

<b>ÉLABORATION D'UN MODÈLE DE MISE EN VALEUR TOURISTIQUE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES DANS LES VALLÉES DES PYRÉNÉES ET DE FORMATION SPÉCIALISÉE DES ACTEURS DE CES VALLÉES</b>
---

**PHASE 1 :** étude des modèles de relation entre producteurs, restaurateurs et autres acteurs touristiques, dans quatre territoires.

**Rappel de l'objectif :** Les modèles de relations à développer visent à la construction de produits touristiques accessibles à une diversité de publics, publics en autonomie ou bien à des publics accompagnés par un opérateur touristique qui favorise la médiation entre le public et le territoire.

**Le travail comprend :**

- La Conception de modèles économiques innovants.
- La sélection de 4 territoires, avec propositions de délimitations.
- Un diagnostic initial des ressources et compétences
- Une identification de pistes prometteuses

**METHODE UTILISEE :**

- ✓ Analyse documentaire sur l'ensemble des vallées de montagne pouvant répondre aux critères généraux du projet : être en zone de montagne, réunir des acteurs agricoles commercialisant en circuits courts, des restaurants s'approvisionnant en produits locaux, des ressources culturelles en lien avec le patrimoine agricole,...
- ✓ Rencontre de quelques acteurs clés dans chacun des territoires pour s'informer des dynamiques en cours, tester l'intérêt général pour le projet, échanger sur des propositions initiales de modèles touristiques associant de manière innovante les acteurs des territoires.
- ✓ Sélection des territoires sur la base de ce diagnostic initial des ressources et compétences
- ✓ Synthèse des modèles et des pistes prometteuses, définies à travers ce diagnostic initial.

**PRESENTATION DES RESULTATS DE LA PHASE 1 :**

I- Sélection des 4 territoires sur la base d'un diagnostic sur les ressources et compétences.

**Page 2**

Conclusion sur la sélection des territoires : **page 18**

II- Présentation des modèles innovants basés sur les résultats de ce diagnostic et pistes prometteuses correspondantes. **Page 19**

## **I- SELECTION DES 4 TERRITOIRES SUR LA BASE D'UN DIAGNOSTIC SUR LES RESSOURCES ET COMPETENCES**

Les différents territoires de montagne des Hautes-Pyrénées et de Huesca présentent tous des atouts pour développer des modèles de relations économiques entre agriculture et tourisme. Le cadre de l'étude (budget alloué, temps d'étude de 150 journées d'animation) impose cependant de limiter la zone d'expérience initiale à deux territoires des Hautes-Pyrénées et deux territoires de Huesca, de façon à permettre l'élaboration de modèles touristiques opérationnels en fin d'étude.

Ces quatre territoires sont considérés comme territoires pilotes, à partir desquels les modèles établis pourront être transposés aux autres territoires non sélectionnés initialement. Ce transfert pourra être facilité d'une part grâce à deux séminaires de présentation des résultats qui seront organisés dans deux de ces territoires non sélectionnés initialement. D'autre part, nous verrons que les territoires sélectionnés ont de nombreuses relations avec leurs territoires voisins et ces relations favoriseront naturellement à terme la diffusion des modèles étudiés.

## A- SELECTION DES TERRITOIRES DES HAUTES-PYRENEES.

En nous basant sur la différenciation proposée par le site du tourisme Be-Happy, nous avons comparé 7 territoires.

Par ailleurs, notre étude initiale nous a conduit à regrouper deux territoires en un seul : Vallée d'Aure (et Saint Lary) et Val Louron, en considérant les relations fortes entre producteurs de ces vallées et l'existence d'une liaison privilégiée par une route pittoresque entre les deux vallées très proches par Azet (et la maison du Pastoralisme).

Les territoires ont été classés selon 5 critères objectifs qui nous paraissent les plus favorables d'une part pour l'établissement de modèles de relations « agriculture-tourisme » au sein de ces territoires (3 premiers critères) et pour l'établissement de relations entre territoires des Hautes-Pyrénées et territoires de Huesca (Critères 4 et 5). Ces relations sont intéressantes pour l'élaboration de produits touristiques transfrontaliers.

Sélection des territoires des Hautes-Pyrénées selon 5 critères

Territoires	Cr. n° 1	Cr. n° 2	Cr. n° 3	Cr. n° 4	Cr. n° 5	Puntuación Total
<b>Argelès Gazost-val d'Azun-Hautacam</b>	6	6	3	2	2	<b>19</b>
<b>Vallée d'Aure et vallée du Louron</b>	5	5	4	2	2	<b>18</b>
Luz Saint Sauveur et Pays Toy	3	4	2	-	-	9
Le grand Tourmalet : vallée de Campan et Barèges	3	3	2	-	-	8
Gavarnie	1	1	-	-	2	4
Cauteret – Pont d'Espagne	1	1	-	-	-	2

Selon ces critères, deux territoires ressortent nettement, ce qui permet de considérer que les différents modes de pondération choisis pour les différents critères, qui pourraient être discutés, n'affectent pas cette sélection de ces deux territoires.

**Critère de choix N° 1 : la présence d'exploitations agricoles en circuits courts, sur des productions typiques, et ouverts à des visites touristiques.**

Un élément que nous considérons comme favorable est le nombre de producteurs appartenant au **réseau Bienvenue à la ferme**. Ce label démontre une ouverture à l'accueil du public et une démarche d'instauration de conditions adaptées pour cet accueil (aménagement adaptés au confort et à la circulation du public, organisation des plannings de travail pour disposer de plages de temps pour l'accueil mais aussi respect de la réglementation sanitaire : conditions de conservation des produits à déguster, conditions de préparation des assiettes ou goûters,..prévention des écnages de germes entre élevages via les visiteurs,..).

