

Sommaire

EDITO DE CAROLE DELGA	03
RÉGAL SUD DE FRANCE : LE MEILLEUR DE L'AGRICULTURE D'OCCITANIE	04
4 JOURS DE DÉCOUVERTES ET DE PARTAGE : LES TEMPS FORTS ET LES INCONTOURNABLES DE REGAL SUD DE FRANCE 2019	06
« SUD DE FRANCE », UNE MARQUE RÉGIONALE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES ENTREPRISES D'OCCITANIE	09
L'ALIMENTATION, UNE GRANDE CAUSE RÉGIONALE EN ACTIONS	10
LA RÉGION AUX CÔTÉS DES 165 000 AGRICULTEURS ET ÉLEVEURS D'OCCITANIE	11



Grollier Philippe - Région Occitanie

Pousser les portes de REGAL Sud de France, c'est aller à la rencontre d'hommes et de femmes qui donnent le meilleur d'eux-mêmes pour défendre une certaine idée du bien produire et du bien manger

ller à la rencontre des producteurs d'Occitanie, c'est aller à la rencontre d'hommes et de femmes qui chaque jour donnent le meilleur d'eux-mêmes pour défendre une certaine idée du bien produire et du bien manger. Je pourrais vous dire qu'il nous appartient, en tant que consommateur, d'agir pour être les acteurs d'un monde plus juste et rémunérateur pour ceux qui travaillent.

Je pourrais vous dire qu'il appartient à chacun de nous de respecter notre terre dont on oublie parfois sa vocation nourricière première, à force de la malmener. Mais aujourd'hui en poussant les portes de REGAL Sud de France, je veux simplement vous inviter à aller à la rencontre de tous les ambassadeurs de nos terroirs et de nos savoir-faire présents durant les quatre jours du salon. Leurs vérités suffisent à convaincre. Goûtez leurs produits. Découvrez, entre autres plaisirs gourmands, l'exceptionnel plateau de fromages qu'offre l'Occitanie. Laissez nos producteurs vous en parler. Nous avons en Occitanie plus de 260 produits sous signe de qualité et 10 000 produits référencés sous la marque régionale Sud de France. C'est une vraie force pour nos territoires, pour nos agriculteurs et éleveurs mais également pour les consommateurs qui souhaitent légitimement pouvoir mieux identifier ce qu'ils achètent. La marque Sud de France est une garantie à cette attente, car elle signifie que vous consommez local, régional. Nous avons également décidé, avec les professionnels, de segmenter la marque, notamment pour le bio, pour coller au plus près des besoins des consommateurs.

REGAL Sud de France est un salon festif et ambitieux. Il est le reflet de notre belle région et montre qu'il existe une autre agriculture, une agriculture durable et juste pour tous que je m'engage à défendre. Nous avons fait de l'alimentation une grande cause régionale. Nous avons mis en place un Pacte pour une Alimentation Durable. Nous avons pris des mesures fortes pour favoriser le local et le bio dans les cantines des lycées et luttons contre le gaspillage alimentaire. Depuis 2016, le budget régional consacré à l'agriculture et à l'agroalimentaire a augmenté de 40 %. Et, derrière les lignes comptables, il y a des réalités : plus de soutien à l'installation des jeunes agriculteurs, plus d'investissements sur les exploitations, plus de conversion au bio. Agir c'est cela.

Carole Delga Présidente de la Région Occitanie/ Pyrénées-Méditerranée

REGAL SUD DE FRANCE : LE MEILLEUR DE L'AGRICULTURE D'OCCITANIE

A quelques jours des fêtes, la Région Occitanie réunit du 12 au 15 décembre, au Parc des expositions de Toulouse, le meilleur de l'agriculture régionale en un lieu unique. Animations, dégustations, conférences, concours de cuisine... Le programme de REGAL Sud de France est cette année encore riche et varié, à découvrir en famille ou entre amis.

