

DOSSIER DE PRESSE

LE PAYS CATALAN AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS

8 PARTENAIRES, 20 PRODUCTEURS PRÉSENTS, 4 ASSOCIATIONS MOBILISÉES

RENDEZ-VOUS



HALL 7.3 - ALLÉE M
ESPACE OCCITANIE

PAYS CATALAN
PYRÉNÉES-ORIENTALES



leDepartement66.fr

LE PAYS CATALAN AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS

8 PARTENAIRES, 20 PRODUCTEURS PRÉSENTS, 4 ASSOCIATIONS MOBILISÉES

Pour la 62^{ème} édition du Salon international de l'agriculture à Paris, 8 partenaires des Pyrénées-Orientales jouent groupés pour faire rayonner les couleurs du Pays Catalan du 21 février au 1^{er} mars. Ce sont 20 producteurs locaux et 4 associations embarqués autour d'un village de 250 m² au sein de l'espace Occitanie au parc des expositions de la Porte de Versailles.

Le Département des Pyrénées-Orientales et la Chambre d'agriculture avec la Région Occitanie, la Communauté Urbaine Perpignan Méditerranée Métropole (son agence d'attractivité Cap Sud 66), la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, l'Agence de développement du tourisme et des loisirs des Pyrénées-Orientales et le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) unissent leurs forces et leurs compétences pour faire entendre d'une seule voix le Pays Catalan !

C'est la concrétisation de la volonté politique d'élus de soutenir et valoriser l'ensemble des filières et savoir-faire agricoles des Pyrénées-Orientales à un moment où le territoire fait face à des défis climatiques, sanitaires et socio-économiques sans précédent.

Il s'agit de donner une visibilité renouvelée, cette année encore, au potentiel agricole de notre terroir et de renforcer la lisibilité de cette destination comme un territoire d'excellence agricole, démontrant que l'agriculture pyrénéenne, malgré ces difficultés, demeure un moteur d'attractivité territoriale, un levier de rayonnement économique et un pilier de l'économie locale et touristique.

Dans un contexte budgétaire tendu qui frappe les collectivités locales, ce choix de mettre des moyens conséquents pour faire du Pays Catalan et du Fenouillèdes, la première vitrine des départements d'Occitanie au Salon est un signal fort adressé à tout le monde agricole.

Un appel a été lancé fin juillet 2025 par la Chambre d'agriculture à l'ensemble des producteurs pour faire pack et former le village du Pays Catalan au Salon international de l'agriculture à Paris, la plus grande ferme de France. C'est le premier salon de France qui déploie ses 16 hectares et accueillant plus de 600 000 visiteurs autour d'évènements populaires et humains pour découvrir les produits et saveurs de France.

C'est ce que proposent les 20 producteurs des Pyrénées-Orientales : charcuteries, vins, huile d'olive, anchois, produits de la mer, amandes, spiruline, bières, volailles, huîtres, rousquilles, produits laitiers, confiture de piment... un kaléidoscope de saveurs Mar i munt, des côteaux de l'Agly et du Fenouillèdes, jusqu'à Port-Vendres en passant par les Pyrénées, les Aspres et Perpignan Méditerranée.

LE PACK POUR LE PAYS CATALAN AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE À PARIS :

- accompagner, soutenir et promouvoir les producteurs catalans ;
- la possibilité pour les producteurs d'être présents 3 jours, 6 jours ou 9 jours ;
- des tarifs préférentiels pour les producteurs catalans ;
- un stand exposant pour chacun au sein du village Pays Catalan aménagé par le Département, avec la participation financière de Perpignan Méditerranée Métropole (Cap Sud 66) et l'Agence de développement touristique des Pyrénées-Orientales, avec les prestations techniques essentielles ;
- des services mutualisés : logistique commune pour acheminer les produits à Paris prise en charge par la Chambre de Commerce et d'Industrie et service de réservation d'hébergement assuré par Cap Sud 66 (Perpignan Méditerranée Métropole), des espaces de stockage commun sur place ;
- des animations culinaires et culturelles prises en charge par les Chambre de Commerce et d'Industrie, Chambre de Métiers et de l'Artisanat, le Département des Pyrénées-Orientales et le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon ;
- un plan de promotion dans les Pyrénées-Orientales et à Paris déroulé par le Département des Pyrénées-Orientales ; avec la participation financière de l'ADTL et de Cap Sud 66 ;

A noter : un accompagnement sur-mesure des services de la Chambre d'agriculture et du Département des Pyrénées-Orientales pour conseiller, guider et apporter les informations pratiques aux professionnels de la phase de candidature à l'installation au Salon. Un suivi étape par étape.



20 PRODUCTEURS DU PAYS CATALAN : AMBASSADEURS DE NOS TERROIRS ET DE NOS SAVOIR -FAIRE !



1. Alg'ethic :
la spiruline 100 % catalane
(Torreilles)



7. Charcuterie Bonzom :
charcutiers éleveurs de père en
fils (Saillagouse)



2. Les anchois de Marie :
Anchois, tapenades, produits
transformés à base de thon (Port-
Vendres)



8. Domaine Sol Payre :
un domaine familial au milieu des
vignes, face aux Albères (Elné)



3. Aulius d'en Guiter :
de cadre à vigneron oléiculteur
(Salses-le-Château)



9. Domaine de Nidolères : le
pari réussi de l'agri-voltaïsme
(Tresserre)



4. Boniface coquillages :
le terroir côté mer (Perpignan)



10. La Vigne Barbé : histoire de
frères (Claira)



**5. Brasserie distillerie
La Canya :** l'art de brasser 100 %
local (Saint-André)



11. Domaine Spiaggia : Le cœur
dans les vignes (Passa)



6. Cap d'Ona : la bière aux arômes fruités sacrée Meilleure bière du monde (Céret)



12. Cimelait :
Yaourts au lait entier de vache, fromage blanc, faisselle, mato (Err)



13. Les Vergers Bio de Steph & Niko :
une nouvelle vie dans les vergers (Saint Feliu d'Avall)



16. Laure de Nyls : Rosé, Laurette Chardonnay, Château Pollestres ambré, Laure de Nyls (Pollestres)



14. Les Délices d'Arsa : au bonheur des vaches (Sournia)



17. Maison Pi-Roué :
authentique Rousquille du Vallespir (Amélie les bains)



15. Maison Cazes : un domaine historique du Roussillon (Rivesaltes)



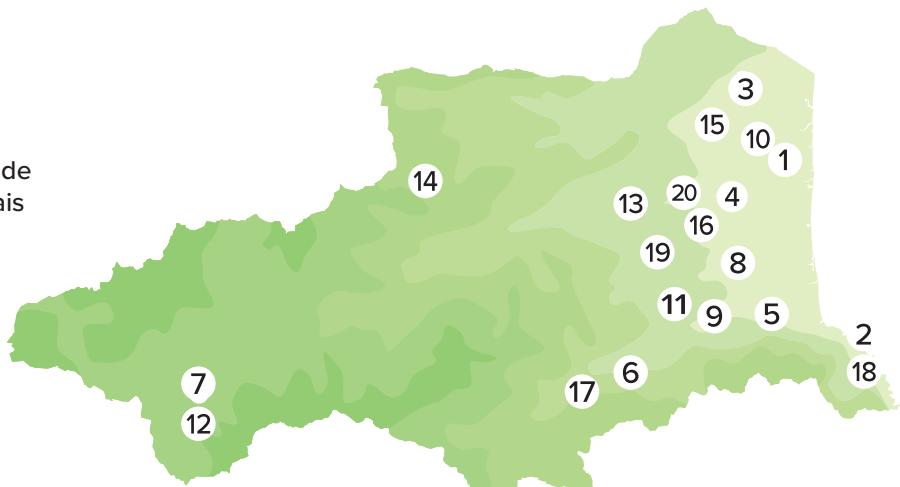
18. Terres des Templiers :
un terroir d'excellence (Banyuls-sur-Mer)



19. Si Bio! :
jus de fruits & Nectars 100% Bio direct agriculteurs (Thuir)



20. Palmethic :
des produits à base de piments 100% français (Pollestres)



LE VILLAGE DU PAYS CATALAN :

FAIRE RAYONNER L'EXCELLENCE DE TOUT UN TERRITOIRE !

Le Pays Catalan offre sur 250 m², au sein de l'espace Occitanie, un village composé de trois îlots aux couleurs sang et or où les visiteurs pourront acheter, déguster et consommer les produits typiques du Pays Catalan et découvrir cette destination touristique à nulle autre pareille avec des séjours dépaysants à gagner !

➤ **Deux îlots dédiés** à la vente des produits catalans où les producteurs proposeront des dégustations, conseils et achat ;

➤ **Un troisième îlot Le Patio du Pays Catalan** proposera autour d'un bar catalan, un lieu de rencontre convivial pour les amateurs de gastronomie et de boissons raffinées avec des animations culinaires de figures et de plats incontournables du Pays Catalan :

- deux cocktails à déguster à base du célèbre Muscat de Rivesaltes, Vin Doux Naturel d'Appellation d'Origine Protégée par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon ;
- la fameuse cargolade, le plat typique catalan qui se présente sous la forme d'escargots petit-gris grillés dans leur coquille animé par la Team Cargols ;
- la typique saucisse catalane produite en brassée (d'un seul tenant) à base de viande maigre et gras de porc qui se déguste crue ou cuite autour de recettes du Catalan Saucisse Club qui organise chaque année le championnat du monde de la saucisse catalane ;
- les incontournables du Pays Catalan concoctés par les chefs des Toques Blanches Roussillon Occitanie qui mettront en avant le terroir catalan avec passion autour d'accords mets et Vins du Roussillon ;
- et de nombreuses autres animations culinaires...