Selon ce critère d'adhésion à Bienvenue à la ferme, le territoire du **Val d'Azun** est le mieux positionné (6 producteurs), avec les vallées **D'Aure et Louron** (3 producteurs). Dans ces deux vallées, d'autres producteurs accueillent régulièrement du public sans appartenir à ce réseau et sur des productions qui posent moins ou de contraintes sanitaires : productions de légumes, de fruits, de miel...

Le territoire de **Luz Saint Sauveur et Pays Toy** est également particulièrement intéressant du point de vue des producteurs en vente directe, bien qu'un seul producteur soit référencé dans le réseau bienvenue à la ferme. Dans ce territoire, des producteurs et artisans sont réunis dans un collectif qui témoignent de l'intérêt de relier produits agricoles et produits d'artisanat d'art. La production ovine est par ailleurs dans ce territoire bien identifiée par l'AOC Barège-Gavarnie.

Les autres territoires sont relativement moins riches en producteurs en circuits courts et en diversité de produits.

**Critère 1** : Classement des territoires selon le nombre de producteurs du **réseau Bienvenue à la ferme** et plus généralement selon le nombre de producteurs en circuits courts et la diversité des produits.

<b>Territoires touristiques de Montagne</b>	<b>Producteurs adhérents au réseau bienvenue à la ferme</b>	<b>Ponctuation (de 1 à 6 selon classement)</b>
Argelès Gazost-val d'Azun-Hautacam	(Producteurs fromages et viandes) Cazaux à Arrens-Marsous Gentillet à Ferrière Lanne à Arrens-Marsous Gainza à Arrens - Marsous Etchebarne à Arrens -Marsous Poulou à Arbest	6
Vallée d'Aure et vallée du Louron	Chemla (Mohair) à Arreau Vernardet (Miel) à Aragnouet Roux (Safran) à Jezeau	5
Luz Saint Sauveur et Pays Toy	Escaich à Betpouey (Agneaux et moutons AOC Barèges-Gavarnie. Civet, produits fermiers)	3
Le grand Tourmalet : vallée de Campan et Barèges	Baylac-Troy (Confitures) à Campan	3
Gavarnie		1
Cauteret-Pont d'Espagne		1

## **Critère de choix N°2 : La présence de restaurants gastronomiques sous la marque HaPySaveurs**

Le cahier des charges de la marque HaPy Saveurs impose un approvisionnement des restaurants en circuits courts et témoigne également d'une démarche de valorisation des produits à travers des menus gastronomiques. Enfin, l'adhésion marque une sensibilité du restaurateur à la notion de projet de territoire et à l'intérêt d'une mise en synergie des acteurs du territoire local, au-delà de la simple organisation de circuits courts alimentaires.

Selon ce critère, le territoire du Val d'Azun – Argelès est encore le mieux positionné avec 5 restaurants dont le Viscos, restaurant emblématique des Hautes-Pyrénées (...).

Ensuite, les vallées d'Aure et Louron viennent en second avec 3 restaurants à Saint-Lary.

Vient ensuite le territoire de Luz Saint Sauveur et Pays Toy.

Il est bien sûr également intéressant de considérer les restaurants qui n'ont pas encore adhéré à cette marque mais qui sont pourtant engagés dans des circuits courts et qui sont sensibles à des démarches telles que celle étudiées ici. Ils sont assez nombreux dans tous les territoires mais les deux territoires les mieux classés selon le critère de la marque HapySaveurs sont également riches en restaurants fonctionnant en circuits courts.

### *Critère 2 : Classement des territoires selon le nombre de restaurants gastronomiques sous la marque HaPy Saveurs*

<b>Territoires/ Territorios</b>	<b>Restaurants</b>	<b>Ponctuation</b>
Argelès Gazost-Val d'Azun-Hautacam	<ul style="list-style-type: none"><li>■ DES PETITS POIS SONT ROUGES Argelès</li><li>■ L'ARRIEULAT Argelès</li><li>■ RESTAURANT AU FOND DU GOSIER Argelès</li><li>■ AUBERGE LE CABALIROs val d'Azun</li><li>■ LE VISCOS Saint Savin</li></ul>	6
Vallée d'Aure et vallée du Louron	<ul style="list-style-type: none"><li>■ LA GRANGE st Lary</li><li>■ LA MANGEOIRE (HÔTEL MERCURE SENSORIA) st Lary</li><li>■ LA PERGOLA st Lary</li></ul>	5
Luz Saint Sauveur et Pays Toy	<ul style="list-style-type: none"><li>■ L'ATELIER Luz</li><li>■ LA GRANGE AUX MARMOTTES Viscos</li></ul>	4
Le grand Tourmalet : vallée de Campan et Barèges	<ul style="list-style-type: none"><li>■ AUBERGE CHEZ LOUISETTE</li></ul>	3
Gavarnie		1
Cauteret-Pont d'Espagne		1

**Critère de choix N°3 : Présence d'une marque locale ou d'une AOC, d'un « centre de ressource lié au patrimoine agricole », d'un label territorial lié au patrimoine Pyrénéen.**

L'identité agricole de certains territoires pyrénéens est restée forte, à côté d'une image liée à la Nature préservée et/ou à une image liée aux activités sportives et notamment au ski. Cette identité agricole peut être renforcée par la présence d'un fort réseau de producteurs fermiers s'organisant autour d'une marque locale (Fromages du Val d'Azun) ou d'une AOC (Barège-Gavarnie) mais également par la présence d'un centre de ressource mettant en valeur le patrimoine rural traditionnel. Nous considérons qu'un tel centre représente un atout intéressant pour le développement d'itinéraires touristiques. Un label tel que « Pays d'Art et d'histoire » favorisera également une image d'authenticité des produits agricoles locaux et d'une gastronomie qui saura valoriser les savoir-faire traditionnels.

