

~ DOSSIER DE PRESSE ~

Sud de France fête la Qualité

ESPLANADE CHARLES DE GAULLE
16, 17, 18
OCTOBRE
- 2015 -

DÉCOUVREZ & SAVOUREZ
LES PRODUITS DU
LANGUEDOC-ROUSSILLON

MARCHÉ DE PRODUCTEURS
ANIMATIONS
DÉGUSTATIONS
MINI FERME

RETROUVEZ ÉGALEMENT LES MÉDAILLES
DES CONCOURS RÉGIONAUX SUD DE FRANCE
& DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE !

la Région
Languedoc
Roussillon

M Montpellier

INSTITUT NATIONAL DE LA QUALITÉ

AGRICULTURES ET TERRITOIRES
CHAMPAGNE - JURA - LANGUEDOC-ROUSSILLON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.

CONTACT PRESSE

Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon

Marjorie ESPRIT

marjorie.esprit@languedocroussillon.chambagri.fr

04 67 20 48 08 / 06 33 47 35 95

Sud de France

fête la Qualité

L'événement régional de promotion des signes de qualité



La Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon avec le soutien de la Région renouvelle l'événement régional de valorisation des produits de qualité organisé **depuis 7 ans** au centre de Montpellier. Par l'adoption du nom « **Sud de France fête la Qualité** » en 2013, la manifestation a fait peau neuve et renforcé son ancrage au territoire.

Cet événement qui se déroule les **vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 octobre 2015 sur l'Esplanade Charles de Gaulle à Montpellier** permet au grand public de découvrir ou redécouvrir toute la diversité, la richesse et la qualité des produits régionaux sous signe de qualité et d'origine ainsi que les produits primés aux Concours Général Agricole, Concours Sud de France et les finalistes du concours Sud'Innov.

Tous les produits d'excellence de la Région viennent à la rencontre des consommateurs et acteurs de notre territoire. Cet événement est l'occasion pour les professionnels d'entrer en contact avec un large public sur un des lieux emblématiques de Montpellier, afin de faire déguster leurs produits, expliquer leur démarche autour des signes officiels de qualité et d'origine ainsi que des Concours Agricoles et Sud de France.

Ces journées s'articuleront autour d'animations, de dégustations, de démonstrations culinaires... la journée de vendredi étant dédiée plus particulièrement aux scolaires.

En effet, divers ateliers leur seront proposés tout au long de la journée afin de découvrir de manière ludique et pédagogique la diversité des produits, leur origine, la façon de les cultiver, de les cuisiner et de les consommer. De nombreuses dégustations leur seront offertes.

Ce sont ainsi une quarantaine de producteurs et une vingtaine de filières qui seront présents sur la manifestation.

Producteurs et coopératives vendront en direct leurs produits Sud de France.

Le public pourra ainsi faire son marché !!





La Région Languedoc-Roussillon soutient les filières de qualité

Afin d'être mieux reconnus, de nombreux producteurs du Languedoc-Roussillon ont souhaité se différencier grâce à l'obtention d'un signe de la qualité ou de l'origine : appellation d'origine contrôlée ou protégée, label rouge, indication géographique protégée, agriculture biologique.

Ces signes « officiels » perdurent au-delà des tendances de consommation, soutenus par les politiques publiques. S'engager dans l'une de ces démarches de valorisation c'est donc s'installer dans la durée et s'ancrer dans son territoire.

Le signe officiel confère au produit qui l'a obtenu, une dimension nationale et internationale car il est reconnu et protégé à l'échelle européenne. On comprend ainsi mieux pourquoi, d'après le recensement agricole de 2010, 62% des exploitations agricoles régionales participent à ces démarches de valorisation de produits.

La région est connue pour ses produits agricoles, agroalimentaires et viticoles qui marquent fortement son territoire

- 40 AOP et 23 IGP représentent les vins du Languedoc, du Roussillon ou des Côtes du Rhône.
- IGP, AOP et Label Rouge couronnent une vingtaine de spécialités régionales.
- Quant à la filière bio, très présente, elle positionne le Languedoc-Roussillon comme la 3e région française en nombre d'agriculteurs engagés et en surface cultivée en agriculture biologique.

Des filières soutenues par la Région

Avec le Programme Régional pour les Filières de Qualité et le contrat de filière AGIR pour la Bio, la Région assure son soutien à une agriculture durable qui:

- crée de la valeur ajoutée,
- consolide des emplois non délocalisables,
- exploite au mieux les ressources du territoire.

Ce programme régional d'aide concourt à la stratégie Sud de France pour valoriser les productions du Languedoc-Roussillon.

La Région finance les initiatives des groupements de producteurs et de la Chambre Régionale d'Agriculture pour valoriser leurs produits de qualité et renforcer leur démarche qualité.

La Région soutient les efforts des nouveaux candidats sur plusieurs années car le parcours vers la reconnaissance peut être long.

Plus de trente groupes de producteurs ont bénéficié de ces aides, pour un montant global de 2,1 M€ sur la période 2005-2015. Depuis 2008 la Région soutient également « Sud de France fête ma qualité », manifestation annuelle qui leur est dédiée.

Le développement exceptionnel de la filière biologique sur la période 2007-2015 a été fortement soutenu par la Région, qui y a investi plus de 17,7 M€. Les dispositifs d'aide ont été optimisés afin d'accompagner les investissements des producteurs et des entreprises, les projets collectifs pour apporter plus de produits bio, l'installation de producteurs en bio, les programmes de recherche pour faciliter la culture et l'élevage en mode biologique, les actions de formation professionnelle, sans oublier la promotion des qualités des produits biologiques.

La Région agit pour que l'agriculture continue de se développer et contribue à maintenir les territoires vivants. Elle construit sa politique autour de quatre axes, avec un budget dédié de plus de 30 M€ par an :

- **soutenir le développement et la compétitivité des filières régionales,**
- **favoriser le renouvellement des générations d'agriculteurs,**
- **dynamiser et aménager durablement les espaces agricoles et ruraux,**
- **offrir Sud de France comme bannière collective pour la promotion des produits régionaux.**

Des produits Sud de France d'excellence pour les consommateurs

Outil de développement économique, la marque régionale Sud de France contribue au rayonnement des productions du Languedoc-Roussillon sur notre territoire, en France et également à l'export.

« Sud de France fête la Qualité » est l'une des actions mises en œuvre par la Région avec la marque Sud de France, pour apporter au cœur de la ville des produits agricoles et agroalimentaires de qualité.

