



Interreg
POCTEFA



HP Huesca Pirineos
Hautes Pyrénées



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
DÉPARTEMENT D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES



Ayuntamiento
de Huesca

Projet EFA08/15 INSPYR financé par le Fonds Européen de Développement Régional

ÉLABORATION D'UN MODÈLE DE MISE EN VALEUR TOURISTIQUE DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES DANS LES VALLÉES DES PYRÉNÉES ET DE FORMATION SPÉCIALISÉE DES ACTEURS DE CES VALLÉES

RAPPORT D'ACTIVITE CONCERNANT LES PHASES 2 ET 3 DE LA DEMARCHE

Jean Rondet – Sens et Territoire

Anne Sota Thomas et María Cucalón – Association Hirondele

29 Juillet 2018

SOMMAIRE

Rappel de la phase 3	Page 3
Rappel de la phase 4	Page 4
Présentation générale des résultats DE la phase 3	Page 5
Présentation générale des résultats DE la phase 4	Page 6
Présentation détaillées des résultats des phases 3 et 4	Page 7
PREMIERE PARTIE : DEMARCHES D'ANIMATION	Page 7
I-Vallées occidentales	Page 7
II-Nord Sobrarbe	Page 16
III-Val d'Azun et secteurs proches	Page 25
IV- Vallées d'Aure et Louron	Page 33
DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DU MODELE PROPOSE	Page 39
TROISIEME PARTIE : THEMES ET ACTIVITES TOURISTIQUES	Page 43
Chemins de Saint-Jacques	Page 44
Bien-être Altitude	Page 52
Les secrets des champignons	Page 60
Saveurs au sommet	Page 71
Géants des montagnes	Page 74
Les forêts	Page 78
Culture et histoire	Page 85
Truffitourisme	Page 91
Pastoralisme	Page 97
QUATRIEME PARTIE : PLAN DE FORMATION	Page 106
CINQUIEME PARTIE : DOCUMENTS UTILISES (SELECTION)	Pages 119 à 186

SYNTHESE PROJET (ppt utilisée lors de la réunion 3 du Sobrarbe) : pages 147 à 157

Rappel de la phase 3 : sensibilisation des acteurs, à travers des réunions thématiques territoriales et des visites individuelles ; Elaboration des plans de travaux pour élaborer collectivement les projets dans les quatre territoires.

Objectifs :	Méthodes
Informer l'ensemble des acteurs du projet, offrir la possibilité à chaque acteur de venir s'informer lors de réunion de présentation et d'échanges.	Mailing initial : courrier électronique présentant la démarche générale du projet et expliquant la place des différents types d'acteurs dans un tel projet. Information par les presses locales, par les réseaux d'acteurs
Présenter, discuter, préciser et valider collectivement les modèles définis en phase 1. Etablir collectivement un plan de travail qui permettra aux acteurs désireux de participer à l'expérience de s'inscrire dans la démarche de projet.	Réunions collectives dans les territoires et entretiens individuels sur les sites des acteurs

Rappel de la phase 4 : Présentation d'un modèle d'actions transférable à d'autres domaines où le tourisme et les produits agroalimentaires sont présents, avec les objectifs conjoints de renforcer la vente directe de produits agroalimentaires et d'améliorer la qualité de l'offre touristique d'un territoire.

Objectifs :	Méthodes
<p>Etablir un modèle territorial général (commun aux 4 territoires), avec des modalités d'activités (ou « produits touristiques ») différentes selon ces territoires (plusieurs modalités possibles dans un territoire donné).</p>	<p>Réunion collective / territoire : Définition finale des modèles (1 Modèle territorial général avec des modalités différentes d'activités ou « produits touristiques ») = Travail de synthèse sur les premières propositions (réunions Phase 2)</p>
<p>Conception des produits touristiques jusqu'aux maquettes d' « outils pédagogiques », en précisant les formes et contenus de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Un guide de découverte du territoire Des produits spécifiques et innovants de type « circuits de découverte » Des outils pédagogiques 	<p>Mise en forme des propositions d'activités, en dégageant les critères (« cahier des charges ») d'un modèle économique général, associant les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, du tourisme et d'autres acteurs. Conception de la forme du guide de découverte et des outils pédagogiques à travers des réunions de travail avec les acteurs clefs (notamment accompagnateurs touristiques).</p>
<p>Elaboration du projet de formation de manière détaillée avec le descriptif des objectifs, actions prévues, circuit de formation-animation-conseils personnalisé qui en découle, matériel élaboré, prévisions des actions de formation à réaliser et localisation. Minimum de 20 actions pour le projet, 4 journées de formation. Apports de connaissances théoriques et apprentissages concrets.</p>	<p>Analyse des besoins de formation lors de réunions collectives et d'entretien. Elaboration de propositions de formation et validation par les acteurs locaux. Réflexion sur le planning en fonction des périodes disponibles pour les acteurs. Recherche de personnes ressources.</p>
<p>Elaboration de documents pour la diffusion : Réalisation d'un reportage vidéo pour saisir les moments clefs du projet et Kit des documents relatifs aux réunions et entretiens, documents relatifs aux formations</p>	<p>Capitalisation des documents relatifs aux réunions et entretiens et documents relatifs aux formations. Vidéo 10 minutes à partir scènes filmées et photographiées lors de moments clefs du projet</p>

RESULTATS DE LA PHASE 3 : SENSIBILISATION ET PLANS DE TRAVAUX

PRESENTATION GENERALE DES RESULTATS

Objectifs :	Méthodes	Résultats généraux
<p>Informer l'ensemble des acteurs du projet, offrir la possibilité à chaque acteur de venir s'informer lors de réunion de présentation et d'échanges.</p>	<p>Mailing initial : courrier électronique présentant la démarche générale du projet et expliquant la place des différents types d'acteurs dans un tel projet. Information par les presses locales, par les réseaux d'acteurs</p>	<p>L'information communiquée a permis de réunir suffisamment d'acteurs clefs dans les différents territoires pour permettre de construire des collectifs de travail représentatifs de la diversité des acteurs (acteurs de l'accompagnement touristique, réceptifs, agriculteurs, artisans) et pour ainsi construire des actions pilotes démonstratives.</p> <p>Celles-ci pourront être ensuite capitalisées et adaptées par d'autres réseaux d'acteurs des mêmes territoires ou d'autres territoires.</p> <p>Ce transfert étant favorisé par les séminaires de fin de projet et par les autres moyens de diffusion du projet (INSPYR).</p>
<p>Présenter, discuter, préciser et valider collectivement les modèles définis en phase 1. Etablir collectivement un plan de travail qui permettra aux acteurs désireux de participer à l'expérience de s'inscrire dans la démarche de projet.</p>	<p>Réunions collectives dans les territoires et entretiens individuels sur les sites des acteurs</p>	<p>Les différentes réunions d'échange ont permis d'établir un « cahier des charges » précisant les éléments clefs des offres touristiques à concevoir : acteurs concernés, thèmes d'innovation, circuits courts agricoles et artisanaux, niveau de qualité (et « authenticité ») attendu pour les différentes prestations, types de publics cibles recherchés.</p> <p>Ces réunions ont permis également de définir un plan de travail concret pour garantir une réussite du projet : élaboration d'offres touristiques répondant aux enjeux, appropriation de ces offres par des opérateurs touristiques locaux, départementaux (65) et provinciaux (Huesca) mise en contact avec des tours opérateurs leaders</p>

**RESULTATS DE LA PHASE 4 : MODELE D'ACTIONS : MODELE ECONOMIQUE
GENERAL, PROPOSITIONS D'ACTIVITES, PLAN DE FORMATION**

PRESENTATION GENERALE DES RESULTATS

Objectifs :	Méthodes	Résultats
Etablir un modèle territorial général (commun aux 4 territoires), avec des modalités d'activités...	Réunion collective...Travail de synthèse sur les premières propositions...	Le modèle général conçu à travers des réunions individuelles préliminaires (pour valider le concept général avec des acteurs clefs identifiés en phase 2) recueille l'adhésion de l'ensemble des acteurs. Le fait de tisser des relations de synergies entre les acteurs des différents secteurs d'activités semble évident et nécessaire à tous les acteurs participants à la réunion 1
Conception des produits touristiques...	Mise en forme des propositions d'activités, en dégagant les critères (« cahier des charges ») d'un modèle économique général - forme du guide de découverte - formes des outils pédagogiques à travers des réunions de travail avec les acteurs clefs	La dynamique d'innovation proposée recueille l'adhésion des participants. Le besoin d'animation est mis en évidence car les acteurs sont eux-mêmes très occupés. Tous les acteurs contactés se disent intéressés bien que tous ne peuvent se libérer pour les réunions. Dans les territoires français, il y a une mobilisation marquée des acteurs du tourisme actif : deux entreprises locales d'organisation de séjours, 6 accompagnateurs de moyenne montagne, les guides culturels (Lourdes). En Espagne et en France, des structures hôtelières, des producteurs agricoles et des artisans se sont mobilisés. 9 thèmes ont été identifiés suffisamment rapidement pour donner lieu à un travail de conception d'activités, d'objets (artisanaux), de produits agroalimentaires, d'outils pédagogiques pour accompagner les animations touristiques. D'autres thèmes intéressants sont apparus plus tardivement mais seront développés dans la suite du projet, à travers des formations spécifiques.
Elaboration du projet de formation...	Analyse des besoins de formation lors de réunions collectives et d'entretien. Propositions Validation par les acteurs locaux. Planning. Personnes ressources.	Bien que les acteurs soient très occupés, la plupart d'entre eux sont intéressés par les trois modes d'apprentissages proposés : Apports d'éléments théoriques comme par exemple des éléments sur la nutrition et la façon de trouver les équilibres entre gastronomie et « bien-être alimentaire ». Savoir-faire techniques complémentaires comme les techniques de culture de champignons, l'apprentissage de grilles de dégustations, des éléments de législation,... Des échanges de bonnes pratiques (animation, pratiques de bien-être, cuisine,...)
Elaboration de documents pour la diffusion :	Capitalisation des documents utilisés Vidéo sur le déroulement du projet	Un programme diversifié de formations a été établi. Ces formations seront ouvertes à tous publics, grâce à une publicité qui sera faite à travers différents médias. Ces formations se dérouleront pour une part dans des lieux publics et pour une part dans des lieux privés mais qui seront ouverts à tous publics.

PRESENTATION DETAILLEES DES RESULTATS DES PHASES 3 et 4

PREMIERE PARTIE : PRESENTATION DES DEMARCHES D'ANIMATION DANS LES 4 TERRITOIRES

I- VALLEES OCCIDENTALES

1. COMMUNICATION AVEC LES ACTEURS LOCAUX

Sur la base des acteurs identifiés en phase 2, diverses actions de communication ont été réalisées :

Un email initial pour présenter l'initiative générale du projet et expliquer le rôle des différents types d'acteurs dans le projet.

Des emails dirigés vers les services du tourisme et du développement local de la Comarca pour faire connaître le projet et bénéficier en retour d'informations complémentaires (en particulier sur acteurs clefs non identifiés, sur les dynamiques actuelles de développement avec lesquelles établir des synergies,...)

Un email dirigé vers l'Association des entrepreneurs des Valles Occidentales, expliquant avec plus de détails les aspects du projet.

Différents emails d'invitation aux réunions informatives (réunion 1) et aux réunions de travail (2) et (3).

2. COLLECTE DES IDEES : VISITES INDIVIDUELLES ET ENQUÊTE ONLINE.

En préalable des réunions collectives de travail ont été contactés des acteurs clefs identifiés en Phase 1 et Phase 2 de façon à réaliser des entretiens personnalisés par secteurs d'activité.

Ces diverses entrevues ont permis d'informer ces acteurs des objectifs du projet et de les interroger pour connaître leur intérêt à participer au projet, les activités qui les intéresseraient, les ressources initiales valorisables et leurs besoins pour pouvoir réaliser ce type de circuits d'agrotourisme.

Ces visites ont pris deux formes :

Visite de présentation du projet et recueil de l'information de base sur l'acteur rencontré. Pour cela un questionnaire a été réalisé (cf. DOCUMENT A.4, page 123)

Visites pour élaborer les bases des offres touristiques. Ces visites en mode d'entretiens furent centrées sur les activités à développer pour élaborer des offres touristiques pour chaque thématique identifiée (4 thématiques pour ce territoire).

