

Création de quatre produits touristiques transfrontaliers pour commercialisation

- Novembre 2018 -

Statut de la cuisine des Pyrénées: HUESCA / HAUTES-PYRÉNÉES

OBJECTIFS GÉNÉRAUX DU PROJET

1. **Contribuer au développement d'un modèle durable de tourisme transfrontalier, en faisant du produit gastronomique l'axe principal et fondamental** permettant de se positionner sur les marchés et d'être présent dans l'esprit du consommateur à travers l'identité des Pyrénées.
2. **Promouvoir la gastronomie de la région à travers la collaboration, l'intégration et le travail des agents locaux et du secteur privé** qui miseront sur la mise en valeur de produits alimentaires locaux et de ressources existantes sur le territoire.
3. **Dévoiler les différents produits locaux pour renforcer la commercialisation des produits agroalimentaires de qualité, le commerce de proximité, la gastronomie et le tourisme.**



Statut de la cuisine des Pyrénées: HUESCA / HAUTES-PYRÉNÉES

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES DU PROJET

1. Favoriser la **collaboration et la coopération entre les divers prestataires de services** afin de créer **des expériences communes** et de garantir **la durabilité du projet**. Tirer parti de ce que les deux territoires ont de meilleur et parvenir à un consensus lors de l'élaboration d'un Statut avec des normes et des critères communs.
2. **Intégrer le tissu entrepreneurial** dans un projet d'amélioration et de coopération inter-entreprises. Impliquer tous les entrepreneurs (artisans, restaurateurs, hôteliers, agriculteurs, guides, etc.) dans l'utilisation de méthodes écologiques et durables ainsi que les y sensibiliser, travailler conjointement et faire connaître le projet.
3. Structurer des **produits touristiques d'expérience**. Les producteurs doivent être les acteurs de ce projet, interagir avec les touristes et mettre en valeur les produits locaux (tomate rose de Barbastro, truffes, vin de Somontano, agneau de lait d'Aragon, etc.)
4. Créer des **expériences touristiques attractives** en fonction des ressources et des services disponibles.
5. Promouvoir les produits créés en vue de leur **commercialisation**.
6. **Former les agents locaux et les entrepreneurs** et présenter leurs produits sur les principaux circuits de commercialisation.
7. **Évaluer et mesurer les résultats** obtenus.

Statut de la cuisine des Pyrénées: HUESCA / HAUTES-PYRÉNÉES

PHASES DU PROJET

- **ÉLABORATION DE LA NORME – STATUT DE LA CUISINE DES PYRÉNÉES**
- **CRÉATION D'UN RÉSEAU DE RESTAURANTS QUI APPLIQUE LE STATUT**
- **CRÉATION DE QUATRE PRODUITS TOURISTIQUES**
- **FORMATION DE QUATRE ACTEURS**
- **SUIVI ET CONTRÔLE**

1. **Statut de la cuisine des Pyrénées. Définition et objectifs.** Deux réseaux, deux normes.
2. **Norme et document d'adhésion des restaurants HP membres du réseau «HaPy Saveurs Restaurants».**
3. **Norme et document d'adhésion des restaurants membres du réseau «Huesca la Magia de la Gastronomía. Hecho en los Pirineos».**



Statut de la cuisine des Pyrénées:

Objectifs de la norme

- La promotion de l'utilisation des produits agroalimentaires de Huesca et des Hautes-Pyrénées dans les restaurants des deux territoires ;
- La facilitation de l'articulation de l'offre touristique transfrontalière liée au tourisme agroalimentaire et gastronomique conformément à certains critères de produits ;
- La promotion d'alliances entre les divers agents publics et privés concernés en quête d'un intérêt commun ;
- L'élaboration d'une offre touristique spécialisée et de qualité liée au tourisme agroalimentaire et gastronomique transfrontalier qui soit orientée vers le marché et qui se distingue de celle des concurrents ;
- La promotion du tourisme agroalimentaire et gastronomique sous une même marque de produits issus du tourisme agroalimentaire et gastronomique pour renforcer l'image des Pyrénées dans ces secteurs ;
- La promotion de la formation et du recyclage de ces membres ;
- La consolidation et l'établissement de relations avec les organismes et sociétés légalement installés dans ces secteurs de compétence, à l'échelle régionale, nationale et internationale, afin de promouvoir les professions et la maîtrise des techniques liées à la culture agroalimentaire et gastronomique pouvant être bénéfiques aux membres ;
- La promotion d'activités et l'organisation de compétitions et de concours professionnels ou amateurs dans le secteur de la restauration et de la production alimentaire;
- La collaboration avec des centres de formation professionnelle liés aux produits et à l'hôtellerie pour tout ce qui pourrait être utile ou bénéfique aux futurs professionnels des Pyrénées ;
- La participation à l'organisation de congrès, conférences, voyages de familiarisation, ateliers et autres événements aidant à promouvoir les échanges avec des professionnels du secteur alimentaire et de la gastronomie provenant d'autres provinces et régions d'Espagne ou de l'étranger ;
- La conservation, l'explication et la diffusion du patrimoine culturel des Pyrénées centrales ;
- La promotion d'un produit touristique gastronomique associé aux traditions d'Aragon et de Bigorre faisant intervenir l'ensemble du territoire ;
- La création d'un produit touristique qui respecte les producteurs et élaborateurs des produits gastronomiques ;
- L'apport de valeur à l'expérience touristique dans les Pyrénées centrales ;
- Le soutien de la promotion de l'offre et des ressources gastronomiques ;
- Le développement d'activités gastronomiques touristiques ;
- La mise en place d'un programme événementiel gastronomique dans les Pyrénées centrales.

Statut de la cuisine des Pyrénées:

Prérequis obligatoires de la norme

- L'autorisation de réaliser une activité et de l'exercer dans la province de Huesca et dans les Hautes-Pyrénées;
- Des installations en bon état conformément aux exigences du gouvernement compétent sur chaque territoire ;
- La prédisposition à travailler en réseau avec les autres membres;
- À l'avenir, le paiement annuel de la cotisation d'adhésion au réseau de la cuisine des Pyrénées afin de pouvoir profiter de ces activités;
- La signature du protocole d'adhésion. Dans la province de Huesca, il aura une durée de validité d'un an et sera associé à toute campagne de promotion établie par TUHUESCA relative aux produits liés au tourisme gastronomique pour l'année en cours. Dans les Hautes-Pyrénées, il sera lié à l'Acte d'engagement du cahier des charges HaPy Saveurs Restaurants.

Statut de la cuisine des Pyrénées:

Prérequis communs à tous les membres et liés au territoire

- Les entreprises faisant partie du Statut de la cuisine des Pyrénées **subliment par leur savoir-faire les produits d'origine locale et proposent à leur clientèle une carte à forte identité pyrénéenne, en mettant en avant l'authenticité et les qualités gustatives des produits du terroir.**
- Tout restaurateur et producteur agroalimentaire faisant partie du réseau **doit être en mesure de démontrer l'utilisation de produits issus de la province de Huesca ou des Hautes-Pyrénées dans l'élaboration de ces plats.**
- **Trois produits locaux de saison au minimum devront figurer obligatoirement à la carte du restaurant, tout au long de l'année, dans l'une des catégories suivantes :**
 - viandes,
 - légumes/fruits/légumineuses/riz/autres légumes,
 - vins/bières/liqueurs/autres boissons,
 - poissons,
 - fromages et produits laitiers,
 - pain et pâtisserie.
- Les entreprises membres peuvent **compter sur des professionnels qui s'efforcent d'identifier au maximum leur cuisine au département et en cela devenir des ambassadeurs des Hautes-Pyrénées.**
- **Le propriétaire du restaurant et le producteur se mobilisent également pour défendre un art de vivre basé sur une alimentation saine par un travail pédagogique.** La participation à **des démarches individuelles ou collectives destinés aux jeunes** en particulier devra faire partie de leur engagement.
- Par son adhésion au réseau, **l'entreprise participe au renforcement des liens entre agriculture, gastronomie et tourisme, trois atouts du territoire qu'il convient d'associer dans des démarches de synergie avec la marque « Huesca la magia – Hecho en los Pirineos ».**
- L'entreprise **dispose d'informations complètes et actualisées sur les autres membres faisant partie du Statut de la cuisine des Pyrénées (objectifs, membres, etc.).** De plus, les membres sont tenus d'afficher le logo de la marque de sorte à ce que les clients et fournisseurs la distinguent bien, conformément aux dispositions relatives à l'image de marque.
- **Des informations sur le réseau doivent être affichées sur le site web ou tout autre support des entreprises.** L'entreprise est tenue de transmettre des informations concernant le réseau et les activités de ce dernier sur son site web ou tout autre support.
- Les entreprises tirent parti des produits du terroir et des services locaux et en font la promotion dans les zones concernées..



