



LA QUALITÉ FAIT SA COMÉDIE

4^{ème} édition,

les 7, 8 ET 9 OCTOBRE 2011

PLACE DE LA COMÉDIE –
MONTPELLIER



Toutes les filières qualité du Languedoc Roussillon rassemblées en un seul lieu, la place de la Comédie, avec présence des filières sous :



Appellation d'Origine - Oignons doux des Cévennes, Pélardon, Huile d'olive de Nîmes, Taureau de Camargue, Vins du Roussillon, du Languedoc et des Côtes du Rhône



Indication géographique protégée : Agneau de Lozère, Bœuf fermier Aubrac, Génisse Fleur d'Aubrac, Poulet fermier du Languedoc, Riz de Camargue, Poulet Fermier des Cévennes, Vedell rosée des Pyrénées, Vins Pays d'Oc, des Côtes Catalanes, d'Uzès, de Carcassonne, des Côtes de Thongue, etc.



Label Rouge : Agneau fermier des Pays d'Oc, Bœuf Gascon, soupe de petite pêche moins de 24 heures Azaïs-Polito, soupe rouge de la mer Marie Amélie,



Agriculture Biologique : toute la diversité de l'agriculture biologique régionale sera présente, fruits et légumes, fromages et vins Bio !

☺ PLUS DE 25 ATELIERS DE DEGUSTATIONS GRATUITS/jour, le Pélardon dans tous ses états, le vin sous toutes ses coutures, les viandes avec toutes leurs saveurs, des jus de fruits Bio, mais aussi le riz de Camargue qui deviendra blanc sous les yeux du public...

⚡ Des ateliers culinaires, des démonstrations grand public, des jardins bio pour les enfants, une pêche à la truite BIO !

☺ Une mini ferme qui présentera des moutons, des chèvres et des poules, pour le bonheur des enfants et des plus grands, des animations dans tout le centre-ville,

⚡ Les interprofessions de la boulangerie et de la viande **Made in Languedoc Roussillon** présents sur les trois jours, main dans la main avec l'agriculture...

La Qualité du Languedoc Roussillon, pendant trois jours les 7, 8 et 9 octobre 2011
Toute la Qualité et seulement la Qualité .

CONTACT PRESSE : Stéphane ALLARD,
Chambre régionale d'Agriculture, 06.31.43.73.54,
stephane.allard@languedocroussillon.chambagri.fr,

