

DOSSIER DE PRESSE



AGRICULTURE ET
ALIMENTATION

Salon International de l'Agriculture : la Région Occitanie défend l'avenir de son agriculture

MARDI 28 FÉVRIER ET MERCREDI 1^{ER} MARS 2023

MEILLEURE
RÉGION
BIO
D'EUROPE



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

SOMMAIRE

ÉDITO	3
I - LA RÉGION OCCITANIE FIÈRE DE SES AGRICULTEURS ET DE SES PRODUITS DE QUALITÉ	4
II - SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE : LA RÉGION GARANTIT LES EMPLOIS AGRICOLES DE DEMAIN	6
III - OCCITANIE, TERRE DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN	8
IV - ANNEXES	10



[EN BREF...]

L'agriculture et l'agroalimentaire de demain

- ◇ L'Occitanie est la **1^{ère} Région française pour l'investissement en faveur de l'agriculture**, avec 12€ par habitant contre 5€ en moyenne au niveau national.
- ◇ Entre 2016 et 2022 la Région a **triplé le budget régional** dédié à l'agriculture, passant de 30 à 90 M€.
- ◇ L'agriculture est le **1^{er} secteur économique avec 164 000 emplois et 21 milliards d'euros** de chiffre d'affaires.
- ◇ **Meilleure Région bio d'Europe** : 1 exploitation française bio sur 4 située en Occitanie.
- ◇ **1^{er} vignoble mondial** pour les vins sous appellation.
- ◇ **250 produits sous signe officiel de la qualité et de l'origine.**
- ◇ Plus de **13 000 produits** référencés sous la marque régionale « Sud de France-Occitanie ».
- ◇ **59 AOP** et **35 IGP** représentent les vins du Languedoc, du Sud-Ouest, du Roussillon, des Pays d'OC et des Côtes du Rhône et spiritueux.
- ◇ **29 AOP/AOC, 45 IGP** et **80 Label rouge** couronnent les salaisons, fromages, viandes, volailles, fruits et légumes, ... et couvrent tout le territoire.



ÉDITO

Plus d'une centaine de producteurs seront présents cette année au Salon International de l'Agriculture pour valoriser les meilleurs produits d'Occitanie. Comme à chaque édition, j'irai à la rencontre de nos agriculteurs pour échanger sur leur travail, mais aussi leurs difficultés.

Je le sais, le secteur de l'agriculture est soumis à de nombreux défis : crise énergétique, installation des nouvelles générations d'agriculteurs, adaptation au changement climatique. Je tiens à leur rappeler la mobilisation de la Région pour leur garantir de bonnes conditions de travail, et répondre à leurs besoins.

Soutenir nos producteurs et filières agroalimentaires, c'est défendre à la fois une certaine idée du bien-manger, ainsi que notre économie et nos emplois. Nous sommes la Région qui investit le plus pour l'agriculture, avec 12€ par habitant contre 5€ en moyenne au niveau national. Ces efforts portent leurs fruits puisque nous sommes désormais la meilleure Région bio d'Europe, la première région bio de France et parmi les championnes européennes avec plus de 250 produits sous signes officiels de qualité. Chaque jour nous défendons nos produits locaux de qualité à travers notre marque régionale Sud de France-l'Occitanie. Elle permet aux consommateurs d'identifier facilement les produits cultivés sur le territoire. Elle offre également une forte visibilité à nos entreprises agroalimentaires en France et à l'international.

Notre région est de plus en plus touchée par des événements météorologiques extrêmes plus fréquents, faisant de l'accès à la ressource en eau un enjeu majeur. J'ai fait de ces contraintes comme de nos atouts, les moteurs d'une transition agroécologique indispensable à la sauvegarde de notre agriculture. Avec notre foncière agricole régionale, la première en France, avec le déploiement de nos contrats agriculture durable et un nouveau plan Bi'O, nous innovons pour transformer les pratiques agricoles. La priorité pour l'avenir est également de garantir à nos agriculteurs, les moyens de vivre de leur métier, mais aussi de le faire perdurer. Notre futur plan pour l'installation et la transmission en agriculture, proposé au vote en juillet prochain, devra répondre à ce défi et assurer un renouvellement des générations d'agriculteurs essentiel à l'avenir de notre agriculture et à la souveraineté alimentaire de nos territoires.



