



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Perpignan, le 26 avril 2017

## L'Occitanie, 1<sup>ère</sup> région française de fruits et légumes sous SIQO

En Occitanie, ce ne sont pas moins de 16 filières fruits et légumes<sup>-1-</sup> qui sont placées sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine. Lucques du Languedoc AOP, artichaut du Roussillon IGP, chasselas de Moissac AOP, ail blanc de Lomagne IGP, oignons doux des Cévennes AOP, produits BIO... tous contribuent à faire de l'Occitanie la 1<sup>ère</sup> région française à disposer d'une telle offre.

Produits d'exception, ils sont le témoignage d'un savoir-faire ancestral et garantissent qualité et origine. Aujourd'hui, les 16 fruits et légumes d'Occitanie sous SIQO permettent de valoriser leur territoire mais aussi et surtout de développer une activité économique sur des zones souvent difficiles avec des emplois non délocalisables.

Outre la fierté de la reconnaissance nationale des qualités particulières de leur produit, les producteurs sont sécurisés dans leur projet professionnel grâce à une démarche collective de filière. Chacun des 16 fruits et légumes sous SIQO est regroupé au sein d'un syndicat interprofessionnel ou d'une association de défense. Ces derniers ont en charge d'assurer le respect du cahier des charges en prenant en compte les enjeux du développement durable et d'accompagner les producteurs dans leur promotion et leur commercialisation. Le regroupement associé à la reconnaissance d'un produit SIQO est une source de valeur ajoutée pour l'ensemble des acteurs.

C'est un véritable enjeu d'avenir pour la région Occitanie, le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire constituant le 1<sup>er</sup> employeur régional.

### **L'IRQUALIM, la qualité agroalimentaire comme priorité**

Soucieux de valoriser son territoire et de développer une activité économique sur des zones difficiles, l'IRQUALIM, Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie, accompagne les 16 filières dans leur promotion et leur développement.

Il répond ainsi aux attentes des consommateurs qui exigent toujours plus de qualité et de sécurité sanitaire dans leur assiette.

-1- Abricot Rouge du Roussillon AOP, Ail Blanc de Lomagne IGP, Ail Rose de Lautrec Label Rouge et IGP, Ail Violet de Cadours AOC, Artichaut du Roussillon IGP, Béa du Roussillon AOP, Chasselas de Moissac AOP, Haricot Tarbais IGP Label Rouge, Melon du Quercy IGP, Noix du Périgord AOP, Oignon Doux des Cévennes AOP, Olive et Huile d'Olive de Nîmes AOP, Olive Lucques du Languedoc AOP, Prune Reine Claude Label Rouge, Pruneau d'Agen IGP, Fruits et Légumes Bio d'Occitanie

[www.irqualim.fr](http://www.irqualim.fr)

### **Renseignements presse**

Bernadette Touzanne

06 19 53 39 22 - [bernadette.touzanne@irqualim.fr](mailto:bernadette.touzanne@irqualim.fr)