

**SALON**  
**13 ▶ 16**  
**DÉCEMBRE**  
PARC DES EXPOS.  
**TOULOUSE**

**regal**

REncontres Gustatives  
Agricoles & Ludiques

ALIMENTATION  
DOSSIER DE PRESSE



**RÉGAL, le salon du bien manger et du bien  
vivre d'Occitanie  
(REncontres Gustatives, Agricoles et Ludiques)**

Du 13 au 16 décembre 2018



La Région  
**Occitanie**  
Pyrénées - Méditerranée



# Sommaire

<b>EDITO DE CAROLE DELGA .....</b>	<b>03</b>
<b>RÉGAL, LE SALON DU BIEN VIVRE ET DU BIEN MANGER D'OCCITANIE.....</b>	<b>04</b>
LES NOUVEAUTÉS DE L'ÉDITION 2018.....	04
LA CULTURE GASTRONOMIQUE À L'HONNEUR .....	05
<b>LE MEILLEUR DE L'OCCITANIE AU PROGRAMME DE RÉGAL.....</b>	<b>06</b>
LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE RÉGAL .....	06
LES BONS PLANS DE RÉGAL, POUR PETITS ET GRANDS .....	07
<b>LE PLUS GRAND MARCHÉ D'OCCITANIE.....</b>	<b>08</b>
<b>AGRICULTURE : LA REGION Y CROIT ET AGIT.....</b>	<b>10</b>
<b>INFORMATIONS PRATIQUES .....</b>	<b>12</b>

**“ RÉGAL est l'un des symboles de notre engagement profond à porter les couleurs du « Produit en Occitanie » ”**

**L**a Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée a fait de l'alimentation sa grande cause régionale. Depuis le printemps, plus de 100 000 contributions citoyennes ont été enregistrées, que ce soit en réponse au questionnaire ou à travers le vote pour définir les priorités du futur Pacte régional pour une alimentation durable. Il ne s'agit pas simplement de choisir le contenu de nos assiettes, il s'agit aussi de soutenir notre agriculture, nos producteurs. Je suis convaincue que c'est en renouant des liens directs entre consommateurs et producteurs, en recréant de la confiance, que les citoyens pourront se réapproprier ce qu'ils mangent et les territoires ce qu'ils produisent. Franchir les portes de RÉGAL, c'est une occasion unique d'aller à la rencontre des agriculteurs et des professionnels de l'agro-alimentaire venus des treize départements de notre région pour



défendre et présenter avec passion, non seulement le fruit de leur travail, mais aussi une certaine idée de celui-ci : une mobilisation de tous les instants pour défendre des aliments de qualité face à une tendance à l'uniformisation. Avec plus de 260 produits sous signe de qualité et un vignoble classé au premier rang mondial pour les vins d'appellation, notre région est en effet LA région de l'authenticité, un atout majeur et notre premier pilier économique. Ce salon est l'un des symboles de l'engagement profond pris par la Région à porter haut et fort les couleurs du « Produit en Occitanie », un acte militant et citoyen.

---

**Carole Delga**  
**Présidente de la Région**  
**Occitanie/ Pyrénées-Méditerranée**

# RÉGAL, le salon du bien vivre et du bien manger d'Occitanie

**Authenticité, qualité et convivialité sont les maîtres mots de la 16<sup>ème</sup> édition du salon RÉGAL (REncontres Gustatives, Agricoles et Ludiques), créé et organisé par la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. Pour la 1<sup>ère</sup> fois cette année, l'accès à RÉGAL est gratuit pour tous, afin de permettre au plus grand nombre de venir à la rencontre des agriculteurs, producteurs et professionnels de l'agroalimentaire de toute l'Occitanie.**

Pendant 4 jours, du 13 au 16 décembre, le Parc des expositions de Toulouse réunit en un lieu unique le meilleur du « Produit en Occitanie ».