Statut de la cuisine des Pyrénées :

Prérequis spécifiques pour les établissements de restauration

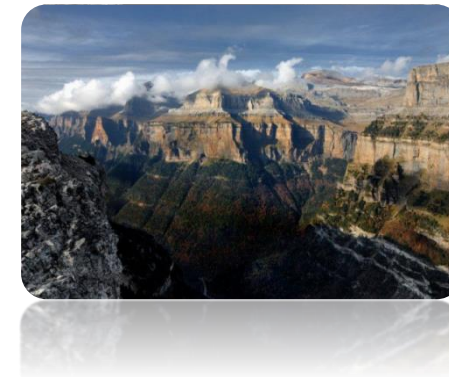
- Les cartes, menus du jour ou tout autre support de vente (tableaux, panneaux ou autres) doivent contenir l'image de marque définie tout en mettant en avant l'établissement en sa qualité de membre du réseau selon les dispositions relatives à l'image de marque.
- L'offre gastronomique du restaurant doit contenir des produits du terroir des Pyrénées centrales (cf. point 3 concernant les prérequis communs de la présente norme).
- L'offre gastronomique doit être liée à la tradition des Pyrénées centrales. L'offre doit être fondée sur une cuisine traditionnelle dont sont inspirés les plats à base de produits du terroir. Cette particularité doit être reflétée sur la carte.
- L'offre de vins doit comprendre au moins trois références de vins élaborés dans les Pyrénées centrales.
- Si le restaurant dispose de références propres au territoire telles que AOP, IGP ou autre marque locale du territoire, elles doivent être rendues visibles sur la carte ou tout autre support.
- Le restaurant est une référence directe et commerciale qui s'oriente vers au moins trois producteurs de la zone.
- Le restaurant donne au client l'occasion de s'informer sur l'endroit où il peut acheter des produits alimentaires des Pyrénées centrales.
- Il organise et/ou participe à des événements gastronomiques de la zone des Pyrénées.

CRÉATION DE PRODUIT TOURISTIQUE

Création de quatre produits touristiques (I)

L'élaboration de ces produits d'expérience permettra d'atteindre les **objectifs suivants**:

1. Créer de nouveaux produits sans négliger ceux existants.
2. Favoriser la coopération et donc la synergie entre les entrepreneurs du réseau et ainsi développer de futures collaborations.
3. Accroître et diversifier l'offre de services proposée sur le lieu de destination à travers la création de ces produits afin de favoriser la compétitivité.
4. Concevoir des expériences originales, innovantes et attractives liées au tourisme gastronomique présentant un format et un modèle durable.
5. Augmenter les possibilités de commercialisation des produits gastronomiques de la destination touristique.



Création de quatre produits touristiques (II)

Les produits / expériences gastronomiques proposés suivront le format « **parcours** » : **dégustation gastronomique, découverte des produits et de leurs producteurs, comprenant dîners ou repas dans des restaurants pyrénéens et visite chez les producteurs.**

La thématique tournera autour des sujets suivants:

TERRITOIRE – PRODUIT – ALIMENTATION – GASTRONOMIE

De plus, **leur développement** devra respecter **trois principes**:

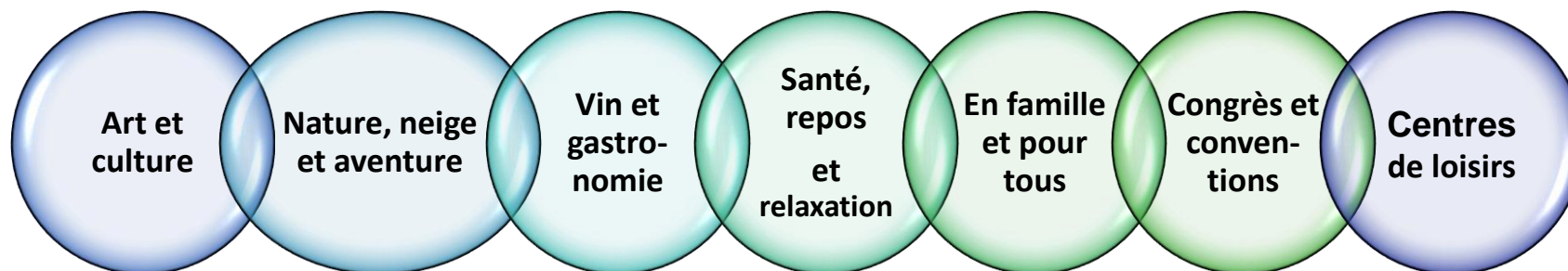
- **Facilité:** plus ils seront pratiques, plus ils seront faciles à réaliser.
- **Faisabilité:** les prestations devront être ambitieuses mais devront être à la fois réalisables et adaptées au marché et aux segments choisis. Dans le cas contraire, nous nous fixerions des objectifs irréalisables dont notre crédibilité pourrait pâtir.
- **Adéquation budgétaire:** rigueur dans les dépenses et dans l'efficacité des prestations proposées. C'est pour cette raison que les prestations les plus efficaces, les plus rentables et les moins coûteuses devront être privilégiées.

Exemple de produits

Produits	Contenu du produit	Entreprise de services
Produit 1	Visite chez le producteur + dîner au restaurant.	Producteur : Caves à vin xxxxxx Restaurant : Le xxxxxxx.
Produit 2	Parcours : trois fromageries + dégustation <i>in situ</i> (préparée par un restaurant à proximité).	Producteurs : Fromageries xxxxxxx Restaurant : xxxxxx

