

Agroalimentaire

11 entreprises d'Occitanie au rendez-vous du bio à Natexpo Lyon

L'agence AD'OCC accompagne 11 entreprises d'Occitanie à Natexpo qui se tient les 28 et 29 septembre à Eurexpo Lyon. Le salon international des produits biologiques est, depuis près de 30 ans, un rendez-vous incontournable organisé par et pour des professionnels du bio. L'édition 2026 attend 7 000 visiteurs professionnels.

AD'OCC aménage un espace collectif Occitanie - Sud de France de 90 m² qui accueille 11 entreprises pour lesquelles l'agence déroule tous **ses dispositifs d'accompagnement** : réunion de préparation en amont, appui technique et logistique, coordination, installation, mobilisation des acheteurs et mise en relation des entreprises avec les visiteurs. Un cocktail networking Occitanie - Sud de France est organisé dans cet objectif le 28 septembre sur l'espace régional.

L'Occitanie est la première région biologique de France. Selon les chiffres 2025 publiés par Interbio Occitanie et l'Agence Bio, la région compte 14 634 fermes bio et 606 502 hectares conduits en bio ou en conversion, soit environ 24 % des fermes bio françaises et 23 % des surfaces bio nationales ; loin devant toutes les autres régions.

Après plusieurs années de crise de consommation et d'inflation, la filière connaît des signaux contrastés : la consommation repart, portée par les circuits spécialisés, mais les surfaces en conversion marquent le pas dans certaines filières, comme les grandes cultures.

Pour ces entreprises aguerries comme pour les plus récentes, Natexpo est donc une vitrine stratégique : montrer une présence sur ce salon incontournable, renforcer les relations avec leurs distributeurs historiques, trouver de nouveaux prospects et saisir de nouvelles opportunités de marché. **L'objectif de l'agence AD'OCC est d'augmenter la visibilité et le rayonnement de la filière bio régionale et de la marque Occitanie - Sud de France sur cet événement.**

Les 11 entreprises de l'espace Occitanie - Sud de France

Interbio Occitanie — Haute-Garonne (31)

Interbio Occitanie est l'association interprofessionnelle bio de la région. Elle regroupe cinq réseaux professionnels actifs dans le développement de la filière, des producteurs aux distributeurs, et anime la concertation entre tous les acteurs de la bio, de l'amont à l'aval. Sa mission : structurer, promouvoir et défendre une bio pour tous. L'association publie chaque année les chiffres clés de la bio régionale et représente les intérêts d'une filière qui compte parmi les tout premiers moteurs de l'économie agricole occitane.

www.interbio-occitanie.com

Château Guilhem — Aude (11)

Vigneron indépendant à Malviès, près de Carcassonne, le Château Guilhem appartient à la même famille depuis six générations et élabore des vins du Languedoc depuis 1878. Converti à l'agriculture biologique en 2010 par Bertrand Gourdou, le domaine est au cœur de l'appellation Malepère et bénéficie d'une vue magnifique sur les Pyrénées. Le vignoble produit des vins qui reflètent au mieux ce terroir unique, entre cépages blancs et assemblages languedociens, vendus en France comme à l'export. Le caveau historique, avec ses foudres en chêne et ses cuves en béton des années 1930, accueille les visiteurs.

www.chateauguilhem.com

GAIA — Tarn (81)

Depuis 1992, GAIA élabore à Graulhet des produits bio innovants à base de céréales et graines germées : pains et galettes Essènes, macarons, pâtisseries sans gluten, gamme « rawfood » sans cuisson, végane. L'entreprise s'inscrit dans une alimentation variée et équilibrée dans le respect de l'environnement, et a créé en 2006 une filière de fonio bio et solidaire au Burkina Faso. GAIA distribue ses produits via les grossistes et magasins spécialisés bio partout en France.

www.gaia-bio.fr

Huilerie Moog (Bio Planète) — Aude (11)

Pionnière de la bio dès 1984, l'Huilerie Moog, installée à Bram, est la première huilerie biologique d'Europe. Reprise en 1989 par Judith Faller-Moog, nutritionniste de formation, elle fabrique sous la marque Bio Planète des huiles alliant saveur, convivialité et plaisir, avec près de 40 ans de savoir-faire artisanal en oléification. L'entreprise emploie environ 160 personnes sur ses sites du sud de la France et de Saxe (Allemagne) et fait visiter ses ateliers de production au public.