En déambulant à travers les **3 grands espaces** du salon - « **Les Marchés** », « **Les Animations** » (culinaires, gastronomiques et sensorielles) et « **La Ferme** » - les visiteurs peuvent découvrir la richesse et la diversité de l'agriculture régionale et échanger en direct avec ceux qui la font vivre, des jeunes en formation aux agriculteurs et producteurs, en passant par les chefs cuisiniers, professionnels des métiers de bouche... RÉGAL c'est aussi l'occasion avant les fêtes, de trouver des cadeaux gourmands, originaux et locaux !

## LES NOUVEAUTÉS DE L'ÉDITION 2018

- Gratuité pour tous les visiteurs, sur inscription ;
- Espace solidaire « sinistrés des intempéries » ;
- Un nouvel espace « show » entièrement dédié à de nouvelles animations culinaires et gastronomiques ;
- Une nouvelle offre pique-nique bio à 10€ ;
- La nocturne du vendredi 14 décembre étendue jusqu'à minuit ;
- Des animations inédites (escape game sur le thème de la gastronomie, fresque participative d'initiation au Street-Art sur toile, recettes anti gaspillages...) ;
- Présence de la librairie de la Renaissance, avec 5000 ouvrages et dédicaces d'auteurs

## RÉGAL en quelques chiffres

**550** produits régionaux à la dégustation et à la vente

Près de **200** producteurs et exposants


**1/3** des exposants référencés « Sud de France »

**100** animaux dans La Ferme

**+ de 100** animations culinaires, gastronomiques et sensorielles

**Une dizaine** de conférences, rencontres, et débats sur les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation

**5 000 scolaires** accueillis dans le cadre de parcours dédiés les jeudi et vendredi

 **Bon plan.** Cette année le salon RÉGAL devient entièrement gratuit. Une invitation sera demandée à l'entrée du salon. Rendez-vous sur le site de la Région pour les inscriptions et le téléchargement des invitations: [www.regal.laregion.fr](http://www.regal.laregion.fr)

## La Région solidaire avec les sinistrés des intempéries

En soutien aux agriculteurs audois sinistrés par les intempéries qui ont touché le département en octobre dernier, la Région a souhaité mettre à disposition de producteurs de l'Aude un espace solidaire, sur son stand. **Une partie des ventes réalisées pendant le salon RÉGAL sera reversée à la caisse de solidarité des agriculteurs audois.**

En novembre dernier, la Région a adopté un plan de soutien exceptionnel en faveur de l'Aude. Doté de 25M€, ce plan permettra notamment d'accompagner le secteur agricole du département fortement impacté par les inondations.

## LA CULTURE GASTRONOMIQUE À L'HONNEUR

Avec de nombreux restaurants, chefs connus et reconnus bien au-delà des frontières régionales, plus de 260 produits sous signe de qualité, l'Occitanie est LA région de la gastronomie, de l'authenticité et de l'art de vivre. Les chefs cuisiniers des lycées et CFA de la Région, ainsi que les jeunes en formation, sont aussi les ambassadeurs de savoir-faire d'excellence. RÉGAL les met à l'honneur cette année avec de nombreux rendez-vous autour des fourneaux :

► **La battle des chefs** : Pour la 1<sup>re</sup> fois, la Région organise sur RÉGAL une battle gourmande. Deux équipes de trois chefs devront préparer en public un menu de fête à base de produits « Sud de France ». Le jury, composé de cinq jeunes en lycées professionnels, aura pour mission de désigner l'équipe gagnante.  
*De 20h30 à 22h, le vendredi 14/12*

► **Cours de cuisine** : les chefs proposent de mettre la main à la pâte, de découvrir et de réaliser des recettes pour les fêtes de fin d'année à base de produits d'Occitanie.  
*Durée : 1h, tous les jours en continu (sauf les jeudi et vendredi matin, réservés aux concours des lycéens), espace « Cours de cuisine », stand 224*

► **Démonstrations culinaires** : les chefs de la région cuisinent un plat festif et original à base de produits d'Occitanie, expliquent la recette et proposent une dégustation.  
*Durée : 45min, tous les jours, espace « Savoir-faire et talents », stand 223*

► **Concours culinaire** : Ouvert aux établissements de formation en restauration d'Occitanie, ce concours a pour objectif de promouvoir les produits emblématiques de la région Occitanie et de sensibiliser les futurs professionnels de la restauration à leur utilisation. Le produit mis à l'honneur cette année est le Pérail.