C'est aussi un espace de restauration qui accueillera autour de tables les visiteurs qui auront acheté leurs produits auprès des producteurs catalans pour pouvoir les déguster dans la convivialité et le traditionnel accueil catalan ;

Le Patio du Pays Catalan propose également des bons plans et des séjours à gagner pour découvrir la destination !

Des animations culturelles autour de démonstrations et une animation permanente pendant toute la durée du salon pour faire connaître les producteurs.

DES SÉJOURS & LOISIRS EN PAYS CATALAN & FENOUILLESDES À GAGNER !

L'Agence de Développement Touristique ADT 66 Pyrénées-Orientales Tourisme et l'Agence d'Attractivité Cap Sud 66 - Perpignan Méditerranée organisent un jeu-concours par tirage au sort sur l'espace tourisme du village Pays Catalan !

Tirages au sort tous les soirs du 21 février au 1er mars, sur toute la durée du Salon international de l'agriculture à Paris !

5 séjours d'une valeur unitaire de 400 euros comprenant :

- 2 nuits en chambre d'hôtes (Labellisées Gîtes de France) pour 2 personnes, petits-déjeuners inclus
- 1 dîner pour 2 personnes
- 1 visite organisée pour 2 personnes d'une ferme labellisée "Bienvenue à la Ferme"
- 1 visite organisée pour 2 personnes d'un domaine viticole labellisé "Vignobles et Découvertes"

Des entrées pour des loisirs à nul autres pareils

- entrées à l'aquarium Oniria Canet-en-Roussillon
- entrées au musée de Tautavel · Tautavel
- entrées au parc animalier EcoZonia Cases-de-Pène
- billets TPCF Le Train Rouge Rivesaltes -> Axat



UN PLAN DE PROMOTION EN LOCAL ET À PARIS

POUR FAIRE RAYONNER LE PAYS CATALAN ET DOPER LA FRÉQUENTATION DU VILLAGE PAYS CATALAN AU SALON

Le Département a fait le choix de lancer deux campagnes de communication, l'une dans les Pyrénées-Orientales, l'autre à Paris pour valoriser toute une filière : les producteurs, l'agriculture, la viticulture et l'élevage.



> **Une campagne vidéo** pour valoriser les savoir-faire des producteurs catalans afin de faire préférer les produits locaux en circuits courts.

Moyens : diffusion de vidéos et de portraits de producteurs sur les réseaux sociaux

> **Une campagne locale de communication** pour mettre en lumière nos agricultrices et agriculteurs.

Sur la forme de 3 portraits :

- Louis, vigneronne à Maury.
Domaine Pouderoux
- Nicolas, Maraîcher à Saint-Nazaire.
Chant de la Terre
- Arnaud, Eleveur à Eyne.
Fromagerie Cal Gilet

Moyens : diffusion sur le réseau départemental d'affichage (152 faces) et dans les médias



DES PYRÉNÉES À LA MÉDITERRANÉE, UNE DESTINATION DE CARACTÈRE

PAYS CATALAN

P Y R É N É E S - O R I E N T A L E S



RENDEZ-VOUS

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE

HALL 7.3 - ALLÉE M
ESPACE OCCITANIE

Logos: Pyrénées Orientales, Languedoc-Roussillon, Pyrénées-Orientales Tourisme, Perpignan Méditerranée Métropole, Chambre d'Agriculture Pyrénées-Orientales

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

> **Une campagne à Paris sur les quais du métro** pour dévoiler la destination Pays Catalan aux couleurs sang et or, annoncer la présence du village Pays Catalan au Salon international de l'agriculture et générer du trafic sur les stands des producteurs.

Cette communication dévoile des produits incontournables du Pays Catalan, en clin d'œil aux producteurs présents au Salon international de l'agriculture, face à un paysage de carte postale de la montagne à la mer où l'on reconnaît la côte Vermeille. La randonneuse ancre la destination dans les activités de pleine nature.

Cette prise de parole met en avant le nouveau bloc-marque Pays Catalan qui fait la part belle aux couleurs sang et or, à la mer et à la montagne avec la signature : Des Pyrénées à la Méditerranée, une destination de caractère, qui conforte le positionnement de la destination et l'attractivité touristique.

Moyens : 130 faces dans les 36 stations du métro et gares parisiens les plus fréquentées

Cofinancement : Département, ADT 66 et Cap Sud 66

ET AUSSI

> **Des outils d'information** déployés sur le Salon pour fidéliser les visiteurs, générer la consommation et préférer la destination : dépliant d'informations pratiques sur les exposants présents, livret des recettes des animations culinaires, informations touristiques...



LES 20 AMBASSADEURS DU PAYS CATALAN

Alg'ethic : la spiruline 100 % catalane !

Originaires de région parisienne, Alain et Christiane Marsal ont vécu pendant plusieurs années à Madagascar. C'est là-bas qu'ils découvrent la spiruline, une micro-algue aux vertus prodigieuses, particulièrement prisée des sportifs. Aujourd'hui le couple s'est installé à Torreilles pour cultiver une spiruline 100 % catalane. Une reconversion professionnelle placée sous le signe de la passion !

Alg'Ethic La Spiruline Catalane

*Spiruline en paillettes, comprimés, carrés énergétiques
Route de Sainte Marie 66440 Torreilles
0659618265 | www.algethic.com*

Aulius d'en Guiter : de cadre à vigneron oléiculteur

Après dix années passées en tant que cadre dans la grande distribution, Jean-Philippe Mari a choisi de suivre sa passion et de se lancer dans la production de vin et d'huile d'olive au domaine Aulius d'en Guiter. Installé à Salses-Le-Château depuis vingt ans, il mène son activité avec un engagement fort pour l'environnement : son exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale et son atelier oléicole est labellisé bio.

Aulius d'en Guiter

*Vins et huile d'olive
Route de Saint Hippolyte 66600 Salses le Château | 0686644405 | sitewebsalses.wixsite.com/auliusdenguiter*

Maison Pi-Roué : les secrets de la rousquille catalane

Fondée en 1880 à Amélie-les-Bains, la Maison Pi-Roué perpétue le secret de la rousquille catalane, transmis de génération en génération. Farine, œufs, sucre, citron... la recette reste inchangée depuis plus d'un siècle et jalousement gardée. Aujourd'hui, Melinda, cinquième génération, travaille aux côtés de sa sœur Marianne pour faire vivre ce savoir-faire familial, appris auprès de leur mère dans le respect du geste et des traditions. Gâteau emblématique des Pyrénées-Orientales, la rousquille Pi-Roué conserve son célèbre trou, hérité d'un usage ancien du Vallespir, signature d'une authenticité revendiquée.

Maison Pi-Roué

*5 rue du Square, 66110 Amélie-les-Bains
04 68 39 05 46 | Facebook : Maison Pi-Roué*

Brasserie distillerie La Canya : l'art de brasser

100 % local

Depuis 2016, Jérôme Faig et Johann Munoz sont cogérants de la brasserie-distillerie La Canya, située à Saint-André. Particulièrement attentifs aux filières locales, une partie du houblon provient de leur propre production à Arles-Sur-Tech, leur permettant de proposer cinq bières permanentes ainsi que des créations éphémères, élaborées selon les envies et les saisons.

Brasserie Distillerie La Canya

*Bières BIO, whisky BIO, gin BIO, spiritueux BIO
7 Parc d'Activités Albères Méditerranée 66690 Saint André | 06 70 07 73 61 | <https://brassierielacanya.fr>*

Cap d'Ona : la bière aux arômes fruités sacrée

Meilleure bière du monde

Elodie Engler Pujol travaille avec son mari, Grégor Engler, qui a fondé la Brasserie Cap d'Ona il y a plus de 25 ans. Ils produisent des bières artisanales de qualité, 100 % bio, tout en respectant l'environnement. Ils appliquent notamment une règle : plus d'un kilo de fruits utilisé pour chaque litre de bière brassée. Une méthode unique qui fait la renommée de leur brasserie.

Brasserie Distillerie Cap d'Ona

*Bières, sodas et spiritueux
16 Route de Saint Jean 66400 Céret | 04 68 95 79 09 | www.cap-dona.com*





Cimelait : le bon lait de la Cerdagne

Crée il y a plus de 50 ans en Cerdagne, le beurre de Cimelait a marqué les mémoires. Face à la crise laitière, les producteurs ont repris la main en 2016 en se spécialisant dans les yaourts fermiers. Fabriqués à Err à partir de lait entier de vaches élevées en montagne, les yaourts Cimelait se distinguent par leur onctuosité et leur qualité. Distribués dans les cantines, commerces et grandes surfaces du département, ils garantissent aussi une rémunération juste aux huit éleveurs de la coopérative, impliqués chaque semaine dans la vie de l'atelier et l'amélioration des produits

Cimelait

RD66, 66800 Err
04 68 04 02 86 | cimelait.com

Boniface coquillages : le terroir côté mer

La famille Boniface élève des huîtres en Méditerranée depuis trois générations. L'entreprise est aujourd'hui pilotée par Théo Boniface, ostréiculteur sur l'étang de Leucate, et son cousin Adrien, maître restaurateur à Perpignan. Dans son établissement, la créativité d'Adrien est sans limite. Passionné par les produits de la mer, il décline les huîtres à toutes les sauces.