La structure de ces réunions était la suivante :

1. Information sur le projet. Echange, commentaire.
2. Echange d'information
3. Echange sur les idées de circuits

De plus, de façon à approfondir l'information sur les ressources du territoire, les activités à réaliser, l'intérêt des acteurs et leurs besoins, nous avons utilisé un questionnaire envoyé à tous les acteurs de la base de données élaborée en phase 2. Cette enquête a été envoyée après la réunion 1 et avant de réaliser les réunions collectives de travail.

Résultats de l'enquête.

Peu de personnes (7) ont répondu à cette enquête mais l'information a néanmoins été intéressante pour aider à envisager ce qui pourrait être réalisé durant le projet.

Resultados de las encuestas:

¿Qué crees que podrías aportar al proyecto? Indica ideas de actividades que puedas desarrollar tú o que se puedan desarrollar en tu espacio

7 respuestas

Puedo aportar mi disposición a diseñar y producir vajilla o algún tipo de recuerdo para los turistas. Y actividades...por ejm:después de comer algo de por aquí en algún restaurante de Ansó;dar un paseo digestivo por la circular de la fuente alta, y visita al taller que justo está al final al de la circular.

Ligar las rutas a la gastronomía

Creación de visitas teatralizadas o con personajes , y como guía turístico a diferentes espacios naturales, poblaciones e instalaciones de producción . Presentaciones animadas de productos, acompañamiento de grupos...

Descubrimiento de espacios diferentes en los Valles Occidentales

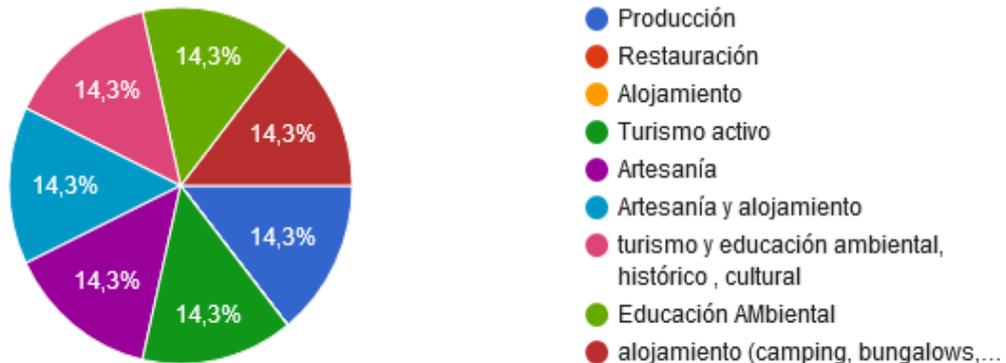
exposiciones (tenemos un local donde se pueden hacer proyecciones , exposiciones., talleres) menú adaptados a la actividad a realizar, con productos del valle

Crear sinergias/colaboraciones entre sectores "restauración/alojamiento - productores/producto" para hacer una oferta atractiva y diferencial con otros espacios del Pirineo. ¿Qué recursos tenemos localmente-regionalmente (PN Valles Occid) y qué podemos ofrecer? Por ej. tenemos el recurso ganadero (razas autóctonas) pero, ¿el visitante lo puede consumir en la zona?

Aprendizaje sobre la realidad del silvopastoralismo, etología, artesanía, historia, problemática, botánica, veterinaria, agroecología, etnología, etc

¿Qué actividad realizas?

7 respuestas



3. REUNIONS DE TRAVAIL PARTICIPATIVES

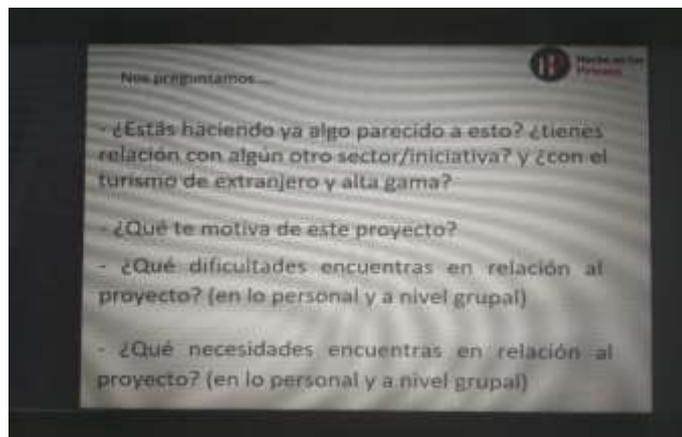
Reunión "1": Réunions informatives

L'objectif de ces rencontres était d'informer sur le projet, de susciter des débats autour de ce type d'itinéraires gastronomiques, de résoudre les doutes et de répondre aux commentaires.

Trois réunions d'information ont été organisées à différents endroits dans les vallées occidentales pour faciliter la participation, mais à la fin, seule celle d'Echo a eu lieu, les autres ont été suspendues en raison du manque d'assistance.

Ordre du jour :

1. Présentation du projet
2. Échanges entre les participants
3. Idées autour d'un itinéraire agrotouristique
4. Prochaines étapes



Résultats de la réunion tenue à Echo (cf. Compte-rendu en pièce jointe du dossier)

- Assistance: 9 personnes issues des secteurs de la production, du tourisme actif, du tourisme culturel, de la restauration et de la restauration / hébergement.
- Participation des participants: La réunion a été plutôt participative, il y a eu un échange de vues entre les participants et beaucoup de débats ont été générés sur les questions liées au projet.
- Inconvénients: De nombreux aspects démotivants ont été identifiés, surtout au niveau législatif et des commentaires ont été faits sur l'incohérence institutionnelle de nombreux projets similaires.
- Opportunités: Motivation des participants pour ce type de projets. Beaucoup de participants ont compris le projet comme une opportunité d'atteindre plus de gens, à la fois par les activités qu'ils réalisent déjà et par les nouveaux qu'ils peuvent créer.

Conclusions

- Il existe un besoin de rechercher des solutions complémentaires pour étendre les périodes touristiques en dehors de la saison principale.
- Les acteurs manifestent un fort intérêt à maintenir au moins l'offre de service existante (qui est parfois en danger).
- Il y a un besoin de valoriser le territoire ensemble et d'apprendre les uns des autres.
- L'intérêt existe à travailler dans le sens d'un tourisme durable, expérientiel et valorisant le territoire.

Réunions 2 : Réunions collectives de travail

Les objectifs de ces réunions de travail étaient les suivants: Présenter collectivement les modèles, en discuter et les concrétiser.

Plusieurs réunions de travail en groupe ont été organisées:

1) Réunion d'information et de travail à Larués (Restaurant Molino de Larué)s pour créer un groupe de travail sur une route de la truffe et de la mycologie.

Programme :

1. Présentation des assistants
2. Le projet. Doutes et commentaires
3. La truffe Activités qui pourraient être faites (Brainstorming)
4. Quels autres acteurs de la zone pourraient être intéressés?

Résultats et conclusions

- Assistance: deux personnes uniquement, un trufficulteur et un cuisinier. Cependant, malgré cette faible participation, l'échange d'idées et d'impressions a été très productif.

- Le trufficulteur propose de travailler sur le thème de la connaissance et de la conservation de la truffe. En pratique, les activités comprendraient la visite de la ferme truffière et la démonstration de la recherche de truffes avec un chien.

- Le cuisinier pourrait proposer des ateliers de cuisine, des démonstrations culinaires et des menus dégustation.

Nouvelles pistes à explorer : Shows gastronomiques, ateliers pour créer des « produits bien-être » basé sur la truffe.

2) Réunions de travail à Echo (Bibliothèque de Echo) et à Aisa (Auberge de Aisa).

Ordre du jour de ces deux réunions :

1. Rappel de projet
2. Présentation
3. Dynamique
4. Définition thématique des itinéraires
5. Évaluation

Rencontre à Echo: Résultats

- Assistance: 9 personnes, 1 personne dans le secteur de la production et de la restauration, 1 personne dans le secteur de la restauration et de l'hébergement, 1 personne dans le secteur de l'hébergement, 3 personnes dans le secteur de la production, 1 personne dans l'artisanat, 2 personnes du tourisme actif.

- Réunion très participative, les participants sont venus avec la motivation de partager les idées et d'essayer de développer collectivement des projets.

Pendant la séance d'animation, nous avons travaillé en groupes autour des trois questions suivantes:

Qui sommes-nous? (ressources personnelles)

Qu'offrons nous ? (quelles activités ?)

Quelles sont nos ressources ?

Après la compilation des différentes informations (notamment celles relatives aux activités possibles à développer), une synthèse et une analyse globale ont été faites par les participants et deux thématiques se sont révélées comme des voies à développer: LE PASTORALISME ET LA FORÊT.

Réunion à Aisa: Résultats

Comme lors de la réunion tenue à Echo, nous avons mené une séance d'animation basée sur les trois mêmes questions (ressources personnelles, activités et ressources du territoire).

La synthèse des informations a permis de définir les thématiques des routes associant la gastronomie avec les deux thématiques du PASTORALISME et de la FOPRÊT. Est apparu l'intérêt pour travailler en profondeur sur ce deuxième thème, avec une dimension de découverte botanique et une dimension de collecte de plantes (et champignons) alimentaires.

Réunions de type 3 : Réunion collectives de travail et de validation.

Objectifs :

- 1) Rappel du contexte, des objectifs du projet et de ses avancées.
- 2) Présentation des résultats du travail préliminaire: modèle touristique, thèmes d'offres touristiques, propositions d'activités détaillées.
- 3) Validation et enrichissement des résultats.
- 3) Présentation des thèmes et contenus de (co) formations déjà identifiés. Discussion et compléments. Préparation d'un planning de formation.

Conclusions

Les thèmes suivants ont été validés:

Truffe: Route thématique à développer pour valoriser la truffe et la gastronomie qui lui sont liées.

Pastoralisme: Route thématique à développer avec comme objectif principal de sensibiliser le public à l'importance de l'élevage de montagne, ses bénéfices pour le paysage, les traditions pastorales et en particulier la culture culinaire lié à cette activité.

Forêt: Route thématique qui relie la conservation, la gestion et l'exploitation forestière à la gastronomie et au produit local.

À travers le temps: Route thématique qui vise à relier les ressources culturelles et historiques avec les produits locaux et la gastronomie.

A partir de ces thèmes, le groupe a travaillé sur les activités touristiques proposées et les a validées.

De la même manière, nous avons défini les activités de formation qui seront nécessaires pour la mise en œuvre de ces circuits.

Les besoins de formation avaient été définis lors des réunions précédentes ainsi que via un formulaire en ligne qui a été envoyé aux participants après la réunion. 2. Collectivement, les sujets et le contenu des formations proposées ont été discutés et validés. (cf. DOC A5, page 127)

4. ANALYSE SECTORIELLE : Acteurs intéressés

Des visites individualisées et enquêtes nous ont permis de réunir des informations transmises par les acteurs appartenant aux différents secteurs d'activités. Ces informations sont présentées ci-dessous. Elles concernent les activités qu'ils réalisent déjà, leurs besoins, leurs idées nouvelles pour la réalisation d'activités touristiques.

A- SECTEUR DE LA PRODUCTION

Viande bovine de Aísa

Producteur de Valle de Aísa. Ventes en ligne des produits + ventes dans certains commerces des Vallées occidentales.

Productrice intéressée à participer au projet. Elle propose comme activité des randonnées vers le col, de juillet à septembre. La ferme peut recevoir des groupes et faire connaître le travail, le mode de production et le contexte de la vallée. Une réservation à l'avance est nécessaire pour l'organisation.

Besoins: Un guide officiel pouvant accompagner le groupe intéressé à l'ascension du col.

Elevage ovin (Ansó)

Intérêt pour le projet: OUI

Producteur d'agneau ansotano, réalise la vente directe, distribuée à quelques restaurants de la zone.

Activités à développer: Visite de la ferme. Explications sur l'élevage. Démonstration de la tonte. Valorisation de la laine.

Idées d'autres activités qui pourraient être développées: Artisanat avec de la laine. Dégustations Préparation de paniers de produits. Organisation du « Jour de l'agneau ». Création de routes du pastoralisme.

Besoins: Aménagements des bâtiments à visiter. Artisans qui travaillent la laine

B- SECTEUR DE LA RESTAURATION ET DE L'HEBERGEMENT

Auberge d'Aísa

L'auberge d'Aísa dispose d'un restaurant et d'un hébergement. Le propriétaire est intéressé à participer et peut offrir un menu km0 dans son établissement. Il parle aussi de pouvoir créer un réseau de restaurants qui offrent des menus locaux.