*Jeudi 13/12, de 9h à 12h, espace « Savoir-faire et talents », stand 223*

► **Sens et cuisine** : Atelier autour de l'éveil des 5 sens dans la réalisation d'une recette de cuisine. Sens & Cuisine amène à utiliser les capacités sensorielles pour cuisiner tout en intégrant les différences interindividuelles dans les recettes.

*Animation en continu, tous les jours, espace « Expériences sensorielles », stand 217*

► **Les ateliers de Dame Tartine** : Atelier de fabrication de tartines créatives ou de petites recettes à partir des produits d'excellence d'Occitanie, pour les enfants de 6 à 12 ans.

*Durée : 45min, tous les jours, espace « Les petits gourmets », stand 221*

### Dévorez la culture gastronomique... en livres

En plus des 5 000 ouvrages proposés sur son stand, la **librairie toulousaine de la Renaissance**, présente pour la première fois à RÉGAL cette année, accueillera de grands chefs cuisiniers et auteurs pour des séances de dédicaces.

# LE MEILLEUR DE L'OCCITANIE AU PROGRAMME DE RÉGAL

## LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE L'ÉDITION 2018

### JEUDI 13 DÉCEMBRE

11h : **Inauguration du salon.** La présidente de Région Carole Delga donnera le coup d'envoi de RÉGAL le jeudi 13 décembre à 11h. Lors de la visite inaugurale, elle ira à la rencontre des producteurs et exposants qui animeront le salon pendant 4 jours.

15h15 : **Conférence «Coopérative Jeune Montagne »** : « comment les producteurs ont su préserver leur activité laitière sur le plateau de l'Aubrac ? ». Par Paul Lavialle, animateur de la filière AOP Laguiole.

### VENDREDI 14 DÉCEMBRE

16h : **Le chef toulousain Michel Sarran sera présent à RÉGAL** pour une séance de dédicace de son livre *Itinéraires de goût*, sur le stand de la librairie de la Renaissance.

### Une soirée à RÉGAL

Cette année, la nocturne du vendredi soir sera ouverte jusqu'à minuit. Rendez-vous sur l'espace « Savoir-faire et talents » (hall 3), pour les 2 temps forts de la soirée :

**20h30-22h** : la grande battle des chefs sur le thème d'un menu de fête

**22h** : set de DJ No Breakfast

9h-12h : **Concours de boucherie.** Ouvert aux établissements de formation en Boucherie, ce concours a pour objectif de promouvoir les viandes sous signes officiels de qualité de la région Occitanie ainsi que les formations et métiers dans ce domaine.

### SAMEDI 15 DÉCEMBRE

11h à 12h : **Conférence.** En 60 minutes chrono, l'équipe du magazine Boudu démonte 10 idées reçues sur ce que l'on mange et la façon dont c'est produit. Intervenants : Denis Meliet, restaurateur à Toulouse au J'Go, Alain Canet, spécialiste de l'agroforesterie, Marion Sarlé, paysanne travaillant en hydroponie, Michel Duru, directeur de recherche à l'Inra.

### DIMANCHE 16 DÉCEMBRE

12h à 12h45 : **Initiation à la dégustation des huiles d'olive d'Occitanie** (Coopératives de Beaucaire et de Clermont l'Hérault). *Hall 3, espace "Savoir-faire et talents"*



• Nguyen Vincent - Région Occitanie

## LES BONS PLANS DE RÉGAL, POUR PETITS ET GRANDS

**A RÉGAL, chaque stand est une invitation à la découverte et au partage autour des spécialités et produits régionaux. Débats, jeux, cours de cuisine, dégustations, expos, expériences sensorielles ou animations à La Ferme... Avec plus d'une centaine d'évènements, RÉGAL est un concentré d'idées de sorties à vivre en famille ou entre amis.**