Boniface Coquillages

Produits de la mer

1 rue du Docteur Parce 66000 Perpignan | 0468818100 | www.boniface-coquillages.com

Domaine de Nidolères : le pari réussi de l'agrovoltaïsme

A Tresserre, Martine Escudié est l'héritière de huit générations de vignerons catalans. Consciente des effets du changement climatique, le domaine a tenu à innover afin de préserver son patrimoine. La famille Escudié a ainsi été la première du département à installer des panneaux photovoltaïques au-dessus de ses vignes. Décrié à ses débuts, le système ne présente aujourd'hui que des avantages.

Domaine de Nidolères

Les vins du Domaine
66300 Tresserre | 0468831514
www.domainedenidoleres.com

La Vigne Barbé : histoire de frères

A la Vigne Barbé, Michel est indissociable de son frère, Mathieu. Aux commandes de l'entreprise familiale depuis 2008, les deux frères ont fait le choix de convertir l'ensemble de leur production au bio. Pour les Barbé, le bio offre la possibilité de créer des vins aromatiques expressifs. De quoi séduire les clients lors des nombreuses visites organisées sur le domaine.

Domaine La Vigne Barbé

Vin Bio, VDN Bio, pétillant bio, jus de raisin bio
Chemin du Mas Rovira 66530 CLAIRA | 0468523223 | www.lavignebarbe.com

Les Vergers Bio de Steph & Niko : une nouvelle vie dans les vergers

Après diverses aventures professionnelles, Nicolas de Dapper a choisi de se lancer dans la culture de l'amande. Aujourd'hui sa petite production s'est faite une place dans les foires et les boutiques locales. Nicolas a notamment eu l'idée de décliner ses produits en gamme apéritive qu'il confectionne lui-même. Grillées, aromatisées, aux épices ou aux herbes, les amandes ont même séduit trois épiceries fines parisiennes.

Les Amandes de Niko'S

Amandes apéritives et sucrées
Route de Thuir 66170 Saint Feliu d'Avall | 0627371142 | www.facebook.com/lesamandesdenikos

Laure de Nyls : l'union au service des vignerons catalans

Crée en 2025, la cave coopérative Laure de Nyls s'inscrit dans l'héritage des unions de vignerons du Haut-Roussillon nées dans les années 1930. Située sur la route de Pollestres, elle réunit aujourd'hui près de 170 producteurs sur 1 100 hectares, ce qui en fait l'une des trois premières coopératives des Pyrénées-Orientales. En mutualisant les moyens et la commercialisation, Laure de Nyls permet aux vignerons, majoritairement issus de petites exploitations familiales, de sécuriser leurs ventes et de se concentrer sur la culture du raisin. Malgré des volumes importants et une trentaine de cuvées, l'esprit reste familial : ancrée entre Bages et Millas, la coopérative défend une viticulture locale et typée, portée par le caractère unique des sols et du climat du Roussillon.

Laure de Nyls

28 avenue de la Canterrane, 66450 Pollestres
04 68 54 22 86 | laure-de-nyls.fr

Les Délices d'Arsa : au bonheur des vaches

Sur les hauteurs du Fenouillèdes, Yannick Villardel élève vaches et volailles dans une philosophie de qualité gustative. Ses animaux vivent en plein air et se déplacent librement toute la journée, profitant du climat et de la diversité des plantes aromatiques locales. Le poulet par exemple, est élevé pendant 150 jours, soit presque deux fois plus qu'une volaille Label Rouge.

Les Délices d'Arsa

Poulets, pintade, veau et bœuf
Mas Arsa 66730 Sournia | 0622081022 | www.lafermedarsa.com/

Maison Cazes : un domaine historique du Roussillon

Les vignerons de la famille Cazes ont été parmi les premiers des Pyrénées-Orientales à tisser des liens avec la gastronomie et à impulser la montée en gamme des vins du Roussillon. Dirigé aujourd'hui par Lionel Lavail, le domaine Cazes est devenu le plus grand au monde entièrement cultivé en biodynamie. Un mode de culture raisonné, fondé sur la valorisation de la plante et du sol dans leur environnement naturel.

Maison Cazes

Gammes de vins secs et vins doux naturels
4 Rue Francisco Ferrer 66600 Rivesaltes | 0468640826
www.cazes-rivesaltes.com/

Domaine Spiaggia : Le cœur dans les vignes

Depuis bientôt 30 ans, Benoît Spiaggia cultive son raisin sur une trentaine d'hectares au cœur des Aspres, les contreforts du Canigou. En 2022, il rachète une cave pour produire lui-même son propre vin, le tout en agriculture biologique. Passionné depuis l'enfance, il a baptisé deux de ses bouteilles au nom de ses grands-parents qui lui ont donné le goût de la vigne.

Domaine Spiaggia

Vins IGP Côtes Catalanes (blanc, rouge, rosé), Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes, eaux de vie
2 Impasse Las Clotes | 0468863025 | <https://www.domaine-spiaggia.fr>

Terres des Templiers : un terroir d'excellence

Olivier Gisbert, assistant maître de chai chez Terres des Templiers, incarne l'expertise et la passion au service de cette coopérative emblématique de Banyuls. Le vignoble le plus méridional de France, s'étend sur 25 km de terres escarpées face à la Méditerranée. Les conditions de travail y sont exigeantes mais font de ce vignoble un terroir unique, reflet d'un engagement profond pour préserver l'authenticité des vins.

Terres des Templiers

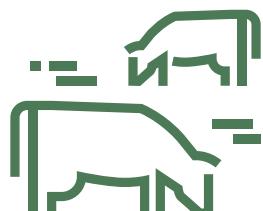
Banyuls, Collioure, vins VDN AOP
8 Route du Mas Reig 66650 Banyuls sur Mer | 0468857730
<https://terresdestempliers.com>

Charcuterie Bonzom : charcutiers éleveurs de père en fils

La boucherie-charcuterie Bonzom est une véritable institution en Cerdagne. La famille perpétue la tradition de la charcuterie locale en respectant des valeurs simples : travailler naturellement avec un bon produit. Les Bonzom font d'ailleurs partie des rares charcutiers à élever eux-mêmes leurs propres porcs. Les animaux sont élevés sur les flancs du Canigou dans des conditions idéales.

Charcutier éleveur Bonzom

Charcuterie, plats chauds, plancha
N116 66800 Saillagouse | 04 68 30 14 27
www.charcuterie-catalane-bonzom.com



Palmethic : ça pique mais c'est bon !

Née à Perpignan, Palmethic est une jeune entreprise familiale fondée par Mickaël Hountondji et sa fille Dayana, autour d'une envie commune : créer des produits qui ont du sens. Signature de la marque : des recettes simples et naturelles, dont une confiture de piment aux notes sucrées, relevées par une touche d'huile rouge du Bénin. Sur les marchés, le duo père-fille mêle savoir-faire, énergie et transmission, avec l'ambition de faire grandir Palmethic et de développer à terme de nouveaux produits aux vertus bien-être.

Palmethic

10 rue Martin Luther King, 66350 Toulouges
06 63 99 66 29 | palmethic.fr

Si Bio ! : des jus bio nés des vergers du Roussillon

Crée en 2013 par quatre producteurs locaux, dont Pierre Giovanelli, Si Bio ! est née d'une idée simple : transformer en jus bio les fruits cultivés dans le Roussillon, y compris ceux écartés de la vente pour des raisons esthétiques. Pêches, abricots, pommes, poires ou raisins profitent pleinement des 300 jours de soleil annuels de ce territoire d'exception. Installée à Thuir, l'entreprise a connu une forte croissance, passant de quelques tonnes de jus à près de 2 000 tonnes distribuées aujourd'hui dans toute la France, auprès de magasins spécialisés et de professionnels de la restauration. Si Bio ! s'appuie désormais sur une trentaine de producteurs locaux et reste fidèle à son engagement d'origine : une production 100 % bio, locale et traçable.

Si Bio

Lieu-dit "Puig Serbi, Imp. des Corbières, 66300 Thuir
04 68 51 75 28 | si-bio.fr



Domaine Sol Payré : tradition viticole et esprit contemporain

En 2023, Didier Rodriguez, ancien négociant passionné, reprend le domaine Sol Payré, vignoble historique fondé à Elne il y a plus de cent ans. Ce « coup de folie » donne naissance à un projet ambitieux sur près de 50 hectares de vignes. Situé entre les Albères et les Aspres, le domaine bénéficie d'un terroir d'exception qui s'exprime à travers une quinzaine de cuvées 100 % bio, du vin doux au plus charpenté. Résolument tourné vers l'avenir, Sol Payré développe également l'œnotourisme avec des espaces de réception, un restaurant et une salle de dégustation immersive, pensés pour faire du vin un véritable moment de partage et de convivialité.

