



# 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 « **Occitanie - Sud de France** ».  
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**

**STAND N°78**



**POULET FERMIER JAUNE  
DU GERS AVEC TARSEES**

**STAND N°97**



**FARINE DE  
BLE TENDRE**

**STAND N°14**



**COUP DE COEUR  
OCCITANIE**

## **FERMIERS DU GERS (32) POULET FERMIER JAUNE DU GERS AVEC TARSEES**

**STAND N°97**



- 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  
STAND N°14**



- 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  
STAND N°78**



- **Entreprise experte depuis 1937**, fabricant 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