### LES ANIMATIONS INÉDITES

#### Escape game, « Le festin funeste »

Jeu collaboratif sur la mémoire olfactive. « Décembre 1518. Vous êtes appelé en renfort pour résoudre une histoire d'empoisonnement. Lors d'un banquet gargantuesque, un célèbre savant a été retrouvé inconscient. Pour découvrir le coupable, vous devrez utiliser vos sens, votre logique et votre esprit d'équipe ! »

#### RÉGAL'ART

Initiation aux techniques du Street-Art sur toile. Stéphane Roura, artiste graffeur, accompagnera les participants dans la création d'une toile sur le thème de l'alimentation en Occitanie.

#### Aux petits soins pour les cochons

Un parc de jeunes porcelets sevrés est ouvert au public pour faire découvrir l'élevage dans les nouveaux bâtiments aérés naturellement et éclairés par la lumière naturelle.

#### Les palmipèdes gras

Présentation de la production de canards gras, des canetons jusqu'au animaux adultes.

#### L'aquaculture en milieu marin

Découvrez l'aquaculture à travers des bassins de présentation de poissons, une table d'ostréiculture et des animations sur la pêche en mer.

#### Envie curieuse

Un voyage sensoriel pour découvrir une dimension bien particulière du comportement alimentaire... la curiosité !

#### Effets spéciaux

Cette expérience brève révèle une composante du goût assez méconnue : les sensations trigéminales, responsables d'une large palette d'impressions (piquant, brûlant, astringent, rafraîchissant...).

### LES INCONTOURNABLES

#### Dans le hall des « Animations » (hall3)

Une dizaine d'expériences sensorielles, mais aussi des pièces de théâtre, expos et jeux de dégustations autour des 5 sens.

#### A La Ferme (hall 2)

Espace historique et incontournable de RÉGAL, La Ferme accueille cette année encore de nombreux animaux qui constituent le patrimoine vivant de l'Occitanie : poules anciennes, porcs noirs, ânes des Pyrénées, chèvres, vaches, chevaux et brebis de la région... Parmi les expériences à vivre, la traite des vaches et la naissance des poussins en direct, avec l'accompagnement et les explications des éleveurs et élèves des établissements d'enseignement agricole.

### PAUSES GOURMANDES

#### Œnothèque, « le vignoble d'Occitanie »

Pour déguster de bons vins tout en savourant quelques tapas, rendez-vous dans le hall 3 sur l'espace de l'œnothèque.

#### Bar à Huitres

Tous les jours, les producteurs du bassin de Thau sont présents pour faire découvrir et goûter leur production (hall 4)

#### Bar à Bières

De nombreuses variétés de bières artisanales sont proposées par les brasseurs de la région dans le hall 4.

#### Espace boucherie

Cette année encore, l'espace boucherie propose des dégustations de viandes, toutes labellisées qualité et origine (hall 4).

**Retrouvez toutes les animations, les horaires, sur le site : [www.regal.laregion.fr](http://www.regal.laregion.fr)**

## RÉGAL, LE PLUS GRAND MARCHÉ D'OCCITANIE

Rassemblant près de 200 producteurs et exposants des 13 départements d'Occitanie, RÉGAL s'impose comme le plus grand marché couvert de la région. 550 produits régionaux y sont proposés à la dégustation et à la vente, illustrant la diversité et l'excellence des productions régionales.

L'ensemble des producteurs sont à retrouver dans le hall 4, sur les trois "Marchés" de RÉGAL :

► **Le Marché de nos spécialités régionales**, pour goûter le patrimoine gastronomique de la région à travers une centaine de recettes traditionnelles régionales.

► **Le Marché de nos produits labellisés**. Occitanie est la championne d'Europe de la qualité avec plus de 260 produits reconnus par un des Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (AOP/AOC, Label Rouge, Agriculture Biologique, Indication Géographique Protégée). RÉGAL vous présente une large part de ces productions exceptionnelles.

► **Le Marché de nos produits fermiers**, qui rassemble les producteurs engagés dans une démarche collective régionale (Bienvenue à la Ferme, Marchés de Producteurs de Pays).