*Critère 3 : Classement des territoires selon les critères de marque locale ou AOC (2 pts), de « centre de ressource lié au patrimoine agricole » (1 pt), de label territorial lié au patrimoine Pyrénéen (1 pt).*

<b>Territoires</b>	<b>Marque, AOC, Centre de ressource, label territorial</b>	<b>Ponctuation</b>
Vallée d'Aure et vallée du Louron	Maison Pyrénéenne du Pastoralisme d'Azet Pays d'Art et d'histoire Espace muséographique Aritxo Loudenvielle Musée de la vie d'autrefois, Ancizan	4
Argelès gazost-val d'azun-hautacam	Marque « Fromages du Val d'Azun » Musée montagnard du Lavedan, à Aucun	3
Luz Saint Sauveur et Pays Toy	AOC Barège-Gavarnie	2
Le grand Tourmalet : vallée de Campan et Barèges	Les amis de Madame Campan Epicerie d'autrefois « Chez Gabrielle », vallée de Lesponne	2
Gavarnie		
Cauteret-Pont d'Espagne		

#### **Critère de choix N° 4 : Mobilité transfrontalière par la route.**

Un objectif important du projet est de favoriser une promotion et commercialisation commune des produits touristiques des quatre territoires des Hautes-Pyrénées et de Huesca et cela à travers un concept général commun, un niveau de qualité important et homogène, des complémentarités entre produits mais également à travers deux conditions liées au déplacement entre territoires transfrontaliers. Une première condition est de bénéficier d'un déplacement qui ne soit pas trop long, ce qui amène un confort pour les touristes, permet de mieux valoriser les séjours et est favorable en termes de tourisme durable. Une deuxième condition est de viser des déplacements qui permettent de relier deux territoires par une route qui traverse uniquement des « paysages de nature » plutôt que des paysages plus « agricoles et ruraux ». Le voyage constituera alors un « intermède de nature » entre deux séjours dans les territoires agricoles et gastronomiques.

*Critère 4 : Classement des territoires selon la mobilité transfrontalière par voiture (les déplacements proposés correspondent aux itinéraires prévus par le projet Road Trip Pyrénées). Ponctuation : Mobilité route = 2 point.*

<b>Territoires</b>		<b>Ponctuation</b>
Vallée d'Aure et vallée du Louron	Lien direct avec le Sobrarbe par le tunnel de Bielsa	2
Argelès Gazost-val d'Azun-Hautacam	Lien vers Biescas par Soulor, Aubisque et Pourtalet	2
Luz Saint Sauveur et Pays Toy	Pas de lien direct	
Le grand Tourmalet : vallée de Campan et Barèges	Pas de lien direct	
Gavarnie	Pas de lien direct	
Cauteret-Pont d'Espagne	Pas de lien direct	



### **Critère de choix N° 5 : Mobilité transfrontalière par le cheminement pédestre**

Le développement des offres de découverte de l'agriculture et de la gastronomie pourront enrichir les produits touristiques correspondant aux randonnées pédestres. Selon notre enquête préliminaire dans les territoires, un travail en lien avec le chemin de Saint Jacques aurait également un intérêt important (cf. pistes touristiques).

*Critère 5 : Classement des territoires selon la mobilité transfrontalière pédestre. Mobilité = 2 pts*

<b>Territoires</b>		<b>Ponctuation</b>
Vallée d'Aure et vallée du Louron	Chemin de la vallée d'Aure , par le port d'Ourdisétou ou port vieux, vers GR11 puis GR 19 et Tella	2
Argelès gazost-val d'azun-hautacam	Chemin du val d'Azun Par le Port de la Peyre Saint Martin, vers Sallent de Gallego et Jaca	2
Gavarnie	Chemin de Gavarnie, port de Boucharo, vers GR11 et Broto	2
Le grand Tourmalet : vallée de Campan et Barèges		
Luz Saint Sauveur et Pays Toy		
Cauteret-Pont d'Espagne		

## B- PYRENEES DE HUESCA

Para el análisis de los diferentes Valles del Pirineo de Huesca, primero se identificaron y delimitaron los diferentes valles. Una vez identificados los 9 Valles, se realizó el estudio de los diferentes recursos de cada territorio para poder realizar un comparativo y proceder a la selección de los 2 Valles del Pirineo de Huesca en los que diseñar los modelos.

Pour l'analyse des différentes Vallées des Pyrénées de Huesca, il a d'abord été identifiées et délimitées les vallées. Une fois ces 9 Vallées identifiées, l'étude des différentes ressources de chaque territoire a été réalisée afin de faire une comparaison et procéder à la sélection des 2 Vallées des Pyrénées de Huesca dans les modèles.

- Identification des vallées

Les vallées objet de l'analyse comparative pour délimiter la zone d'étude sont:

- Valles Occidentales
- Valle del Aragón
- Valle de Tena
- Valle de Broto
- Valle de Pineta
- Valle de Bielsa
- Valle de Chistau
- Valle Puértolas-Tella
- Valle de Benasque

- Sélection et délimitation des territoires

Territorio	Cr. nº 1	Cr. nº 2	Cr. nº 3	Cr. nº 4	Cr. nº 5	Puntuación Total
<b>Valles de Pineta, Bielsa, Chistau, Puértolas-Tella</b>	7	2	3	4	3	<b>19</b>
<b>Valles Occidentales</b>	7	2	3	3	3	<b>18</b>
Valle de Tena	5	1	2	2	1	11
Valle del Aragón	4	1	1	2	1	9
Valle de Benasque	4	2	-	-	2	8
Valle de Broto	2	1	1	-	3	7

### Valles Occidentales (Comarca de La Jacetania)

Les municipalités qui appartiennent aux vallées Occidentales sont: Aísa (Aísa, Candanchú, Esposa, Sinués), Ansó, Aragües del Puerto, Borau, Berdún Channel (Berdún, Biniés, Majones, Mardi, Villareal de la Canal), Jasa, Valle de fait (Embún, Hecho, Santa Lucía, Siresa, Urdués).

La zone d'étude sera étendue au sud pour inclure: Santa Cilia, Santa Cruz de la Serós, Puente la Reina, Bailo (Arbués, Alastuey, Arrés, Bailo et Larués). En raison de la proximité, de la relation entre ces municipalités et les Valles Occidentales et des ressources dont ces municipalités disposent, il est intéressant d'intégrer cette zone dans la zone d'étude.

