



Le banquet des produits d'excellence d'Occitanie au Domaine de CANDIE 3 juin 2023

1 - Contexte :

Le domaine de Candie, lieu peu connu des Toulousains, est un havre de paix et de verdure aux portes de Toulouse. La mairie, propriétaire de ce lieu, le réhabilite pour en faire un des poumons verts de la ville.

Le Domaine travaille actuellement sur plusieurs projets qui lui permettront de s'ouvrir à de nouveaux publics. Sont notamment concernés :

→ les publics scolaires et les groupes pour promouvoir l'agriculture, la viticulture et l'apiculture urbaines, leur faire découvrir le domaine - parc, château, chapelle, pigeonnier, maison de maître - et proposer une cuisine pédagogique,

→ les publics de professionnels de l'agriculture et de l'alimentation qui pourront se rencontrer et nouer de nouvelles coopérations dans un tiers-lieu situé dans la maison de maître,

→ le grand public qui sera invité à découvrir le Domaine dans une ambiance conviviale avec une future guinguette, puis un futur restaurant de terroirs, ainsi que lors d'événements agricoles et culturels.

2 - Objectif :

C'est dans ce contexte de découverte de l'exploitation et dans le cadre de notre partenariat que le Domaine de Candie a sollicité l'IRQUALIM pour travailler ensemble sur la mise en avant des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) d'Occitanie auprès de notre communauté des qualivores mais aussi auprès des toulousains qui se rendront aux portes ouvertes de l'exploitation qui ont lieu le 3 juin.

3 - La proposition du banquet des produits d'excellence d'Occitanie

Menu proposé :

- Entrée (ex : salade gersoise avec magret et gésiers confits IGP canard du Sud-Ouest)
- Viandes grillées (style barbecue, tournebroche ou autre) ex : poulet fermier du Gers ou veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP ou agneau IGP Pays d'Oc,.....

- Accompagnement (ex : salade de riz de Camargue, aligot,)
- Fromage (ex : tomme des Pyrénées IGP et un fromage de chèvre d'Occitanie Bio)
- Dessert (ex : à base de Chasselas de Moissac AOP avec une pointe d'Armagnac)
- Pain
- Café

Les propositions sont données à titre d'exemple. Le menu doit être réalisé à base de produits sous signes officiels de qualité d'Occitanie (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, AB et pêche durable). La liste des produits SIQO d'Occitanie vous est donnée en annexe de ce cahier des charges.

Le menu est pour une personne et doit être au tarif à 19 €TTC (hors vins)

Un menu enfant à base de produits SIQO d'Occitanie doit être proposé pour un montant de 14€TTC

Ces menus peuvent être présentés sous forme de plateau ou autre contenant et accompagné de couverts (les verres sont à la charge des vins du Sud-Ouest) ou sous forme de buffet

Tous les contenants doivent être écoresponsables ou biodégradables. Le tri de déchets sera effectué sur le site.

Il est demandé au traiteur de prévoir 10% en plus pour pouvoir répondre positivement aux personnes qui viendront sur le site et qui n'auront pas réservé en amont.

4 - Les boissons :

Les vins du Sud-Ouest partenaire du Domaine de Candie ont la charge du choix des vins et assureront leur commercialisation (au verre ou à la bouteille ; à discuter avec l'IVSO)

5 - Le principe du banquet des produits d'excellence d'Occitanie :

Une communication en amont sera faire auprès de notre base de données Qualivores (environ 10 000 adresses) ainsi que sur nos réseaux sociaux. Le service communication de la mairie de Toulouse apportera aussi son soutien à cette opération.

Les personnes devront s'inscrire sur le site des qualivores www.qualivores.fr.

Ils auront une date limite pour commander ainsi le traiteur aura en avance les quantités à préparer. Nous envisageons de partir sur une base de 400 couverts adultes + 50 enfants

6 - Proposition

Proposition à renvoyer **avant le 30 mars** à bernadette.touzanne@irqualim.fr

Cette proposition devra comprendre :

- Le menu du banquet (pourra être revu après sélection du traiteur)
- Proposition du contenant biodégradable et des sous-contenants.
- Détail du personnel présent lors de la manifestation
- Budget pour cette prestation.

7 – Critères de sélection

- Qualité de la prestation : 40%
- Proposition de menu : 30%
- Tarif : 20%
- Références : 10%

Pour tous renseignements, vous pouvez contacter Bernadette Touzanne au 06.19.53.39.22 ou bernadette.touzanne@irqualim.fr

→ QUALIVORES, KEZAKO ?

Un Qualivore d'Occitanie privilégie l'achat et la consommation des produits d'Occitanie bénéficiant de l'un des Signes officiels d'Identification de Qualité et d'Origine: AOC, AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique. Par son comportement citoyen et tout en prenant du plaisir, il soutient l'économie régionale et récompense le travail de producteurs régionaux passionnés.

L'adhésion au Club des Qualivores d'Occitanie est gratuite. Elle permet de bénéficier de bons plans sur l'actualité gastronomique de la région toute l'année.

