

INFORMATIONEN UND LINKS



[CONFISERIE DU TECH](#)

www.facebook.com/confiseriedutech/

[CEMOI](#)

[FLORETTE](#)

[BRASSERIE MILLES](#)

[CAFE LATOUR](#)

[ROUGELINE](#)

[MAISON VIALADE](#)

[THIBAUT GONZALES](#)

[MAS PUJOL](#)

[LA ROSEE DES PYRENEES](#)

[OLIVIER BAJARD](#)

[LES PETITS FRUITS DE JEF](#)

[ABIES LAGRIMUS](#)

[LE SAFRAN](#)

www.safran-marie.fr/



Cémoi: Gegründet 1814 von Jules Pares in Arles sur Tech. Eine der ersten Schokoladenfabriken Frankreichs. 1962 wird das Unternehmen, das mittlerweile in Perpignan ansässig ist und in Cantalou umbenannt wurde, an die Familie Poirrier verkauft. Die Gruppe Cémoi, eines der führenden Unternehmen weltweit, verarbeitet heute um die 100.000 Tonnen Kakao und produziert ein Viertel der Schokoladentafeln in Frankreich. CÉMOI ist der letzte große Schokoladenhersteller Frankreichs, der die gesamte Wertschöpfungskette von der Kakaopflanze bis hin zum fertigen Produkt meistert. Dies ermöglicht es dem Unternehmen, seine Produkte vollständig zurückzuverfolgen und so den Bedürfnissen der Konsumenten gerecht zu werden. Von der Plantage hin zum Konsumenten: CÉMOI hat es sich auf die Fahnen geschrieben, hochwertige Schokolade anzubieten, die strengen Kriterien entsprechen muss, darunter die Nachverfolgbarkeit des Kakaos, die Aromaqualität sowie die Lebensqualität der Pflanze und der Umweltschutz.



Confiserie du Tech: Das Unternehmen, das seit 1964 im Bereich Süßwaren- und Keksherstellung tätig ist, wächst beständig weiter. Es hat rund 100 Angestellte und stellt einerseits regionale Spezialitäten wie Rousquilles, Croquants und Tourrons her und andererseits ein Schokoladenangebot (aus biologischem Anbau, gemeinsam entwickelt mit der lokalen Versandplattform Aberbio). Traditionelle Backwaren wie Galette und Tourteau vervollständigen das Angebot, das in der ganzen Welt verkauft wird.



Brasserie Milles: Das Familienunternehmen wurde 1928 von Josep Milles ins Leben gerufen und vertreibt bis heute, in der 4. Generation, die Limonade, die in Katalonien „Limonette“ genannt wird. Seit 1931 füllt die Brasserie für größere Unternehmen ab (z. B. Heineken) und ist seit 1950 der wichtigste Abfüller Frankreichs. 1999 wird Sémillante auf den Markt gebracht, ein Quellwasser, das als Sprudel oder aromatisiertes Wasser vertrieben wird. Es ist ein großer wirtschaftlicher Erfolg in der Gastronomiebranche. Von 2002 an arbeitet das Unternehmen daran, auf nationaler Ebene weitere Partnerschaften einzugehen. Die neue Unternehmenschefin möchte die katalanische Identität mehr in den Mittelpunkt stellen und aus diesem Grund Partnerschaften mit Festivals, Museen und Sportclubs eingehen.



Champignons Vialade: Dieses 1985 gegründete Unternehmen engagiert sich seit 2016 für mehr Nachhaltigkeit. Das Unternehmen hat seine eigene Pilzzucht am Fuße des Canigou und ist der wichtigste Produzent von Champignons im Süden Frankreichs. 2018 vergrößert sich seine Produktionsstätte von 3.750 auf 8.500 m². Die Produktionskapazität (50 Tonnen pro Woche) und seine Belegschaft sind nunmehr doppelt so groß. Eine 100 % biologische Produktion mit Gütesiegel „Zéro Résidu de Pesticide“ (Null Pestizidrückstände) wird daraufhin eingerichtet.

PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +33 4 68 53 73 28

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo



Paysans de Rougeline (Vereinigung von 200 Produzenten, darunter 80 Landwirte aus den Pyrénées-Orientales): Das Unternehmen SAS Rougeline ist heute einer der größten Produzenten und Händler für Obst und Gemüse in Frankreich. Mit drei Produktionsgebieten und 230 Landwirtschaftsbetrieben in der Nouvelle Aquitaine, im Roussillon und in der Provence, haben Paysans de Rougeline im Jahr 2019 90.000 Tonnen Obst und Gemüse produziert: darunter 75.000 t Tomaten, 5.000 t Salatgurken, 3.500 t Erdbeeren, 1.000 t Ratatouille-Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika ...), 200 t Spargel ...



Café Latour: Die Anfänge im Jahr 1925 spielten sich in einem Lebensmitteladen im Stadtzentrum von Perpignan ab. Heute findet die Röstung unter der Federführung von Sophie Fabre statt (4. Generation an der Spitze des Familienunternehmens). Sie hat die Aktivität in der Gastronomiebranche sowie in großen Einkaufsketten und kleine Supermärkten gestärkt und ausgebaut. Das Unternehmen ist in das lokale Leben fest eingebunden und unterhält Partnerschaften im Bereich Kultur und Sport (Visa pour l'Image, Les Déferlantes, Théâtre de l'Archipel, USAP, Voix de Femmes, Campo Live ...), aber auch im Bereich Gastronomie mit den Toques Blanches du Roussillon, dem CIVR und Sterneköchen.



