

PARTAGER CE QUE L'OCCITANIE A DE MEILLEUR



**FILIÈRES AGRICOLE
ET AGROALIMENTAIRE**

sud-de-france.com



UNE TERRE, DES PRODUITS

Avec une superficie de 73 360 km² et ses 13 départements, la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est la **2^{ème} plus vaste région française**.

Le paysage régional est caractérisé principalement par l'importance des deux massifs montagneux qui l'encadrent : les Pyrénées au sud et le Massif Central au nord couvrant environ 45% du territoire. Entre les deux, des causses du Quercy aux costières du Gard, la zone de plaine se décline en une grande variété de paysages.

À l'est, 4 départements regroupent plus de 200 kilomètres de côtes littorales. Cette géographie particulière explique **un climat contrasté et une grande diversité de productions agricoles et agroalimentaires**.

Les exploitations spécialisées en grandes cultures se concentrent majoritairement à l'ouest de la région avec les exploitations d'élevage se répartissant le long des chaînes montagneuses, alors que la viticulture domine sur les départements littoraux.

Cette diversité représente une immense richesse, positionnant la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée au **2^{ème} rang national des régions agricoles françaises**.

- 1^{ÈRE} RÉGION VITICOLE MONDIALE EN VINS D'APPELLATION** 
- 1^{ÈRE} RÉGION OVINE FRANÇAISE** 
- 1^{ÈRE} RÉGION APICOLE FRANÇAISE** 
- 1^{ÈRE} RÉGION FRANÇAISE DE SEMENCES, BLÉ DUR, SORGHO ET SOJA** 
- 2^{ÈME} RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE FRUITS ET LÉGUMES** 
- 2^{ÈME} RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE PALMIPÈDES GRAS** 

PRODUCTION AGRICOLE
7,1 milliards d'euros

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (IAA)
6,6 milliards d'euros

VÉRITABLE PILIER DE L'ÉCONOMIE,

la filière agroalimentaire est le **1^{er} employeur de la région et génère 13,7 milliards de chiffre d'affaires**. Productions agricoles et industries agroalimentaires se partagent quasi équitablement le chiffre d'affaires de la filière en générant respectivement 52% et 48%.

Parce que les habitants de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée ont une relation forte avec leur terroir et leur environnement, c'est tout naturellement que l'agriculture bio et les productions sous signes officiels de qualité se développent de plus en plus en région :

- avec 250 produits sous SIQO, **c'est la 1^{ère} région de France en nombre de produits labellisés**. 42% de la production agricole est placée sous signes officiels de qualité.
- avec 5468 exploitations en agriculture biologique, **c'est la 1^{ère} région bio de France** avec 10% de sa Surface Agricole Utile (SAU) en agriculture biologique, soit 21% de la surface bio nationale.

DIVERSITÉ, RICHESSE ET QUALITÉ DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

La région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est constituée de multiples terroirs. Avec plus de 250 références, elle est la première région d'Europe à détenir autant de produits labellisés en IGP, AOC, AOP, Label Rouge ou Bio. Dans les départements qui forment l'arc méditerranéen, de la montagne à la mer, des hauts cantons à la Méditerranée, de la Camargue à la Côte Vermeille, c'est une multitude de spécialités qui est proposée et qui forge une cuisine ensoleillée et raffinée.



Des produits labellisés en Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP) en Label Rouge ou en AB (Agriculture Biologique) : Pélardon, oignon doux des Cévennes, bœuf fermier d'Aubrac, Agneau du Quercy ou veau d'Aveyron et du Ségala, Roquefort sur les contreforts du Massif Central. Carnard gras pour le foie gras, les magrets et les confits en Gascogne et Quercy, porc noir de Bigorre au pied des Pyrénées, Chasselas de Moissac dans la vallée de la Ga-

ronne, abricots rouges et artichauts du Roussillon, olives du Gard... imagent la diversité de la production agricole de grande qualité de la région Occitanie. Des spécialités incontournables et des produits du terroir complètent agréablement ce panier gourmand. Huîtres de l'étang de Thau, brandade de morue, rousquilles, petits pâtés de Pézenas, aligot de l'Aubrac, cassoulet de Toulouse ou de Castelnaudary, à moins qu'il ne soit de Carcassonne...



LES PRODUITS ET SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

- VIANDES**
 - Agneau
 - Aligot d'Aubrac
 - Bœuf
 - Boudin et fuet Catalan
 - Canard gras
 - Cassoulet
 - Charcuterie - Jambon
 - Confit de canard
 - Estofinade
 - Foie gras
 - Garbure
 - Gardianne de taureau
 - Haricot Tarbaï
 - Huile d'olive
 - Jambon
 - Metsal
 - Olives Lucques et Pichaline
 - Petits pâtés de Pézenas
 - Porc
 - Poulet
 - Riz de Camargue
 - Saucisse de Foie
 - Saucisse de Toulouse
 - Set de Camargue
 - Tapenade
 - Tripeux
 - Veau d'Aveyron
 - Violaie
- FROMAGES**
 - Bleu des Causses
 - Laguiole
 - Pélardon
 - Rocamadour
 - Roquefort
 - Tomme des Pyrénées
- VINS ET LEGUMES**
 - Abricot
 - Ail
 - Artichaut
 - Asperge
 - Cerise
 - Châtaigne
 - Melon
 - Noix
 - Dignon
 - Pêche et nectarine
 - Pomme
 - Pomme de terre
 - Prune
 - Pruneau
 - Raisin
 - Saltran
 - Salade
 - Tomate
 - Truffe
- Eaux minérales de sources**
 - La Salvetat
 - Luchon
 - Mont Roucous
 - Perrier
 - Quizac
 - Semillante
 - Vernière
- ÉPICERIE SUCRÉE**
 - Cachou
 - Chalumeau d'Albi
 - Croquants de Cordes
 - Croustade aux pommes
 - Fougasse Aveyronnaise
 - Fougasse d'Aigues Mortes
 - Gâteau à la breche
 - Miel
 - Nougat de Limoux
 - Pastis Gascon
 - Draillette et Bougnette
 - Reglisse
 - Rousquille
 - Violette de Toulouse
 - Zézette de Sète





DES PYRÉNÉES À LA MÉDITERRANÉE :

Des habitudes alimentaires qui convergent en Occitanie

Profitant des richesses de leur terroir, les habitants de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée profitent de **fruits** frais, **légumes** de saison, **huile d'olive**, **céréales**, **légumineuses**, produits de la **pêche**, **volailles**, **produits laitiers** sans oublier un à deux verres quotidiens **de bons vins** issus des vignobles régionaux.



**Les bonnes pratiques
du régime méditerranéen**



LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

Entre mer et montagnes, les plaines d'Occitanie à l'ensoleillement exceptionnel jouissent tout au long de l'année d'un climat très favorable à la production d'une large gamme de fruits et légumes, notamment d'été, synonymes de bien-être et de bien manger. Les variations climatiques modérées l'hiver sont propices à la culture de la pomme ou même du kiwi.

LA VARIÉTÉ DE L'OFFRE, UN ATOUT MAJEUR AU FIL DES SAISONS

Leader national en production de **melons, pêches et nectarines**, la région occupe la 2^{ème} place pour la production de **pommes, abricots, prunes et noisettes**.

Des causses du Quercy aux Costières du Gard, en passant par le Lauragais, la Vallée du Têt et les contreforts des Cévennes, l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée propose au fil des saisons **une gamme complète de fruits et légumes**.

