

44 exposants gersois sur le SISQA 2016 !

Au Parc des expositions de Toulouse.



44 exposants gersois sur le SISQA 2016 !

Le salon SISQA 2016, ouvre ses portes à partir de ce jeudi 8 et jusqu'au dimanche 11 décembre, au Parc des expositions de Toulouse. Organisé par la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée en coproduction avec l'Institut régional de la qualité agroalimentaire, la Chambre régionale d'agriculture et le Centre de Culture Scientifique « Science animation », SISQA est le plus grand marché de la région Occitanie et le rendez-vous incontournable pour les amateurs de produits de qualité. Pour cette 14ème édition, le SISQA s'agrandit et devient le plus grand marché de la région Occitanie, terre du bien vivre et du bien manger. Il accueillera près de 200 producteurs venant de toute l'Occitanie et les 250 produits sous signe officiel de qualité et d'origine (SIQO) de la nouvelle région, la première d'Europe dans ce domaine.

Pour la 1ère fois cette année, la marque régionale Sud de France sera présente : un stand d'information dédié permettra au grand public et aux professionnels de mieux connaître la marque, les produits régionaux labellisés, ainsi que les modalités d'adhésion. De nombreuses animations et démonstrations seront aussi réalisées par les 400 lycéen-nes et apprenti-es des établissements de la région qui seront présents pendant toute la durée du salon.

Le département est particulièrement bien représenté avec 44 exposants qui présentent leurs métiers et leurs produits :

Sur le Marché de nos Spécialités régionales

- L'Excuse, de Mauvezin : Bières artisanales
- Les Délices d'Aliénor, de Gimont: Croustade Croustadoc
- Glosek Gourmet, de Fleurance : Carat de melon, Pâtisseries du Terroir (baba gascon, canelés d'armagnac)

Sur le Marché de nos Produits fermiers

- Aux Evêques Gourmands, de Roquepine : Sorbets, confitures et sirops de fleurs et de plantes aromatiques.
- La Ferme d'en Loune, de Noilhan : Escargots
- Les Mouliots, de Monblanc : Magrets frais et séchés de canard, Aiguillettes de canard, Gésiers de canard, Confits de canard, Foie gras de canard Frais, Pâtés à base de canard, Bocaux de plats cuisinés de canard, Bloc de foie gras, Foie gras entier en bocal, Foie gras mi-cuit, à l'ancienne, au sel, Cœurs de canard
- Ferme des Héritiers, de Catonvielle : Foie gras, plats cuisinés, pâtés, coffrets cadeaux.
- La Ferme de Bidache, de Castera-Verduzan : Pâté Porc Noir Gascon, Boudin Porc Noir Gascon, Daube Porc Noir Gascon, Cassoulet Porc Noir Gascon , Saucisson Porc Noir Gascon, Saucisse sèche Porc Noir Gascon, Saucisse confite , Rôti confit Porc Noir Gascon
- Les Ruchers d'Embideau, à Saint-Cricq : Miels, pain d'épices, pollen, bonbons et sucettes au miel, propolis et ses dérivés
- Safran de Lectoure : produits à base de safran (confitures et gelées, coulis, miel, huile d'olive, sel, biscuits...)

Sur le Marché de nos Produits labellisés/ Qualité et Origine

- Domaine du Peto, de Larroque-sur-L'Osse : AOC ARMAGNAC - IGP Côte de Gascogne- rince quenottes
- Armagnac et vins de Montal, de Nogaro : AOC Armagnac et Blanche d'Armagnac, AOP Floc de Gascogne, IGP Côtes de Gascogne, Liqueur et fruits à l'Armagnac, Vins Aromatisés
- Les terrasses de Rubens, de Nogaro : IGP Côtes de Gascogne
- Domaine de Guilhon d'Aze, de Larée : AOC Armagnac et Blanche Armagnac, AOP Floc de Gascogne, IGP Côtes de Gascogne, liqueur à l'Armagnac, apéritif à l'Armagnac, pruneaux à l'Armagnac
- Armagnac Zago, de Montréal du Gers : AOC Armagnac, Pruneaux à l'Armagnac

