

Communiqué de Presse

AGROALIMENTAIRE

Les produits Occitanie Sud de France à l'honneur au SMAHRT Toulouse

Du 25 au 27 janvier au MEETT de Toulouse, l'agence AD'OCC valorise la présence des 24 entreprises d'Occitanie adhérentes à la marque au SMAHRT, événement de référence dédié aux professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche.

La Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée y propose un espace collectif Occitanie-Sud de France de 80 m², conçu comme un lieu d'animation, de dégustation et de rencontres professionnelles. Huit entreprises régionales sont accueillies sur cet espace régional, tandis que seize autres exposent directement sur le salon.

Les produits et savoir-faire des entreprises régionales seront particulièrement mis en valeur à travers un programme d'animations à forte valeur ajoutée :

- Le chef Thomas Clament propose six démonstrations par jour en utilisant les produits Occitanie Sud de France.
- Le lundi 26, à 15h, le MOF Joël Defives organise une Masterclass Boulangerie où il dévoilera, en avant-première, des recettes de sandwiches Occitanie Sud de France.

L'ensemble des animations s'inscrit dans un **positionnement haut de gamme**, valorisant les alliances « mets et vins ou bières régionales ». Un nouveau circuit de distribution stratégique : la boulangerie-pâtisserie est désormais ciblée.

Les 24 entreprises d'Occitanie participantes :

Pic Steak - Tarbes (Hautes-Pyrénées) est une entreprise spécialisée dans la transformation et la valorisation de viandes de qualité. Elle s'adresse prioritairement aux professionnels de la restauration avec des produits adaptés aux exigences du marché. Son savoir-faire repose sur la sélection rigoureuse des matières premières et la constance qualitative. [Site Internet](#)

La Maison Xavier's - Villeneuve-d'Olmes (Ariège) est reconnue pour ses produits gourmands élaborés à partir de recettes artisanales. L'entreprise valorise les matières premières locales et le goût authentique. Elle développe une gamme destinée aux circuits spécialisés et à la restauration. [Site Internet](#)

Si Bio ! - Thuir (Pyrénées-Orientales) est une entreprise engagée dans la transformation de produits biologiques. Elle propose des recettes simples, saines et respectueuses de l'environnement. Son positionnement répond aux attentes des consommateurs et des professionnels en quête de naturalité. [Site Internet](#)

Le Roumegaire - Roujan (Hérault) est un producteur-transformateur spécialisé dans les produits du terroir. L'entreprise met en avant des recettes traditionnelles inspirées du patrimoine culinaire régional. Elle s'adresse aux amateurs de saveurs authentiques et de produits identitaires. [Site Internet](#)

Contacts :

Espace Presse Destination Occitanie / Patrick FONTANEL +33(0)7 49 54 86 64

Espace Presse AD'OCC / Jérôme BOUCHINDHOMME +33(0)6 23 30 23 01

Le **Cellier des Demoiselles - Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse (Aude)** est une cave coopérative emblématique des Corbières. Elle regroupe des vignerons engagés dans une viticulture durable et qualitative. Les vins produits reflètent la diversité et la richesse des terroirs audois. [Site Internet](#)

Les Filles d'Ici - Conques-sur-Orbiel (Aude) développent des produits gourmands issus d'un savoir-faire artisanal local. L'entreprise valorise les circuits courts et les recettes engagées. Elle s'inscrit dans une démarche de proximité et de qualité. [Site Internet](#)

La **Distillerie Crusòl - Le Vigan-en-Quercy (Lot)** élabore des spiritueux artisanaux ancrés dans leur terroir. Elle privilégie des méthodes de fabrication traditionnelles et une sélection rigoureuse des ingrédients. Ses produits s'adressent aux amateurs de spiritueux authentiques et de caractère. [Site Internet](#)

L'Épi Nup Bio - Lagarde (Haute-Garonne) est une entreprise spécialisée dans la boulangerie et les produits céréaliers biologiques. Elle développe des recettes respectueuses des matières premières et du vivant. Son offre s'adresse aux circuits spécialisés et à la restauration. [Site Internet](#)

La **Minoterie Batigne - Réalmont (Tarn)** est une entreprise familiale spécialisée dans la transformation de céréales. Elle fournit des farines de qualité destinées aux artisans boulangers et aux professionnels. Son savoir-faire allie tradition meunière et exigences contemporaines. [Site Internet](#)

Le **Moulin Maury - Sorèze (Tarn)** perpétue un savoir-faire meunier traditionnel au service des professionnels. Il propose des farines adaptées aux différents usages de la boulangerie et de la pâtisserie. L'entreprise est reconnue pour la régularité et la qualité de ses productions. [Site Internet](#)