Domaine Sol Payré

231 chemin de Saint Martin BP 15, 66200 Elne
04 68 22 17 97 | domaine-sol-payre.com

Les Anchois de Marie : une tradition catalane en pot

À Port-Vendres, Marie Bruno perpétue la recette d'anchois de sa grand-mère, figure du village. Depuis trois ans, elle transforme et commercialise des anchois en pot selon un savoir-faire artisanal, fidèle aux recettes d'autrefois. Aux côtés de son mari Bastien, pêcheur et poissonnier, elle valorise l'anchois de Méditerranée, poisson emblématique de la côte catalane. Peu d'ingrédients, un profond respect du produit et un fort ancrage local ont permis aux Anchois de Marie de trouver leur place sur les marchés des Pyrénées-Orientales.

Les Anchois de Marie

36 rue Joséphine et Francine Sabate,
66300 St Jean Lasseille
07 84 94 10 88 | FaceBook : Les Anchois de Marie



UN PROGRAMME D'ANIMATIONS GOURMANDES ET FESTIVES

Tout au long de la journée, les visiteurs sont invités à participer à des ateliers interactifs, des dégustations conviviales et des jeux ouverts à tous, animés par nos partenaires catalans.

> de 10h à 18h · Ateliers & stands partenaires

Animations en continu selon les disponibilités (voir programme détaillé ci-dessous).

> 11h · Atelier Vin & Jeu

CIVR (Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon)
Une initiation ludique aux vins du Roussillon, mêlant échanges avec un œnologue, quiz participatif et dégustation d'un cocktail à base de vin.
Atelier renouvelable – 30 à 40 personnes

> 12h · Le Grand Show du Midi

Les Toques Blanches, Team Cargol, Catalan Saucisse Club
Un temps fort gourmand et spectaculaire autour des spécialités catalanes, animé par les chefs et producteurs.

> 15h · Cocktail Roussillon

CIVR (Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon)
Démonstration de cocktails à base de vins du Roussillon, dégustation et conseils recettes.

> 16h · Goûter de Terroir

Les Toques Blanches, Team Cargol, Catalan Saucisse Club
Un moment convivial pour découvrir le terroir autrement, en version sucrée-salée.

> 17h · Le Quiz des Catalans

Un jeu rapide et festif sur le stand pour tester sa culture locale et repartir avec des goodies.

FAIRE DÉCOUVRIR & DÉGUSTER LES PRODUITS DU PAYS CATALAN AUX PROFESSIONNELS DE 55 CAFÉS, HÔTELS ET RESTAURANTS PARISIENS

Le Département des Pyrénées-Orientales organise, aux côtés de *L'Indépendant*, de l'Agence d'Attractivité Cap Sud 66 – Perpignan Méditerranée et de la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales, une soirée de dégustation de professionnel à professionnel à destination de 55 cafés, hôtels et restaurants parisiens.

Objectif : promouvoir, faire préférer et référencer les produits des terroirs du Pays Catalan et du Fenouillèdes, portés par les producteurs présents sur le village Pays Catalan du Salon international de l'Agriculture à Paris.

Ce rendez-vous se tiendra le lundi 23 février à partir de 19h30 au Mama Shelter Paris West.

INTRONISATIONS DANS L'ORDRE DE LA COMMENDE MAJEURE DE ROUSSILLON

Des personnalités et acteurs du monde vigneron seront intronisées dans l'ordre de la Commende Majeure de Roussillon.

Confrérie bachique, membre de la Fédération Internationale des Confrérie Bachiques et du CEUCO, le Conseil européen des confréries oenogastronomique, la Commende majeure de Roussillon contribue à la renommée de la vigne, des vins et des vignerons du Roussillon. La Confrérie agit pour servir la réputation du Vignoble roussillonnais tant en France qu'en Europe.

> Mardi 24 février, 15h, Village Pays Catalan

LE DÉPARTEMENT SOUTIENT L'AGRICULTURE : 2 000 000 € EN 2025

L'agriculture constitue un enjeu majeur pour le devenir des Pyrénées-Orientales, notamment par son rôle en matière d'aménagement du territoire, d'environnement et d'emploi local.

Les temps de crise agricole nous rappellent la fragilité de nos exploitations et l'importance vitale de la solidarité territoriale. Dans ces moments difficiles, plus que jamais, il est essentiel de se mobiliser et d'affirmer notre soutien à l'ensemble des filières agricoles locales. Soutenir nos agriculteurs, c'est réaffirmer les valeurs fondamentales que porte le travail de la terre et défendre une identité agricole territoriale distinctive que nous devons cultiver et valoriser comme une richesse contemporaine. C'est reconnaître que la souveraineté alimentaire constitue une responsabilité collective de transmission d'un héritage et d'un savoir-faire envers les générations futures. C'est enfin accepter que la richesse de notre territoire repose sur l'équilibre entre la préservation des pratiques éprouvées et l'adaptation aux enjeux contemporains.

Le Département mène une politique volontariste en faveur du maintien et du développement des différentes filières agricoles, agissant plus particulièrement :

En accompagnant le développement de l'agritourisme et de l'œnotourisme, gage de qualité et source de plus-value pour l'agriculture locale,

En promouvant l'agro-environnement et l'agro-écologie, pour développer et renforcer une agriculture durable, respectueuse de l'environnement,

En mettant en œuvre une politique de la ruralité, garante d'un développement équilibré des territoires et de la bonne gestion du foncier agricole et naturel,

En contribuant à la solidarité au sein des filières et des territoires. Une action particulièrement renforcée durant le gel d'avril 2021, sécheresse de 2023, Fièvre Catarrhale Ovine (FCO) de 2024 et la Dermatose Nodulaire Contagieuse (DNC) de 2025 avec le déploiement de mesures exceptionnelles et conjoncturelles de solidarité à destination des foyers agricoles les plus en difficultés.

Le Département agit également en faveur de l'hydraulique agricole, la gestion des barrages et des canaux.

LES PYRÉNÉES-ORIENTALES, L'UN DES PREMIERS DÉPARTEMENTS BIO DE FRANCE

Le Département accompagne le développement de l'agriculture Bio en accompagnant les structures d'animation, d'accompagnement et de développement de la Bio, à hauteur de plus de 250 000 €/an (La Chambre d'Agriculture, Sica Centrex et le CIVAM Bio notamment) et en proposant des aides pour la recherche et plus largement l'expérimentation visant à accompagner l'émergence de techniques alternatives à l'emploi de pesticides chimiques et les résistances variétales.

La collectivité soutient également l'introduction de produits issus de l'Agriculture Biologique dans la restauration collective au travers de formation à l'attention des cuisiniers, d'appui aux projets de circuits courts et bio dans les cuisines centrales de l'UDSIS, et d'actions d'éducation à la nutrition dans les collèges (pendant la semaine des alternatives aux pesticides et le printemps Bio).

A noter par ailleurs que le Département est un des membres fondateurs, avec la Chambre d'agriculture, d'une structure collective, créée sous statut de Société Coopérative d'Intérêt Collectif - SCIC dont l'objectif est de structurer à l'échelle du territoire départemental : la production, l'achat et la vente de denrées alimentaires de qualité (à ce stade quasi exclusive fruits et légumes) destinées à la restauration collective et commerciale.



Perpignan Méditerranée

TERRES DE SAVEURS ET DE DÉCOUVERTES



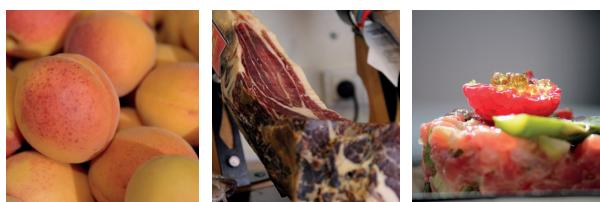
TERRES DE DÉCOUVERTES

À la croisée de la Méditerranée et des Pyrénées, **composé de 37 communes**, Perpignan Méditerranée Métropole invite à découvrir un territoire aux multiples facettes, porté par un art de vivre méditerranéen affirmé. La découverte s'y déploie entre plages de sable fin et littoral lumineux, villes de caractère au patrimoine vivant, et terres intérieures mêlant vignobles, villages et vastes espaces naturels.

Ces expériences s'articulent autour de trois piliers complémentaires :

- **La Vie en Bleu**, pour savourer des instants suspendus face à la mer
- **Escapade Citadine**, pour explorer des villes et villages d'histoire, entre culture et convivialité
- **Terres Plurielles**, pour s'évader au cœur des paysages, du terroir et de la nature

Une destination où se conjuguent découvertes, paysages et plaisirs du goût, aux portes de l'Espagne.



TERRES DE SAVEURS

Le territoire de Perpignan Méditerranée Métropole s'exprime également à travers des terroirs aromatiques d'exception, reconnus pour leur identité et leur diversité. Terre de production et de savoir-faire, les Pyrénées-Orientales se distinguent par la **qualité de leurs fruits et légumes et en produits fermiers, issus d'une agriculture exigeante et authentique**.

Avec plus de 80 % de ses hectares dédiés aux espaces agricoles, viticoles et forestiers, le département s'est façonné au fil des générations. Son climat généreusement ensoleillé, conjugué à la richesse de ses terroirs, a favorisé le développement d'une agriculture catalane singulière, offrant une large palette de productions de grande qualité. Aujourd'hui, l'activité agricole constitue un pilier du territoire : elle structure les paysages, soutient l'économie locale et représente un enjeu majeur en matière d'emploi.



Perpignan Méditerranée, et son Agence d'Attractivité Cap Sud 66, soutiennent les producteurs du territoire sur l'Espace Pays Catalan afin de valoriser la filière agricole & viticole des Pyrénées-Orientales sur le Salon International de l'Agriculture 2026.