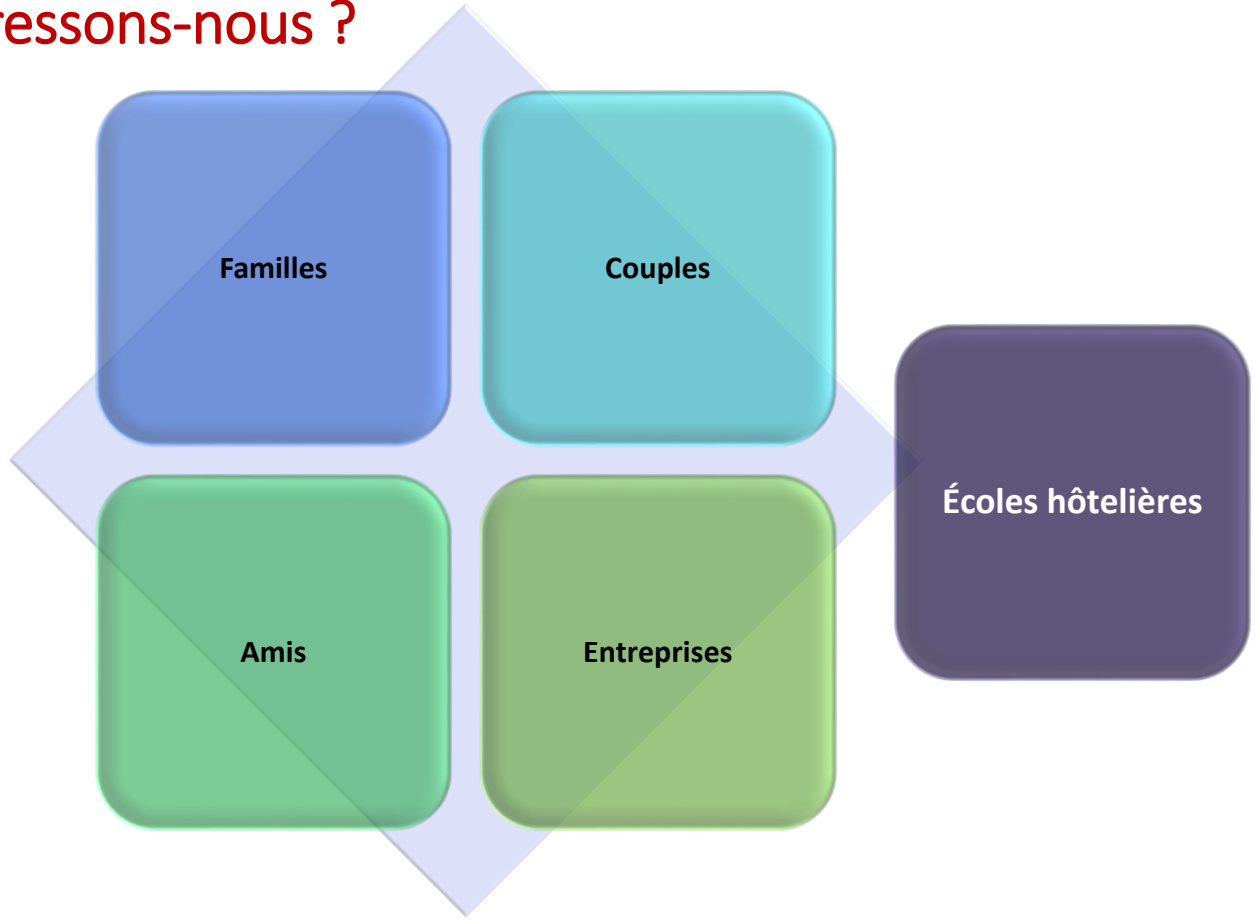


Lien avec d'autres produits



www.huescalamagia.es

SEGMENTS. À qui nous adressons-nous ?



Exemples de liens avec d'autres produits et par segments

	Campagne et nature	Santé et bien-être	Art, culture et patrimoine	Gastronomie et œnotourisme	Évènements
Familles	Parcours en calèche pour enfants	Recyclage sur le chemin de Compostelle	Découverte du chemin de Compostelle	Préparations à base de produits locaux pour enfants	Journée de la famille sur le chemin de Compostelle
Couples	Chemin de Compostelle deux par deux	Spa sur le chemin de Compostelle	Accès à l'art, à la culture et au patrimoine 2 x 1	Dégustations gastronomiques pour deux	Journée en couple sur le chemin de Compostelle
Amis	Activités sur le chemin de Compostelle	x	x	Le chemin de Compostelle et ses vins	Journée des amis sur le chemin de Compostelle
Entreprises	Réunion sur le chemin de Compostelle : à pied, à vélo, à cheval	x	x	Commerces et vins sur le chemin de Compostelle	x

MARCHÉS. Autres.

Marché	Produit
Anglais	Ornithologie sur le chemin de Compostelle / Apprendre l'espagnol sur le chemin de Compostelle
Français	Cœnogastronomie et histoire sur le chemin de Compostelle / Apprendre l'espagnol sur le chemin de Compostelle

Les gens veulent faire partie de quelque chose
de plus grand... qu'eux-mêmes

Les entreprises n'ont pas d'émotions ; les
personnes, oui.

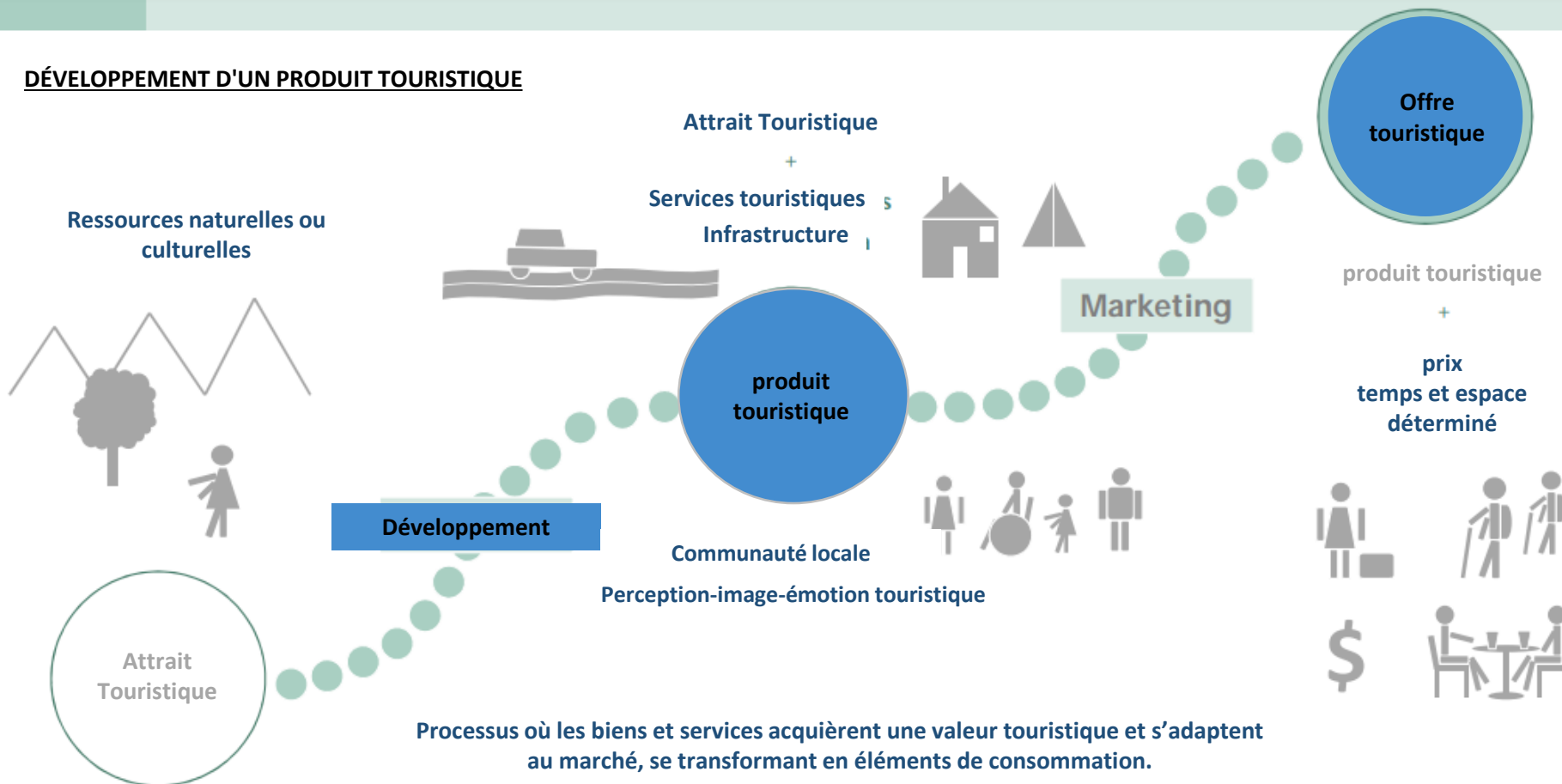
Les gens veulent se sentir inclus et faire partie de
quelque chose

Les gens veulent
comprendre

Les gens veulent des sensations



DÉVELOPPEMENT D'UN PRODUIT TOURISTIQUE



FICHE PRODUIT À ACTIVITÉ UNIQUE






Emplacement :	
Nom du produit/de la ressource :	
Ressources utilisées :	
Destinataires (profil et marché) :	
Description du produit/de la ressource :	
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	
Particularités du produit :	
Prix :	
Autres commentaires :	