Carole DELGA

*Présidente de la Région Occitanie
Pyrénées-Méditerranée*

LA RÉGION OCCITANIE FIÈRE DE SES AGRICULTEURS ET DE SES PRODUITS DE QUALITÉ

Pour cette 59^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture, **125 producteurs** seront mis à l'honneur sur le stand de l'Occitanie. Présente dans le Hall 3 (*stand n° F 096*) sur le plus vaste espace des Régions (1 700m²), la Région Occitanie permettra au plus grand nombre de découvrir « l'histoire derrière le produit », notamment à travers ses bars à vins et à huîtres.

Le stand de la Région, aux couleurs de la marque régionale Sud de France - l'Occitanie, sera également composé d'un espace tourisme. Il sera animé par le Comité Régional du Tourisme et des Loisirs (CRTL) qui fera la promotion des « destinations saveurs » de l'Occitanie et de la marque des Chambres d'Agriculture '*Bienvenue à la Ferme*'. Plusieurs animations en lien avec l'agritourisme seront également proposées tout au long du salon (voir l'encadré ci-dessous) pour valoriser les actions mises en place pour faire de l'Occitanie la 1^{ère} région agritouristique de France.

Comme chaque année, la Région sera aussi présente dans le Hall 1, l'espace des éleveurs, avec son stand de l'IRQUALIM. Il valorisera les produits issus de l'élevage régional, mettant en lumière plus particulièrement les viandes, charcuteries et fromages. Les visiteurs du salon pourront venir y déguster les produits d'Occitanie et rencontrer directement les producteurs.



Les nouveautés et temps forts du salon

- Une **animation autour du tourisme équestre** « Découvrez l'Occitanie à Cheval » en présence des professionnels et de Mélanie Tisné-Versailles, conseillère régionale chargée de la solidarité alimentaire et de l'agrotourisme, **le lundi 27/02 à 16h** sur l'espace tourisme du stand de la Région (Hall 3) ;
- **Animation conchylicole** le mardi 28 février à 14h30 sur l'espace tourisme du stand Région ;
- Un **atelier maquillage** sera proposé aux plus jeunes sur le stand de la Région Occitanie le mercredi 1^{er} mars.

Mardi 28 février :

- **10h15** : Visite du Hall 1 et rencontre avec les éleveurs d'Occitanie ;
- **11h15** : Rencontre avec la filière viticole (Hall 2)
- **14h30** : Café avec la presse – Stand de la Région Occitanie – Hall 3
- **16h00** : Déambulation à la rencontre des producteurs d'Occitanie – Hall 3
- **17h00** : Inauguration officielle du stand de la Région Occitanie (Hall 3)
- **19h00** : Soirée en l'honneur des producteurs régionaux (Hall 3)

Mercredi 1^{er} février :

- **9h30** : Petit-déjeuner avec la filière laitière (Hall 1)
- **10h00** : Petit-déjeuner avec les filières Roquefort et Pérail (Hall 1)
- **10h30** : Conseil des Régions de France – Hall 6
- **11h45** : Point presse avec les présidents de Régions – Hall 6



Penset Arthur - Région Occitanie

« SUD DE FRANCE-L'OCCITANIE » LA MARQUE RÉGIONALE DES PRODUITS D'OCCITANIE

La marque régionale réunit sous une même bannière les produits issus des secteurs agricoles, viticoles et agroalimentaires en pariant sur une stratégie commerciale de promotion collective au niveau local, national et international.

Avec un panier de près de **13 300 produits** (1 787 entreprises référencées), la marque régionale « Sud de France-l'Occitanie » propose une offre complète de productions issues des territoires de la région Occitanie. Elle favorise ainsi la consommation en circuits-courts et valorise l'ensemble des savoir-faire des producteurs régionaux.

Gage d'un achat local, cette « marque ombrelle » permet au consommateur d'identifier clairement les produits du territoire de la région.

La marque est articulée autour de **27 cahiers des charges construits avec chacune des filières professionnelles concernées**.