Il est le président de la nouvelle association d'affaires de los Valles Occidentales.

Cuisinier du Restaurant “Molino de Larués” (Larués)

Cuisinier expérimenté. Ouvert aux ateliers et aux activités de cuisine. Il dispose d'une salle intéressante pour réaliser des ateliers de cuisine, show cooking, etc. Habitué à travailler avec des produits locaux, il ne craint pas non plus de faire des présentations de produits.

Il propose principalement des menus dégustation (cuisine très élaborée). Il travaille beaucoup avec les truffes et les champignons. Il pourrait former d'autres cuisiniers. Également ouvert pour la réalisation de spectacles dans le restaurant.

Tourisme Rural “Casa Sarasa” (Berdún)

Intérêt pour le projet.

Maison de tourisme rural qui a des chambres et des petits appartements. Habitué à travailler avec des groupes anglais intéressés par les thèmes de l'ornithologie, des papillons et des reptiles. Très intéressé par la cuisine avec des produits locaux. Ouvert à la conception et à l'offre de nouveaux produits touristiques, en particulier en automne et en hiver. Ils ont un jardin écologique.

C- SECTEUR DU TOURISME ACTIF

Val d’Echo Activa

Société de tourisme actif à Echo, qui dispose également d'un espace pour les tyroliennes. La guide montre de l'intérêt à participer au projet. Elle est une grande connaisseuse des vallées occidentales.

A proximité: Selva de Oza, Centre d'interprétation

Ojos Pirenaicos (yeux des pyrénées)

Guide spécialisé en photographie et interprétation du paysage. Il est intéressé par le projet. Ouvert pour réaliser la route d'accompagnement vers le col, sur le thème du pastoralisme, ainsi que pour étudier d'autres routes à élaborer. Intéressé par la formation / l'apprentissage sur les questions pastorales pour bien relier l'ensemble du paysage et le problème de l'élevage. Effectue des routes d'interprétation du paysage, ainsi que des itinéraires photographiques. Il est également étroitement lié aux journées mycologiques de Borau, l'événement annuel de la vallée.

Centre d'interprétation mégalithique

La guide et responsable du centre manifeste de l'intérêt à participer au projet. Il existe déjà plusieurs circuits autour du centre mégalithique. Elle est également ouverte à l'étude d'autres routes et à leur conception.

D'autres ressources qui pourraient être associées sont à considérer: une visite de la brasserie artisanale de la vallée, un petit bar très simple juste à côté du centre mégalithique. Une offre locale de pic nique pourrait être étudiée.

D- SECTEUR DE L'ARTISANAT

La Botica del Budita

Savons à base de plantes. Savons recouverts de laine d'Ansotana.

La productrice est ouverte aux idées de nouveaux emballages, d'associations dans des paniers-cadeaux, à l'organisation d'ateliers pour faire des savons aux plantes aromatiques de la vallée. Une idée est de réaliser un circuit botanique pour identifier les plantes de la vallée intéressantes pour la confection de savons.

Alfarería Ansó

Elaboration de vaisselle utilitaire à base en porcelaine et en grès. L'artisan utilise parfois la terre du territoire pour ses créations.

L'artisan peut contribuer au projet en créant des objets originaux pour les restaurants impliqués dans le projet ou pour réaliser des objets-souvenirs pour les touristes. Il est également possible d'organiser des visites dans l'atelier. L'atelier dispose par ailleurs d'un logement rural.

II- NORD SOBRARBE

1- COMMUNICATION AVEC LES ACTEURS LOCAUX

Un email initial pour présenter l'initiative générale du projet et expliquer le rôle des différents types d'acteurs dans le projet.

Différents emails d'invitation aux réunions informatives (réunion 1) et aux réunions de travail (2) et (3).

Nous avons par ailleurs effectué des visites auprès d'acteurs clefs la veille des réunions pour les motiver à participer.

Les comptes-rendus d'une réunion annonçaient la réunion suivante.

La presse a été invitée pour développer la communication après les réunions mais malheureusement sans succès jusqu'ici. Une action spécifique plus forte sera menée dans ce sens en amont du programme de formation.

2. COLLECTE DES IDEES : VISITES INDIVIDUELLES ET ENQUÊTE ONLINE.

En préalable des réunions collectives de travail ont été contactés des acteurs clefs identifiés en Phase 1 et Phase 2 de façon à réaliser des entretiens personnalisés par secteurs d'activité.

Comme dans les Vallées occidentales, ces diverses entrevues ont permis à la fois d'informer sur le projet et d'échanger sur les motivations, les idées et les besoins. Ce travail s'est centré initialement sur le secteur de Tella (famille gérante de l'hôtel de montagne Lamiana et par ailleurs agriculteurs (ovins, caprins, maraichage), Maire de Tella), Escalona (épicerie-boucherie et compagnie de tourisme), vallée de San Juan de Plan (fromagerie, maison rurale, deux hôtel-restaurants de San Juan de Plan et Plan, Bielsa (producteur de petits fruits et producteur de Pâtés), restaurant à l'entrée de la vallée de Pineta, parador de Bielsa.

Les entretiens ont été faits sur la base d'un plan en 3 points: Information sur le projet et opportunités offertes par ce dernier, échange sur les activités menées par l'acteur interrogé, échange sur les idées de projet de l'acteur, échange sur les idées de nouveaux circuits, implication possible de l'acteur en lien avec ces nouvelles idées.

Nous avons ensuite eu un entretien au siège de la Comarca (à Boltana) pour échanger avec la directrice du Développement et un chargé de mission tourisme : présentation du projet, révision de notre liste d'acteurs à contacter, échanges sur les besoins d'évolution du secteur de la restauration et sur les freins à cette évolution. Présentation et validation des premières idées de projet évoquées avec les acteurs locaux.

Résultats de ces entretiens initiaux ;

Un intérêt certain de la part de tous les acteurs. Une réserve toutefois de la part de la compagnie de tourisme, qui travaille surtout sur des thématiques liées à la nature et au sport.

Des interrogations initiales sur les modes de commercialisation des offres touristiques.

Un intérêt pour des offres touristiques qui permettent de valoriser directement les activités agricoles et les produits locaux.

Un discours positif de la part des restaurateurs sur les circuits courts et sur la possibilité d'adapter l'offre en fonction de l'exigence de certains publics et en fonction des thématiques.

3. RÉUNIONS DE TRAVAIL PARTICIPATIVES

Réunion 1 : réunion informative et de premiers échanges (cf. DOCUMENT B1, page 134)

Une réunion a été organisée à l'Hôtel de montagne Lamiana.

Le choix du lieu a été motivé par l'idée de montrer que le projet avait une visée très concrète, l'hôtel étant particulièrement motivé par un développement de l'agrotourisme et travaillant avec Tella à la création d'un magasin de vente des produits agricoles locaux du territoire (Tella, vallée de Pineta, vallée de Chistau – San Juan de Plan...)

Ordre du jour :

1. Présentation du projet
2. Présentation des activités des participants
- 3- Questions sur les enjeux, intérêts du projet
3. Idées autour d'itinéraires touristiques associant agriculture, gastronomie et d'autres thèmes
4. Présentation des étapes ultérieures

Résultats de la réunion

- Assistance: 14 personnes. 2 animateurs.

- La réunion a été participative, une fois certaines interrogations levées. Notamment, il a été nécessaire de bien expliquer que le projet ne consistait pas à faire le travail de montage complet des offres touristiques à la place des acteurs locaux et notamment à la place des acteurs du tourisme actif.

Le débat s'est organisé autour des questions clefs suivantes :

- 1) Pertinence de construire des offres touristiques sur le thème du patrimoine agricole et de la gastronomie alors que le territoire est très orienté vers le tourisme sportif et le tourisme de découverte de la nature ?

- 2) Pertinence de développer un nouveau cadre de projet dans un territoire qui connaît déjà des dynamiques de développement à travers d'autres cadres comme le Parc National, Le Géoparc,.. ?
- 3) Utilité du projet alors que certains acteurs (présents dans la réunion) développent déjà des solutions intéressantes de circuits courts, ainsi que des circuits de découverte du pastoralisme à un certain niveau ?
- 4) Est-il pertinent d'associer les produits de l'artisanat d'art à des offres touristiques portant sur l'agriculture et les produits alimentaires ?

Les idées de projet valisées à l'issue de cette réunion ont été les suivantes :

Le soutien du partenariat entre Solomonte (Tourisme actif) et l'entreprise Modesto, qui commercialise des produits de l'entreprise mais également de producteurs locaux (comme les fromages de Saravillo).

Le soutien du projet de création d'un magasin collectif à Tella, avec le projet de travailler sur la gamme des produits locaux commercialisés, au-delà des premiers produits envisagés par les initiateurs de ce projet.

Le soutien du projet de l'Hôtel lamiana qui désire développer une ferme de découverte de l'agriculture (sur le site et à travers des randonnées d'interprétation à proximité – tella, Revilla,...)

Un travail à mener sur des randonnées autour du thème du Bien-être (Yoga en montagne,...), idée née en particulier à la suite de la venue à Lamiana et Tella de groupes pratiquant la méditation, le Yoga,...et ces groupes témoignant de l'intérêt des paysages et du climat pour pratiquer ces activités.

Un travail à mener sur le thème des chemins de Saint-Jacques, Tella étant en particulier un site marqué par un patrimoine religieux rural très intéressant, avec des circuits de randonnées faciles et dans des environnements très ouverts sur le ciel.

Conclusions

- Un intérêt marqué des acteurs, une fois les interrogations levées
- Le sentiment qu'il s'agit d'un travail exigeant
- Une inquiétude sur la commercialisation possible de ces offres nouvelles, dans un contexte où on connaît surtout le tourisme sportif et le tourisme nature.
- Un intérêt pour collaborer avec des acteurs français, notamment les entreprises organisatrices de séjours sur ce genre de thématiques moins habituelles ici.

Réunions 2 : Réunions collectives de travail

Les objectifs de ces réunions de travail étaient les suivants: Présenter collectivement les modèles, en discuter et les concrétiser.

Trois réunions de travail en groupe ont été organisées:

a) Réunion d'information et de travail à Lamiana (7 personnes)

Suite à la première réunion, travail avec les acteurs de Lamiana (Hôtel) et de Tella (entreprise qui va gérer la tienda-caféteria), deux producteurs et un artisan bois pour préciser les attentes et échanger sur l'opportunité et les moyens de développer des produits à commercialiser sur le thème des chemins de Saint-Jacques.

b) Réunions de travail à Plan (Casa Anita) (5 acteurs de la vallée : mairies de Plan, San Juan de Plan, Tella-Sin ; casa Anita. Restaurant Capilleta)

Cette réunion a été organisée avec Jesus Fillat, directeur et cuisinier de la Casa Anita, président de l'association des entrepreneurs de la vallée et qui mène une activité ponctuelle d'organisation de week-end mycologique, centrés sur un hébergement dans cet Hôtel et des repas mycologiques. La vallée cherche à développer une identité touristique autour de thèmes innovants. Le thème mycologique intéresse les acteurs locaux qui ont déjà entrepris une réflexion à partir de la proposition du CITA de Saragosse de développer dans le Sobrarbe un « Parc Mycologique ». De fait, il pourrait y avoir une synergie entre les deux démarches. Cette réunion a permis d'échanger également sur les autres thèmes touristiques possibles et notamment d'autres modes de valorisation de la forêt, les chemins de Saint-Jacques (le chemin du Haut-Aragon passant par la vallée) et le bien-être (les espaces de montagne au-dessus de la vallée pouvant se prêter à des séjours sur des thématiques).

c) Réunion de travail à Buerba (Casa Marina, Hôtel de Buerba, Restaurant, 1 agricultrice en maraichage) 5 personnes

Cette réunion permettait d'étudier la possibilité d'inscrire un séjour à Buerba au sein de circuits touristiques sur les deux thèmes des chemins de Saint-Jacques et du bien-être. La localisation géographique qui en fait un carrefour de randonnées, la qualité des offres des acteurs locaux, le patrimoine bâti religieux, les paysages grandioses sur les montagnes sont des atouts très importants.