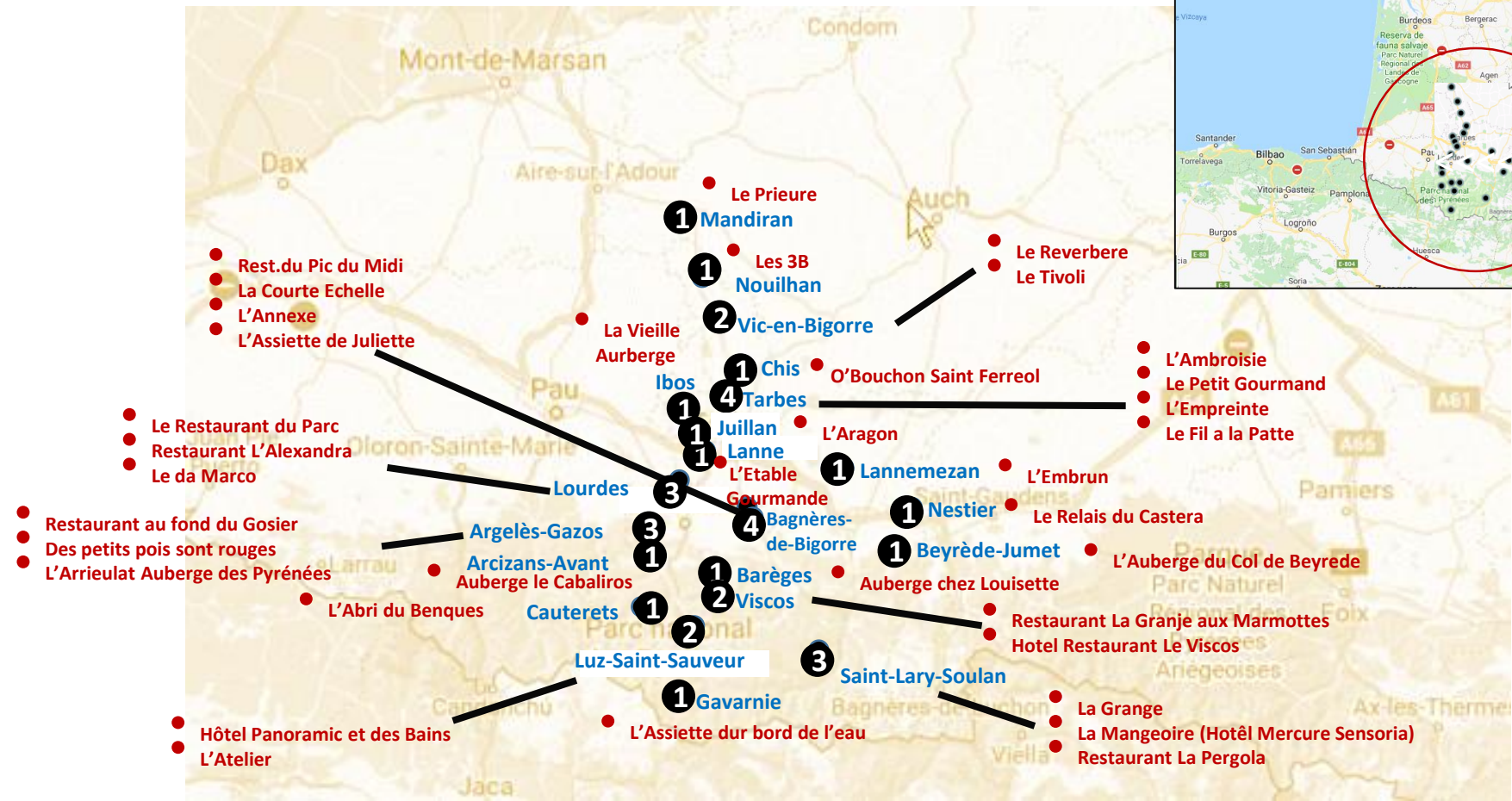
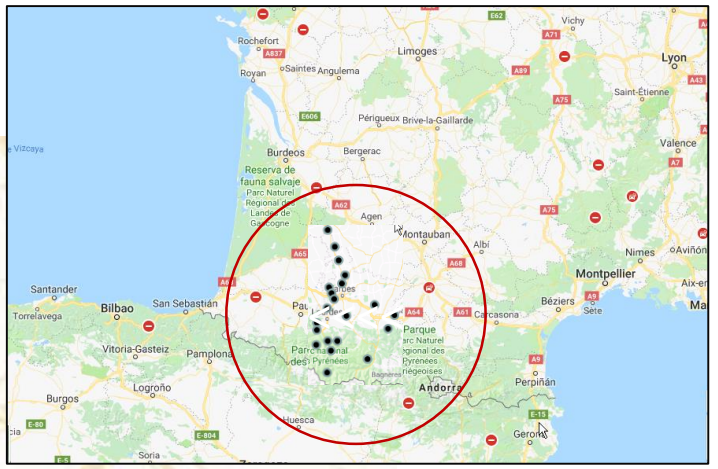


Statut de la cuisine des Pyrénées : CRÉATION DE PRODUIT TOURISTIQUE

Produits à promouvoir :

1. **Intégration aux itinéraires transfrontaliers déjà créés : « Road Trip Pyrénées » (par ex. : Le meilleur des Pyrénées). Approche itinéraire**
2. **Visite chez le producteur local et dégustation des Pyrénées. Approche produit**
 - Route des fromageries + restaurants
 - Route des vins + restaurants
 - Routes des produits locaux
 - Etc..
3. **Truffitourisme dans les Pyrénées. Approche produit**
4. **Éducation à la gastronomie dans les Pyrénées. Approche demande**
 - Écoles hôtelières
 - Grand public intéressé par l'alimentation et la cuisine
5. **Cuisine et cyclisme dans les Pyrénées. Approche demande**
 - Cycliste professionnel et amateur
 - Cyclotouriste

