



FICHE INTERCONNAISSANCE

LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

Chiffres clés

Parmi une centaine de restaurants situés sur le Pays d'Auch, 18 ont souhaité participer à la démarche APPR'AUCH, dont 10 restaurants Tables du Gers.

La restauration traditionnelle est une **vitrine des produits locaux**, et apporte une réelle valeur ajoutée à l'image d'un territoire en renforçant l'esprit de convivialité, de festivité, de proximité et de qualité.

La restauration, secteur clairement identifié comme **vecteur de l'image gastronomique d'un territoire**, en est l'un des piliers à la fois auprès d'une clientèle touristique et de la population locale.

En favorisant les circuits de proximité et en plaçant le produit de saison au cœur de son offre, la restauration est en mesure de répondre à l'attente des consommateurs sur les notions de proximité, d'authenticité, de qualité et d'origine des produits consommés.

⌘ La démarche Tables du Gers®

Retour sur l'origine du projet (étude commandée en 2007 à un cabinet spécialisé par la CCI) :

- un constat positif : image du Gers flatteuse axée autour de la gastronomie, de la nature, du terroir
- une problématique réelle : décalage entre l'image de qualité de la restauration gersoise et la réalité de l'offre existante, et manque de lisibilité pour le consommateur face à une multiplicité de labels associés à la restauration.

=> **D'où la décision de la CCI du GERS de lancer la démarche de classification « Tables du Gers » en 2009, avec comme objectifs :**

- Structurer une offre en restaurants de qualité,
- Offrir une réelle lisibilité aux touristes et aux consommateurs,
- Promouvoir des restaurants de qualité, avec une cuisine à base de produits du terroir d'origine Gers ou Sud-Ouest, et répondant à des critères de qualité pertinents et exigeants.

⌘ Les pratiques de la restauration traditionnelle

La méthodologie

Afin de cerner et comprendre les motivations, les freins et les besoins qui caractérisent les circuits de commercialisation directe entre restaurateurs et producteurs, ont été réalisés :

- **une mission d'évaluation des approvisionnements dans les 10 Tables du Gers**
>> avoir une idée précise du respect du référentiel « Tables du Gers », évaluer et quantifier les approvisionnements en produits frais et en produits du terroir, identifier les problématiques.

Chiffres Tables du Gers - Pays d'Auch

- Approvisionnements « Gers » : **68,61%**
- Approvisionnements « Gers & dpts limitrophes » : **76,37%**
- Produits frais : **90,67%**

- **5 diagnostics dans des restaurants** proposant une cuisine de type traditionnel (hors Tables du Gers)
>> identifier les besoins et contraintes de ces opérateurs

Les besoins et les freins

Les motivations de travailler les produits locaux sont réelles pour la plupart des restaurateurs, à la fois pour garantir l'origine, la qualité et la fraîcheur des produits, mais également soutenir une économie locale, de proximité.

Les besoins exprimés :

- avoir des informations sur les producteurs qui peuvent les approvisionner et leur offre,
- avoir connaissance de la diversité des productions existantes sur leur territoire et découvrir de « nouveaux » produits,
- avoir l'assurance d'une qualité des produits garantie,
- dans la mesure du possible, être livré (réactivité de délai commande / livraison).

Les principaux freins à l'approvisionnement local identifiés :

- les difficultés logistiques,
- la compétitivité des prix : tarifs parfois jugés élevés,
- la difficulté pour changer de fournisseurs / relation durable,
- le manque de disponibilité pour gérer plusieurs fournisseurs,
- la méconnaissance parfois de l'offre locale.

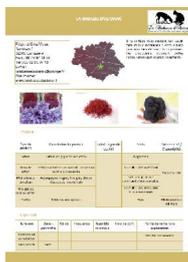
Les leviers identifiés

- Améliorer la visibilité de l'offre,
- Renforcer la mise en relation restaurateurs / producteurs,
- Favoriser la planification des commandes pour lever une partie des freins liés au prix et à la logistique,
- Communiquer et mettre en place des actions valorisantes sur les produits et les savoir-faire,
- Mutualiser des outils (logistique, ...).

⌘ Exemples d'actions mises en place

Mise en relation producteurs - restaurants

Un outil => le carnet adresse des 27 producteurs du Pays d'Auch partenaires des Tables du Gers, avec des fiches producteurs pour mieux caractériser l'offre.



Quelques actions de rencontres entre acteurs :

- Organisation de journées de rencontre producteurs / restaurateurs sur Auch,
- Organisation de journées de visite « découverte des produits gersois » chez les producteurs.

Événementiels

La Fête de la Madeleine

Objectif : valoriser le savoir-faire des « Tables du Gers » et des producteurs auprès du grand public.

Action : 3 chefs « Tables du Gers » ont créé des recettes pour la MATALENA à partir des 3 produits sentinelles : le **Bœuf Nacré de Gascogne**, le **Porc Noir de Bigorre** et la **Poule Noire Gasconne**.

>> Réalisation de fiches recettes

La Fête de la Gastronomie

Objectif : valoriser le savoir-faire des « Tables du Gers » et des producteurs auprès du grand public.

Action : 4 chefs « Tables du Gers », accompagnés des producteurs, ont réalisé et servi un menu autour de produits gersois pour un dîner caritatif.

>> Réalisation de fiches recettes

un exemple : Foie gras travaillé en terrine

Julien Guichard du Bartok avec Pierre et Philippe Péres



Ce réseau de partenaires s'est constitué et a travaillé dans le cadre du Réseau Rural Midi-Pyrénées copiloté par la DRAAF et la Région Midi-Pyrénées.

Le projet APPR'AUCH bénéficie du soutien et du concours financier de :