3) Visites d'acteurs, visites de sites

Les réunions collectives ont été complétées par des visites auprès des acteurs individuels, sur leurs lieux de production : Petits fruits de Bielsa (Pineta), Pâté de l'Ainsa (Pineta), Parador de Bielsa (Pineta), Fromages de Saravillo, Viande bovine de Plan (Chistau Natural), Magasin de Modesto (Escalona), Solomonte (Escalona), Auberge de Nerin et artisan bois à Nerin, Centre de Yoga-séjours bien-être Casa Cuadrau (Buerba), Restaurant Capilleta (Plan), Restaurant Kanguru (Pineta).

Nous avons également effectué les parcours de randonnée envisagés avec un accompagnateur de moyenne montagne qui connaissait bien le secteur et les publics français et d'autres pays susceptibles de venir pratiquer ces randonnées : randonnées autour de Tella, Revilla, Nerin et au-dessus de Plan, Sin, Saravillo (via les pistes qui partent de ces villages).

Conclusions à partir de cet ensemble de réunions, entretiens et visites de terrain :

La validation des thématiques envisagées collectivement. Des précisions obtenues sur les ressources des acteurs. Des précisions sur les contenus des activités et sur les lieux et parcours qui pourront servir de base pour le montage des offres concrètes.

Réunions de type 3 : Réunion collectives de travail et de validation.

Réunion menée à Plan, à la mairie, le 27 Juin en soirée (cf. DOCUMENT B2, page 145)

Objectifs : (cf. PPT de présentation, DOCUMENT B3, page 147)

- 1) Rappel du contexte, des objectifs du projet et de ses avancées.
- 2) Présentation des résultats du travail préliminaire: modèle touristique, thèmes d'offres touristiques, propositions d'activités détaillées.
- 3) Validation et enrichissement des résultats.
- 3) Présentation des thèmes et contenus de (co) formations déjà identifiés. Discussion et compléments. Préparation d'un planning de formation.

Résultats (cf. le compte-rendu détaillé : DOCUMENT B4, page 158)

Une participation de 12 acteurs locaux, représentant la diversité des acteurs.

Une adhésion aux différents thèmes.

La nécessité de bien réexpliquer le contexte et les objectifs. En particulier il est utile de bien expliquer qu'il s'agit d'une démarche d'animation et qu'il ne s'agit pas de réaliser le travail d'une entreprise de tourisme mais d'accompagner le montage des produits en facilitant les contacts et en animant des réflexions collectives.

Ce questionnement sur la définition du projet et sur la gouvernance des offres touristiques intervient dans un contexte d'une vallée dont certains participants affirment qu'elle est un peu éloignée des dynamiques de développement initiées par les instances publiques. Ce point étant réglé, il y a un réel intérêt à participer aux produits touristiques qui vont être développés.

Les participants se reconnaissent dans les cinq thèmes présentés, même si le thème du mycotourisme semblait initialement être un thème prioritaire. Le thème des chemins de Saint-Jacques et du Bien-être sont validés également. Le thème des « saveurs de montagne » correspond à une attente assez évidente.

Les participants ont été invités à étudier une liste de formation dont le contenu est détaillé. Les participants sont invités à indiquer par une croix les formations qui les intéressent. En conclusion, la proposition est d'adresser un planning pour des formations entre mi-Septembre et Octobre, l'idée que l'été ne permet pas de se libérer étant évidente pour tout le monde.

4. ANALYSE SECTORIELLE : Acteurs intéressés

Des visites individualisées et enquêtes nous ont permis de réunir des informations transmises par les acteurs appartenant aux différents secteurs d'activités. Ces informations sont présentées ci-dessous. Elles concernent les activités qu'ils réalisent déjà, leurs besoins, leurs idées nouvelles pour la réalisation d'activités touristiques. Les acteurs présentés ici ont participé aux réunions collectives. D'autres acteurs pourront être ensuite intéressés également.

A- SECTEUR DE LA PRODUCTION

Viande ovine de Lamiana

Chef d'exploitation, également hôtelier et garde du parc national.

Ovins et caprins. Une aire de nourrissage des rapaces située sur l'exploitation. Des petits champs cultivés et prairies en bordure de chemins de randonnées intéressants aux abords de Tella. Un joli jardin potager, qui alimente également le restaurant et qui est propice à des visites pédagogiques.

A l'expérience d'avoir hébergé des écoles d'agriculture et est très motivé pour des séjours pédagogiques sur l'agriculture de montagne, l'agro-écosystème montagnard.

Une valorisation directe de la viande dans le restaurant de l'hôtel.

Besoins : Supports pédagogiques, conception d'une offre construite (de type « saveurs des montagnes »), conseils pour une diversification supplémentaire (petits fruits, fromages de chèvre, pâtés, culture de champignons, cerises).

Freins : sans doute un manque de temps du fait d'une pluri-activité et car la famille est encore engagée dans des projets d'aménagements de l'hôtel.

Elevages bovins, à Tella et dans la vallée de Chistau.

Ces élevages sont bien représentés dans le territoire de projet, ce qui est propice à des parcours de découverte de l'agriculture de montagne. Les exploitants de « Chistau Natural », présents à la première réunion ont préféré renoncé ensuite à leur participation faute de temps mais restent ouverts à des visites d'élevage dans les estives.

Petits fruits rouges de la vallée de Pineta.

Les exploitants sont particulièrement présents dans les réunions et intéressés par une valorisation à la fois pédagogique et commerciale de leurs produits et de leur activité. Les cultures sont situées à l'entrée de la vallée de Pineta, dans un paysage somptueux. Le village est intéressant. Les exploitants sont ouverts à l'idée de créer des produits nouveaux spécifiques des différents thèmes. Par exemple fruits séchés et confiture spéciale pour le pèlerin de Saint-Jacques. Ils participent au projet d'exposition-vente de produits locaux sur Tella.

Fromages de Saravillo.

L'exploitant est ouvert aux propositions. Des visites se déroulent déjà à la fromagerie.

L'exploitant envisage de développer une activité de maraichage (quelques légumes en lignes simplement) avec une idée de valorisation touristique également). Possibilité d'organiser des visites de l'élevage, en saison estivale.

Une exploitation maraichère à Buerba.

Cette production offre une possibilité de vente directe vers les restaurants du village et cela peut être valorisé dans le cadre des démarches touristiques envisagées.

Vins des petits producteurs de Huesca

Cette production est indirectement représentée dans le nouveau magasin de vente de Tella à travers une exposition vente de ces vins. C'est une opportunité pour développer des repas avec 100 % de produits locaux, avec une connaissance suffisante des produits pour pouvoir en parler.

Besoins : un travail spécifique pour apprendre à valoriser ces vins dans les différents menus qui seront élaborés pour les différents thèmes abordés (menus « bien-être », menus Saint-Jacques...)

Entreprise de collecte de champignons sauvages près d'Ainsa.

L'entrepreneur, présent à la dernière réunion de Plan est ouvert à toute collaboration sur le thème du mycotourisme. Son soutien peut être précieux en particulier pour développer une restauration mycologique, le besoin d'un approvisionnement tracé et avec facture étant une condition pour développer un projet reconnu et porté par des entreprises de tourisme.

Agroalimentaire artisanal (sans élevage associé):

Les pâtés de Ainsa. Une production établie à l'entrée de la vallée de Pineta. Des produits d'une qualité bien reconnue. Des produits intéressants dont des pâtés aux cèpes qui peuvent participer à l'offre mycologique prévue à Chistau. Ce producteur participe au projet de vente collective à Tella.

De nouveaux producteurs de pâté, présents à la dernière réunion de Juin, vont s'installer dans la vallée de Chistau. Ils sont très intéressés à participer aux formations prévus sur ce thème des « pâtés innovants » et notamment pour créer des pâtés à base de champignons (ou viandes blanches-champignons) en lien avec le projet mycologique.

B- SECTEUR DE LA RESTAURATION ET DE L'HEBERGEMENT

Hôtel de montagne Lamiana

Hôtel, camping, restaurant, bar. Un paysage magnifique. Un hôtel confortable à prix faibles. Une restauration simple, appréciée par les touristes habituels. Une spécialisation de l'activité autour de la fréquentation importante liée au canyoning.

Intéressés par un développement de l'activité au printemps, automne, hiver.

Besoins de conseils et formation pour développer des menus sur les thématiques envisagées. Une formation sur site est de fait prévue en Octobre, ouverte à tous publics et en particulier à quelques acteurs locaux participants au projet.

Hôtel Casa Anita

Cuisinier expérimenté. Ouvert aux ateliers et aux activités de cuisine. Il organise des repas mycologiques mais encore de manière ponctuelle. Intéressé à développer cette activité au moins sur 4 week-ends (1 week-end actuellement) avec le développement d'un projet de mycotourisme. Intéressé par les autres thèmes également. L'hôtel est très confortable. Terrasse avec une vue intéressante sur les montagnes.

Restaurant La Capilleta

Un restaurant réputé à Plan. Ouvert aux projets de repas thématiques en lien avec les activités.

Restaurant du Parador de Biesa

Un restaurant situé dans un lieu remarquable et qui représente une étape possible dans la vallée de Pineta, avant des randonnées de niveaux différents. Le directeur est intéressé pour inscrire son établissement dans un projet thématique, par exemple sur le thème du bien-être, pour des publics intéressés par des prestations d'assez haute gamme.

C- SECTEUR DE L'HEBERGEMENT

La Casa Marina de Buerba offre un hébergement à la fois traditionnel et « cosy » très intéressant. Les gestionnaires sont très motivés par le projet. Le lieu est très adapté pour des groupes venant sur le thème « bien-être » ou des chemins de « Saint-Jacques ». Si le groupe dépasse 8 personnes, l'auberge voisine est intéressante. Le village offre un restaurant agréable. Possibilité de circuit court avec une exploitation maraîchère du village

Plusieurs Maisons rurales et un camping des communes de la vallée de Chistau étaient représentées lors de la réunion 3 à Plan. Il y a un grand intérêt pour le développement d'offres touristiques en dehors de la saison estivale.

D- SECTEUR DE L'ARTISANAT

Deux acteurs seulement sont initialement intéressés : un artisan du bois et un artisan du cuir. Cela s'explique sans doute par le fait qu'il est difficile pour les artisans d'arts de visualiser l'intérêt pour eux de s'inscrire dans un projet présenté comme un projet sur l'agriculture et les produits alimentaires. Nous ne doutons pas cependant que la mise en œuvre effective de ces offres touristiques permettra d'intéresser des artisans travaillant dans des domaines complémentaires : la laine, la poterie,...La présentation qui sera faite lors des formations et des séminaires de fin de projets de collection d'objets artisanaux aura sans doute un effet bien démonstratif pour intéresser ces acteurs.

Manolo Latre Clemente (OrdresArtesano) est un artisan qui fabrique des objets en bois selon des formes traditionnelles, à Nerin. Il est propriétaire également de l'Auberge de Nerin. Il commercialise auprès des touristes en particulier des objets des arts de la table tels que ceux qui sont envisagés dans le projet. Les planches à découper ont un succès qui ne se dément pas. Les cuillères en bois intéressent également beaucoup les touristes. Il est très impliqué dans le projet, étant par ailleurs connu pour son implication dans des projets de développement rural.

Santiago Lozano Pardo est Artisan d'art dans les domaines du cuir et du bois, à Ainsa. Son intérêt pour le projet se marque par sa participation aux réunions de Lamiana et de Plan, malgré l'éloignement. Il est ouvert à la création d'objets nouveaux adaptés aux différentes thématiques touristiques (présentées dans la partie suivante)

III- VAL D'AZUN ET SECTEURS PROCHES

1- COMMUNICATION AVEC LES ACTEURS LOCAUX

La communication a été faite par emails, (quelques courriers papier quand les emails étaient difficiles à obtenir) et nombreux appels téléphoniques pour créer des relations initiales plus personnelles et répondre aux questions. Un frein initial est en effet souvent un regard circonspect sur les initiatives publiques de la part d'acteurs privés qui cultivent particulièrement le sens de l'autonomie.

Nous avons essayé d'explicitier au mieux les aspects innovants du projet dans les courriers d'invitation aux réunions et comptes-rendus.

Avant la première réunion, nous avons par ailleurs comme dans les autres territoires du projet effectué des visites auprès d'acteurs clefs pour tester l'intérêt des acteurs et orienter noter communication en fonction de leurs attentes et réactions. Ces réunions sont également efficaces pour toucher des réseaux d'acteurs qui communiquent ensuite oralement sur le projet.