Afin de prendre en compte la diversité des productions régionales, la Région a décliné la marque en 3 familles de produits :

- ♦ « **Sud de France-l'Occitanie - Origine** » où les productions sous SIQO peuvent être référencées ;
- ♦ « **Sud de France-l'Occitanie - Bio** » où les productions certifiées Bio peuvent être référencées ;
- ♦ « **Sud de France-l'Occitanie** » pour les productions qui répondent aux critères de savoir-faire régionaux.

Q ZOOM SUR...

CONCHYLICULTURE : LA RÉGION OCCITANIE EN SOUTIEN DES PRODUCTEURS

Fortement touchée lors des fêtes de fin d'année par la suspension provisoire de récolte et de commercialisation des huîtres, moules et palourdes en provenance de l'étang de Thau, la Région Occitanie a créé en janvier dernier une **enveloppe exceptionnelle d'1 M€** pour apporter une aide de trésorerie aux professionnels les plus impactés. Comptant plus de 500 producteurs et représentant 10% de la production nationale, la conchyliculture est un secteur essentiel de l'économie bleue régionale.



© Boutonnet Laurent - Région Occitanie

Ils viennent pour la première fois !

- **Terres d'amandes** (11), producteur d'amandes et de grenades labellisés Sud de France - L'Occitanie ;
- **Maison Tristant - les Arrangeurs Français** (32) producteur de Rhum et d'Armagnac : labellisés bio et Sud de France - L'Occitanie ;
- **Anchois Desclaux** (66) producteurs d'anchois à Collioure.

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE: LA RÉGION GARANTIT LES EMPLOIS AGRICOLES DE DEMAIN

Alors que l'installation des nouvelles générations d'agriculteurs et la transmission des exploitations devient un enjeu de plus en plus important pour garantir notre souveraineté alimentaire, la Région adoptera de nouvelles actions pour faciliter les installations. En 2023, la Région continuera également à soutenir, via ses dispositifs d'aides, la compétitivité des exploitations agricoles tout en encourageant la mise en place de pratiques plus durables.

INSTALLATION DES NOUVEAUX AGRICULTEURS : LA RÉGION CRÉE LA PREMIÈRE FONCIÈRE AGRICOLE DE FRANCE

Alors que près de la moitié des exploitations sont dirigées par un agriculteur âgé de 55 ans ou plus, l'installation de nouveaux agriculteurs est un enjeu essentiel. Même si en Occitanie l'agriculture est dynamique avec le taux d'installation le plus élevé au niveau national (plus de 2 200 agriculteurs se sont installés en 2019), la Région **anticipe pour garantir les emplois agricoles de demain et assurer le renouvellement des générations d'agriculteurs**, en créant la première foncière agricole régionale de France. En se portant acquéreur du terrain agricole,

la structure permet ainsi au producteur de prioriser les investissements matériels. Elle permet également d'accompagner des agriculteurs souhaitant développer une agriculture respectueuse, viable et rentable, **qui ne seraient pas accompagnés via les circuits bancaires classiques**. Suite à une première phase d'expérimentation, qui a permis de suivre **10 projets**, la foncière est désormais opérationnelle. En 2023 la foncière poursuivra son développement et la Région projette de soutenir une trentaine de **projets d'installation**.



Deux exemples d'agriculteurs accompagnés par la foncière en 2023 :

- Reprise d'une exploitation de vaches laitières en Lozère nécessitant d'importants investissements (matériels, foncier, rachat des bâtiments et du cheptel, etc.). La Foncière se porte acquéreur du foncier de **75 hectares pour un montant de 150 000€**, et louera les terres à l'exploitant pour une durée de 9 ans.
- Reprise d'une exploitation de vaches laitières en Ariège nécessitant d'importants investissements (matériels, foncier, rachat des bâtiments et du cheptel, etc.). La Foncière se porte acquéreur du foncier de **27 hectares pour un montant de 125 000€**, et louera les terres à l'exploitant pour une durée de 4 ans.

