



DOSSIER DE PRESSE

LES FRUITS ET LEGUMES D'OCCITANIE

sous Signes Officiels
d'Identification de la Qualité et
de l'Origine

Avril 2017

Renseignements presse
Bernadette Touzanne
06 19 53 39 22
bernadette.touzanne@irqualim.fr



SOMMAIRE

L'IRQUALIM

P. 3

Un outil au service de la qualité agroalimentaire en Occitanie
Les produits SIQO : une garantie de qualité

16 FRUITS ET LEGUMES SOUS SIQO EN OCCITANIE

P. 5

Abricot Rouge du Roussillon AOP	P. 6
Ail Blanc de Lomagne IGP	P. 7
Ail Rose de Lautrec Label Rouge et IGP	P. 8
Ail Violet de Cadours AOC	P. 9
Artichaut du Roussillon IGP	P. 10
Béa du Roussillon AOP	P. 11
Chasselas de Moissac AOP	P. 12
Haricot Tarbais IGP Label Rouge	P. 13
Melon du Quercy IGP	P. 14
Noix du Périgord AOP	P. 15
Oignon Doux des Cévennes AOP	P. 16
Olive et Huile d'Olive de Nîmes AOP	P. 17
Olive Lucques du Languedoc AOP	P. 18
Prune Reine Claude Label Rouge	P. 19
Pruneau d'Agen IGP	P. 20
Fruits et Légumes Bio d'Occitanie	P. 21

L'IRQUALIM

Un outil au service de la qualité agroalimentaire en Occitanie

Réputée pour sa gastronomie, première région française par le nombre d'exploitations agricoles, l'Occitanie est riche d'une grande diversité de productions et de produits engagés depuis de nombreuses années dans une démarche officielle de qualité et d'origine. Le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire constitue le 1^{er} employeur régional.

Créé en 1992, l'IRQUALIM -Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie- a pour mission de développer une politique régionale de qualité des produits agricoles et agroalimentaires par toute action favorisant la mise en œuvre et la promotion des signes officiels de qualité dans un esprit d'aménagement du territoire et avec le souci de préserver un patrimoine, une activité économique, des modèles de productions spécifiques et de répondre aux attentes des consommateurs légitimement exigeants en matière de qualité et de sécurité sanitaire de leur alimentation.

En créant le 1^{er} organisme de ce type en France, la profession agricole et la Région Occitanie ont pris le tournant de l'excellence et de l'authenticité de leurs productions agroalimentaires.

L'IRQUALIM accompagne les démarches qualité en :

- Soutenant la structuration des différentes filières agroalimentaires régionales : appui aux démarches émergentes, mise en conformité des cahiers des charges existants en fonction des évolutions réglementaires ou qualitatives du produit dans un esprit de démarche de progrès, veille réglementaire.
- Assurant la promotion et la sensibilisation des consommateurs aux produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : participation à des événements, documents d'édition, web...
- Aidant à l'appui à la commercialisation des produits sous SIQO : foires, salons...
- Favorisant le développement de l'approvisionnement de proximité en restauration collective (produits locaux, SIQO et non SIQO).

LES PRODUITS SIQO : UNE GARANTIE DE QUALITÉ

Les SIQO permettent aux opérateurs agricoles et alimentaires qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits. Les signes officiels (AOP -Appellation d'Origine Protégée-, AOC -Appellation d'Origine Contrôlée-, IGP -Indication Géographique Protégée-, Label Rouge, Agriculture Biologique) reposent sur des cahiers des charges stricts dont le respect est régulièrement contrôlé par des organismes agréés, sous la vigilance des pouvoirs publics. Cette démarche implique un véritable engagement des opérateurs.

Les SIQO permettent aux consommateurs d'identifier des aliments de qualité typiques, gustatifs, produits dans le respect de l'environnement et garantis par les pouvoirs publics. Au-delà et au titre de l'intérêt de ces démarches, il est souvent mis en avant la préservation d'un patrimoine agricole et alimentaire.

Les SIQO portent en eux les fondements du développement durable : l'économie (meilleure valorisation des produits), le social (création d'emploi et contribution à la vie des territoires) et l'écologie (contribution à la préservation des ressources naturelles).

Les enquêtes de terrain soulignent la capacité des SIQO liés à une origine géographique à fixer une activité économique sur un territoire et à empêcher sa délocalisation. Par ailleurs, les SIQO s'inscrivent dans des dynamiques de développement local, en particulier à travers la spécification de l'offre touristique d'un territoire.

Aujourd'hui, dans un contexte de crise mondiale, les fortes turbulences que traverse le secteur agricole donnent toute leur pertinence aux démarches qualité en tant que valeur refuge résolument ancrée dans la modernité. Tout l'enjeu réside dans la transmission de ce capital économique et humain aux générations futures, capital qui constitue aujourd'hui une ressource primordiale pour le développement de la région Occitanie.



16 FRUITS ET LEGUMES

SOUS SIQO EN OCCITANIE

En Occitanie, 16 filières fruits et légumes sont placées sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine.

Abricot Rouge du Roussillon AOP, Ail Blanc de Lomagne IGP, Ail Rose de Lautrec Label Rouge et IGP, Ail Violet de Cadours AOC, Artichaud du Roussillon IGP, Béa du Roussillon AOP, Chasselas de Moissac AOP, Haricot Tarbais Label Rouge et IGP, 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, Produits Bio, Prune Reine Claude Label Rouge, Pruneau d'Agen IGP, tous contribuent à faire de l'Occitanie la **1^{ère} 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. 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.

A cet effet, les filières fruits et légumes participent en 2017 à trois opérations d'envergure :

- Du 13 au 16 septembre, **Toulouse à Table**, fête du bien-vivre dédiée à la gastronomie avec des dizaines d'animations organisées dont un banquet géant. L'objectif de cette manifestation est de favoriser le lien social autour de la table. L'IRQUALIM dispose d'un stand où sont présentés une partie des produits d'Occitanie sous SIQO.
- Du 7 au 15 octobre, **Sud de France fête la qualité** à Montpellier, une manifestation conviviale pour découvrir et déguster les produits d'Occitanie.
- Du 14 au 17 décembre, chaque filière dispose d'un stand sur la **SISQA** (Salon de la Qualité Alimentaire) à Toulouse. Au fil des années, la SISQA est devenue le plus grand marché d'Occitanie avec une large présentation des produits de qualité emblématiques de l'Occitanie, vendus directement par les producteurs.