Le choix du lieu de la première réunion de lancement de la démarche – mairie de Saint-Savin a été motivé par le fait que cette commune est historiquement et sur le plan géographique au carrefour des vallées. Les autres réunions se sont tenues dans la val d'Azun proprement dit, à ARRAS en LAVEDAN notamment

2- COLLECTE INITIALE DES IDEES : VISITES INDIVIDUELLES

En préalable des réunions collectives de travail ont été contactés des acteurs clefs identifiés en Phase 1 et Phase 2 de façon à réaliser des entretiens personnalisés par secteurs d'activité.

Le principe était de visiter des acteurs clefs de l'ensemble des secteurs concernés et de s'assurer d'une participation minimale ensuite à cette démarche pilote, participation suffisante pour pouvoir créer des offres touristiques nouvelles suffisamment démonstratives pour attirer ensuite d'autres acteurs. La démarche prévoit en effet une communication large des premiers résultats qui pourront être transposés par d'autres réseaux d'acteurs.

Les entretiens ont été faits sur la base d'un plan prévoyant les points suivants: Information sur le projet et opportunités offertes par ce dernier, échange sur les activités menées par l'acteur interrogé, échange sur les idées de projet de l'acteur, échange sur les idées de nouveaux circuits, implication possible de l'acteur en lien avec ces nouvelles idées.

Les acteurs contactés initialement pour tester les idées et l'intérêt: Cinq producteurs fermiers (fromage, viande, maraichage, Safran, jus de pomme et cidre), cinq restaurateurs (Saint-Savin, Arras, Arrens-Marsous), deux artisans d'art (bois et cuir, sculpture), deux accompagnateurs montagne, un guide culturel, un musée, un maire travaillant particulièrement sur la valorisation du patrimoine.

Résultats :

Ces entretiens initiaux ont montré un intérêt général pour :

- a. Faire évoluer les propositions touristiques en hors-saison,
- b. Le fait d'attirer de nouveaux publics dans les Pyrénées,
- c. Le fait de travailler en lien avec l'Espagne.
- d. L'idée de créer de nouveaux produits en lien avec des thématiques touristiques. C'est une évidence pour les artisans d'art mais reste vrai pour les producteurs contactés et pour au moins trois des cinq restaurateurs.
- e. Le fait de relier des acteurs différents dans une offre commerciale commune, ceci favorisant la connaissance réciproque, les circuits courts et la mutualisation des efforts de promotion et de commercialisation.

Ces entretiens ont également permis de définir rapidement des pistes de projet. Celles-ci seront présentées et débattues un peu plus tard à la première réunion collective.

Les questions principales portent sur la commercialisation des offres. « Que prévoit le projet sur ce point essentiel ? ». Cela conduit à bien expliciter la démarche d'animation et le fait que la phase de promotion et de commercialisation ne pourra se faire que sur la base préalable de produits touristiques de qualité.

3- RÉUNIONS DE TRAVAIL PARTICIPATIVES

Réunion 1 : réunion informative et de premiers échanges (cf Invitation, DOC C1, page 163)

Une réunion a été organisée à la mairie de Saint-Savin

Ordre du jour :

1. Présentation du projet, sur la base d'un diaporama (cf. le PPT de présentation DOCUMENT C2, page 165)
avec en particulier une présentation des premières idées autour d'itinéraires touristiques associant agriculture, gastronomie et d'autres thèmes
2. Présentation des activités des participants
- 3- Questions sur les enjeux, intérêts du projet
4. Présentation des étapes ultérieures

Résultats de la réunion (Cf. Compte-rendu DOCUMENT C3, page 171)

- Assistance: 18 acteurs locaux. 3 animateurs du projet.

Au cours de la présentation, le débat s'est organisé autour des questions suivantes :

- ✓ L'intérêt de développer grâce au projet une diversité de nouveaux produits alimentaires « pilotes ». En particulier il est facile de développer des produits agroalimentaires comme des fruits séchés par exemple. Ces produits peuvent être initialement commercialisés à travers les démarches touristiques nouvelles mais si ces produits sont appréciés, la production peut ensuite se développer vers un marché plus large. Ainsi le projet peut servir de « levier » pour l'innovation agroalimentaire.
- ✓ L'importance de travailler sur la question des pique-nique, qui sont souvent de faible qualité ou tout au moins qui sont rarement élaborés avec des produits locaux et adaptés aux besoins du public et encore moins aux thématiques touristiques. Cela paraît une idée simple de travailler sur ce type de repas.
- ✓ L'intérêt potentiel de clients étrangers disposant d'un bon pouvoir d'achat pour des offres touristiques de bonne qualité homogène (activités + hébergement + repas) et innovantes (tourisme d'expérience et mettant en scène des éléments authentiques).
- ✓ L'intérêt de relier les ressources du territoire avec des ressources complémentaires d'autres territoires du département (Chemins de Saint-Jacques ; produits agricoles comme la poule d'Astarac, les vins de Madiran,...) de façon à compléter l'offre locale.
- ✓ L'intérêt de la truffe du Pibeste comme élément potentiellement emblématique du territoire à côté des produits locaux de qualité. Des « synergies identitaires » sont possibles à trouver entre truffe porc noir et truffe noire, des nouveaux produits comme des fromages aux truffes, (qui existent par ailleurs en Italie et en Espagne).
- ✓ L'importance de la promotion pour pouvoir commercialiser ces produits. Le lien étant fait avec l'opportunité offerte par le projet ROAD-TRIP Pyrénées.

En conclusions :

- a. Un consensus sur l'intérêt de la démarche et un engagement à y participer.
- b. L'idée de groupes de travail sur les différentes thématiques,
- c. Des rendez-vous pris pour la suite du projet avec différents acteurs clefs pour développer plus avant les propositions touristiques et notamment « les guides culturels » et une entreprise organisatrice de voyage, ces deux entreprises étant représentées par leurs directrices durant la réunion.

Réunions 2 : Réunions collectives de travail

Les objectifs de ces réunions de travail étaient les suivants: Présenter collectivement les modèles, en discuter et les concrétiser.

Trois réunions de travail en groupe ont été organisées:

a) Réunion de travail à Arras (6 personnes)

Réunions avec deux accompagnateurs montagne, la directrice d'une entreprise locale d'organisation de voyage, deux restaurateurs-hôteliers, un artisan d'art, deux animateurs du projet. Travail sur le contenu de circuits touristiques autour des thèmes du bien-être et des chemins de Saint-Jacques : Conception des activités, cheminements, partenariats, pré-chiffrage.

b) Réunion à Saint-Savin – Hôtel-restaurant. 5 acteurs locaux (2 Accompagnateurs montagne, entreprise de voyage, deux restaurateurs), 2 animateurs projets

Thèmes : Repas bien-être et repas Saint-Jacques.

Travail sur le thème des « saveurs des montagnes » : activités, itinéraires, partenaires, pré-chiffrages.

Travail sur les innovations agroalimentaires

Visites individuelles : Circuits avec des accompagnateurs montagne pour tester des randonnées thématiques. Travail sur la restauration avec des restaurateurs et sur les idées d'innovations agroalimentaires. Visites d'autres exploitants agricoles (maraichage, cueillette de plantes sauvages et agro-écologie) offrant de nouvelles ressources.

Conclusions :

Validation des thématiques envisagées collectivement.

Des précisions obtenues sur les ressources des acteurs.

Des précisions sur les contenus des activités et sur les lieux et parcours.

Réunions de type 3 : Réunion collectives de travail et de validation.

Réunion menée à ARRAS, à la mairie, le 25 Juin

Objectifs :

1) Rappel du contexte, des objectifs du projet et de ses avancées.

2) Présentation des résultats du travail préliminaire: modèle touristique, thèmes d'offres touristiques, propositions d'activités détaillées.

3) Validation et enrichissement des résultats.

3) Présentation des thèmes et contenus de (co) formations déjà identifiés. Discussion et compléments. Préparation d'un planning de formation.

Résultats : Malheureusement peu de participants (7). Beaucoup de personnes s'excusant d'être déjà très occupées avec l'été mais assurant de leur intérêt.

Il semble que les propositions de nouvelles activités soient claires pour les personnes rencontrées préalablement et qu'elles attendent les formations d'après l'été et le moment

du montage effectif des circuits pour se mobiliser. Cette réunion était peut-être de trop ou au moins trop tardive.

Cependant 2 acteurs nouveaux offrent une capacité de restauration intéressante et ouverts à l'innovation et une conserverie artisanale intéressée par la réalisation de pâtés et autres préparations reliées aux thématiques.

4- ACTEURS INTERESSES

Les réunions et visites ayant abouti à la conception d'activités précises et de montage de séjours avec un chiffrage de ces derniers, il est possible d'identifier aujourd'hui les réseaux d'acteurs réellement motivés à participer à ces offres touristiques, selon les thématiques proposées, sachant que la démarche prévoit des occasions ultérieures de toucher d'autres acteurs et notamment les journées de formations qui proposeront des activités très concrètes.

Un point fort : Une première petite **entreprise locale d'organisation de voyage**, actuellement spécialisée sur des séjours et voyages (France et étranger) sur le thème du bien-être en montagne (spécialité sur le Yoga) est d'accord pour gérer et promouvoir des séjours sur les autres thèmes proposés. Elle est par ailleurs ouverte à adapter ses séjours « bien-être » à d'autres intervenants, à la restauration bien-être en lien avec les hôtels-restaurants intéressés. Les relations avec les artisans seront également facilitées, avec un accord complet de cette entreprise sur le projet de développer une collection d'objets liés aux pratiques de bien-être qui serait prêtée aux participants, qui pourraient ensuite acheter ces objets (sur commande au départ ? Ou bien, il faut rechercher le moyen de produire un stock initial suffisant. C'est un aspect qui est à l'étude). Cette entreprise travaille régulièrement avec **plusieurs accompagnateurs montagnes** (3 principaux et d'autres occasionnellement) que nous avons rencontrés et qui ont chacun des spécialités en rapport avec les différents thèmes.

Sur le thème des chemins de Saint-Jacques, pour lequel il est plutôt recherché des prestations allant vers le haut de gamme (puisque'il s'agit de toucher une clientèle, étrangère en particulier, différente des pèlerins les plus nombreux qui recherchent plutôt des prestations peu coûteuses), **deux hôtels-restaurants** de Saint-Savin sont intéressés : Le Viscos et l'Hôtel des Roches. L'un d'entre eux est géré par des personnes anglaises et peuvent accueillir facilement des groupes anglophones. Les qualités des prestations sont intéressantes. Le chef est habitué aux innovations culinaires. Sur un autre cheminement intéressant des chemins de Saint-Jacques, le **restaurant** la ferme basque (Cauteret) est également intéressé à adapter des prestations aux exigences de cette offre touristique. La conserverie artisanale de cette entreprise peut également être un lieu de conception de produits innovants également en relation avec le thème. Les **guides culturels de Lourdes** sont intéressés particulièrement à intervenir sur ce thème et mettront à disposition du

projet le listing des Tour Opérateurs Leader qui s'intéressent à ce thème des Chemins de Saint-Jacques qui est de plus en plus attractif pour des clientèles étrangères aisées, celles-ci ne trouvant cependant pas jusqu'ici des activités et prestations au niveau d'intérêt et de qualité attendu (Tour opérateurs Japonais, Colombien, Hollandais,...). Les guides culturels ont une pratique forte des langues, avec une diversité linguistique forte quand on considère l'ensemble des guides et peuvent servir également pour cela d'intermédiaires et traducteurs durant les séjours. Il est envisagé sur ce thème des interventions possibles de **plusieurs artisans d'arts**, d'un **intervenant culturel** très versé dans la connaissance du patrimoine local (association patrimoine des Hautes-Pyrénées et musée d'Aucun). On lira dans la présentation des thèmes et activités (3^{ème} partie) qu'une diversité de produits locaux de **plusieurs agriculteurs** du territoire (Val d'Azun, Baucens) seront valorisés (pique nique et repas des « pèlerins ») durant les séjours, dont de nouveaux produits inventés à l'occasion de ce projet et qui seront ainsi testés à travers la mise en œuvre de l'offre touristique. Par ailleurs, les cheminements parcourus par les touristes intégreront un minimum d'**une exploitation agricole**, de façon à sensibiliser les visiteurs (ou à conforter une sensibilité qu'ils auraient déjà !) à l'agriculture locale et à l'importance d'établir des relations directes avec les agriculteurs. Le choix de manque pas dans le Val d'Azun d'exploitations qui peuvent accueillir un groupe beaucoup d'entre elles le font déjà. La particularité du projet est cependant de prévoir que les exploitants ne soient pas obligés de consacrer du temps au groupe, ou bien un minimum de temps, par le fait que l'accompagnateur du groupe sera capable d'expliquer l'essentiel sur le fonctionnement de l'exploitation et sur les facteurs de qualité des produits. Par ailleurs, le principe est qu'un produit de l'exploitation soit pré-vendu dans le pass touristique, ce produit étant soit dans le repas de midi sous forme pique-nique et/ou dans le panier souvenir qui est également prévu dans le pass. Cette condition n'impose pas ainsi que les exploitants soient obligés de prendre du temps pour la vente, à des moments qui ne lui conviennent pas toujours.

