



	Producteurs/Entreprises	PRODUITS À LA VENTE	CP	VILLE	TéL.
IGP	LES VIGNERONS DE SAINT DÉZÉRY	Vins IGP Oc blanc, rosé, rouge, IGP Cévennes	30190	SAINT DEZERY	04 66 81 21 31
	LES VIGNERONS DE FLORENSAC	Vins AOP Picpoul de Pinet, IGP Côtes de Thau, IGP Oc	34510	FLORENSAC	04 67 77 00 20
	LA FERME D'EN SIGUES	Magret séché, confits, foie gras, paté, rillettes, cou farçi... Assiette de tapas	32270	AUBIET	05 62 65 95 77
	CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE	Jambon de Bayonne et assiette complète de charcuterie	64410	ARZACQ ARRAZIGUET	05 59 04 49 35
	ASSOCIATION PERAIL	Fromage Pérail	12100	MILLAU	05 65 59 59 09
BIO	LA FERME DU LEVEZOU	Saucisse canard, saucisson, petits vezins, terrine pâté, foie gras, confit de canard, veau aubrac Bio, blanquette de veau, assiette de charcuterie	12780	VEZINS DE LEVEZOU	06 75 74 99 94
	CONSERVERIE AZAIS POLITO SÈTE	Soupe de poisson LR, soupe de poissons sauvages aux légumes BIO, velouté de saumon Bio, velouté de moules Bio, rouille, aioli, mayonnaise, rilette saumon, rilette de moules Bio	34200	SETE	04 67 51 89 89
	ASSOCIATION RASPAILLOU PAINS BIO	Pains Bio, raspailloù à base de farines Bio	30900	NIMES	06 09 58 40 16
	VERFEUILLE EN CEVENNES	Produits à base de châtaignes (confitures, purée, alcool, farine), confitures de fruits, bières à la châtaigne	48160	ST ANDEOL DE CLERGUÉMORT	04 66 61 10 98
	BRASSERIE KISS'WING	Bières artisanales Bio et limonade Bio	34290	MONTBLANC	04 67 32 16 75
	LA FERME DE PUECH CABRIER	Fromages de chèvre, produits laitiers, farines, huile d'olive, pâtes à tartiner, bières, crêpes salées/sucrées	30620	UCHAUD	06 18 26 61 14
	LES RUCHERS DE LA FERME DE PUECH CABRIER	Miels Bio, Igp Cévennes et Label Rouge, nougats Bio, pain d'épices Bio, caramiel Bio, tartin'o miel Bio, vinaigre de miel Bio	30620	UCHAUD	06 20 79 03 46 06 71 54 24 14
	MAISON ROUX	Biscuits macarons, glaces lait d'amande, caramel fleur de sel de Camargue	34000	MONTPELLIER	09 84 35 31 41
	NADIA VIDAL - CHÂTAIGNES DES CEVENNES	Châtaignes des Cévennes, confitures, sirop, châtaignes au naturel, pâte à tartiner à la châtaigne, tapenade à la châtaigne, châtaignes fraîches. Crêpes salées/sucrées, glaces	48160	LE COLLET DE DEZE	04 66 45 46 50
	DISTILLERIE BEL AIR	Huiles essentielles et hydrolat	30580	ST JUST	07 50 43 98 25
	TODOROVITCH Gérald	Safran, huile d'olive, vinaigre, miel, confiture, confit, sirop au safran. Apéritif et digestif au safran	34680	ST GEORGES D'ORQUES	06 48 86 80 33
	MAS VICTOR	Beignets de légumes (oignons, courgettes), brochettes de légumes (courgette, aubergine, tomate et poivron)	34570	ST PAUL ET VALMALLE	06 81 58 51 60
	AIGRE DOUX SUD CEVENNES	Vinaigres et moutarde Bio	30940	ST ANDRE DE VALBORGNE	06 98 89 33 30
	LES TÊTES PLATES ARTISANS BRASSEURS	Bières artisanales bouteille et pression AB + Nature et progrès	11100	NARBONNE	06 67 46 55 04
	LA CHEVRERIE DES FELGES	Pélarion et fromages de chèvre Bio (frais, cendré, sarriette, cœur des cévennes, tomette, reblochèvre)	48400	CASSAGNAS	04 66 45 77 73
LE FRUITIER DES CEVENNES	Confitures Bio	48370	ST GERMAIN DE CALBERTE	04 66 45 58 37	
BELLE LURETTE	Cosmétiques au lait d'ânesse BIO : savon, shampoing, crème de jour, lait corporel, baume démaillant, savon liquide, gel douche, baume à lèvres, crème mains et pieds	11570	MAS DES COURS	04 68 79 21 86	
FERME DU CAUSSE	Yaourts au lait de brebis BIO	48500	LA TIEULE	04 66 48 46 62	
SI BIO	Jus de fruits, confitures, soupes chaudes et froides, purée de fruits	66170	SAINTE SELIU D'AVALL	06 03 97 71 08	
GO FOR EAT	Plats cuisinés végétariens (Buddha Bowl) et avec viande (Power Bowl)	34920	LE CRES	07 67 38 06 59	
Bar à vins/ Bar à huîtres	BAR À VINS	Sélections de vins blancs, rosés et rouges de la région, assiettes du terroir			
	ETS ARCELLA - Atelier n'co Bar à Huîtres	Huîtres crues, gratinées, moules gratinées	34140	MEZE	04 67 43 81 67