www.bioplanete.bio

JPS Lait (Biochamps) — Ariège (09)

Laiterie artisanale créée en 1987 à Lézat-sur-Lèze, entre Toulouse et les Pyrénées, JPS Lait est une entreprise indépendante. Elle fabrique des yaourts brassés, fromages blancs, fromages frais et crèmes certifiés biologiques, à base de lait de vache et de lait de brebis, transformés selon des méthodes traditionnelles, sans OGM. Ses produits sont distribués en magasins bio et dans la restauration collective, avec un site de production de 1 600 m² étendu de 2 400 m² supplémentaires en 2018.

www.laiterie-bio-ariege.fr

HBS — Gard (30)

Acteur incontournable du secteur des huiles alimentaires en France depuis plus de 30 ans, HBS (groupe Codefa, Les Huiles d'Olive) approvisionne quotidiennement grossistes et restaurateurs sur tout le territoire : huiles de tournesol, colza, cuisson, friture, olive, arachide, pépins de raisin, en cultures conventionnelle et biologique. Son large éventail de conditionnements, du litre au fût de 1 000 litres, lui permet de répondre aux besoins des professionnels les plus exigeants, avec une attention particulière portée à la qualité, à la conformité réglementaire et à la traçabilité.

Arcadie SCIC SA — Gard (30)

Depuis 1990, Arcadie transforme et distribue des plantes aromatiques et médicinales bio, seules ou en mélanges, auprès des acteurs de l'agroalimentaire, du bien-être et des tisanes. Animée par une vision bio et éthique, l'entreprise est depuis le 1^{er} janvier 2026 passée au statut coopératif (SCIC) pour garantir la durabilité du projet et travailler autour d'un projet commun avec l'ensemble des parties prenantes. Elle s'engage dans le commerce équitable et dans les filières de plantes de garrigue en Occitanie, aux côtés des structures agricoles régionales.

www.arcadie.fr

L'Étuverie — Gers (32)

Exploitation agricole basée à Cadeilhan, près de Fleurance, L'Étuverie a été fondée par Nicolas Ricau et Fabien Candelon. Lauréate du concours BIOrigine Gers dans la catégorie circuits courts, la ferme produit en circuit court ses pois chiches, ses lentilles et son miel pour élaborer notamment houmous et caviar de lentilles à l'ail noir. Ses emballages sont 100 % sans plastique : une production gersoise, saine et engagée.

www.letuverie.com

SAS Aromandise — Hérault (34)

Agence Attractivité & Développement

Créée en 1993 à Montpellier, Aromandise conçoit, développe et distribue des produits issus de l'agriculture biologique, bien-être et éthiques, inspirés des traditions du monde. Sa sélection réunit thés verts bio, matchas japonais, tisanes aux plantes, encens (Les Encens du Monde), compléments alimentaires et gammes sans gluten. La maison réfléchit chacune de ses références en faveur d'une écologie concrète, du sourcing au conditionnement.

www.aromandise.com

Qualinoa — Hérault (34)

Installée à Claret, près de Montpellier, Qualinoa est une société d'innovation dédiée au quinoa. Elle a réalisé dès 2020 une formule innovante contenant plus de 75 % de farine de quinoa, primée par Montpellier Université d'Excellence, et a lancé en 2024 ses premiers produits. Son équipe R&D, appuyée par un réseau international d'experts du quinoa, caractérise le profil nutritionnel de variétés mineures pour les intégrer à ses mélanges de farines panifiables.

www.qualinoa.com

Domaine Prade Mari — Hérault (34)

Vignoble de 24 ha au cœur du Minervois, le Domaine la Prade Mari est conduit en agriculture biologique depuis sa conversion engagée en 2000 par Laurent et Pierre Mari. Le domaine élabore des vins fins et raffinés, aux arômes de fruits noirs et de garrigue, dont la cuvée « Conte des Garrigues » élevée 12 mois en barriques de chêne. La propriété propose également des gîtes et vend ses vins en ligne, au cœur d'un village typique en pleine nature.

www.laprademari.com

Le 28 septembre 2026

Contacts : presse@agence-adocc.com

Site Presse Destination Occitanie : [Patrick FONTANEL](#) +33(0)7 49 54 86 64

Site Presse Ad'Occ : [Jérôme BOUCHINDHOMME](#) +33(0)6 23 30 23 01 / [Julie MYC RACHEDI](#) +33(0)6 07 26 11 31