Sur le thème du bien-être, trois **accompagnateur(ice)s montagnes** ont des spécialités différentes en termes de pratiques (yoga, méditation,...) et il est prévu dans l'une des formations de réaliser une journée d'échange de pratiques pour finaliser des offres nouvelles d'activités dans ce domaine. **Un restaurant gastronomique réputé** est très intéressé à pouvoir proposer des « repas bien-être » basés sur un équilibre entre valeur gastronomique et valeur diététique. Cet intérêt est basé autant sur une démarche de progrès vers la diététique que sur une démarche commerciale qui veut tenir compte des nouvelles clientèles qui recherchent des restaurants capables de relever ce défi d'adaptation. De même, ce restaurant est intéressé pour développer de vrais repas végétariens ou Vegan. Par ailleurs, pour d'autres repas durant le séjour, un **gîte-auberge** travaille déjà dans cette direction et est également motivé pour s'associer à cette démarche. Cette structure accueille des stages de yoga et a l'habitude déjà d'organiser une visite du marché avec les stagiaires pour que ces derniers constituent leurs pique-niques à partir de 100 % de produits locaux. Le projet confortera simplement cette idée de base, en proposant en plus une information nutritionnelle et des savoir-faire sur la dégustation des produits (cf.

le plan de formation). Un **artisan de la laine** et un **artisan du bois** sont intéressés par les objets qui sont envisagés en lien avec cette offre (cf. images dans la description des activités, en partie 3). Des agriculteurs sont également intéressés par l'accueil de groupes sur ce thème, et notamment **deux exploitations** en maraichage et maraichage / Safran / plantes aromatiques et plantes médicinales séchées. Par ailleurs **d'autres exploitations** (pomme, jus de pomme, fromage,...) seront concernés par la préparation des pique-niques. Par ailleurs, le partage des idées a motivé un restaurateur à prévoir la création **d'une nouvelle entreprise destinée à créer des produits agroalimentaires artisanaux respectant des critères de cuisine bien-être** ainsi que des pâtés végétaux (+ champignons). Cette création étant programmée pour Octobre 2018.

Sur le thème des champignons (cf « les secrets des champignons » en partie 3), les mêmes restaurants sont intéressés (et notamment le Viscos qui développe depuis très longtemps des spécialités culinaires sur les champignons en automne mais également en été et au printemps) ainsi **qu'un restaurant d'Arras, le Kairn**, qui propose des formules qui conviendront pour un repas simple de midi ou pour des tapas mycologiques en soirée (repas actuels avec une base de « tartine » et de soupes de type « veloutés ». Ce lieu est très intéressant pour accueillir des groupes sur un thème donné, organiser des spectacles, des causeries, des expositions,...sur ce dernier thème ou sur d'autres comme « les chemins de Saint-Jacques ». **La commune d'Arras** est intéressée par l'idée d'un sentier mycologique, avec une dimension artistique, un sculpteur sur roche renommé du village pouvant réaliser quelques sculptures de champignons pour marquer quelques lieux particuliers du parcours. La particularité de plusieurs communes du Val d'Azun est une proximité à la fois d'écosystèmes truffiers de montagne (truffe sauvage) et d'écosystèmes plus forestiers à cèpes. La **réserve naturelle du Pibeste** est intéressée à poursuivre ses premières actions en faveur de la truffe du Pibeste (simple panneau d'interprétation pour le moment). Une première visite collective, en Mars, a permis d'ébaucher un avant-projet de circuit de découverte mais nous devons formaliser ces réflexions en mettant en place une « formation-action » à ce propos (cf. planning de formation). **Deux accompagnateurs montagnes** sont spécialisés l'un sur la cueillette des plantes alimentaires et des champignons et l'autre sur les écosystèmes forestiers en général. Ils sont de fait intéressés par des parcours sur ce thème.

Sur le thème des « saveurs de montagne », on lira dans la description des activités prévues (cf. 3^{ème} partie) que ce thème qui vise directement à l'objet principal de projet (gastronomie, produits locaux, écosystèmes agricoles,...) sera abordé sous l'angle de « la collecte » de produits (« on fait son marché » en allant visiter les exploitations), de la dégustation (avec « grilles » de dégustation) et du cours de cuisine (activité qui connaît un succès qui ne se dément pas. Le même restaurant de Saint-Savin, le Viscos, pratique déjà des activités de cours de cuisine et est intéressé de fait à s'associer à ce projet. L'une des formations sera organisée dans ce restaurant, pour les chefs d'autres structures qui souhaiteraient participer

à un échange de bonnes pratiques + apports d'informations techniques (aspects nutritionnels, techniques basses températures, etc..) et qui souhaiteraient également échanger sur la pédagogie des cours de cuisine pour les publics touristiques.

Un **accompagnateur montagne** intéressé est par ailleurs un ancien **cuisinier professionnel** et développe des séjours autour de l'apprentissage de la cuisine en pleine nature, à base de produits locaux et de plantes alimentaires sauvages. Son intervention sera précieuse sur des activités de cuisine en montagne (« cuisine au sommet ») et en partenariat avec les restaurants qui s'engageront dans une offre touristique sur ce thème. Les activités permettront de visiter **plusieurs exploitations agricoles** et de faire connaître leurs produits selon les mêmes principes que dans les autres thèmes (repas au restaurant 100 % produits locaux, pique-niques 100 % également, « panier-souvenir » dans le pass.

IV- VALLEES D'AURE ET LOURON

1- COMMUNICATION AVEC LES ACTEURS LOCAUX

Comme dans les autres territoires, la première réunion collective a été précédée de quelques visites individuelles auprès d'acteurs clefs, pour tester la perception de ces acteurs sur le projet et orienter ainsi la communication et notamment l'information pour la première réunion. Il s'agissait d'une entreprise locale d'organisation de voyage (qui travaille par ailleurs en partenariat avec les deux entreprises locales portées également par des accompagnateurs montagnes qui ont également la licence d'organisateur de voyages et séjours), de trois agriculteurs, des animateurs du Pays d'Art et d'Histoire, deux restaurants.

La communication a ensuite été faite par emails, complétés par des appels téléphoniques pour apporter une communication moins impersonnelle.

Comme dans le Sobrarbe et à la différence du Val d'Azun (mairie de Saint-Savin), nous avons organisé la première réunion dans un hôtel-restaurant de montagne (Germ Louron) de façon à communiquer implicitement sur le fait que le projet avait une finalité très concrète.

Résultats des entretiens initiaux :

Ces entretiens initiaux ont montré un intérêt général pour la valorisation des petites exploitations agricoles de montagne via le tourisme. Les agriculteurs rencontrés sont conscients du fait d'être des acteurs patrimoniaux du territoire autant que des producteurs de biens alimentaires et trouvent logique que cette action de préservation / valorisation du patrimoine soit valorisée à travers un « tourisme de découverte du patrimoine ».

Ces vallées comptent des jeunes agriculteurs pionniers dans leurs productions (maraichage agro-écologique bio, safran, petits-fruits et produits innovants,...) et des agriculteurs plus anciennement installés sur des productions de qualité (fromage, viande), souvent tournés comme dans le Val d'Azun vers la vente directe et qui sont ouverts aux contacts avec les touristes (marchés d'Arreau, de Bordère-Louron, de Saint-Lary; visites à la ferme régulières,...). Le fait d'organiser les visites à la ferme à travers de nouvelles initiatives comme cette démarche touristique (visites groupées, produits pré-payés, action commerciale à travers le panier-souvenir) est vue comme une démarche bien sûr intéressante.

Un autre aspect positif souligné est le fait de relier encore un peu plus les acteurs entre eux autour d'un projet commun. L'expérience du panier souvenir associant les produits de plusieurs agriculteurs a été testée par l'entreprise organisatrice de voyage signalée ci-dessus.

C'est un succès, qui sera donc développé dans ce projet et montré comme exemple de bonne pratique pour les autres territoires.

De l'avis général, la relation agriculteurs-restaurateurs demande à être mieux discutée et organisée. Les arguments du défaut de production régulière et du prix plus élevé restent présents dans les commentaires des restaurateurs tandis que le manque de communication et les tensions sur les prix sont donnés par les agriculteurs rencontrés comme argument d'un déficit de circuits courts agriculture-restauration.

La solution proposée par le projet d'un cahier des charges impliquant 100 % de produits locaux pour les groupes venant spécifiquement pour les activités thématiques développées dans cette démarche est acceptée sans difficulté par les restaurateurs, dans la mesure où les prix peuvent être adaptés à des clientèles à pouvoirs d'achats plus élevés.

Les entretiens ont également permis de préciser, enrichir les idées sur les thèmes et les activités.

5- RÉUNIONS DE TRAVAIL PARTICIPATIVES

Réunion 1 : réunion informative et de premiers échanges

Une réunion a été organisée à l'auberge de Germ Luron, selon le même plan que la réunion de Saint-Savin.

Ordre du jour :

1. Présentation du projet, sur la base du diaporama utilisé à Saint-Savin également
2. Présentation des activités des participants
- 3- Questions sur les enjeux, intérêts du projet
4. Présentation des étapes ultérieures

Résultats de la réunion

- Assistance: 9 acteurs locaux. 1 animateur du projet.

Au cours de la présentation, le débat s'est organisé autour des questions suivantes :

- ✓ L'opportunité de créer des produits agro-alimentaires nouveaux, en pouvant les tester à travers ces nouvelles activités touristiques : exemple de champignons cultivés sur pailles ou drèches de brasserie (brasserie artisanale d'Arreau), barres énergétiques artisanales (propositions de l'exploitation « Safran de l'Arbizon »)
- ✓ L'importance d'adapter les **formats des produits** et le packaging pour permettre de faire connaître les produits à travers des « échantillons » peu coûteux, en particulier pour la constitution de paniers souvenirs qui soient eux-mêmes à un prix modeste.

Ces échantillons doivent permettre de bien goûter les produits mais de doivent pas empêcher le fait d'acheter ensuite (hors pass touristique) les mêmes produits sous des formats plus importants. Les boissons en particulier (Bière artisanale et sirop de Safran) doivent pouvoir être proposés en bouteilles plus petites qu'actuellement).

- ✓ L'importance de travailler sur la question des **pique-niques** est également évoquée dans cette réunion (cf. la réunion dans le Val d'Azun). Ceci est vu comme une façon simple de faire connaître les produits.
- ✓ Un consensus sur le fait qu'il y a des publics nombreux à attirer, sur des offres originales, en adaptant vraiment les propositions aux attentes de ces touristes et en offrant des **offres homogènes** en authenticité et qualité (activités et hôtel-restaurant).
- ✓ La question de la qualité recherchée pour adapter les offres aux attentes de publics à pouvoirs d'achats plus élevés suscite un débat sur cette notion de qualité. Si un niveau de confort suffisant est nécessaire, l'**authenticité** d'un lieu, des produits, de la cuisine sont les facteurs principaux dans le cas d'un tourisme d'expérience tel que proposé dans cette démarche. Cela permet à des hôtels-restaurants ruraux de s'inscrire dans la démarche. Le plus important est qu'il n'y ait pas de « fausses notes », des petits détails imparfaits qui vont focaliser l'attention éventuellement : exemple : produits industriels au petit déjeuner par exemple.

- ✓ Une réflexion sur le détail des activités :

Quels cheminements pour les Chemins de Saint-Jacques ? L'idée est de travailler ici sur les « Chemins anciens ou cachés de Saint-Jacques », parallèles aux grands itinéraires, avec une notion d'aller à la découverte de « trésors cachés ». Le principe est également de travailler sur « le repas du pèlerin ». Discussion sur le contenu de ces repas et du pique-nique.