Vente d'assiettes sur place



Devenez Qualivore d'Occitanie !

- Etre qualivore, c'est s'engager à :
- Défendre les produits de qualité de la région
 - Soutenir l'économie locale
 - Soutenir le travail de producteurs passionnés et talentueux
 - Préserver l'environnement
 - Se faire plaisir en mangeant mieux

L'adhésion au Club est gratuite. Il suffit de s'inscrire sur www.qualivores.fr

Elle vous permet de bénéficier tout au long de l'année d'informations sur les produits d'excellence d'Occitanie, de recevoir des recettes exclusives, de profiter des bons plans de nos ambassadeurs et d'invitations à des événements... Le Club des Qualivores d'Occitanie est une initiative de l'IRQUALIM soutenue par la Région Occitanie.

Visitez, roulez, arpentez, explorez, EN DÉCOUVRANT LES VINS DE L'HÉRAULT. C'EST L'AVENTURE !

oenotour.herault.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Retrouvez l'événement sur : [f @SudDeFranceFeteLaQualite](https://www.facebook.com/SudDeFranceFeteLaQualite) et sur le site : www.occitanie.chambre-agriculture.fr

Un événement organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture

Adaptation 2019 : Agence Karactère - Conception initiale : Wonderful - Crédits photos : Fotolia, iStock, Masterfile et Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie - 09/2019

SUD DE FRANCE

FÊTE LA QUALITÉ

4.5.6 SEPTEMBRE 2020

CHÂTEAU D'O MONTPELLIER

ÉVÈNEMENT TOUT PUBLIC

ENTRÉE LIBRE

Sud de France fête la Qualité : le plus grand marché de produits sous signe de qualité d'Occitanie

En famille ou entre amis, cet événement vous fera découvrir toute la diversité des produits **Bio, Label Rouge, AOP, IGP** de notre région.

Vins, fromages, viandes, fruits et légumes, olives, miels, châtaignes, foie gras,... il y en a pour tous les goûts. **Les producteurs fermiers "Bienvenue à la Ferme"** seront également à l'honneur sur l'événement.

De manière pédagogique et ludique, c'est une invitation à venir rencontrer producteurs et filières agricoles qui vous feront partager leurs savoirs et savoir-faire.

Un programme riche vous attend : marché de producteurs, assiettes gourmandes, bar à vins/bar à huîtres, animations, dégustations, ferme pédagogique, jeux concours, ateliers culinaires et sensoriels...

3 jours pour découvrir et savourer les délicieux produits Sud de France.

Qualité et diversité assurées !



Outil de développement économique, la marque régionale **Sud de France** répond au double objectif de promotion et mise en avant des productions et producteurs de la région Occitanie et permet aussi aux habitants de la région de reconnaître et d'identifier facilement ces derniers. Sud de France contribue également au rayonnement des productions de la Région Occitanie en France et à l'export. La région offre une palette complète de productions référencées Sud de France. Forte de cette richesse, la marque met aujourd'hui en valeur les SIQO à travers sa déclinaison « Sud de France - l'excellence d'Occitanie » et « Sud de France BIO d'Occitanie » où seules les productions sous SIQO et/ou en BIO pourront se référencer.



HORAIRES ET ANIMATIONS

Vendredi : 14h - 21h30 / Ambiance festive avec la Peña l'Encantada à 18h.

Samedi : 10h - 21h30 / Concert des Frères Jacquard à 19h.

Dimanche : 10h - 18h / Déambulation musicale d'échassiers entre 11h et 18h.

**RETROUVEZ TOUS
NOS STANDS ET
ANIMATIONS EN
UN COUP D'OEIL !**



1 - ACCUEIL

Information générale sur la manifestation, le déroulé des animations / ateliers.

2 - ESPACE PRODUITS FERMISERS « BIENVENUE À LA FERME »

Une douzaine de producteurs fermiers vous proposeront des produits issus de leur ferme à consommer sur place ou à emporter.

3 - ESPACE AOP / AOC

Stands de vente et d'information sur les viandes AOP Taureau de Camargue et Jambon noir de Bigorre, les fromages Pélardon et Pérail, les vins, l'Oignon doux des Cévennes, la Châtaigne des Cévennes, l'olive et l'huile d'olive de Nîmes, les olives Lucques et l'huile d'olive du Languedoc.

4 - ESPACE OLÉICOLE

BAR À HUILES ET ATELIER HUILE (dégustation d'huiles d'olive), trucs & astuces pour cuisiner, recettes, dégustation d'olives...

5 - ESPACE SUD DE FRANCE

Découverte et dégustation des produits Sud de France.

6 - CLUB VIGNOBLES ET TERROIRS D'OCCITANIE

Découverte des vignobles d'Occitanie en s'amusant.

7 - L'ŒNOTOUR DE L'HÉRAULT

Le département de l'Hérault vous invite à découvrir les routes, circuits œnoturistiques, œnorandos et caveaux de l'Hérault. Tirage au sort pour gagner le guide du routard "Œnotourisme en Hérault".

8 - LES QUALIVORES D'OCCITANIE

Ateliers de cuisine et découverte des fromages d'Occitanie pour les petits gourmets (6 à 12 ans), dégustations des produits d'excellence d'Occitanie, découverte de nos ambassadeurs Qualivores, jeux avec de nombreux goodies à gagner. Rendez-vous sur le stand des qualivores d'Occitanie !

9 - PARCOURS SENSORIEL FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Des diététiciennes vous proposent de découvrir les fruits et légumes sous signe de qualité à travers un parcours sensoriel. Une roue de la saison permettra également de tester vos connaissances.

10 - LES VINS IGP SUD DE FRANCE

Découverte et dégustation des vins IGP de l'Aude, du Gard et de l'Hérault

11 - ESPACE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Découverte de l'agriculture biologique dans toute sa diversité avec vente et animations : fruits et légumes transformés, châtaignes, miels, fromages, vins... Atelier de jardinage...

12 - ESPACE IGP

Stands de ventes et d'information sur les produits IGP (agneau... foie gras du Sud-Ouest) ainsi que sur les vins.

13 - LES VIANDES RÉGIONALES

Démonstration / dégustation / jeux autour de toute la diversité des viandes régionales.

14 - ESPACE LABEL ROUGE

Stands de vente et d'information sur les viandes Label Rouge (la viande fermière de race Aubrac : le boeuf fermier Aubrac, l'agneau fermier des Pays d'Oc, le boeuf gascon, le veau de l'Aveyron et du Segala), l'ail rose de Lautrec et les soupes de poisson Label Rouge.

15 - BAR À VINS / BAR À HUITRES

2 BARS À VOTRE DISPOSITION : Vente d'une sélection de vins Sud de France blancs, rosés, rouges avec assiettes du terroir et d'huîtres du bassin de Thau.

16 - FERME PÉDAGOGIQUE

Divers animaux de la ferme s'installeront au milieu de la pinède et se laisseront caresser.

17 - BALADE À DOS D'ÂNE / PARCOURS DE JEUX

18 - ATELIERS LUDIQUES

- Vélo Mixeur : venez pédaler et créer votre propre jus de fruits ou légumes
- Jeux en bois
- Atelier maquillage