Ainsi des producteurs et entreprises viendront à la rencontre du grand public au travers d'animations et de présentations de leurs productions. Entre la fourche et la fourchette, la Région offre l'occasion aux visiteurs de « Sud de France fête la Qualité » de composer leur panier Sud de France de spécialités régionales.



NOUVEAUTÉS 2015 et TEMPS FORTS de l'événement

NOUVEAUTÉS :

La Région Midi-Pyrénées invitée pour l'événement :

En vue de la future grande région qui se profile en 2016, il était évident d'inviter les filières et producteurs de Midi-Pyrénées pour la manifestation.

La région disposera d'un stand à leur couleur pour promouvoir et vendre une sélection de produits emblématiques de Midi-Pyrénées tel que le foie gras du sud-ouest, le jambon de Lacaune, le porc noir de bigorre, le floc, l'armagnac... une belle complémentarité des produits du Languedoc-Roussillon.

Présence d'un parcours olfactif :

Concept original, ludique et pédagogique pour tester son nez autour des arômes contenus dans les vins rouges et blancs. Parcours adapté pour adultes et enfants.

La mémoire olfactive est la clé de la dégustation

- Le parcours est constitué de 5 fûts senteurs permettant à chacun de humer 4 arômes soit un total de 20 arômes fondamentaux.
- Une formule aromatique se cache dans chaque tube.
- Le côté ludique et pédagogique du dispositif : le visiteur doit reconnaître l'arôme qu'il sent.

Invitation à parcourir l'exposition pour découvrir et identifier les arômes fondamentaux des vins. Le but est de retrouver quel arôme se cache dans chaque tube.

Présence d'un stand des entreprises agroalimentaires :

- Présentation et dégustation des produits finalistes du **concours Sud'Innov**.

Sud'Innov est un concours organisé par LRIA et Coop de France, avec le soutien financier de la Région, pour récompenser et valoriser les entreprises du secteur agroalimentaire ou en relation avec le secteur agroalimentaire pour initier, en leur sein, une culture de l'innovation. En 2015, 10 produits finalistes ont été retenus pour obtenir un prix Sud'Innov. Leur présence sur la manifestation permettra de faire découvrir leur produit au plus grand nombre et en retour de recueillir les avis de consommateurs.

- **Ateliers de dégustation sensorielle** autour des produits agroalimentaires régionaux (produits innovants, produits sous signe officiels de qualité, produits de terroir,...)

Le **Parcours de la qualité sensorielle** des aliments sera orienté « école » le vendredi car proposé pour des enfants d'école primaire. Le samedi et dimanche il sera proposé pour le grand public.

Ce parcours proposera des expérimentations avec les sens de la vue, du toucher, de l'ouïe, du goût et de l'odorat.

Présence de la filière horticole Sud de France :



La marque Sud de France appliquée aux Arbres, Plantes et Fleurs

Depuis janvier 2008, les végétaux d'ornement produits en Languedoc-Roussillon ont été reconnus par le Conseil Régional comme des produits pouvant bénéficier de la marque ombrelle agricole et régionale Sud de France.

A ce jour, une dizaine de producteurs du secteur agréés dans la démarche poursuivent une stratégie collective d'identification des végétaux horticoles sous la marque Sud de France.

Pour pouvoir bénéficier de la marque Sud de France, chaque entreprise doit répondre à un cahier des charges « horticulture » très strict garantissant l'origine du produit.

La marque Sud de France « horticulture » concerne exclusivement les plantes en pots et à massifs, arbres, arbustes, fleurs coupées, plants maraîchers et fruitiers. Sont exclus les palmiers, hortensias, azalées, figues de barbarie et autres cactées, non produits localement.

L'horticulture en région Languedoc-Roussillon

(Source : Etude FranceAgrimer – AND International 2012)

La région compte 173 entreprises de l'horticulture et des pépinières.

Ces entreprises génèrent par leur activité 717 emplois directs dont 413 emplois salariés permanents (avec un nombre moyen de 4,1 ETP par entreprise) et un chiffre d'affaires de 45,6 millions d'euros soit 2,9% de la valeur des productions végétales de la région.

La filière présente une palette diversifiée de métiers de l'Horticulture, regroupant la production de fleurs coupées, de plantes en pots vertes ou fleuries, de plantes à massifs et de végétaux de Pépinière.

- 60% des exploitations sont diversifiées
- 40% sont spécialisées

Présence de Victor et Mathieu, les lauréats régionaux de l'émission culinaire « Mon Food Trucks à la clé » :

Le temps d'un week-end Victor et Mathieu stationneront leur Food Truck « Dock and Ducke » au milieu de Sud de France fête la Qualité et proposeront des ateliers culinaires pour le plaisir des petits comme des grands.

Ils proposeront également une restauration simple et fine basée sur les produits frais sous signe de qualité de notre région : poisson, viande,... de quoi régaler tout le monde.

Leur concept : travailler les produits frais et se fournir chez les producteurs du coin.

TEMPS FORTS :

Animation pédagogique pour petits et grand en continu sur l'événement :



L'ensemble des stands proposeront des animations diverses et variées allant de la dégustation, l'explication des étapes de fabrication/transformation des produits jusqu'à la démarche de qualité suivie par les producteurs pour obtenir les signes de qualité Bio, AOP/AOC, IGP ou encore Label Rouge. Des ateliers d'une vingtaine de minute autour des produits emblématiques de notre région seront également proposés.

Par exemple, le **stand des produits oléicoles** tenu par l'AFIDIOL proposera tout au long du week-end, un « Bar à huile » pour initier le visiteur à la dégustation des Huiles d'Olive du Midi de la France et goûter des huiles d'olive aux goûts très différents (goûts subtils, intenses, à l'ancienne, ...), découvrir les usages en cuisine et les associations huiles/mets. Livrets recettes, carnets d'adresse et documents d'information seront à disposition des visiteurs pour compléter cette découverte.

Samedi et Dimanche à 11 h seront proposés des ateliers du Goût pour découvrir les saveurs subtiles et variées des Olives du Midi, déguster les tapenades et imaginer des moments de convivialité entre amis autour de ces produits.

Le stand du **Miel des Cévennes** proposera aux visiteurs de venir à la rencontre des apiculteurs qui leur feront découvrir le miel produit dans les Cévennes, ses particularités, ses arômes, ses textures, ses couleurs.

Sur le stand du Groupement Qualité des Miels, une ruche-vitrée donnera également l'occasion d'observer l'activité incessante des abeilles.

