

COMMUNIQUE DE PRESSE

18 entreprises d'Occitanie pour séduire les épiciers et importateurs allemands

Pour la première fois, 18 entreprises d'Occitanie participent à Gourmet Discovery, le salon spécialisé dans l'épicerie fine et la gastronomie qui se déroule **du 13 au 14 juin** à Hambourg en Allemagne. L'Allemagne est le 1^{er} client de la France en produits alimentaires et est naturellement le marché prioritaire de l'agence de développement économique pour développer les exportations des entreprises agroalimentaires régionales. Car AD'OCC est présent tout au long de l'année sur le marché allemand en conduisant des missions spécifiques ou en proposant des actions collectives sur les salons comme ceux de Biofach, de l'Anuga ou de Fruit Logistica par exemple.

A Gourmet Discovery, les producteurs de la région Occitanie se rassembleront pour la première fois sous un pavillon collectif Occitanie – Sud de France pour proposer une offre agroalimentaire à la fois variée et innovante. Toute la gamme des produits Sud de France est représentée des huiles aux huîtres en passant par les soupes, les confitures, les miels, les tartinables, les foies gras, le cassoulet, etc.

L'agence AD'OCC a programmé pour ces producteurs des rendez-vous BtoB avec les principaux acheteurs allemands. Une sélection parmi près de 2 500 visiteurs attendus : importateurs, distributeurs, épicerie fines, réseaux de la distribution bio, grande distribution et restauration commerciale allemands. Aux côtés de chaînes traditionnelles comme Aldi et Lidl qui proposent une offre bio, il y a aussi des chaînes très importantes comme Alnatura, Bio Company ou DENN'S Biomarkt.

En Allemagne, les entreprises d'Occitanie présenteront leurs meilleurs produits car le pays demeure un marché prometteur pour l'épicerie fine ; la France assurant une belle part des importations.

Le 15, une partie de ces entreprises régionales sera invitée aux Galeries Lafayette de Berlin dont le partenariat avec la marque Sud de France ne cesse de se consolider au fil des ans. Désormais, plus de cinquante entreprises d'Occitanie Sud de France sont référencées dans ses rayons.

Les 18 entreprises d'Occitanie qui participent à Gourmet

- **Apimab Laboratoires** ; basé à Clermont-l'Hérault (Hérault) ; Miel, produits à base de propolis - <https://apimab-laboratoires.fr/>

Apimab Laboratoires s'efforce de sourcer, d'extraire et de transformer les produits de la ruche pour réaliser des produits finis correspondant aux exigences du marché et de ses revendeurs partenaires. Avec ses deux gammes de produits finis Propolia® et Solbeil®, mais aussi ses extraits et ses produits sélectionnés, Apimab propose donc une offre complète et adaptée aux besoins des consommateurs.

- **Aromandise** ; basé à Montpellier (Hérault) ; Thés, sauce soja - <https://www.aromandise.com/>

Spécialiste de l'innovation santé et bien-être, Aromandise, société montpelliéraine créée en 1993 (sous le nom de Florisens), développe des produits et saveurs bio et innovants. Son catalogue affiche plus de 600 produits, inspirés des pratiques japonaises et de la médecine douce.

- **Crusta C** ; basé à l'Isle-Jourdain (Gers) ; Fruits de mer -<https://crustac.fr/>
Leader sur le marché de la crevette cuite réfrigérée, Crusta C développe progressivement ses produits pour devenir un acteur incontournable dans l'univers des produits de la mer. Tout cela en conservant le même cap depuis 27 ans : Partager le goût d'innover !

- **Groupe Barba** ; basé à Villeneuve-lès-Béziers (Hérault) ; Poissons frais -
<https://www.groupebarba.com/fr/accueil/>
Plus de 90 ans d'expérience dans la transformation des produits de la mer et poissons : thon, espadon, cabillaud, ultra basse température, encornet géant, anneaux d'encornet.

- **Huilerie Emile Noël** ; basé à Pont-Saint-Esprit (Gard) ; Huiles bio -
<https://www.emilenoel.com/>
Emile Noël : c'est un savoir-faire familial avec plus de 35 huiles biologiques différentes et ce depuis 1920 : huile d'olive bio, huile de tournesol bio, etc.

- **Karine & Jeff**, basé à Revel (Haute-Garonne) ; Soupes et confitures -
<https://www.karinejeff.fr/>
Karine & Jeff, c'est une aventure entrepreneuriale portée par Karine Tardon et Jean-François Marie. Depuis une vingtaine d'années, leur entreprise prépare et commercialise des soupes et plats cuisinés bio à base de légumes, de céréales et de légumineuses. Chaque année, trois millions de bocaux sortent de ses ateliers de Revel.