Abricots rouges du Roussillon AOP

Introduit par les populations Arabes, l'abricotier est présent dans le Roussillon depuis plus de dix siècles. La plaine du Roussillon forme un vaste amphithéâtre naturel propice à la production d'abricots qui bénéficient d'un climat méditerranéen ensoleillé et venté. Au début du XIX^{ème} siècle, l'arrivée du transport ferroviaire permet d'en développer sa culture.

En 1971, les Pyrénées-Orientales deviennent alors le 1^{er} département français producteur d'abricots avec 72% de la surface cultivée en variété population Rouge du Roussillon.

Par la suite, trois autres variétés (*Helena du Roussillon*, *Royal Roussillon* et *Gâterie*) ont été sélectionnées à partir de la Rouge du Roussillon. Elles conservent ses caractéristiques et sont restées localisées sur le bassin de production.

Les Abricots rouges du Roussillon ont été reconnus Appellation d'Origine Contrôlée en mars 2015 puis Appellation d'Origine Protégée en février 2016. Les 4 variétés sont produites, triées et conditionnées dans l'aire géographique qui regroupe 100 communes des Pyrénées-Orientales, depuis la bordure de la Méditerranée jusqu'aux contreforts du Canigou à 450 m d'altitude.

Les abricotiers sont conduits en gobelet multi-charpentières basses. La récolte manuelle s'effectue en plusieurs passages pour obtenir des fruits à maturité. Le rendement ne dépasse pas les 30 tonnes/hectare. Le délai entre la récolte et l'expédition est de 6 jours maximum.

Les Abricots Rouges du Roussillon AOP sont caractérisés par une couleur de fond orangée et des ponctuations rouge vif, un petit calibre, des arômes intenses de fruits frais, une saveur sucrée et une texture souple. Ils sont disponibles de mi-juin à mi-août. Ils sont aussi bons frais que transformés en confiture.



Quelques chiffres

- 50 producteurs, 3 producteurs conditionneurs avec 3 stations de conditionnement
- 120 hectares habilités en production
- 250 tonnes de production
- En vente chez de nombreux détaillants, dans la plupart des enseignes de la grande distribution ou en vente directe auprès des producteurs.

Syndicat de défense des Abricots rouges du Roussillon

Maison de l'agriculture - 19 avenue de Grande-Bretagne - 66025 Perpignan Cedex

Tél. 04 68 35 97 68

facebook.com/abricotsrougesroussillon

Ail Blanc de Lomagne IGP

De nombreux écrits et traditions populaires attestent de l'antériorité de la culture de l'ail en Lomagne avec notamment dès 1265, des écrits mentionnant l'existence de redevances sur le jardinage pour la culture de l'ail. Longtemps destiné à la consommation familiale et locale, l'ail blanc de Lomagne connaît un développement commercial à partir des années 1930. En 1969, les ventes d'ail sur le marché de Beaumont représentent le quart de la production nationale.

L'IGP obtenue en 2008 encadre une aire de production de 200 communes du Gers et du Tarn-et-Garonne et un itinéraire cultural spécifique. Chaque lot issu d'une exploitation qualifiée et d'une parcelle référencée est contrôlé sur la base des critères qualitatifs du cahier des charges : calibre minimum, aspect visuel des bulbes.



Les parcelles de production de l'Ail Blanc de Lomagne IGP sont référencées et présentent des caractéristiques pédoclimatiques particulières : pH supérieur à 7.5 et sols argilo-calcaires avec une teneur en argile supérieure à 20 %, facteurs essentiels quant à la qualité du produit final. Les fertilisants et produits phytosanitaires font l'objet d'apports raisonnés et justifiés. L'Ail Blanc de Lomagne IGP est cultivé dans le respect des traditions. Son terroir lui confère son potentiel aromatique parfumé et corsé. L'Ail Blanc de Lomagne IGP est récolté fin juin puis séché pendant plusieurs semaines pour une commercialisation de fin juillet à fin décembre.

Il se présente sous la forme de bulbes de couleur blanche avec parfois des flammes violettes. Son calibre est supérieur à 45 mn et la forme de ses bulbes ronde. Apprécié pour ses propriétés culinaires, il est également reconnu pour ses propriétés médicinales. Dès l'antiquité, les médecins lui reconnaissent des vertus bactéricides, anti toux, vermifuges, contraceptives... Aujourd'hui, ce sont les actions préventives de l'ail contre les maladies cardio-vasculaires et le cancer qui suscitent l'intérêt.

Quelques chiffres

- 73 producteurs et 5 stations de conditionnement/expédition
- Volume de production avoisinant les 1 000 tonnes

Les animations en 2017

- Fêtes de l'ail en Lomagne à Beaumont de Lomagne (82) le 23 juillet et à Saint Clar (32) le 3 août
- Concours de l'ail à Saint Clar (32) le 17 août

Association de défense de l'Ail Blanc de Lomagne

HEXAVALOR – Agropole Innovations - Bâtiment Agrotec - BP 205 - 47931 Agen cedex 9
Tél. 05 53 77 22 71 - www.ailblanclomagne.com - [facebook.com/ailblanclomagne](https://www.facebook.com/ailblanclomagne)

NOUVEAU EN 2017

Un nouveau produit voit le jour. Il s'agit d'une compotée à base d'Ail Blanc de Lomagne IGP. Elle correspond à une façon "plus moderne" de déguster de l'ail et permet au consommateur de déguster de l'Ail Blanc de Lomagne IGP toute l'année et de patienter ainsi jusqu'à l'arrivée de la nouvelle récolte !

Tout au long de la saison, de nouvelles recettes à base d'Ail Blanc de Lomagne IGP seront proposées sur le site internet sans oublier un jeu concours sur la page Facebook en septembre.

Ail Rose de Lautrec Label Rouge et IGP

Au VIII^{ème} siècle, Charlemagne, roi des Francs et empereur d'Occident, ordonna que l'ail fût cultivé dans les jardins de toutes ses propriétés. L'Ail Rose apparaît alors dans la région de Lautrec. Dans les années 1800/1900, l'ail est cultivé en petites quantités dans les potagers. Après la seconde guerre mondiale, les surfaces commencent à dépasser 1 hectare et la production s'organise.

A la fin des années 1950, un groupe de jeunes agriculteurs décide de mettre en valeur cette production. Le Syndicat de Défense du Label Ail Rose de Lautrec est ainsi créé en 1959. Le Label Rouge obtenu en 1966, marque la reconnaissance officielle de la qualité supérieure de l'Ail Rose de Lautrec.