Contact presse : Cap Sud 66 Agence d'Attractivité de Perpignan Méditerranée Métropole
capsud66@perpignan-mediterranee.org
04 68 08 62 62

FILIÈRES ET TERRITOIRES, À LA DÉCOUVERTE DES PYRÉNÉES-ORIENTALES



UNE TERRE DE GRANDS VINS

Vignoble le plus méridional de France, situé dans les Pyrénées-Orientales aux portes de l'Espagne, le Roussillon est niché entre Méditerranée et montagne. Cet amphithéâtre au climat ensoleillé offre une mosaïque de terroirs pour des vins d'exception.

Les vignes dessinent nos paysages et sont une pièce maîtresse du patrimoine naturel et culturel de certains territoires, comme les terrasses de l'Agly ou le cru Banyuls et Collioure. Elles sont en capacité de pousser dans des zones sèches et jouent un rôle de coupe-feu qui nous protège des incendies.

Les cépages autochtones sont largement majoritaires et signent, dans leur diversité, la personnalité et l'originalité des vins du Roussillon. Des schistes de Maury au cœur de la vallée de l'Agly, à ceux des

terrasses face à la mer des crus Collioure et Banyuls, en passant par les sols argileux et caillouteux des Aspres, ce sont environ 1 600 vignerons qui ne cultivent pas loin de 20 000 ha de vignes. 18% des viticulteurs sont en agriculture biologique.

80% de nos vins bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée, en vins secs (AOP Collioure, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages et Maury Sec), et en Vins Doux Naturels.

Afin de s'adapter au changement climatique et d'utiliser moins de produits phytosanitaires, des travaux sont menés pour rechercher de nouvelles variétés qui résistent naturellement mieux à la sécheresse et aux maladies.

Les Vins Doux Naturels, un savoir-faire unique et ancestral

Les Vins Doux Naturels sont nés au moyen âge, « du mariage de l'antique vin doux et de l'eau ardente ». On attribue la découverte de leur processus d'élaboration (le mutage) en 1285 à Arnaud de Villeneuve, médecin à la cour des rois de Majorque à Perpignan, capitale du royaume. A partir de 1936, les Vins Doux Naturels du Roussillon sont les premiers à bénéficier du régime des Appellations d'Origine Contrôlée. Stars populaires des apéritifs après la

seconde guerre mondiale, des marques fortes véhiculent alors un imaginaire fondé sur l'histoire de familles ou de propriétés ayant réussi dans le négoce du vin. Ce savoir-faire est apprivoisé depuis des siècles par les vignerons du Roussillon qui perpétuent fièrement la tradition méditerranéenne des Vins Doux Naturels.

Avec ses Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, Maury Doux, Banyuls et Banyuls Grand Cru, le Roussillon produit aujourd'hui 80% de la production nationale de vins doux naturels.



Caves, domaines viticoles et restaurants... Savourez le terroir et bénéficiez d'offres oenotouristiques de qualité auprès des professionnels labellisés **Vignobles & Découvertes - Destination Roussillon.**

UN ÉLEVAGE EXTENSIF, AU RYTHME DE LA NATURE

Les Pyrénées-Orientales se caractérisent par un élevage extensif et transhumant. En effet, le climat méditerranéen permet d'élever les animaux en semi plein-air, les troupeaux se déplaçant au rythme de saisons, à différentes altitudes jusqu'aux crêtes des montagnes.

L'hiver, les troupeaux sont à l'abri, à proximité des villages, nourris du foin récolté par les éleveurs le printemps précédent. Au printemps, les bêtes évoluent sur les contreforts des montagnes, difficiles d'accès. De la fin du printemps jusqu'à l'automne, les éleveurs conduisent leurs troupeaux en estive : c'est la transhumance. Ces pâturages naturels d'altitude représentent 90 000 hectares, soit 20% de la surface du département. Des conditions de vie exceptionnelles pour un élevage très naturel, nécessitant des races rustiques adaptées !

Les éleveurs partagent ces territoires avec d'autres activités (randonnée, chasse...) et contribuent, avec leurs troupeaux, à entretenir les paysages et à préserver la biodiversité, dont certaines espèces emblématiques, comme l'Isard, le Lagopède, ou le Papillon Apollon. Le berger guide le troupeau à l'aide d'un chien de conduite ou chien de berger. En estives, ils peuvent être accompagnés d'un chien de protection : le Patou (ou Montagne des Pyrénées) chargé d'éloigner les prédateurs comme l'ours, le loup, mais aussi les chiens errants.

En chiffres :

260 exploitations

productrices de viande bovine, ovine, porcs fermiers, chevaux lourds

50 exploitations

laitières et fromagères

50 éleveurs

de volailles

50 apiculteurs

professionnels

Dans les PO, une vache entretient 7 hectares de parcours par an, soit l'équivalent de 10 terrains de foot ou de rugby !

Pour manger local, consommez des viandes jeunes !

La viande locale représente seulement 5% de la consommation départementale. En effet, la production de boeuf et de viande rouge implique d'affourager et d'abriter les animaux, alors que nos éleveurs privilégient la production de veaux en plein air. Comme les autres cultures méditerranéennes, la cuisine catalane valorise les viandes jeunes. Pour consommer local, pensez au veau IGP Rosée des Pyrénées Catalanes, Primeur des Montagnes Pyrénées et agneau El Xaï « l'agneau en catalan ». Cuisinez simplement ces viandes jeunes, peu grasses, vous profiterez pleinement de leur saveur.



L'ÉLEVAGE DÉFEND LA FORÊT CONTRE L'INCENDIE

Face au risque incendie, des pistes, équipées de citernes d'eau, mènent à des « coupures » qui sont débroussaillées et entretenues par le pâturage des animaux.

Elles permettent aux pompiers de lutter efficacement contre le feu. Eleveurs et troupeaux sont mobilisés pour maintenir les coupures propres dans le cadre de contrats DFCI (Défense de la Forêt Contre l'Incendie) avec l'Etat et l'Europe. En hiver, des sols humides et des jours sans vent permettent à des spécialistes de réaliser des écoubages ou brûlages dirigés. Il s'agit d'allumer, de diriger et de maîtriser un feu pour nettoyer des espaces qui peuvent difficilement être entretenus par des animaux ou des outils.



LES PRODUCTIONS FROMAGÈRES

Si l'on trouve du fromage de vache toute l'année, les fromages de chèvre et de brebis ne sont présents sur le département que du printemps au début de l'hiver.

40 producteurs fermiers, dont les 2/3 élèvent des chèvres, produisent plus d'1 million de litres de lait et le transforment en plusieurs types de fromages affinés dans leur ferme :

- Les tommes : au lait cru, à pâte pressée, affinées en cave
- Les lactiques : de petite taille, généralement au lait de chèvre (crottins) et très variés (frais, demi-secs, secs, cendrés, aromatisés aux herbes...).
- Les formatgets ou 'el recuit' : production traditionnelle, fabriquée à partir de lait pasteurisé, le plus souvent de chèvre. Vous le connaissez en dessert : « mel i mató ».

CIMELAIT est une coopérative laitière de montagne qui collecte le lait de 4 fermes en Cerdagne et Capcir. En 2016, elle a investi dans un atelier de transformation au cœur du plateau cerdan, à Err. Yaourts, faisselle, fromage blanc et fromages frais sont élaborés à partir d'une sélection des meilleurs laits de montagne, qui leur apporte saveur et onctuosité.

RICHESSE ET FRAICHEUR DES FRUITS ET LÉGUMES

Dans les années 70, le développement de l'irrigation localisée a suscité une spécialisation des exploitations vers les productions fruitières et notamment les pêches nectarines sur la vallée de la Têt. A leurs côtés, l'abricot fait partie intégrante de la culture locale avec le Rouge du Roussillon comme variété emblématique. Mais le Roussillon, c'est également les pommes du Conflent, la cerise de Céret, le kiwi d'Elne, sans oublier les olives, les poires, les fraises ou encore les figues et les amandes...

Dans la plaine, des sols riches et profonds, plus de 300 jours de soleil par an et un savoir-faire de plusieurs générations font de la plaine du Roussillon une terre de maraîchage. Salades, tomates, concombres, pommes de terre primeurs et artichauts sont les produits phares, expédiés dans la France et l'Europe entière. Le maraîchage d'ici, c'est aussi de petites parcelles « les jardins », dont les multiples produits, frais et transformés, sont vendus en circuits courts, au fil des saisons.

En chiffres :

260 exploitations

productrices de viande bovine, ovine,

600 arboriculteurs

et 300 maraîchers,

dont respectivement 39% et 29% sont en agriculture biologique

1^{er} département français

producteur de pêches nectarines,

1^{er} en laitues,

2^{ème} en concombres,

5^{ème} en abricots,

2^{ème} bassin de production

d'artichauts

40 millions

de pieds de salades

11 000 tonnes

de tomates

L'ABRICOT DU ROUSSILLON

Avec 14 000 tonnes, les Pyrénées-Orientales sont le 5^{ème} département français producteur d'abricots. Le climat méditerranéen, sec et venté, est favorable à une conduite en agriculture biologique.

Depuis 2016, certaines variétés traditionnelles sont reconnues par l'AOP « Abricots rouges du Roussillon » : abricots de saveur sucrée, aux arômes caractéristiques, produits du 25 juin au 15 juillet. De petit calibre et de couleur orangée avec des ponctuations rouges typiques, ils sont très appréciés pour les confitures. Le nom « abricot » provient de l'Arabe « al barqua », qui a donné « albercoc » en catalan.