« Sud de France », une marque régionale au service du développement des entreprises d'Occitanie



La richesse et l'authenticité de l'Occitanie sont également à l'honneur à travers les produits

« Sud de France », 1/3 des exposants présents cette année à REGAL étant référencés sous la marque régionale. « Sud de France » regroupe actuellement sous une même bannière plus de 1400 entreprises et 9000 vins et produits agroalimentaires, issus de la région.

Cette marque est née en 2006 de la volonté de la Région de soutenir les secteurs agricole, viticole et agroalimentaire en pariant sur une stratégie commerciale de promotion collective, tant aux niveaux local et national qu'à l'export. Décidée en 2016, l'extension de la marque « Sud de France » à l'ensemble du territoire régional s'accompagne aujourd'hui du lancement de **3 segments**, afin de prendre en compte d'autres productions régionales - notamment les produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et les produits bio - et de mieux répondre aux besoins des consommateurs, des entreprises et des producteurs :

« Sud de France Origine, l'excellence de l'Occitanie »,

« Sud de France Bio, le bio d'Occitanie »,

« Sud de France, les produits d'Occitanie ».



## Pour la 1<sup>ère</sup> fois à RÉGAL...

Certains producteurs sont présents pour la 1<sup>ère</sup> fois à RÉGAL cette année :

- › LES MIELLÉES "DOR" (30)
- › COOPERATIVE FROMAGERIE DE THERONDELS (12)
- › DOMAINE DES CASSAGNOLES (32)
- › DOMAINE PICARO'S (34)
- › LES VIGNERONS DE SAINT DEZERY (30)
- › DOMAINE LA JEANNE (34)
- › DOMAINE LA PROVENQUIERE (34)
- › SARL CALMEL & JOSEPH (11)
- › CAVE BANYULS L'ETOILE (66)
- › RUCHERS DE BOHEME (81)
- › FERME DES CAZALOUS (46)
- › LA FERME D'EN SIGUES (32)
- › LA FERME D'ENJACQUET (32)
- › MOULIN FONT DE MAZEILLES (34)
- › BOWS DISTILLERIE (82)
- › AU TERROIR D'AVEYRON (12)
- › CHAMPI LOZERE (48)
- › YEO FRAIS (31)



• Nguyen Vincent - Région Occitanie

## AGRICULTURE : LA RÉGION Y CROIT ET AGIT

Pour répondre aux nombreux enjeux et défis auxquels est confrontée l'agriculture régionale, **la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée a augmenté de 30% son budget dédié à l'agriculture et à l'agroalimentaire depuis 2016.**

Cette année, **75 M€ de crédits régionaux et 440 M€ de fonds européens FEADER, gérés par la Région**, irriguent les territoires et permettent d'accompagner les exploitations agricoles et viticoles et d'accroître la compétitivité des entreprises agroalimentaires.

La Région agit concrètement en faveur de ses agriculteurs à travers un ensemble de nouvelles mesures innovantes lancées en 2018 :

- **Le plan Bi'o**, « Produire, consommer et vivre bio en Occitanie » ;
- Le plan de valorisation des produits de qualité et de proximité dans les restaurants des lycées, « **L'Occitanie dans mon assiette** » ;
- De nouveaux dispositifs en faveur de **l'installation-transmission** en agriculture ;
- De nouveaux outils d'accompagnement pour le secteur agroalimentaire et viticole : **les Pass et Contrat AgroViti**.



### « L'Occitanie dans mon assiette » : du bio et du local pour les lycéen.nes

En Occitanie, 25 millions de repas sont servis chaque année dans 190 restaurants scolaires des lycées de la Région, soit 157 000 repas quotidiens.

Afin d'agir concrètement pour la restauration scolaire, la Région a lancé un **plan innovant de valorisation des produits de qualité et de proximité dans les lycées publics** intitulé « **L'Occitanie dans mon assiette** ».

L'objectif : porter à **40 %** la part des **produits de qualité et de proximité - dont la moitié en bio** - dans les cantines des lycées, sans surcoût pour les familles.