Créé et organisé par la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, REGAL Sud de France est LE salon du bien vivre et du bien manger. Avec près de 550 produits à la dégustation et à la vente, dont 40% référencés sous la marque régionale Sud de France, ce rendezvous offre aux visiteurs une occasion unique de découvrir ou redécouvrir la richesse et la diversité de l'agriculture régionale, dans un cadre ludique et convivial. Plus d'une centaine d'animations culinaires, gastronomiques et sensorielles seront en effet proposées aux petits et aux grands : escape game, concours et cours de cuisine, expériences inédites... Au cœur de La Ferme, un « ring » sera installé pour la première fois cette année et permettra aux éleveurs de présenter leurs animaux et de partager leur passion avec le public.

[Le +] Cette année encore, l'accès au salon est gratuit pour tous, sur inscription. Inscription et téléchargement des invitations en ligne, sur le site : www.regal.laregion.fr



RÉGAL Sud de France 2019 en chiffres

550 produits régionaux à la dégustation et à la vente, dont **40%** référencés sous la marque régionale Sud de France

Plus de **160** producteurs et exposants

100 animaux dans La Ferme

+ de 100 animations culinaires, gastronomiques et sensorielles

5 000 scolaires accueillis dans le cadre de parcours dédiés les jeudi et vendredi

L'OCCITANIE, C'EST AUSSI LA RÉGION DU FROMAGE

Avec plusieurs centaines de fromages, dont 6 sous signes officiels de qualité et d'origine, l'Occitanie présente une richesse et une diversité de productions exceptionnelle. La Région a souhaité mettre à l'honneur de cette $17^{\rm ème}$ édition de REGAL Sud de France les fromages, les producteurs et les talents fromagers régionaux. Des animations spéciales et dégustations seront ainsi proposées sur les différents espaces du salon (Les Marchés, La Ferme et Les Animations).

A La Ferme:

- Traite en direct des chèvres et brebis de Lacaune qui produisent le lait nécessaire à la fabrication du Roquefort
- Ateliers scientifiques sur les principes de transformation du lait en produits laitiers

Animations sensorielles et culinaires :

- La Ronde des Fromages : espace de découverte et de dégustation des fromages AOP et IGP d'Occitanie, atelier sur la place du fromage dans l'équilibre alimentaire
- « On ne joue pas à table ! » : jeux de dégustation en binôme pour reconnaître les fromages d'un plateau mystère
- Animation vins et fromages
- Démonstrations culinaires avec des recettes autour du fromage présentées par des chefs et professionnels de l'alimentation (chefs de cuisine du Lycée Renée Bonnet, Restaurant l'Etang d'O, Académie française des jambons secs, Fromagerie Betty, La Cendrée, Klésia Pâtisserie)

Conférence et dégustation « L'Occitanie c'est aussi la région du fromage », le samedi 14 décembre à 17h, en présence de François Bourgon et Dominique Bouchait, Meilleurs Ouvriers de France (voir page 6).

Hall Les Animations, Espace Convivencia

Lors de l'inauguration et de la nocturne, les visiteurs pourront assister en direct au dressage de fromages sur une carte de la région.

Et pendant toute la durée du salon :

- Un espace dédié au fromage accueillera les visiteurs pour des animations, dégustations et jeux avec gain de bons d'achat valables sur les stands des exposants fromagers (Hall Les Marchés)
- Des triporteurs proposeront des dégustations ambulantes et gratuites de fromages d'Occitanie, à retrouver en vente sur le salon auprès des exposants fromagers



Occitanie, la région des 3 laits

La géographie et la variété des climats d'Occitanie permettent d'y produire en quantité des laits de brebis, chèvre et vache. La seule production de Roquefort AOP représente 172 M€ de litres de lait de brebis sur un total de 271 millions collectés chaque année en France plaçant l'Occitanie au 1^{er} rang des régions productrices. La région est aussi le 4ème bassin de production pour le lait de chèvre et le 7ème pour le lait de vache.