La **Brasserie Caporal - Toulouse (Haute-Garonne)** élabore des bières artisanales locales au caractère affirmé. Elle valorise des recettes créatives et un ancrage territorial fort. Ses bières s'adressent aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs éclairés. [Site Internet](#)

Cantaveylot - Bagnac-sur-Célé (Lot) est une entreprise spécialisée dans la transformation de fruits et légumes. Elle propose des produits gourmands, naturels et adaptés aux circuits professionnels. Son engagement porte sur la qualité et l'origine des matières premières. [Site Internet](#)

Menguy's / Barnier Production - L'Union (Haute-Garonne) est une entreprise reconnue pour la transformation de fruits secs et snacks premium. Elle développe des produits innovants et qualitatifs destinés aux marchés français et internationaux. Son expertise repose sur la sélection et la maîtrise des process. [Site Internet](#)

La **Glace Artisanale La Belle Aude - Carcassonne (Aude)** élabore des glaces artisanales à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. L'entreprise privilégie les recettes naturelles et le goût authentique. Elle s'adresse aux professionnels de la restauration et aux circuits spécialisés. [Site Internet](#)

Arterris (Société Coopérative Agricole) - Castelnaudary (Aude) est un acteur majeur de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Occitanie. La coopérative accompagne les filières agricoles et développe des produits de qualité. Elle œuvre pour une agriculture durable et performante. [Site Internet](#)

Le **Porc Noir de Bigorre - Louey (Hautes-Pyrénées)** est une filière d'excellence reconnue en AOP. Elle valorise un élevage traditionnel respectueux des animaux et du terroir. Ses produits sont prisés pour leur qualité gustative exceptionnelle. [Site Internet](#)

Contacts :

Espace Presse Destination Occitanie / Patrick FONTANEL +33(0)7 49 54 86 64

Espace Presse AD'Occ / Jérôme BOUCHINDHOMME +33(0)6 23 30 23 01

Alliance Porci d'Oc (A.P.O.) - Sainte-Radegonde (Aveyron) fédère des éleveurs engagés dans une production porcine de qualité. La coopérative valorise les savoir-faire régionaux et les filières responsables. Elle s'adresse aux marchés professionnels et aux circuits spécialisés. [Site Internet](#)

Someval - Gruissan (Aude) est spécialisée dans la transformation et la commercialisation de produits de la mer. L'entreprise met en avant la qualité, la traçabilité et l'innovation. Elle s'adresse principalement aux professionnels de la restauration. [Site Internet](#)

Les Frères Brasseurs - Aucamville (Haute-Garonne) développent des bières artisanales locales et créatives. Leur production met en avant le goût, l'authenticité et l'expérimentation. L'entreprise s'inscrit pleinement dans la dynamique brassicole régionale. [Site Internet](#)

Yéo Frais - Toulouse (Haute-Garonne) est une entreprise emblématique spécialisée dans les produits laitiers frais. Elle valorise une filière locale avec une exigence constante de qualité. Ses produits sont destinés à la grande consommation et aux professionnels. [Site Internet](#)

Kina Karo - Lézignan-Corbières (Aude) est une maison artisanale spécialisée dans les apéritifs et boissons aromatisées. Elle s'appuie sur des recettes traditionnelles et une forte identité régionale. Ses produits s'adressent aux amateurs de saveurs authentiques. [Site Internet](#)

Agrumes and Co - Toulouse (Haute-Garonne) est spécialisée dans la transformation et la valorisation des agrumes. Elle développe des produits innovants à destination des professionnels de la restauration. L'entreprise privilégie la fraîcheur et l'intensité aromatique. [Site Internet](#)

Bocalenvers - Toulouse (Haute-Garonne) propose des plats cuisinés artisanaux en bocaux, prêts à l'emploi. L'entreprise valorise des recettes locales et responsables. Son offre répond aux besoins des professionnels et des circuits courts. [Site Internet](#)

Le Domaine de Soustres - Montady (Hérault) est un domaine viticole du Languedoc engagé dans une production qualitative. Il élabore des vins représentatifs de leur terroir et de leurs cépages. Le domaine privilégie l'authenticité et la régularité. [Site Internet](#)

A noter : Le bio d'Occitanie à la recherche de débouchés en Allemagne

Du 10 au 13 février, à Nuremberg, en Allemagne, l'agence AD'OCC, en partenariat avec Business France, se rendra au salon professionnel [Biofach](#) dédié au bio dans l'agroalimentaire qui réunira toute la filière bio à l'échelle mondiale.

Contacts :

Espace Presse Destination Occitanie / Patrick FONTANEL +33(0)7 49 54 86 64

Espace Presse AD'OCC / Jérôme BOUCHINDHOMME +33(0)6 23 30 23 01