

Le Sud cultive ses Saveurs

RENCONTRE ANNUELLE
des producteurs,
transformateurs
et cuisiniers
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON



Une action du Contrat de filière
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon



EDITION 2008

LE SEL

De la mer à la table

LE SUD CULTIVE SES SAVEURS

Une fête de toutes les saveurs,
unique en France

80 entreprises et plus de 300 participants

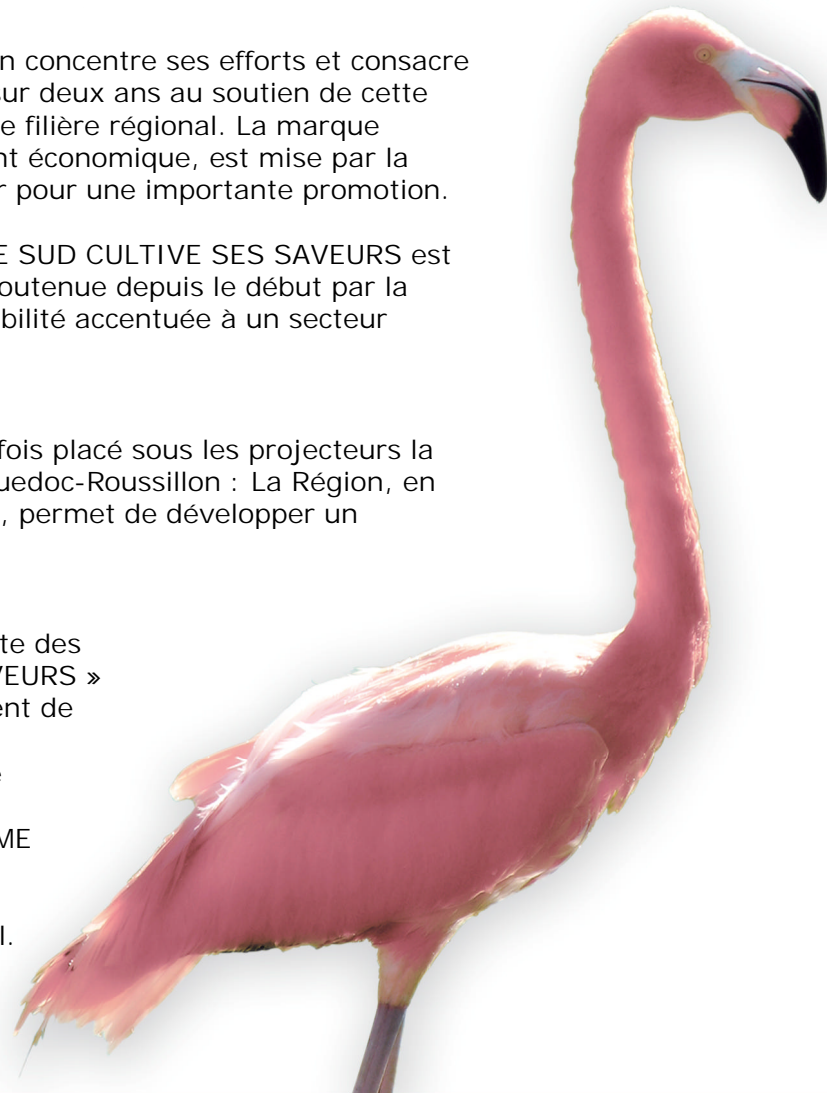
Quelque 300 participants ont participé à la grande fête de l'agroalimentaire régional, le vendredi 19 septembre sur le site des Salins du Midi, à Aigues-Mortes (Gard). Producteurs, transformateurs, cuisiniers de toute la région ont pu se rassembler et échanger autour d'un repas réalisé par les plus grands chefs de la région.

Depuis trois ans, la Région Languedoc-Roussillon concentre ses efforts et consacre un budget conséquent de 2, 8 millions d'euros sur deux ans au soutien de cette industrie, la première à avoir signé un contrat de filière régionale. La marque Sud de France, véritable outil de développement économique, est mise par la Région, au service des entreprises de ce secteur pour une importante promotion.