4 JOURS DE DÉCOUVERTES ET DE PARTAGE : LES TEMPS FORTS ET LES INCONTOURNABLES DE REGAL SUD DE FRANCE 2019

LES TEMPS FORTS

JEUDI 12 DÉCEMBRE

10h45: Inauguration

La présidente de Région Carole Delga ouvrira la 17^{ème} édition de REGAL Sud de France. Au cours d'une visite inaugurale, elle ira à la rencontre des producteurs et exposants qui animeront le salon pendant 4 jours.

13h05 : Remise des prix du concours « Cuisine en scène »

Espace Irqualim, hall Les Marchés

14h : Séance de dédicace par Jean-Rony Leriche, chef cuisinier Librairie La Renaissance, hall Les Marchés

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

14h15 : Remise des prix du concours « Viande en scène »

Espace Irqualim, hall Les Marchés

17h : Le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional fête ses 30 ans

Le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional souffle cette année ses 30 bougies. A l'occasion de REGAL Sud de France, une table-ronde organisée au cœur de La Ferme abordera le sujet des races et espèces anciennes, de leur conservation, de leur développement et de leur avenir. Hall La Ferme

14h : Séance de dédicace par Jean-Rony Leriche, chef cuisinier

Librairie La Renaissance, hall Les Marchés

De 19h à minuit : La nocturne

Le vendredi soir REGAL Sud de France s'animera au son des bandas jusqu'à minuit. En première partie de soirée, les visiteurs pourront assister à la **grande finale du concours « L'Occitanie dans ma recette »**. Les 5 équipes sélectionnées* s'affronteront dans le hall Les Animations à partir de 20h30, et réaliseront en public leurs recettes mettant à l'honneur des produits régionaux.

* Lycées Toulouse Lautrec (Albi), D'Artagnan (Nogaro), Jean Jaurès (Saint-Clément-de-Rivière), EREA Guy Villeroux (Pamiers), ASEI de Ramonville.

[Le +] Un éthylotest sera mis à disposition des visiteurs lors de la nocturne. Une équipe de prévention contre le risque routier sera présente à la sortie du hall « Marché ».

SAMEDI 14 DÉCEMBRE

Séances de dédicaces :

12h: Jean-Rony Leriche, chef cuisinier **14h**: Fabrice Mignot, chef cuisinier, et Claude Taffarello, ancien chef de l'Auberge du poids public à Saint-Félix-Lauragais 15h30: Franck Putelat, chef 2 étoiles Librairie La Renaissance, hall Les Marchés

15h : Conférence « Paysages et agrobiodiversité : quand l'humain transcende la nature », avec Bruno Sirven, géographe, Association Arbres et paysages 32.

Hall Les Animations, Espace Convivencia

17h:Conférence-dégustation « L'Occitanie, c'est aussi la région du fromage »

Rencontre avec François Bourgon et Dominique Bouchait, Meilleurs Ouvriers de France, qui aborderont la diversité et le patrimoine fromager de la région, les nouveautés fromagères et les fromages dits « modernes ».

Hall Les Animations, Espace Convivencia



DIMANCHE 15 DÉCEMBRE

Séances de dédicaces :

Matin : Claude Taffarello, ancien chef de l'Auberge du poids public à Saint-Félix-Lauragais

17h : Jean-Rony Leriche, chef cuisinier *Librairie La Renaissance, hall Les Marchés*

11h30 : Conférence-dégustation « Embarquez avec les pêcheurs d'Occitanie »

Films, exposés pédagogiques, dégustation... Tout est mis en œuvre par les pêcheurs d'Occitanie pour projeter les visiteurs au bord la grande bleue, au cœur des places fortes de la pêche d'Occitanie : Graudu-Roi, Sète-Frontignan, Agde, Port-la-Nouvelle, Port-Vendres... Quelques espèces emblématiques de l'Occitanie seront proposées à la dégustation : le poulpe, le thon rouge et l'anguille.

Hall Les Animations, Espace Convivencia

14h : DéfiPACK : Emballez durablement l'innovation !

