

**HaPy**  
**Saveurs**



*Savouriez!*  
**HAUTES-PYRENEES**

# Etat d'avancement Projet HaPy Saveurs

SEMINAIRE DE PRESENTATION DES RESULTATS INSPYR



Projet EFA 08/15  
INSPYR financé par  
les Fonds Européen  
de Développement  
Régional



# La marque HaPy Saveurs : Locale et EQUitable

*Savouriez!*  
**HAUTES-PYRENEES**

**Objectifs** *Promouvoir des circuits de distribution vertueux de produits alimentaires dans les Hautes-Pyrénées : origine départementale des produits, prix justes, savoir-faire des opérateurs ...*

**Finalité** *Créer de la valeur ajoutée sur le département  
Trouver une réponse aux crises agricoles*

**Modalités** *En favorisant l'achat de produits agricoles et agroalimentaires des H-P et garantir un prix rémunérateur aux producteurs*

**Bénéficiaires** *Les commerçants alimentaires (Bouchers, GMS, restaurateurs), les professions intermédiaires et en retour final les éleveurs*

**Porteurs de projets** *L'Association Ambition Pyrénées (= CD65 / CCI / CMA / CDA65, agglo TLP...)  
qui en a confié l'animation à la Chambre d'Agriculture*



# HaPY Saveurs : **rappel des Objectifs 2018**

- Co-construire la stratégie de développement HaPy Saveurs (étude R. Paya)
- Elargir le cercle des adhérents à de nouvelles grandes surfaces, bouchers et restaurateurs
- Poursuivre la communication grand public et impliquer les producteurs dans la promotion
- Evaluer l'opportunité de diversifier la gamme des produits sous le label HaPy Saveurs

# HaPY Saveurs : Etude d'orientation stratégique

→ Travail réalisé :

- Enquêtes de tous les élus partenaires de la démarche
- Synthèse et aide à la prise de décisions sur les orientations de la marque
- Formalisation des conclusions sous forme d'une charte globale
- Déclinaison de la charte pour chaque catégorie d'acteurs

**Respect des fondamentaux :**

- Je suis Artisan Boucher / Charcutier / Volailleur.
- Je choisis de commercialiser sous la signature HaPY Saveurs les viandes ou des produits transformés à base de :
  - Bœuf  Veau  Agneau  Porc  Volaille  Lapin
- Je m'approvisionne par les services d'un ou plusieurs opérateurs intermédiaires signataires de la charte « Opérateur Intermédiaire HaPY Saveurs » (les citer) : \_\_\_\_\_
- Dans ce cas, je signe un contrat de licence de marque Opérateur/Boucher/Amblition Pyrénées.
- En direct chez des éleveurs signataires de la charte « producteurs HaPY Saveurs » (les citer) : \_\_\_\_\_
- Dans le cas de produits/plats transformés identifiés HaPY Saveurs : la transformation a lieu sur mon établissement, la viande utilisée respecte intégralement les éléments ci-dessus, au moins 70% du poids brut des ingrédients totaux sont issus des Hautes-Pyrénées.
- Je m'acquiesce de la cotisation annuelle d'adhésion à la marque (50€)

**Engagement à l'action :**

- Je m'engage à participer à une formation ou une réunion d'information lors de mon entrée dans la démarche
- Je m'engage à promouvoir la marque en participant à une animation par ou sur mon établissement ou animation organisée par le réseau
- Je m'engage à utiliser les outils de communication de la marque et à en devenir un ambassadeur
- Je m'engage à fournir tous les éléments nécessaires à une traçabilité des produits vendus sous signe HaPY Saveurs

**Mise en œuvre du schéma de progrès**

- Je transmets les données utiles à l'évaluation de mes pratiques sur :
  - Mon offre en produits Haut-Pyrénéens
  - Les produits transformés sur mon établissement, mes savoir-faire de terroir
  - La qualité de la viande que je propose

Suite à la comparaison avec la moyenne des pratiques de l'ensemble des adhérents de la marque, le Comité de Gestion met en œuvre des formations ou des actions pour m'aider à progresser et garder ma compétitivité.

