

## DEVELOPPEMENT DE RANDONNEES TOURISTIQUES ASSOCIANT ACTIVITES TOURISTIQUES, RESTAURATION GASTRONOMIQUE ET PRODUITS FERMIERS LOCAUX.

### ■ LE PROJET :

Dans 4 territoires de montagne, 2 en France et 2 en Espagne, il s'agit de développer des relations plus étroites entre les producteurs qui commercialisent en vente directe leurs produits (viande, fromage, légumes, confitures,...mais aussi produits de l'artisanat d'art relié plus ou moins directement à l'alimentation), les restaurants qui accueillent les touristes, les entreprises qui organisent des séjours et des randonnées dans les Pyrénées.

### ■ POURQUOI CE PROJET ?

- **Pour répondre à un besoin des producteurs agricoles** qui souhaitent valoriser au juste prix des produits qui sont des produits de qualité, élaborés dans de bonnes conditions environnementales, à partir de races et de variétés rustiques de grande valeur génétique,...
- **Pour répondre à un besoin des entreprises de tourisme** qui souhaitent que leurs clients bénéficient de repas intéressants (recettes pyrénéennes traditionnelles ou recettes nouvelles intéressantes), élaborés avec des produits locaux de qualité. Dans ce projet, nous souhaitons pouvoir aboutir à un haut niveau de qualité globale qui permettra de mieux capter des clientèles exigeantes et disposant d'un bon pouvoir d'achat.
- **Pour répondre à un besoin des hôtels-restaurants** qui doivent pouvoir bénéficier d'un approvisionnement de produits de qualité.
- **Pour répondre à un besoin de touristes** qui recherchent une authenticité et une qualité homogène dans tout ce qui leur est offert durant leur séjour.

### ■ LES IDEES DE BASE :

**Dans les restaurants qui accueillent des groupes conduits par des entreprises de tourisme, il s'agit de pouvoir proposer des repas du soir, pique-niques à emporter et petits déjeuners uniquement faits avec des produits locaux.** Nous pourrions défendre une formule comme « Fait en Pyrénées. Pour vous, nous valorisons nos territoires de montagne ».

**Nous pouvons également développer des produits touristiques (séjours, randonnées) qui offrent des occasions de découvrir des lieux de production ou des produits et d'acheter des produits :**

a) Le plus simple est d'associer ce thème des produits locaux à des randonnées touristiques qui existent déjà. Par exemple, une randonnée sur le thème du chemin de Saint Jacques pourrait permettre à des randonneurs de s'équiper avec des objets réalisés par des artisans (sac, bâton, bol en bois,...) et d'acheter des produits pour des pique-niques originaux (fruits secs, pâtés, fromages produits localement...).

b) Il est aussi possible d'imaginer également des randonnées sur le thème de la gastronomie (l'ensemble des produits) ou bien sur un produit intéressant (la truffe, les fromages et le vin,...). Ces randonnées offriraient des occasions de faire des visites (paysages, fermes, espaces

muséographiques,...) + des dégustations intéressantes + un bon repas le soir + une activité culturelle en lien avec le thème...La commercialisation se ferait sous forme de Pass pour faciliter les choses.

#### ■ LES VALEURS DU PROJET :

C'est un projet sur la **solidarité entre les acteurs locaux** et également sur la **solidarité entre acteurs pyrénéens espagnols et français**. En effet, les problématiques sont les mêmes et des solutions communes peuvent être recherchées pour échanger des produits, associer des ressources complémentaires (paysages, savoir-faire, cultures, produits,...) pour construire des offres touristiques transfrontalières très intéressantes.

