

# RENCONTRES PROFESSIONNELLES DU PRODUCTEUR AU RESTAURATEUR

Lundi 18 novembre à partir de 15 heures  
aux Salines de Salies-de-Béarn



Office de Tourisme  
Béarn des Gaves



**Les Pays..... P.3**

**Les enjeux des rencontres .....P.4**

**Les producteurs .....P.6**

**Le programme.....P.8**

**Les partenaires.....P.9**

**Contacts.....P.10**

Dans le cadre de leur politique de valorisation des produits locaux commercialisés en circuits courts, les Pays Lacq Orthez Béarn des Gaves et d'Oloron Haut Béarn organisent les rencontres professionnelles entre les producteurs de leurs territoires et les restaurateurs du Béarn.

### PÉRIMÈTRE DES PAYS

- **Le Pays Lacq Orthez Béarn des Gaves** regroupe les 5 communautés de communes de Lacq, Navarrenx, Orthez, Salies de Béarn, Sauveterre de Béarn, ainsi que les communes de Laas et Bellocq.
- **Le Pays d'Oloron Haut Béarn** regroupe les 5 communautés de communes du Piémont Oloronais, de la vallée de Josbaig, de la Vallée d'Aspe, de la vallée de Barétous et de la Vallée d'Ossau.

### DOMAINES D'INTERVENTIONS

Les Pays sont à l'initiative de projets territoriaux dans les domaines suivants :

- artisanat et commerce,
- développement des services : petite enfance, démographie médicale, services aux personnes âgées, mobilité,
- offre d'équipement culturel et sportif (les créer et en faciliter l'accès aux jeunes),
- qualité de l'habitat et l'offre de logement (financement des OPAH au titre du Pays),
- développement de l'offre foncière et immobilière : zones d'activité, pépinières, etc.,
- tourisme : développement et structuration de l'offre, professionnalisation des acteurs, etc,
- thématiques transversales : bois, agriculture, emploi, artisanat, etc.

**Les élus des deux Pays ont engagé sur leur territoire respectif des démarches de valorisation des productions locales en ciblant leurs interventions sur les circuits courts de commercialisation.**

Dans ce cadre, les élus ont souhaité aborder la question de l'approvisionnement local de la restauration commerciale. C'est dans cette logique que les deux Pays ont signé en 2013 une convention pour organiser en commun la 2<sup>ème</sup> édition des rencontres professionnelles « du producteur au restaurateur », faisant suite à une 1<sup>ère</sup> édition proposée en 2012 par le Pays Lacq Orthez Béarn des Gaves.

### **UN CONSTAT**

La restauration commerciale a été identifiée comme un débouché potentiel pour les produits de ces 2 territoires.

La provenance et la qualité des produits sont des critères de plus en plus importants pour les clients. De fait, c'est une préoccupation croissante des restaurateurs : développement des affichages sur la provenance des produits ou sur les démarches qualité telles que le Label Maître Restaurateur, la marque Assiette de Pays.

Toutefois, l'approvisionnement des restaurants en produits locaux reste un phénomène relativement réduit, et le regroupement de la demande est très difficile à mettre en place.

**La mise en relation de l'offre et de la demande constitue dans ce contexte un véritable enjeu.**

## LES ENJEUX

Les enjeux concernent les deux principaux acteurs de la filière :

- **Pour les producteurs et groupements de producteurs** des territoires des Pays, les « exposants », l'enjeu est économique : trouver de nouveaux débouchés,
- **Pour les restaurateurs du Béarn** l'enjeu porte sur l'engagement dans une démarche qualitative : répondre à la demande des consommateurs (qualité et provenance des produits), trouver des solutions d'approvisionnement local.

## LES OBJECTIFS

- **Favoriser et faciliter les échanges** entre producteurs et restaurateurs.
- **Informers les restaurateurs** sur les signes officiels de qualité et labels présents sur le territoire,
- **Faciliter l'identification des produits** et producteurs du territoire par les restaurateurs du Béarn,
- **Favoriser l'approvisionnement** de la restauration commerciale en produits locaux.

## **34 producteurs seront présents le 18 novembre aux Salines**

### ■ **VINS :**

- Gisèle Bordenave – Domaine Bordenave – Monein
- Françoise Casaubieilh – Domaine Guirardel – Monein
- Jérémy Estoueigt – Domaine Larroudé – Lucq-de-Béarn
- Thierry Frontère – Domaine Villa Bys – Oraas
- Charles Hours – Clos Uroulat – Monein
- Pascal Labasse – Domaine Bellegarde – Monein
- Pascal Lapeyre – Domaine Lapeyre et Guilhemas – Salies-de-Béarn
- Camille Laplume – Clos Laplume – Monein
- Patrice Limousin – Domaine de Cabourry – Lasseube
- Gaston Mansanné – Domaine de Malarrode – Monein