LA QUALITÉ ET LE GOÛT, UN FACTEUR DE SUCCÈS

La qualité est la préoccupation majeure des entreprises de fruits et légumes de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

Sur un marché international où la concurrence tarifaire est de plus en plus forte, la qualité et le goût sont les facteurs de **différenciation** assurant la pérennité des cultures régionales.



ABRICOTS	de mai à juillet	42 000 tonnes
ARTICHAUTS	de mars à juin	6 000 tonnes
ASPERGES	d'avril à mai	5 000 tonnes
CERISES	de mai à juin	8 000 tonnes
CONCOMBRES	de février à octobre	19 000 tonnes
KIWIS	de novembre à mars	18 000 tonnes
MELONS	de mai à août	104 000 tonnes
PÊCHES/NECTARINES	de juin à septembre	98 000 tonnes
POMMES	d'août à avril	335 000 tonnes
PRUNES/PRUNEAUX	d'août à octobre	40 400 tonnes
RAISINS	d'août à septembre	14 000 tonnes
AUBERGINES/COURGETTES	de mai à octobre	27 000 tonnes
SALADES	toute l'année	57 000 tonnes
TOMATES	toute l'année	67 000 tonnes
OIGNONS	d'août à décembre	14 000 tonnes
AIL	de juin à juillet	10 000 tonnes
HARICOTS TARBAIS	d'août à novembre	230 tonnes
CHÂTAIGNES	de septembre à novembre	2 000 tonnes
TRUFFES	de janvier à février	10 tonnes
NOIX	de septembre à octobre	5 000 tonnes
NOISETTES	d'août à novembre	3 000 tonnes



LA DÉMARCHE VERGERS ECORESPONSABLES

La démarche « **Vergers écoresponsables** » marque l'engagement des arboriculteurs pour des méthodes de production écoresponsables partageant la même éthique : produire des fruits sains, savoureux, riches en goût et de qualité, avec des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers, tout en assurant l'équilibre économique des exploitations. Vergers écoresponsables est le label qui identifie les pommes, poires, pêches et abricots produits dans le cadre de cette démarche depuis 2011.

Située entre agriculture biologique et agriculture conventionnelle, cette démarche de progrès s'appuie sur les principes de la production fruitière intégrée, privilégiant l'observation des vergers, les méthodes de lutte biologique et les techniques de pointe permettant d'assurer une production de qualité pour tous les consommateurs. Cette nouvelle génération d'arboriculteurs s'engage durablement sur la voie d'une **arboriculture moderne**, qui préserve et se nourrit des équilibres naturels afin de rester en accord avec le monde qui l'entoure. Le label Vergers écoresponsables, reconnu par le Ministère de l'agriculture, est le premier de la filière Fruits & Légumes à avoir obtenu la **Certification environnementale des exploitations agricoles** (niveau 2) en 2013.

Les 6 engagements :

- Favoriser la biodiversité en verger,
- Privilégier des méthodes de lutte biologique,
- Raisonner les interventions en verger,
- Récolter les fruits à la main à maturité optimale,
- Garantir la traçabilité du verger au point de vente,
- Faire contrôler le respect de ces bonnes pratiques par un organisme externe et indépendant.

Les chiffres clés Vergers écoresponsables en Occitanie :

- 256 000 tonnes de pommes
- 83 000 tonnes de pêches-nectarines
- 29 000 tonnes d'abricots
- 2 200 tonnes de poires

PALMARÈS DE LA FILIÈRE

2^{ÈME} RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE FRUITS ET LÉGUMES

1^{ÈRE} RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE MELONS, PÊCHES, COURGETTES, AIL, LÉGUMES SECS, CORNICHONS

2^{ÈME} RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE POMMES, ABRICOTS, PRUNES, NOISETTES, ASPERGES, CONCOMBRES, PASTÈQUES, RAISINS DE TABLE



LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Ail Rose de Lautrec
Ail blanc de Lomagne
Haricot Tarbais
Melon du Quercy
Fraises de Nîmes
Artichaut du Roussillon
Pruneau d'Agen
Safran du Quercy



Ail violet de Cadours



Chasselas de Moissac
Oignon doux des Cévennes
Béa du Roussillon
Abricots rouges du Roussillon
Noix du Périgord



Prune Reine Claude

LA FILIÈRE OLÉICOLE

L'olive, fruit du Sud par excellence, est omniprésente sur les départements du littoral méditerranéen.

Avec une production en constante augmentation, les entreprises oléicoles régionales réalisent 20% de la production nationale d'huile.

L'Hérault et le Gard sont les principaux départements producteurs.

Le Gard est devenu en quelques années l'un des plus gros producteurs français et se place au 2^{ème} rang au plan national.

LES VARIÉTÉS DE CETTE TERRE OLÉICOLE

Pour les olives de bouche, la variété phare en Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est la célèbre **Lucques**. On la trouve principalement dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales. Récoltée « en vert » pour la conserve en octobre et pour l'huilerie en décembre, elle est considérée comme le diamant vert de table. Petite et d'un vert éclatant, elle présente une forme atypique de croissant de lune et dégage des notes de noisette beurrée, d'amandes et d'avocat. Sa chair est fine, savoureuse et pulpeuse.

La **Picholine**, issue du Gard, se révèle plus croquante et avec plus de caractère mais tout aussi douce et goûteuse. C'est la variété la plus répandue en France. On la récolte verte dès la fin septembre jusqu'en novembre. Elle produit une huile très ardente qui s'adoucit lorsque la cueillette est effectuée plus tard dans l'année.

Autres variétés :

- L'Aglandeau • La Bouteillan
- L'Arbequine • L'Arboussane • L'Amellau

SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

- **Huile d'olive** : Matière grasse extraite des olives lors du pressage dans un moulin à huile, elle est un des fondements de la cuisine méditerranéenne, bénéfique pour la santé.
- **Tapenade** : Purée végétale très parfumée, à base d'olives, d'anchois et d'huile d'olive.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Olives de Nîmes



Olives Lucques du Languedoc

PALMARÈS DE LA FILIÈRE



2^{ÈME} RÉGION OLÉICOLE FRANÇAISE :

25% DE LA PRODUCTION FRANÇAISE D'HUILE D'OLIVE

50% DE LA PRODUCTION FRANÇAISE D'OLIVES DE TABLE

LA FILIÈRE MER

Grâce à ses 231 km de littoral, la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est riche en produits issus de la mer et de ses lagunes. La conchyliculture et la mytiliculture se concentrent autour des bassins de Thau et de Leucate. La principale criée de la région se situe à Sète : l'un des plus importants ports de pêche du pourtour méditerranéen français qui concentre à lui seul 1/3 de la pêche régionale. D'autres ports offrent aussi une activité importante, comme celui de Port-Vendres, de Collioure, de Port-La-Nouvelle ou encore du Grau-du-Roi.

LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Avec une histoire résolument tournée vers la Méditerranée, les hommes du littoral ont su depuis l'Antiquité exploiter la mer et ses richesses.

On y pêche 45 000 tonnes de poissons dont :

- Des **poissons bleus** : sardines, anchois, maquereaux, thons, etc...
- Des **poissons blancs** : près de 150 espèces dont merlus, baudroies, capelans, daurades, chinchards, bars (loups), congres, rascasses, soles, etc...
- Des **céphalopodes** : calamars, poulpes, seiches, matières premières indispensables à l'élaboration de certains plats traditionnels

La région est également **à la pointe de la recherche aquacole** et développe l'élevage de bars (loups), de daurades, mais aussi de gambas.

Tout comme pour les produits du terroir, ceux de la mer sont aussi soumis aux saisons.