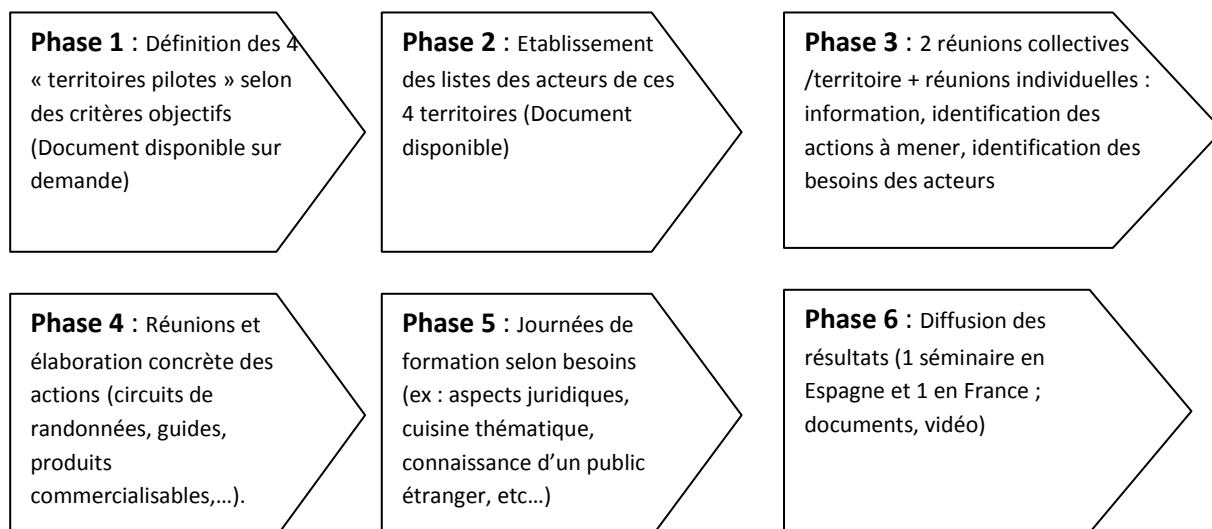
**C'est un projet sur la solidarité entre pyrénéens et touristes** : Nous offrons ce qu'il y a de meilleur dans les Pyrénées et nous amenons le touriste à en être conscient et à nous remercier pour cet effort.

C'est un projet qui veut participer à la préservation des Pyrénées : L'environnement, la culture l'emploi local,...

#### ■ LE DEROULEMENT DU PROJET :

La démarche de projet est menée parallèlement dans 2 territoires espagnols (Vallées du Nord du Sobrarbe et Vallées Occidentales en Jacetania) et 2 territoires français (Val d'Azun-Argelès et Vallées d'Aure et Louron)

C'est une démarche d'**animation** et de **formation** :



(Remarque : Le travail de promotion auprès des Tour opérateurs et des organismes publics spécialisés se fait en parallèle du projet, grâce à l'implication de ces organismes au cours des différentes phases du projet).

■ POUR ILLUSTRER LES PROPOS : QUELQUES IDEES...

<b>THEME CULTUREL LOCAL</b>	<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>Circuits transfrontaliers possibles.</b></p>
<b>Agriculture locale</b>	<p>Découverte des lieux de production, des savoir-faire, des produits, des objets, des légendes,....</p> <p>Repas : « les repas pyrénéens »</p>
<b>L'alimentation à travers les âges</b>	<p>Découverte des savoir-faire, des produits, des recettes, des objets à travers les âges (âge de pierre, époque romaine, moyen-âge,...)</p> <p>Ateliers de cuisine correspondant aux différentes époques</p> <p>Quelques aménagements à réhabiliter ou à réaliser (fours, moulin,...), objets artisanaux à produire et à commercialiser*</p> <p>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>
<b>Le fromage</b>	<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,...</p> <p>Ateliers de fabrication de fromage</p> <p>Ateliers / jeux de dégustation : savoir reconnaître les fromages purs, mixtes,...</p> <p>Contes et légendes,...</p> <p>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><b>Ou encore</b></p> <p><b>Les champignons au fil des saisons : Truffes, Morilles, cèpes et autres champignons d'été et d'automne</b></p>	<p>Les paysages, les savoir-faire, les légendes...</p> <p>Ateliers : Réalisation de plants mycorhizés : chacun repart avec un gland / spores dans un joli petit container en terre</p> <p>Ateliers de dégustations de truffe + un autre produit, pour comprendre les associations intéressantes</p> <p>Atelier de cuisine</p> <p>Repas : « La truffe au cœur de tous les repas » (→ comprendre que des petites quantités de truffes valorisent de très nombreuses recettes)</p>
<b>Le chemin de Saint Jacques</b>	<p>Le repas du pèlerin. En se basant sur l'époque de l'apogée du pèlerinage (XII<sup>ème</sup> 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</p>

	cheminement,...
<b>Bien-être</b>	<p>Pour des groupes venant en stage de Yoga, Taï-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 maraîcher et cueillette légumes et fruits la veille du départ</p>
<b>La Forêt</b>	<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>
<b>Le pastoralisme (la transhumance, la valorisation de la laine ovine, la conservation du paysage)</b>	<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>