En 2023, la Région Occitanie va plus loin en lançant **un nouveau plan pour l'installation de nouveaux agriculteurs**. L'objectif sera d'accompagner la diversité des projets, ainsi que de relever le défi du renouvellement des générations d'agriculteurs. **3 nouveaux dispositifs** seront créés dès le mois de juillet prochain :

- **Une nouvelle aide à la transmission** : face aux enjeux posés par la transmission des exploitations, la Région a décidé de créer ce nouveau dispositif d'accompagnement pour aider les cédants dans leur procédure de transmission, qui actuellement ne bénéficient pas de dispositif particulier. A ce titre, l'agriculteur souhaitant transmettre son activité pourra **bénéficier de 4 journées de conseils personnalisés** assurées par des structures sélectionnées.

- **Un dotation Jeune Agriculteur** : pour les agriculteurs de moins de 40 ans accompagnés depuis le 1^{er} janvier 2023 par la Région.
- **Un dotation Nouvel Agriculteur** : pour mieux accompagner les nouveaux agriculteurs (âgés de plus de 40 ans), la Région augmentera le plafond de l'aide attribuée, celle-ci pouvant aller jusqu'à 6 800€ par projet (fonds FEADER) pour accompagner leur installation.

En complément, la Région met en place un pack d'aides pour faciliter les démarches et accompagner les porteurs de projets dans leur processus d'installation et la création de leur entreprise : conseil en émergence, financement d'études économiques et techniques, suivi post-installation, revenu écologique jeune, subventions pour les investissements matériels, foncière agricole, etc.

**700**

DOTATIONS JEUNES
AGRICULTEURS
ATTRIBUÉS EN 2022

**350**

PASS INSTALLATION
ATTRIBUÉS

3 000**JOURNÉES
DE CONSEIL
ORGANISÉES**

pour accompagner
les agriculteurs dans
l'émergence et le
suivi de leur projet

PRÈS DE 23M€

seront dédiés
au financement
d'aides à
l'installation en
2023 (dont 15M€
de FEADER)



Pouchard Sébastien - Région Occitanie

DES AIDES SIMPLIFIÉES POUR FACILITER LES INVESTISSEMENTS DES AGRICULTEURS

Dans le cadre du Plan Stratégique National (PSN) 2023-2027, la Région poursuivra son action pour soutenir les investissements au sein des exploitations agricoles. La priorité sera donnée aux projets propices à un modèle de production plus durable et résilient face au changement climatique. Pour simplifier les demandes d'aides, la Région regroupera en 2023 une trentaine de dispositifs régionaux existants en **trois nouveaux dispositifs d'aide à l'investissement** dans les exploitations agricoles :

♦ **Un dispositif d'aide aux investissements** dans les exploitations agricoles et les collectifs Cuma : Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (cofinancé par le FEADER).

♦ **Un Pass « petits investissements dans les exploitations agricoles »** mobilisant uniquement des fonds régionaux pour financer par exemple des équipements d'élevage, de protections contre les aléas climatiques ou encore des outils de transformation. Ce dispositif sera ouvert à la fin du 1^{er} semestre 2023.

♦ **Un Pass « plantation »** permettant d'accompagner les projets de plantation de vergers, de vignes (pour les nouveaux installés), de plantes à parfum, aromatiques, médicinales, et l'agroforesterie.

Suite au transfert de compétences de l'Etat aux Régions dans le cadre du Plan Stratégique National, près de 60 nouveaux agents ont rejoint le réseau des Maisons de Région, implantées dans les 13 départements du territoire, pour proposer un accompagnement aux plus proches des bénéficiaires.

Q ZOOM SUR...

LE REVENU ÉCOLOGIQUE JEUNE : ENCOURAGER LA FORMATION DE NOUVEAUX AGRICULTEURS

Afin de susciter des vocations, tout en conciliant lutte contre le réchauffement climatique et lutte contre la précarité, la Région a également lancé **un revenu régional écologique destiné aux jeunes de 18 à 29 ans**. Ce revenu, financé dans le cadre du PIC (Pacte d'Investissement dans les Compétences) est complémentaire aux aides déjà mises en place par l'Etat ou les Départements, et **garantit un revenu jusqu'à 1000 €**. Son objectif est d'encourager les jeunes, en particulier les plus éloignés de l'emploi, à **s'orienter vers les métiers verts et notamment les métiers de l'agriculture** qui peinent à recruter (maraîchage, horticulture, pépinière, élevage, conchyliculture, permaculture, agriculture biologique...). Depuis le lancement de l'expérimentation en avril 2022, **près de 400 jeunes ont intégré le dispositif, dont plus de la moitié dans le domaine de l'agriculture**.