*Je m'engage !*

DATE : \_\_\_\_\_ SIGNATURE : \_\_\_\_\_

**Artisans**  
boucher / charcutier / volailleur

**CHARTE – HAPY SAVEURS**

**HaPY SAVEURS**

✓ SOCIÉTÉ : \_\_\_\_\_  
 ✓ SIRET : \_\_\_\_\_  
 ✓ GERANT : \_\_\_\_\_

✓ ADRESSE : \_\_\_\_\_  
 ✓ TEL : \_\_\_\_\_  
 ✓ MAIL : \_\_\_\_\_

**Un département aux terroirs exceptionnels mais méconnus**

Les Hautes-Pyrénées constituent un territoire exceptionnel où les glaciers du Vignemale, surtout ces Pyrénées, obtiennent les pâturages des Baronnies et les vignes du Madiran, où l'on observe le ciel le plus pur d'Europe, où des cirques naturels sont classés au Patrimoine Mondial de l'Humanité.

C'est aussi un département où la gastronomie riche de traditions paysannes, pleine de générosité et de diversité. Un territoire où les mains de l'homme, vertueuses et talentueuses, ont su, par le travail de la terre et par l'élevage des troupeaux, façonner les paysages pour les rendre si si les beaux et singuliers.

Pourtant, les acteurs du territoire constatent chaque jour que ces riches terroirs ne sont pas valorisés et reconnus au niveau où ils devraient l'être, avec le risque de voir s'effacer dans le temps nos productions traditionnelles, nos savoir-faire et nos paysages. C'est face à ce constat que la démarche HaPY Saveurs a vu le jour.

HaPY Saveurs est né de la volonté des acteurs du territoire de valoriser la qualité alimentaire locale et d'aider à son développement.

La démarche vise à décloisonner l'approche traditionnelle par métiers et filières et à tendre vers une approche globale et territoriale qui associe tous les acteurs locaux de la chaîne alimentaire et récolte au sein entre eux.

**Plus qu'une marque, un projet alimentaire départemental**

HaPY Saveurs est né de la volonté des acteurs du territoire de valoriser la qualité alimentaire locale et d'aider à son développement.

**Créer de la richesse territoriale et de la fierté d'appartenance**

**Pour les producteurs :**  
 HaPY Saveurs doit conduire à un meilleur accès au marché local à un prix juste qui leur permette d'être équitablement rémunérés pour leur travail.

**Pour les transformateurs et distributeurs :**  
 HaPY Saveurs doit valoriser les savoir-faire traditionnels et les pratiques vertueuses et améliorer la capacité à trouver les bons producteurs.

**Pour les consommateurs :**  
 HaPY Saveurs doit garantir l'origine et la bonne qualité gustative et permettre de consommer local au juste prix.

**Adhérer à HaPY Saveurs, un véritable engagement**

HaPY Saveurs a vocation à rassembler tous les acteurs de la chaîne alimentaire qui le soutiennent et qui partagent l'ambition collective ainsi que ses valeurs :

- Transparence sur les pratiques**  
 Je m'engage à dire ce que je fais, je fais ce que j'affiche, et je prends le temps de l'expliquer.
- Responsabilité**  
 Je m'engage à faire ce que je dis, j'influe les personnes intéressées à venir, je constate sur place, dans la limite et le respect de l'exercice de mon métier.
- Solidarité**  
 Je m'engage à travailler avec les acteurs locaux de la chaîne alimentaire, à mieux les connaître et les rencontrer et à partager avec eux la valeur ajoutée de notre territoire.
- Respect**  
 Je m'engage à favoriser les pratiques qui respectent notre terroir, la nature authentique de ses produits, les hommes et les femmes qui les produisent et les consommateurs qui les font vivre.
- Participation active**  
 Je m'engage à travailler activement pour faire connaître la marque et ses valeurs, à me former pour en devenir un ambassadeur, à participer aux opérations et animations destinées à la promotion et à en utiliser les outils collectifs de communication.
- Recherche du goût et de la convivialité**  
 Je m'engage à favoriser les pratiques qui contribuent naturellement au développement du goût, qui apportent du plaisir et de la convivialité.
- Capacité à évoluer**  
 Je m'engage à mettre en œuvre une démarche de progrès destinée à améliorer en permanence mes pratiques, dans la limite et le respect d'une faisabilité technique et économique raisonnable.

