



# Note explicative du projet du « Pays Gourmand »

## A. Le contexte

L'un des constats du diagnostic agricole est l'absence de valorisation de l'identité culinaire du Pays. Les productions agricoles locales sont de grande qualité mais sont peu transformées et peu utilisées par les professionnels de la restauration, un secteur qui souffre globalement d'un mauvais rapport qualité / prix (c'est ce qu'indiquent les enquêtes de satisfaction réalisées par l'Agence de développement touristique). Alors que le Pays a une économie majoritairement touristique, rares sont les restaurants qui proposent des spécialités locales. Le projet « le Pays gourmand » vise donc à valoriser les savoir-faire culinaires locaux, à encourager l'utilisation des produits locaux par les restaurateurs et à labelliser ceux qui proposeront au moins une assiette de Pays dans leur carte.

## B. Le Projet

◆ **Territoire concerné** : Pays A3V et Communauté de Communes Artuby-Verdon, avec possibilité de prolongement ultérieur sur le territoire du Parc

◆ **Porteur** : Pays Asses, Verdon, Vaïre, Var

◆ **Objectifs** :

- Promouvoir la gastronomie locale et les produits locaux et les faire connaître auprès du grand public et des touristes
- Valoriser les productions agricoles du Pays et élargir les débouchées des agriculteurs

- Améliorer le rapport qualité / prix de la restauration
- Constituer un réseau « Pays Gourmand », favoriser la rencontre entre restaurateurs, producteurs et associations patrimoniales
- Appuyer les agriculteurs qui pratiquent la vente directe et les circuits courts de commercialisation
- Améliorer l'image de la restauration locale et répondre aux attentes croissantes des touristes à la recherche de restaurants faisant une large place aux produits agricoles de qualité
- Favoriser l'innovation gastronomique et la conception de nouveaux produits locaux transformés
- Labelliser les restaurateurs et cafetiers qui intégreront à leur carte des produits locaux et les promouvoir
- Favoriser l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective

## ◆ Déroulement :

### 1. Recherche sur l'identité gastronomique du Pays

Il n'y a pas d'histoire locale sans souvenirs culinaires et sans recettes ancrées dans le terroir. Le territoire du Pays A3V n'échappe pas à cette règle. On y retrouve fondamentaux et traditions de l'alimentation de montagne, version d'altitude de la « cuisine de pauvre » qui définit bien les pratiques populaires des pays du sud.

Cette culture culinaire est bien connue localement de Jean Louis Damon (Association de Défense du Patrimoine de la Commune d'Annot) et de Jean-Luc Domenge (Petra Castellana -Musée des Arts et Traditions Populaires du Moyen Verdon).

La première étape du projet du « Pays Gourmand » vise donc à recenser les connaissances concernant ce patrimoine gastronomique local auprès des associations, mais aussi du Musée de Salagon, ou encore d'ethnologues ayant travaillé sur le sujet. Il s'agit aussi d'appuyer ces spécialistes dans leurs recherches ethnologiques pour recueillir les témoignages et les gestes des anciens du Pays (réalisation de film, campagne photographique professionnelle).

La connaissance de ce patrimoine peut certainement permettre, dans un dialogue avec les agriculteurs locaux, de retrouver des traditions culinaires et des produits oubliés qui pourraient éventuellement constituer des créneaux de production. Exemple « les pistoles » de Castellane.

## **2. Promotion de la gastronomie locale et des productions du territoire**

Il s'agira ensuite de faire connaître ces traditions auprès des différents publics :

→ Auprès des restaurateurs locaux : conférences, échanges autour des traditions culinaires

→ Auprès du grand public (local et touristique) : édition de fiches-recettes utilisant les productions locales. Diffusion de ces fiches cuisines gratuitement dans les points de vente directe et Maison de produits de Pays.

Encouragement à la créativité gastronomique :

La cuisine étant un art, il faut aussi pouvoir dépasser la tradition pour innover. Aussi l'opération vise-t-elle à encourager la création de nouvelles recettes élaborées à base de produits locaux. Il s'agira donc de faire appel à la créativité des chefs cuisiniers, des clubs de cuisines locaux mais aussi des artisans du territoire (bouchers, charcutiers, traiteurs...) pour imaginer de nouveaux plats et produits transformés emblématiques du territoire. Le projet accordera ainsi une place importante à l'animation (participation à la fête du goût, rencontres gourmandes notamment chez les agriculteurs) et à l'émulation (concours de cuisine, concours du meilleur produit transformé).

Cette phase sera à développer en partenariat avec l'université du goût.