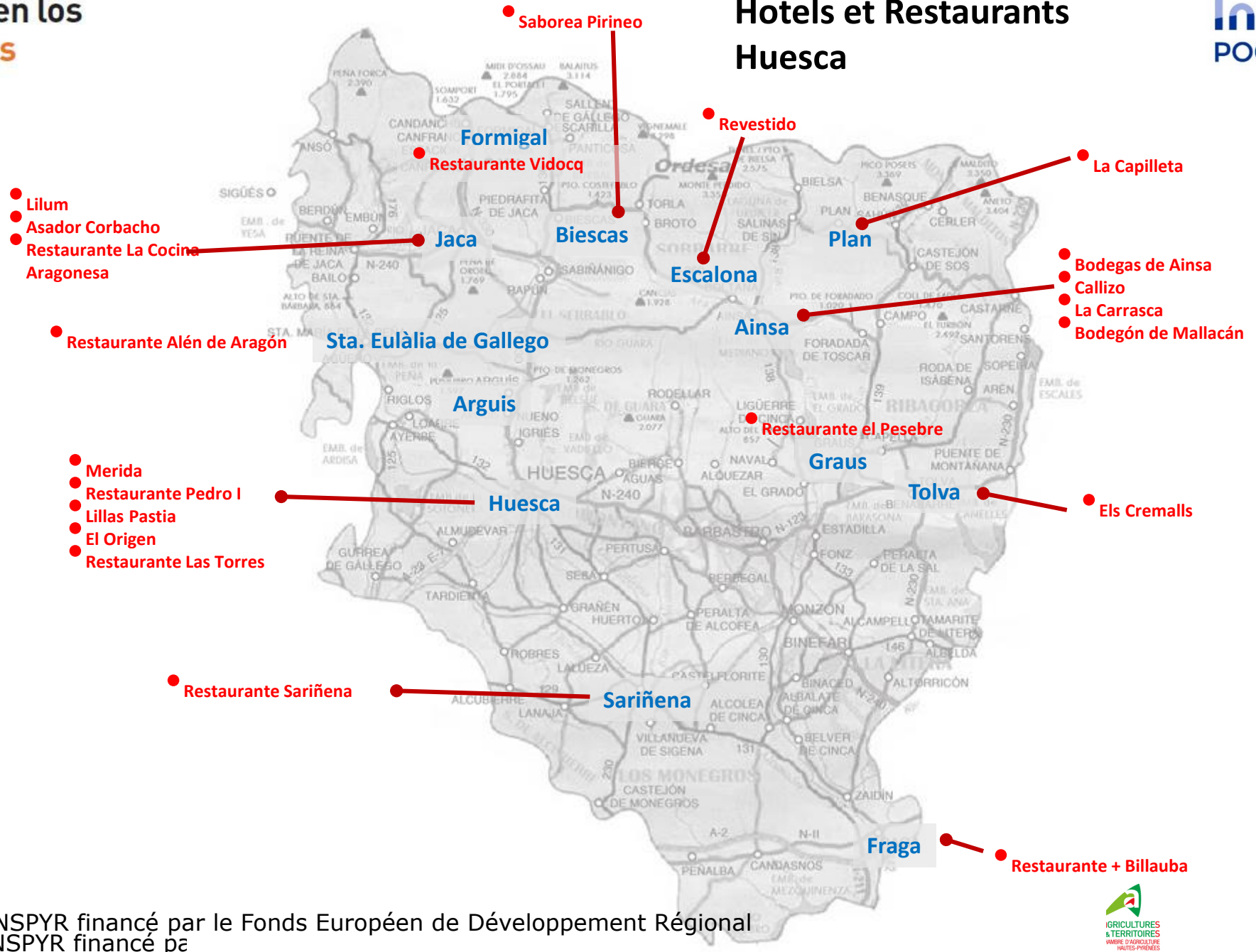
Hotels et Restaurants
Hautes-Pyrénées





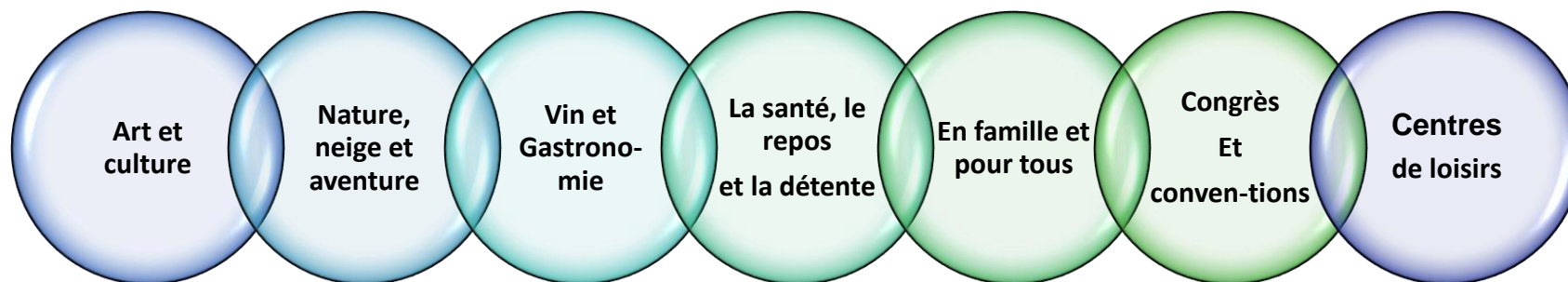
Hecho en los Pirineos

Hotels et Restaurants Huesca



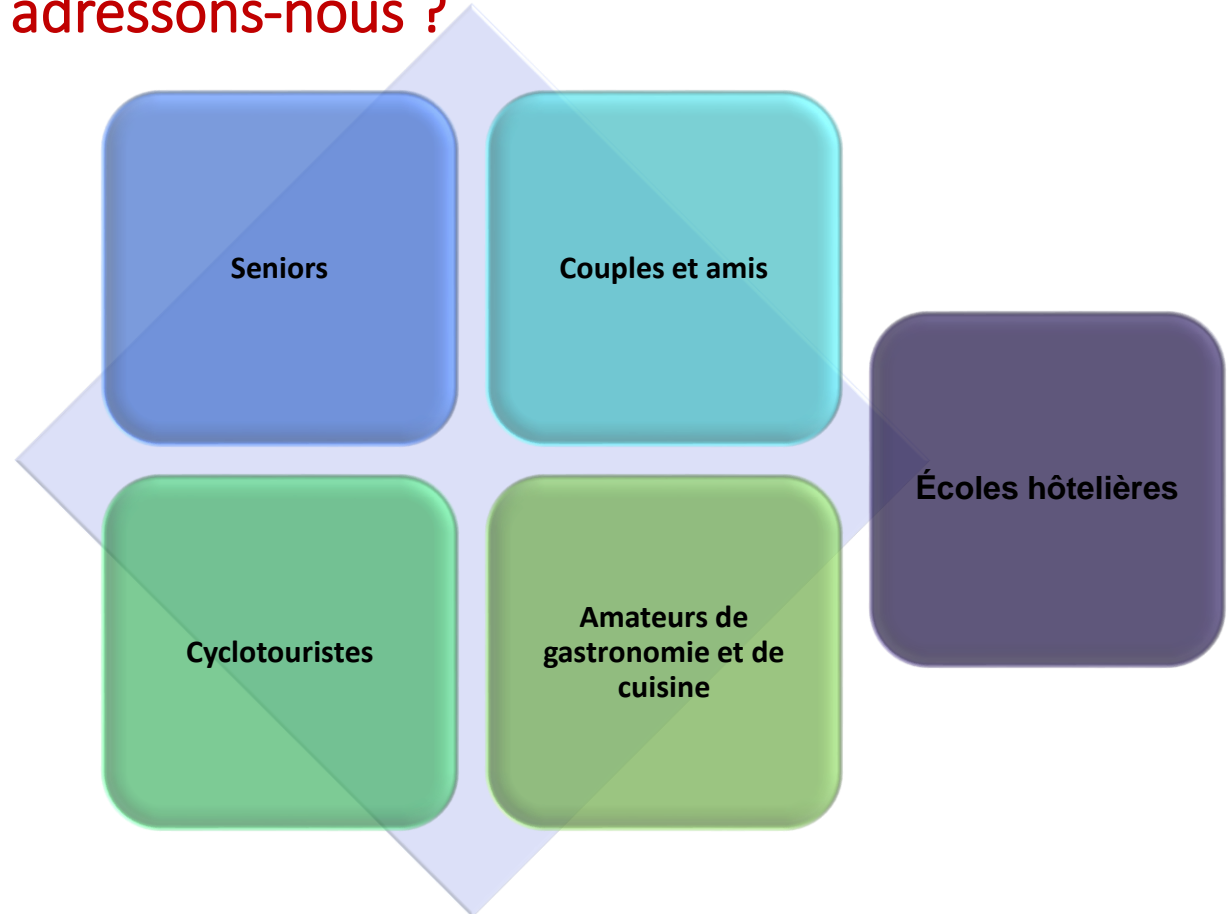
CRÉATION DE PRODUIT TOURISTIQUE

LINK avec d'autres produits



www.huescalamagia.es

SEGMENTS. À qui nous adressons-nous ?



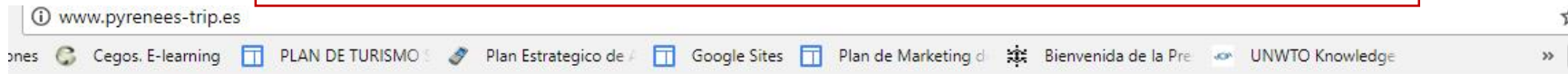
FICHE PRODUIT À ACTIVITÉ UNIQUE



Emplacement :	
Nom du produit/de la ressource :	
Ressources utilisées :	
Destinataires (profil et marché) :	
Description du produit/de la ressource :	
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	
Particularités du produit :	
Prix :	
Autres commentaires :	



ROAD TRIP PIRINEOS



LOS BELLÍSIMOS ITINERARIOS DE LOS PIRINEOS

LA BOUTIQUE DE VUESTRAS VACACIONES
+33 5 62 56 70 00



- LOS IMPRESCINDIBLES
- LOS ITINERARIOS
- ESCAPADAS
- LAS ESTANCIAS
- LOS VALLES
- BOUTIQUE DE LOS ALTOS PIRINEOS




LOS ITINERARIOS

T+ | T- | 📄 | + | J'aime 1

Con estos 5 itinerarios que os llevan entre Francia y España, el « RoadTrip » Pirenaico es de la misma suerte. Os embarca al descubrimiento de un “país” que no tiene fronteras: los Pirineos. Os abre vías de acceso reales a lugares de excepción, a paisajes grandiosos, a experiencias únicas y a recuerdos inolvidables.

