



Comité Régional du Tourisme

Communiqué de presse

La destination Occitanie Sud de France présente au 56^{ème} Salon International de l'Agriculture de Paris

Du 23 février au 3 mars 2019, le Parc des Expositions de Paris s'apprête à devenir la plus grande ferme et le plus grand marché des produits du terroir de France. Le Comité Régional du Tourisme Occitanie (CRT), associé à la Chambre Régionale d'Agriculture, y assure, 9 jours durant, la promotion agritouristique de la région Occitanie auprès des 675 000 visiteurs attendus.

Au cœur du Pavillon 3, le « Village Occitanie » occupera plus de 1500 m². En partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture qui réunit pour l'occasion une délégation de **104 exposants**ⁱ, issus des 13 départements afin de valoriser leur savoir-faire et leurs produits d'excellence, le CRT animera un espace tourisme. Son objectif : s'appuyer sur ces marqueurs de Qualité si nombreux en Occitanie pour construire une image attractive et différenciante de la nouvelle destination Occitanie Sud de France.

Tout au long des 15 jours, cet espace proposera des **animations autour du vin et de la gastronomie** (ateliers d'œnologie, démonstrations culinaires préparées en direct par des grands chefs de la région). Sud de France, la marque de reconnaissance des produits d'Occitanie y sera particulièrement mise à l'honneur. Notamment au travers du bar à huîtres Sud de France et de la présence de nombreux producteurs affichant la marque. Le **Gers** sera, également, à l'honneur avec Olivier Andrieu, chef de « la table d'Olivier » à Samatan ou Guillaume Manchado, chef du restaurant « Le Daroles » à Auch les 23 et 24 février tandis que les chefs du **Gard** prendront la relève le 26 février avec Damien Sanchez pour le restaurant « le Skab » à Nîmes (1 étoile Michelin), Sébastien Rath pour « le Riche hôtel-restaurant » à Alès, Maxime Chenêt pour le restaurant « Entre vignes et garrigue » à Pujaut et Michel Benet pour « La Vallergue ». Un food-truck, un bar à vins et un bar à huîtres compléteront l'offre d'animation et de restauration de « l'Espace prestige » de la destination Occitanie Sud de France.

En 2019, le CRT a également choisi de valoriser le label « **Vignobles & Découvertes** » regroupant les territoires et prestataires engagés dans un accueil œnotouristique de qualité. A cet effet, le CRT a spécialement créé un set de table sous forme de carte touristique mentionnant les 14 vignobles actuellement labellisés. Ce set de table sera disponible au restaurant de l'Espace Prestige d'Occitanie.

« L'agritourisme est une thématique forte dans la stratégie de développement du tourisme régional. Avec ses 243 produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), Sud de France, sa marque de reconnaissance des produits d'Occitanie, sa place enviée de plus grand vignoble du monde, leader des vins bio et une offre d'accueil à la ferme ou dans les vignobles de qualité, la destination Occitanie Sud de France a tous les atouts pour séduire les visiteurs du Salon de l'Agriculture », précise **Carole DELGA, Présidente de Région**, qui sera accompagnée de **Virginie ROZIERE, Présidente du CRT**, lors de l'inauguration du Village Occitanie, le **lundi 25 février à 10 heures**.

Cette journée sera également l'occasion d'échanger avec les producteurs de l'espace Occitanie à propos des pistes de réflexion en vue d'améliorer l'agritourisme en région et comment mieux le soutenir.

Contacts Presse : Sophie PELLEGRIN-PONSOLE spp@crtoccitanie.fr
Patrick FONTANEL patrick.fontanel@crtoccitanie.fr

tourisme-occitanie.com

SITE DE MONTPELLIER (SIÈGE)
CAPDEVILLE - LE MILLÉNAIRE 2 - 417, RUE SAMUEL MORSE - CS 79507 - 34960 MONTPELLIER CEDEX 2
TÉL. : +33 (0)4 67 22 98 09 - E.MAIL : CONTACT@CRTOCCITANIE.FR - WEB : CRTLR.FR

SITE DE TOULOUSE
15 RUE RIVALS - CS 78543 - 31685 TOULOUSE CEDEX 6
TÉL. : +33 (0)5 61 13 55 55 - FAX : +33 (0)5 61 47 17 16 - E.MAIL : CONTACT@CRTOCCITANIE.FR





Comité Régional du Tourisme

Les 104 exposants régionaux (dont 6 espaces de restauration)

