

Valorisation des produits locaux

Enjeux

- Valorisation des filières longues
 - Reterritorialisation
 - Filière viande bovine
 - Valoriser la totalité de la carcasse : complémentarité des besoins RHD commerciale et collective ?
 - Agrément CE
 - pour commercialiser dans les cantines scolaires (TAP)
 - Soutien à l'investissement pour la rénovation de labos
 - Lait cru — Sensibilisation dans la restauration scolaire
 - Fromage
 - travailler avec fromageries artisanales ?
 - Traçabilité du lait ?
 - Relocaliser l'approvisionnement
 - structurer la filière
 - Travailler sur le retour à l'herbe
 - formations des producteurs
 - valoriser le lait
 - Afineur?
 - les distributeurs à mobiliser
 - Restauration commerciale
 - RHD collective
 - GMS
- Création d'emploi
- Outils structurants
 - Unité de surgelation
 - Ateliers de découpe
 - Option de diversification pour l'abattoir
 - professionnaliser les ateliers existants (boucher pour CUMA de Vic ?)
- avoir une vision territoriale
 - schéma directeur du développement des lieux de vente directe (boutiques producteurs, marchés, etc.)
 - sensibiliser les élus sur cohérence territoriale
 - Coordonner les actions avec les autres PAT

outils de valorisation existants ou en projet

- Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées
 - SCIC, fonctionnement coopératif, faibles marges
 - clientèle RHD collective, possibilité de se développer RHD commerciale + GMS
 - quelques besoins non couverts : fromage, légumes, volailles, porc
- les marchés
 - une trentaine sur le PNR
 - saturés pour certaines productions (fromages)
 - problématique de déficit de valorisation de producteurs locaux / revendeurs
- existant
 - quelques boutiques de producteurs existantes à soutenir, besoin d'être confortées (l'Echoppe du Séronais ?)
- Les Drive
 - une baisse importante de l'activité post confinement
 - un investissement trop important pour les producteurs et organisateurs
 - une demande des clients de voir, toucher, choisir leurs produits
- Les AMAP, paniers — pas de vision précise de l'existant
- les Steacker
 - groupe de producteurs viande jeune bovin
 - commercialisation et marketing
 - expérience à démultiplier ?
- en projet
 - Boutique de producteurs à Soueix
 - valoriser les produits du Couserans
 - besoin de structuration du groupe
 - soutien de la commune / locaux
 - d'autres projets de boutiques de producteurs sur le PNR (information CA 09)
 - boutique de producteurs de l'Ariège + restaurant de produits locaux à Toulouse (projet CA + Département)
 - pour 2022
 - valoriser la marque Ariège
 - Ateliers de la liberté
 - Tiers lieu alimentation
 - Cuisine pédagogique
 - salon de thé
 - salles de réunions
 - Atelier biscuiterie
 - PNR : Plateforme internet pour valoriser les produits de qualité sur le Parc
- les outils de transformation
 - abattoir de St Girons
 - réflexion stratégique de développement en cours
 - besoin d'un atelier de découpe, demande des producteurs
 - partenariat avec atelier Fils de Fort Basile : questionnement / départ en retraite, etc.
 - des ateliers de transformation privés ou collectifs
 - des ateliers privés (ex Grenier à jambons)
 - des CUMA à soutenir — problématique de la découpe par les producteurs : trouver des bouchers professionnels

Propositions

- ingénierie territoriale
 - sensibiliser, accompagner les élus
 - valorisation des producteurs locaux sur les marchés
 - prendre en compte la cohérence territoriale dans la réalisation d'outils de valorisation
 - accompagner les producteurs
 - aide à la structuration des groupes autour des projets de boutiques, marchés
 - mettre en réseau les différentes initiatives
 - soutenir le développement, maintien des outils de transformation
- Soutenir la valorisation des productions en filière longue
 - valoriser viandes bio en boucherie
 - Etude de marché
 - formations
 - mise en relation producteurs / bouchers
 - Plan de communication
 - Cité du goût
 - soutenir le projet d'atelier de découpe de l' abattoir
 - valoriser les expériences existantes (Steackers) et accompagner les initiatives similaires