LISTE DES EXPOSANTS DU MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Producteurs/Entreprises	PRODUITS À LA VENTE	CP	VILLE	Tél.
HUILERIE COOPÉRATIVE DE BEAUCAIRE	AOP huile d'olive de Nîmes, AOP olives de Nîmes, huile d'olive Bio	30300	BEUCAIRE	04 66 59 28 00
DOMAINE REY PORC NOIR DE BIGORRE AOP	Jambon, salaisons, saucisson, coppa, terrine, rillette, boudin, plats cuisinés, viande fraîche, assiette charcuterie et sandwich	32300	LOUBERSAN	06 27 04 24 01
HUILERIE CONFISERIE COOPÉRATIVE DE CLERMONT L'HERAULT	Huiles d'olives et olives vertes Lucques du Languedoc	34800	CLERMONT L'HERAULT	04 67 96 10 36 04 67 96 54 72
LE CLOS DES COMBALS	Vins AOP Terrasses du Larzac, AOP Languedoc Rosé IGP St Guilhem le Désert. Huile d'olive et olives : Lucques, Verdale, Picholine, Olivade	34150	ST JEAN DE FOS	06 87 44 83 52 06 30 52 57 72
LES DÉLICES DU SCAMANDRE	Viande taureau AOP BIO, terrine taureau, plats préparés, riz Camargue IGP BIO, dessert lacté de riz, farine de riz, pois chiche BIO, farine de pois chiche. Assiette complète et sandwich	30800	SAINT GILLES	04 66 87 04 09
PASSION CEVENNES	Produits à base de châtaignes : biscuits, gâteaux, tartes, glaces, pâte à tartiner salé/sucré, plats cuisinés, rhum arrangé...	48160	LE COLLET DE DEZE	07 85 79 40 21
LA FROMAGERIE DES CEVENNES	Pélardons AOP Moissac des Cévennes Grizou Cévenol	48110	MOISSAC VALLEE FRANCAISE	04 66 45 72 35
FROMAGERIE LES SAVEURS DE LA TOUR ROQUEFORT GABRIEL COULET AOP	Roquefort, tomme de Brebis, Pérail de Brebis, chèvre au lait cru fermier Tarn. Feuilleté roquefort	12100	MILLAU	06 71 28 27 74
CAVEAU LA VENDEMIERE LA CLAPE	Vins AOP et IGP	11560	FLEURY D'AUDE	04 68 33 61 21
ASSOCIATION DE DÉFENSE DE L'OIGNON DOUX DES CEVENNES	Oignons doux des Cévennes Confits et soupe d'oignons	30120	LE VIGAN	04 67 82 76 78
LE JARDIN DE LA CLÈDE	Beignets oignons doux des Cévennes, confits et chutney d'oignon, condiments au piment, patés, terrines et plats cuisinés de porc	30570	VALLERAUGUE	04 67 82 49 09
DISTILLERIE CASTAN	Whisky, gin, eau de vie, vin de noix, ratafia, vin Bio	81130	VILLENEUVE SUR VÈRE	05 63 53 04 61 06 82 39 26 98
MIELLERIE RUCHER DE L'ESTAÛNOL	Miel, pollen, pain d'épices, et produits de la ruche	34570	SAUSSAN	06 13 56 86 85 06 78 30 80 60
FERME LA MONTAGNETTE	Viande de bœuf et veau Aubrac, charcuteries de bœuf, conserves	12210	LAGUIOLE	05 65 44 39 38
AUX PETITS SABOTS	Savons et cosmétiques au lait d'anesse	34700	ST JEAN DE LA BLAQUIERE	04 30 40 28 93
MOULIN MAS PALAT	Olives de table Picholine - Lucques - purée d'olives - tapenades - huile	34150	GIGNAC	06 82 66 44 96
FERME LES CAPRICES DES CEVENNES	Pélardons AOP chèvre frais nature et aromatisé, glace Bio en cornets	30940	ST ANDRE DE VALBORGNE	06 88 01 92 98 07 81 22 95 79
LES CONFITURES DE SOPHIE	Confitures de fruits et légumes, confits de légumes, sirops de fruits et plantes, sels aromatisés, gaspacho	34230	ST PARGOIRE	06 62 70 50 90
LES SAVEURS DE BALAGUIER	Conserves de bœuf, plantes aromatiques, sirop thym-sariette, gelée de thym, confiture de prune, sels aromatisés aux plantes	11230	CORBIERES	06 78 05 42 89
FERME RESSOUCHE	Tomme et bleu de vache, charcuterie de la ferme, pain, confiture de coing	48100	LACHAMP	06 73 87 55 40
GLACES AUDELINE	Cornet ou pot de glaces fermières au lait de brebis	11420	MAYREVILLE	04 68 60 67 07
LA CAGUILLE PAULINETOISE GAEC PLA DEL MAS	Escargots frais en persillade, grillades d'agneau, conserves confits d'escargots, tapenade et escargotine, conserves navarin et blanquette d'agneau	81250	PAULINET	07 88 37 25 43
FOIE GRAS ROBERT	Foie gras canard et oie, confits, terrines, plats cuisinés	46150	CATUS	05 65 22 73 58
SYNDICAT DE L'AIL ROSE DE LAUTREC	Ail rose de Lautrec	81440	LAUTREC	05 63 75 90 31
COOPERATIVE SATHOAN	Thon rouge de ligne, écolabellisé Pêche Durable, assiettes de tartare et carpaccio de thon	34200	SETE	04 67 46 04 15

Vente d'assiettes sur place