



La filière régionale Agro-alimentaire

Une palette de produits :

De par la diversité de ses productions agricoles, la tradition culinaire du Languedoc Roussillon s'inscrit tout naturellement dans le modèle de l'alimentation méditerranéenne associant plaisir de la table, santé et équilibre nutritionnel.

Les fruits et légumes :



Dès la fin du XIX^{ème} siècle, les premiers pêcheurs ont pris possession des plaines du Languedoc-Roussillon. La Région se spécialise alors progressivement dans la mise en marché des fruits et légumes de saison.

Ce grand jardin du Sud essentiellement concentré sur la région roussillonnaise et gardoise offre un potentiel très important, appuyé par une météo tempérée tout au long de l'année qui permet de proposer aux consommateurs des fruits primeurs dont la plus connue est la cerise de Céret. Ces productions font également l'objet d'une politique régionale de qualité rigoureuse.

En fruits, les produits leader sont les différentes variétés de pêches, abricots, pommes, kiwis, tandis qu'en légumes se sont les salades, tomates, asperges pomme de terre, et artichauts qui dominent. (lien site fruits et légumes et sud Nature)

La production oléicole donne à cette région toute sa dimension méditerranéenne et se décline en olives de bouche pour l'apéritif (lucques et picholine), huiles d'olive et tapenades

De la même façon, la cuisine méditerranéenne fait une large place à l'utilisation crue ou cuite de l'ail, des cèbes et des oignons doux

Production : 14 à 53 % de la production française dont une part importante transformée

Les produits de la mer :



Les 250 kms de côtes du Languedoc Roussillon sont particulièrement propices à la pêche artisanale.

La pêche et l'activité conchylicole constituent 70% de la production méditerranéenne française avec ses sardines, thons, huîtres exceptionnelles, palourdes, moules, tellines sans oublier les célèbres anchois de Collioure ou les calamars et autres céphalopodes, matières premières essentielles dans l'élaboration de la tielle à la Sétoise.

Le sel utilisé par le passé comme monnaie d'échanges est

récolté, depuis des millénaires, sur les rives de la méditerranée. Composée de fins cristaux, la fleur de sel de Camargue est aujourd'hui très appréciée des fins gourmets, exaltant les saveurs des mets les plus raffinés.

Production : 45 000 tonnes de poissons pour 80 espèces débarquées soit 6 à 10% de la production française (*anchois, maquereau, merlu, rouget, baudroie, daurade et thon rouge*). 13 000 tonnes d'huîtres et 3 000 tonnes de moules à partir des sites de Leucate et de Thau (*Huîtres de Bouzigues*).

Les céréales :

Egalement très présente dans la pyramide de l'alimentation méditerranéenne, la céréale a envahi nos plaines.

Le riz de Camargue ou de marseillette accompagne bon nombre de plats tels que la gardianne de taureau, ou la rouille de seiche.



Le haricot du Lauragais est l'ingrédient indispensable pour l'élaboration du cassoulet de Castelnaudary et le millas était élaboré à partir de bouillie de maïs par les paysans audois lorsqu'ils tuaient le cochon.

Production :

Blé dur 292 600 T soit 20,5 % de la production nationale

Riz 33 643 T soit 31 % de la production nationale

Les produits laitiers :

Le Languedoc Roussillon a vu se développer une tradition fromagère qui remonte à un pastoralisme ancestral fortement ancré. Ces élevages sont présents dans de nombreuses régions parfois difficiles d'accès, de la plaine du littoral aux zones montagneuses. Que ce



soit à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre, la production fromagère du Languedoc Roussillon reste une des richesses du patrimoine culinaire de notre région. Outre le très connu pélardon, désormais bénéficiaire de l'AOC, le plateau de fromage languedocien doit être composé de la brique et du pérail de brebis, de la tomme de Lozère, du bleu des Causses et du laguiole ou fourme d'Aubrac dont la réputation dépasse les limites de notre région.

Dans les Pyrénées, on retrouve de la même façon diverses tomes et fromages de chèvres qui permettront de savourer le délicieux mel y mato associant la tome fraîche et le miel.

La charcuterie :



Qu'il s'agisse de la Catalogne ou du haut Languedoc, la charcuterie reste très présente, conservant un savoir-faire traditionnel, qui décline le porc sous toutes ses formes : embotis, gambajo, boudins,, fricandeu, manouls, saucisse et saucisson, fouet, pâté...

Les produits d'élevage :

De cette tradition pastorale, un mode d'élevage traditionnel extensif garantit des viandes de grandes qualités gustatives. En bovin, la génisse fleur d'Aubrac, le vedell des Pyrénées catalanes, la rosée des Pyrénées, le veau de Cerdagne Capcir, et en ovin l'agneau catalan, l'agneau des pays d'Oc ou l'agneau de Lozère.



La plaine enrichie cette gamme de produits avec le Taureau de Camargue sous AOC, et diverses volailles label rouge, le Chapon du Lauragais, les poulets et pintades du Languedoc ou des Cévennes.

Les spécialités culinaires :



De cette grande diversité de produits, le Languedoc Roussillon en retire une vaste palette de plats cuisinés que nos entreprises agroalimentaires ont su adapter aux technologies nouvelles.

Salés, ils se nomment bolet de picolat, Petit pâté de Pézenas, Brandade de Nîmes, gardianne de taureau, anchois de Collioure, bourride de baudroie, encornets farcis, boullinade, cassoulet



Sucrés, ce sont les confiseries et biscuits catalans tels que les rousquilles et les tourons, les croquants, amandines, miels, grisettes de Montpellier ou berlingots de Pézenas

Présentation de la filière agroalimentaire :

L'agroalimentaire est le 1^{er} secteur industriel de la Région :

1 174 entreprises

25 561 salariés

Chiffre d'affaires de 8 milliards d'euros dont 13% à l'export

Sa position géographique favorable par rapport aux marchés français, méditerranéens et européens en croissance est dynamisée par une très bonne logistique (accès quotidien à plus de 100 millions de consommateurs, optimisation des coûts d'approche des marchés, plates-formes logistiques, respect de la chaîne du froid, maîtrise de la traçabilité, etc) dont Saint-Charles International (Perpignan) 1^{er} centre européen d'éclatement de fruits et légumes