### Valles de :Pineta, Bielsa, Chistau, Puertólas- Tella

Lors de l'étude de ces petites vallées de la Comarca de Sobrarbe, il a été jugé intéressant de les regrouper en raison de leurs caractéristiques similaires, de leur proximité, de leurs relations et de leurs ressources similaires. C'est pourquoi il a été décidé d'unir les 4 Vallées pour appliquer les différents modèles.

Par conséquent, en regroupant les différentes vallées, les municipalités suivantes seraient incluses dans le projet: Gistaín, San Juan de Plan, Plan (Plan, Saravillo, Serveto), Tella-Sin (Sin, Badaín, Lafortunada, Tella, Lamiana) (Bielsa Chisagües, Espierba, Javierre, Parzán, Salinas de Sin), Puértolas, Nerín, Buerba

## Critères de sélection des Vallées des Pyrénées de Huesca

### **Critère de sélection n ° 1: Présence de producteurs agroalimentaires sur le territoire effectuant des ventes directes**

Ont été identifiés dans toutes les vallées les producteurs réalisant des ventes directes et commercialisant en circuits courts. La diversité des produits offerts par ces producteurs a été également prise en compte.

<b>Vallées pyrénéennes de Huesca</b>	<b>Productores identificados /Diversidad de producto</b>	<b>Ponctuation<sup>1</sup></b>
<b>Valles Occidentales</b>	<b>Productores: +15</b>	<b>3</b>
	<b>Diversidad de producto: 14</b>	<b>4 Total 7</b>
<b>(4)Valle Pineta, Bielsa, Chistau, Puértolas-Tella</b>	<b>Productores: 8</b>	<b>3</b>
	<b>Diversidad de producto:10</b>	<b>4 Total 7</b>
Valle de Tena	Productores: 7	2
	Diversidad de producto:9	3 Total 5
Valle del Aragón	Productores: 5	2
	Diversidad de producto:5	2 Total 4
Valle de Benasque	Productores:4	2
	Diversidad de producto:4	2 Total 4
Valle de Broto	Productores: 2	1
	Diversidad de producto:3	1 Total 2

Tabla 1. Iniciativas agroalimentarias que realizan venta directa

Dans les vallées occidentales, il existe plusieurs exploitations de production de bétail qui, bien qu'elles ne reçoivent pas actuellement de visites dans leurs fermes, vendent directement: une exploitation pour les veaux, une exploitation en chèvres et l'Association de producteurs ovins Anotano qui vendent sous la même marque et avec un signe de qualité 100% autochtone. La région a également d'autres producteurs qui n'offrent pas de visites à leur ferme mais qui disposent d'un magasin où il est possible d'acheter les produits (5

<sup>1</sup> 0-4 producteurs: 1 punto; 4-7 productores: 2 puntos; 8 ó más de 8 productores: 3 puntos

Diversidad de productos: 1-3: 1 punto; 3-6: 2 puntos; de 6 a 9: 3 puntos; 10 o más: 4 puntos

producteurs). Nous soulignons également le nombre de producteurs de truffes dans ce territoire (il y a au moins 15 producteurs de truffes en Jacetania et au moins la moitié d'entre eux sont situés dans la zone du canal Berdún), qui organisent des conférences annuelles pour sensibiliser valoriser un produit intéressant comme l'est la truffe.

Nous avons recensé plus de 15 types de productions en ventes directes et commercialisant en circuits courts et offrant une grande variété de produits agroalimentaires.

Dans les vallées de **Pineta, Bielsa, Chistau et Puértolas-Tella**, bien que le nombre ne soit pas aussi élevé, nous trouvons une variété de produits agroalimentaires et nous pouvons souligner que des produits très intéressants ont été identifiés ici qui n'ont pas été identifiés dans les autres vallées, comme en particulier la production et transformation de fruits forestiers et la transformation de cèpes en cèpes déshydratés.

### **Critère nº 2: Présence de restaurants et d'hébergements avec offre gastronomique**

Ce qui a été analysé dans ce critère était l'identification des établissements (restaurants et hébergements avec restauration) valorisant le produit local et les circuits-courts.

<b>Territorio</b>	<b>Establecimientos que valoran el producto local</b>	<b>Puntuación<sup>2</sup></b>
<b>Valles de Pineta, Bielsa, Chistau y Puértolas- Tella</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Valles Occidentales</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Valle de Benasque	5	2
Valle de Broto	1	1
Valle de Tena	2	1
Valle del Aragón	2	1

Tabla criterio nº 2. Establecimientos/restaurantes

<sup>2</sup> 0-4 establecimientos singulares: 1 punto; +4 establecimientos singulares: 2 puntos;

Dans les deux territoires sélectionnés, nous pouvons souligner:

L'existence de huttes réhabilitées (4) qui sont maintenant des restaurants des Valles Occidentales. Ce sont des établissements étroitement liés à la vie pastorale et ils se distinguent par la valorisation et l'offre de produits locaux.

La région zone compte également d'autres établissements intéressants, dont l'un a obtenu le prix «bib gourmand» et un autre établissement très intéressant pour sa proposition de cuisine traditionnelle et de variations modernes (utilisation et valorisation du produit local) et qui organise également des ateliers gastronomiques.

Dans le cas des Vallées de Pineta, Bielsa, Chistau et Puértolas-Tella, nous soulignons la présence de 4 restaurants qui donnent actuellement de l'importance au produit local et « km 0 », ainsi qu'un hôtel de montagne et un Spa qui valorisent aussi les produits agro-alimentaires locaux ainsi que la gastronomie typique de la région.