Côté viande, le Syndicat des bouchers de l'Hérault et Interbev LR (Interprofession des métiers de la viande du Languedoc Roussillon) s'associent lors de cette opération pour faire la **promotion du métier de boucher et des viandes régionales**.

Ils organisent pendant 3 jours des dégustations de viandes, des démonstrations de découpe de boucherie, des jeux sur les races à viande et des animations où éleveurs et bouchers expliquent leur métier avec passion à un large public.



Présence d'une mini-ferme en bout de manifestation côté corum :

Lapins, poules, canards, moutons, chèvres, âne miniature, cochon sortiront de leur cage pour venir occuper l'espace urbain le temps de deux journées pour le plaisir des plus petits comme des plus grands.

L'objectif est de permettre aux enfants présents sur la manifestation de renouer le contact avec l'animal, d'avoir des échanges affectifs ou de les "voir en vrai"....

Cette mini ferme permet un **véritable éveil des sens** : sentir, voir, toucher, entendre et surtout découvrir. Elle s'inscrit donc dans un cadre d'éducation à l'environnement.

Le Bar à Vins / Bar à huîtres Sud de France :

Situé en bout d'événement, il sera à disposition des visiteurs pour venir passer un moment agréable autour un verre de vin, d'une assiette d'huître ou de produits régionaux.

Une association mets/vins vous sera proposée grâce à cet espace dédié aux huîtres de l'étang de Thau et quelques références de vins blancs de la région qui pourraient leur être associées.

Sur le bar à vins : une carte **harmonieuse** de vins blancs, rosés, rouges composée d'une dizaine de références, **choisies en relation avec les interprofessions viticoles régionales, en particulier le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL) et le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVL) et Inter Rhône.** Le sommelier apportera aux visiteurs des conseils sur les différentes appellations et leur dégustation.

Sur le bar à huîtres : le conchyliculteur Laurent ARCELLA vous proposera ses fameuses huîtres médaillées d'or au Concours Général Agricole.

Sur l'ensemble de la manifestation : durant les périodes de repas (midi et soir) divers stands offriront la possibilité aux visiteurs d'acheter des assiettes de produits variés : beignets d'oignons, saucisson de taureau, olives, crêpes, salades, ...

Pôle produits médaillés pour les lauréats du Concours Général Agricole et Concours Sud de France (miel, fromage, olives) :

Vous pourrez retrouver un espace réservé aux **médaillés de l'année**. Il nous semblait opportun de mettre en avant les **lauréats 2015**, qui grâce aux médailles obtenues attestent au visiteur d'une certaine qualité de leurs produits, qualité notamment jugée sur l'aspect gustatif, olfactif et visuel. Ces concours permettent de valoriser des lots de produits sur une année et permettent en cela d'ouvrir la manifestation à une notion plus large de la qualité allant au-delà des signes officiels reconnus par l'état et l'Europe. Vous pourrez les questionner et retrouver l'ensemble de leurs produits médaillés.

Cet événement est donc l'occasion de faire connaître au travers des produits Sud de France présents :

- **tous les Signes Officiels de Qualité et d'Origine** : AOC/AOP, IGP, AB/Bio et Label Rouge ;
- ainsi que **les médaillés du Concours Général Agricole, des concours Sud de France et du concours Sud'Innov.**

Quelques précisions sur ces différents signes de qualité :

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITE ET D'ORIGINE DE LA REGION : seuls signes garantis par l'Etat et l'Europe



Appellation d'Origine Contrôlée

La garantie d'une qualité résultant d'un terroir. Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique délimitée, qui donne ses caractéristiques au produit.



Appellation d'Origine Protégée

C'est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne. L'appellation d'origine protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication d'Origine Protégée

Elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



Agriculture Biologique

Elle garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Le logo européen est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010.



Label Rouge

C'est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure aux autres produits similaires.

LES MEDAILLES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE ET DES CONCOURS SUD DE FRANCE :



Concours Général Agricole

Créé en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de sélectionner et de primer les **meilleurs produits du terroir français**. Connue et reconnue auprès du grand public, ce concours constitue un tremplin unique pour les produits de nos terroirs.

Pour cette édition 2015 qui marque la 124^{ème} année d'existence de ce concours, la région Languedoc-Roussillon a obtenu **764 médailles**, remportées entre le concours des vins et des produits du terroir, grâce à la richesse et à la qualité de ses produits.

Les produits primés représentent un intérêt immédiat et direct pour les acteurs économiques de notre région.

Ces derniers peuvent ainsi promouvoir leurs produits au travers de l'obtention de ces prix, qui leur apportent :

- une **caution commerciale complémentaire**, véritable **gage de qualité**,
- une légitimation de la **valeur** de leurs produits et de leurs **savoir-faire**,
- une **identification immédiate par les consommateurs**.



Concours Régionaux Sud de France

3 concours organisés par Chambre Régionale d'Agriculture avec le soutien de la Région Languedoc-Roussillon afin de promouvoir les productions régionales locales de qualité pour les filières suivantes :

- ✓ Olives et huiles d'olives
- ✓ Fromages et produits laitiers
- ✓ Miels, pains d'épices, hydromels et nougats

L'objectif est de valoriser les meilleurs produits régionaux, mettre avant ces productions face à la concurrence nationale et internationale et favoriser l'émulation entre producteurs.

Tous les ans, environ 120 produits sont médaillés sur les 3 concours régionaux.

- ✓ Un marché de producteurs
- ✓ Des animations autour des labels et signes de qualité
- ✓ Des dégustations et ateliers

ESPACE LABEL ROUGE

Les viandes Label Rouge (la viande fermière de race Aubrac: le Bœuf fermier Aubrac, la viande bovine de race Gasconne: le Bœuf Gascon et l'agneau Fermier des Pays d'Oc) ainsi que des soupes de poisson Label Rouge.

ESPACES BIO

L'agriculture biologique dans toute sa diversité : fruits et légumes transformés, châtaignes, miels, fromages, vins, cosmétiques... et du pain bio. Atelier de jardinage...

ESPACE OLEICOLE / HORTICOLE / FRUITS ET LEGUMES

Bar à huiles et atelier du goût autour des Olives du Midi et de leurs tapenades, trucs & astuces pour cuisiner.

Présentation de la filière horticole Sud de France.

Atelier sensoriel sur les fruits et légumes frais, atelier cuisine.

ESPACE PIQUE-NIQUE GOURMAND

Un espace détente pour déguster tranquillement les produits et assiettes du marché.

ESPACE MÉDAILLÉS DES CONCOURS

Les produits médaillés du Concours Général Agricole et des concours Sud de France : vins, fromages, olives...