Suite à un appel à candidature lancé par la Région, **59 lycées régionaux, représentant près de 6 millions de repas par an**, ont été sélectionnés pour être accompagnés en 2018. La Région a d'ores-et- déjà engagé plus de 2 M€ pour mettre en place ce dispositif.

Ce plan de restauration durable s'accompagne par ailleurs d'un plan de gestion des déchets issus de la restauration dans les lycées. Un guide de bonnes pratiques a ainsi été développé et expérimenté par la Région pour lutter contre le gaspillage alimentaire et assurer un meilleur traitement des bio-déchets.

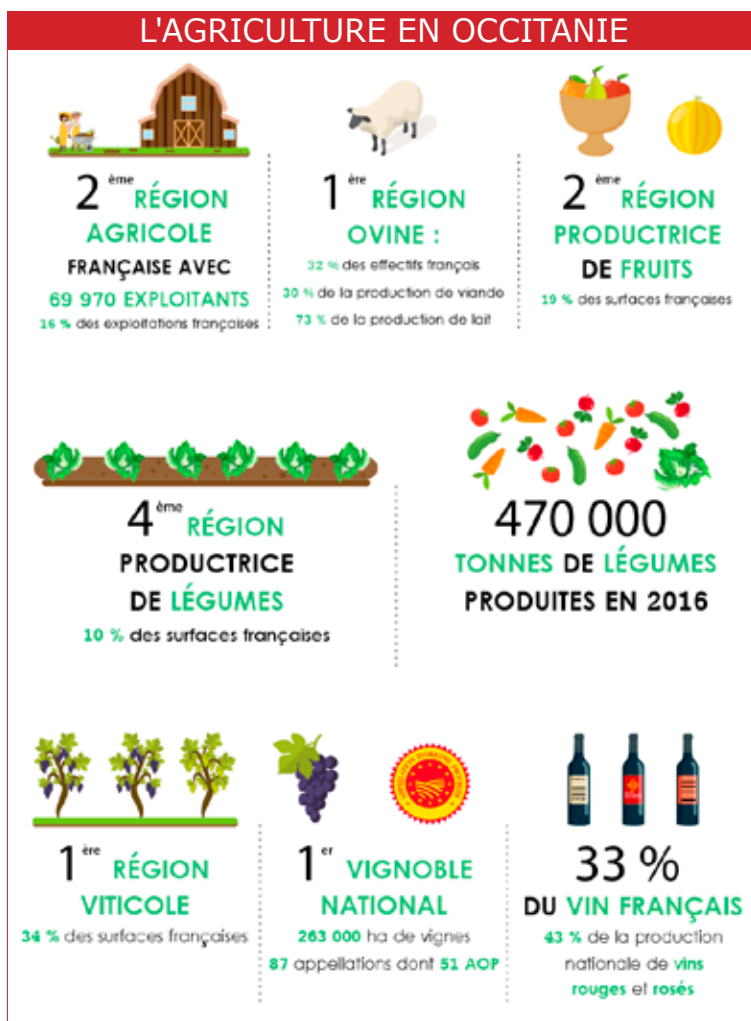
## L'ALIMENTATION : 1<sup>ER</sup> SECTEUR D'EMPLOI D'OCCITANIE

L'alimentation est un secteur essentiel de l'économie régionale.

Avec 164 000 emplois, 82 515 exploitations, 1 990 entreprises agro-alimentaires dont 400 coopératives et 160 filiales, le secteur agricole et agro-alimentaire représente 22 milliards d'€ de chiffre d'affaires et assure 14 % des emplois régionaux, ce qui en fait le premier employeur d'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, devant le tourisme ou l'aéronautique.

1<sup>ère</sup> région bio de France, 1<sup>er</sup> vignoble sous appellation au monde, 1<sup>er</sup> rucher de France, 1<sup>ère</sup> région européenne en nombre de productions sous Signes Officiels de Qualité et de l'Origine (SIQO), 2<sup>ème</sup> région agricole de France pour le nombre d'exploitations, etc. le palmarès agricole et agroalimentaire de la Région Occitanie / Pyrénées- Méditerranée est une force.