CALENDRIER DES PÉRIODES D'ABONDANCE

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
BAR (LOUP)												
SARDINE												
DAURADE												
MAQUEREAU												
ANCHOIS												
MERLU												
CONGRE												
CALAMAR												

LA CONCHYLICULTURE

583 exploitations conchyloles sont réparties sur :

- l'étang de Thau (550 entreprises),
- l'étang de Salse - Leucate (26 entreprises),
- les zones en mer ouverte de Marseillan, Vendres, Gruissan et des Aresquiers (7 entreprises au total).

La production conchylole représente :

- 10% de la production nationale d'huîtres creuses (13 000 tonnes, pour un CA d'environ 20 millions d'euros par an),
- 12% de la production nationale de moules (8 000 tonnes annuelles, pour 6 millions d'euros par an),
- un chiffre d'affaires annuel d'environ 65 millions d'euros (Feldman, 2010),
- Près de 8 100 tonnes d'huîtres et 6 850 tonnes de moules sont produites chaque année. 88% des huîtres et 70% des moules proviennent de l'étang de Thau (le chiffre d'affaires dégagé est de l'ordre de 43 millions d'euros),
- En mer ouverte, la mytiliculture représente 30% de la production régionale (soit 2 050 tonnes commercialisées sous l'appellation « moules de pleine mer ») et 3% d'huîtres (naissains prégressis et huîtres de taille commercialisable affinées),
- Le chiffre d'affaires annuel de la production sur les filières en mer est de 5 millions d'euros (les coûts de production sont plus élevés qu'en étang),
- Sur l'étang de Salses-Leucate uniquement des huîtres sont produites (9% de la production languedocienne) pour un chiffre d'affaires de 8,7 millions d'euros (Feldman, 2010).



LES COQUILLAGES

Dans les bassins de Leucate et de Thau, milieux naturels marins qui communiquent avec la Méditerranée par plusieurs « passes », les huîtres sont élevées en suspension sur corde.

10% de la production conchylicole française est issue du littoral méditerranéen.

L'élevage des **huîtres** sur l'Étang de Thau remonte au II^{ème} siècle avant J.C. Les huîtres creuses représentent 80% de la production et sont considérées comme de réels bijoux gastronomiques. Croquante et charnue à la fois, l'« Huître de Bouzigues » est notamment célèbre pour sa saveur finement iodée et son léger goût de noisette.

Les **moules**, de l'espèce Gallo Provincialis, sont élevées en étangs et en pleine mer. Elles offrent une coquille ronde ainsi qu'une chair savoureuse unique qui mêle un goût corsé et iodé à la fois.

Sans oublier les autres coquillages : tellines, palourdes, oursins, violets, coques,...



SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

- **La Brasucade de moules** : Tradition des bords de l'Étang de Thau, dont il existe de nombreuses recettes. Le principe est de faire cuire les moules dans une grande poêle à paëlla sur un feu de ceps de vignes ou un barbecue, et de les arroser d'une huile d'olive parfumée.
- **La Brandade de Nîmes** : Née de l'échange entre la morue pêchée par les Terre-Neuvas bretons et le sel des sauniers de Camargue, la brandade de morue ne fit son entrée dans la gastronomie nîmoise qu'au XVIII^{ème} siècle. Les cuisinières nîmoises transformèrent la morue en purée, la broyant avec du lait, de l'huile d'olive et des herbes de garrigue.
- **L'Aïoli** : Plat unique convivial composé d'un assortiment de légumes servis chauds avec une mayonnaise à base d'ail et d'huile d'olive accompagnés de poisson. Mais l'aïoli est aussi une mayonnaise à l'ail et entre dans la composition de certaines recettes à base de poissons (bourride, rouille graulenne...).
- **La Soupe de poissons** : Plusieurs variétés de poissons de roche sont cuisinées avec des légumes, au vin blanc et à l'huile d'olive.
- **La Rouille de seiches à la Sétoise** : Avec sa sauce tomate parfumée, relevée par un bon aïoli, la rouille de seiches est idéale pour un délicieux repas en famille ou entre amis que l'on déguste en terrasse estivale, ou l'hiver venu pour retrouver quelques notes de la cuisine du soleil.
- **La Tielle sétoise** : Délicieuse tourte garnie d'une farce traditionnellement composée de poulpes coupés en morceaux et relevés par une sauce tomate épicée.
- **L'Anchoïade** : Purée d'anchois et d'ail à servir en canapé sur du pain grillé ou en buffet avec des crudités.



LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Soupe de poissons à la Sétoise



Anchois de Collioure

PALMARÈS DE LA FILIÈRE



3 PORTS DE COMMERCE :
SÈTE, PORT-VENDRE, PORT-LA-NOUVELLE
DONT LE 1^{ER} PORT DU POURTOUR MÉDITERRANÉEN FRANÇAIS

1^{ÈRE} FLOTTILLE DE PÊCHE DE MÉDITERRANÉE : LE GRAU DU ROI

LA FILIÈRE VIANDE

Élevées dans les pâturages et sur les contreforts montagneux, où se pratiquent encore l'élevage extensif et la transhumance, les viandes produites en Occitanie / Pyrénées-Méditerranée sont synonymes de qualité.

LA FILIÈRE AVICOLE

LA FILIÈRE PALMIPÈDES GRAS

L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est la **2^{ème} région** productrice de palmipèdes gras de France avec 1 500 producteurs et 9 millions de têtes produites par an, représentant 26% de la production nationale.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Canard à foie gras du Sud Ouest



Oie fermière

SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

- **Le Foie gras de canard** : Foie frais issu de l'élevage puis de l'engraissement par gavage des oies et des canards. Consommé dès la Rome Antique, il se consomme de nos jours cru, mi-cuit ou cuit et peut être proposé sous forme de produit frais ou en conserve.
- **Le Cassoulet au confit de canard** : À base de haricots secs et de viandes (de porc, de canard ou d'oie selon les villes), le cassoulet était à l'origine cuisiné avec des fèves. L'histoire raconte que c'est lors du siège de Castelnaudary que ce plat fut inventé. Toulousains et Carcassonnais ne sont pas exactement du même avis...
- **La Garbure** : Soupe des Pyrénées consistant en un assortiment de légumes et de viandes de canard et de porc. Le secret de la garbure réside en partie dans sa cuisson. En effet, plus elle mijote, parfois jusqu'à plusieurs jours, meilleure elle est.

LA FILIÈRE VOLAILLE

1,5 millions de volailles de ponte, soit 2,3% des œufs de consommation en France.

1,6 millions de volailles festives, soit 7,2 % de la production nationale. 6,3 millions de volaille de chair, soit 3,2% de la production nationale. Si la filière des volailles de chair ne représente que 3,2% de la production nationale, les éleveurs d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, pour la plupart concentrés dans le **Gers**, se différencient par la qualité et l'originalité. Le nombre de volailles par ferme étant limité, ils ont recherché des races rustiques au plus proche de l'histoire locale, telle la **poule noire d'Astarac-Bigorre**. Leur croissance très lente, leur libre accès aux champs et bois du Gers, offrent une viande à la fermeté et aux saveurs remarquables.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Volaille fermière du Quercy et du Ségala



Volailles de Gascogne
Volailles du Gers
Volailles du Languedoc
Volailles du Lauragais
Poulet/Chapon des Cévennes



**PALMARÈS
DE LA FILIÈRE AVICOLE**

2^{ÈME} RÉGION PRODUCTRICE
DE PALMIPÈDES GRAS

LA FILIÈRE OVINE

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est la **1^{ère} région ovine de France en effectifs** avec un cheptel ovin de 1 500 000 têtes.

SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

- **Les petits Pâtés de Pézenas** : Élaborés à partir d'une farce de mouton rôti et de zestes de citrons confits, les petits pâtés de Pézenas ont fait un long voyage depuis leur Inde natale jusque dans l'Hérault ! C'est le gouverneur des Indes, Lord Clives, qui introduit ce pâté sucré-salé dans la région au XVIII^{ème} siècle, à l'occasion de l'un de ses nombreux séjours à Pézenas.
- **Les Trénels de Millau** : Plat traditionnel du sud Aveyron, ils sont constitués d'une panse d'agneau coupée en gros morceaux, de tripes et de jambon de pays.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Agneau Fermier des Pays d'Oc
Agneau « Sélection des Bergers »
Agneau « Lou Paillol »



Agneau Laiton de l'Aveyron
Agneau de Lozère
Agneau du Quercy



Mouton Barèges-Gavarnie

**PALMARÈS
DE LA FILIÈRE OVINE**
1^{ÈRE} RÉGION OVINE DE FRANCE



LA FILIÈRE BOVINE

Le cheptel bovin est composé de plus de **665 000 têtes** :

- 145 000 vaches laitières (soit 4% du cheptel national)
- 520 000 vaches allaitantes (soit 14,5% du cheptel national)



SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

- **La Gardianne de Taureau** : Servi avec du riz blanc de Camargue, ce plat traditionnel camarguais est préparé à base de viande de taureau, issue de l'élevage local. Les « bious » (taureaux de Camargue) sont élevés en semi-liberté depuis des siècles au sein des zones naturelles de Camargue et produisent une viande reconnue pour ses qualités gustatives avec son goût puissant et sa chair rouge intense, ferme et très peu grasse.
- **Les Boles de Picolat** : Boulettes de viande cuisinées à la catalane. Plat populaire traditionnel, il fait partie de la culture de tout le Roussillonnais. Il existe autant de versions que de familles où on les cuisine, autant de variantes que d'inspirations du moment... Ces boulettes de boeuf haché sont servies avec des haricots blancs du Lauragais préparés dans une sauce tomate.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Génisse Fleur d'Aubrac
Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes
Veau d'Aveyron et du Ségala



Taureau de Camargue



Veau Fermier Élevé sous la Mère
Veaux Fermiers du Lauragais
Bœuf Blond d'Aquitaine
Bœuf Excellence
Bœuf fermier Aubrac
Bœuf Gascon
Bœuf Limousin Blason Prestige





LA FILIÈRE PORCINE

Environ 700 000 porcs sont produits chaque année en Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, près d'1 million y sont abattus. La région connaît un important déficit entre les volumes de production et les volumes d'abattage : près de 300 000 porcs supplémentaires sont nécessaires pour pouvoir répondre aux besoins de production régionaux en charcuteries et salaisons.

Chacun des 13 départements de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée possède une activité de charcuteries - salaisons. 65 000 tonnes de charcuteries et de salaisons sont ainsi produites chaque année, dont 34% de jambon sec et 28% de saucisses et saucissons secs.

La filière porcine régionale est fortement engagée dans les productions de qualité : 85% des porcs sont élevés dans le respect des cahiers des charges SIQO (Signes Officiels de Qualité et d'Origine).

SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

- **Les Bougnettes** : Composée de pain, d'œufs et de viande de porc, la bougnette est un beignet de 400 g environ. Façonnée à la main, elle ressemble après cuisson à un petit ballon doré.
- **Le Pounti** : À mi-chemin entre le cake et le flan, le pounti mélange de délicieuse façon le salé et le sucré. Cette spécialité Aveyronnaise se compose en effet de feuilles de blettes, d'épinards, d'un peu de chair à saucisse et de pruneaux.
- **La Maôche** : Plus connue sous le nom de saucisse verte en raison des légumes qui la composent.
- **Le Fuet** : Saucisse sèche catalane au goût finement salé et aux notes de noix pilées.
- **La Longanisse** : Fine saucisse étuvée de couleur rouge, qui se caractérise par son assaisonnement à l'anis et au piment.
- **La Saucisse de Foix** : Saucisse sèche de foie de porc.
- **La Saucisse de Toulouse** : Composée de porc fermier du Sud-Ouest, d'épaule et de jambon (maigres à 75%) et de poitrine dénervée (gras à 25%).

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Jambon de Bayonne
Jambon/Saucisse/Saucisson de Lacaune
Porc au grain du Sud Ouest
Porc fermier du Sud Ouest



Porc noir de Bigorre

LA FILIÈRE LAITIÈRE

L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée compte 740 000 brebis laitières, 110 000 chèvres et 145 000 vaches laitières.



LE LAIT DE VACHE

- Lait liquide de consommation (60%)
- Produits frais (20%)
- Fromages (20%)
- 145 000 vaches laitières (soit 4% du cheptel national)

• **Le Bleu des Causses :** Ce fromage au lait de vache entier, à pâte persillée, puise sa puissance aromatique, son onctueuse consistance et toute l'intensité de sa saveur au cœur du terroir aveyronnais, de la lande des Causses aux prairies un peu plus riches du Nord de l'Aveyron et de la Lozère.

• **Le Laguiole :** Fromage à pâte pressée non cuite fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier et cru provenant de troupeaux de race Aubrac ou Simmental française. Il est produit en Aubrac, haut plateau basaltique situé entre 800 et 1400 m d'altitude.

• **La Tomme des Pyrénées :** Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé. Sa pâte, souple et fondante, est onctueuse et homogène. Goût acidulé pour la tomme noire, goût plus robuste pour la tomme dorée, ce fromage se caractérise par sa richesse aromatique et son caractère typé teinté d'une légère amertume.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Bleu des Causses
Laguiole



Tomme des Pyrénées

LE LAIT DE CHÈVRE

- En détenant 13% du cheptel de chèvres françaises, la région réalise **1% de la production nationale de lait de chèvre.**
- Cheptel caprin de 110 000 têtes.

• **Le Pélardon :** Fabriqué dans les Cévennes, sa croûte est fine, de couleur crème, avec éventuellement des moisissures superficielles bleues ou blanches. La pâte est blanche, homogène, de texture lisse à la coupe.

• **Le Rocamadour :** Fromage qui porte le nom du village où il est fabriqué. Sa pâte, onctueuse et crémeuse, libère des saveurs subtiles de crème, de beurre et de noisette.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Pélardon
Rocamadour



Cabécou d'Autan

LE LAIT DE BREBIS

- 725 000 brebis nourrices (soit 21% du cheptel national)
- 738 000 brebis laitières (soit 76% du cheptel national)

• **Le Pérail :** Fromage à pâte molle fabriqué exclusivement avec du lait entier de brebis de race Lacaune, le Pérail est un fromage tout en douceur et en rondeur. Son goût est un équilibre entre la douceur du lait de brebis, avec des notes laitières allant de caillé frais à crème, et l'odeur douce de la laine d'agneau.