DéfiPACK est une opération imaginée par l'agence régionale de développement économique AD'OCC, avec le soutien de CITEO. Elle rassemble des entreprises de l'agro-alimentaire et des étudiants d'horizons divers (commerce, design, métiers de l'emballage et du conditionnement) autour d'un défi : proposer des packagings répondant aux besoins des entreprises et intégrant les enjeux du développement durable. A REGAL Sud de France, les visiteurs pourront découvrir l'ensemble des prototypes packaging et élire LE meilleur pack.

Hall Les Animations, Espace Convivencia



30 ans de préservation du patrimoine animal et végétal d'Occitanie

La région Occitanie compte une exceptionnelle variété de races animales et d'espèces végétales. Forts de cet héritage, et soucieux de préserver l'avenir de ce patrimoine, des scientifiques, des professionnels et des techniciens ont, avec le soutien de la Région, allié leurs compétences pour créer en 1989, le Conservatoire du Patrimoine Biologique régional. Depuis sa création, le Conservatoire a contribué à la sauvegarde de 17 espèces animales ou végétales, avec à chaque fois la même double ambition, celle de conserver vivant ce patrimoine naturel et culturel et permettre à des agriculteurs de recréer, sur un territoire, une micro-filière économique à forte valeur ajoutée.

Pour fêter ses 30 ans, le Conservatoire sera présent à REGAL Sud de France où des races et variétés végétales seront mises à l'honneur dans la Ferme : chevaux de Mérens, brebis Rouge du Roussillon ou encore chèvres des Pyrénées, châtaignes de variétés anciennes... Des temps d'échanges avec les éleveurs et les producteurs permettront de mieux comprendre les particularités de ce patrimoine biologique que des passionnés ont sauvé.

LES INCONTOURNABLES

La Ferme

Espace phare du salon et plébiscité par les enfants, la Ferme accueille éleveurs, cultivateurs, élèves des lycées agricoles et plus d'une centaine d'animaux. A l'occasion des 30 ans du Conservatoire du Patrimoine Biologique régional, un « ring » sera installé au cœur de La Ferme pendant toute la durée du salon et permettra aux éleveurs de présenter leurs animaux et de partager leur passion avec le public.

Les Marchés

Près de 550 produits sous signes officiels de qualité, produits fermiers, spécialités régionales et produits artisanaux labellisés Sud de France seront proposés à la dégustation et à la vente dans le hall Les Marchés.

[Le +] 5 emplacements « arrêt-minute » sont dédiés, devant l'entrée du Parc des Expositions.

Les Animations

Conférences, jeux, expériences sensorielles, théâtre, cours de cuisine... REGAL Sud de France propose un programme varié et adapté à tous les goûts et tous les âges.

Librairie « La Renaissance », la plus la plus grande librairie gastronomique du Sud : plusieurs milliers d'ouvrages présentés dans tous les domaines de la gastronomie et des séances de dédicaces avec les auteurs et chefs Franck Putelat, Jean-Rony Leriche, Fabrice Mignot, Claude Taffarello (voir « Les temps forts » pages 6 et 7).

Hall Les Marchés

Bar à huitres

Du jeudi au dimanche, les producteurs du bassin de Thau seront présents pour présenter et faire déguster leur production. Hall Les Marchés

Œnothèque, « le vignoble d'Occitanie »

Pour déguster de bons vins tout en savourant quelques tapas.

Hall Les Animations

Espace boucherie

Cette année encore, l'espace boucherie propose des dégustations de viandes, toutes labellisées qualité et origine. Hall Les Marchés

[Le +] Ambiance marché, cuisine ou brasserie à l'ancienne, REGAL Sud de France est un concentré de l'art de vivre et du bien manger, propre à l'Occitanie. Sur le pouce ou confortablement installé autour d'une table, REGAL offre des possibilités de restauration sur place à toute heure, pour tous les budgets.



