

LISTE DES EXPOSANTS DU MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Producteurs/Entreprises	PRODUITS À LA VENTE	CP	VILLE	Tél.	
IGP	CAVEAU LA VENDÉMIATRE	Vins IGP Pays d'Oc, AOP La Clape et AOC	11560	FLEURY D'AUDE	04 68 33 94 14
	LES VIGNERONS DE SAINT DÉZÉRY	IGP Oc blanc, rosé, rouge, IGP Cévennes	30190	SAINT DEZERY	04 66 81 21 31
	L'ANSER FOIE GRAS	Foie gras de canard IGP SO, Foie gras d'oie IGP SO en cours, produits à base de viande d'oie, IGP Oie du SO en cours	46210	MONTET ET BOUXAL	05 65 11 65 71
	VOLAILLES FERMÈRES DU GERS	Poulets fermiers et pintades fermières du Gers	32300	MIRANDE	05 62 66 71 71
Label Rouge	SYNDICAT DE DÉFENCE DE L'AIL ROSE DE LAUTREC	Ail Rose de Lautrec	81440	LAUTREC	05 63 75 90 31
	THON ROUGE DE LIGNE ECOLABÉLISÉ "PÊCHE DURABLE"	Tartare et Carpaccio de thon rouge de ligne	34200	SETE	
PRODUITS FERMERS	SAFRAN DE L'ARBIZON	Safran, confitures, chutneys, moutardes, soupes, sirop de safran	65240	BAREILLES	06 42 76 20 57
	DISTILLERIE CASTAN	Whisky single malt, Vins de Gaillac, Gin	81130	VILLENEUVE SUR VÈRE	05 63 53 04 61
	FERME CASSAR	Viande Bœuf, Veau et Porc, charcuterie sec, cuit, conserves. Produits frais sous vide	81120	LOMBERS	05 63 45 55 69
	RUCHER DE L'ESTAGNOL	Miel, pollen, pain d'épices	34570	SAUSSAN	06 13 56 86 85
	FERME DES GRISETTES	Foie gras d'oie, patés, rillettes, fritons, cou farçi, cassoulet	32320	MONTESQUIOU	05 62 70 94 13
	GAEC RESSOUCHE NADEGE	Tomme et Bleu de vache Fermier	48100	LACHAMP	06 73 87 55 40
	AUX SAVEURS D'AUTRE FOIE	Foie gras, cassoulet, rilette, confit, pâté de canard et autruche	48500	LA TIEULE	04 66 48 82 93
	LA FERME DU LEVEZOU	Veau Aubrac BIO, Canard gras	12780	VEZINS DE LEVEZOU	06 75 74 99 94
	RUCHERS DE BOHEME	Miels Acacia, Framboisiers, Pollen, Propolis, Bonbons, Savons au miel	81630	MONTGAILLARD	09 63 45 27 19
	LA FERME DE MOURLON	Viande fraîche, conserves, charcuteries, produits cuisinés de porc, poulet, canard gras	31360	BEAUCHALOT	09 61 90 64 14
LA FERME DE VINCENT	Viande fraîche ovins (label rouge) et bovins Poulets Plats préparés (Daube, Tajine, Rillettes...)	48700	ESTABLES	04 66 44 74 16	
LA FERME DES SENTIERS DU DIAMANT NOIR	Truffes, champignons, huile de noix	46400	SAINT LAURENT LES TOURS	06 84 54 33 65	
GLACES FERMÈRES AUDELINE	Cornet ou pot de glaces fermières au lait de brebis	11420	MAYREVILLE	04 68 60 67 07	
GO FOR EAT	Cuisine artisanale à base de produits locaux et Bio	34920	LE CRES	07 67 38 06 59	
Bar à vins/Bar à huîtres	BAR à VINS	Sélections de vins blancs, rosé, rouge 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

CHÂTEAU D'O MONTPELLIER
SEPTEMBRE 2019
20.21.22

Marché de producteurs Animations / Dégustations ENTRÉE LIBRE

ORGANISÉ PAR LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE ET TERRITOIRES OCCITANIE

SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ

LES QUALIVORES D'OCCITANIE

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 !

L'ENOTOUR DE L'HÉRAULT

oenotour.herault.fr

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

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

Un événement organisé par la Chambre Régionale d'Agriculture

SUD DE FRANCE FÊTE LA QUALITÉ

20.21.22 SEPTEMBRE 2019 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 aura 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 œnologiques, culinaires, sensoriels, ...

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

Qualité et diversité assurées !!

Outil de développement économique, la marque régionale **Sud de France** contribue au rayonnement des productions de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée en France et également 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 / Concert à partir de 19h avec les "Frères Jacquard".

Samedi : 10h - 19h / Déambulation des Mandadors, magnifiques échassiers à partir de 11h.

Dimanche : 10h - 18h / Ambiance festive avec la Coco Fanfare à partir de 11h.

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

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

Ligne de Tram 1 Arrêt Château d'O

**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 IGP

Stands de ventes et d'information sur les viandes IGP (Agneau de Lozère, Volailles Fermières du Gers, le foie gras du Sud Ouest ainsi que le Miel des Cévennes et des vins).

3 - 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.

4 - LES VIANDES RÉGIONALES

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

5 - ESPACE AOC/AOP

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

6 - ESPACE OLÉICOLE

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

7 - ESPACE SUD DE FRANCE

Découverte et dégustation des produits Sud de France.

8 - L'OENOTOUR DE L'HÉRAULT

Le département de l'Hérault vous invite à découvrir les routes, circuits œnologiques, œnorandos et caveaux de l'Hérault. Tirage au sort pour gagner le guide du routard 2019 "Oenotourisme en Hérault".