- **La Compagnie des Desserts** ; basé à Lézignan-Corbières (Aude) ; Gâteaux, glaces -
<https://www.compagniedesdesserts.com/>
La Compagnie des Desserts est le regroupement de plusieurs glaciers, pâtisseries et boulangers, poursuivant une ambition forte commune : être le spécialiste du dessert pour les restaurants.

- **La Quercynoise** ; basé à Gramat (Lot) ; Viande Canard - <https://www.vallee-dordogne.com/offres/la-quercynoise-gramat-fr-2670659>
La Quercynoise fabrique et commercialise, sous la marque Maison Occitane, une gamme complète de foies gras et de spécialités gastronomiques dans la pure tradition du sud-ouest. La coopérative agricole souhaite offrir aux amateurs ce qui se fait de meilleur dans le domaine de la gastronomie fine française à base de palmipèdes gras. C'est pourquoi foie gras, magrets de canard, confits et autres spécialités en conserve du sud-ouest sont travaillés dans le respect des traditions.

- **Le Moulin du Pivert** ; basé à La Fouillade (Aveyron) ; Biscuits - <https://lemoulindupivert.fr/>
Les productions du Moulin du Pivert restent 100 % bio, sans huile de palme et sans œuf. Toutes les recettes sont issues de l'agriculture biologique et l'ensemble des biscuits est fabriqué en Aveyron.

- **Le Petit Beret** ; basé à Nissan-lez-Enserune (Hérault) ; Vins et bières sans alcool -
<https://lepetitberet.com/fr/>
Fathi Benni, ingénieur agronome, et Dominique Laporte, meilleur sommelier de France ont créé Le Petit Béret, le premier vin sans alcool du marché.

- **Maison Rivière**, basé à Castelnaudary (Aude) ; Tartinables - <https://www.maisonriviere.com/>
La Maison Rivière de Castelnaudary, reconnue pour ses savoureux cassoulets au canard, à l'oie ou au porc, confectionne des produits artisanaux de grande qualité depuis 1956.

- **Roger Vidal** ; basé à Saint-Jean-du-Bruel (Aveyron) ; Pâtés, terrines - <https://www.roger-vidal.fr/>
Roger Vidal est une entreprise familiale installée dans le sud Aveyron créée dans les années 1970, fabriquant des conserves de pâtés et terrines et tartinables. Respectueuse d'une fabrication à

l'ancienne et mettant tout son savoir-faire dans l'élaboration de ses pâtés et terrines, Roger Vidal fabrique des produits gourmets depuis plus de quarante ans.

- **Sanchez Guy Expédition** ; basé à Loupian ; Huîtres et vins - <https://guysanchez-huitres.fr/fr>

La famille Sanchez est une dynastie d'ostréiculteurs depuis 4 générations. L'entreprise propose 4 4 variétés d'huîtres : l'huître de Bouzigues, l'huître de Thau Bio, la Signature Sanchez, l'huître de Camargue.

- **Marcou** ; basé à Thegra (Lot) ; Noix - <https://noixduperigord.com/route-de-la-noix/files/basic-html/page23.html>

Pascal Marcou est un producteur de noix qui exploite la noix sous toutes ses facettes : pâtisserie, glace aux noix, noix coques, cerneaux de noix nature et caramélisés ainsi que huile de noix.

- **Senfas** ; basé à Méjannes-lès-Alès (Gard) ; Tartinables, gammes végétales - <https://www.senfas.com/>

Spécialisée depuis 1987 dans l'agroalimentaire bio, la société gardoise Senfas développe des gammes végétales bio, sans gluten et vegan.

- **Lou Castaneas** ; basé à Albiac (Tarn-et-Garonne) ; Fruits à coques, confitures, compotes, pâtes à tartiner - <https://fr-fr.facebook.com/pages/category/Agriculture/Castaneas-109258128006713/>

Castanéas est avant tout une histoire de famille, de vergers, de passion mais aussi de gourmandises ; producteurs de châtaignes, noix et noisettes dans le sud-ouest de la France depuis plus de 30 ans.

- **Riz de Canavere** ; basé à Saint-Gilles (Gard) ; Riz - <https://canavere.fr/>

Précurseur dans la riziculture en Camargue, Canavere est une entreprise familiale qui travaille depuis 4 générations au développement d'une production agricole respectueuse des sols et des hommes.

- **Bienmanger.com** ; basé à La Tieule (Lozère) ; épicerie fine en ligne - <https://www.bienmanger.com/>

L'épicerie fine d'e-commerce Bienmanger.com a créé une plateforme en allemand pour composer une offre de produits Sud de France attrayantes pour le marché allemand.

Contacts Presse AD'OCC

Julie MYC RACHEDI : julie.myc-rachedi@agence-adocc.com - 06 07 26 11 31

Jérôme BOUCHINDHOMME : jerome.bouchindhomme@agence-adocc.com - 06 23 30 23 01