L'OCCITANIE : TERRE DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN

Soumis à l'impact du réchauffement climatique, aux exigences d'une alimentation saine et de qualité, le secteur de l'agriculture est au carrefour de nombreux défis. Entre 2016 et 2022, la Région Occitanie a triplé (de 30 à 90 M€) le budget régional dédié à l'agriculture pour permettre aux agriculteurs de mieux vivre, d'adapter leurs méthodes de travail et leurs outils de production au changement climatique et à la transition agroécologique. Aujourd'hui l'Occitanie est la Région qui investit le plus pour ses agriculteurs, avec 12€ par habitant contre 5€ en moyenne au niveau national.

Ces efforts ont permis en Occitanie, désormais **meilleure Région bio d'Europe**, l'émergence d'un **nouveau modèle agricole**, à la fois plus respectueux de l'environnement, et qui assure de meilleurs revenus aux agriculteurs. Ces enjeux sont au cœur du **Pacte vert** de la Région qui se traduit en solutions concrètes.

EN 2023 : UN NOUVEAU PLAN BI'O ET 12 M€ POUR PROLONGER L'AIDE AU MAINTIEN EN BIO

En septembre dernier, la Région Occitanie s'est vue décernée le **prix européen de l'agriculture biologique**, porté par la Commission européenne, dans la catégorie « **Meilleure Région** ». Ce trophée récompense une région d'Europe pour les actions mises en place pour le développement de l'agriculture biologique.

Pour répondre aux besoins des professionnels du secteur qui font face à de nouveaux défis (dont le ralentissement de la consommation bio), la Région adoptera **cette année son nouveau plan Bi'O pour la période 2023-2027**, travaillé avec l'ensemble de la filière et ses partenaires : l'Etat, les Agences de l'eau Adour-Garonne et Rhône-Méditerranée-Corse, ainsi que Interbio Occitanie.

L'objectif sera de **renforcer la production bio** en Occitanie tout en **soutenant la consommation de produits bio**.

Parmi les mesures phares du futur plan :

- Le **prolongement de l'aide au maintien en bio** en 2023 bien que cette mesure ne relève plus de sa compétence dans le cadre du Plan Stratégique National (PSN), la Région y consacrera **12 M€ supplémentaires**, dont 9 M€ de fonds européens FEADER ;
- L'**organisation d'une Semaine de l'agriculture bio en Occitanie à l'automne 2023** ;
- L'**augmentation de la part du bio dans les cantines** via l'opération « **L'Occitanie dans mon assiette** » qui prévoit de porter à 75% la part de produit de qualité et locaux, dont 30% en bio, dans les repas servis aux lycéens.

112 M€ de crédits régionaux et de fonds européens FEADER, gérés par la Région, **sont prévus sur la période** pour accompagner des projets en faveur du développement du bio.



[REPÈRES] LE RÉFLEXE BIO

Pour encourager la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, l'un des enjeux est la communication. C'est pourquoi l'association interprofessionnelle Interbio Occitanie, soutenue par la Région, lance début mars 2023 une large campagne médiatique sur les radios, les réseaux sociaux et en boutique. Le message est simple : « En Occitanie, faisons passer le bio réflexe ».



Damaud Antoine - Région Occitanie

LA RÉGION ACCOMPAGNE LES AGRICULTEURS DANS LEUR TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Les agriculteurs sont de plus en plus appelés à adopter des pratiques plus durables et à réduire l'empreinte carbone de leurs exploitations, mais un changement de pratiques nécessite de nouvelles connaissances, des investissements matériels représentant un risque important pour les agriculteurs. Au cœur de l'accompagnement de la Région à la transition agroécologique : **les contrats agriculture durable**. Ils permettent aux agriculteurs de bénéficier d'un accompagnement personnalisé de la part des 34 structures expertes retenues par la Région (chambres d'agriculture, structures de conseil et d'accompagnement, coopératives et entreprises...).