**Respect des valeurs HaPY Saveurs, le principe de vigilance**

La démarche HaPY Saveurs se veut volontariste, elle vise à remplacer le schéma classique « cahiers des charges / système de contrôle » imposé aux opérateurs par une démarche « engagement / vigilance active » librement choisie et individuellement assumée.

Tout au long de la chaîne, chaque acteur, y compris le consommateur qui est ainsi convié à avoir un rôle actif, juge le bon respect des engagements pris.

En cas de jugement négatif important, répété ou non corrigé malgré les demandes faites, tout acteur pourra saisir un Comité d'Arbitrage afin que l'acteur incriminé soit audité et que les correctifs demandés soient mis en œuvre sous peine de suspension de l'agrément HaPY Saveurs.

*Suivez-nous !*

HaPY-Saveurs

*Pourquoi manger ailleurs quand le meilleur est ici ?*



# HaPY Saveurs : Un réseau qui se structure

## → Travail réalisé :

- Prospection et engagement des adhérents , audit de départ
- Examen des demandes en COGES
- Signature des chartes
- Diffusion des outils de communication
- Organisation de journées techniques

## → Signataires de la charte au 05-11-2018 :

- 15 artisans bouchers
- 4 opérateurs Viande
- 12 grandes et moyennes surfaces
- 41 restaurateurs
- 140 éleveurs (signature en cours)



# HaPY Saveurs : Communication grand public

## → Travail réalisé :

- Mise en œuvre du plan de communication :
  - Création de différents supports de communication papier
  - Animation sur les points de vente en GMS et dans les boucheries
  - 2 x 1 semaines d'événement chez les restaurateurs
  - Community management + Création site internet
  - Animation sur divers évènements : foire de Luz, Tour de France, salon agricole ...



# HaPY Saveurs : Structuration de nouvelles filières

→ Travail réalisé :

- Etude d'opportunité pour l'extension de l'usage de la marque à de nouvelles productions = étude offre / demande, organisation...
  - Filière Porc
  - Filière Volaille
  - Filière Vin

→ Lancement Porc et Volaille : début 2019

## ***1/ Réussir à impliquer les producteurs dans la démarche***

→ Amener les opérateurs vers une contractualisation Volume / Prix ?

## ***2/ Réussir à impliquer les consommateurs dans l'orientation de la marque***

→ Rencontre asso consommateur à réaliser

## ***3/ Réussir à garder un équilibre subtil entre les différents bénéficiaires de la démarche***

→ Replacer l'artisanat au cœur de la communication

→ Accompagner les restaurateurs dans un plan d'action ambitieux

## ***4/ Poursuivre l'extension de la gamme de produits***

## ***5/ Un budget 2019 à construire avec de nouvelles ressources financières à trouver***



# En résumé...

Un réseau de professionnels et d'acteurs publics se construit autour d'engagements communs pour faire vivre l'économie des Hautes-Pyrénées



Projet EFA08/15 financé par Le Fonds Européen de Développement Régional



# Merci pour votre attention

Contact : Michael Martinez CA65

06 78 00 33 97

m.martinez@hautes-pyrenees.chambagri.fr



Projet EFA08/15 financé par Le Fonds Européen de Développement Régional