### Critères de sélection n ° 3: Signes d'identité

Toutes les vallées ont été étroitement liées à des activités agricoles traditionnelles, des activités qui ont façonné les paysages, paysages dont nous pouvons profiter et dont nous pouvons à la fois observer les éléments naturels majestueux et les empreintes laissées par les habitants qui y ont vécu. Les vallées sont porteuses d'identités culturelle, historique, etc., qui sont attrayantes pour les touristes. Les itinéraires à élaborer peuvent être basés sur les ressources touristiques existantes, sur les signes identitaires des vallées et à la fois faire connaître le territoire à travers les produits agroalimentaires locaux et la gastronomie.

Valles Pirineo de Huesca		Puntuación <sup>3</sup>
<b>(4) Valle Pineta, Bielsa, Chistau, Puértolas-Tella</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Geoparque del Sobrarbe</li> <li>✓ Centro de Iniciativas turísticas "Bal de Chistau"</li> <li>✓ Museos Etnológicos /Ecomuseos/otros: (5)</li> <li>✓ Centro de visitantes Parque Nacional/ Centro de Interpretación Posets-Maladeta/CI Saravillo</li> </ul>	<b>3</b>
<b>Valles Occidentales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Parque Natural Valles Occidentales,</li> <li>✓ C.I. de Los Valles.</li> <li>✓ C.I. del Megalitismo</li> <li>✓ Museos Etnológicos (3)</li> <li>✓ Museo del traje</li> <li>✓ Museos de arte (2)</li> <li>✓ Granja educación ambiental (1)</li> </ul>	<b>3</b>
Valle de Tena	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Reserva de la Biosfera</li> <li>✓ CI La Torraza de Biescas</li> <li>✓ Patrimonio Megalítico (3)</li> </ul>	2
Valle de Broto	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Parque Nacional Ordesa</li> <li>✓ Museo etnológico (1)</li> </ul>	1
Valle del Aragón	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cuevas de la Güixas</li> </ul>	1
Valle de Benasque		-

Tabla 3. Recursos

<sup>3</sup> 0-2 recursos: 1 punto; 3-5 recursos: 2 puntos; 6 ó más recursos: 3 puntos

#### Critères de sélection n. ° 4: mobilité transfrontalière par route et pédestre.

Nous avons jugé intéressant d'analyser la liaison par route et à pied entre les Hautes-Pyrénées et les Pyrénées de Huesca pour encourager la promotion et la commercialisation conjointe des produits touristiques dans les quatre vallées. Trois des neuf vallées sont reliées par la route, d'autres, bien que dépourvues de liaisons routières, présentent des itinéraires transfrontaliers qui peuvent être parcourus à pied (certains d'entre eux très marqués par l'histoire, comme la route de las Golondrinas, ou le passage du Puerto Viejo).

Territorio	Pasos transfronterizos	Puntuación <sup>4</sup>	
Valles de Pineta, Bielsa, Chistau y Puertólas-Tella	<b>Por Carretera: Túnel de Bielsa</b>	1	<b>Total: 4</b>
	<b>A pie:</b> El paso del Puerto Viejo, El puerto de Plan o de Rioumajou, El Puerto transfronterizo de Salcorz ( comunica el valle de Bielsa con el francés de Moudang)	3	
Valles Occidentales	<b>Por Carretera:</b> Sin paso directo	-	<b>Total: 3</b>
	<b>A pie:</b> La senda de Camille, La ruta de las golondrinas, Camino de Santiago por Puerto de Palo (antigua calzada romana)	3	
Valle del Aragón	<b>Por Carretera:</b> Somport	1	Total: 2
	<b>A pie:</b> Camino de Santiago por Somport.	1	
Valle de Tena	<b>Por Carretera:</b> Portalet	1	Total: 2
	<b>A pie:</b> Ruta Jacobea (Camino de Santiago por el Vallde de Ossau )	1	
Valle de Broto	Sin Paso directo	-	
Valle de Benasque	Sin Paso directo	-	

Tabla criterio nº 4. Pasos transfronterizos por carretera y a pie

Parmi les vallées sélectionnées, les vallées de Pineta, Bielsa, Chistau et Puertólas-Tella se caractérisent par une mobilité transfrontalière à la fois par la route et à pied et éventuellement avec les Valles Occidentales sans utiliser la route.

<sup>4</sup> Paso por carretera: 1 punto; 1 paso a pie: 1 punto; 2 pasos a pie : 2 puntos, 3 pasos o más: 3 puntos



### Critères de sélection n. ° 5: saisonnalité touristique

Les vallées qui ont des stations de ski connaissent un afflux de touristes tout au long de l'année, cependant les vallées qui ne bénéficient pas de cette ressource, subissent une baisse de visiteurs assez importante durant les mois d'hiver.

Les vallées dans lesquelles les modèles seront développés n'ont pas la station de tourisme de ski et ces vallées ont ainsi peu de présence de touristes en hiver. Nous considérons cette faiblesse comme dans le même temps une opportunité pour développer ces modèles touristiques qui visent à générer un afflux de visiteurs dans ces vallées tout au long de l'année, dynamisant ainsi ces zones. (Ces modèles, une fois établis, pourraient cependant ensuite également inspirer un développement dans les vallées connaissant le tourisme du ski, de façon à mieux relier ces deux formes de tourisme : tourisme sportif et tourisme valorisant le patrimoine).

Territorio	Presencia estaciones de esquí	Puntuación <sup>5</sup>
Valles de Pineta, Bielsa, Chistau y Puertólas- Tella	NO	3
Valles Occidentales	NO	3
Valle de Broto	NO	3
Valle de Benasque	SI (1)	2
Valle de Tena	SI (2)	1
Valle del Aragón	SI (2)	1

Tabla criterio nº 5. Estacionalidad (estaciones de esquí)

<sup>5</sup> 0 estaciones: 3 punto; 1 estación: 2 puntos; 2 estaciones: 1 punto

### **Conclusion sur la sélection des 4 territoires.**

*Sens et Territoire*, en relation étroite avec son prestataire, l'Association *HIRONDEL*, a mené une analyse des territoires touristiques de montagne de Huesca et des Hautes-Pyrénées selon des critères de sélection objectifs, liés à la thématique étudiée. Ce travail aboutit à la proposition de 4 territoires pilotes pour établir, dans les conditions définies dans le cadre du projet INSPYR, les modèles de relations entre acteurs et organiser les formations nécessaires pour les acteurs.