ESPACE INNOVATION

Ateliers de dégustation sensorielle autour des produits sous signe officiels de qualité. Présentation des produits finalistes du Concours Sud'Innov.

ESPACE AOP-AOC

Le Taureau de Camargue, le Pé-lardon, les vins, l'Oignon doux des Cévennes, l'olive et huile d'olive de Nîmes, la Lucques du Languedoc.

ACCUEIL

Informations générales sur les animations et réponses aux questions sur les signes officiels de qualité. Jeux-concours adultes et enfants (2 tirages par jour pour gagner des paniers garnis + 1 séjour).

LES VIANDES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Démonstration/Dégustation par les professionnels de la filière.

ESPACE IGP

Les viandes IGP (Agneau de Lozère, Génisse Fleur d'Aubrac, Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes) ainsi que de l'IGP Riz de Camargue, Miel des Cévennes et des vins.

PARCOURS OLFACTIF

Concept original, ludique et pédagogique pour tester votre nez autour des arômes contenus dans les vins (adapté pour adultes et enfants).

Ateliers œnologiques.

ESPACE MIDI PYRENEES

Une sélection de spécialités : IGP foie gras du sud ouest et jambon de Lacaune, AOP Jambon noir de Bigorre, Fromage de Laguiole, Fromage de chèvre Rocamadour, raisin Chasselas de Moissac, Floc, Armagnac et autres vins emblématiques.

Information sur l'ensemble des produits de qualité de Midi-Pyrénées par l'IRQALIM.

BAR À VINS / BAR À HÛTRES

2 Bars à votre disposition : Vente d'une sélection de vins Sud de France blancs, rosés, rouges avec assiettes du terroir et d'huîtres médaillés d'Or au Concours Général Agricole.

MINI FERME

Lapins, poules, canards, chèvres, cochon sortiront de leur campagne pour venir occuper l'espace urbain pour le plaisir des petits comme des grands.

Samedi 17 octobre :
Animation musicale de 18h à 20h avec le groupe "Cinq à Sète".



Infos pratiques



Les horaires :

Vendredi 16 octobre : 10h à 19h

Samedi 17 octobre : 10h à 20h avec une animation musicale (Groupe « Cinq à Sète »)

Dimanche 18 octobre : 10h à 18h

Lieu :

Esplanade Charles de Gaulle à côté de l'Office de Tourisme de Montpellier – Arrêt de Tram : Comédie ou Corum.

Pendant 3 jours le public est invité à découvrir et à goûter une grande partie des 70 signes officiels de qualité que compte la région Languedoc-Roussillon: de la viande aux fromages, des fruits et légumes aux huiles ou encore des vins aux spiritueux, « Sud de France fête la Qualité » montre la richesse des produits régionaux.

Animations pour les scolaires

Vendredi 16 octobre 2015

Horaires des animations

Animations ludiques par tranche d'une demi-heure (de 10h à 12h et de 14h à 16h) soit 4 ateliers par stand le matin et 4 ateliers l'après-midi.

Une douzaine d'ateliers au total proposés à l'ensemble des écoles primaires de Montpellier permettant d'accueillir pas moins d'une quinzaine de classes soit environ 450 enfants.



Principe des animations pédagogiques

Chaque atelier dure 25 à 30 minutes.

Chaque groupe est composé d'une quinzaine d'élèves.

Objectifs

L'objectif est de faire découvrir de manière ludique et pédagogique les signes de qualité de notre région et les produits concernés, aux élèves des écoles primaires de Montpellier.

Les animations

12 ateliers différents sont proposés :



Viandes du Languedoc Roussillon

La dégustation et l'animation tournera autour des viandes du Languedoc-Roussillon. Découverte des différentes races (Agneau Elovel, Fleur d'Aubrac, Rosée des Pyrénées,

Taureau de Camargue, Bœuf Gascon...). De petits jeux seront proposés ainsi que la présentation du métier de Boucher*.

Agriculture Biologique : 2 ateliers autour des jardins et des céréales au pain

- Mon Jardin Bio (atelier de jardinage) : reconnaissance des plants potagers et aromatiques / semis en pots à faire et à emporter. Kim des odeurs ...

- Atelier des Paysans Boulanger autour de l'élaboration du pain bio : depuis les épis de céréales, le fonctionnement d'un moulin à meules de pierre, la farine et le pétrissage jusqu'à la dégustation du pain.

Riz de Camargue IGP :

Présentation rapide de la culture du riz en Camargue. Les différents types de riz produits en Camargue, les différentes étapes de la transformation et de l'usinage. Dégustation d'un riz ou de plusieurs riz selon les possibilités.

Pélardons AOP :

Animation et dégustation. Explication des différentes étapes de production du Pélardon. Qu'est-ce que l'AOP Pélardon. Goûter les fromages, appui avec fiches de dégustation.

Découverte des signes de Qualité :

Jeu du Cabas : présentation des signes Officiels d'indentification de l'origine et de la Qualité (AOP, IGP, LABEL ROUGE, BIO). Les enfants apprennent à reconnaître les logos de chaque signe. Avec une découverte gustative de produits sous signe de qualité.

Olives et Huiles d'Olives de Nîmes - Taureau de Camargue - Oignon doux des Cévennes (AOP) :

Venez découvrir les Sites remarquables du Goût des Appellations d'Origines Protégées, Taureau de Camargue, Huile et Olive de Nîmes et Oignons doux des Cévennes à travers leur paysage et leur originalité gustative,

Les fruits et légumes frais :

Jeu de l'arbre : les enfants doivent reconnaître les fruits et les légumes présentés sous forme d'image, leur mode de consommation, leur saison,... Approche sensorielle et dégustation.

"Le miel des Cévennes et les abeilles : quel manège!" :

Découverte pas à pas, des textures, couleurs, saveurs et arômes du miel. Mise en pratique pour éveiller les 5 sens : regarder de près le miel, le sentir, le goûter. Un apiculteur expliquera comment, grâce à sa collaboration avec les abeilles, il peut produire plusieurs miels différents. Les enfants repartiront avec 1 cahier de dégustation contenant des informations sur le miel et les abeilles ainsi que des recettes à faire en classe ou à la maison.

« A la découverte du goût : les huiles d'olive du Midi » et plus particulièrement la diversité des huiles d'olive du Languedoc-Roussillon :

Découvrez les secrets des huiles d'olive : les variétés, l'extraction de l'huile, les différentes familles de goûts... Dégustez quelques-unes des principales huiles d'olive et imaginez leurs utilisations en cuisine.

