

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS 2024

L'Ariège met à l'honneur la marque du territoire Nòu et ses producteurs labellisés

Créée en 2021, à l'initiative de la Chambre d'agriculture de l'Ariège et du Département, la marque Nòu valorise le riche savoir-faire des producteurs et artisans ariégeois. Ce label engagé, qui atteste de la qualité de ses produits, sera représenté par ses ambassadeurs sur le stand de l'Ariège lors du Salon International de l'Agriculture 2024.

LE LABEL ARIÉGOIS NÒU OUVRE SA BOUTIQUE !

La marque Nòu valorise la richesse et la diversité des bons produits ariégeois au travers d'une labellisation. Elle regroupe les collectivités, filières, producteurs et acteurs de l'agroalimentaire autour d'une marque territoriale « Ariège-Pyrénées » : ouverte, inclusive et encourageant les démarches de progrès.

Le label compte aujourd'hui plus d'une centaine de producteurs et restaurants labellisés Nòu et annonce l'ouverture en avril 2024 de « L'Ambassade » chez Nòu. Située dans le quartier Victor Hugo, en plein centre-ville de Toulouse (Haute-Garonne - 31), cet espace réparti en trois activités (épicerie, restaurant traditionnel et espace promotion du territoire), permettra de faire découvrir le label au-delà du département.



>> *Davantage de précisions sur la marque Nòu dans le dossier de presse complet, disponible sur demande.*

LUMIÈRE SUR DEUX PRODUCTEURS ARIÉGOIS

Présentation de deux producteurs labellisés Nòu, présents au Salon de l'Agriculture ces prochains jours :



ADAPEI / Domaine de Guilhot : du 24 au 28 février

Implantée à Varilhes, cette conserverie élabore de façon artisanale des spécialités gourmandes et des conserves à partir de canards gras élevés dans le Sud-Ouest. Le Domaine de Guilhot se construit autour d'un atelier adapté, géré par l'ADAPEI (Association Départementale Amis Parents Enfants et adultes Inadaptés). Le Domaine Guilhot allie gourmandise et insertion avec brio.



GAEC de la Coumes : du 24 au 28 février

Créé en 2004 par Eric Fournié, le GAEC de la Coumes est basé à Saint-Martin de Caralp. Avec ses 150 vaches limousines, blondes et gasconnes, ses 280 brebis et sa soixantaine de cochons élevés en plein air, l'exploitation maîtrise la chaîne de production de l'élevage jusqu'à la vente. Doté depuis plus d'un an d'un atelier de découpe, le GAEC propose de la charcuterie fermière : saucissons secs, saucisse sèche, pâté de tête, campagne, jambon cru et cuit sans nitrite.

>> *Le planning de présence des producteurs disponible sur demande.*

CONTACTS PRESSE

Agence la Cerise

Chloé Torz-Dupuis & Lauren Wharton

05 31 98 57 72 - 07 49 59 86 62 - lacerise@agencelacerise.com