C'est d'ailleurs encore aujourd'hui le seul ail à bénéficier du Label Rouge. En 1996, l'Ail Rose de Lautrec obtient une protection européenne avec l'IGP. L'aire de production est délimitée au village de Lautrec dans le Tarn et à 87 communes alentours.

Les producteurs cultivent l'Ail Rose de Lautrec Label Rouge et IGP avec un soin attentif et veillent à le récolter à parfaite maturité pour préserver sa grande aptitude à la conservation. Les bulbes une fois récoltés et liés en bottes, sont suspendus sous hangar ou stockés dans des pallox ou des silos à ventilation forcée en vue d'un séchage qui va leur faire perdre environ le quart de leur poids.

Les têtes d'ail sont ensuite pelées avec précaution, puis triées et calibrées avant d'être conditionnées notamment sous forme de grappes appelées "Manouilles". Traditionnellement, chaque 1^{er} vendredi du mois d'août, le village de Lautrec fête son ail rose pour annoncer le début de commercialisation de la nouvelle récolte.

L'Ail Rose de Lautrec Label Rouge et IGP se présente sous la forme d'un bulbe dont les gousses (ou caïeux) d'un joli rose plus ou moins soutenu, ont une longue période de dormance, ce qui confère naturellement au produit d'exceptionnelles qualités de conservation à l'état sec. Prince des condiments à la saveur recherchée, il peut être consommé cuit ou cru, pelé ou "en chemise" et donne du caractère aux plats les plus simples comme aux plus raffinés. Il est disponible sous différentes formes : filet 2 têtes, 3 têtes, 200 gr, plateau 5 kg, grappe de 500 gr, 1kg...

Quelques chiffres

- 162 producteurs et 6 ateliers de conditionnements
- Volume de production : 684 tonnes

L'animation en 2017

Fête de l'Ail Rose de Lautrec les 4 et 5 août avec plus de 20 000 visiteurs attendus.



Syndicat de défense du Label Rouge et de l'IGP Ail Rose de Lautrec

20 Rue du Mercadial - 81440 Lautrec

Tél. 05 63 75 90 31 - www.ailrosedelautrec.com

NOUVEAU EN 2017

Un nouveau site internet plus moderne et plus ergonomique verra le jour d'ici la fin de l'année.

Ail Violet de Cadours AOC

Au Pays de Cadours, depuis des générations, il existe une très forte relation entre l'ail violet, la région et les producteurs. Le terroir, le micro climat local et le prisme de la luminosité sont sans doute les meilleurs éléments pour expliquer sa couleur et son goût particulier très apprécié par les gastronomes.

Regroupés au sein du Syndicat de défense et de promotion des Producteurs d'Ail Violet de Cadours depuis les années 1990, les producteurs viennent récemment de protéger leur produit en obtenant une Appellation d'Origine Contrôlée en décembre 2015. Son aire géographique comprend le nord-ouest de la Haute-Garonne, le Gers et le Tarn-et-Garonne.

Issu d'une population locale, l'Ail Violet de Cadours AOC est l'expression de différents facteurs. Les parcelles cultivées sont situées en coteaux et exposées plutôt au Sud. Les sols sont argilo-calcaires avec des teneurs minimales en argile de 30 %. Le microclimat local avec son mois de mai pluvieux, favorise sa croissance, la bulbaison et le grossissement du bulbe ainsi que la coloration violette. Enfin, le vent d'Autan très sec, favorise le séchage à la barre : l'ail récolté en fane est mis en paquets qui sont suspendus sur les barres dans les granges, sous les hangars.

L'Ail Violet de Cadours AOC est le plus précoce des ails français. Il arrive sur le marché dès le mois de juillet et se conserve sans problème jusqu'au mois de février s'il est mis au chaud, à température ambiante.

L'Ail Violet de Cadours AOC se caractérise par sa tunique de couleur violette qui présente des stries violacées. Il est de gros calibre et de forme bien arrondie. Les caïeux ou gousses sont gros, réguliers et d'une couleur ivoire voir parfois légèrement violacée.



Son goût et sa couleur résultent de l'action combinée du sol et du climat. Cru, il présente une odeur typée d'ail soutenue et un piquant au nez intense. Cuit, l'Ail Violet de Cadours AOC est caractérisé par un parfum alliacé. En bouche, il apporte une légère impression de piquant et présente une bonne persistance aromatique. Sa texture est moelleuse et sa saveur délicatement sucrée.

On le retrouve conditionné de manière traditionnelle ou moderne suivant le circuit de distribution auquel il s'adresse.

Quelques chiffres

- 86 producteurs
- Volume de production : 220 tonnes

L'animation en 2017

Fête de l'Ail Violet à Cadours le 27 août

Syndicat des producteurs d'Ail violet de Cadours

18 rue de la Mairie - 31480 Cadours

Tél. 06 27 23 72 04

www.ail-violet-cadours.fr

Artichaut du Roussillon IGP

L'artichaut est une culture ancienne dans le Roussillon où il était déjà cultivé au XVIII^{ème} siècle. C'est autour des années 1830 que sa production prend de l'essor. Au début du XX^{ème} siècle, il est expédié dans toute la France jusqu'en Angleterre et en Allemagne grâce au développement du transport ferroviaire. Il représente alors 60 % de la valeur de la production maraîchère locale. Il est reconnu pour sa précocité et pour ses qualités.

Autour des années 1930, l'Artichaut du Roussillon gagne progressivement son terroir actuel en remplacement de parcelles de vigne et de prairie. Il est désormais produit sur 50 communes de la plaine du Roussillon où il a trouvé son terroir de prédilection. L'Artichaut du Roussillon a obtenu son IGP en juillet 2015.

Il jouit d'une forte réputation basée sur des conditions climatiques (douceur, ensoleillement, luminosité) qui favorisent sa précocité et des sols souples, profonds et à faible teneur en argile qui permettent son bon développement.

Les variétés sélectionnées par les maraichers (Macau, Salambo, Calico, Pop Vert et Petit Violet) sont particulièrement adaptées au climat. Elles profitent des entrées maritimes et d'une hygrométrie favorable au moment de la récolte pour l'obtention de capitules fermés, propices à une bonne conservation du produit.

L'Artichaut du Roussillon IGP nécessite neuf mois d'attention et de patience, depuis la plantation manuelle de fin mai à août en fonction des variétés, en passant par le buttage, jusqu'à la récolte manuelle qui s'échelonne sur 2 mois environ au printemps. Le Petit Violet est présenté en bouquets confectionnés par les producteurs. Cette variété peut produire à nouveau à l'automne.

