FINALISTES
CATÉGORIE OCCITANIE

CRITÈRES DE PRÉSÉLECTION

→ Les **matières premières** agricoles qui entrent dans la composition de mon produit viennent de la région Occitanie **(critère obligatoire).**

→ Toutes les étapes de **transformation** de mon produit se font en région Occitanie.

→ Mon produit fait partie du **patrimoine régional** (exemples : variété ou race locale, AOC/AOP/IGP, savoir-faire ou spécialité culinaire d'Occitanie, etc.).
Mon produit est agréé « **Sud de France - L'Occitanie** ».
Mon entreprise propose des activités pour faire connaître ses produits / son savoir-faire (visites du site de production, journées portes ouvertes, interventions, intégration dans des circuits touristiques, musée, etc.)

PRODUITS FINALISTES :

GLACE À LA FOUGASSE

POULET FERMIER JAUNE DU GERS AVEC TARSES

FARINE DE BLÉ TENDRE

COUP DE COEUR
OCCITANIE

FERMIERS DU GERS (32)
POULET FERMIER JAUNE DU GERS AVEC TARSES

- Élevé dans le Gers, transformé à Saramon
- **Nos marques en Occitanie :** VOLAILLES FERMIERES DU GERS et POULET D'ICI
- Le poulet fermier jaune Label Rouge du Gers est un **emblème de la gastronomie française** et encore plus de l'Occitanie. Traditionnellement transformé à Saramon, nous conservons les tarses pour une meilleure tenue à la cuisson, gage de notre qualité.
- **Une filière coopérative avec des engagements forts : les produits, la terre, les hommes**
  Un modèle vertueux durable et rentable pour un territoire

COUP DE COEUR
OCCITANIE

MAISON AUPETIT (31)
FARINE DE BLÉ TENDRE

- Entreprise familiale depuis la **6ème génération**
- **Farine artisanale** réalisée dans le moulin ancestral
- **Démarche Ecoresponsable :** aucun déchet, tout est valorisé
- **Conditionnement varié de 1 à 25 kg** voir plus
- **100 % local,** sans aucun intermédiaire: pas d'additif, et une transparence totale sur la traçabilité

COUP DE COEUR OCCITANIE

FRIGEXQUIS (34)
GLACE À LA FOUGASSE

- **Entreprise experte depuis 1937,** fabriquant de glaces et sorbets au service des glaciers et restaurateurs
- **300 parfums proposés,** privilégie les matières premières d'Occitanie
- **Dessert revisité avec la douceur de la fleur d'oranger et la gourmandise de la brioche caramélisée.**
- **Création originale et unique,** 100 % artisanale, qui mêle patrimoine et innovation