Il s'agit des territoires suivants :

- ✓ **Argelès Gazost-val d'Azun-Hautacam**
- ✓ **Vallée d'Aure et vallée du Louron**
- ✓ **Valles de Pineta, Bielsa, Chistau y Puertólas- Tella**
- ✓ **Valles Occidentales**

## II- MODELES INNOVANTS

L'analyse documentaire et les rencontres initiales avec des acteurs clefs des 4 territoires permettent de définir un certain nombre de « modèles de relations ».

Ces modèles concernent principalement les relations entre différents acteurs d'un territoire, non seulement du secteur agricole et de l'hôtellerie-restauration mais également d'autres activités du tourisme (accompagnateurs,...), du secteur culturel et de l'artisanat d'art.

Nous avons jugé utile en premier lieu de resituer les deux modèles touristiques principaux que sont le modèle en étoile (circuits autour d'un même lieu d'hébergement-restauration) et le modèle en itinérance : circuit de randonnée pédestre ou route touristique avec déplacement motorisé.

En deuxième lieu, nous présentons différents modèles de relations entre les acteurs, en recherchant une plus grande structuration des acteurs locaux et de façon à enrichir les « produits touristiques »

En troisième lieu, les échanges avec les acteurs clefs nous ont conduits à expliciter les relations qui peuvent exister entre l'alimentation et la gastronomie d'une part et différentes thématiques culturelles importantes pour les territoires étudiés. Ces thématiques correspondent aux pistes prometteuses qui seront proposées à débat lors des premières réunions collectives, organisées dans les 4 territoires. (Ces réunions permettront de sélectionner les pistes les mieux adaptées aux différents territoires, de préciser les idées correspondant à chacune de ces pistes et elles feront certainement émerger d'autres pistes).

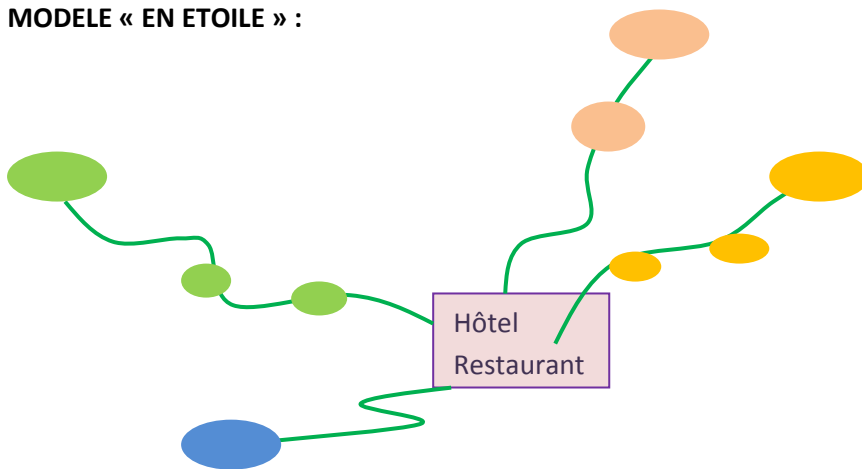
## MODELES DE RELATIONS ENTRE PRODUCTEURS AGRICOLES, ACTEURS TOURISTIQUES ET AUTRES ACTEURS DANS LES VALLEES PYRENEENNES DE HUESCA ET DES HAUTES-PYRENEES.

**Objectif** : Ces modèles pourront servir de références pour concevoir des projets touristiques destinés à valoriser les productions agricoles (produits, modes de production, bâtiments, paysages,...), artisanales (notamment artisanat aux traditions alimentaires) et éventuellement forestières (en lien également avec l'alimentaire).

**Méthode** : Ces modèles s'inspirent de l'analyse de produits touristiques déjà existants mais ils viennent également d'une exploration de nouvelles idées.

### A- MODELES DE PRODUITS TOURISTIQUES

#### LE MODELE « EN ETOILE » :



Hébergement et restauration dans une structure qui adapte ses prestations aux thèmes de randonnées touristiques proposés. Séjours 4 jours par exemple.

Publics :

- ✓ Familles,
- ✓ Comités d'entreprises (exemple : travail le matin et randonnées découvertes les après-midi),
- ✓ Groupes de retraités,
- ✓ Stages (exemple : stage Yoga le matin, randonnées après-midi)
- ✓ Ecoles (pour structures adaptées aux scolaires)

#### Thèmes des « séjours touristiques » :

- ✓ Découverte globale du territoire (« Les Pyrénées traditionnelles »)
- ✓ L'agriculture et la gastronomie pyrénéennes
- ✓ Bien-être, marche, nature et alimentation saine...
- ✓ L'alimentation pyrénéenne à travers les âges (âge de pierre, époque romaine, moyen-âge, renaissance,...)
- ✓ Nutrition et santé