9 - 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...

10 - ESPACE PRODUITS FERMIERES « BIENVENUE À LA FERME »

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

11 - 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'huitres du bassin de Thau.

12 - INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ :

Autorité nationale compétente en matière de Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO). Réponses aux questions sur les signes officiels de qualité et d'origine. **JEUX-CONCOURS** adultes et enfants (1 panier garni à gagner par jour). Samedi 21 septembre : **ATELIER DE CUISINE** participatif organisé par des chefs cuisiniers pour élaborer une recette simple et rapide à partir de produits sous signe de qualité. 1 atelier par heure

13 - 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 !

14 - 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.

15 - LES VINS D'OCCITANIE

Présentation et dégustation de la diversité des vins présents en région. Atelier découverte, animation œnologique et sensorielle.

16 - FERME PÉDAGOGIQUE

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

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

18 - ATELIER LUDIQUES

A) Vélo Mixeur : venez pédaler et créer votre propre jus de fruits ou légumes
B) Jeux en bois
C) Maquillage

LISTE DES EXPOSANTS DU MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Producteurs/Entreprises	PRODUITS À LA VENTE	CP	VILLE	Tél.
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
LA FROMAGERIE DES CEVENNES	Pélardons AOP - Bio - Faisselle chèvre Bio - Tomme Bio - Chèvre frais Bio	48110	MOISSAC VALLEE FRANCAISE	04 66 45 72 35
LES DÉLICES DU SCAMANDRE	Viande de taureau , terrine de taureau, plats préparés, riz IGP, riz camargue Bio, riz au lait, pois chiche Bio, lentille...	30800	SAINT GILLES	04 66 87 04 09
LE JARDIN DE LA CLÈDE	Beignets Oignons doux des Cévennes, confits et chutney d'oignon, soupe à l'oignon	30570	VALLERAUGUE	04 67 82 49 09
FERME DES PERILLES	Salaisons, conserves, viandes fraîches, porc noir de Bigorre	65670	GAUSSAN	06 21 72 49 69
LES CELLIERS D'ORFÉE	Vins AOP Corbières rosé, blanc, rouge-AOP Corbières Boutenac rouge	11200	ORNAISONS	04 68 27 09 76
LE CLOS DES COMBALS	Huile d'olive et olives : lucques, verdale, picholine-amellau, picholine	34150	ST JEAN DE FOS	06 87 44 83 52
CHÂTEAU LA VILLATADE	Vins blancs, rouges, rosés. IGP Pays d'Oc et AOP Minervois	11600	SALLELES CABARDES	04 68 77 57 51
COOPÉRATIVE FROMAGÈRE JEUNE MONTAGNE	Aligot de l'Aubrac fabriqué sur place, dégustation des différents affinages de Laguiole AOP	12210	LAGUIOLE	05 65 44 35 54
ASSOCIATION DE DÉFENSE DE L'OIGNON DOUX DES CEVENNES	Oignons - Confits	30120	LE VIGAN	04 67 82 76 78
ASSOCIATION PÉRAIL	Fromage Pérail	12100	MILLAU	05 65 59 59 09
HUILERIE COOPÉRATIVE DE BEAUCAIRE	AOP Huile d'Olive de Nîmes, AOP Olives de Nîmes, Huile d'Olive Bio	30300	BEAUCAIRE	04 66 59 28 00
ASSOCIATION RASPAILLOU LA BELLE MEUNIÈRE	Pains Bio, Raspailloù à base de farines Bio	30900	NÎMES	09 52 10 89 76
LA CHÈVRERIE DES FELGES LE FRUITIER DES CEVENNES	Pélardon et fromages de chèvre Bio Confitures Bio	48400 48370	CASSAGNAS ST GERMAIN DE CALBERTE	04 66 45 77 73 04 66 45 58 37
"LES MIELLÉES "DOR"	Miels et produits dérivés, sirop de fleurs, crème de marrons, sirop de châtaigne, purée de châtaigne, marron au naturel	30110	STE CECILE D'ANDORGUE	04 66 43 27 20
VERFEUILLE "La châtaigne des Cévennes"	Produits à base de châtaignes	48160	ST ANDEOL DE CLERGUEMORT	04 66 61 10 98
LA FERME DE PUECH CABRIER	Fromage de chèvre, produits laitiers, pois chiches, huile d'olive	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	30620	UCHAUD	06 20 79 03 46
LE BON GOÛT DE CHEZ NOUS	Biscuits et moelleux Bio sans gluten et farines Bio	30420	CALVISSON	04 66 01 42 88
LA FERME DE LA TOURETTE Châtaignes des Cévennes	Produits à base de châtaignes, crêpes, châtaignes fraîches	30110	LAMELOUZE	04 66 54 49 19
NADIA VIDAL	Châtaignes des Cévennes, confitures, sirop, châtaignes au naturel, pâte à tartiner à la châtaigne, tapenade à la châtaigne, châtaignes fraîches	48160	LE COLLET DE DEZE	04 66 45 46 50
AZAÏS POLITO	Soupe de poisson LR, soupe de poissons sauvages aux légumes Bio, rouille, aioli, mayonnaise, croutons, rillette saumon, rillette de moules Bio	34200	SÈTE	04 67 51 89 89
FERME DU CAUSSE	Yaourts Bio au lait de brebis	48500	LA TIELLE	04 66 47 36 86
MAISON ROUX	Biscuits, macarons	34000	MONTPELLIER	09 84 35 31 41