L'Artichaut du Roussillon IGP se différencie par sa précocité : il est le premier artichaut français sur le marché. Il est caractérisé par des bractées bien serrées, indice de fraîcheur et d'aptitude à la conservation, mais également par sa tendreté et sa douceur.

Quelques chiffres

- 30 producteurs et 3 stations de conditionnement
- Volumes potentiels en IGP : 1 000 tonnes
- En vente chez de nombreux détaillants, dans la plupart des enseignes de la grande distribution ou en vente directe auprès des producteurs.

SYDQUAR - Syndicat professionnel démarche qualité artichaut du Roussillon

Maison de l'Agriculture - 19 avenue de Grande Bretagne -
66025 Perpignan Cedex

Tél. 04 68 35 97 68

facebook.com/artichautduroussillon



Béa du Roussillon AOP

La pomme de terre primeur a été implantée en Roussillon dès la fin du XVIII^{ème} siècle. La région a adopté la variété Béa dans les années 1950 où elle a trouvé son terroir de prédilection.

La Béa du Roussillon AOP possède des caractéristiques spécifiques intimement liées à son terroir d'origine : un climat méditerranéen typique, des sols légers d'alluvions, un savoir-faire particulier et adapté aux contraintes du territoire. La combinaison de ces facteurs confère à la Béa du Roussillon ses qualités visuelles et organoleptiques uniques, reconnues par une AOC en 2006 et par une AOP en 2012.

La pomme de terre Béa du Roussillon AOP est produite, triée et conditionnée dans une aire géographique composée de 22 communes des Pyrénées-Orientales. Plus précisément, l'appellation bénéficie d'une aire délimitée par parcelle ou partie de parcelle qui représente un potentiel de 5 500 hectares.



La Béa du Roussillon AOP est cultivée en plein champs. C'est un produit fragile qui est travaillée avec soin à chaque étape : depuis la pré germination en passant par la récolte (manuelle ou semi manuelle) jusqu'au conditionnement, ceci afin de conserver ses caractéristiques de légume frais "peleux mais non pelé".

Provenant d'une variété unique (la variété Béa), la Béa du Roussillon AOP est un légume de printemps, saisonnier et fragile, présent sur les étals de mai à juillet. Elle se caractérise par son bon goût de légume primeur (petit pois, artichaut, fève), sa texture fondante et sa saveur légèrement sucrée. Elle est reconnaissable par sa forme lisse et allongée, sa couleur jaune pâle et une peau fine qui s'enlève à la main. Elle possède un taux de matière sèche faible.

Quelques chiffres

- 7 producteurs et 1 station de conditionnement
- 50 tonnes de production
- En vente chez de nombreux détaillants et dans la plupart des enseignes de la grande distribution.

Syndicat de défense de la pomme de terre primeur Béa du Roussillon

19 avenue de Grande-Bretagne - 66025 Perpignan Cedex
Tél. 04 68 35 97 68

Chasselas de Moissac AOP

Le Chasselas était déjà cultivé autour de Moissac avant la Révolution française sur des coteaux depuis toujours réputés pour leur aptitude à porter de la vigne. Le développement de sa culture est étroitement lié à l'Abbaye de Moissac. Dans les années 1840, le Chasselas fait ainsi l'objet d'un commerce florissant vers l'Angleterre via le canal latéral de la Garonne et le Port de Bordeaux. Il est alors conditionné dans des corbeilles rondes Moissagaises, les "descos".

En 1845, Paris déguste 40 tonnes de Chasselas acheminées vers la capitale par malle-poste. Le déploiement du chemin de fer va pousser la production de Chasselas. En 1932, les chasselatiers se regroupent en "Association des Producteurs de Moissac" qui deviendra plus tard le Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOP. En 1971, le Chasselas de Moissac est le premier fruit frais à décrocher une AOC au plan national, confortée par une AOP en 1996.

L'aire de l'appellation Chasselas de Moissac AOP couvre un relief débutant au nord sur le Quercy Blanc et venant au sud rejoindre la Garonne. Elle s'étend sur les départements du Lot et du Tarn-et-Garonne.

Son terroir est doté d'un climat particulier qui se nourrit de la double influence des courants atlantiques et méditerranéens. Le Chasselas de Moissac AOP est une production de type familial qui exige un savoir-faire minutieux. La récolte s'effectue en plusieurs passages, ne retenant à chaque fois que les grappes à pleine maturité. Chacune d'elles fait ensuite l'objet d'un ciselage à la main, destiné à parfaire la beauté du fruit. C'est ainsi que l'on parle souvent de "travail d'orfèvre" pour qualifier l'activité des chasselatiers et chasselatières de Moissac.

Issu du cépage "Chasselas B", le Chasselas de Moissac AOP se reconnaît par la souplesse de sa grappe, son homogénéité, ses grains sphériques de coloration dorée, laissant voir ses pépins, peu nombreux, par transparence. Sa grappe souple, son grain sphérique, doré et gorgé de soleil, sa peau fine, son jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation en font le joyau des raisins blancs. A noter qu'il existait à Moissac une station uvale, appelée l'uvarium, où l'on venait consommer ce raisin en cure, pour se remettre en forme et se prémunir des maladies cardio-vasculaires.

Quelques chiffres

- 254 producteurs
- Volume de production : 3000 à 3500 tonnes

Les animations en 2017

16/17 septembre, Chasselas et Patrimoine : fêtons Moissac. Dégustation et jeux

15/17 septembre, Marchés flottants du Sud-Ouest à Paris

Fin septembre/début octobre, Chasselas et Compagnie. Portes ouvertes chez les chasselatiers.

Syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOP

1 promenade Sancert - 82200 Moissac - Tél. 05 63 04 01 78 - www.chasselas-de-moissac.com



NOUVEAU EN 2017

Le Chasselas de Moissac AOP est inscrit à l'Inventaire National du Patrimoine Culturel Immatériel depuis mars dernier. Afin d'harmoniser les libellés en usage pour cet inventaire où l'accent est placé sur les pratiques et les savoir-faire plutôt que sur les objets patrimoniaux, ce classement a été officiellement dénommé : la culture du raisin Chasselas de Moissac AOP.

Haricot Tarbais IGP Label Rouge

Importé d'Amérique au XVI^{ème} siècle, le haricot a été implanté dans la plaine de Tarbes au début du XVIII^{ème} siècle par Monseigneur de Poudenx, Evêque du Diocèse de Tarbes, en même temps que le maïs. Une mission : faire face à une période de disette. Le haricot étant une plante grimpante, le maïs lui servait alors de tuteur !

