, Fromage
- BRASSERIE GAILLARDE de GIGNAC : Bières Artisanales
- EARL DE LAULIVIER de PRUDHOMAT : Pruneaux ; Noix ; Fruits ; Liqueurs ; Apéritifs ; Eaux de vie ; Crème de pruneaux
- FERME DES CAZALOUS de PUYJOURDES : Foie gras ; Confits ; Magrets ; Saucisse de canard fourrée au foie gras ; Figs fourrées au foie gras ; Fricandeaux au canard ; Canards gras
- LES ESCARGOTS DE CYRIL de GOURDON : Escargots surgelés ; Escargots en verrines
- FERME DES SENTIERS DU DIAMANT NOIR de SAINT LAURENT LES TOURS : Truffe fraîche ; Truffe stérilisée ; Beurre truffé ; Champignons secs ; Champignons frais ; Produits truffés ; Huile de noix
- EARL DESSAINT de CASSAGNES : Crottins de chèvre ; Buchettes de chèvre ; Tome de chèvre
- LE MOULIN DE NADAL de LABATHUDE : Crème de marrons, purée de châtaignes, confiture de fraises, farine de châtaignes, châtaignes et noix AB
- SAS MARCOU de GOURDON : Noix AOP du Périgord
- EARL LACROIX DU PECH : Noix AOP du Périgord
- ASSOCIATION DES PRODUCTEURS LES SAFRANIERS DU QUERCY : Safran du Quercy (IGP Label Rouge en cours) et produits dérivés
- SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE FROMAGES ROCAMADOUR : Rocamadour AOP
- L'ANSER FOIE GRAS de MONTET-ET-BOUXAL : Foie gras de canard IGP SO, Foie Gras d'Oie Label Rouge
- LA QUERCYNOISE de GRAMAT : Foie gras de canard entier, confit de canard, pâté de foie gras, rillettes pure canard, bloc de foie gras, cou de canard IGP du Sud-Ouest
- VALETTE FOIE GRAS de GOURDON : Foie gras IGP Sud-Ouest, spécialités au foie gras, pâtés, terrines, plats cuisinés
- CHÂTEAU EUGENIE d'ALBAS : AOP Cahors - IGP Côtes du Lot
- DOMAINE MAISON NEUVE de LE BOULVE : AOP Cahors, IGP Côtes du Lot

■ Contact presse :

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