Intérêt du « mycotourisme », en lien avec le projet aragonais qui va dans ce sens. Le territoire offre les champignons d'automne et de printemps. Printemps : morilles associées aux boisements linéaires de frênes, en bordure de prés en terrasses (Germ, Mont, Cazaux-Fréchet,...) et mousseronnières encore nombreuses. En lien avec une offre de mycotourisme, il y a l'opportunité de développer une ou deux cultures artisanales de champignons, sur déchets agricoles et sur bois. Deux agriculteurs sont intéressés par cela.

Sur le thème du « bien-être », l'entreprise d'organisation de séjour, en lien avec deux accompagnateurs montagne est intéressée à travailler particulièrement sur la marche et la respiration ainsi que des pratiques qui mettent en relation avec la nature...D'où l'idée de « méditation du chemin ». Des liens existent de fait entre les deux thèmes « Chemins de Saint-Jacques » et « Bien-être ».

Cette entreprise travaille déjà sur le thème des « **produits de montagne** », à travers une visite de villages et exploitations agricoles, avec des jeux de dégustation (comités d'entreprises, familles) pour apprendre à reconnaître les différents fromages (vache, brebis, mixte,...), en relation avec sept exploitations agricoles.

En conclusions :

Un consensus sur l'intérêt de la démarche

Des rendez-vous pris pour la suite du projet pour travailler plus spécifiquement sur les différentes activités, les partenariats, les cheminements.

Réunions de travail en petits groupes pour approfondir les thèmes, étudier les cheminements, réfléchir aux produits pour les pique-niques et paniers-souvenirs.

Chemins de Saint-Jacques :

Arreau : Réunions successives avec différents acteurs, sur un cheminement depuis Arreau vers Jezeau et retour : Entreprise organisatrice de séjours, animateurs Pays d'art et d'histoire, producteur de bière artisanale (Arreau), fromagère (fromage de brebis) sur le chemin vers Jezeau, Producteur de Safran (Jezeau), maraichers

Mycotourisme :

Mont et Cazeau Frechet : Entreprise d'organisation de voyage, accompagnateur montagne, deux exploitants (agroécologie, fromages). Visites de lieux de production (morilles, Mousserons). Discussions sur les modes de culture artisanale de champignons. Déplacement à Val Louron pour visiter la forêt du Lapadet et les écosystèmes à champignons d'automne.

Marché d'Arreau. Echanges avec les producteurs, après la fin du marché, sur les différents produits à associer dans les paniers-souvenirs.

Vielle-Louron ; réunion de travail sur le chiffrage d'offres standards (à adapter ultérieurement en fonction des différentes structures hôtelières qui s'intéresseront aux circuits. Entreprise voyage, Accompagnateur, restaurateur.

Réunion avec deux accompagnateurs montagne, en forêt du Lapadet. L'idée est discutée puis développée de travailler sur une offre en relation avec l'intérêt nouveau du public pour les thèmes en lien avec les arbres : « l'intelligence des arbres » (en référence au grand succès du livre du même nom et d'un film qui passe dans de nombreuses salles de cinéma avec des séances de ciné-débat), la « sylvothérapie » et les « bains forestiers ».

Réunions de type 3 : Réunion collectives de travail et de validation.

Réunion menée à Loudenvielle, à Balnéa – salle de réunion du restaurant Planetalis.

Le choix de cette salle a été fait pour marquer symboliquement l'intérêt de relier cette démarche au projet « bien-être » du territoire et à la structure liée aux bains thermaux. L'accès à ces derniers représente une activité complémentaire de détente dans les programmes d'activités qui sont envisagés quels que soient les thèmes concernés.

Objectifs :

- 1) Rappel du contexte, des objectifs du projet et de ses avancées.
- 2) Présentation des résultats du travail préliminaire: modèle touristique, thèmes d'offres touristiques, propositions d'activités détaillées.
- 3) Validation et enrichissement des résultats.
- 3) Présentation des thèmes et contenus de (co) formations déjà identifiés. Discussion et compléments. Préparation d'un planning de formation.

Résultats : Une participation moindre qu'escomptée (10 acteurs locaux + une journaliste, 1 photographe et l'animateur de projet) mais active et qui a conduit à la formulation de propositions complémentaires intéressantes.

Conclusions des échanges (cf. Compte-rendu DOCUMENT D1, page 179) :

- Au terme d'un long échange sur les finalités du tourisme dans nos territoires pyrénéens, il est proposé que les offres touristiques conçues grâce à cette démarche puissent être déclinées selon deux modalités correspondant l'une à des publics qui recherchent dans les Pyrénées un tourisme bon marché (tendance dominante actuellement et qui est à conforter) et l'autre correspondant à des publics qui recherchent des prestations de plus haute gamme.

- La question des Pique-niques de qualité suscite un intérêt particulier.

- Deux thématiques nouvelles sont proposées :

L'une porterait sur une **valorisation des fruits**, en lien en particulier avec les réalisations de Vielle-Aure (presseur collectif,...). Le principe étant de proposer des activités qui reprendrait la trame d'animation proposée pour l'offre portant sur les champignons (de la forêt à la transformation artisanale des produits): de l'arbre aux fruits transformés,... Cette thématique sera discutée cet été et n'est pas développée dans la 3^{ème} partie de ce document.

L'autre thématique qui semble intéressante est celle du **trail**, en considérant qu'il y a un travail innovant à faire d'une part sur **les repas des trailers** (qui sont souvent inadaptés) et un hôtel-restaurant d'Arreau (hôtel d'Angleterre) serait candidat pour travailler sur ce sujet et d'autre part sur un principe général de « trail bien-être » avec des offres de services qui intégreraient la restauration / nutrition, un apprentissage d'informations concrètes sur la physiologie de la course et la respiration, des pratiques de récupération (massage, bains...) en lien avec Balnéa. Cette offre serait ainsi adaptée à une demande de publics moins sportif et qui a besoin d'être coaché pour une discipline exigeante.

- Une discussion porte sur l'opportunité de transposer le modèle proposé (cf. présentation du modèle dans la deuxième partie du document) à des activités qui existent déjà sur le territoire et qui mériterait d'être enrichies des éléments décrits dans ce modèle. L'exemple

est donné d'une activité de stages internationaux de IAÏDO ou IAÏ JUTSU (Art du sabre), une discipline traditionnelle japonaise qui concerne des publics peut-être intéressés par des activités complémentaires telles que celles proposées dans l'offre bien-être dont en particulier les activités liées à l'alimentation. De fait, il est prévu de rencontrer les organisateurs de cette activité.

6- ACTEURS INTERESSES

Comme dans les autres territoires, les réunions et visites ont abouti à la conception d'activités et de montage de séjours avec un chiffrage de ces derniers, ces séjours impliquant des réseaux d'acteurs bien identifiés et qui sont motivés à participer à ces offres touristiques. Cette étape étant acquise, le travail ultérieur visera en particulier à présenter ces résultats à des acteurs n'ayant pas pu dans un premier temps prendre le temps de venir s'informer de cette démarche, de façon à ce que d'autres réseaux d'acteurs puissent bénéficier du travail effectué. Cette diffusion étant faite à l'occasion des journées de formation à venir, des séminaires de fin de la démarche et d'autres occasions qui seront données.

Comme pour le Val d'Azun, un point fort est l'intérêt initial accordé à la démarche par une première **entreprise locale d'organisation de voyage**, qui organise régulièrement des séjours et voyages (Louron, Pyrénées et étranger) sur différents thèmes et qui développe des liens réguliers avec les agriculteurs. Les visites de fermes, d'éléments du patrimoine agricole et le fait de mettre en contact les touristes avec les produits locaux représentent des évidences pour cette entreprise. C'est pourquoi, elle est très impliquée dans la démarche, pour travailler sur l'ensemble des thématiques.

Cette entreprise travaille par ailleurs avec d'autres **accompagnateurs montagnes**, qui participent ainsi aux réflexions. Un premier réseau de **7 agriculteurs** est impliqué dans les propositions, pouvant accueillir des visiteurs sur les différents parcours envisagés, travailler à la présentation de leurs produits pour constituer différents paniers thématiques. Certains sont intéressés à développer de nouveaux produits en relation avec les thèmes proposés.

Trois structures d'hôtellerie-restauration sont d'accords pour participer aux offres touristiques, deux autres étant intéressées à nous rencontrer, n'ayant pas pu se rendre aux réunions.

L'**Office de Tourisme AURE-LOURON** sera un relai pour la promotion des offres touristiques ;

Une réflexion est également entamée avec les techniciens du **Pays des Nestes**, qui travaille depuis longtemps sur la promotion des circuits courts.

Des liens sont tissés avec **trois communes**, représentées dans les réunions et intéressées à différentes thématiques.

DEUXIEME PARTIE :
PRESENTATION DU MODELE TOURISTIQUE PROPOSE

I- INTRODUCTION : RAPPEL DE LA DEMARCHE GENERALE DU PROJET ET IMPORTANCE DE LA DEFINITION D'UN MODELE ECONOMIQUE GENERAL.

Pour atteindre l'objectif général du projet qui est l'élaboration d'un modèle de mise en valeur touristique des produits agroalimentaires dans les vallées pyrénéennes, trois démarches complémentaires sont nécessaires :

La première est l'élaboration d'un modèle général visant en particulier à mettre en lien l'agriculture et le tourisme

La deuxième est la conception d'offres touristiques spécifiques, adaptées aux demandes du public et aux atouts et ressources des territoires

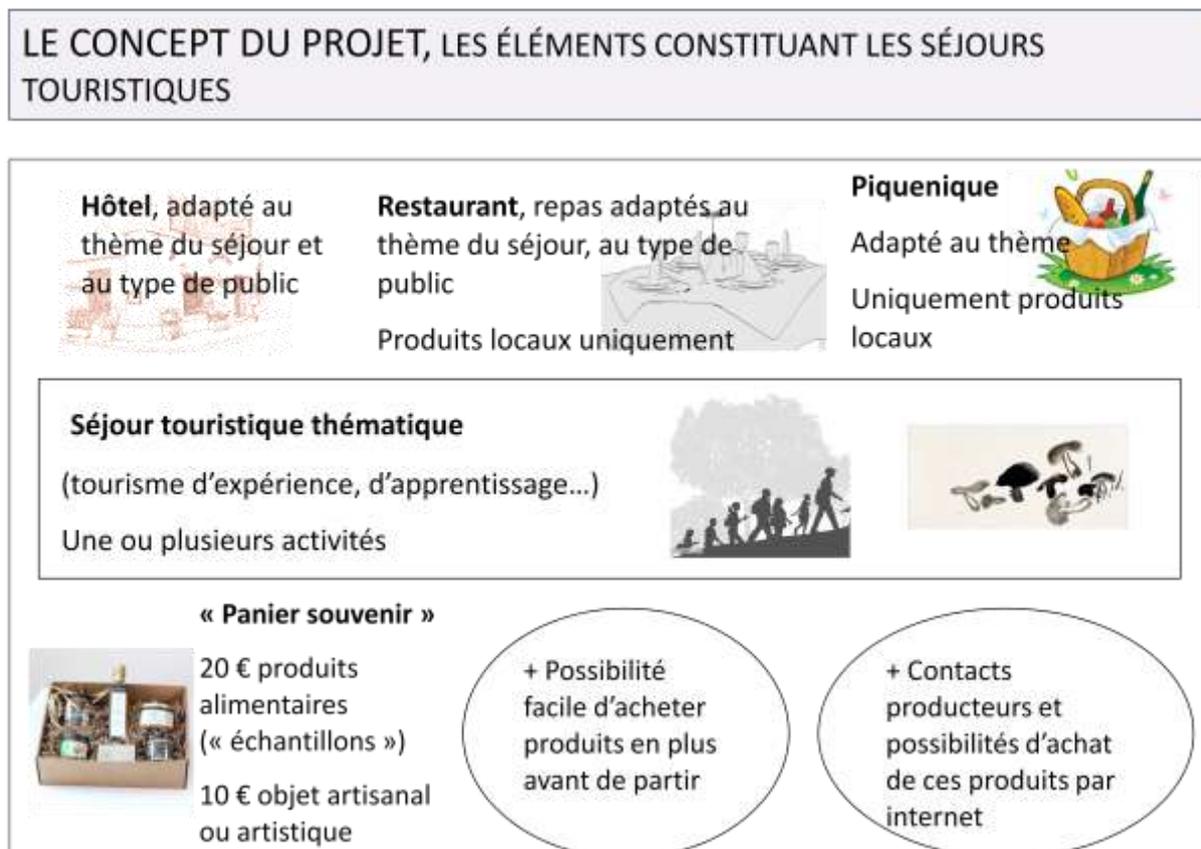
La troisième est l'appropriation de ces offres touristiques et leurs mises en œuvre par les acteurs intéressés. Cette appropriation étant notamment rendue possible grâce à des formations ciblées et adaptées aux exigences de ces offres touristiques innovantes et aux exigences de nouveaux publics touristiques.