Dans les années 1950, l'introduction des maïs hybrides à haut rendement sonne le glas de cette culture qui avait assuré la prospérité de la Bigorre. En 1986, quelques agriculteurs locaux décident de relancer cette production presque abandonnée et créent un Syndicat de Producteurs et une Coopérative qui donneront naissance à l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais. Leur volonté et dynamisme sont récompensés par l'obtention du Label Rouge en 1998 puis par une IGP en 2000. Le Haricot Tarbais IGP Label Rouge est produit en Bigorre, au pied des Pyrénées.

Cultivé en palissage sur filet ou maïs offrant ainsi une exposition optimale au soleil, il est récolté après dessiccation du pied, à la main. Commercialisé en grains, son tri et son conditionnement sont également opérés avec le plus grand soin.

Le Haricot Tarbais IGP Label Rouge est issu d'une plante grimpante très vigoureuse pouvant atteindre 2,5 mètres de hauteur. A maturité, la gousse est parcheminée, ornée de filandres et parfois légèrement panachée de violacé. Frais, il est vendu en gousses qui contiennent au minimum 3 grains. Sec, il est vendu en grains d'un blanc pur et mat et d'un calibre généreux. Sous sa peau d'une grande finesse, il cache une chair aussi moelleuse que fondante, au goût parfaitement équilibré. Ses qualités nutritionnelles sont remarquables : pauvre en lipide, riche en fibres et protéines et sans gluten.



Quelques chiffres

- 72 producteurs
- Volume de production : 250 tonnes (Haricot Tarbais IGP secs)

L'animation en 2017

Octobre : Visite de bloggeuses et récolte

Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais

4 Chemin de Bastillac - 65000 Tarbes

Tél. 05 62 34 76 76

www.haricot-tarbais.com

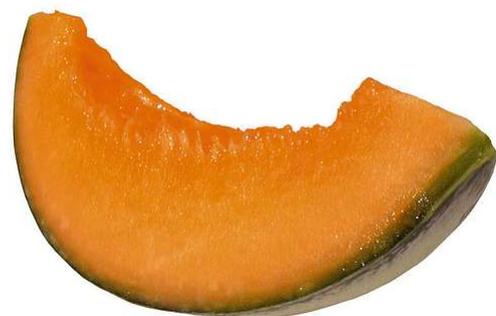
NOUVEAU EN 2017

Pour fêter les 30 ans de la relance du produit, un livre "Graine de renaissance ou la relance du Haricot Tarbais" va paraître. En parallèle, un nouveau site internet verra le jour. Il fera la part belle aux producteurs avec des portraits haut en couleur.

Enfin, de nouvelles recettes seront réalisées : des déclinaisons de cassoulet proposées par 7 chefs, producteurs, blogueurs et élèves de Lycée Hôtelier. Et des desserts aux Haricots Tarbais de blogueurs et blogueuses : brownies, abricots rôtis au caramel de Haricots Tarbais, crème brûlée...

Melon du Quercy IGP

Présent depuis la Haute Antiquité, le melon a été adopté au fil des siècles par certaines contrées françaises dont le Quercy. C'est dans l'après-guerre que sa production s'est largement répandue et que le marché s'est organisé. Les années 1960 marquent un tournant dans le développement de la culture du Melon du Quercy.



Pour persévérer et valoriser cette production agricole ancestrale, les producteurs et les stations fruitières de la zone Quercy, se sont unis au sein du Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy. Ils ont obtenu en 2004 l'IGP. Il est produit sur le Quercy Blanc, le Pays de Serre et le Bas Quercy.

Gâté par la nature, le terroir offre des reliefs vallonnés, des sols argilo-calcaires et un climat clément et chaleureux. L'argile procure une excellente rétention en eau permettant ainsi de réguler la nutrition hydrique de la plante. Les feuillets d'argile ont également la faculté de restituer à la plante les éléments minéraux essentiels à la croissance d'un fruit de bonne qualité.

Les producteurs sont regroupés dans des exploitations familiales et traditionnelles avec une superficie moyenne de production par exploitation de 2,70 ha. Le melon occupe une place prépondérante dans l'économie locale Quercynoise qui s'est structurée autour du produit.

Après avoir opté pour le meilleur choix variétal, les producteurs cultivent le Melon du Quercy IGP avec un soin attentif. Il est récolté à parfaite maturité aux heures fraîches de la matinée. Toutes les précautions sont prises lors des opérations successives de calibrage, tri et conditionnement afin que le Melon du Quercy IGP puisse présenter ses qualités optimales à la dégustation.

L'écorce du Melon du Quercy IGP est lisse ou écrite, ornée de sillons verts plus ou moins marqués. Sa chair de couleur orangée, à la fois juteuse et fondante, réjouit également les palais les plus exigeants par sa richesse aromatique et sa délicate saveur. Très digeste et faiblement calorique, il est source d'un grand nombre de vitamines et de minéraux.

Quelques chiffres

- Nombre de producteurs : 90
- Volume de production : 5 000 tonnes
- En vente chez de nombreux détaillants, dans la plupart des enseignes de la grande distribution et sur les marchés de détails du Quercy

L'animation en 2017

Lot of Saveurs à Cahors le 1^{er} juillet : mise en avant des produits SIQO du Lot avec le soir, au cours du repas, un Granité au Melon du Quercy IGP

Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy

55 Route des Coteaux du Quercy - 82270 Montpezat de Quercy

Tél. 06 86 91 88 09 - www.melon-du-quercy.fr

NOUVEAU EN 2017

Un nouveau sticker vient d'être approuvé par l'INAO. Il permettra au consommateur de retrouver le sigle IGP garantissant ainsi sur chaque melon sa provenance et sa qualité.

Noix du Périgord AOP

Le Périgord est certainement l'un des berceaux de la noix. On en retrouve la trace il y a 17 000 ans dans les abris qui servaient d'habitation à l'homme de Cro-Magnon. Au XIII^{ème} siècle, l'huile de noix est une production essentielle pour l'économie de la région. La noix est même utilisée par les paysans comme monnaie d'échange pour payer leurs baux. Dès le XV^{ème}, le Quercy exporte son huile de noix. Ce commerce va atteindre son apogée au XVIII^{ème}. Il se développe via Bordeaux vers la Hollande, l'Angleterre, la Prusse, les gabares (bateaux à fond plat) descendent alors la Dordogne, remplies d'huile, de grumes et de noix.



