



Montreuil-sous-Bois, le 8 décembre 2014

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### L'INAO participe au Salon de la Qualité Alimentaire (SISQA) Du 11 au 14 décembre 2014 à Toulouse

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) participera pour la troisième fois à l'édition du SISQA, qui se tiendra du 11 au 14 décembre 2014 au Parc des Expositions de Toulouse.

Pendant ce salon consacré aux produits de qualité, l'INAO sera présent sur le stand n°8, secteur orange, dans le Hall principal.

Les collaborateurs de l'INAO se tiendront à la disposition des visiteurs pour les informer sur les signes officiels de la qualité et de l'origine, leurs concepts, leurs dispositifs et les produits de la région qui en bénéficient.

Durant ces 4 jours, l'INAO proposera sur son stand situé dans l'espace « Les Halles » un quizz autour de ces produits ; l'occasion pour les visiteurs de gagner des paniers gourmands et de nombreux produits, et de découvrir ou de mieux connaître les signes officiels de manière ludique.

La région Midi-Pyrénées est en effet riche en produits sous signes officiels avec près d'une trentaine de produits viticoles en AOC/AOP ou IGP, plus de trente produits agroalimentaires en AOC/AOP ou IGP, ainsi que de nombreux produits sous label rouge ou en agriculture biologique (liste non exhaustive en annexe).

En Midi-Pyrénées :

- 10 543 exploitations sont concernées par une production sous signes officiels de la qualité et de l'origine, soit 22 % des exploitations recensées dans la région.
- 5,2% des surfaces agricoles régionales sont en bio ou en conversion.
- On dénombre 517 000 hl revendiqués en AOC/AOP viticoles et 1,412 million hl revendiqués en IGP. La région Midi-Pyrénées est la 2<sup>e</sup> région française pour la production de vin sous IGP.
- Sur les 10 543 exploitations recensées, 4 008 d'entre elles produisent sous label rouge.
- Au total, on estime à 425 millions d'euros le chiffre d'affaires pour les AOC/AOP et IGP hors vins et eaux de vie.

Cette troisième participation de l'INAO au SISQA s'inscrit dans sa mission d'information sur les signes officiels d'origine et de qualité.

#### Contact Presse

Sophie Lepage 01 73 30 38 14

## **Produits de la région Midi-Pyrénées**

*(Liste non exhaustive)*

**Vins AOC/AOP** : Béarn, Brulhois, Cahors, Coteaux du Quercy, Côtes de Millau, Entraygues - Le Fel, Estaing, Floc de Gascogne, Fronton, Gaillac, Gaillac Premières Côtes, Madiran, Marcillac, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint-Mont, Saint-Sardos, Tursan

**Vins IGP** : Ariège, Aveyron, Comté Tolosan, Coteaux de Glanes, Côtes de Gascogne, Côtes du Lot, Côtes du Tarn, Gers, Lavilledieu, Le Pays Cathare, Périgord

**Eaux-de-vie AOC** : Armagnac, Armagnac-Ténarèze, Bas Armagnac, Blanche Armagnac, Haut Armagnac

**Produits agro-alimentaires AOC/AOP** : Barèges-Gavarnie, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Cantal, Chasselas de Moissac, Laguiole, Noix du Périgord, Ossau-Iraty, Rocamadour, Roquefort

**Produits agro-alimentaires IGP** : Agneau de l'Aveyron, Agneau du Quercy, Ail blanc de Lomagne, Ail rose de Lautrec, Canard à foie gras du Sud-Ouest, Génisse fleur d'Aubrac, Haricot tarbais, Melon du Quercy, Pruneau d'Agen, Tomme des Pyrénées, Veau de l'Aveyron et du Ségala, Volailles de Gascogne, Volailles du Gers, Volailles du Lauragais

### **Label rouge**

Agneau fermier, Ail rose, Cabécou, Haricot, Jambon sec, Prune reine-claude, Viande bovine fermière de race Aubrac, Foie gras et produits de découpe de canard gras, Porc au Grain, Veau fermier lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales, Chapon, Dinde, Poularde, Poulet, Pintade, Viande de veau fermier élevé sous la mère

Produits en cours de reconnaissance AOP : Porc noir de Bigorre, Ail violet de Cadours, Pérail

Produits en cours de reconnaissance IGP : Jambon de Lacaune, Saucisse/Saucisson de Lacaune