Grâce aux financements accordés à la filière, LE SUD CULTIVE SES SAVEURS est entré, cette année, dans sa troisième édition. Soutenue depuis le début par la Région, cette manifestation donne ainsi une visibilité accentuée à un secteur essentiel de son économie : l'agroalimentaire.

LE SUD CULTIVE SES SAVEURS a une nouvelle fois placé sous les projecteurs la richesse et la diversité agroalimentaire du Languedoc-Roussillon : La Région, en mettant ses forces aux côtés des professionnels, permet de développer un « esprit filière » bénéfique à tous.

Placée sous le signe du plaisir et de la découverte des produits régionaux, « LE SUD CULTIVE SES SAVEURS » met chaque année en lumière un secteur différent de l'agroalimentaire, en affichant la volonté de faire découvrir une large palette de produits, de métiers, de richesses, et de savoir-faire. Aujourd'hui 130 entreprises adhérentes, TPE, PME et grands groupes issus de 13 branches d'activité, représentent 70% du poids économique du secteur agroalimentaire régional. Tous sont partenaires signataires du Contrat de Filière agroalimentaire régional.



Le Sud cultive ses Saveurs

RENCONTRE ANNUELLE
des producteurs,
transformateurs
et cuisiniers
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON



Une action du Contrat de filière
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon



EDITION 2008

LE SEL

De la mer à la table

UNE 3^è EDITION TOUT EN SAVEUR

Cette année, la filière SEL DE MER était à l'honneur. Les Salins du Midi, l'un des principaux saliniers européens, étaient co-organisateurs de la journée avec l'ARIA (Association Régionale des Industries Agroalimentaires du Languedoc-Roussillon), et la FRCA-LR (Fédération Régionale de la Coopération Agricole).

Après la filière oléicole en 2006, la pomme en 2007, la 3^{ème} édition du SUD CULTIVE SES SAVEURS était donc consacrée à ce produit essentiel, le sel...

Le Président de Région Georges FRECHE a tenu à rencontrer lui-même les professionnels qui animaient différents ateliers tout au long de la journée. Il s'est félicité de la réalisation d'un tel événement inédit en France.

Neuf ateliers ont permis de montrer ce qu'apporte le sel dans l'alimentation, et comment l'utiliser de la manière la plus bénéfique.

Les ateliers étaient animés par des entreprises venues de toute la région et qui avaient en commun l'utilisation du sel dans l'élaboration de leurs produits :

- la Boulangerie Grau du Roi,
- Les Brasérades, Montpellier
- la Charcuterie Artisanale Cabrol, la Salvetat sur Agout,
- Le syndicat de défense de l'AOC olive et huile d'olive de Nîmes,
- La Fromagerie Le Fédou située en Lozère,
- Les chevriers de l'Hérault au cœur du Larzac,
- La société Raymond-Geoffroy à Nîmes
- Et l'entreprise Roque à Collioure.

LE SUD CULTIVE SES SAVEURS a réuni encore cette année, les cinq plus talentueux chefs de la région pour une démonstration de préparation culinaire.

La créativité, l'imagination et le savoir-faire de ces artistes ont été le point d'orgue de cette rencontre. La matinée s'est achevée par un déjeuner élaboré par les chefs associés :

- Anne Majourel, Les Demeures du Ranquet,
- Jacques et Laurent Pourcel, Le Jardin des sens,
- Eric Cellier, La Maison de la Lozère,
- Charles Fontes, La Réserve Rimbaud
- et Jean-Pierre Cazals, Le Spinaker.

Le SUD CULTIVE SES SAVEURS permet la valorisation de la filière agroalimentaire, en donnant chaque année un coup de projecteur sur un produit particulier. C'est à chaque fois une formidable occasion de fertiliser toutes les compétences qui existent dans la région et de dessiner, avec fierté, les contours de l'agroalimentaire en Languedoc-Roussillon. Cette journée cible tous les professionnels de l'agroalimentaire de la Région ainsi que leurs clients et prospects.

A terme l'ambition des organisateurs est que LE SUD CULTIVE SES SAVEUR devienne un rendez-vous annuel, attendu, plus qu'une fête, UNE TRADITION !