### ■ **FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS :**

- Joseph & Xavier Cazette – GAEC Lancy - Arette
- Cécile Estrabou – EARL de Bagaure – Arette
- Jean Paul Hondaa – Arudy
- Jean François Laher – EARL Les 3 arbres – Aramits
- Michel Miramon – Oloron
- René Moncaubeig – GAEC Leit Brunas – Lys
- Jean Marc Salies – Arette
- Mickaël Saulue – Ledeux
- Didier Viriot – Arette

### ■ **FRUITS ET LÉGUMES :**

- Marie Baudoin – Jardin de l’Herbularius – Lucq-de-Béarn
- Bénédicte Bordes – Arancou
- Marie José Casaubon – Vergers du Pays de Monein – Cuqueron
- Philippe Cousin – Collectif de la Haüt – Lucq-de-Béarn
- ESAT du Château d’Espaute – Espaute
- Jérémy Estoueigt – Domaine Larroudé – Lucq-de-Béarn (\*)
- Odile Nunes – Vergers de Massicam – Bérenx

## ■ VOLAILLES ET CONSERVES :

- Béatrice Pierrou – Saucède
- ESAT du Château d'Espaute – Espaute (\*)
- Régis Cassaroumé – Ferme Pey – Mesplède

## ■ VIANDES :

- Frédéric Augareils – Ferme La Ramière – Sainte-Colome
- Bruno Brinster – EARL Le Pré Salé – Salies-de-Béarn
- Aimée Turan – EARL Bien Aimée – Loubieng
- Bernard Pouey – Saint-Dos

## ■ PRODUITS DIVERS :

- Marie Baudoin – Jardin de l'Herbularius – Lucq-de-Béarn (\*)
- Christophe Buisine – L'escargot des Gaves – Barraute-Camu
- Kathy Hourgras – Rouge Safran – Lucq-de-Béarn
- Dominique Iturria – Miels du Pays Iturria – Burgaronne

(\*) les producteurs apparaissant deux fois ont une double production

## DÉGUSTATION ET INFORMATION

**Dégustation :** toute la journée les restaurateurs seront invités à déguster une large gamme de produits locaux.

- **14h45 – 15h00 :** accueil,
- **15h00 – 15h30 :** visite des Salines, site d'exploitation du sel de Salies,
- **15h30 – 16h15 :** témoignages de professionnels  
« Les produits, la logistique, les prix : quelles stratégies d'approvisionnement ?
- **16h15 – 16h30 :** présentation de « jaimemanger64.com », un outil de mise en relation entre producteurs et restaurateurs,
- **16h30 – 18h00 :** échanges sur les stands des producteurs,
- **18h00 :** vin d'honneur et dégustation de produits locaux.

## LES PARTENAIRES DE LA MANIFESTATION

- **Chambre d'agriculture:** a engagé un travail de valorisation des produits par le biais des signes officiels de qualité. Elle tiendra un stand le jour de la rencontre pour informer sur ces produits labellisés.
- **Union Métiers Industries Hôtellerie (UMIH) - Chambre de commerce et d'industrie (CCI):** appui à la mobilisation des restaurateurs et point d'information sur le Label Maître restaurateur le jour des rencontres.
- **Association « route des vins du Jurançon »:** relais de l'information auprès des vignerons de l'appellation Jurançon.
- **Offices de tourisme:** déjà impliqués sur la question de l'approvisionnement de la restauration commerciale par la mise en place de la Marque Assiettes de Pays, ils seront présents le jour de la rencontre et disposeront d'un stand d'information sur cette marque.
- **Mairie de Salies de Béarn:** appui logistique à l'organisation de la rencontre.
- **Les Salines:** organisation de la visite du site d'exploitation du sel et mise à disposition des locaux.

**Pays Lacq Orthez Béarn des Gaves  
Communauté de communes de Lacq  
Rond-point des chênes - BP 73  
64 150 MOURENX  
Tel: 05 59 60 03 46**

**Oriana CAZALAS**  
Chef de projet pays  
Pôle animation du territoire  
Tél. : 05 59 60 95 48  
Courriel : o-cazalas@cc-lacq.fr

**Jérémie MARTIN**  
Responsable du service communication  
de la communauté de communes de Lacq  
Tél. : 05 59 60 73 55  
Courriel : j-martin@cc-lacq.fr

**Syndicat Mixte du Pays d'Oloron Haut Béarn  
13 avenue Saadi Carnot  
64 400 OLORON  
05 59 39 55 96**

**Laure NOUSSITOU**  
Chargée de mission tourisme  
Courriel : laure.noussitou@oloron.hautbearn.fr

**Isabelle RUIZ**  
Responsable  
Courriel : isabelle.ruiz@oloron.hautbearn.fr