

## Communiqué de presse

Toulouse, Montpellier, le 12 décembre 2017

### **10 exposants haut-pyrénéens au salon RÉGAL, organisé par la Région** Du 14 au 17 décembre à Toulouse

**Du 14 au 17 décembre, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée organise les REnccontres Gustatives, Agricoles et Ludiques (REGAL), la nouvelle version du salon SISQA, au Parc des expositions de Toulouse. Au programme : 4 jours de dégustations, d'animations et de rencontres autour du meilleur du « Produit en Occitanie ».**

La présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, **Carole Delga, inaugurera le salon RÉGAL le jeudi 14 décembre à 10h**, aux côtés notamment de Jean-Louis Cazaubon, vice-président de la Région en charge de l'agroalimentaire et de la viticulture et président de l'Irqualim, de Vincent Labarthe, vice-président de la Région en charge de l'agriculture et de l'enseignement agricole, de Denis Carretier président de la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie, et de Pascal Augier, directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. Le chef triplement étoilé Christian Le Squer sera également présent pour dévoiler l'exposition de photos primées lors de la dernière édition du Festival international de la photographie culinaire (FIPC) dont il était le parrain.

En 2017, RÉGAL, devient le plus grand marché d'Occitanie, avec une large présentation de la diversité des produits de qualité, des spécialités traditionnelles et des savoir-faire agricoles emblématiques de la région. **Quelques 200 producteurs, venus des 13 départements de l'Occitanie, seront présents cette année dont 10 des Hautes-Pyrénées (*liste complète ci-dessous*).**

RÉGAL est aussi un temps de découverte et d'enrichissement, pour les petits comme pour les grands. En famille ou entre amis, les visiteurs pourront tenter de nouvelles *Expériences sensorielles* à base notamment de cocktails insolites et de dégustations en couleurs. Les amateurs de cuisine pourront quant à eux passer derrière les fourneaux en participant à des ateliers culinaires, aux côtés de chefs de la région. Du côté de *La Ferme*, agneaux aux lunettes noires du Quercy, chèvres à longs poils des Pyrénées ou encore chevaux de Camargue seront présents. Cet espace incontournable du salon s'enrichit cette année avec un espace dédié aux innovations culturelles et technologiques et des démonstrations de drones. Au total, **plus d'une centaine d'animations seront proposées pendant toute la durée du salon.**

**Côté « restauration », pour la 1<sup>ère</sup> fois cette année, un menu « pique-nique » de 10€ sera proposé, à composer soit même avec des produits à choisir chez les exposants participant à l'opération.**

**Les producteurs haut-pyrénéens à retrouver cette année au salon RÉGAL :**

#### **Hall 3**

##### Le marché de nos spécialités régionales traditionnelles

- BRASSERIE L'AOUCATAISE - SARL NAFAR d'ARREAU : Bières artisanales ; Frênette des Pyrénées
- LA TRUITE DES PYRENEES de LAU-BALAGNAS : Produits frais truite en pavés, truite entière, filet fumé, œufs de truite ; produits en conserve : miette, rilette, velouté de truite
- LES RUCHERS NESTES BARONNIES de LA BARTHE-DE-NESTE : Miel

#### Le marché de nos produits fermiers

- La flore des Pyrénées SCEA JOEL ET ISABELLE LEGRAND de BEGOLE : Miels ; Pain d'épices ; Confitures ; Pollens
- LES PALOMIERES de BAGNERES-DE-BIGORRE : Foie gras de canard ; Confit de canard ; Pâtés de canard ; Plats cuisinés à base de canard ; Pâté d'agneau ; Fromage de brebis
- SAFRAN DE L'ARBIZON de BAREILLES : Safran ; Confitures au safran ; Chutneys au safran ; Soupes au safran ; Sirops au safran ; Sel au safran
- FERME THEAS de GARDERES : Foie gras de canard ; Saucisson de canard ; Pâté au foie de canard ; Axoa de canard ; Confit de canard ; Cassoulet aux haricots tarbais

#### **Hall 4**

#### Le marché des produits de qualité

- LE HARICOT TARBAIS de TARBES : Haricots Tarbais IGP/Label Rouge ; Haricots Tarbais cuisinés « Excellences du Haricot Tarbais »
- CONSORTIUM DE NOIR DE BIGORRE de LOUEY : Jambon « Noir de Bigorre » AOC ; Viande fraîche Porc Noir de Bigorre AOC
- CRU DU PARADIS de SAINT-LANNE : AOP MADIRAN - Cru du Paradis ; AOP PACHERENC DU VIC-BILH -Cru du Paradis

### **Informations pratiques**

**Du 14 au 17 déc. 2017, Parc des expositions de Toulouse**

**10h - 19h, nocturne le vendredi 15 jusqu'à 22h.**

**Tarif : 5 €**

**Tarif famille : 12 €** pour 2 adultes accompagnant jusqu' à 4 enfants de 12 à 18 ans

**Tarif réduit : 3 €** (étudiants, personnes de plus de 65 ans, personnes en situation de handicap, demandeurs d'emploi et adhérents au club des « Qualivores » - sur présentation d'une pièce justificative)

**Billetterie en ligne : 2,5 €**

**Entrée gratuite** : pour les moins de 12 ans, pour les plus de 65 ans (le jeudi 14 et le vendredi 15 décembre de 10h à 19h)

**Nouveau ! Espace « arrêt-minute »** : 5 emplacements dédiés, devant l'entrée du Parc des expositions, pour faire le plein au RÉGAL et charger les achats.

Cette année encore, un **Petit train (gratuit)** fera la navette toutes les heures, de 9h30 à 18h

Trajet : Parc des expositions - métro St-Michel - métro Marcel Langer - métro Palais de Justice

**Pour retrouver le détail des animations et des exposants, rendez-vous sur :**

**[www.laregion.fr/-Regal](http://www.laregion.fr/-Regal)**