L'ARTICHAUT

L'artichaut, originaire de Méditerranée, aime la lumière et les températures douces. C'est le légume le plus cultivé dans notre département.

Avec 700 ha, principalement proches de la mer et notamment en Salanque, les Pyrénées-Orientales sont le 2ème bassin de production français d'artichauts. Deux types variétaux existent : les petits capitules (« têtes ») violettes sont récoltées à l'automne et au printemps, et les gros capitules verts de mars à fin mai. Certaines variétés anciennes, très gustatives, sont reconnues et protégées par une IGP (Identification Géographique Protégée) : Macau, Violet de Provence, Calico, Pop Vert, Salambo. Dans un artichaut, on consomme la base des feuilles appelées les bractées, et le cœur !

UNE IRRIGATION SÉCULAIRE ET MODERNE

Du haut plateau Cerdan à la plaine du Roussillon, le climat est méditerranéen : il ne peut y avoir ni arboriculture, ni maraîchage, ni fourrage hivernal sans possibilité d'irriguer. La gestion de l'eau, de plus en plus rare et précieuse, repose sur plusieurs infrastructures.

Au fil des siècles, un vaste maillage de canaux d'irrigation s'est développé et continue d'évoluer, sous la gestion de plus de 200 Associations Syndicales Autorisées (ASA). Au XXème siècle, plusieurs barrages ont été construits pour protéger les agriculteurs des aléas des cours d'eau méditerranéens, souvent à sec en été. Ainsi les lacs des Bouillouses, de Vinça, de l'Agly et de Villeneuve de la Raho cumulent une capacité de stockage de plus de 80 millions de m³ d'eau disponibles pour l'agriculture.

Le principe est simple : les excès d'eau résultant de fortes précipitations, sont en partie stockés par les barrages. Quand les pluies manquent et que les débits des rivières baissent, les barrages relâchent l'eau qui est alors répartie grâce aux canaux pour tous les besoins (consommation, biodiversité, agriculture et activités économiques, cadre de vie, alimentation des nappes souterraines).

Pour économiser l'eau, les agriculteurs utilisent des systèmes d'irrigation comme le goutte à goutte ou la micro-aspersion et les pilotent grâce à des outils de mesure modernes. Des recherches sont aussi en cours pour implanter des cultures et des variétés moins consommatrices d'eau

LES OLIVES

L'olivier est un arbre méditerranéen emblématique. L'oléiculture connaît un renouveau depuis les années 90 avec une augmentation des plantations et près de 480 ha d'oliveraies en production aujourd'hui.

C'est à partir d'octobre que nos variétés typiques sont récoltées. Olivière, Verdale, Glory, Courbeil, Redouneil, Argoudeil, Berdaneil et Pomial sont ensuite transformées en huile dans le moulin coopératif de Millas et dans plusieurs moulins privés du département. Les variétés peuvent être mélangées pour produire des huiles d'assemblage ou transformées seules pour des huiles dites monovariétales.



MANGEONS LOCAL 66, STRATÉGIE PARTENARIALE

EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE POUR LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

L'association Mangeons Local 66 a été créée en novembre 2020 à l'initiative de 5 membres fondateurs : Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, Civambio66, Département des Pyrénées-Orientales, Association des Maires des Pyrénées-Orientales et Perpignan Méditerranée Métropole.

Son objectif était de créer un lieu d'échanges, de dialogue et de partage entre acteurs souhaitant s'engager pour une alimentation durable dans les Pyrénées-Orientales et de porter cette ambition à travers l'émergence d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) pour les Pyrénées-Orientales.

Animé par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales, le PAT Mangeons local 66 fédère aujourd'hui un réseau de 49 acteurs de la production agricole, de la restauration et de partenaires pour favoriser les synergies d'action et déployer une stratégie commune qui repose sur :

- Une agriculture locale rentable et reconnue
- Le développement d'une alimentation de qualité et de proximité
- La recherche d'une économie plus circulaire sur le territoire
- La promotion des actions en faveur de la santé et de l'environnement
- L'équité et la solidarité
- L'évolution des pratiques et des pensées, et notamment la rénovation du lien entre acteurs de l'alimentation et société.



En 4 ans, cette démarche a permis d'accompagner plusieurs actions portées par ses membres, parmi lesquelles la création d'une plateforme de distribution des produits locaux « Le Local » ou l'achat et l'équipement d'un camion cuisine par la Banque Alimentaire, mais aussi la sensibilisation des acteurs de la restauration collective à plus d'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Mangeons local 66 s'investit en faveur du développement des circuits courts et de proximité, en vente directe des producteurs aux consommateurs (stands de vente, marchés de plein vent, drives d'agriculteurs, boutiques...) ou par l'intermédiaire d'outils structurants et relai d'opérateurs professionnels comme la plateforme Le Local ou le marché de gros Terroir Primeurs.

En chiffres :

1065 exploitations,
soit près d'un tiers, commercialisent au moins une partie de leur production en circuits courts.

La vente directe de produits agricoles est pratiquée par
925 exploitations,
soit 87 % de celles vendant en circuit court.

MANGER LOCAL C'EST POSSIBLE ! DES INITIATIVES DE PROXIMITÉ

> LES AGRICULTEURS SONT LÀ

Vitrine de l'agriculture locale et relai d'informations pour les consommateurs, le site producteurs66.com invite à la découverte autour de 2 rubriques : Acheter des produits locaux / Jouer avec les saisons.



La 1ère détaille les bonnes adresses en vente directe chez les agriculteurs, sur les Marchés des Producteurs de Pays, en boutiques collectives ou en drive, mettant en valeur les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme.

La 2ème invite à la découverte de l'activité et des productions agricoles au fil des saisons, avec une approche ludique, des recettes et des astuces anti-gaspi.

« Les agriculteurs sont là » est aussi une signature collective pour identifier les agriculteurs sur les marchés de plein vent, les drives d'agriculteurs sur les aires de covoiturage et en entreprises...

Plus d'infos sur : producteurs66.com

> LE LOCAL, FOURNISSEUR DE SAVEURS DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

Créée en 2022 par des producteurs du département et des partenaires publics institutionnels et associatifs (Chambre d'Agriculture, Département des PO, Perpignan Méditerranée Métropole, EPLEFPA Perpignan Roussillon, CivamBio66), la SCIC Le Local est la plateforme de distribution de produits locaux et de produits bio du département.



POURQUOI ?

Solution coopérative innovante, son objectif est de proposer une nouvelle façon de concevoir les échanges économiques, plaçant, au cœur de son activité, la juste rémunération des producteurs fournisseurs et un juste prix pour les acheteurs.

POUR QUI ?

Sa priorité est l'approvisionnement de la restauration collective mais elle vise aussi à tisser des partenariats en valorisant tous les acteurs engagés de la distribution alimentaire de proximité.

Aujourd'hui, ce sont 22 collèges, 10 lycées, 5 cuisines centrales qui achètent leurs produits à la SCIC Le Local. Cette dernière se place aussi comme fournisseur complémentaire en fruits et légumes des plateformes régionales (notamment Toulouse, Montpellier et Nîmes).





> MARCHÉ DE GROS TERROIR PRIMEURS

Le marché de gros Terroir Primeurs de Perpignan Méditerranée Métropole et sa halle aux carreaux est un outil structurant des filières de proximité. Il permet aux commerçants de proximité de s'approvisionner, plusieurs fois par semaine, auprès des producteurs du département en produits frais et locaux.

Identifiez les commerçants grâce à l'affichage vitrine :



Plus d'infos sur : marchedegrosppm.fr

> BIENVENUE À LA FERME

1^{er} réseau national d'agriculteurs en vente directe et agritourisme, Bienvenue à la Ferme regroupe 80 agriculteurs dans les Pyrénées-Orientales qui vous accueillent et s'engagent à vous proposer :

- Des produits frais, locaux et de saison
- La vente directe du producteur au consommateur, à la ferme, sur les marchés, en boutiques collectives ou sur les drives...
- La possibilité de visiter leurs exploitations et de découvrir leur métier

En suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculteur et l'économie locale !



Plus d'infos sur : bienvenue-a-la-ferme.com

> AIRE DE COVOITURAGE JULIEN PANCHOT – LE DRIVE DES AGRICULTEURS

Commander des produits alimentaires en ligne et les récupérer en voiture, c'est un nouveau service qui est proposé aux consommateurs sur l'aire de covoiturage Julien Panchot, à l'initiative du Département, avec l'appui de la Chambre d'Agriculture.

Chaque semaine, vous pouvez commander des produits diversifiés (fruits, légumes, volaille et oie), de différents producteurs, et payer en ligne : <https://producteurs66.com/aires-de-covoiturage/> Votre commande sera livrée par les agriculteurs tous les jeudis à 12 h, sur l'aire de covoiturage de l'avenue Julien Panchot. C'est un débouché pour les agriculteurs et un véritable service pour les consommateurs, pour manger diversifié, de qualité et bien-sûr en direct des producteurs.

DONNER DU SENS À VOTRE ALIMENTATION AVEC DES PRODUITS LOCAUX & DE SAISON

C'est possible !



On vous aide à trouver...