## **3. Réalisation d'une enquête sur les besoins des restaurateurs**

Cette enquête visera à qualifier les besoins des restaurateurs en termes de produits locaux (produits recherchés, quantité, qualité, délais de livraison...). Pour les restaurateurs, il est important en saison touristique de trouver des marchandises en quantité et en variété et d'obtenir une régularité et des facilités d'approvisionnement. Cette enquête permettra aussi de repérer les restaurateurs volontaires pour participer au réseau du Pays Gourmand et de recueillir d'éventuelles suggestions pour compléter le projet.

## **4. Travailler avec la restauration collective**

Afin d'intégrer les remarques des partenaires, en parallèle au travail auprès des restaurateurs, le projet du Pays Gourmand portera sur la restauration collective. Les expériences menées au niveau régional montrent que pour amortir un système d'approvisionnement en produits locaux, il faut pouvoir atteindre certains volumes, d'où l'intérêt de travailler sur plusieurs cibles simultanément.

La restauration collective peut offrir aux producteurs des débouchés intéressants et représente des clients fiables dans le temps. L'objectif est donc d'assurer aux producteurs un certain volume de vente afin de rendre les projets viables économiquement.

Sur le département des Alpes de Haute Provence un travail a déjà été engagé par le Pays de Haute Provence auprès des établissements scolaires de la zone de Forcalquier, de Manosque et de Digne les Bains en association avec les points de vente collectifs existants ou en cours de structuration : Peipin, Forcalquier, Manosque et l'abattoir de Digne.

L'enjeu est d'arriver à structurer une offre qui réponde aux contraintes des chefs de cuisine de la restauration collective ce qui implique d'organiser l'approvisionnement du passage de la commande à la réception du produit : mise en place d'une tarification unique, réception de la commande et répercussion auprès des différents producteurs, organisation de la livraison, facturation. L'idée du Pays de Haute Provence est de massifier des volumes autour d'un point de livraison pour rendre viable un circuit de livraison pour chaque produit. Des marchés test ont été expérimentés par exemple pour 300 kg de viande. Un premier repérage a permis d'identifier une quinzaine de produits commercialisables par les producteurs locaux. Si l'opération fonctionne la gamme de produits pourra être élargie.

Le Pays A3V souhaite donc pouvoir s'associer à la réflexion engagée sur le département en essayant de la compléter en connectant les établissements présents sur son territoire essentiellement les collèges et les hôpitaux (il n'y pas de lycées sur le territoire et les écoles utilisent majoritairement les cantines des collèges).

## **5. Réalisation de l'inventaire des productions agricoles du Pays, rencontre avec les agriculteurs**

Il s'agit de rencontrer les producteurs et d'identifier ceux qui sont intéressés par le projet et qui souhaitent fournir les restaurateurs et / ou la restauration collective.

Cet inventaire doit permettre de connaître les volumes de production, notamment au moment de la haute saison touristique, pour évaluer la capacité des agriculteurs à approvisionner les restaurateurs. Un catalogue des produits de Pays disponibles sera réalisé.

Cet inventaire sera réalisé principalement par le Chargé de mission Pays Gourmand qui sera embauché par le Pays. La Chambre d'agriculture des Alpes de Haute Provence complètera cette enquête auprès des producteurs engagés dans le projet de Maison de produits de Pays de Castellane.

## **6. Organisation logistique**

En lien avec les restaurateurs, il faudra donc proposer des solutions logistiques pour faciliter l'approvisionnement local. Il serait pour cela intéressant de pouvoir s'appuyer sur des structures existantes, et non pas de créer une plate forme de commande ex nihilo. Plusieurs

point de vente regroupent déjà des producteurs du territoire, comme la Maison de produits de Pays de Beauvezet ou le futur point de vente de Castellane.

Un groupe de travail producteurs / restaurateurs sera constitué pour établir des partenariats commerciaux autour d'une contractualisation définissant les engagements respectifs : prix, qualité, transport, stockage, quantité et délais assurés par les producteurs, régularité des commandes.

L'objectif est de mettre en place une organisation autonome, portée par les producteurs eux-même. Le chargé de mission embauché par le Pays aura pour mission d'accompagner la mise en place de cette organisation logistique.

## **7. Labellisation des bistros et restaurants « Pays gourmand » et plan de communication**

En partenariat avec les restaurateurs locaux, il s'agira de rédiger une charte pour définir les engagements des restaurateurs (utilisation des produits locaux dans la confection des plats, voire des menus, information sur l'origine des produits utilisés...) et de labelliser les restaurants répondant aux critères de cette charte. Le Pays pourra soit utiliser un label existants « assiettes de Pays » ou s'engager dans la création d'un nouveau label « Pays Gourmand ». Des outils de communication seront définis pour valoriser les restaurateurs engagés dans la démarche auprès de leur clientèle (logo, brochure, lien avec les sites internet des offices de tourisme, outils de promotion de la destination Verdon...).