LOS ITINERARIOS

En el mapa 



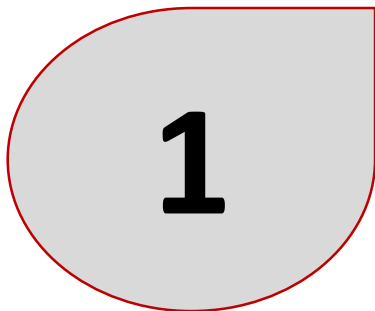
LOS ITINERARIOS

T+ | T- | 📄 | + | 👍 J'aime 1





Hecho en los
Pirineos



LE MEILLEUR DES PYRÉNÉES

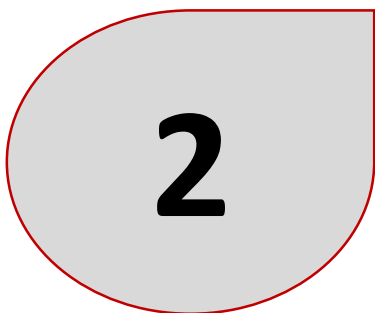
	
Emplacement :	Huesca-Pirineos : Jaca et Aínsa Hautes-Pyrénées : Saint-Lary
Nom du produit/de la ressource :	Le meilleur des Pyrénées
Ressources utilisées :	<ul style="list-style-type: none"> Restaurants Huesca : Lilum, Asador Corbacho, Callizo 1 et 2, La Carrasca, Bodegas de Aínsa et Bodegón de Mallacán. Restaurants France : LA GRANGE LA MANGEOIRE (HÔTEL MERCURE SENSORIA) RESTAURANT LA PERGOLA Produit local
Destinataires (profil et marché) :	<ul style="list-style-type: none"> Habitants de la zone d'influence du produit Couples et groupes d'amis sur le territoire espagnol Couples et groupes d'amis sur le territoire français
Description du produit/de la ressource :	<p>Cet itinéraire transcende les frontières pour vous faire découvrir ce que les Pyrénées ont de plus incroyable à offrir : des sommets, des canyons et des cirques naturels inscrits au Patrimoine mondial de l'humanité, un lieu d'apparitions et un site d'observation du ciel le plus pur d'Europe...</p> <ul style="list-style-type: none"> 7 jours et 7 nuits dans des chambres d'hôtes et des hôtels 3 et 4 étoiles, petit-déjeuner compris, à Jaca, Aínsa, Benasque, Saint-Lary, Gavarnie, Cauterets et Lourdes 1 pass Sites emblématiques Pic du Midi (accès au sommet en téléphérique) + Cauterets-Pont d'Espagne (parking, télécabine du Puntas et télésiège du Lac de Gaube) 1 entrée (2 h) aux stations thermales Balnéa, Cieléo et Les Bains du Rocher et à leurs étangs intérieurs, lagunes extérieures, saunas, hammams, jacuzzis... <p>Distance : 670 km Durée du séjour : 7 nuits</p>
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com www.huescalamagia.es http://www.pyrenees-trip.es http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/</p> <p>Agences réceptives</p>
Particularités du produit :	<p>Le client pourra découvrir pendant 7 jours et 7 nuits les sites les plus marquants des Pyrénées ainsi que la gastronomie grâce aux produits du terroir.</p> <p>Itinéraire déjà balisé pour un parcours en toute liberté.</p> <p>Aucune logistique à gérer.</p> <p>Programme varié incluant des moments de repos.</p>
Prix :	À partir de 501 €/personne
Autres commentaires :	Dans le cadre du projet « Statut de la cuisine des Pyrénées » et pour cet itinéraire, il convient de mettre en avant la gastronomie locale et de recommander les restaurants qui font partie du Réseau France-Espagne.