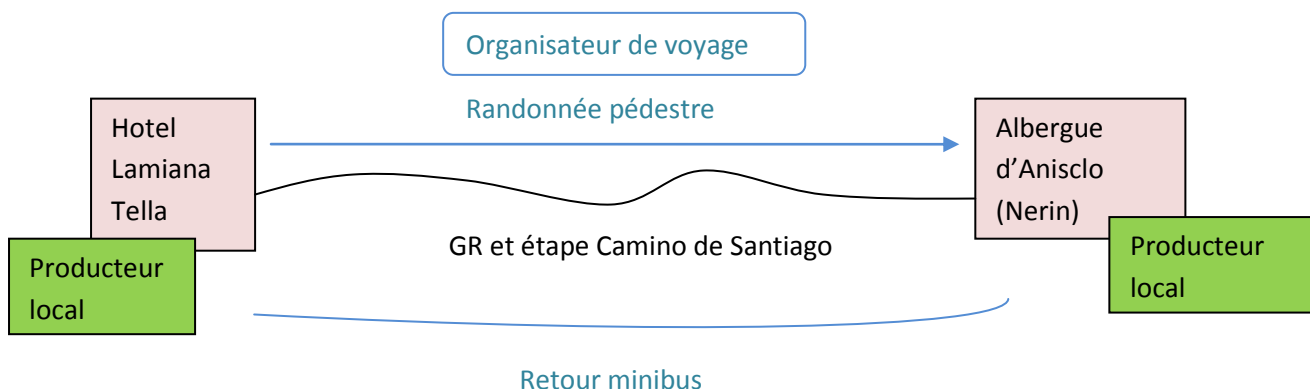
- Les repas du soir et les pique-nique de midi sont adaptés aux thèmes traités.
- L'évidence de travailler avec des produits locaux et de réaliser une cuisine adaptée est directe dans le cas de thèmes touristiques portant directement sur le patrimoine alimentaire mais également pour des thèmes portant sur le bien-être en général : Yoga, tai-Chi, nutrition, randonnée (= « marche »).
- Les circuits courts se justifient par des critères de qualité des produits et de tourisme responsable.

**Le modèle économique** met en lien une structure d'hébergement-restauration, des opérateurs touristiques (organisateur de voyage éventuellement et accompagnateurs montagne,..). Des animations en soirée peuvent permettre de tisser des relations économique avec des acteurs culturels (artistes, artisans, soignants)

Ce modèle convient également pour des séjours de week-end ou 2 jours.

### « ITINERANCE » RANDONNEE PEDESTRE

Exemple sur 2 jours :

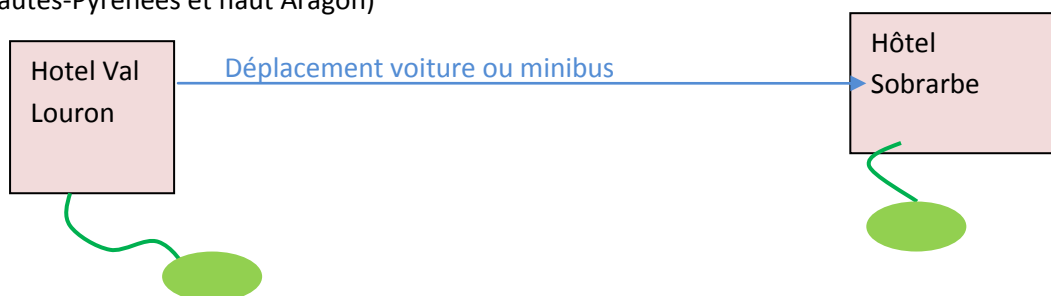


Exemple sur une semaine : Séjours organisés par Labalaguère, La Senda de Camille (<http://www.lasendadecamille.com/refugios.html>), La Ruta de las Golondrinas (la parte de Aragón)

### ITINERANCE EN VOITURE : découverte sur deux jours des Pyrénées françaises et espagnoles

(cf. Projet Road trip Pyrénées)

(Thème : découverte dans deux contextes différents d'un même type de patrimoine + gastronomies Hautes-Pyrénées et haut Aragón)



## B- MODELES DE RELATIONS ECONOMIQUES ENTRE ACTEURS :

Acteurs	Description générale
<p>1-Structures d'hébergement et restauration 2-Producteurs agricoles locaux</p>	<p>Une structure hôtelière peut proposer une restauration sur le thème de la gastronomie pyrénéenne à base de produits locaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Toute l'année</li> <li>✓ Lors d'évènements locaux sur un élément du patrimoine agricole (truffe, cerise,...)</li> <li>✓ Pour des groupes de type Comité d'Entreprise en incluant dans la prestation proposée des repas à thèmes</li> </ul> <p>La prestation peut comprendre un atelier de dégustation de produits, avec rencontre d'un producteur, de façon à créer un lien et éventuellement à faire que les clients de l'hôtel passent une commande de produits auprès de ce producteur.</p>
<p>1-<b>Organisateurs de voyage</b> 2-Str. Hébergement - restauration 3-Producteurs agricoles locaux</p>	<p>Séjours à thèmes (modèle en étoile) ou bien randonnées à thèmes (itinérance) organisés et commercialisés par un organisateur de voyages :</p> <p>La prestation inclue des <b>visites</b> dans les fermes et éventuellement des <b>ateliers</b> (dégustation, fabrication de fromage ou de confiture, etc...)</p> <p>Les touristes peuvent acheter des produits dans les fermes directement ou bien l'acquisition de ces produits est comprise dans un <b>Pass</b> global. Ainsi, les visiteurs récupèrent les différents produits en passant dans les différentes fermes mais sans avoir à effectuer des achats.</p> <p>Ces produits peuvent être mis dans un panier ou un sac qui est donné à chacun au départ de la randonnée. Dans ce sac peuvent être également mis des fruits cueillis sur le chemin : fruits d'arbres de variété agricole ou fruit sauvage, quelques herbes aromatiques cultivées ou sauvages, etc...</p> <p>Le pass inclue :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la prestation hôtelière et le repas du soir réalisé avec produits locaux</li> <li>✓ Un pique-nique à base de produits locaux ( fruits de cueillette,..)</li> <li>✓ la prestation organisateur voyage et accompagnement du groupe + achat de produits</li> <li>✓ le défraiement du producteur pour son temps d'animation sauf si l'accompagnateur s'occupe lui-même de l'essentiel de l'animation.</li> </ul>