Ces contrats visent à accompagner les agriculteurs dans la transition agroécologique de leur exploitation en leur permettant :

1. D'appréhender les projets pour leur exploitation de manière transversale, afin de vérifier la pertinence et la faisabilité d'un changement de pratiques ou d'un investissement.
2. De sécuriser ces changements grâce à un accompagnement et à des aides en lien avec la stratégie de transition de l'exploitation.

A travers le contrat agriculture durable la Région finance, à hauteur de 1 500€ par agriculteur, l'accompagnement individuel sur 5 ans.

Après une phase d'expérimentation, les contrats agriculture durable sont désormais déployés sur l'ensemble du territoire régional avec **l'ambition d'atteindre le cap des 10 000 contrats réalisés d'ici 2027.**

Sous l'impulsion de la Région, un **plan ambitieux de déploiement des cépages résistants** aux principales maladies et à la sécheresse, a été bâti par les organisations professionnelles régionales réunies au sein du « Cov Expé Viti ». Il est conduit par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), la Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie (CRA) avec une implication des interprofessions viticoles de la région, et de l'INRAE.

Afin d'**encourager et d'accompagner l'évolution des exploitations d'élevage vers des pratiques plus durables et l'autonomie protéique**, la Région mettra en place une **aide de 18 000€** permettant de financer les surcoûts ou manque à gagner liés aux changements de pratiques. Soutenir l'autonomie protéique des élevages permet à la fois de réduire les importations de matière première riches en protéines, de développer l'autonomie des exploitations dans une logique de production locale et de conforter leur rentabilité.

Q ZOOM SUR...

LA 1^{ÈRE} ÉTAPE DE LA CONSULTATION CITOYENNE SUR L'EAU

Face à l'accélération des épisodes de sécheresse, le manque d'eau se fait déjà fortement ressentir et les agriculteurs alertent sur la pérennité de leurs exploitations. La préservation de la ressource en eau est un enjeu majeur des prochaines années, pour y répondre la Région Occitanie a lancé fin 2022 une grande concertation sur l'eau. Menée auprès de l'ensemble des acteurs de l'eau, du monde économique, des chercheurs et des entreprises expertes présentes en Occitanie, mais aussi des citoyens, elle doit permettre d'alimenter et d'orienter la feuille de route régionale sur l'eau qui sera adoptée en juin prochain.

Depuis le 14 novembre et **jusqu'au 22 mars, l'ensemble des citoyens d'Occitanie** est invité à participer à la consultation citoyenne. Cette dernière a vocation à **recueillir les actions et bonnes pratiques** mises en œuvre par les citoyens en matière de gestion durable de l'eau.

Cette étape sera suivie en avril par une **deuxième phase sur les outils, notamment de sensibilisation, et les solutions pour une meilleure gestion de l'eau.**

Lien de la consultation citoyenne : <https://jeparticipe.laregioncitoyenne.fr/project/leau-tous-concernes-tous-mobilises/presentation/leau-tous-concernes-tous-mobilises>



© Boutonnet Laurent - Région Occitanie



ANNEXES

LISTE DES PRODUCTEURS PRÉSENTS AU SAL

▲ ARIEGE (09)

FROMAGERIE LE MOULIS : Fromage de chèvres, vaches et brebis
MIEL LULU : Miel
ADAPEI 09 / DOMAINE GUILHOT : Canard (Foie Gras, Rillettes, confits)
AMOUR D'AIL : Ail
BIÈRE ARTISANALE DESTRAL : Bières artisanales
MICRO BRASSERIE DE LA FOURCHE : Bières artisanales
GRENIER À JAMBONS : Viande porcine, charcuterie/salaisons
LES COTEAUX D'ENGRAVIÈS : Vin rouge
CANARDS DE BRAMAL : Canards
FERME DE LARCHÉ : Viande ovine
POULETS FERMIERS SINTÈS : Poulet fermier (label rouge)
GAEC DE LA COUMES : Charcuterie, steacks, saucisses, merguez de brebis
MAISON MAGRADA : Viande de boeuf séchée
MAISON JOUGLA : Confitures et biscuits artisanaux
THOMAS FRONTEAU ARTISAN COUTELIER : Coutelier
LAINES PAYSANNES : Vêtements en laine
SAS SILKO : Cosmétiques au lait d'ânesse
LES ESSENTIELLES D'ABÉLIANE : Plantes aromatiques et médicinales
CHAPELLERIE SIRE : Berêts ariégeois
LAIT CŒURS D'OR : Cosmétiques au lait d'ânesse