EN DIRECT CHEZ LES AGRICULTEURS

Fermes, domaines, stands de bord de routes ...
il existe plus de 150 points de ventes directes
à retrouver sur <https://producteurs66.com>



SUR LES MARCHÉS DE PLEIN VENT

Retrouvez les agriculteurs grâce à
l'identification « Les agriculteurs sont là ! »



EN BOUTIQUES DE PRODUCTEURS OU COOPÉRATIVES

Retrouvez des boutiques avec une large
gamme de produits fermiers à Err, Prades,
Céret, Saint-Estève, Le Soler, Llupia, Argelès
sur mer



EN POINTS DE RETRAITS OU EN ENTREPRISE

Tous les jeudis sur l'aire de covoiturage de
l'avenue Julien Panchot à Perpignan et sur
demande dans votre entreprise comme
Crédit Agricole, le Conseil Départemental
ou la Régie Régionale des Transports.



Sur les marchés, à la Ferme, en boutiques, en livraisons

Les agriculteurs identifiés « Bienvenue à la Ferme » vous garantissent des produits fermiers de qualité,
des fermes à visiter, et de l'agritourisme : fermes pédagogiques, soirées festives, goûters, gîtes ...



Faites également confiance aux 31 fêtes, foires ou marchés labélisés
« Marchés des Producteurs de Pays », Ils sont 100 % agriculteurs et artisans.



Retrouvez toutes les informations sur
le site <https://producteurs66.com>
le portail de l'agriculture locale des Pyrénées-Orientales





SALON DE L'AGRICULTURE 2026

La CCIPO soutient l'excellence du terroir catalan

Aux côtés du Conseil départemental des Pyrénées-Orientales, la Chambre de Commerce et d'Industrie des Pyrénées-Orientales affirme son engagement en faveur des producteurs locaux et met en lumière les produits d'exception du territoire. Sur le stand du Village Pays Catalan, les chefs des Toques Blanches Roussillon Occitanie, accompagnés par la CCIPO, feront vibrer le public à travers des démonstrations culinaires en direct, sublimant le savoir-faire et la richesse du terroir catalan.

Soutenir, accompagner, valoriser : au quotidien, la CCIPO est l'interlocuteur de référence des entrepreneurs et des acteurs économiques locaux. Elle s'engage à leurs côtés pour développer, structurer leurs entreprises et promouvoir les filières du territoire.

37 594
établissements
inscrits au RCS en 2025
82 025 salariés

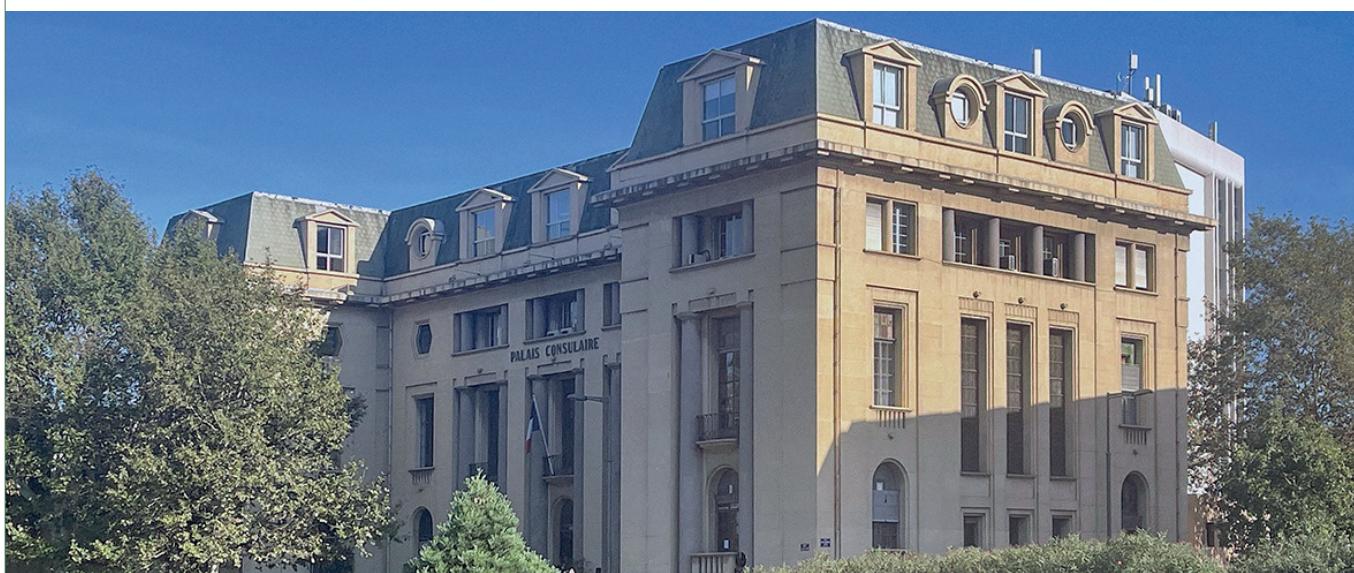
→ **13 158**
Commerce

→ **17 556**
Services

→ **4 097**
Industrie

→ **2 782**
Construction

Dans l'industrie agroalimentaire : **210** établissements pour **1 828** salariés en 2025



www.pyrenees-orientales.cci.fr

TERRE DE TALENTS

Les artisans, ces passionnés qui réinventent les traditions et prolongent le voyage...



DOUCEURS CATALANES, QUELQUES BONHEURS TOUT SIMPLES !

« Pas d'ous, braç de gitano, mel i mató, bunyetes, pastissets, crema catalana, rosquilles... » voici les noms pleins de poésie des desserts traditionnels et de quelques autres douceurs sucrées de la gastronomie catalane.

Les douceurs sont nombreuses, aussi ne citerons nous ici que les plus emblématiques.

Des savoir-faire mis en valeur par les Maîtres Artisans boulanger, pâtissiers des Pyrénées-Orientales, association des Coques Catalanes, Confrérie des Chocolatiers Catalans...

Les « rosquilles »

Délicieux biscuits moelleux en forme de petite couronne. Les plus réputées se trouvent en Vallespir.

Mel i Mató

Miel et fromage blanc, de caillé de chèvre ou de brebis arrosé d'un filet de miel.



Le « pa d'ou »

Un pain d'œuf ou flan, parfumé à la vanille et à la fleur d'oranger, nappé de caramel.



« Coques catalanes » ou fougasses (sucrées ou salées)

A la veille des fêtes elles sont à l'honneur.

« Crema catalana »

Crème brûlée, parfumée à la cannelle et d'un zeste d'orange.

« Braç de gitano »

Version catalane du célèbre « Bras de Vénus ».

« Panellets » (amandes, noisettes, pignons entiers ou broyés, enrobés d'une pâte au sucre et au miel et de pâte d'amande parfumée) ; « Croquants de Saint-Paul » inscrits dans l'histoire du Fenouillèdes, de délicieux biscuits aux amandes...



AGENCE DE DÉVELOPPEMENT DU TOURISME
ET DES LOISIRS DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

TERRE DE SAVEURS

Terre de saveurs, jardin d'Eden



Productions méditerranéennes, (vins, fruits et légumes) côtoient celles des Pyrénées (élevage, productions fermières, charcuteries) et s'articulent dans de délicieuses recettes de la gastronomie catalane, accompagnées par la large palette de grands vins d'Appellation d'Origine Protégée.

LES VIANDES

Des signes de qualité : viande bovine Bio, projet d'IGP « Vedell et Rosée des Pyrénées Catalanes » (veau nourri uniquement au lait de sa mère et à l'herbe des montagnes) et le Label Rouge « L'Agneau Catalan / El Xai ».



LES FRUITS ET LÉGUMES

1^{er} producteur en France de pêches, 5^{ème} d'abricots, sans oublier les productions complémentaires (pommes, cerises, olives...)

Un maraîchage de qualité : salades, artichauts, pommes de terre primeurs, concombres et tomates.

AOP « Pomme de terre primeur du Roussillon » et « Béa du Roussillon », IGP « Artichaut du Roussillon », Les fruits et légumes Bio, AOP « Abricots Rouge du Roussillon », AOP « Huile d'Olive du Roussillon »...



► DES PRODUCTEURS ENGAGÉS DANS DES RÉSEAUX DE QUALITÉ

Guidés par un souci d'excellence constant, les producteurs se sont fédérés dans des réseaux de qualité : Bienvenue à la Ferme, CIVAM Bio, Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes, Tourisme de Terroir...

LES PRODUITS DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES PYRÉNÉES CATALANES

Pommes et jus de fruits, fruits rouges, poires, légumes et « Navet de Cerdagne », Safran, pommes de terre d'altitude, porc fermier, canard, volaille...

Fromages (vache, brebis, chèvre), lait et produits laitiers...

Miel, touron...

LES « TOQUES BLANCHES DU ROUSSILLON » ET « MAÎTRES RESTAURATEURS » .

Pour l'amour de la cuisine et du terroir

Cuisine de la terre, de la plaine, de la mer, des richesses mises en valeur par ces grands chefs cuisiniers qui vibrent avec cœur et passion et composent tous les jours la grammaire du patrimoine culinaire catalan.



LA CHARCUTERIE CATALANE

Un savoir-faire immémorial : boudins blancs ou noirs, jambon de montagne, saucisson, saucisse catalane...