Parcours olfactif :

Les enfants étant très réceptifs aux odeurs, le but du parcours est de les sensibiliser, stimuler à reconnaître les différents arômes et de graver ces capacités cognitives.

Parcours de qualité sensorielle des aliments :

Le parcours propose des expérimentations avec les cinq sens. Il permet de développer les sens et d'apprendre à nommer ses sensations avec l'apport d'un vocabulaire spécifique adapté à la dégustation.

Quelques chiffres sur les filières sous signes officiels de qualité et d'origine présentes sur «Sud de France fête la Qualité»

L'Agriculture Biologique :

Languedoc-Roussillon, l'agriculture biologique c'est :

- ✓ **La 3ème région de France en part de surface agricole cultivée en Bio**
- ✓ **2799 exploitations agricoles**
- ✓ **604 entreprises de transformation bio**
- ✓ **234 distributeurs de produits bio**

Au-delà de ces productions méditerranéennes emblématiques, qui incluent le blé dur et le riz, les entreprises de transformation engagées dans la filière biologique sont nombreuses en Languedoc-Roussillon : huileries, confiseries, confitureries, conserveries, biscuiteries, fromageries, traiteurs et distributeurs. Leur savoir-faire met en valeur les richesses régionales et offre aux consommateurs une large gamme de produits bio et savoureux.

AOP Pélardon :

Seul fromage de chèvre sous signe de qualité en Languedoc-Roussillon. **60 producteurs fermiers** dans la région, **20 producteurs laitiers, 2 structures** (1 coopérative, 1 scop) collectant le lait pour le transformer en Pélardon, 1 artisan affineur.

Soit **83 opérateurs** dans la région qui ont produit en 2014, **210 tonnes de Pélardon** ce qui équivaut à environ **3,5 millions de fromages sous Appellation.**

AOP Oignon doux des Cévennes :

120 producteurs, 2 metteurs en marché dont une coopérative commercialisant **80% des oignons** sous AOP et **20 producteurs** vendant en direct ; **63 ha** identifiés en AOP soit plus de **1 500 traversiers** ; **45 ha** repiqués chaque année pour une **production de 2 400 tonnes** et 2000 tonnes vendues sous AOP dont 520 tonnes vendus à l'export.

AOP Huile d'olive de Nîmes :

250 producteurs adhérents, **280 hectares, 10 moulins** et une dizaine de producteurs/revendeurs indépendants, ce sont **entre 40 et 60 000 litres d'huile** produite chaque année en AOP (soit un chiffre d'affaires de 650 000 €). Le Languedoc Roussillon est la **2ème Région productrice d'huile d'olive** derrière la Région PACA. Le département du Gard quant à lui se place en **3ème département producteur.**

AOP Olives de Nîmes :

120 producteurs pour **90 hectares**, la production d'olive en AOP est située **entre 6 et 15 tonnes et commercialisée** essentiellement dans la Région Languedoc-Roussillon.

IGP Riz de Camargue :

154 riziculteurs, 16 141 ha de riz certifié IGP et **92 004 tonnes de riz paddy** sous IGP produits en 2012.

IGP Miel de Cévennes :

IGP enregistré au niveau européen le 8 avril 2015.

Le volume potentiel estimé est de 150 à 250 tonnes de miel (basé sur les progressions observées pour l'IGP Miel de Provence et AOP Miel de Corse).

IGP Artichaut du Roussillon :

La zone géographique de l'artichaut du Roussillon s'étend sur 50 communes du département des Pyrénées-Orientales.

Données chiffrées en 2011 :

- 80 producteurs concernés
- 5 stations de conditionnement
- 1100 ha d'artichaut du Roussillon plantés

La filière viande :

AOP Taureau de Camargue (données 2013)

98 opérateurs sont habilités dont **93 éleveurs**, **4 ateliers de découpe** et **1 abattoir**. Sont exclus de l'AOP les animaux qui se produisent en spectacles : cocardiers et taureaux de corrida.

En 2013, **1 733 animaux** ont été abattus et labellisés pour un poids total de **278 tonnes de viande commercialisée**. Le poids moyen d'une carcasse est de 162 kg environ.

La viande se caractérise par un faible taux de graisse et une couleur rouge soutenue. Elle est savoureuse et parfumée. Cette viande a nettement moins de graisses saturées que la viande issue d'un élevage traditionnel. L'équilibre des graisses en oméga 3 et oméga 6 est nettement meilleur pour la viande AOP Taureau de Camargue.

La particularité de cette appellation réside dans le fait que l'élevage est destiné avant tout à produire des animaux de spectacle. Les bêtes dont le comportement ou la morphologie ne correspondent pas aux critères de l'éleveur entre dans le circuit de la viande.

IGP Génisse Fleur d'Aubrac (données 2014)

180 éleveurs naisseurs engraisseurs et 155 éleveurs naisseurs stricts adhérents de la coopérative CELIA de Laguiole.

1 abattoir partenaire : SEM Abattoir du Gévaudan à Antrenas en Lozère.

2 abatteurs / chevilles partenaires : la SA Languedoc Lozère Viande à Antrenas (42% des volumes de vente) et COBO Sud à Montpellier (58% des volumes de vente).

En 2014, 1523 génisses Fleur d'Aubrac ont été produites (poids moyen carcasse 403 kg).

Environ 614 tonnes de viande de Génisse Fleur d'Aubrac ont été commercialisées.

Circuit de commercialisation : boucheries traditionnelles majoritairement héraultaises, restaurants majoritairement languedociens et GMS locales.

IGP « Rosée des Pyrénées-Catalanne » et IGP « Vedell des Pyrénées Catalanes » (données 2013)

Deux demandes d'enregistrement en IGP en cours (IGP transfrontalière).

150 éleveurs bovins adhérents de la Coopérative Catalane des Eleveurs (CCE) des Pyrénées-Orientales et de l'Aude.

1 abattoir partenaire : Perpignan dans les Pyrénées Orientales.

3 abatteurs / chevilles partenaires : la SAS Guasch et Fils, la SARL Saveurs du Pays Catalan et la CCE.

En 2013, 238 Rosée des Pyrénées Catalanes ont été produites (poids moyen de 142.02 kg) ainsi que **360 Vedell** des Pyrénées Catalanes (poids moyen de 201.37kg) : 11 % de ces animaux possèdent de surcroît le label Agriculture Biologique (29 Rosée et 37 Vedell).

Environ **106 tonnes de viande** de Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes ont ainsi été commercialisées.