22 pour l'Ariège avec le Conseil départemental de l'Ariège, la petite Ferme de Larché, le Rucher de Pouech, le Domaine de Lastronques, les Coteaux d'Engraviès, le Safran de Pyrène, la Brasserie artisanale Pyrène Boissons/La Brouche, la Maison Lacube, le Grenier à Jambons, les savons au lait de chèvre de la Ferme des Jardins de Pyrène, les poulets fermiers d'Alexandre Sintès, Amour d'ail, Terroirs du Pantaurel, Les Breuvages de Pyrène, Sweet Pops & Co, la sève de bouleau du Haras Picard du Sant, la Coutellerie Savignac, la charcuterie Fontès, les canards du Domaine de Guilhot, Laines Paysannes, les bérêts ariégeois de la Chapellerie Sire, les viandes du GAEC de la Coumes ; **4 pour l'Aude** avec les Celliers d'Orfée, le Château de l'Amiral, Sieur d'Arques, la Miellerie des Clauses ; **5 pour l'Aveyron** avec les charcuteries Linard et Fontalbat Mazars, le Roquefort Carles, la SARL Aubrac Aligot (restauration) ; **14 pour le Gard** avec le Conseil départemental du Gard, Soldive, le Château de Ségriès, la Brasserie Méduz, Salaison Tradition, les Délices de Scamandre, les Délices d'Estrella, la viande de taureau de Mickael Fabre, les Escargots de la Vaunage, les nectars de fruits Le Mas du Soleil, les bières à la châtaigne La Castagne du Cévenol, le Caveau d'Héraclès, le Domaine des Vieux Foudres, le Domaine du Vistre ; **7 pour la Haute-Garonne** avec le Conseil départemental de la Haute-Garonne, le Syndicat de l'ail violet de Cadours, la Maison des Vins de Fronton, la commission ovine des Pyrénées centrales, le Boeuf Gascon ; **7 pour le Gers** avec Excellence Gers, les Côtes et Flocc de Gascogne René Castets, les Terrasses de Rubens, les Barons Gascons, la Ferme Le Bayle, la Ferme du Rantoy, le Porc noir gascon Pierre Matayron ; **18 pour l'Hérault** avec le Conseil départemental de l'Hérault, la Coopérative oléicole de Clermont l'Hérault, les Confitures de Sophie, la Manade du Soleil, SCA Muscat de Lunel, Olives Le Clos des Combals, le Moulin du Mas Palat, Olive et Garrigue, la Ferme du Causse, le Domaine Enclos de la Croix (vin), SCA Le Muscat, le Domaine de la rencontre (vin et muscat), la Cave Rabelais, les confitures Passion Gourmande, le Syndicat des Terrasses du Larzac (vin), Sauciron, Vins d'Honneur (bar à vin espace Occitanie), ostréiculteur Laurent ARCELLA (bar à huitres espace Occitanie) ; **7 pour le Lot** avec les confitures LJDG, les vins de Cahors Alain Dominique Perrin, Valette Foie Gras, la conserverie La Mémé du Quercy et la Quercynoise et Quercy Périgord (restauration) ; **10 pour la Lozère** avec Lozère Développement, les gâteaux Les Saveurs du Teil, le Syndicat apicole de la Lozère, Les Douceurs de l'Aubrac, les châtaignes Nadia Vidal, la Ferme Ressouche, le Réseau Lozère Nouvelle Vie, la Grange au Thé, la Brasserie de Lozère, la Buvette de Lozère ; **3 pour les Hautes-Pyrénées** avec la Coopérative du haricot tarbais, le Consortium Noir de Bigorre, Pyrénées-Pyreneos ; **2 pour les Pyrénées-Orientales** avec Banyuls l'Etoile et Terre des Templiers ; **8 pour le Tarn** avec les salaisons Saint-Georges et Oberti, la charcuterie Calas, O Gourmandises d'Alice, la distillerie Castan, les vins de Gaillac Les Trois Clochers, la Laiterie Fabre, Agropoint Saveurs du Tarn ; **1 pour le Tarn-et-Garonne** avec Micouleau (restauration) ainsi que la Chambre Régionale d'Agriculture et le CRT Occitanie.

tourisme-occitanie.com

SITE DE MONTPELLIER (SIÈGE)
CAPDEVILLE - LE MILLÉNAIRE 2 - 417, RUE SAMUEL MORSE - CS 79507 - 34960 MONTPELLIER CEDEX 2
TÉL. : +33 (0)4 67 22 98 09 - E.MAIL : CONTACT@CRTOCCITANIE.FR - WEB : CRTLR.FR

SITE DE TOULOUSE
15 RUE RIVALS - CS 78543 - 31685 TOULOUSE CEDEX 6
TÉL. : +33 (0)5 61 13 55 55 - FAX : +33 (0)5 61 47 17 16 - E.MAIL : CONTACT@CRTOCCITANIE.FR