▲ AUDE (11)

GROUPE COOPÉRATIF ARTERRIS : De Vous à Nous, Espigal, Secret d'Éleveurs
CHÂTEAU DE L'AMIRAL : Vins Minervois, Pays d'Oc Marselan
GAEC MIELLERIE DES CLAUSES : Miels et produits dérivés
SAS COQUES ET SAVEURS : Fruits à coques
EARL LES COLLINES DE BESPLAS : Huiles essentielles / cosmétiques
MAISON ESCOURRO : Cassoulet
ASINERIE DU RIVAGE : Cosmétiques au lait d'ânesse
TERRE D'AMANDES : Amandes
ADEM Pays Cathare : Produits Pays Cathare
BRASSERIE DU QUERCORB : Bières artisanales
LA ROUGE D'OC : Grenades
CELLIERS D'ORFÈE : AOC Corbières
SIEUR D'ARQUES SAS : Vins effervescents et tranquilles
SCAV TERRE D'EXPRESSION : Vins de l'Aude

▲ AVEYRON (12)

SARL LINARD Père et Fils : Charcuterie aveyronnaise, salaisons, fromages du Larzac
SARL AUBRAC ALIGOT : Fromage de Laguiole, Aligot de l'Aubrac

ROQUEFORT CARLES : Roquefort
FONTALBAT MAZARS : Charcuterie, salaisons, conserves, gâteaux, spécialités aveyronnaises
MIQUEL : Charcuterie maison, Salaisons maison, aligot saucisse maison

▲ GARD (30)

L'OLIVÈNE : Huile d'olive et ses dérivés
CHÂTEAU DE SÉGRIÈS : Vins AOP Tavel, Lirac, Côtes du Rhône
BRASSERIE MEDUZ : Bières artisanales
DOMAINE DU VISTRE : Vins
DOMAINE LES CADINIÈRES : Vins
DOMAINE DES VIEUX FOUDES : Cartagène
LA FERME DE VALMALLE : Chataignes
MANADE AGNEL : Taureaux
VIGNERONS PROPRIETES ASSOCIES : Vins
LA COMMANDERIE DE COTELIER : Vins, jus de fruit
SERRE DE L'AMANT : Agneau

▲ HAUTE-GARONNE (31)

GAEC DES DEUX PIGEONNIERS : Salaisons 100% bœuf issues de notre production de viande
LES CANARDS DE LA MONTAGNE NOIRE : Produits à base de canard, foie gras
SYNDICAT DE L'AIL VIOLET DE CADOURS : Ail violet de Cadour
MAISON DES VINS DE FRONTON : Vins de fronton
GASCONNE DES PYRÉNÉES : Gasconne des Pyrénées
AGNEAU DES PYRÉNÉES : Agneau des Pyrénées
PORC NOIR
BŒUF GASCON
MIEL DU SYNDICAT D'APICULTEURS D'OCCITANIE : Miel

▲ GERS (32)

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMIERS
FOIE GRAS : Canard gras
"MAISON TRISTAN SICARU" Les Arrangeurs Français : Rhum
SCIC AR RIGUECOOP Canard Tradition : Terre de Foie Gras
LA PANACÉE BIO : Ail noir
ASSOCIATION DES PRODUCTEURS FERMIERS
FOIE GRAS : Canard gras
L'ARMAGNAC EST DANS LE PRÉ : Floc de gascogne Lou Baillet "l'Armagnac est dans le Pré"
L'AMOUR EST DANS LE POT : Plats cuisinés à base veaux sous la mère, gavage et transformation canards, pâtés, rillettes, plats cuisinés et foie gras, oie

ON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE :

▲ HERAULT (34)

