

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Après le succès des 6 premières éditions, la Chambre Régionale d'Agriculture et la Région Languedoc-Roussillon reconduisent l'événement régional de promotion des **produits de qualité**. Par l'adoption du nom « Sud de France fête la qualité » en 2013, la manifestation a fait peau neuve et renforcé son ancrage au territoire.

Le principe de l'événement 2014 reste le même : découvrir et déguster les produits de qualité sur un lieu convivial et attractif, l'Esplanade Charles de Gaulle à Montpellier.



Le Languedoc-Roussillon est riche de **produits sous signes officiels de qualité et d'origine**.

58 vins sous Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou Indication Géographique Protégée (IGP) sont issus des vignobles du Languedoc, du Roussillon et des Côtes du Rhône gardoises. Ils marquent fortement le territoire.

14 spécialités alimentaires ont été reconnues par l'INAO. Elles illustrent la diversité du territoire : olive de Nîmes AOP, viande de Fleur d'Aubrac IGP, soupes de poisson Label Rouge, Pélardon AOP, oignon doux des Cévennes AOP, Béa du Roussillon AOP...

Une exploitation bio française sur dix est basée en Languedoc-Roussillon. Sud de France fête la Qualité présente un éventail des produits bio et locaux qui en sont issus.

Cette édition 2014 de Sud de France fête la qualité met également à l'honneur les **primés du concours général agricole de Paris**, les **médaillés des concours Sud de France** ainsi que les produits agroalimentaire **finalistes du concours Sud'Innov**.

Cet événement est pour les curieux comme pour les amateurs l'occasion de venir à la rencontre des agriculteurs mais aussi des entreprises qui utilisent les ressources régionales. Les curieux pourront s'informer et découvrir l'histoire de ces productions. Amateurs et gourmands pourront déguster et faire leur marché.

Cette année, la manifestation met l'accent sur l'**aspect pédagogique** en proposant des animations et des ateliers en continu sur les 3 jours : parcours olfactif, mini ferme,



atelier sensoriel, cuisiner un produit de qualité, mieux comprendre la garantie des labels, découvrir les saveurs de l'huile d'olive, apprendre à déguster...D'ailleurs, la journée de vendredi prévoit des animations spécifiques pour les enfants et les scolaires.



Le **marché de producteurs** sera ouvert du vendredi au dimanche. Des nombreuses d'assiettes gourmandes seront proposées.

En famille ou entre amis, les visiteurs pourront en se promenant sur l'Esplanade découvrir la diversité de produits Sud de France de qualité dont regorge notre région et les déguster. Un **espace pique-nique gourmand** vous permettra de savourer tranquillement les produits et assiettes achetés sur le marché.

Un **bar à vins** ainsi qu'un **bar à huîtres** sera à disposition des visiteurs pour découvrir un panel de vins rouge, rosé et blanc de notre région et des huîtres médaillées au Concours Général Agricole.

### Les horaires :

**Vendredi 10 Octobre : 10h – 19h**

**Samedi 11 Octobre : 10h – 20h**

**Dimanche 12 Octobre : 10h 18h**

**Animation musicale :**

**Samedi 11 octobre de 18h à 20h**

### CONTACT PRESSE

Chambre Régionale d'Agriculture  
Languedoc-Roussillon

**Marjorie ESPRIT**

marjorie.esprit@languedocroussillon.chambagri.fr

Tel : 04 67 20 48 08 / 06 33 47 35 95



*Les partenaires de l'événement :*