Cochons fermiers: Die Zucht von Freilandschweinen – eine Aktivität wiederzubeleben, die einst auf allen Bergen Pyrenäen-Vorlands ausgeübt wurde – wurde im Departement durch mehrere Züchter erneut ins Rollen gebracht. 2016 produzierten 3 Züchter von Tirabuix-Schweinen 1.800 bis 2.000 Schweine, wohingegen 6 Bio-Freilandzüchter nur etwa 800 bis 1.000 Freilandschweine der Rasse Mangalitza und Porc Noir Gascon züchteten. **Thibaut Gonzalez** und **Loïc Pujol** sind zwei dieser Pioniere, die sich den Respekt und das Wohlbefinden ihrer Tiere auf die Fahnen geschrieben haben. Sie bemühen sich um eine nachhaltige Produktion von hochwertigem Schweinefleisch und Wurstwaren, die wieder zu etwas Besonderem und Edlem werden.

In den Pyrénées-Orientales ist eine gutes (und gesundes) Essen aus lokalem Anbau und zum besten Preis ein wichtiges Gut. Unter dem Gütesiegel „Saveurs du Pays Catalan“ (Der Geschmack Kataloniens) vertreiben einige Züchter die **Rosée des Pyrénées** (Freilandkälber, die von ihren Müttern gesäugt wurden) und haben dafür das EU-Label „geschützte geografische Angabe“ erhalten. El Xai (ein katalanisches Lamm) ist ein strategischer Akteur für die Pflege der Landschaften und Naturräume im Vorland der Pyrenäen. Rund 60 Produzenten züchten zudem Freiland-Geflügel (Hühner, Enten, Perlhühner, Puten, Gänse und Kapaune, Wachteln, Fasane, Tauben und sogar Strauße).



Olivier Bajard

Olivier Bajard: Olivier Bajard wird im jungen Alter von 29 Jahren Dessert-Weltmeister und eröffnet 2005 die Ecole Internationale de Pâtisserie (Internationale Konditorei-Schule), um sein Savoir-faire an andere Fachkräfte und die breite Öffentlichkeit weiterzugeben. Im Lauf der Jahre kann der talentierte Konditor – der auch Mentor anderer Chocolatiers wie Frédéric Torres ist – mehr und mehr Erfolge und Auszeichnungen einfahren und macht dem Namen des Departements in der internationalen Gastronomieszene alle Ehre.

PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +33 4 68 53 73 28

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo



Coopérative Ille Fruits: In Ille sur Têt zu Hause und seit 17 Jahren im Geschäft: Diese Genossenschaft vereint 75 Produzenten und produziert 24.000 Tonnen Obst und Gemüse pro Jahr, darunter 250 Tonnen im Bio-Anbau. Sie ist einer der Marktführer in Frankreich für Pfirsiche und Nektarinen. Die Genossenschaft verkauft ihre Produkte in Frankreich und Europa (Deutschland, Schweiz, Belgien) vornehmlich an Supermarktketten, Großhändler und Importeure, aber auch an Privatpersonen. Die Genossenschaft hat mehrere Dutzend Angestellte und hat die Zertifizierung „Haute Valeur Environnementale“ (Hoher Umweltnutzen) erhalten, mit der die nachhaltigsten Produktionsmethoden ausgezeichnet werden. Für das Jahr 2018 konnte sie einen Umsatz von 24 524 600,00 € verzeichnen. Die Bilanzsumme stieg zwischen 2017 und 2018 um 18,45 %.



Abies Lagrimus: Im Jahr 2013 beschließt der aus der Region stammende Claude Sarda ein traditionelles Rezept der Pyrénées Catalanes zu retten und wiederzubeleben: den „Sirop de Sapin“ (Tannensirup). In Sahorre im Canigou-Massiv sammelt er im Sommer die Zapfen der Weißtannen, die die Grundlage seines Sirups darstellen. Er entwickelt später ein Bio-Sortiment, zu dem eine Tannen-Balsamico-Creme, zwei Tannen-Essige, Tannen-Pfeffer, „Les Perles Florales“ und zwei Liköre zählen. Diese Würzmittel werden in zahlreichen Sternerestaurants in Frankreich und im Ausland (Spanien, Belgien, Andorra und demnächst Kanada und USA) genutzt und sind ein gutes Beispiel für die internationale Wertschätzung der Naturressourcen der Pyrénées-Orientales.



Safran Della Roma: Fabien und Martine lassen sich 2007 in Sahorre im Conflent nieder, um ihr Projekt in die Tat um zu setzen, Bio-Safran in den Bergen anzubauen. Sie pflanzen 100.000 Krokuszwiebeln, die die wertvollen Safranfäden hervorbringen (150 bis 220 Blumen sind nötig, um 1 Gramm Safran zu erhalten). Ein akribischer Anbau und eine gewissenhafte Ernte sind vonnöten. Ein Kilo Safran wird für die astronomische Summe von 30.000 bis 40.000 Euro verkauft. Dank ihre Erfolgs konnten die beiden Unternehmer ein vollständiges Sortiment mit exklusiven Safran-Produkte auf den Markt bringen.

Dieses Terroir bringt zahlreiche Produkte und Weine hervor, für die sich der Umweg zu den Produzenten lohnt. Diese empfangen und beraten Sie gerne. Weine, Obst und Gemüse, Säfte und Konfitüren, Honig, Olivenöl, Anchovis, Käse, Fleisch und Bauernhoferzeugnisse.

PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +33 4 68 53 73 28

PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo