



La qualité fait sa comédie : le programme des animations

L'inauguration : le Vendredi 24 Octobre à 11H, en présence du Président de la Région (et de l'Agglomération) et de Mme le Maire de Montpellier. Remise des diplômes de deux concours régionaux, Signatures Bio et *Sud de France* Vins Primeurs.

Les conférences

Le vendredi 24 Octobre 10h(réservé aux professionnels) : La directrice de l'Institut National des Appellations d'Origine sera présente pour discuter avec les professionnels des évolutions en cours au niveau des signes officiels de qualité.

Le vendredi 24 Octobre 16h : Conférence Grand public dans la tente de conférence : Jean Marc Touzard de l'INRA Montpellier (économiste, Coordonnateur pour le Cirad d'une équipe de recherche MARQUALTER) et Bernard Martin, correspondant régional de l'INAO feront découvrir l'impact qu'ont l'obtention d'un signe officiel de qualité sur les territoires et sur l'économie : maintien des exploitations, hausse de la rentabilité, qualité consommateur, notoriété,...

Les animations sur les deux jours

Le vin pour tous les sens ! Qu'il soit vin doux naturel, blanc, rouge, rosé ou avec des bulles, toutes les dénominations seront à la dégustation sur la Qualité fait sa com' ! Organisé par les trois interprofessions –Vins du Languedoc, Vins du Roussillon et Inter Oc-, des **rendez vous horaire** seront proposés pour faire découvrir au grand public l'immense diversité du premier vignoble au monde.

Syndicat Pélardon : par tranche d'une heure, **réalisez votre Pélardon AOC tout seul** : à partir de lait caillé de chèvre, tout le cycle pour obtenir un fromage AOC sera expliqué, et on pourra déguster un fromage affiné (pas sur la manifestation, puisque il faut au minimum 11 jours...)

Syndicat Miel des Cévennes : **dégustation commentée de miels**, avec reconnaissance des saveurs, du goût et surtout de l'odorat de différents miels : enfants et parents bienvenus !

Les huîtres seront présentes aussi ! **apprendre à apprécier une huître creuse** de méditerranée, voir en direct sur quoi « grandissent » les huîtres, en parler avec les

*La Qualité fait sa Comédie,
Chambre Régionale d'Agriculture,
Stéphane Allard, 06 31 43 73 54*

conchyliculteurs présents, de quoi discuter sur le certificat de conformité produit de l'huître creuse de l'Étang de Thau !

Syndicat châtaigne des Cévennes : grillage en direct de châtaignes, par un véritable « **grilleur** » à l'ancienne, et des châtaignes venues en direct des terroirs cévenols : venez goûter la différence !

AFIDOL, AOC de Nîmes et Languedoc : **dégustation commentée des différentes huiles** du Languedoc Roussillon, ainsi que des olives (dont l'AOC de Nîmes). **Ateliers grand public sur « réalisez vos picholines vous même » et « réalisez vos Lucques vous même » sur les 2 jours.**

Agriculture Biologique : en direct sous vos yeux, **réalisation de jus de fruits bio**, mais aussi de soupe de courge, pour bien commencer l'hiver

AOC Taureau de Camargue : **le taureau dans tous ces états** : grillé, en saucisson, en tartare : vous pourrez tout déguster !

Filières viandes : Agneau du Pays d'Oc, Agneau de Lozère, Rosée des Pyrénées, Bœuf Aubrac, **les visiteurs pourront tout déguster en direct, grillé sur une pierrade.** Et toutes ces viandes sous signes officiels de qualité !

Les Filières présentes

ORGANISME	PRODUIT(S)
Syndicat AOC taureau de Camargue Languedoc Roussillon Elevage (LRE) Cemac-Cobeval Association des produits de l'Aubrac Association Bœuf Fermier Aubrac Association Rosée des Pyrénées / Vedell des Pyrénées Abattoir Coste Groupe Gascon	taureau de Camargue Toutes filières viandes Agneau laiton label rouge et agneau ELOVEL Génisse Fleur d'Aubrac Label Rouge Bœuf Fermier Aubrac Rosée des Pyrénées / Vedell des Pyrénées LR IGP volailles fermières du Languedoc Label Rouge Bœuf Gascon
AFIDOL Syndicat olive du Languedoc (UPPO34) Syndicat AOC olive et huile d'olives de Nîmes	Huiles d'olive, olives de table Huiles et olives AOC olive de Nîmes et AOC huile d'olive de Nîmes
Association Oignon doux des Cévennes Syndicat riz de Camargue Association Fraise de Nîmes (stand institutionnel)	Oignon doux des Cévennes IGP riz de Camargue Fraise de Nîmes (pas de vente)
FRAB LR La Plantation (COLLIGNON Thierry)	Agriculture Biologique Fruits bio (animation et vente)
Groupement qualité miels du LR Association châtaignes et marrons des Cévennes et du Haut Languedoc	Miels des Cévennes et autres miels Variétés de châtaignes fraîches
Syndicat des producteurs de Pélardon	Pélardons à différents stades d'affinage
Médithau marée	CCP huître creuse

Les produits qui seront à la vente sur la manifestation

Saveurs du Pays Catalan	Rosée des Pyrénées et Bœuf Bio
CROZE Michel	Confitures, crèmes de marrons, châtaignes
VERFEUILLE sarl	Châtaignes transformées
LUCAIN MATHILDE	Châtaignes, farine, confiture et sirop de châtaignes
Ets CARLES	AOC Roquefort
Rucher de nos aïeuls (une journée)	miels et produits de la ruche
Les plantes des Cévennes	tisanes, hydrolats, légumes séchés et cosmétiques
La Soulane	Cosmétiques bio au lait de jument
Claude GUIGUE, Château Balazut	Vins bio
Médithau marée SA	CCP huître creuse
Association Agneau Fermier de Pays d'Oc	Label Rouge Agneau Fermier des Pays d'Oc
Alazard et Roux	Saucisson et autres produits à base de taureau de Camargue
Syndicat AOC olive et huile d'olives de Nîmes	AOC olive de Nîmes et AOC huile d'olive de Nîmes
EARL L'Oulivie	Huile d'olive, violette de Montpellier, Lucques verte, purée d'olive
Coopérative de Clermont l'Hérault (huilerie-confiserie)	Huiles d'olives, olives, tapenades et produits dérivés
SCEA Les oliviers du Mas de Vautes	Huile d'olive, olives et les olivautes
VINS Stand collectif	Toutes les appellations du Languedoc Roussillon, caves particulières ou caves coopératives
Coopérative oléicole intercommunale de Pignan	Huiles, olives, purées, divers