Retrouvez l'ensemble de la programmation et toutes les animations en ligne :

www.regal.laregion.fr

« SUD DE FRANCE », UNE MARQUE RÉGIONALE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES ENTREPRISES D'OCCITANIE

Cette année, 40% des produits présentés à REGAL SUD de France sont référencés sous la marque régionale Sud de France qui rassemble sous une même bannière des productions agricoles, viticoles, agroalimentaires et de la pêche, issues des territoires d'Occitanie.

Créée en 2006 par la Région, la marque régionale Sud de France permet de soutenir les secteurs agricole, viticole et agroalimentaire, en pariant sur une stratégie commerciale de promotion collective, tant au niveau local, national qu'à l'export. Avec sa marque régionale, la Région se mobilise pour soutenir les producteurs d'Occitanie en faisant la promotion des produits agroalimentaires régionaux sous une même bannière, gage d'un achat local respectant des cahiers des charges exigeants.

Afin de prendre en compte la diversité des productions régionales, et de répondre aux besoins des consommateurs, la Région a décidé de décliner la marque en 3 familles de produits Sud de France clairement identifiables : « L'Excellence de l'Occitanie » pour les produits sous signes de qualité et d'origine (AOP/IGP/AOC/Label Rouge) – « Le Bio d'Occitanie » pour les produits certifiés Agriculture Biologique et « Les Produits d'Occitanie » qui répondent à des critères de respect de savoir-faire régionaux et plus particulièrement des recettes traditionnelles pour les produits de l'agroalimentaire.

Aujourd'hui, plus de 10 000 produits et près de 1400 adhérents sont rassemblés sous la bannière Sud de France. Parmi les producteurs et produits Sud de France à retrouver sur le salon REGAL Sud de France cette année: le consorsium du Noir de Bigorre (65), les Salaisons d'André Cazaux (09), les Anchois Roques (66), les yaourts Yéo frais (31), les glaces artisanales La Belle Aude (11), le pastis gascon des Délices d'Aliénor (32), la Quercynoise, coopérative de producteurs de canards gras (46), les huîtres et moules de l'établissement Arcella (34), les fromages traditionnels et bio au lait cru des Monts d'Alban (81), les bières artisanales de la Brasserie de l'Aveyron (12)...







LE BIO D'OCCITANIE



LES PRODUITS D'OCCITANIE



L'ALIMENTATION, UNE GRANDE CAUSE RÉGIONALE EN ACTIONS

Déclarée grande cause régionale pour les années 2018 et 2019, l'alimentation est au cœur de la politique menée par la Région afin de redonner aux citoyens le pouvoir de consommer mieux et local et, aux producteurs, les moyens de tirer un juste revenu de leur activité.

A l'issue d'une large concertation citoyenne qui a recueilli près de 100 000 contributions, la Région a adopté le 1^{er} Pacte pour une alimentation durable en Occitanie fin 2018. Cette année, la Région a mené l'acte 2, avec la mise en œuvre d'actions très concrètes, sur le terrain, afin d'inscrire la transformation alimentaire dans le quotidien de chaque citoyen : organisation du 1^{er} Printemps de l'alimentation durable à Saint- Affrique, lancement de l'opération Zéro plastique en restauration collective, création d'un concours de cuisine régional dédié aux jeunes et l'ouverture d'un appel à projets participatif sur le gaspillage alimentaire.

En 2020, la Région maintiendra ses efforts et poursuivra la mise en œuvre du Pacte pour l'alimentation durable avec notamment :

- L'expérimentation de contrats de transition en agriculture durable,
- L'organisation des Assises régionales de la distribution,
- La création de la Centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité.