Interreg
POCTEFA



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE



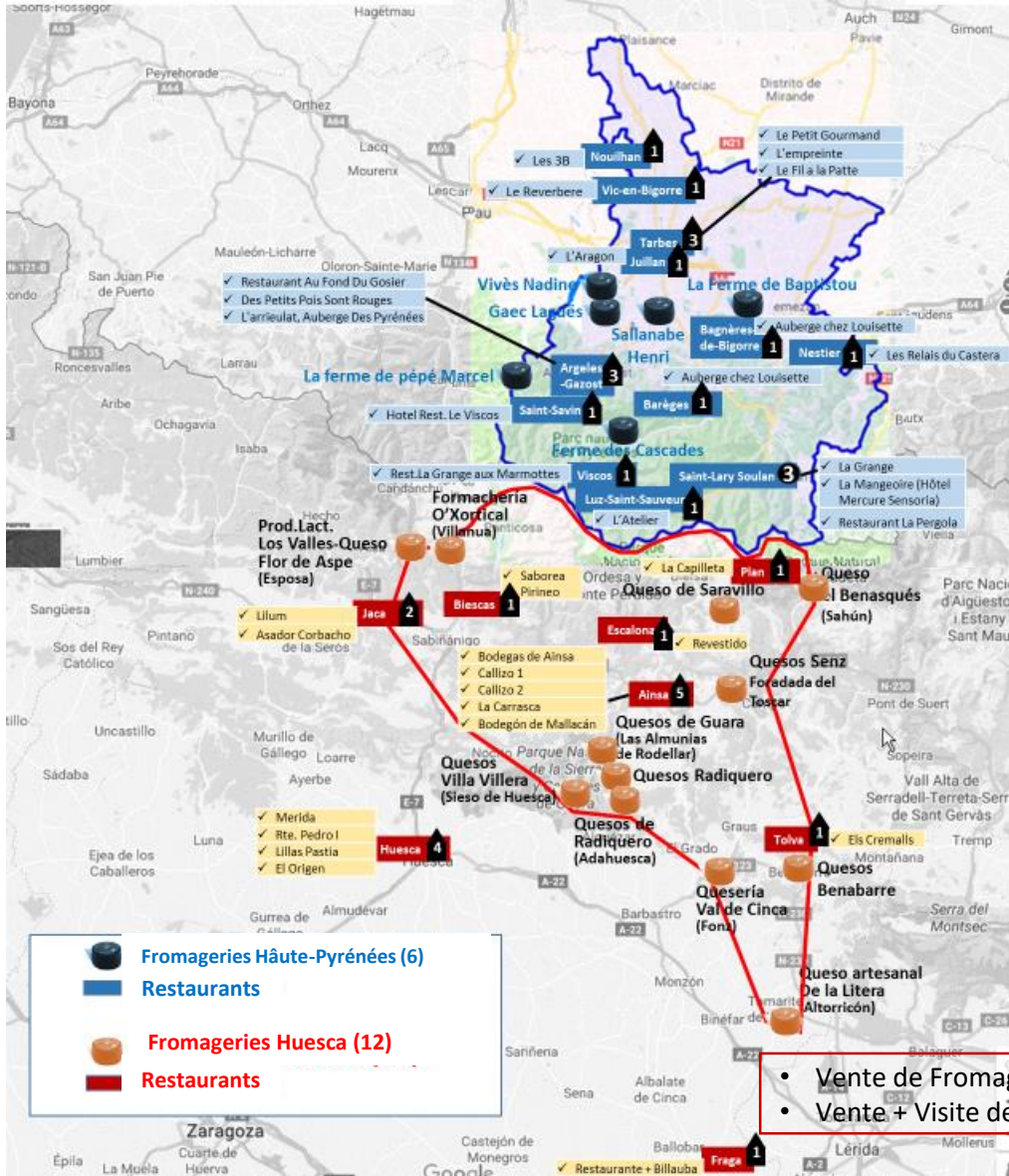
ROUTE DES FROMAGERIES DES PYRÉNÉES

  	
Emplacement :	<u>Huesca-Pirineos</u> : tous les emplacements regroupant des restaurants du Réseau <u>Hautes-Pyrénées</u> : tous les emplacements regroupant des restaurants du Réseau
Nom du produit/de la ressource :	Route des fromageries des Pyrénées
Ressources utilisées :	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants : tous ceux qui ont adhéré au Réseau HP-HP • Fromageries situées dans la province de Huesca et dans le département des Hautes-Pyrénées qui sont en mesure de recevoir des visites
Destinataires (profil et marché) :	<ul style="list-style-type: none"> • Habitants de la zone d'influence du produit • Public espagnol • Public français • MICE. Réunions et séminaires pour entreprises
Description du produit/de la ressource :	<p>Itinéraires dans la province de Huesca et dans les Hautes-Pyrénées organisés autour du thème du fromage.</p> <p>Itinéraires pour découvrir les fromageries proposant des produits à la vente ou des visites en plus des produits à la vente.</p> <p>Distance : --km</p> <p>Durée du séjour : en attente d'identification des hôtels</p>
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com</p> <p>www.huescalamagia.es</p> <p>http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/</p> <p>Agences réceptives</p>
Particularités du produit :	Découverte du fromage en tant qu'élément caractéristique des deux territoires. Produit consommable en espagnol et en français.
Prix :	En attente
Autres commentaires :	Produit destiné à promouvoir le fromage de la province de Huesca et du département des Hautes-Pyrénées. Aide à rapprocher les producteurs et les restaurateurs pour proposer aux clients une expérience du territoire plus complète ainsi qu'à renforcer les liens entre la province de Huesca et la région correspondante des Pyrénées en France.

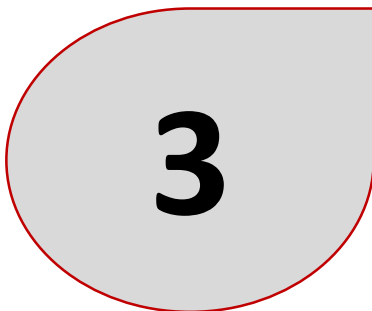


2

ROUTE DES FROMAGERIES DE PYRÉNÉES

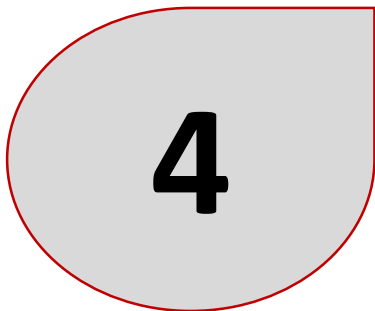


- Vente de Fromage
- Vente + Visite de Fromage



TRUFFITOURISME DANS LES PYRÉNÉES

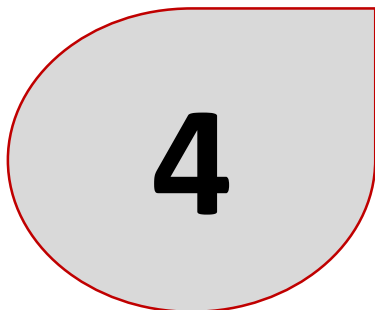
Emplacement :	<u>Huesca-Pirineos</u> : Huesca, Aínsa, Graus et Jaca <u>Hautes-Pyrénées</u> : Saint-Savin
Nom du produit/de la ressource :	Truffitourisme dans les Pyrénées
Ressources utilisées :	<ul style="list-style-type: none"> Restaurants : Liliium, Corbacho, Callizo, La Carrasca, Bodegas de Aínsa, Bodegón de Mallacán, Mérida, Pedro I, El origen, El Pesebre et Lillas Pasta dans la province de Huesca, et Le Viscos en France. Trufficulteur local en lien avec la truffe/Guide d'aide si nécessaire
Destinataires (profil et marché) :	<ul style="list-style-type: none"> Habitants de la zone d'influence du produit ayant un profil senior au pouvoir d'achat moyen-élevé Public espagnol ayant un profil senior au pouvoir d'achat élevé Public français ayant un profil senior au pouvoir d'achat élevé MICE. Réunions et séminaires pour entreprises
Description du produit/de la ressource :	<p>Soyez le premier à partir à la découverte de ce produit gastronomique. Promenez-vous dans les champs pour le trouver et le récolter. Apprenez les techniques et les modes de préparation. Dans la province de Huesca et dans les Hautes-Pyrénées c'est la Tuber melanosporum qui est utilisée. La truffe a besoin de conditions géographiques, climatiques et géologiques bien spécifiques pour se développer. Aujourd'hui, dans certaines régions intérieures, elle est devenue l'un des principaux moteurs de l'économie locale et offre aux habitants des perspectives d'avenir.</p> <p>Jour 1. Huesca-Pirineos Découverte de la truffe, recherche et récolte. Achat de truffes auprès de producteurs locaux. Recommandations et travail collectif en salle (clients et cuisiniers), ex. : râper les truffes.</p> <p>Jour 2. Hautes-Pyrénées Découverte de la truffe, recherche et récolte. Achat de truffes auprès de producteurs locaux. Recommandations et travail collectif en salle (clients et cuisiniers), ex. : râper les truffes.</p> <p>Distance : 570 km Durée du séjour : 1 nuit dans un hôtel dans la province de Huesca ou dans la partie française</p>
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	www.huescalamagiadelagastronomia.com www.huescalamagia.es http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/ Agences réceptives
Particularités du produit :	Découverte de la truffe. Produit consommable en espagnol et en français.



ÉDUCATION À LA GASTRONOMIE DANS LES
PYRÉNÉES (1)

	
Emplacement :	<p><u>Huesca-Pirineos</u> : Huesca, Aínsa, Jaca, Biescas, Escalona, Plan, Tolva et Fraga</p> <p><u>Hautes-Pyrénées</u> : Luz-Saint-Sauveur, Viscos, Barèges, Saint-Savin, Saint-Lary-Soulan, Nestier, Bagnères-de-Bigorre et Tarbes</p>
Nom du produit/de la ressource :	Éducation à la gastronomie dans les Pyrénées (1)
Ressources utilisées :	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants Huesca : tous les restaurants du Réseau de la province de Huesca • Restaurants France : tous les restaurants situés dans la zone d'influence du produit
Destinataires (profil et marché) :	<ul style="list-style-type: none"> • Écoles de cuisine espagnoles et françaises situées dans la zone d'influence du produit • Écoles de cuisine du reste de l'Espagne/France
Description du produit/de la ressource :	<p>Deux semaines par an (février et mars), un échange a lieu entre des écoles de cuisine de la province de Huesca et du département des Hautes-Pyrénées pour faire découvrir aux élèves le produit local de l'autre région. Il est recommandé de mélanger les groupes d'élèves pour leur faire vivre la meilleure expérience.</p> <p>Itinéraire 1 (5 jours) : Fraga – Huesca – Jaca – Biescas – Luz Saint Sauveur – Viscos – Barèges – Saint-Savin</p> <p>Itinéraire 2 (5 jours) : Tolva – Aínsa – Escalona – Plan – Saint Lary Soulan – Nestier – Bagnères-de-Bigorre - Tarbes</p> <p>Distance Itinéraire 1 : 824 kms</p> <p>Distance Itinéraire 2 : 350 kms</p> <p>Durée du séjour : 4 nuits pour les deux itinéraires</p> <p>*Chaque restaurant devra préparer une session découverte sur le produit local destinée aux élèves. Pour les communes qui regroupent plusieurs restaurants, il conviendra de décider au cas par cas quel restaurant les accueillera ou si une action collective doit être mise en place.</p>
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com</p> <p>www.huescalamagia.es</p> <p>http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/</p> <p>Agences réceptives</p>
Particularités du produit :	<p>Découverte du produit pour les élèves.</p> <p>Produit consommable en espagnol et en français.</p> <p>Promotion de l'échange entre élèves des deux pays.</p> <p>Activité à réaliser en semaine, sur la base d'accords conclus avec des écoles de cuisine des deux territoires.</p>
Prix :	À négocier au cas par cas avec les écoles de cuisine
Autres commentaires :	L'objectif de ce produit est de mettre en valeur la gastronomie locale au niveau des écoles de cuisine pour sensibiliser les élèves à la préservation et à la promotion de la gastronomie des Pyrénées.





