

Envie d'Aveyron



Le meilleur est l' 

7^e Salon
du



26, 27 et 28 septembre 2025
Salle d'animation - BARAQUEVILLE

2025
15 ANS
DE LA MARQUE

Expositions | Dégustations | Ventes
Restauration | Animations

Événement organisé par  AVEYRON
ATTRACTIVITÉ
TOURISME

Entrée
3 €
Gratuit
-12 ans

Aveyron Attractivité Tourisme

Marque Fabriquée en Aveyron

Ville de Baraqueville

E. Leclerc Distribution supermarché

Groupama d'Oc Assurances

Arnaud LIMA Restauration Traiteur

Centre Presse Journaux

TOTEM Radio

ALIMENTATION**Les Douceurs de Lunel** Gauffres**La ferme de Montars s** Châtaignes, farine de châtaignes, crème de marron....**Ail Noir des Causses** Condiments à base d'ail noir**La Brasserie du Larzac** Bières artisanales biologiques**Lo Cantou de Bastien** Huile de tournesol et de colza, lentilles vertes**La ferme vachement fruitée** Canards gras frais et conserves, myrtille fraiches, terrine de bœuf...**Past'Aveyron** Pâtes fraiches, pâtes à lasagne**Les Volailles de Ruols** Poulet, pintade**La Mandarelle** Gâteau**Vignerons d'Olt** Vins**Les Bel'Saveurs du Rouergue** Viande, p t s, terrines et plats cuisinés**GAEC du Puech d'Andan** Préparation pour couscous, tajine, sauté de mouton...**Les noisettes d'olt** Noisettes en coque, chouchou d'Olt, huile de noisette, farine de tourteau de noisettes...**Fizes Gaëlle** Rocher de la Cayroule, tablette chocolat, macarons, sucettes nounours, guimauve ou ourson guimauve**La Festeire** Colis de viande**Les Potions d'Oc** Liqueur de Gentiane, Ratafia de Poire...**Ces gars là régalent** Terrines, bocaux de sauté de veau, coffrets   pièces de viande, charcuterie de veau**Landa's Distillerie** Whisky, anis, gin**La broche du fraysset** Gâteau à la broche**La ferme du Lévézou** Foie gras, canard,...**La ferme du Froncalou** Skyr nature fermier, yaourt, lait pasteurisé, crème fraiche...**GAEC Sanhes** Crèmes glacées et sorbets fabriqués à la ferme**Marius Bonal** Sirops, Gentiane d'Aubrac, Le T au thé d'Aubrac, Joli coing, Pastis Marius Bonal...**Le Miel de Manon Dalac** Miel, pollen, propolis, cire d'abeille, hydromel, vinaigre...**Maison Boubal** Pâtes**B12** Bières**Biscuiterie de Paganelle** Cookie aux pépites de chocolat noir 60%, sablé façon pizza, crackers...**Les brebis de Mondésir** Yaourt Fermier nature, vanille, citron**Gachiana** GACHIANA, Racine G, Racine V**La ferme de Lissirou** Lentilles, moutarde, huiles**Marie de Livinhac** Aligot, truffade**Salaisons Roland Serin** Charcuterie traditionnelle**Ti'po Loco** Confitures artisanales cuites au chaudron**Roquefort Carles** Roquefort**ESAT Sainte-Marie** Cafés, volailles**ARTISANAT, HABITAT, BIEN-ÊTRE****HANAYS** Bougies fleuries artisanales**My Kc Square** Tableaux originaux, impression numériques et sérigraphies**KOMET** Vaisselle et objets décoration en céramique**Sandr'art** Création et fabrication tableaux décorations bois**La Plantation Médicinale** Huiles de chanvre**Savonnerie du Larzac** Savons**De Paire en fille** Etais à boules de pétanque**Anne au pays du merveilleux** Fabrication objets bois**Abracadmoi Bijoux** Bijoux**Spiruline du Mas de Fraysse** Spiruline**Bulle de Lagon** Savons, shampoings**Bulles Filantes** Savons, bougies, sels de bain**BMI Aveyron** Objets en plastique**Facination Bois** Mobilier,  benisterie**Aux Laines de Tiyos** Vêtements en laines angoras, mérinos**Aubrac Bottier** Chaussures**Ty Coutelier** Couteaux artisanaux**Equ'intense** Sellerie, cuir**Le monde enchanté d'Aniane** Albums jeunesse**12 Atelier & Deco** Tapissier décorateur**Cuisines Mouysset** Cuisines**Les Pierres de l'Aveyron** Pierres à bâtir**Vayssettes Fabrications** Planche à découper, escaliers**Ver'art** Coupe et décoration du verre**GAEC des Pépinières MERCADIER** Végétaux**Doubie Joaillerie** Bijoux**René et Gigi** Bougies Fleuries Bougies**OT Pays S gali****Agence d'attractivité et de développement touristique du Lévézou****Communauté de communes Conques Marcillac**

