

Communiqué de presse / 22 février 2020



La Maison Miquel monte à la capitale.

Charcutier depuis 1947 à Bouillac, petit village aveyronnais en bordure du Lot, Miquel tente aujourd'hui la grande aventure du Salon International de l'Agriculture afin de promouvoir ses produits, son savoir-faire et son terroir d'exception : l'Aveyron, plus beau département de France!

Accompagné par la Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie, maître d'œuvre pour la participation des exposants concernés, Miquel s'installera au cœur de l'espace régional dans le Pavillon 3 (Produits et Saveurs de France). Charge à l'équipe de faire découvrir les spécialités de la Maison Miquel : Fritons de porc et de canard, Saucisse sèche de coche, Jambonneau, Gésiers confits, sans oublier l'Aligot, plat typique du département, que les visiteurs auront la chance de pouvoir déguster tout chaud sur place ou emporter chez eux en barquettes operculées. Les visiteurs pourront aussi repartir avec un bocal de Tripous fabriqués à l'atelier de Bouillac en Aveyron, ou une barquette d'Estofi, autre spécialité plus confidentielle de la Vallée du Lot mais toute aussi savoureuse !

La Maison Miquel réalise aujourd'hui un chiffre d'affaire de plus de 3 800 000€ et embauche une trentaine de personnes sur ses deux sites de production, entre « le Vallon » et « le Bassin »... Un succès lié d'une part à la bonne implantation de ses produits vedettes en conserve, comme le Jambonneau ou les Gésiers confits, sur tout le Sud-Ouest de la France, mais aussi sur une bonne dynamique actuelle des produits frais que la maison fabrique : Aligot, Estofi, Mijotés... Des produits qu'il faut aujourd'hui promouvoir en dehors de nos frontières, notamment avec le soutien du Comité Fabriqué en Aveyron.

Cette année, un objectif : réussir notre Salon pour revenir l'année prochaine !

Contact presse : Antoine Bélard / antoine.belard.miquel@orange.fr

Miquel
ZA La Garenne
12300 BOUILLAC
05 65 43 10 24
miquelcharcuteries@wanadoo.fr
321 953 846 RCS Rodez