• **Le Roquefort :** Fromage aveyronnais à pâte persillée, le Roquefort est le plus consommé en France après le Comté. Le fromage Roquefort fond pleinement sous le palais et y laisse un léger goût de sel et de moisissure très agréable.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Pérail (en cours)
Roquefort

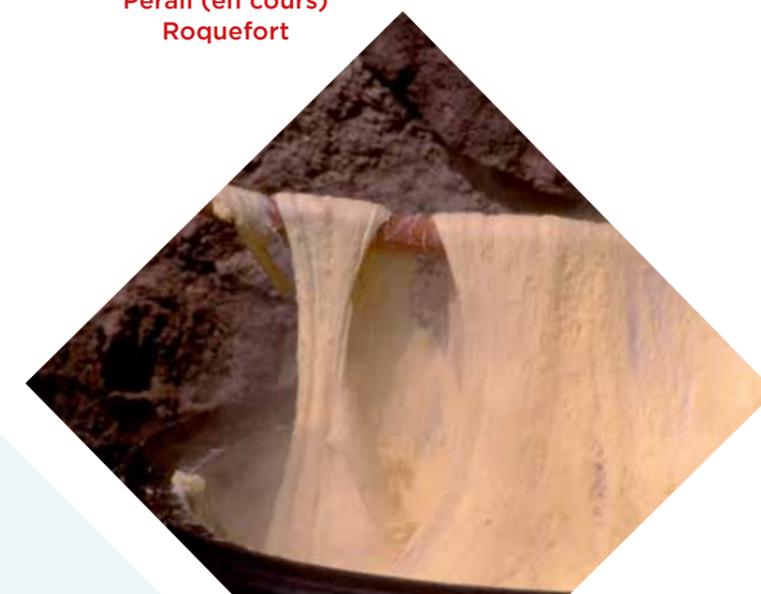
SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

• **L'Aligot :** Purée de pommes de terre à laquelle sont mélangées de la Tomme de Lozère ou d'Aveyron fraîche et une gousse d'ail. Simple au premier abord, l'aligot demande cependant un certain coup de main. La difficulté consiste à le battre le temps nécessaire sans le « casser » afin qu'il conserve un aspect extensible et fileux.

• **La Truffade :** La truffade est un plat traditionnel de l'Aubrac, à base de pommes de terre, de fromage de tome fraîche, assaisonné avec de l'ail et du sel. Elle est accompagnée de salade et, très souvent, est servie avec du jambon de pays.

• **Autres fromages :** les Tommes du Larzac, les Tommes de Lozère, le Bethmale, le Montségur, le Pic, le Candourin, le Toudeille...

• **Les Glaces :** Au lait de vache ou de brebis, les entreprises régionales ne manquent pas d'imagination pour créer d'excellentes glaces aux parfums de notre région. Melon, pêche, abricot, fraise, pomme pour les gourmands, mais aussi truffe, noisette ou Roquefort pour les plus fins gourmets et les 42 chefs étoilés de la région.



LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE

Portée par plusieurs siècles d'activités agricoles traditionnelles, l'agriculture régionale participe à la préservation de son écosystème où cohabitent harmonieusement vignes, arbres fruitiers, cultures maraîchères et céréales.

LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE

37 300 exploitations céréalières, réparties sur 815 000 hectares représentant 4,8 millions de tonnes, soit 26% de la surface agricole utile, répartis comme suit :

- 280 000 hectares en blé tendre (1,6 million de tonnes)
- 179 400 hectares en maïs (1,6 million de tonnes)
- 146 400 hectares en blé dur (692 000 tonnes)
- 22 400 hectares en sorgho (129 100 tonnes)
- 2 840 hectares en riz (1350 tonnes)

La région bénéficie d'une **forte tradition meunière**, favorisant les circuits locaux. Les céréales, quelles qu'elles soient, ne sont pas consommées en l'état. Elles subissent des transformations destinées à fabriquer de la farine, de la semoule, des pâtes alimentaires, du malt ou encore des aliments pour le bétail et les animaux domestiques.

La région bénéficie d'un tissu important de meuneries avec **52 moulins** assurant la transformation des céréales en farine.

De la farine produite localement au pain façonné par les artisans boulangers, du champ de blé d'à côté à la boulangerie d'en face, il n'y a parfois qu'un pas, au sens propre du terme. Les marques **Mie'Nutie, Croustillot ou Raspailou** sont des exemples de circuit court entre céréaliculteurs et consommateurs, pour le plus grand bénéfice qualitatif et durable de tous.

En dehors des meuneries, la région compte des **filières de transformation** dans les secteurs des pâtes alimentaires, des aliments pour animaux, de la bière, de la boulangerie industrielle, de la biscuiterie, de la pâtisserie et du maïs pop corn.

La filière céréalière participe à la dynamique engendrée par la présence sur son territoire de nombreux pôles de recherche tels que le pôle agro-génomique de l'INRA, Agropolis International, les pôles de compétitivité AGRIMIP Sud-Ouest Innovation et QUALIMED, ARVALIS institut du végétal, la plateforme blé dur, les chambres d'agriculture ou encore les établissements d'enseignement supérieur (ENSAT, ENSAM, EIPurpan...). Concentrées sur une même zone géographique, ces alliances de compétences contribuent à faire émerger l'alimentation de demain.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Bagatelle



Riz de Camargue

PALMARÈS DE LA FILIÈRE

1^{ÈRE} RÉGION PRODUCTRICE DE BLÉ DUR

1^{ÈRE} RÉGION PRODUCTRICE DE SEMENCES DE BLÉ DUR

1^{ÈRE} RÉGION PRODUCTRICE DE MAÏS À POP CORN

1^{ÈRE} RÉGION PRODUCTRICE DE CÉRÉALES BIOLOGIQUES

1^{ÈRE} RÉGION PRODUCTRICE DE SORGHO

2^{ÈME} RÉGION PRODUCTRICE DE RIZ



SPÉCIALITÉS CULINAIRES DES IAA

- **Le Pastis Gascon :** Une pâte constituée de farine, d'eau et de sel (à laquelle on ajoute éventuellement un peu d'huile), des pommes et de l'armagnac local... Toute la difficulté réside dans la technique du travail de la pâte. Elle doit être étirée sur une grande table recouverte d'un drap légèrement fariné jusqu'à devenir translucide, sans être trouée. Elle doit être si fine qu'on doit y voir par transparence. On appelle cette pâte « le voile de la mariée ».
- **Les Croquants de Cordes :** Au XVII^{ème} siècle, les amandiers fleurissaient abondamment et regorgeaient d'amandes. On inventa les « Couques » pour accompagner le vin de Gaillac. Préparées à base d'amandes, de blancs d'œufs et de sucre, ces « Couques » deviendront très vite, par leur texture à la fois croquante et croustillante, les Croquants de Cordes.
- **Le Poumpet :** Composé de pâte feuilletée garnie de zestes de citron confits dans le beurre et le sucre et quelques gouttes d'extrait de citron.
- **La Fouace :** Pâtisserie en forme de couronne élaborée dans le Rouergue. À l'origine, il s'agissait d'une galette de fleur de froment non levée qui était cuite dans la cendre de bois chaude.
- **Le Gâteau à la broche :** L'une des spécialités les plus appréciées en Haute-Pyrénées et en Aveyron. Ce gâteau est cuit traditionnellement au feu de cheminée, en versant une pâte liquide sur une broche.
- **Les Oreillettes du Languedoc :** Gourmandise à la saveur sucrée et au parfum citronné d'une grande légèreté. Sa texture craquante et sa couleur dorée en font un produit apprécié de tous.
- **La Fougasse d'Aigues-Mortes :** Brioche glacée au sucre et levée à la fleur d'oranger qui est le dessert typique de la région Camarguaise.
- **La Rousquille :** Petit biscuit catalan qui tient son nom de sa forme (rosca, « couronne » en catalan). Revêtues d'un simple voile de sucre glace légèrement anisé ou vanillé, les rousquilles sont un vrai délice.
- **La Zézette de Sète :** Biscuit sablé dont la pâte mêle du vin blanc ou rosé et du sucre vanillé. Insolite et délicieuse gourmandise, elle se déguste à tout moment de la journée, accompagnant aussi bien un café, une glace ou un verre de Crémant de Limoux !
- **Le Chalumeau d'Albi :** Fines gaufrettes roulées, croustillantes et délicatement parfumées à la vanille.