ÉDUCATION À LA GASTRONOMIE DANS LES
PYRÉNÉES (2)

Emplacement :	<u>Huesca-Pirineos</u> : Huesca, Aínsa, Jaca, Biescas, Escalona, Plan, Tolva et Fraga <u>Hautes-Pyrénées</u> : Luz-Saint-Sauveur, Viscos, Barèges, Saint-Savin, Saint-Lary-Soulan, Nestier, Bagnères-de-Bigorre et Tarbes<
Nom du produit/de la ressource :	Éducation à la gastronomie dans les Pyrénées (2)
Ressources utilisées :	<ul style="list-style-type: none"> Restaurants Huesca : tous les restaurants du Réseau de la province de Huesca Restaurants France : tous les restaurants situés dans la zone d'influence du produit
Destinataires (profil et marché) :	<ul style="list-style-type: none"> Grand public intéressé par l'alimentation et la cuisine Origine : Espagne/France
Description du produit/de la ressource :	<p>Les restaurants qui participent à cette initiative proposent toute l'année des produits locaux de saison et prennent le temps de faire découvrir aux clients les produits qu'ils consomment et de leur expliquer comment les préparer.</p> <p>Itinéraire 1 (5 jours) : Fraga – Huesca – Jaca – Biescas – Luz Saint Sauveur – Viscos – Barèges – Saint-Savin Itinéraire 2 (5 jours) : Tolva – Aínsa – Escalona – Plan – Saint Lary Soulan – Nestier – Bagnères-de-Bigorre - Tarbes</p> <p>Distance Itinéraire 1 : 824 kms Distance Itinéraire 2 : 350 kms Durée du séjour : 4 nuits pour les deux itinéraires</p> <p>*Pour les communes qui regroupent plusieurs restaurants, il conviendra de décider au cas par cas quel restaurant les accueillera ou si une action collective doit être mise en place.</p>
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	<p>www.huescalamagiadelagastronomia.com www.huescalamagia.es http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/ Agences réceptives</p>
Particularités du produit :	<p>Découverte du produit pour les clients. Produit consommable en espagnol et en français. Promotion de la découverte des produits des deux régions des Pyrénées. Activité à réaliser en semaine ou les week-ends toute l'année, sur la base d'accords conclus préalablement avec les restaurants.</p>
Prix :	En attente
Autres commentaires :	L'objectif de ce produit est de mettre en valeur la gastronomie locale aux yeux du client final pour lui faire découvrir les produits alimentaires de chaque région en avant-première.



Hecho en los
Pirineos



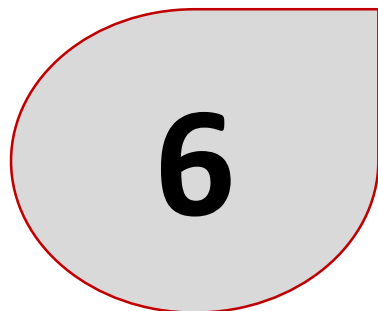
CUISINE ET CYCLISME DANS LES PYRÉNÉES

			
		FICHE PRODUIT À ACTIVITÉ UNIQUE	
Emplacement :	Huesca Pirineos: Huesca, Aínsa, Jaca, Biescas, Escalona, Plan, Tolva et Fraga Hautes Pyrénées: Luz Saint Sauveur, Viscos, Baréges, Saint-Savin, Saint Lary Soulan, Nestier, Bagnères-de-Bigorre et Tarbes		
Nom du produit/de la ressource :	Cuisine et cyclisme dans les Pyrénées		
Ressources utilisées :	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants Huesca : tous les restaurants du Réseau de la province de Huesca • Restaurants France : tous les restaurants situés dans la zone d'influence du produit 		
Destinataires (profil et marché) :	<ul style="list-style-type: none"> • Clubs de cyclisme professionnel • Clubs de cyclisme amateur • Centres de VTT (x 5) de la province de Huesca et du département des Hautes-Pyrénées Cyclotouristes espagnols et français 		
Description du produit/de la ressource :	<p>Ce produit peut être consommé en semaine pour favoriser le tourisme tout au long de l'année et pas seulement en saison.</p> <p>Ce produit s'adapte aux besoins des sportifs, il doit donc être organisé avec les clubs en fonction des besoins alimentaires et des horaires des sportifs et préalablement à leur arrivée.</p> <p>Ce produit est à consommer en vélo de route.</p> <p>Les sportifs s'entraînent en même temps qu'ils découvrent le produit gastronomique local de la province de Huesca et des Hautes-Pyrénées.</p> <p>Itinéraire 1 (5 jours) : Fraga – Huesca – Jaca – Biescas – Luz Saint Sauveur – Viscos – Baréges – Saint-Savin</p> <p>Itinéraire 2 (5 jours) : Tolva – Aínsa – Escalona – Plan – Saint Lary Soulan – Nestier – Bagnères-de-Bigorre - Tarbes</p> <p>Distance Itinéraire 1 : 824 kms</p> <p>Distance Itinéraire 2 : 350 kms</p> <p>Durée du séjour : 4 nuits pour les deux itinéraires</p>		
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	www.huescalamagiadelagastronomia.com www.huescalamagia.es https://pyreneescyclinglodge.com/ http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/ Agencias de receptivo		
Particularités du produit :	Produit adapté aux sportifs qui met en valeur la gastronomie des Pyrénées et ses bienfaits pour eux. Les cyclistes suivent leurs itinéraires tout en découvrant le produit spécifique de chaque région.		
Prix :	À négocier au cas par cas avec les clubs de cyclisme		
Autres commentaires :	L'objectif de ce produit est de mettre en valeur la gastronomie locale grâce au sport.		




Interreg
POCTEFA



Ayuntamiento
de Huesca



VISITE CHEZ LE PRODUCTEUR LOCAL ET
DÉGUSTATION DES PYRÉNÉES

  	
Emplacement :	Huesca-Pirineos : tous les emplacements regroupant des restaurants du Réseau Hautes-Pyrénées : tous les emplacements regroupant des restaurants du Réseau
Nom du produit/de la ressource :	Visitez chez le producteur local et dégustation des Pyrénées
Ressources utilisées :	<ul style="list-style-type: none"> Restaurants : tous ceux qui ont adhéré au Réseau HP-HP Producteur local próximo a cada restaurante
Destinataires (profil et marché) :	<ul style="list-style-type: none"> Habitants de la zone d'influence du produit Public espagnol Public français MICE. Réunions et séminaires pour entreprises
Description du produit/de la ressource :	<p>Itinéraires dans la province de Huesca et dans les Hautes-Pyrénées organisés autour du produit local. Connaître un produit local spécifique à la zone dans laquelle se trouve le restaurant en question, en collaboration avec le producteur local. Ensuite, au déjeuner ou au dîner, au moins un plat est fait avec le produit qui a été connu.</p> <p>Exemple: Route du fromage, Route du vin, Route des produits locaux Distance: -- kms Durée du séjour: --</p>
Pages internet de promotion et de commercialisation du produit :	<p>www.huescalamagiadelagastonomia.com www.huescalamagia.es http://www.hapy.chambre-agriculture.fr/saveurs-terroirs/hapy-saveurs/ Agences réceptives</p>
Particularités du produit :	<p>Connaissance et apprentissage du produit local et proximité du restaurant où vous mangerez / dînerez. Produit consommable en espagnol et en français.</p>
Prix :	À négocier
Autres commentaires :	<p>Produit visant à faire l'éloge du produit local de proximité qui ont chaque restaurant. Il permet de renforcer le lien entre producteur et restaurateur offrant une expérience plus complète et du territoire au client.</p>