En 1830, un hiver glacial anéantit les noyaies portant un coup terrible à la production. L'arrivée des huiles tropicales et issues d'oléagineux comme le colza, accentue la baisse de la production. Dans les années 1950, la production de noix repart et en 1987 est créée la Station Expérimentale de la Noix à Creysse pour préparer la noyaie nouvelle génération.

L'AOC en 2002 puis l'AOP en 2004 pour la noix fraîche, la noix sèche et le cerneau, viennent concrétiser les efforts menés par la profession. Le Syndicat professionnel mène actuellement une démarche d'obtention d'une AOP pour l'huile de noix, autre produit fortement lié au patrimoine gastronomique du Périgord. La Noix du Périgord AOP est produite en Dordogne, sur la majeure partie du Lot et de la Corrèze ainsi que quelques communes de Charente. Quatre variétés sont admises dans l'appellation : Corne, Marbot, Grandjean et Franquette.

La récolte des noix fraîches commence début septembre, à l'optimum de maturité et de saveur. Rapidement les noix sont écalées, lavées, triées et calibrées puis vendues fraîches jusqu'à la mi-octobre. Au-delà, les noix font l'objet d'un séchage indépendant des conditions climatiques et sont commercialisées dans leur coque. Les cerneaux sont obtenus après cassage de la coquille de noix. Cette opération traditionnelle d'énoisage reste essentiellement manuelle.

Quelques chiffres

- Nombre de producteurs : 267 en Occitanie
- Volume de production : 2 000 tonnes en Occitanie

L'animation en 2017

1^{er}/5 mai : participation dans le cadre de la Foire Expo de Paris à des ateliers culinaires animés par *Génération Masterchef*

Syndicat Professionnel de la noix et du Cernéau de Noix du Périgord

Perrical - 46600 Creysse - Tél. 05 65 32 22 22 - www.noixdupericord.com

NOUVEAU EN 2017

Cette année, la Noix du Périgord AOP fait sa révolution. Le site internet sera refait. Il sera lisible sur tous les supports et fera la part belle au produit. Une nouvelle brochure au format Mag viendra remplacer le livret de recettes actuel. Enfin, la Route de la Noix du Périgord accueille cette année de nouveaux adhérents. Elle permet de faire découvrir le terroir et de comprendre l'importance de la production de noix dans la culture de la région : moulins à huile, distillerie, produits dérivés, gastronomie...

Oignon Doux des Cévennes AOP

L'Oignon Doux des Cévennes a été le premier oignon en Europe à bénéficier d'une AOC en 2003 et d'une AOP en 2008, renforçant ainsi son positionnement haut de gamme. Il garantit aux consommateurs une provenance, un terroir aux caractéristiques pédoclimatiques particulières liées notamment à la production en terrasses, le respect d'un savoir-faire traditionnel (repiquage manuel, récolte manuelle) et la typicité d'un produit tant par son aspect que ses caractéristiques organoleptiques.

La culture de l'Oignon Doux des Cévennes AOP qui s'effectue sur 32 communes au sud des Cévennes, est parfaitement adaptée aux caractéristiques physiques de ce versant méridional avec des sols sableux, acides et drainants, issus d'une roche schisteuse ou granitique. A cela s'ajoute un climat sec, chaud et ensoleillé et des parcelles petites et accidentées que l'homme a rendues cultivables en aménageant des terrasses.

Il est semé en pépinières au mois de février, puis repiqué en mai. Après sa récolte à la main en août, commence le patient travail de préparation qui lui donnera sa belle robe nacrée, brillante par la finesse des tuniques (les peaux extérieures).

L'Oignon Doux des Cévennes AOP se caractérise par une texture fondante et un goût sucré. Consommé cru, il est apprécié pour sa chair craquante, son absence de piquant et d'amertume, ses arômes fins et équilibrés. Dégusté cuit, il conserve sa brillance et devient translucide, onctueux, juteux et sucré en bouche, sans amertume, avec des arômes de châtaigne et de grillé. Il participe à la réussite de nombreuses recettes. Bon pour la santé, faible en calories et riche en vitamine C, l'oignon contient de nombreux minéraux et oligo-éléments aux vertus immunitaires et antioxydantes. Il présente de plus, des actions physiologiques originales, qui ont fait l'objet de nombreuses études : action diurétique, effets bénéfiques sur le système cardio-vasculaire, action hypoglycémiante.



Quelques chiffres

- 113 producteurs
- Volume de production : 3 200 tonnes
- En vente directe, sur les marchés locaux de la région, en GMS et épicerie.

Les animations en 2017

NOUVEAU EN 2017

20 août à Saint André de Majencoules, Fête de la Récolte de l'Oignon Doux des Cévennes AOP parrainée par Mercotte. L'occasion de présenter la récolte du produit et les conditions particulières de sa production.

22 octobre, 24^{ème} Foire de la Pomme et de l'Oignon à Le Vigan

ADOC Association de Défense de l'Oignon Doux des Cévennes

Maison de la Formation et des Entreprises - 30b Route du Pont de la Croix - 30120 Le Vigan

Tél. 04 67 82 76 78 - www.oignon-doux-des-cevennes.fr

Olive et Huile d'Olive de Nîmes AOP

Le village de Collias a été fondé par des navigateurs et commerçants grecs qui, fidèles à leur rôle de diffuseurs de l'olivier, auraient greffé un olivier sur l'oléastre indigène et créé le plant de Collias à l'origine de la Picholine, variété principale des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes. Cette variété porte le nom d'une préparation semi-industrielle dite "à la Picholine" mise au point au XVIII^{ème} siècle.

Il y a une vingtaine d'années, une poignée d'oléiculteurs passionnés a cru en la qualité de l'huile d'olive et de l'olive du bassin nîmois. Grâce à leur ténacité, l'Huile d'Olive de Nîmes a été reconnue AOC en 2004 suivie en 2006 de l'Olive de Nîmes. En 2007, l'Huile d'Olive de Nîmes obtient son AOP suivie en 2010 par l'Olive de Nîmes. Exclusivement issue de la variété locale Picholine, l'Olive de Nîmes est cultivée et conditionnée dans 183 communes du Gard et dans 40 communes de l'Hérault.

L'Olive de Nîmes AOP est récoltée en début de saison à l'automne. Elle est alors moyennement riche en huile. Sa mise en saumure traditionnelle selon la recette dite "à la Picholine" lui accorde une note salée caractéristique.

La Picholine donne l'une des huiles les plus intenses en France. A la dégustation, l'Huile d'Olive de Nîmes AOP révèle des arômes de prune, d'ananas, avec une pointe d'amertume et une ardeur qui la rendent fraîche et légère.