Il est à noter que les conversions en AB pour les élevages extensifs de la zone sont en constante progression. La commercialisation se fait essentiellement dans le bassin de production, soit une production locale pour une consommation locale.

Circuits de commercialisation : boucheries traditionnelles majoritairement dans les Pyrénées Orientales, restaurants majoritairement languedociens, GMS locales, Vente Par Correspondance (Saveurs du Pays Catalan).

IGP Agneau De Lozère (données 2012)

55 éleveurs situés dans la zone de l'IGP « Agneau de Lozère » et adhérents d'une seule organisation de producteurs, CEMAC-COBEVIAL.

1 seul abattoir partenaire : Antrenas en Lozère.

1 seul abatteur / cheville partenaire : la SA Languedoc Lozère Viande.

En 2012, 11 797 agneaux labellissables ont été produits, 10 517 agneaux ont été labellisés (poids moyen de 15.81 kg).

Environ **166 tonnes de viande** d'Agneau de Lozère ont ainsi été commercialisées.

Circuits de commercialisation : une cinquantaine de boucheries traditionnelles majoritairement parisiennes, de grands restaurants parisiens.

LABEL ROUGE Viande bovine fermière de race Aubrac (données 2013 / 2014)

Ce produit se trouve sous la dénomination commerciale : « Bœuf Fermier Aubrac de race Aubrac ».

464 éleveurs adhérents au 30/06/2014 de l'Association Bœuf Fermier Aubrac.

Les adhérents sont repartis au travers des 6 organisations de producteurs partenaires avec :

- ELVEA 12 : 33 adhérents (7 %)
- ELVEA 15 : 37 adhérents (8 %)
- BOVI PC : 63 adhérents (13 %)
- CEMAC-COBEVIAL : 245 adhérents (53 %)
- EPV : 22 adhérents (5 %)

5 sites d'abattage : Castres, Rodez, Neussargues, Sainte Geneviève et Antrenas.

3 partenaires d'aval : Bigard à Castres, Arcadie Sud Ouest à Rodez, Conquet sur Neussargues et Sainte Geneviève.

Sur l'exercice 2013 / 2014, 1 679 animaux labellissables ont été produits, 1 455 animaux ont été labellisés, ce qui représente un tonnage carcasse de 570 tonnes pour **358 tonnes de viande vendue sous Label Rouge**.

Circuits de commercialisation : des GMS (9 magasins, 7 dans le sud et 2 en région parisienne), des boucheries traditionnelles au national (1 à Lyon, 3 à Amiens, 1 à Bargemon le Var) et 7 boucheries traditionnelles locales (à Laguiole, Sainte Geneviève, Rieupeyroux, Rignac, Saint Geniez d'Olt, Millau, Rodez).

LABEL ROUGE Viande bovine de race Gasconne (données 2013)

Ce produit se trouve sous la dénomination commerciale : « Bœuf Gascon ».

55 éleveurs adhérents au 30 / 06 / 2014 du Groupe Gascon (ODG).

1 organisation de producteurs : Synergie Bétail et Viande (Pamiers, 09).

2 sites d'abattage : Pamiers et Saint Gaudens.

1 abatteur : Jucla Viande à Saint Gaudens.

4 bouchers / abatteurs.

Sur l'exercice 2013, 181 animaux ont été labellisés pour **75 tonnes**.

Circuits de commercialisation : 5 boucheries traditionnelles (Lézignan-Corbières, Foix Toulouse, Castelginest, L'Union) + 1 boucher traditionnel ambulant (marchés).

4 restaurants qui passent des carcasses entières.

Les soupes de poisson LABEL ROUGE :

LABEL ROUGE Soupe de poisson « petite pêche » de moins de 24h :

La conserverie Artisanale AZAIS-POLITO est la dernière conserverie de la ville où elle fût fondée en 1963 par deux vieilles familles qui la dirige encore aujourd'hui. AZAIS-POLITO a ouvert le Marché porteurs des Spécialités Sétoises en les commercialisant pour la toute première fois sur le Marché Français il y a 50 ans .La marque est aujourd'hui connue et reconnue en présentant une forte identité Sétoise. L'entreprise familiale forte de son expérience emploie aujourd'hui 30 salariés et réalise un CA de 2.800 000 euros, en France mais également à l'étranger où la Marque rayonne dans les plus belles vitrines des capitales mondiales en portant haut et fort l'image d'un savoir-faire à la Française. Tous les produits sont élaborés sans colorant, sans conservateur, dans le respect du goût et des traditions selon les méthodes de la conserverie Artisanale. Avec une volonté de fer et de cœur, les poissons entrant dans la composition de ses soupes, sont achetés uniquement sur les Criées de Sète et d'Agde depuis cinq décennies avec la seule volonté de faire fonctionner la filière halieutique du Golfe du Lion.

La Soupe de Poisson LABEL ROUGE "petite pêche côtière moins de 24h" avec 45% de poisson, est à ce jour la soupe de poisson LABEL ROUGE qui propose la plus haute concentration en poisson sur le marché des produits de la Mer...Elle fût également, pour la petite histoire, la "première soupe de poisson" et le "tout premier produit de la mer Méditerranée" à arborer avec fierté le fameux ruban rouge !

LABEL ROUGE Soupe rouge de la mer :

Aujourd'hui MHPP est une société à taille humaine, composée de **27 salariés**, fabriquant une large gamme de soupes de poissons et de plats cuisinés.

La société réalise en 2010, un chiffre d'affaire de **3,9 millions d'euros** principalement sur le circuit de la GMS, mais également auprès des grossistes et à l'export. MHPP a également une activité de façonnier pour des marques distributeurs et pour d'autres marques à façon. Installée depuis plus de 30 ans dans le décor sétois, MHPP à travers ses certifications IFS V5 niveau supérieur et LABEL ROUGE continue de promouvoir la qualité et la tradition de la gastronomie méditerranéenne.

La filière Fruits et Légumes représentée par

Interfel : l'interprofession des fruits et des légumes frais,

Créée en 1976, Interfel rassemble et représente les métiers de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution (producteurs, expéditeurs, grossistes, primeurs, chefs de rayon dans les enseignes de la distribution). Organisme de droit et d'initiative privés, elle est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique. Interfel a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels qui font force de loi et de mettre en oeuvre des actions de communication informative et publi-promotionnelle.

La filière viticole, des faits et des chiffres

La région Languedoc-Roussillon est le **plus grand vignoble** d'un seul tenant à l'échelle mondiale. Sa production dépasse l'ensemble de celles de Bordeaux, d'Australie, d'Afrique du Sud et du Chili.

