

Envie d'Aveyron



Le meilleur est l'★

8^e Salon du



25, 26 et 27 septembre 2026
Complexe Cardabelle - BOZOULS

Expositions | Dégustations | Ventes
Restauration | Animations

Événement organisé par



AVEYRON
ATTRACTIVITÉ
TOURISME

Entrée
3 €
Gratuit
-12 ans



Aveyron Attractivité Tourisme
E. Leclerc Distribution supermarché
Mairie de Bozouls
Arnaud LIMA Restauration Traiteur

Produit en Anjou Invité d'honneur
Cente Presse
Totem
UMIH12 Food Truck

ALIMENTATION

Miels d'Aqui Miels

Miquel Confit de foie de volaille, cuisse de canard, tripous, chair à saucisse, farçons, gésiers, ...

Maison Boubal Pâtes, volailles

Les bergers du Larzac Fromage de brebis

Les Potions d'Oc Liqueur, Ratafia, ...

Ti'po Loco Confitures

Fromagerie les saveurs de la tour (Gabriel Coulet) Roquefort,

Les Vignerons d'Olt Vins

Chocolaterie Gaëlle Fizes Rocher de la Cayroule, Tablette chocolat, Macarons, Sucettes nounours guimauve ou ourson guimauve

Pisciculture d'Estaing Filet et pavé de truite, truite fumée, rillettes

Ferme de Veyrac Chorizo, terrines, rillettes, ...

La ferme de Montarses Produits à base de châtaignes

Les macarons de Murasson Macarons

Marius Bonal Sirops, Gentiane d'Aubrac, Le T au thé d'Aubrac, Joli coing, Pastis Marius Bonal, Le Bleu, Crème de coing, ...

L'Atelier Bières blondes, blanches et IPA

Marie de Livinhac Aligot, estofinade, flaune, fouace, dés de Roquefort et Laguiole AOP sublimes, ...

La ferme vachement fuitée Canards gras frais et conserves, Myrtille fraîches, ...

Les noisettes d'olt Noisettes en coque, Chouchou d'Olt, Huile de noisette, Farine de tourteau de noisettes, Noisettes torréfiées, Noisettes salées

B12 Bières

Biscuiterie des Grands Causses Biscuits bio sucrés ou salés

L'escargot des Sarradelles Assiettes d'escargots en frais et conserves, pleurotes, ...

La Ferme du Lévézou Foie gras, canard, ...

L'Abeyronnaise Miels

Apeyro'n Gâteaux apéritifs

Les Douceurs de Lunel Gaufrettes citron, vanille, caramel, chocolat et spéculos

Landa's Distillerie Whisky, anis, gin

La Mandarelle Gâteau

Lo Cantou de Bastien Huiles de tournesol et de colza, lentilles vertes

Past'aveyron Pâtes fraîches, pâtes à lasagne

La brasserie du Larzac Bières artisanales biologiques

Le miel de Manon Dalcac Miel, pollen, propolis, cire d'abeille, Hydromel, vinaigre et vinaigre aux herbes, Fruits secs confits au miel, Pain d'épices

Les liqueurs de Fanny Liqueurs artisanales par macération

Microbrasserie Origine Bières

Ferme du Froncalou Skyr nature fermier, SKYR Vanille Fermier, Yaourts, ...

La fabrique du Rougier Tartinables, tapenades et confits

Fromagerie de Thérondels Fromages

GAEC Sanhes Crèmes glacées et sorbets fabriqués à la ferme

Biscuiterie de Paganella Cookie aux pépites de chocolat noir 60%, Sablé façon pizza, Sablé sésame et piment, Crackers

Programme

Vendredi 25 septembre

14h00	Ouverture du salon Visite des scolaires de Bozouls Plateaux TV avec les entreprises FEA
17h30	Inauguration officielle Accueil de Produit en Anjou, invité d'honneur du salon avec dégustation d'un Cocktail Anjou - Aveyron
18h30	Afterwork Concert du groupe La Déryves Planches tapas charcuterie / fromages de l'Aveyron / Bières des brasseries et vins du salon
21h00	Fermeture entrée salon

Samedi 26 septembre

10h00	Ouverture du salon
11h00	Animation autour du mariage entre les vins d'Anjou et le Roquefort
12h00	Restauration sur place avec les produits Fabriqués en Aveyron
15h00	Animation enfants « Fabriquez vos pâtes à emporter » avec Past'Aveyron Animation OT Terres d'Aveyron
19h00	Fermeture du salon



Dimanche 27 septembre

10h00	Ouverture du salon
12h00	Déjeuner Ris d'agneau / côtes de veau tomawak brasero Dessert découverte le Crêmet d'Anjou avec Sébastien Gaches et Arnaud Lima
15h00	Animations et jeux « 40 ans Prod'Aubrac » Recette marbré magret foie gras avec Franck Josceran de La Ferme du Lévézou
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.

Lancement de la marque Table Aveyronnaises avec animations culinaires.

Venez déguster le Meilleur de l'Aveyron !

Restauration sur place chez les producteurs
exposants et restauration bar :

**Tous les midis
du samedi 26 et dimanche 27**

**Vendredi 25 • 18h30
Afterwork
Concert
Groupe La Deryves**

AFTERWORK

vendredi 25 septembre

Planches de charcuteries, fromages
avec les vignerons
&
les brasseries Fabriqués en Aveyron

MENU à 19€

samedi 26 septembre

Entrée

Salade de pâtes de Past'Aveyron ,
truite fumée de la pisciculture d'Estaing
(Sauce vierge , olive , basilic et tomates séchées)

Plat chaud

Parmentier de canard
de la ferme du Lévézou, patates douces,
pommes Anna et Ail noir des causses
(Légumes du moment et jus aigre doux)

Dessert

Assortiment de macarons de Murasson et
glace au thé d'Aubrac de chez Sanhes

MENU à 25€

dimanche 27 septembre

Entrée

Farçons et charcuterie Aveyronnaise
(jambon de pays , fricandeaux , saucisse sèche)

Plats chaud

Ris d'agneau pommes de terre
(By Sébastien Gaches)

ou

Côte de veau de l'Aveyron et du Ségala
Pommes rissolées et moutarde de L'Issalini
(By Arnaud Lima)

Dessert

Roquefort Gabriel Coulet
Crêmet d'Anjou - Mandarelle
Mousse au yaourt de la ferme du Froncalou