LA FILIÈRE APICOLE

Avec 165 000 ruches et 1 890 tonnes de miel produites, l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée détient 21 % des ruches et réalise 19 % de la production de miel nationale. Le Gers, la Haute Garonne, les Cévennes Gardoises et Héraultaises sont les quatre principaux bassins apicoles.

LA FILIÈRE APICOLE

L'IGP Miel des Cévennes couvre **202 communes** réparties sur les départements de l'Ardèche, l'Aveyron, le Gard, la Lozère. Il englobe **une gamme de miels de crus bien identifiés** qui respectent une saisonnalité.

PRINTEMPS

Miel de bruyère blanche : Cuivré, aux arômes de noisette et au goût de caramel et de pain d'épice, son odeur est florale et fruitée. Sa saveur est forte, avec des arômes caractéristiques de caramel et de cacao.

ÉTÉ

- **Miel de châtaignier :** Il possède une robe foncée, des arômes boisés, puissants et chaleureux avec une amertume plus ou moins prononcée. Son goût corsé en fait l'un des favoris en cuisine.
- **Miel de framboisier :** Clair, il est le plus souvent cristallisé. Son odeur très fruitée tend sur la framboise cuite. Ses arômes sont également très fruités et il présente une légère acidité.
- **Miel de ronces :** Plutôt clair, un peu acide et lourd en bouche, ses arômes sont plutôt intenses et rappellent les fruits mûrs.
- **Miel de bruyère cendrée :** Il possède des arômes floraux, mentholés et un goût de caramel. Il est frais en bouche et a une acidité marquée, sans amertume. Son odeur est florale et rappelle la rose ou le mimosa.



AUTOMNE

- **Miel de callune :** Il se différencie par une texture gélatineuse. Très recherché pour son parfum fruité très spécifique, intense et persistant, ce miel se distingue des autres crus français, de par la miellée tardive et les difficultés liées à son extraction.
- **Miel des Cévennes ou « miel de fleurs » :** Selon les périodes de production et le type de flore butinée, sa teinte varie de claire à foncée. Ses arômes sont fruités avec très peu d'amertume.

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ



Miel des Cévennes

PALMARÈS DE LA FILIÈRE

1^{ÈRE} RÉGION APICOLE DE FRANCE

21% DU CHEPTEL NATIONAL



LA FILIÈRE VINS ET SPIRITUEUX

Engagés dans une course à l'excellence, les viticulteurs cultivent des effervescents, des vins doux, des rouges, des blancs et des rosés multiples... Des vins uniques aux couleurs et aux arômes de plus en plus recherchés en France et à l'étranger.



LA FILIÈRE VINS

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée renforce sa position de **1^{ère} région viticole de France** avec 16,2 millions d'hectolitres produits en 2015. Elle concentre 34% de la production nationale et 1/3 des volumes français exportés : les IGP pèsent 75% des IGP françaises exportées et les AOP (hors Champagne) 11%.

En Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, les surfaces en vignes sont localisées principalement dans l'Hérault (32% de la surface régionale), l'Aude (25%), le Gard (21%), les Pyrénées-Orientales (9%), le Gers (7%), le Tarn et le Lot.

Les vins du Languedoc, du Roussillon, du Sud-ouest, les IGP Pays et les Côtes du Rhone gardois réunissent 87 appellations. Elles représentent les nombreux terroirs de la région, parmi lesquels se retrouve **une large gamme de produits** : des AOP rouges, rosés ou blancs, aux IGP, cœur du marché régional, en passant par les vins sans IG, sans oublier la production de vins doux naturels et d'eaux-de-vie. La région compte aussi **une grande diversité de cépages** dont plusieurs autochtones qui marquent la typicité de leur terroir d'origine.

PALMARÈS DE LA FILIÈRE

1^{ÈRE} VIGNOBLE DU MONDE EN VINS D'APPELLATION

34% DU VIN FRANÇAIS

PRÈS DE 270 000 HA DE VIGNES DONT **9%** EN AB OU EN CONVERSION

30% DES SURFACES EN VIGNE EN AOP

57% DES SURFACES EN VIGNE EN IGP



LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Les vins doux naturels :

Une spécialité du sud de la France nécessitant des sols arides sous un climat méditerranéen chaud et sec.



Grand Roussillon
Maury
Rivesaltes
Muscat de Rivesaltes
Banyuls
Banyuls grand cru

Les muscats :

De la famille des vins doux naturels, ils se caractérisent par un cépage unique qu'est le muscat à petits grains.



Muscat de Lunel
Muscat de Frontignan
Muscat de Rivesaltes
Muscat de Mireval
Muscat de St Jean de Minervois

Les spiritueux :

Armagnac : Eau-de-vie de vin produite dans les départements français du Gers, des Landes et de Lot-et-Garonne.

- le Bas-Armagnac est un armagnac produit sur la partie occidentale du Gers et la partie des Landes ;
- l'Armagnac-Ténarèze est un armagnac produit sur une autre partie de l'aire d'appellation, correspondant au Nord du Gers et à la partie du Lot-et-Garonne ;
- le Haut-Armagnac est un armagnac produit sur le reste de l'aire d'appellation, soit la partie orientale et méridionale du Gers.