- Domaine de Bile, à Bassoues : AOC Armagnac, AOP Floc de Gascogne, IGP Côtes de Gascogne, Liqueur et fruits à l'Armagnac, Vins Mousseux
- Domaine de Tonneteau, de Gondrin : IGP Côtes de Gascogne
- Domaine Polignac, de Gondrin : AOC Armagnac, AOP Floc de Gascogne
- Domaine Bernet, de Viella : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh
- Domaine de Maouries, de Labarthète : AOP Madiran, AOP Saint-Mont, IGP Côtes de Gascogne
- Domaine du Moulié, de Cagnet : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh
- Domaine Grabieou, de Maumusson-Laguian : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh, IGP Côtes de Gascogne
- Domaine Tailleurguet, de Maumusson-Laguian : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh
- Producteurs Plaimont, de Saint-Mont : AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh, AOP Saint-Mont, IGP Côtes de Gascogne
- Domaine du Capitaine, de Beaucaire : AOC Armagnac, AOP Floc de Gascogne, Pruneaux à l'Armagnac
- Domaine de Mastric, du Houga : AOC Armagnac, IGP Côtes de Gascogne AB, Jus de Raisin AB
- Bureau Interprofessionnel de l'Armagnac, à Eauze : AOC Armagnac, AOC Blanche d'Armagnac
- Comité interprofessionnel du Floc de Gascogne, à Eauze : AOP Floc de Gascogne
- Domaine de Juglaron, d'Eauze : AOC Armagnac, AOP Floc de Gascogne
- Domaine de Laguille, d'Eauze : AOC Armagnac, AOP Floc de Gascogne, IGP Côtes de Gascogne
- Domaine du Grand Comte, de Roquelaure : AOC Armagnac, AOP Floc de Gascogne, IGP Côtes de Gascogne
- Les Fleurons de Samatan : Foie Gras de canard IGP Gers, magrets, aiguillettes, cuisses confites de canards IGP Gers
- Association La Poule Gasconne, de Masseube : Poularde « Noire d'Astarac-Bigorre », chapon « Noire d'Astarac-Bigorre » (AOC/AOP en cours), conserves« Noire d'Astarac-Bigorre »
- Ducs de Gascogne, de Gimont : Foie gras entier canard IGP du Sud-Ouest, Foie gras mi-cuit Canard IGP du Sud-Ouest, Conserves et Pâtés
- Esprit Foie Gras, de Montégut Savès : Foie gras de canard IGP Gers
- Volailles fermières du Gers, à Mirande
- Maison Tête, de Valence-sur-Baïse : Foie de canard IGP du Gers, Confit de canard IGP Gers, viande de canard, pâtés et rillettes, plats cuisinés
- Ferme des Grisettes, de Montesquiou : Foie gras, magret, cuisses, confits, plat cuisinés d'oie fermière du Gers Label Rouge
- Dujardin Foie Gras, Saint-Germe : Foie gras IGP Sud-Ouest, spécialités au foie gras, pâtés, terrines, plats cuisinés, gésiers et cuisses de canard confits,
- Ferme de Mounet, à Eauze : Foie gras de canard IGP Gers, confits de canards IGP Gers, Bloc de foies gras IGP Gers, plats cuisinés, pâtés
- Désirs et traditions, de Duran : Foie de canard IGP du Gers, Confit de canard IGP Gers, magret de canard
- Domaine de Herrebouc, de Saint-Jean-Poutge : Vins issus de l'Agriculture Biologique, IGP Côtes de Gascogne AB, Jus de fruits AB
- Val de Gascogne, de Lombez : Produits Bio, légumes secs, huile, agneau
- Domaine Seailles, de Mouchan : AOC Armagnac AB, IGP Côtes de Gascogne AB