Programme

Vendredi 26 Septembre

- 14h00 Ouverture du salon
Visites scolaires
- 15h00 - 17h00 Ateliers Apprentis CMA Formation Rodez - Onet-le-Château :
ateliers découverte des saveurs (herbes et légumes... mise en valeur des produits à disposition du salon) animé par l'enseignant
2 sessions « atelier des mini chefs » avec des collégiens.
- 17h30 Inauguration officielle du salon
- 18h30 **Afterwork avec planches aveyronnaises
et concert avec le groupe Les Duganels !**
- 21h00 Fermeture

Samedi 27 Septembre

- 10h00 Ouverture du salon
- 12h00 Restauration sur place avec les Produits Fabriqués en Aveyron
- 15h00 Ateliers Apprentis CMA Formation Rodez - Onet-le-Château
de glace et topping
- 16h00 Atelier Black Flambadou avec Big Gachou
- 17h00 Atelier déveinage foie gras avec la Ferme du Lévézou
- 19h00 Fermeture du Salon

Dimanche 28 Septembre

- 10h00 Ouverture du salon
- 11h00 Ateliers Apprentis CMA Formation Rodez - Onet-le-Château
Dégustation de pâtés en croûte, tartare...
Atelier cuisine avec bouchers, charcutiers, mini-buns...,
sauce campus, veau, poulet, bœuf, canard, façon rossini...
Fabrication focaccia...
- 12h00 **Déjeuner ris d'agneaux et
côtes de veaux Brasero**
- 16h00 Ateliers **spécial enfants : venez fabriquer vos pâtes à emporter !**
avec Past'Aveyron
- 18h00 Fermeture du salon



Tous les jours :

Des dégustations, des ateliers, des démonstrations avec le meilleur des produits Fabriqués en Aveyron.

Jeu concours avec des bons cadeaux offerts par les exposants.

Venez déguster le Meilleur de l'Aveyron !

ainsi que pour
la soirée afterwork
du **vendredi 26** à partir de 18h30
Avec le groupe
Les Duganels



AFTERWORK

vendredi 26 septembre

Planche de charcuterie (Maison Serin et ces gars là régalent)	10 €
Planche de fromages (Roquefort Carles, Marottes et Pérail)	10 €
10 Farçons Aveyronnais	15 €
Planche charcuterie et fromage	12 €
5 Mini burgers du 12 (veau Aveyron et brebis des bergers du larzac)	12 €
10 Tendons de volaille de la ferme de Ruols (Sauce saté et pesto rosso)	15 €



Restauration sur place chez les producteurs
exposants et restauration bar :

Tous les midis
du **samedi 27** et **dimanche 28**



MENU à 18€

samedi 27 septembre

Salade de lentille du cantou de Bastien, cochonnaille de la maison Serin (noisettes d'Olt et mesclun saisonnier)
Pièce de veau de l'Aveyron et du ségala braisé Pâte fraîches de chez past'Aveyron (Légumes du moment)
Gâteau à la broche du Fraysset et glace vanille de chez Sanhes (Crème de myrtilles de la Ferme Vachement Fruité)

MENU à 20€

dimanche 28 septembre

Assiette de farçons et charcuterie de la maison Serin
Ris d'agneau pommes de terre (By Sébastien Gaches)
ou
Cote de veau de l'Aveyron et du Ségala au brasero Pommes rissolées (By Arnaud Lima) Mandarelle
(Mousse au yaourt de la ferme du Froncalou)

Venez en profiter pour goûter
toutes les saveurs du département
et acheter le meilleur auprès des producteurs
présents au salon !