<p>1-Organisateurs de voyage  2- Hébergement - restauration  3-Producteurs agricoles locaux  4-<b>Association de producteurs (magasin collectif,...)</b></p>	<p>A la même prestation peut être adjointe un arrêt dans un espace où sont présents des produits complémentaires, français ou espagnols et qui permettent de compléter « Le panier complet des produits des Pyrénées » (exemple : huile d'olive, fruits secs,...)</p>
<p>1-Organisateurs de voyage  2-Hébergement-restauration  3-Producteurs agricoles locaux  4-association de producteurs  5-<b>Artisans d'art et association d'artisans</b></p>	<p>A la prestation peuvent être adjoints la possibilité d'acquérir des produits artisanaux liés à l'alimentation pyrénéenne : Sac ou panier traditionnel, bol en bois, couverts en corne, set de table en laine,...La prestation peut comprendre également la participation à un atelier artisanal (Tissage, vannerie, bois,...)  A la prestation peut être adjointe la possibilité d'acquérir des objets artistiques en lien avec les thèmes de découverte agricole et alimentaire.  Exemple : dans chaque ferme est distribuée une perle symbolique d'un collier qui symbolisera, à la fin de la randonnée « le collier du territoire ».</p>
<p>1-Organisateurs de voyage  2-Str. Hébergt - restauration  3-Producteurs agricoles locaux  4-Artisans d'art  5-<b>Artistes</b></p>	<p>La randonnée peut comprendre une ou des prestations artistiques : Conteur qui raconte une histoire correspondant à chaque production rencontrée, aquarelliste, chanteur qui chante une chanson correspondante à chaque production,...  Ou bien cette prestation artistique intervient en soirée, au restaurant.</p>

**C- PISTES DE THEMES TOURISTIQUES EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION ET LA GASTRONOMIE**

<p><b>THEME CULTUREL LOCAL</b></p>	<p><b>Activités touristiques permettant de valoriser les relations entre ce thème culturel et le patrimoine alimentaire local (ou l'innovation alimentaire). L'ensemble des repas sont élaborés avec des produits locaux bien sûr. Principe des repas à thèmes.</b></p>
<p><b>Agriculture locale</b></p>	<p>Découverte des lieux de production, des savoir-faire, des produits, des objets, des légendes,.... Repas : « les repas pyrénéens »</p>
<p><b>L'alimentation à travers les âges</b></p>	<p>Découverte des savoir-faire, des produits, des recettes, des objets à travers les âges (âge de pierre, époque romaine, moyen-âge,...) Ateliers de cuisine correspondant aux différentes époques Quelques aménagements à réhabiliter ou à réaliser (fours, moulin,...), objets artisanaux à produire et à commercialiser* Repas : « Les repas au fil du temps » (comprendre les relations entre culture et culture alimentaire ou encore « la place centrale de l'alimentation dans la culture »)</p>
<p><b>Le fromage</b></p>	<p>Découverte des éléments de la chaîne de production : les plantes prairiales, les espèces et races animales, les aménagements paysagers, les savoir-faire, les fromages eux-mêmes, les associations entre fromages et autres aliments,.... Ateliers de fabrication de fromage Ateliers / jeux de dégustation : savoir reconnaître les fromages purs, mixtes,.... Contes et légendes,.... Repas : « Les mille et un repas de fromages » (→ savoir bien utiliser le fromage, pas simplement seul et à la fin du repas)</p>
<p><b>La truffe</b></p>	<p>Les paysages, les savoir-faire, les légendes... Ateliers : Réalisation de plants mycorhizés : chacun repart avec un gland / spores dans un joli petit container en terre Ateliers de dégustations de truffe + un autre produit, pour comprendre les associations intéressantes Atelier de cuisine Repas : « La truffe au cœur de tous les repas » (→ comprendre que des petites quantités de truffes valorisent de très nombreuses recettes).</p>



<p><b>Le chemin de Saint Jacques</b></p>	<p><b>Le repas du pèlerin.</b> En se basant sur l'époque de l'apogée du pèlerinage (XIIème siècle), on peut reconstituer les repas, les produits agricoles et de cueillette emportés par le pèlerin sur son chemin, les instruments utiles (sac, écuelle en bois, cuillère, gobelet),...</p> <p>Eventuellement : jardin des simples dans lequel on va se fournir d'herbes aromatiques,...</p> <p>Des produits agroalimentaires simples peuvent être fabriqués et vendus dans des contenants évoquant le moyen-âge : fruits secs dans petits sacs de lin, yaourt de brebis dans récipient en terre,...</p> <p>Les contes et légendes</p> <p>Les objets artistiques symboliques,...</p> <p>Eventuellement : reconstitution d'outils agricoles, sculpture sur le cheminement,...</p>
<p><b>Bien-être</b></p>	<p>Pour des groupes venant en stage de Yoga, Tai-Chi-Chuan, Méditation...</p> <p>Repas responsables</p> <p>Repas fabriqués avec des produits de l'environnement proche</p> <p>Repas sains basés sur les recherches récentes en nutrition</p> <p>En complément : Cours de cuisine diététique et informations nutritionnelles</p> <p>Randonnée et pique-nique adapté au randonneur</p> <p>Reconnaissance de Plantes alimentaires sauvages</p> <p>Visite de jardin maraicher et cueillette légumes et fruits la veille du départ</p>
<p><b>La Forêt</b></p>	<p>Découverte des aliments produits par la forêt : Fruits sauvages, tubercules,...Champignons, plantes alimentaires, gibiers</p> <p>« Repas forestiers » : Repas utilisant les ingrédients précédents, servis dans vaisselle en bois,...</p> <p>En complément : Introduction aux enjeux de la gestion forestière pyrénéenne , Introduction au métiers du bois dans les Pyrénées</p> <p>La mycosylviculture et les champignons comestibles</p>
<p><b>Le pastoralisme (la transhumance, la valorisation de la laine ovine, la conservation du paysage)</b></p>	<p>Découverte du pastoralisme, le savoir-faire du métier, de l'écologie du pastoralisme, des produits alimentaires associés, des produits artisanaux basé sur la laine. Ateliers de la laine, produits et objets à commercialiser.</p>

*SENS ET TERRITOIRE et HIRONDEL, 12 février 2018*