Quelques chiffres

- 250 producteurs
- Volume de production : 30 tonnes



Les animations en 2017

8/9 avril, Olives en Fête en Pays d'Uzès et du Pont du Gard. Démonstration de taille, dégustation....

20/21 mai, Journée Méditerranéenne des Saveurs à Nîmes : marché et animations autour des produits agricoles gardois, mini-ferme, animations enfants...

2/3 décembre, Fête de l'Huile de l'Avent : journées portes-ouvertes dans les 8 moulins à huile de la région avec visite des ateliers de transformation et dégustations des huiles "primeurs"

Syndicat AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes

Mas de l'Agriculture - 1120 route de St Gilles - 30900 Nîmes

Tél. 04 66 04 50 34 - www.aoc-olive-nimes.fr

NOUVEAU EN 2017

Un nouveau site internet va être créé cette année. Ce développement sera accompagné d'une page Facebook interactive avec les internautes.

Olive Lucques du Languedoc AOP

NOUVEAU EN 2017

C'est dans le Languedoc que l'Olive Lucques a trouvé historiquement son lieu de prédilection. Le savoir-faire très maîtrisé des producteurs et des confiseurs de la zone a permis à cette olive de porter les couleurs de l'AOC en 2015 et depuis février dernier de l'AOP. Le consommateur a ainsi une garantie sur l'origine du produit, les techniques de préparation et le goût.

Les producteurs du Languedoc souhaitent également protéger leur huile d'olive par l'obtention d'un signe officiel d'origine et de qualité. Le cahier des charges Huile d'olive du Languedoc AOC est en cours de rédaction.

L'aire géographique de l'Olive Lucques du Languedoc AOP s'étend de Montpellier à l'arrière-pays Lodévois jusqu'à Carcassonne, soit 67 communes dans l'Aude et 224 dans l'Hérault.

L'Olive Lucques du Languedoc AOP est récoltée verte, manuellement et directement sur l'arbre dès la fin du mois d'août et jusqu'à début octobre. Elle bénéficie d'un climat méditerranéen qui lui offre les conditions optimales pour son développement. Elle est ensuite calibrée, désamérisée puis mise en saumure pour sa conservation. Ajouté à cela le savoir-faire des confiseurs qui mettent tout en œuvre pour révéler ses caractéristiques gustatives et aromatiques très typiques.

Avec sa robe verte lumineuse et sa forme en croissant, l'Olive Lucques du Languedoc AOP est ferme, charnue et onctueuse, en forme de croissant. Elle possède une chair extraordinairement fine. Ses arômes légers d'avocats à avocat beurré et parfois même de noisette fraîche ou de foin coupé lui apportent une fraîcheur très appréciable.

C'est une olive verte entière, ni tailladée, ni cassée, désamérisée avec une solution alcaline qui peut être commercialisée en frais ou pasteurisée.

Quelques chiffres

- 80 producteurs et domaines indépendant
- 7 confiseurs
- Superficie habilitée à la production d'olives : 300 hectares
- Volume de production : 60 tonnes

Syndicat de défense de la Lucques et de l'Huile d'Olive du Languedoc

Domaine d'Astiès - 34490 Thézan les Béziers

Tél. 04 66 04 50 34

www.saohl.fr



Prune Reine Claude Label Rouge

Originnaire d'Orient et découverte par le botaniste Pierre Belon au milieu du XVI^{ème} siècle, cette prune fut baptisée Reine Claude en hommage à la 1^{ère} épouse du roi François 1^{er}. Peu à peu, ce sont les vergers du Tarn-et-Garonne qui ont concentré la plus grande partie de la production de cette savoureuse prune. Depuis des générations, la Reine-Claude a trouvé dans le Sud-Ouest des conditions idéales à son épanouissement.

Obtenu en 1998, le Label Rouge a permis de certifier une production qui exige une importante main d'œuvre et un savoir-faire de haute technicité. La Prune Reine Claude Label Rouge est produite en région Occitanie et plus particulièrement dans le Tarn-et-Garonne et le sud du Lot.

Cultivée dans des vergers de petite taille, la Reine Claude Label Rouge a un rendement faible par rapport aux autres variétés de prune. Les pratiques culturales et les méthodes de protection mises en œuvre visent à concilier l'obtention de fruits de grande qualité et le respect de l'environnement. Les fruits sont cueillis à la main, fruit par fruit, à maturité optimale. La récolte, s'effectue en plusieurs passages sur une dizaine de jours.

C'est ensuite avec le plus grand soin que sont effectuées les opérations de tri, calibrage et contrôle du taux de sucre (supérieur à 17%) permettant à la Reine Claude d'accéder à la labellisation. Elle est présente sur les marchés de la mi-juillet à fin septembre.

De forme arrondie, un peu aplatie à ses deux pôles, la Prune Reine-Claude Label Rouge arbore à maturité une belle robe de couleur verte à vert-jaune parfois soulignée d'une légère pigmentation rouge. Sa chair à la fois ferme et d'une grande finesse n'est pas adhérente au noyau. Elle est aussi juteuse que parfumée, offre en bouche une délicieuse saveur sucrée au parfum de miel à laquelle s'associe une délicate pointe acidulée. Ces qualités gustatives inimitables en font une complice idéale des petites envies gourmandes de l'été avec à peine 5 calories par fruit... Riche en minéraux, la Reine-Claude est aussi riche en vitamines (A, B, C et D) réputées efficaces contre le vieillissement de l'épiderme.

Quelques chiffres

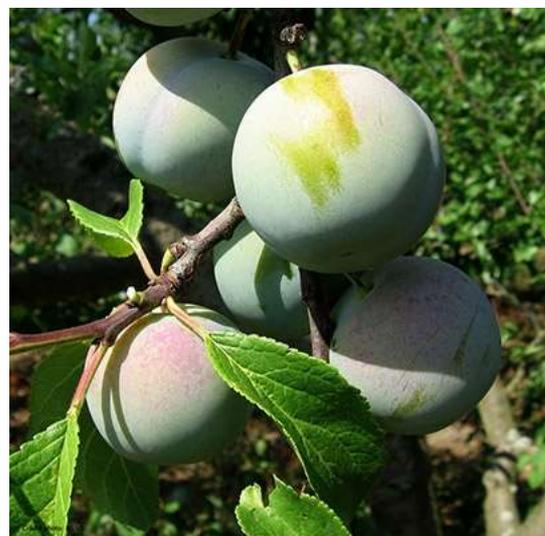
- 93 producteurs
- Volume de production : potentiel de 1 000 tonnes

Organisme de défense et de gestion du Label Rouge Reine-Claude

Hexavalor – BP 205 – Agropole Innovations – Bât. AGROTEC –
47931 AGEN cedex 9

Té. 05 53 77 22 71 - Port : 06 14 11 25 03

labelreineclaude@hexavalor.fr



A VENIR EN 2018

En 2018, la Prune Reine Claude Label Rouge fêtera ses 20 ans.