Les Qualivores est une initiative de l'IRQUALIM avec le soutien de la Région Occitanie

Pour en savoir plus : www.qualivores.fr

→ A PROPOS DE L'IRQUALIM : « Défendre la qualité c'est aussi comprendre où elle prend sa source »

Créé il y a près de 30 ans, l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie avec le soutien de la Région d'Occitanie /Pyrénées-Méditerranée, a pour objet d'accompagner les agriculteurs et les entreprises agroalimentaires d'Occitanie engagés dans les démarches de qualité.

Pour en savoir plus : www.irqualim.fr

Liste des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

DENOMINATION PRODUITS	CATEGORIE	LABEL
Viandes		
Blonde d'Aquitaine	Viande bovine	LR
Bœuf fermier Aubrac	Viande bovine	LR
Bœuf gascon	Viande bovine	LR
Bœuf Limousin	Viande bovine	LR
Génisse "Fleur d'aubrac"	Viande bovine	IGP
Taureau de Camargue	Viande bovine	AOP
Veau d'Aveyron et du Ségala	Viande bovine	LR + IGP
Veau fermier élevé sous la mère	Viande bovine	LR
Veau rosé Label Rouge	Viande bovine	LR
Rosée et Vedell des Pyrénées catalanes	Viande bovine	IGP
Agneau laiton de l'Aveyron	Viande ovine	LR + IGP
Agneau fermier du Quercy	Viande ovine	LR + IGP
Agneau "Lou Paillol"	Viande ovine	LR
Agneau fermier des Pays d'Oc	Viande ovine	LR
Agneau "Sélection des Bergers"	Viande ovine	LR
Agneau de Lozère	Viande ovine	IGP
Baréges Gavarnie	Viande ovine	AOP
Porc du Sud-Ouest IGP	Viande porcine	IGP
Porc au grain (du Sud-Ouest) et porc fermier (du Sud-Ouest)	Viande porcine	LR + IGP
Porc Noir de Bigorre	Viande porcine	AOP
Porc "Saveur gourmande"	Viande porcine	CCP
Salaisons		
Jambon de Bayonne	Salaisons	IGP
Jambon de Lacaune	Salaisons	IGP
Saucisse et saucisson de Lacaune	Salaisons	IGP
Noir de Bigorre - porc noir de Bigorre	Salaisons	AOP
Volailles et palmipèdes		
Canard à foie gras du Sud-Ouest	Volailles/Palmipèdes	IGP
Poulet des Cévennes ou chapon des Cévennes	Volailles/Palmipèdes	IGP
Volailles fermières du Gers	Volailles/Palmipèdes	LR + IGP
Volailles fermières du Lauragais	Volailles/Palmipèdes	LR + IGP
Volailles fermières du Languedoc	Volailles/Palmipèdes	LR + IGP
Volailles fermières élevées dans le Quercy	Volailles/Palmipèdes	LR
Volailles fermières élevées dans le Ségala	Volailles/Palmipèdes	LR
Fromages		
Bleu des Causses	Fromages	AOP
Laguiole	Fromages	AOP
Pélardon	Fromages	AOP
Rocamadour	Fromages	AOP
Roquefort	Fromages	AOP

Tomme des Pyrénées	Fromages	IGP
Fruits et Légumes		
Abricot rouge du Roussillon	Fruits et Légumes	AOP
Ail blanc de Lomagne	Fruits et Légumes	IGP
Ail rose de Lautrec	Fruits et Légumes	LR + IGP
Ail violet de Cadours	Fruits et Légumes	AOP
Artichaut du Roussillon	Fruits et Légumes	IGP
Béa du Roussillon	Fruits et Légumes	AOP
Chasselas de Moissac	Fruits et Légumes	AOP
Châtaigne des Cévennes	Fruits et Légumes	AOC
Haricot de Castelnaudary	Fruits et Légumes	IGP
Haricot tarbais	Fruits et Légumes	LR + IGP
Lucques du Languedoc+huile d'olive du Languedoc	Fruits et Légumes	AOP
Marrons	Fruits et Légumes	LR
Melon du Quercy	Fruits et Légumes	IGP
Noix du Périgord + huile de Noix	Fruits et Légumes	AOP
Oignon doux des Cévennes	Fruits et Légumes	AOP
Olive et huile d'olive de Nîmes	Fruits et Légumes	AOP
Pruneau d'Agen	Fruits et Légumes	IGP
Prune Reine Claude	Fruits et Légumes	LR
Poissons et produits de la mer		
Soupe de poisson petite pêche de moins de 24h	Poissons et produits de la mer	LR
Soupe rouge de la mer	Poissons et produits de la mer	LR
Anchois de Collioure	Poissons et produits de la mer	IGP
Blé farine pain / démarche		
Blé CRC (CCP)	Blé, farine, pain	CCP
Autres produits		
Riz de Camargue	Divers	IGP
Miel des Cévennes	Divers	IGP
Vins et Spiritueux		
Les vins du Sud-Ouest	Vins	AOP/IGP
Les vins Pays d'Oc	Vins	IGP
Les vins du Languedoc	Vins	AOP/IGP
Les vins du Roussillon	Vins	AOP/IGP
Les vins de la Vallée du Rhône	Vins	AOP/IGP
Armagnac	Spiritueux	AOC
Blanche d'Armagnac	Spiritueux	AOC
Fine Faugères ou Eaux de vie de Faugères	Spiritueux	IGP
Floc de Gascogne	Spiritueux	AOP/IGP