Les 10 actions phares du Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie :

- 1. Accompagner les agriculteur.rice.s vers des pratiques visant à diminuer l'utilisation de pesticides et de traitements phytosanitaires de synthèse à travers des contrats de transition agricole durable
- 2. Organiser les assises régionales de la distribution alimentaire pour soutenir les producteur.rice.s locaux dans leur droit à une juste rémunération
- 3. Développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution pour augmenter l'achat de produits locaux au juste prix
- 4. Centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité en partenariat avec les initiatives existantes
- 5. Initier les jeunes au bien manger et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison ; par des cours de cuisine et des activités pédagogiques.
- 6. Valoriser et former les jeunes aux métiers de demain en agriculture, agroalimentaire et restauration en multipliant les rencontres avec les professionnels pour sensibiliser et susciter des vocations
- 7. Lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire les emballages en visant l'objectif « Zéro plastiques en Resto'co »
- 8. Accompagner les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable et organiser un « Printemps de l'alimentation durable »
- 9. Favoriser le développement d'épiceries sociales, solidaires et ménagères et des initiatives d'accompagnement permettant à tous d'accéder une alimentation de qualité
- 10. Accompagner financièrement la transition pour une meilleure prise en compte du bien-être animal, durant l'élevage, le transport et l'abattage des animaux

« L'Occitanie dans mon assiette » : le choix de la proximité et de la qualité

Avec plus de 20 millions de repas servis dans 192 restaurants scolaires chaque année l'enjeu est de taille en Occitanie. C'est pourquoi la Région a lancé en 2018 la démarche « L'Occitanie dans mon assiette » afin d'offrir aux jeunes une alimentation de qualité. L'objectif : porter à 40% la part des produits de qualité et de proximité, dont la moitié issus de l'agriculture biologique, dans les cantines des lycées. La Région accompagne les établissements pour atteindre cet objectif, sans surcoût pour les familles. Sur l'ensemble de la région, 112 lycées sont accompagnés cette année représentant 10 millions de repas et 60% des lycées régionaux.

LA RÉGION AUX CÔTÉS DES 165 000 AGRICULTEURS ET ÉLEVEURS D'OCCITANIE

L'agriculture et le secteur agroalimentaire constituent le 1^{er} secteur économique et employeur d'Occitanie, devant le tourisme et l'aéronautique, avec 165 000 emplois et un chiffre d'affaires de 21 Mds d' \in .

La Région accompagne son développement, son adaptation à la transition numérique et à l'innovation avec l'objectif de créer de la richesse, de la valeur ajoutée et des emplois dans tous les territoires. Cette année, la Région a investi plus de 80 M€ et 464 M€ de crédits FEADER, dont elle a la gestion, pour accompagner les exploitations agricoles et viticoles dans leur développement et accroître la compétitivité des entreprises agroalimentaires. Depuis 2016, la Région a augmenté de 40% son budget dédié à l'agriculture et à l'agroalimentaire.

Grâce à ces efforts, l'Occitanie a pu conforter sa place sur le podium des régions agricoles européennes :

- 1er vignoble mondial pour les vins sous appellation
- 1ère région européenne avec 262 productions sous signes officiels de qualité
- 1^{ère} région bio de France
- 1ère région française pour la viticulture bio









MAËL AIME AVOIR LE DERNIER MOT. TOUT COMME SON ROQUEFORT.



L'OCCITANIE, C'EST AUSSI LA RÉGION DU FROMAGE



JEU. 12 > DIM. 15 DECEMBRE
PARC DES EXPOS TOULOUSE
ENTREE GRATUITE - regal.laregion.fr







POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

RÉGAL, en pratique

Du 12 au 15 décembre 2019
Parc des expositions de Toulouse (Rond-point Michel Benech)
10h – 19h, nocturne le vendredi 13 jusqu'à minuit

Métro ligne B - Palais de Justice Tram - Arrêt Ile du Ramier Espace « arrêt-minute » : 5 emplacements dédiés, devant l'entrée du Parc des expositions

Un salon 100% accessible aux personnes en situation de handicap

Entrée gratuite sur inscription

Pour entrer, les visiteurs devront présenter une invitation à l'accueil du salon

Inscription et téléchargement des invitations en ligne, sur le site : www.regal.laregion.fr

CONTACT PRESSE Laure DUPAU Attachée de presse

05 61 33 56 06 | 06 40 93 44 11 laure.dupau@laregion.fr

Service de presse Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Toulouse 05 61 33 53 49 | 52 75

Montpellier 04 67 22 80 47 | 81 31