Malgré ces atouts, le revenu moyen par actif agricole dans la région reste inférieur de 37% à la moyenne nationale. C'est pourquoi la structuration et le développement des filières économiques locales – afin d'adapter la production à la demande régionale – sera un des enjeux majeurs du Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie, qui sera voté en décembre par les élus régionaux.



## RÉGAL, en pratique

**Du 13 au 16 décembre 2018**  
**Parc des expositions de Toulouse (Rond-point Michel Benech)**  
**10h – 19h, nocturne le vendredi 14 jusqu'à minuit**

Métro ligne B - Palais de Justice

Tram - Arrêt Ile du Ramier

Petit train gratuit : Parc des expos / Métro St-Michel Marcel Langer / Métro Palais de Justice

Espace « arrêt-minute » : 5 emplacements dédiés, devant l'entrée du Parc des expositions

**Un salon 100% accessible aux personnes en situation de handicap**

**Nouveau : entrée gratuite sur inscription**

Pour entrer, les visiteurs devront **présenter une invitation à l'accueil du salon**

**Inscription et téléchargement des invitations en ligne, sur le site :**

**[www.regal.laregion.fr](http://www.regal.laregion.fr)**



• Nguyen Vincent - Région Occitanie

### CONTACT PRESSE

**Laure DUPAU**

**Attachée de presse**

05 61 33 56 06 | 06 40 93 44 11

[laure.dupau@laregion.fr](mailto:laure.dupau@laregion.fr)

**Service de presse Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée**

Toulouse

05 61 33 53 49 | 52 75

[service.presse@laregion.fr](mailto:service.presse@laregion.fr)

Montpellier

04 67 22 80 47 | 81 31

[@presseoccitanie](https://twitter.com/presseoccitanie) | [laregion.fr](http://laregion.fr)



La Région  
**Occitanie**  
Pyrénées - Méditerranée



## L'ALIMENTATION GRANDE CAUSE RÉGIONALE 2018



### Vers un nouveau modèle d'alimentation durable en Occitanie

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée a fait de l'alimentation sa « Grande cause régionale 2018 ». A travers une démarche citoyenne inédite en France, la Région a souhaité **convier citoyens, professionnels du secteur agricole et agroalimentaire et territoires à bâtir collectivement, tout au long de l'année, la démarche « Alimentation Occitanie »**.

#### > Consultations citoyennes sur l'alimentation : plus de 100 000 contributions au total

**D'avril à septembre**, les habitants de la région Occitanie ont ainsi été invités à participer à cette grande concertation citoyenne sur l'alimentation en remplissant dans un 1<sup>er</sup> temps un **questionnaire sur leurs habitudes de consommation**. 1200 participants ont parallèlement pris part aux **14 rencontres territoriales** organisées dans les 13 départements d'Occitanie, de mai à juillet 2018.

Les résultats de l'enquête et des réunions territoriales ont permis de **faire émerger 4 champs d'action pour l'alimentation durable** : Environnement & Santé : pour une agriculture durable ; Favoriser la consommation de produits d'Occitanie ; Éducation : permettre à chacun de choisir son alimentation ; Innover du champ à l'assiette, au juste prix, pour tous.

Du 15 octobre au 15 novembre, les citoyens d'Occitanie avaient à nouveau la parole, afin de définir cette fois-ci les actions prioritaires du futur « Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie ». Via un bulletin accessible en ligne et en version papier, les participants avaient la possibilité de prioriser (en les numérotant de 1 à 4) **les propositions d'actions qu'ils souhaitent voir mises en œuvre par la Région à travers le Pacte alimentaire régional**.

Plus de **100 000 contributions ont au total été enregistrées** durant ces deux phases de concertation.