La labellisation se fera de manière progressive, en commençant par un petit groupe de restaurateurs la première année en cherchant une montée en puissance progressive sur 2, 3 ans. La plaquette de communication devra donc être rééditée chaque année.

## **8. Pérennisation du réseau contrôle du label**

Afin de pérenniser cette initiative, il est important de réfléchir aux conditions d'animation future du réseau, aux moyens de communication et au contrôle du label. Sachant que dans ce type d'opération, pour permettre aux professionnels de s'entendre et de passer des marchés ensemble, de monter une organisation pour la commande et la livraison, les moyens d'accompagnement sont déterminants.

Le Chargé de mission Pays Gourmand en lien avec l'équipe du Pays sera donc chargé de préparer la « suite du projet ». Le Pays A3V souhaite à ce titre participer aux travaux prévus dans le cadre du PITransfrontalier « Nouveau Territoire » monté par le Conseil Général des Alpes de Haute Provence et la Province de Cuneo et en particulier son Projet simple 4 « Voyage autour des produits typiques, des goûts et des saveurs » qui vise à initier une politique intégrée transfrontalière de valorisation des produits du terroir.

L'activité 4 prévue dans le projet simple 4 concerne la « Sensibilisation des établissements touristiques sur l'utilisation de productions locales biologiques et / ou de produits du terroir soumis à un système de contrôle ».

Il sera donc intéressant de participer à l'« élaboration d'une charte commune transfrontalière définissant les critères pour l'emploi de quelques produits locaux, bio, ou soumis à un contrôle, que les établissements s'engagent à respecter dans l'utilisation et la présentation à la clientèle ». Cette charte commune transfrontalière pourra donc être un dénominateur, « un chapeau » entre les différentes expériences établies telle que la Charte « Saveur - senteurs » déjà composée dans le Pays de Haute Provence, le Pays Gourmand... L'intégration à une charte plus large de valorisation des produits locaux dans la restauration permettra de créer une masse critique suffisante pour la notoriété de la marque.

Elle permettra aussi à terme une intégration dans les guides des établissements adhérant à la charte commune.

Enfin, c'est toute la réflexion sur le système de contrôle qui pourra être menée à cette échelle avec le Conseil général et la CCI.

## **C. Les partenaires**

### **◆ Le Pays – Moyens d'animation**

Le Pays accueille une stagiaire Julie Mazet, étudiante en Master 2 professionnel « Étude rurale » option patrimoine rural et valorisation culturelle pour un stage de 6 mois sur l'opération.

L'embauche d'un chargé de mission Pays Gourmand qui réalisera l'animation de l'opération est prévue sur une durée de 18 mois sur le territoire du Pays A3V.

### **◆ Les partenaires techniques :**

Association Petra Castellana

Jean Louis DAMON Association de Défense du Patrimoine de la Commune d'Annot

L'Association Art et culture Fabri de Peiresc

La Chambre d'agriculture

Le Parc naturel régional du Verdon

La Maison de produits de Pays

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat

Le Pays de Haute Provence

Le Conseil général des Alpes de Haute Provence

## D. Calendrier et Phasage du Projet



Mai à Août 2010

- Connaissance de l'identité culinaire du territoire, et promotion de ce patrimoine
- Enquête auprès des restaurateurs

=>Stagiaire



Janvier 2011 à juin 2012

- Enquête auprès des producteurs
- Accompagnement et mise en place de l'organisation logistique
- Labellisation, et promotion du label
- Animation du Pays Gourmand

=> Chargé de mission

## E. Prolongement de l'opération sur le secteur de l'Artuby

Les acteurs locaux, membres du groupe d'action locale, ont soumis l'idée de prolonger cette action sur l'Artuby-Verdon. Il est donc proposé de faire bénéficier ce territoire de l'opération Pays Gourmand, et de demander une participation spécifique (Top Up) au Conseil Général du Var.

La participation est calculé sur une base équivalente à celle du Conseil Général des Alpes de Haute Provence.

La participation demandée correspond au coût de 14 journées d'animation du chargé de mission.

	Nbre Communes	Participation financière par communes	Participation totale
Territoire du Pays A3V	40	290 €	11600 €
Territoire de l'Artuby-Verdon	9	290 €	2 610 €

Gilbert SAUVAN  
Président du Pays Asses, Verdon, Vaire, Var