Armagnac

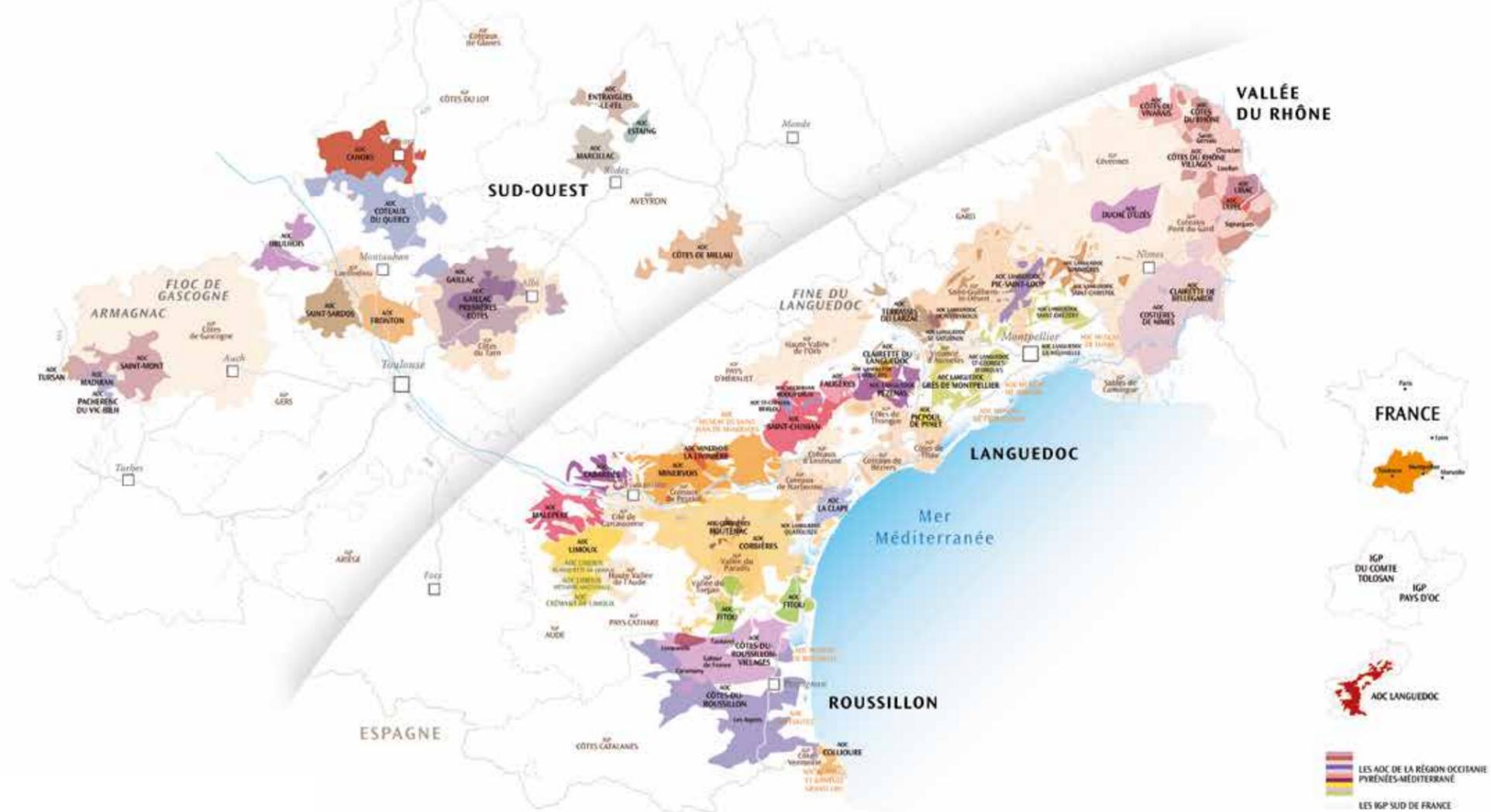
Floc de Gascogne : Apéritif doux et frais, qui signifie « bouquet de fleurs en occitan » ou « Lou Floc de Noust ». « Le bouquet de fleurs de chez nous » a été baptisé Floc de Gascogne en 1954. C'est un vin de liqueur fruité composé de 2/3 de jus de raisins et d'1/3 de jeune Armagnac issu de la propriété sur laquelle il est fabriqué.

- **780 hectares sur 3 départements**
- **120 producteurs vigneron et 5 caves coopératives**
- **10 000 hectolitres agréés**



Floc de Gascogne

CARTE DES VINS D'OCCITANIE



L'OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE : PREMIÈRE RÉGION BIO DE FRANCE

Quoi de plus naturel pour les hommes et les femmes qui ont une relation forte avec leur terroir et leur environnement que de développer de plus en plus le bio en termes d'agriculture et d'élevage ?

La région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée avec 10,5% de sa SAU (Surface Agricole Utile) en agriculture biologique connaît une dynamique de conversion inédite en France. En 20 ans, le nombre d'exploitations a été multiplié par 10 et la Surface Agricole Utile par 20.

6 495 exploitations bio, soit 23% des exploitations bio françaises
> 1^{er} rang français

330 000 ha bio dont 32% en conversion, soit 24% de la SAU bio française. Dont 61% de la SAU bio en surfaces fourragères.

> 1^{er} rang français

10,5% de la SAU Occitanie / Pyrénées-Méditerranée en bio

> 2^{ème} rang français

1 719 opérateurs aval bio

> 2^{ème} rang français

PALMARÈS DE LA FILIÈRE BIO

1^{ÈRE} RÉGION BIO DE FRANCE
EN BREBIS LAITIÈRES (69%), VIGNES (35%),
APICULTURE (26%), BREBIS VIANDE (22%),
GRANDES CULTURES (22%), FOURRAGES (21%)

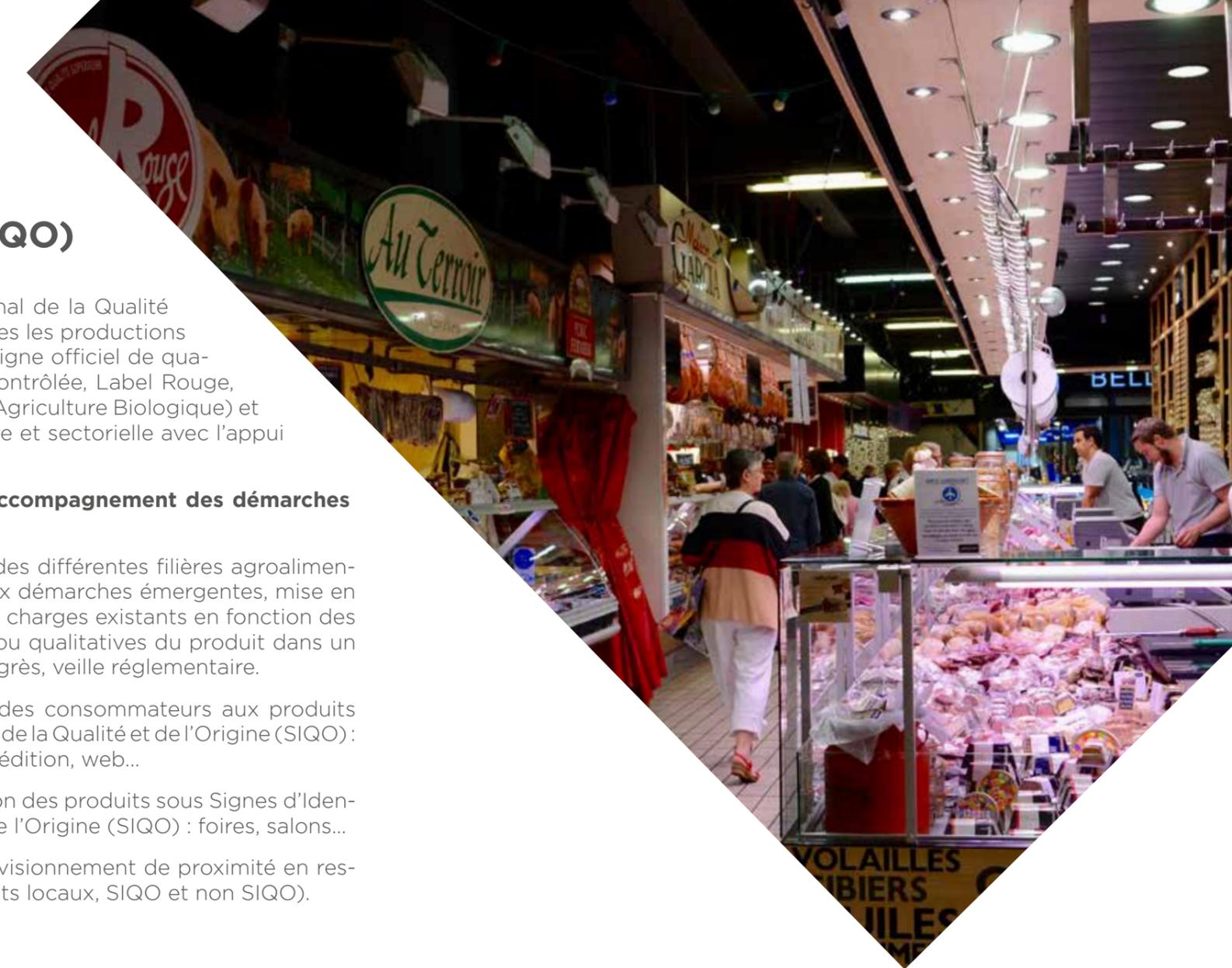
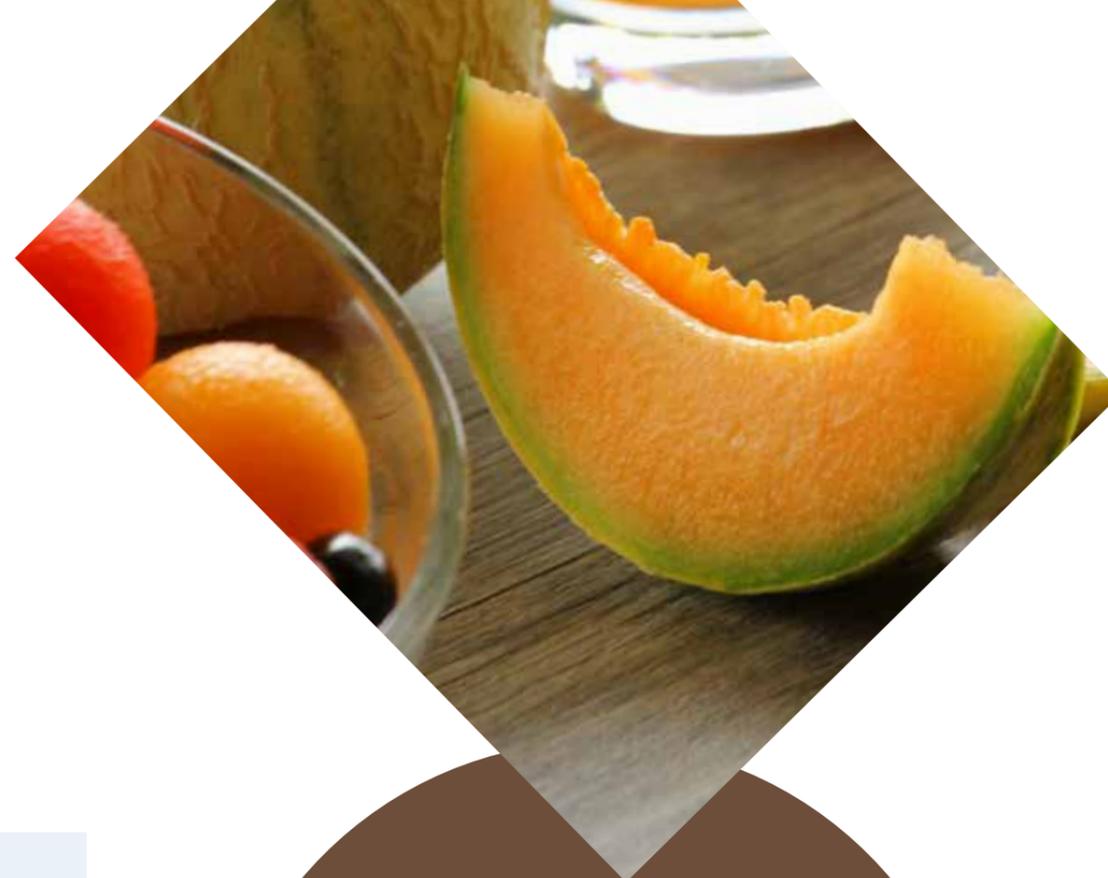
2^{ÈME} RÉGION BIO DE FRANCE
EN FRUITS FRAIS ET À TRANSFORMER (20%)
ET CHÈVRES (19%)

LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ (SIQO)

L'IRQUALIM, (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire) fédère toutes les productions régionales bénéficiant d'un signe officiel de qualité (Appellation d'Origine Contrôlée, Label Rouge, Certification de Conformité, Agriculture Biologique) et assure la promotion collective et sectorielle avec l'appui des pouvoirs publics.

Ses missions sont liées à **l'accompagnement des démarches qualité** :

- Soutien à la structuration des différentes filières agroalimentaires régionales : appui aux démarches émergentes, mise en conformité des cahiers des charges existants en fonction des évolutions réglementaires ou qualitatives du produit dans un esprit de démarche de progrès, veille réglementaire.
- Promotion, sensibilisation des consommateurs aux produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : événements, documents d'édition, web...
- Appui à la commercialisation des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : foires, salons...
- Développement de l'approvisionnement de proximité en restauration collective (produits locaux, SIQO et non SIQO).



LA MARQUE SUD DE FRANCE UN CONCENTRÉ D'OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE POUR AFFICHER SA DIFFÉRENCE

Sud de France est une marque ombrelle née en 2006 de la volonté de la Région de soutenir et promouvoir ses vins et ses produits agroalimentaires, en permettant d'identifier, sous une image commune, des produits de qualité, rattachés à un territoire et à une culture.



Sud de France regroupe **plus de 1 900 entreprises adhérentes pour plus de 9 200 produits originaux** élaborés dans le respect des traditions et des recettes ancestrales. Véritable invitation au voyage, la marque Sud de France est portée avec fierté par ces entreprises qui déclinent avec brio les mille et une saveurs de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

Depuis sa création, la démarche Sud de France a pour objectif de **valoriser les entreprises viticoles et agroalimentaires régionales**, quelle que soit leur taille. Unis sous une même marque forte et attractive, artisans, industriels, producteurs ou distributeurs mettent leurs forces en commun pour **rayonner bien au-delà des frontières régionales**.

En positionnant la démarche Sud de France comme une tendance de consommation et en lui attribuant un univers singulier, les entreprises d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée optent pour **une offre résolument différenciante**.

Les entreprises adhérentes à Sud de France font ainsi la démonstration qu'elles sont en capacité d'accompagner les différentes formes de distribution (grande distribution, stade de gros, commerces de proximité, restaurations traditionnelle et collective) dans l'évolution de la consommation et d'augurer de ce qu'elle sera dans les années à venir. La démarche Sud de France est d'autant plus crédible qu'elle s'inspire du marketing traditionnel. Elle se nourrit des réalités produits et des modes de consommation de l'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée autour de **la convivialité**, de **l'authenticité**, de **la diversité** et de **la qualité**.

LES ATOUTS DE LA DÉMARCHE SUD DE FRANCE

- Ne pas être une marque supplémentaire en offrant une démarche différente et différenciante pour la distribution.
- Offrir un axe de développement nouveau en accord avec les attentes sociétales.
- Opter pour un positionnement alternatif plébiscité par les consommateurs.
- S'inscrire dans un mode de consommation sain, inspiré du régime méditerranéen, simple et respectueux du goût.
- Être en capacité de répondre à des demandes hétérogènes (univers produit, volumes, lieux d'approvisionnement, profondeur de gamme).
- Offrir des perspectives nouvelles en matière de politique commerciale des différents circuits de distribution (animation - merchandising - communication).

L'ART DE VIVRE SUD DE FRANCE

Sud de France véhicule **des valeurs simples mais essentielles** qui font d'elle une marque unique !

L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, c'est avant tout la **diversité**. Mosaïque de couleurs, de paysages, de cultures, d'histoires..., cette diversité se retrouve naturellement dans sa culture gastronomique, comme en témoigne la multitude de produits régionaux qui mêlent terroir, traditions et originalité.

C'est aussi la **convivialité** de ses habitants et de ses coutumes qui vous frappe. Une sympathie et une bonne humeur contagieuses qui vous permettront d'apprécier de simples moments entre amis autour d'un barbecue ou des instants colorés et festifs où le partage sera le maître-mot.







Rejoignez-nous !



www.suddefrance-developpement.com