#### Les résultats de la consultation citoyenne

##### Environnement et santé : pour une agriculture durable

- Soutenir les agriculteurs dans leur volonté de modifier leurs pratiques : 74%\*
- Accélérer la recherche pour éviter les pesticides : 59%
- Contribuer au bien-être animal : 35%
- Assurer la pérennité des exploitations : 27%

##### Favoriser la consommation de produits d'Occitanie

- Soutenir davantage la vente de proximité : 78%
- Proposer plus de produits locaux et bio dans les restaurants scolaires : 63%
- Augmenter le nombre de produits régionaux au supermarché : 30%
- Améliorer la visibilité des produits de notre région : 24%

##### Éducation : permettre à chacun de choisir son alimentation

- Accompagner les dynamiques citoyennes et territoriales : 66%
- Développer des activités pour les lycéens autour de l'alimentation : 53%
- Soutenir les associations d'aide alimentaire d'Occitanie : 43%
- Organiser des financements citoyens : 31%

##### Innover du champ à l'assiette, au juste prix, pour tous

- Soutenir les exploitations agricoles durables : 75%
- Garantir un juste salaire à chaque professionnel de l'alimentation : 57%
- Financer des initiatives anti-gaspillage : 52%
- Favoriser l'innovation dans les entreprises agroalimentaires : 11%

\* taux des participants ayant placé cette proposition en tête (1<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> choix)

#### LE CHIFFRE :

## +5 M€

C'est l'augmentation du budget régional souhaitée par la majorité des participants (40%) à la consultation citoyenne, pour la réalisation du Plan alimentation (« +2M€ » en 2<sup>e</sup> position, « Budget constant » en 3<sup>e</sup> position).

## > Dernière étape : l'adoption du « Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie »

Construit à partir des contributions citoyennes, le « Pacte régional pour une alimentation durable\* en Occitanie » sera **proposé au vote des élus régionaux lors de l'Assemblée Plénière du 20 décembre 2018.**

\* **Alimentation durable** : alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.

Mis en œuvre dès janvier 2019, le Pacte reposera sur **6 orientations stratégiques permettant d'agir sur l'ensemble des enjeux concernés par l'alimentation** :

1. Valoriser le patrimoine alimentaire régional
2. Structurer des filières alimentaires durables
3. Éveiller, informer et former pour des choix alimentaires éclairés
4. Favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaires
5. Faire de l'alimentation un pilier de la transition écologique
6. Faire de l'Occitanie un laboratoire d'innovation pour l'alimentation de demain

### A partir des priorités fixées par les citoyens, la Région a identifié 10 actions phares qui seront mises en œuvre dans le futur Pacte :

> Accompagner les agriculteur.rice.s vers des pratiques visant à diminuer l'utilisation de pesticides et de traitements phytosanitaires de synthèse à travers des contrats de transition agricole durable

> Organiser les assises régionales de la distribution alimentaire (grandes et moyennes surfaces, grossistes) pour soutenir les producteurs locaux dans leur droit à une juste rémunération

> Développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution (magasins de producteurs, marchés, criées, e-commerce) pour augmenter l'achat de produits locaux au juste prix

> Créer une centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité en partenariat avec les initiatives existantes

> Initier les jeunes au bien manger et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison, par des cours de cuisine et des activités pédagogiques telles que la création d'un foodtruck

> Valoriser et former les jeunes aux métiers de demain en agriculture, agroalimentaire et restauration en multipliant les rencontres avec les professionnels pour sensibiliser et susciter des vocations, et en s'appuyant sur les Cités des métiers et de l'orientation.

> Récompenser les initiatives exemplaires de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des emballages en allant vers l'objectif « Zéro plastique en resto'co »

> Accompagner les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable avec notamment la création d'un "Printemps de l'alimentation durable", manifestation citoyenne et festive autour de la question alimentaire

> Favoriser le développement d'épiceries sociales, solidaires et ménagères et des initiatives d'accompagnement permettant à tous d'accéder à une alimentation de qualité

> Accompagner financièrement la transition pour une meilleure prise en compte du bien-être animal, durant l'élevage, le transport et l'abattage des animaux

Service de presse Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée

Toulouse      Montpellier  
05 61 33 53 49 | 52 75      04 67 22 80 47 | 81 31

service.presse@laregion.fr

 @presseoccitanie | la region.fr