En 2013, la région Languedoc-Roussillon a produit **135.5 millions d'hectolitres** de vin soit **34% de la production française** globale. La région compte environ **226 000 hectares** de vignes, et produit en moyenne **1.8 milliards de bouteilles (éq. 75 cl)** de vin par an.

En un peu moins de 20 ans, la région a considérablement réduit sa production annuelle de vin de moitié pour atteindre une moyenne de 14 millions d'hectolitres ! Ceci est le résultat d'un effort concerté pour améliorer la qualité des vins, à un programme d'arrachage associé à un vieillissement de la population et à un partage inéquitable de la valeur ajoutée et surtout à une adaptation au changement dans les habitudes de consommation. **1/3 des vins produits dans la région Sud de France-Languedoc-Roussillon sont commercialisés à l'export.**

La région Languedoc-Roussillon dispose d'une palette d'environ 30 Appellations et Crus, comprenant des vins blancs, rouges, rosés, effervescents, et des vins doux. La marque Sud de France réunit des vins AOC/AOP et une vaste gamme de Vins de Pays, dont de nombreux vins de cépages. La région Languedoc-Roussillon compte environ **230 coopératives** qui représentent **70% de la production** avec **20 000 associés coopérateurs** et **3 000 vigneronns indépendants**. Sur l'ensemble du vignoble, le rendement moyen est de **50 à 60 hectolitres par hectare** bien en deçà des rendements d'autres

LES AOC DU LANGUEDOC :

Quelques chiffres :

- Le poids du vignoble : **40 000 hectares** exploités par les AOC du Languedoc, sur les **236 000 hectares** du vignoble Languedoc-Roussillon Sud de France.
- **36**, c'est le nombre d'**appellations en vins tranquilles** marquant les différents terroirs connus de notre façade méditerranéenne
- **4 AOC « muscat »**
- **3 AOC en vins effervescents** : Blanquette, Blanquette Méthode Ancestrale et crémant de Limoux.
- **33 hectolitres par hectare** : c'est le rendement moyen du vignoble, soit l'un des plus bas de France.
- **1 410 000 hectolitres** : c'est la récolte 2014 des AOC du Languedoc.
- **190 millions de bouteilles vendues** en 2014, dont **60% en France** et **40% à l'export**.

LES VINS IGP DE LA REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON :

La région compte 23 indications géographiques protégées viticoles étendues sur quatre départements : l'Aude, l'Hérault, le Gard et les Pyrénées-Orientales.

L'indication géographique protégée, au-delà de la réglementation européenne, est non seulement un label de qualité mais un signe d'attachement à un territoire.

Pour les IGP de territoire, ce sont pour beaucoup des vins d'assemblages qui, s'ils n'hésitent pas à marier les cépages internationaux, gardent une certaine fidélité aux espèces traditionnelles, bien adaptées au climat méditerranéen, comme le carignan, le cinsault, le grenache ou la syrah...

Ce sont également, et de plus en plus des vins rosés qui actuellement gagnent des parts de marché aussi bien en France qu'à l'exportation.

IGP Pays d'oc sont quant à eux reconnus pour leur vin de cépages.

LES VINS DU ROUSSILLON

Le Roussillon, province rattachée à la France en 1659, est devenu le département des Pyrénées-Orientales en 1790 (préfecture : Perpignan). Enchâssé dans les piémonts des Pyrénées au bord de la Méditerranée, il est caractérisé par l'extrême variété de son relief, de ses sols et de ses microclimats dont les gradins sont constitués par les Corbières au Nord, les Aspres et Fenouillèdes qui sont les piémonts des contreforts du Canigou à l'Ouest et le massif Pyrénéen des Albères au Sud. Les Pyrénées-Orientales se placent au **9ème rang des départements producteurs français** avec **2% de la production nationale** en volume et élaborent des vins secs et des Vins Doux Naturels (80% des Vins Doux Naturels de France). Avec **9 AOP**, et leurs **5 dénominations**, et **3 IGP Vins de Pays**, les vins du Roussillon sont d'une grande richesse, chacun exprimant un caractère qui lui est propre. Dans le Roussillon, les vignes représentent aujourd'hui environ **24 400 hectares** avec un rendement moyen de **30 hectolitres par hectare** ces dernières années, contre 60 hl/ha pour les vignobles français.

Le département des Pyrénées-Orientales compte :

- Près de **4 500 vigneron**s.
- L'exploitation moyenne viticole, essentiellement familiale, est de l'ordre de **9 hectares**. **75% des exploitations** sont gérées par leurs propriétaires, **25% sont en fermage ou métayage**.
- **Une trentaine de coopératives traitent 75 % de la production viticole**.
- Près de **400 caves particulières**.
- Près d'une **soixantaine de négociants** commercialise des vins du Roussillon.

La production totale en 2014 est de **790 000 hectolitres** sur 19 000 ha dont 146 000 hl de Vins Doux Naturels sur 7 500 ha soit une production de 30% en plus par rapport à 2013.

Commercialisation :

- **Vins secs :**

75 % est commercialisé en France et 25 % à l'export

Répartition de la commercialisation des vins secs par couleur : Rouge 57%, Rosé 35% et Blanc 8%

- **Vins Doux Naturels**

96% de la commercialisation en France et 4% sur l'export.

AOC DE LA VALLE DU RHONE dans le département du Gard :

- Environ **2 100 exploitations viticoles** qui produisent de l'AOC.
- Production AOC de la Vallée du Rhône : **790 420 hectolitres** sur une surface de **18 000 hectares**.
- Part des AOC de la Vallée du Rhône dans les surfaces viticoles du département : **34,1%** (11,2% de la surface Agricole)

La Vallée du Rhône :

70 414 hectares
5000 exploitations viticoles
390 millions de bouteilles commercialisées
2ème région AOC

2ème vignoble bio en AOC

En 2012, la récolte est de **2 863 millions d'hectolitres consommés dans 164 pays** (31% des volumes sont exportés).

LES VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

En 2012, le vin bio représentait 10% des ventes de produits alimentaires biologiques en France pour un chiffre d'affaires de 413 millions d'€, soit une croissance de **15% en 1 an** (249 millions en 2007, c'est-à-dire **+ 66 % en 5 ans**). C'est l'un des produits bio qui recrute le plus de nouveaux consommateurs. D'après l'Agence Bio, l'augmentation du chiffre d'affaires des vins bio est due à l'augmentation des volumes, les prix étant restés stables. A l'export, le vin représente 58 des 309 millions d'€ du CA export alimentaire bio.