Pruneau d'Agen IGP

Venu de Chine par la route de soie, le prunier était déjà cultivé sur les coteaux de la Garonne du temps des Gaulois. Connue depuis la plus haute antiquité, la technique du séchage fut introduite en Gaule par les Romains.

Ce n'est toutefois qu'au XII^{ème} siècle que les Croisés rapportèrent de Damas la prune du même nom qui, par hybridation avec un prunier local donnera naissance à la prune d'Ente sous l'impulsion des moines de l'Abbaye de Clairac. Sa commercialisation connaît un essor considérable au XIX^{ème} siècle avec le développement de la navigation marchande. Les pruneaux étaient expédiés d'Agen par bateau depuis les quais de la Garonne. Agen donna ainsi son nom aux pruneaux qui s'appellent depuis Pruneaux d'Agen.

Les conditions climatiques et les terroirs du Lot-et-Garonne (2/3 de la production) et des départements limitrophes (Dordogne, Gers, Gironde, Lot et Tarn-et-Garonne) ont fait de cette partie du Sud-Ouest une terre d'élection pour la culture de la prune d'Ente. La concentration géographique de cette production et le respect d'un cahier des charges de production et de transformation strict, ont permis en novembre 2002 l'obtention d'une IGP.



Les prunes d'Ente sont récoltées traditionnellement à pleine maturité entre la mi-août et la mi-septembre. Elles présentent alors une couleur violet foncé à reflets bleuâtres caractéristiques. Leur chair ambrée, couleur de miel est juteuse et délicieusement sucrée. Les prunes d'Ente fraîchement cueillies sont transportées sur l'exploitation où elles seront successivement lavées, triées, calibrées et séchées. C'est au terme de ces étapes que la prune devient un pruneau. Il faut en moyenne 3 kg de prunes d'Ente pour faire 1 kg de pruneaux d'Agen après séchage pendant 20 à 24 heures dans des fours dont la température se situe entre 70 et 80°C.

Le pruneau d'Agen IGP est un fruit de terroir qui concentre les bienfaits de la prune dont il est issu. Il tire ses principales qualités nutritionnelles de sa teneur en glucides à index glycémique modéré combinant à la fois des sucres à assimilation lente et des sucres à assimilation rapide, de l'équilibre entre les fibres solubles et insolubles qu'il contient, de sa composition en minéraux et en vitamines aux propriétés antioxydantes particulièrement intéressantes.

Quelques chiffres

- 99 producteurs en Occitanie
- Volume de production : 3 600 tonnes en Occitanie

L'animation en 2017

25/27 août, Pruneau Show à Agen. Devenu l'évènement incontournable, il transforme la ville en gigantesque lieu de fête autour de son fruit emblématique pour des dégustations, des animations de rue et des concerts gratuits. Cette année, il accueillera Jenifer, Vianney et Gilbert Montagné.

Bureau national Interprofessionnel du Pruneau et Syndicat du Pruneau d'Agen

2 rue des Magnolias - BP 130 - 47303 Villeneuve sur Lot Cedex

Tél. 05 53 41 55 55

www.pruneau.fr

Fruits et Légumes Bio d'Occitanie

L'Agriculture Biologique garantit un mode de production respectueux de l'environnement et la mise en marché de produits alimentaires de qualité. C'est une démarche globale qui met au premier rang de ses préoccupations l'homme et la planète.



De la Méditerranée aux coteaux du Sud-Ouest, la région Occitanie offre une très large gamme de fruits Bio : cerises, abricots, pêches et nectarines dans les Pyrénées Orientales et le Gard ; prunes, kiwi et raisin de table dans le Tarn-et-Garonne ; noix dans le Lot ; châtaignes en Lozère et Gard ; pommes bio sur l'ensemble du territoire.

Les légumes Bio sont quant à eux produits sur toute la région par de très nombreux maraichers Bio. Ils sont vendus sur place ou en circuit court. Par ailleurs, des maraichers spécialisés en circuits longs cultivent sur des exploitations très performantes en plein champs et en abri des produits tels que la salade, les légumes feuilles et les légumes ratatouille, l'ail et l'oignon pour le marché national et l'export. Ces maraichers spécialisés sont principalement basés sur les Pyrénées-Orientales et le Gard.

Lutte biologique contre les ravageurs, implantation d'éléments de biodiversité (bandes fleuries, haies composites, nichoirs, couverts végétaux), désherbage mécanique et choix de variétés résistantes... les maraichers bio et arboriculteurs bio d'Occitanie innovent sans cesse afin de produire des fruits et légumes bio de qualité dans une volonté de progrès permanent, vers toujours plus de respect de l'environnement et de la biodiversité.

L'Occitanie est ainsi devenue une région de forte production de Fruits et Légumes Bio :

- Fruits frais : la Région est 2^{ème} au classement national avec 1 146 producteurs sur 2 670 ha (soit 19% des surfaces bio françaises). Elle est leader pour la production d'abricots (3 000 tonnes), de pêches et de nectarines (2 500 tonnes). Elle produit 5 000 tonnes de pommes, 800 tonnes de prunes ainsi que 600 tonnes de poires, 5 000 tonnes de raisin de table, des kiwis, cerises, melons, figes...
- Fruits secs / Fruits à coque : l'Occitanie est 3^{ème} au classement national avec 382 producteurs sur 1 985 ha. On note une forte production de châtaignes et de noix (1 803 ha). Le développement de la filière amandes et noisettes est en cours.
- Légumes frais : la Région est là aussi 3^{ème} au classement national avec 1 460 producteurs sur 2 198 ha (soit 12% des surfaces bio françaises). 12 millions de pieds salade d'hiver et de légumes à feuille sont produits chaque année. A noter également une forte production de légumes ratatouille dès avril et une production notable d'ail et d'oignons.



Les produits Bio plébiscités par les Français !

D'après les derniers chiffres du Baromètre Agence BIO / CSA, près de 9 français sur 10 ont consommé un produit Bio en 2016 et près de 7 sur 10 (69%) disent même consommer régulièrement Bio. 78 % des produits Bio consommés sont des fruits et légumes.