

CULTIVER, IDENTIFIER ET SAVOURER Les produits du Langhedoc-Roussillon! 16, 17, 18

octobre

Place de
la Comédie

Montpellier













# QUALITÉ ET LANGUEDOC-ROUSSILLON FONT BON MÉNAGE.



DÉCOUVREZ PENDANT 3 JOURS, L'AGRICULTURE : Biologique, d'appellation et certifiée d'origine du languedoc-roussillon !



## Ludique pour les enfants et sérieux pour les parents

Venez apprendre à réaliser un fromage AOC Pélardon, découvrir l'élevage des huîtres, tester vos sens de dégustation autour des vins, mais aussi plus insolite autour de l'huile!

La filière agriculture biologique vous apprendra comment faire pour réussir son jardin bio - avec un vrai jardin reconstitué! - découvrir une mini-rizerie de riz de camargue IGO et faire votre pain bio en direct.

### Savourez et goûtez sur le marché des producteurs sous "Signe officiel de qualité"



Agriculture biologique (fruits, vins, légumes, etc), châtaignes, olives de bouche, taureau de Camargue, oignons doux des Cévennes, miel des Cévennes, huîtres de l'étang de Thau, Pélardons, etc.... Producteurs et coopératives vendront en direct "du producteur au consommateur" leurs produits Sud de France.

### Ft aussi:

- Démonstration de découpes de viandes et dégustations professionnelles de toutes les viandes de la région Languedoc-Roussillon (en partenariat avec le Centre d'Information sur les Viandes et l'AMIBEV).
- Concours culinaire Miel et Châtaigne des Cévennes : faites découvrir vos recettes.
- Les vins blancs, rouges et rosés pour un véritable feu d'artifice de senteurs, de nez floral et de longueur en bouche.

Et tout le reste à retrouver sur http://qualicom.canalblog.com