6 000 hectares d'AOC bio certifié en vallée du Rhône **52% de Côtes du Rhône ; 18% Côtes du Rhône Villages, 12% crus et 18% autres AOC** pour une production qui s'élève autour de **215 000 hectolitres**.

Tous vins confondus (AOC, IGP, Sans IG), la Vallée du Rhône (PACA + Rhône Alpes) arrive en 2ème position avec **29% des surfaces bio** (derrière le Languedoc-Roussillon). Plus généralement, les vins de la Vallée du Rhône sont produits sur 6 départements (Vaucluse, Gard, Drôme, Ardèche, Rhône, Loire/Isère).

2ème vignoble français d'AOC en superficie et en production pour le conventionnel et le bio.

La coopération, un poids important en Languedoc-Roussillon :

Au niveau de la France, la coopération assume plus de 50% de la gestion du vignoble. C'est plus de **75% en Languedoc-Roussillon**. Ici, elle a pu maintenir un tissu social et a participé à la mise en valeur de l'espace rural, façonné par les vignerons, du Pont du Gard au piémont du Canigou en passant par la vallée de l'Hérault et la Narbonnaise !

La Coopération, mutualiste et équitable, a été le ferment de cette résistance mais aussi celui du développement d'une filière viticole de qualité et d'origine en s'adaptant aux évolutions des marchés: organiser les flux commerciaux pour atteindre les consommateurs, ouvriers du Nord de la France.

La coopération a un rôle moteur dans l'organisation de la filière. Elle est l'interlocuteur essentiel du marché et des pouvoirs publics locaux et nationaux.

Le Languedoc - Roussillon est façonné par sa viticulture mais aussi par les productions principalement méditerranéennes que sont les Fruits et Légumes et l'Oléiculture, les grandes cultures, l'élevage et la forêt. La coopération est ainsi présente dans toutes les filières.

Dans le cadre de la manifestation «Sud de France fête la qualité», l'Institut national de l'origine et de la qualité

(INAO) sera présent pour informer les visiteurs sur les signes officiels de l'origine et de la qualité, notamment ceux de la région Languedoc-Roussillon.

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif, sous tutelle du Ministère de l'agriculture et de la pêche.

L'INAO met en œuvre la politique française des signes officiels de la qualité et de l'origine. Son action repose sur une étroite collaboration entre les professionnels regroupés au sein d'organismes de défense et de gestion (ODG), les organismes de contrôles agréés, les services de l'Etat et l'Institut. Quant à son fonctionnement, l'INAO s'appuie sur 6 comités nationaux composés de professionnels de terrains, de personnalités qualifiées ainsi que des représentants des administrations concernées.

Les 270 agents de l'institut assurent notamment la reconnaissance des produits sous signes officiels, la délimitation et la protection des aires de production, le suivi et le contrôle des cahiers des charges pour chaque produit, la protection des noms géographiques, ainsi que la promotion des signes officiels.

L'INAO dont le siège se situe à Montreuil, s'appuie sur 8 unités territoriales couvrant l'ensemble du territoire métropolitain et les départements d'Outre-mer (DOM).

Aujourd'hui, les signes officiels de la qualité et de l'origine concernent **près de 1000 produits et avec l'Agriculture Biologique**, c'est près d'un agriculteur français sur deux qui est concerné par au moins un signe géré par l'Institut.

Chacun de ces signes renvoie à des garanties et à des conditions de production spécifiques :



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Le label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.



L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Le logo européen est obligatoire depuis le 1er juillet 2010.



La spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle.



La Chambre Régionale d'Agriculture fortement impliquée dans la valorisation des productions régionales au travers des signes de qualité et des circuits courts

La Chambre Régionale d'Agriculture Languedoc-Roussillon est à l'initiative de l'événement « Sud de France fête la Qualité » précédemment appelé « La Qualité fait sa Comédie » en lien étroit avec l'ensemble des filières sous signe de qualité et la Région Languedoc-Roussillon.

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine ont pour objectif :

- une **facilité de reconnaissance**,
- une **plus-value économique** : accès aux marchés favorisés (en France et à l'étranger),
- une **plus-value commerciale** : forte notoriété du produit, notamment pour les vins,
- **garantir un niveau de qualité** pour le produit certifié.

Au travers de cet événement la Chambre Régionale d'Agriculture souhaite mettre en avant et valoriser les produits et producteurs impliqués dans ces démarches de qualité.

L'objectif est double :

- **promouvoir l'agriculture locale**,
- **rapprocher le producteur du consommateur**.

Les actions de promotion de la chambre régionale d'agriculture s'étendent également sur l'organisation de concours, que ce soit le **Concours Général Agricole** pour lequel la Chambre Régionale pilote toute l'organisation régionale et la mise en place de **3 concours régionaux Sud de France** (concours des produits oléicoles, des fromages et des miels). Le stand Sud de France Languedoc-Roussillon du **Salon International de l'Agriculture** est également géré par la chambre régionale qui coordonne les animations et producteurs présents.

Le rôle de la Chambre Régionale et l'ensemble du réseau des Chambres d'Agriculture se matérialise également par un travail croissant sur le **développement des circuits courts** : accompagnement des producteurs individuels, groupe de producteurs cherchant à se lancer, se structurer autour des circuits courts. Le réseau des chambres est également amené à accompagner certaines démarches pour l'obtention d'un signe de qualité.

Le dernier recensement agricole est probant : en Languedoc-Roussillon, 20% des exploitations agricoles commercialisent en circuits courts. Ce mode de vente est un enjeu fort pour la Région. La Chambre Régionale d'Agriculture est mandatée depuis 2012 sur l'animation d'un réseau régional d'agents de développement œuvrant sur les circuits courts. Ce réseau a pour but une mutualisation des moyens, données et savoir-faire afin d'accompagner au mieux sur le terrain les agriculteurs de notre région.

Le site www.manger-local.fr créé fin 2011 illustre bien l'implication forte de l'ensemble des partenaires régionaux en faveur des circuits courts. Réelle vitrine des produits de proximité, ce site constitue une base de données d'agriculteurs, entreprises sur l'ensemble du territoire.



CONTACT PRESSE

Chambre Régionale d'Agriculture
Languedoc-Roussillon

Marjorie ESPRIT

marjorie.esprit@languedocroussillon.chambagri.fr

Tel : 04 67 20 48 08 / 06 33 47 35 95

Les partenaires de l'événement :