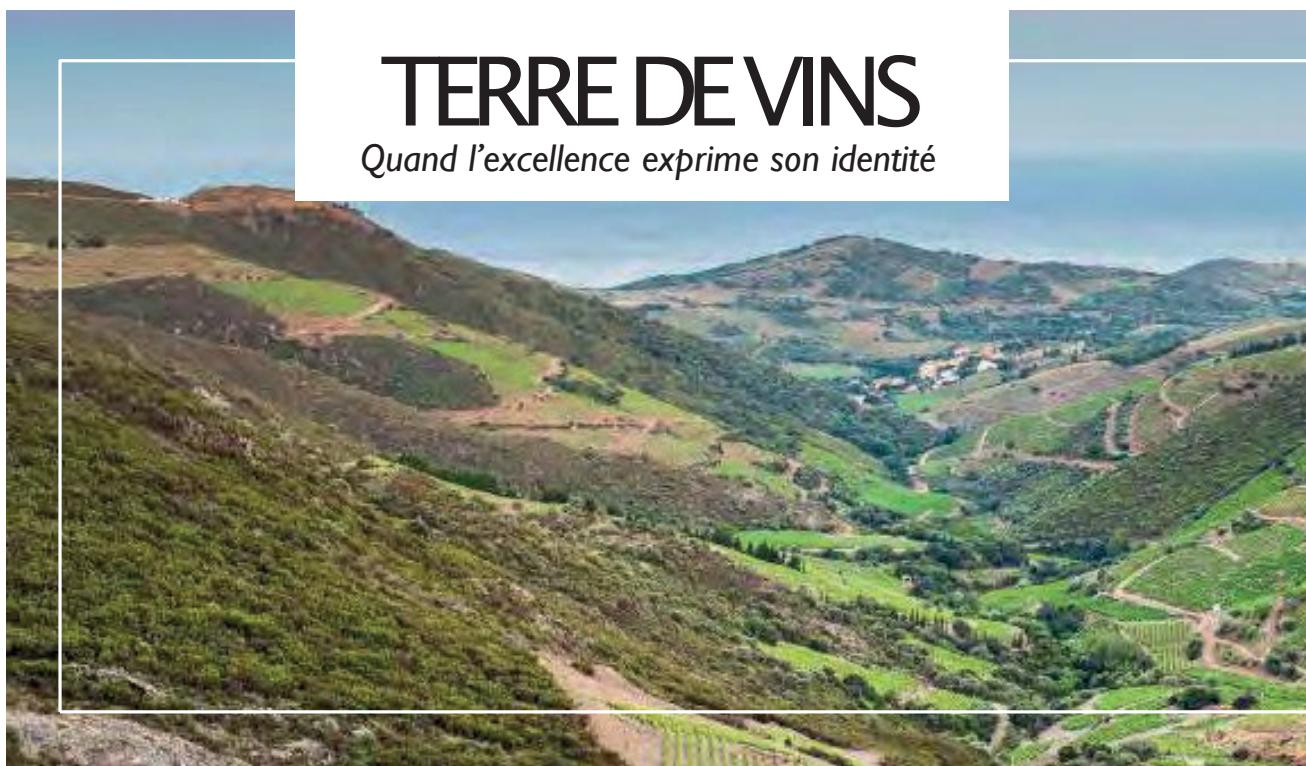
PRODUITS DE LA MER ET CRIÉES DU LITTORAL

Anchois de Collioure, sardines, maquereaux, soles, merlans, lottes et fruits de mer (couteaux, huîtres, moules...)



TERRE DE VINS

Quand l'excellence exprime son identité



Entre terre et mer, les Pyrénées-Orientales déplient sous un climat ensoleillé un vignoble très varié, avec 2400 vignerons, 24 caves coopératives, 14 AOP, 2 IGP et 23 cépages.

Véritable amphithéâtre, ouvert à l'Est sur la mer Méditerranée, il est bordé de trois massifs : les Corbières au Nord, les Pyrénées avec le Mont Canigó à l'Ouest et les Albères au Sud. La plaine est drainée par trois fleuves : L'Agly, la Têt et le Tech, qui délimitent des terroirs, chacun ayant ses caractéristiques propres.

De grands vins, du fait d'excellentes conditions offertes par le climat méditerranéen, mais surtout de la diversité des sols, des micro-climats, de l'altitude...



LES AOP

(APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

Les Vins Secs : « Remarquable palette de couleurs et de saveurs »

Collioure (blanc, rosé, rouge)

Côtes du Roussillon (blanc, rosé, rouge) à laquelle s'ajoute, en rouge uniquement, la dénomination

Côtes du Roussillon Villages (rouge)

Maury sec (rouge)

Les Vins Doux Naturels: « Rois des tables de Fêtes », la grande originalité de la viticulture catalane

Rivesaltes (Ambré, Grenat, Tuilé, Rosé, Hors d'Age, Rancio)

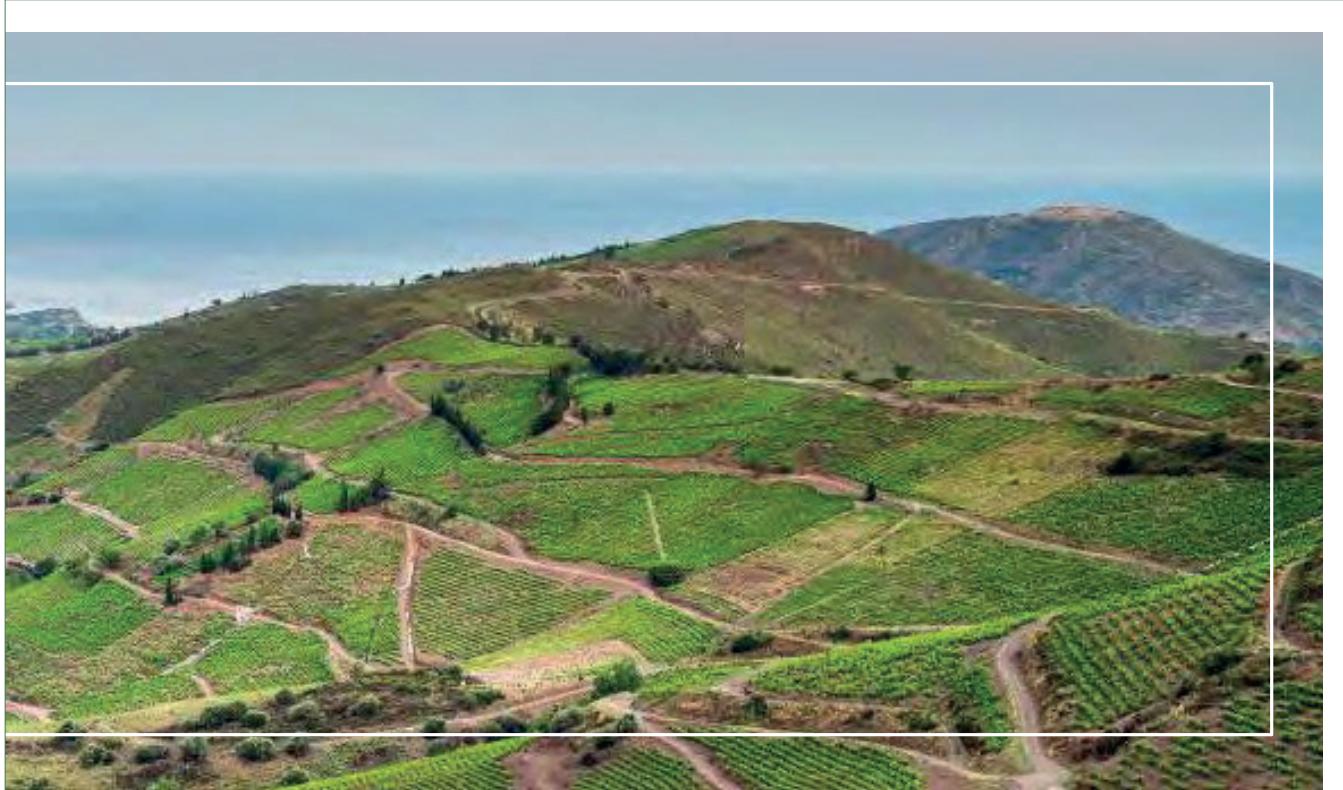
Maury (Blanc, Ambré, Grenat, Tuilé, Hors d'Age, Rancio)

Banyuls (Blanc, Rosé, Rimage, Ambré, Tuilé, Hors d'Age, Rancio)

Banyuls Grand Cru (Tuilé)

Muscat de Rivesaltes (Blanc)





DES CÉPAGES DOMINANTS AUX NOMS POÉTIQUES

Rouge : grenache noir, carignan, lladoner pelut, mourvèdre, syrah et cinsault.

Blanc : grenache blanc, macabeu, malvoisie du Roussillon, muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie, marsanne, roussane, vermentino.

Gris : grenache gris.



LES IGP (INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES)

IGP des Côtes Catalanes (*blanc, rosé, rouge*)

IGP de la Côte Vermeille (*blanc, rosé, rouge*)

IGP d'Oc (*blanc, rosé, rouge*)

LE ROUSSILLON LABELLISÉ VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES





CONTACTS PRESSE

DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES

Baptiste MAUREL · Directeur de la Communication / 06 30 01 98 24 - baptiste.maurel@cd66.fr

Vincianne LAURENT · Attachée de Presse / 06 76 10 60 59 - vincianne.laurent@cd66.fr