

# Salon de la Qualité Alimentaire 2009 à Toulouse

## *Un mélange pour tous les goûts*

L'objectif de la région Midi-Pyrénées est une nouvelle fois atteint : faire découvrir ou redécouvrir le patrimoine agricole et agro-alimentaire régional pendant le Salon de la Qualité Alimentaire.

Pendant quatre jours, cette vitrine du savoir-faire et de la qualité agricole a accueilli un nouveau record de visiteurs venus pour la ferme et ses 300 animaux, les halles et ses exposants de toute la région, les découvertes, qui a présenté cette année le roquefort, filière à l'honneur, et le parcours des sens. Un excellent moyen de préparer les fêtes.

Des écoles de Midi-Pyrénées conviées là par tirage au sort ont profité des stands pédagogiques et appris le bon usage que l'on peut et doit faire de nos cinq sens pour déguster ce que l'on mange avec discernement.

Que ce soit le médiatique chef cuisinier, Cyril LIGNAC, connu pour l'émission «Un dîner presque parfait» sur M6 ou Jean-Pierre COFFE, de nombreux chefs ont participé au SISQA, y ont fait la promotion de produits SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) car ils savent utiliser les produits régionaux qui ont un label qualité dans leur

restaurant.

C'est ainsi qu'autour d'Excellence GERS, deux chefs gersois de la Ronde des Mousquetaires, Michel AR-SUFFI – restaurant le Papillon, et André FAGEDET - Château de Larroque ont animé un atelier de dégustation culinaire sur la Gascogne. Recettes autour de manchons et cuisses de canard du Gers, pain du terroir gersois, Floc de Gascogne, Côtes de Gascogne, Saint Mont, Armagnac et pastis gascon étaient au rendez-vous pour le

plaisir des 80 convives privilégiés. Parmi eux, quelques heureux gagnants d'un jeu concours organisé par Excellence GERS au Carrefour Market de la cité de l'Hers à Toulouse ont pu échanger avec les producteurs gersois dont ils avaient découvert les produits au magasin en octobre.

Ce sont en effet les producteurs lorsqu'ils offrent un travail de qualité, qui participent aussi pleinement à l'image et à la valorisation de tout un territoire.