BRASSERIE BRESCOU : Bières artisanales
HUILERIE CONFISERIE COOPÉRATIVE DE CLERMONT L'HÉRAULT : Huiles d'Olives et produits dérivés
BRASSERIE ARTISANALE LA GORGE FRAÎCHE : Brasseur
LES CONFITURES DE SOPHIE : Confitures de fruits et légumes
SCEA DE MEDEILHAN : Vin de Pays d'Oc (agriculture raisonnée et responsable : certification Haute Valeur Environnementale)
LES TRÉSORS DU BERGER : Charcuterie d'agneau, chorizo, saucisson, saucisse sèche. Fromage de tomme de brebis
RUCHER DES AVANTS MONTS : Miel et dérivés, miel de bruyère blanche et érica, buplèvre, romarin, garrigue, montagne, châtaignier
DILEMME BIO : Huile d'Olive et produits dérivés
DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE : Vins
DOMAINE DE BLANCARDY : Vins
NOILLY PRAT : Apéritifs
DOMAINE LES PRUDENCES : Vins
MAS DES AURIBELLES : Vins
DOMAINE DE MEDEILHAN : Vins
MAS DELGI : Vins
LA GRANDE SIESTE : Vins
MON PÂTISSIER : Pâtisserie
DOMAINE DE SOUSTRES : Vins
FÉDÉRATION DES IGP : Vins
SCA LE MUSCAT : Vins
MAS CAUDOU : Vins

▲ LOT (46)

SAS VERI'GOOD : Pruneaux d'Agen
MÉMÉ DU QUERCY : Vins de Cahors
VALETTE FOIE GRAS : Foie gras, spécialités gastronomiques, truffes du Périgord

▲ LOZÈRE (48)

BRASSERIE DE LOZÈRE : Bières artisanales pression, bouteilles et coffrets
NADIA VIDAL : Châtaigne (crêpes, confitures châtaigne et fruits, jus de fruit)
GAEC RESSOUCHE LE MAZET : Fromages de vache, charcuterie fermière. Planches de charcuterie / fromages
LA CLEF DE FER : Crème de marron nature et vanillée bio, farine de châtaignes bio, purée bio de marrons, marrons au naturel bio, confiture de cade bio
EURL SAVEURS DU TEIL - BISCUITERIE : Croquants, sablés, fouace. Biscuits et Moelleux à la châtaigne
SARL LES BISCUITS DU ROI : Biscuits secs sucrés et salés
VILLA STEPHANIE : Confitures de châtaignes nature/vanille, marrons au naturel, marrons au cognac, farine, châtaignes séchées, confitures fruits rouges, sirops

▲ HAUTES-PYRÉNÉES (65)

DOMAINE LES PYRÉNÉALES : Vins
SOCIÉTÉ DU NOIR DE BIGORRE : Porc noir de Bigorre
SICA NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE : Volaille Noire d'Astarac Bigorre
LAFFONTA JEAN-LUC : Haricot Tarbais
FERME DU PORC SAIN : Porc Fermier

▲ PYRÉNÉES-ORIENTALES (66)

TERRE DES TEMPLIERS : Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure, Vins et VDN AOP
BANYULS L'ÉTOILE : AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru, AOC Collioure, Vinaigre de Banyuls, Muscat de Rivesaltes, Côtes du Roussillon, VDP
PAYS CATALAN, TERROIRS, MER ET MONTAGNE : Vins, huile d'olive, plantes aromatiques, jus de fruits, confiserie, charcuterie
ESAT LES ATELIERS DU VAL DE SOURNIA : Vins et confitures biologiques
SCEA DOMAINE D'ESPERET : Vins
SARL SIBIO : Jus de fruits
SARL BONZOM : Charcuterie sèche
CAZES SAS : Vins du Roussillon
EARL DOMAINE SAINT THOMAS : Vins, huile d'olive, jus de fruits
SA ANCHOIS DESCLAUX : Anchois

▲ TARN (81)

ARTISAN JACKEL PÂTE DE FRUIT : Pâtes de fruit
SARL DISTILLERIE CASTAN PÈRE ET FILS : Whisky tarnais, Gin, eau de vie malt taubé
SALAISONS SAINT GEORGES : Charcuterie, salaisons
SARL CALAS : Charcuterie, Salaison
ETS OBERTI : Salaisons de Lacaune IGP, jambons, saucisses, coppa, saucisson
AGROPOINT-SAVEURS DU TARN : Vins de Gaillac, ail rose de Lautrec, Tourisme

▲ TARN-ET-GARONNE (82)

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

CARTE DES PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ





NOTES