Les démarches d'animation décrites précédemment ont permis d'avancer collectivement dans ces trois directions, en construisant progressivement un modèle économique nouveau basé en particulier sur des synergies encore peu explorées, en imaginant des activités touristiques nouvelles qui puissent répondre à des demandes actuelles concernant à la fois des thématiques mais également des formes de tourisme (tourisme durable, tourisme d'expérience, tourisme d'authenticité,...), en mettant en évidence l'intérêt de certaines formations pour favoriser une évolution des pratiques, la créativité et l'innovation...

La définition d'un modèle touristique général est très importante car c'est cette définition qui va guider ensuite la conception des offres touristiques et « cadrer » leurs mises en œuvre et leurs évolutions dans l'avenir. Ce « cadre » correspondant en quelque sorte à un cahier des charges qui va garantir un engagement des parties prenantes et la qualité des offres touristiques.

II- PRESENTATION DU MODELE

Le schéma suivant a été utilisé pour résumer et présenter simplement les éléments clefs des offres touristiques qui sont en cours de construction. Toutes les offres répondront, par engagement des acteurs, à ce modèle :



COMMENT DEFINIR CE MODELE ?

Nous pouvons parler d'un « **MODELE TOURISTIQUE TERRITORIAL** » au sens où la mise en œuvre des produits touristiques aura un effet structurant sur le territoire local.

Cela signifie que le produit touristique ne se contente pas de valoriser les ressources et les activités du territoire mais qu'il vise en retour à **développer les ressources du territoire, grâce à la mise en synergie des acteurs et grâce à l'innovation**. Nous verrons que la mise en relation du tourisme, du patrimoine alimentaire, de l'agroalimentaire artisanal et de l'artisanat d'art favorise la créativité. Plusieurs acteurs de l'agriculture et de la restauration sont ainsi intéressés à développer de nouveaux produits agroalimentaires liés aux thèmes touristiques comme il est illustré en 3^{ème} partie. De même, des artisans d'art sont motivés pour créer de nouveaux objets directement inspirés par ces thématiques et par les activités proposées. De plus, le thème du bien-être conduit plusieurs restaurateurs à une réflexion sur une évolution des pratiques de restauration.

L'activité touristique recherchée vise également à renforcer « le sens du territoire », son « projet » et donc son identité. L'identité d'un territoire se construit en particulier à travers le développement de relations entre les activités et entre les acteurs. L'exemple de la vallée de Chistau qui s'intéresse particulièrement aux champignons peut devenir démonstratif, si la démarche conduit à développer les activités mycologiques, la restauration mycologique, les produits agroalimentaires et les produits artisanaux reliés à ce thème général.

La vallée du Louron peut également trouver à travers le développement d'activités autour du bien-être (cf. les activités décrites en 3^{ème} partie sur les thèmes du bien-être - randonnées Yoga, méditation, marche et respiration...en montagne, repas « bien-être »,... – et de la forêt – « les bains forestiers », la « sylvothérapie »,...) un renforcement de son identité « bien-être » qui se développe à partir de BALNEA et des ressources associées.

Nous pouvons parler également d'un modèle touristique transnational, qui vise à développer des relations à la fois « symboliques » (« culturelles », « identitaires ») et concrètes entre des territoires locaux transfrontaliers. Ces relations pouvant s'établir entre les deux, trois ou quatre territoires pilotes initiaux de cette démarche.

Ces relations vont s'établir sur la base de **4 facteurs** :

1) La mise en place de **parcours de découverte de deux territoires partenaires à travers un circuit thématique commun.** (Concrètement, la démarche vise à élaborer parallèlement des séjours/circuits touristiques de un, deux à peu de jours sur deux territoires et à proposer en complément des offres de séjours plus longs permettant aux touristes de visiter les deux versants des Pyrénées et de bénéficier ainsi de la diversité et richesse pyrénéenne). Le thème commun proposé pour un circuit transfrontalier va permettre de développer une identité et une attractivité communes.

2) la mise en œuvre d'un **cahier des charges commun,** simple, entre les acteurs participant à ces offres des deux côtés de la frontière. Ce cahier des charges permet d'envisager de développer des offres communes de qualité homogène, pour répondre aux attentes touristiques. Parmi les conditions imposées de ce cahier des charges, l'idée concrète de 100 % de produits locaux dans les repas thématiques servis pour les groupes venant spécifiquement pratiquer les activités développées dans ce projet. Les groupes venant sur réservation et les prix des repas étant adaptés, la difficulté d'adaptation des restaurateurs ne doit pas être un frein trop grand. Le fait pour les restaurateurs de s'organiser ponctuellement pour des groupes sur réservation (100 % de produits locaux et repas thématiques nouveaux) peut ensuite les inciter à développer plus largement ce type d'offre, pour d'autres publics. Ces conditions du cahier des charges ont été discutées au fil des réunions mais pourront être concrétisées plus avant lors des formations : par exemple, les conditions concernant les « repas bien-être », les critères pédagogiques concernant l'accueil

et l'accompagnement des publics,...Le respect des critères pourra ensuite être suivi par les entreprises qui valoriseront les offres touristiques transfrontalières.

3) Le développement d'une **offre transnationale de produits agroalimentaires et artisanaux complémentaires**. Cette complémentarité est intéressante et doit être valorisée pour :

- ✓ Assurer l'approvisionnement des restaurants avec 100%de produits locaux (cf. point précédent).
- ✓ Elaborer des paniers souvenirs transfrontaliers. C'est un développement du panier évoqué dans le schéma de synthèse. Ce panier contient des « échantillons » en quelque sorte, les touristes participant aux activités étant par ailleurs mis en contact avec les produits durant le séjour, à travers les pique-niques et les repas (produits alimentaires) et à travers les activités pour les autres produits. Par exemple, un matériel « bien-être » de produits artisanaux (tapis et petit tabouret de méditation, vaisselle,...) est prêté aux participants durant le séjour et ceux-ci peuvent avoir envie d'acquérir un matériel personnel avant de repartir.
- ✓ Associer les produits transnationaux dans des points de vente communs.

4) **La connaissance réciproque des acteurs**, à travers des moments d'échanges, initiés à l'occasion du projet de formation et susceptible d'être développée dans l'avenir à travers un engagement dans des offres touristiques communes.

TROISIEME PARTIE :

PRESENTATION DES THEMES ET DES ACTIVITES TOURISTIQUES

I- INTRODUCTION : Les thèmes et activités ont donc été définis lors des différentes réunions, précisés lors d'entretiens individuels ou petits groupes, notamment avec les entreprises de tourisme actif, les accompagnateurs de moyenne montagne qui accompagneront ensuite les groupes, les guides culturels et d'autres acteurs culturels (pour le thème des Chemins de Saint-Jacques), les restaurateurs et les agriculteurs déjà engagés dans des démarches touristiques,...

Les activités et les premières conceptions de circuits se basent sur le cadre général décrit au point précédent et sont en quelque sorte « guidés » par ce cadre.

Comme un résultat concret du projet, nous envisageons de produire un « guide pour construire des circuits touristiques dans les vallées pyrénéennes » à l'usage des acteurs locaux. Ce guide comprenant les explications sur le modèle, les justifications et descriptions des activités qui sont faites dans les pages suivantes de ce document, des exemples concrets de propositions, détaillées et chiffrées (travail en cours qui sera affiné lors de formations spécifiques), des exemples de flyers de présentation. Ce guide sera disponible pour les séminaires de fin de projet.

En attendant, nous présentons dans ce document neuf thèmes, avec pour chacun un argumentaire de justification de l'intérêt du thème et une description des activités proposées. Le panel des thèmes s'étant enrichi au fil des réunions et jusqu'au mois de Juin (3^{ème} réunion collective), la réflexion sur certains thèmes est plus avancée que sur d'autres, qui sont à l'étude. De même, on trouvera pour trois des thèmes simplement une page de représentation d'objets et produits dont la production est envisagée déjà, par des artisans locaux. Pour les autres thèmes, la réflexion se poursuit rapidement.

«CHEMINS DE SAINT-JACQUES »

Introduction : Intérêt de ce thème pour le tourisme :

- L'intérêt du public pour les chemins de Saint-Jacques augmente encore.
Cet intérêt se porte essentiellement sur **les valeurs** que symbolise le thème du cheminement sur les chemins de Saint-Jacques : la méditation en marchant, le fait de laisser derrière soi les préoccupations habituelles de la vie quotidienne, les découvertes et les rencontres inattendues... Mais une partie de ce public souhaite découvrir cette **réalité du Chemin de Saint-Jacques et le sens du cheminement** sans pour autant partir longtemps et en bénéficiant de conditions confortables.
- Il semble qu'il soit ainsi intéressant de construire une offre touristique qui réunisse les critères suivants :
 1. Un séjour court mais qui permette une découverte des différents aspects du chemin de Saint-Jacques : La rencontre du patrimoine historique et culturel, les bienfaits de la marche, la découverte de la « marche méditative » qui permet de se ressourcer, de rencontrer à la fois la nature et soi-même, le repos et l'insouciance des étapes autour d'un repas agréable et de la rencontre avec d'autres marcheurs...
 2. Une offre de tourisme d'expérience et d'apprentissage : Un séjour qui permet de s'initier et d'apprendre des choses simples mais essentielles pour notre vie en général et qui peuvent aussi nous préparer à l'expérience de partir plus tard seul sur le chemin...
 3. Des conditions d'apprentissage qui s'adaptent à chacun, en considérant que chacun est unique. Ce critère repose sur l'expérience et sur la qualité d'écoute et de « transmetteur » des animateurs du séjour
 4. Une offre de tourisme qui respecte les valeurs du tourisme responsable et notamment le fait de se nourrir sur le chemin à partir des produits agricoles qui sont élaborés dans le territoire local que l'on traverse
 5. Des conditions d'apprentissages confortables, pour un public qui souhaite en premier lieu être en vacances et bénéficier d'attentions...Marcher tranquillement, se restaurer agréablement, dormir dans un lieu agréable....

« CHEMINS DE SAINT-JACQUES »

Activité 1 : « La méditation du chemin »

Découvrir les bienfaits de la marche associée à la respiration consciente et notre capacité à nous relier aux éléments de la nature dans laquelle nous conduit le chemin.

Une petite randonnée sur un chemin qui propose à la fois des ambiances intimes (sous des arbres, entre de jolis murets,...) et des points de vue sur les paysages lointains avec une forte présence du ciel (espace et lumière...).

■ **Apprentissage ludique de la marche avec la respiration :**

apprendre à bien ressentir le rythme naturel de sa respiration (ventilation en fait) du moment. Apprendre ensuite à laisser ce rythme de la respiration guider le rythme de ses pas. « La respiration guide le mouvement et l'action ». Parallèlement, apprendre à ressentir que l'exercice de la marche libère et apaise la respiration et apaise ainsi le corps et l'esprit. Bien sentir en particulier que les épaules montent naturellement avec l'inspir et descendent avec l'expir..

■ **Apprentissage de façons simples et naturelles de se relier aux éléments de la nature** à travers une approche sensible :

Les yeux fermés : écouter simultanément sa respiration et le son d'un ruisseau (ou un autre son comme le vent, des cloches d'animaux,...), ressentir simultanément sa respiration et le contact de l'air sur son visage,...

Les yeux fermés et sur quelques pas : ressentir simultanément sa respiration, le mouvement de la marche, le contact de ses pieds sur le sol du chemin, les bruits,...(ce jeu d'apprentissage peut se faire à deux, l'un ayant les yeux ouverts pour guider l'autre qui a les yeux fermés...)

marche et respiration, arbres, rochers,...paysages lointains et ciel. : « la méditation du chemin »

Les yeux ouverts :

Ressentir sa respiration et ressentir simultanément d'autres sensations sonores et tactiles (l'air sur le visage, la chaleur du soleil,..), olfactives (dans un environnement riche en plantes odorantes,...) S'arrêter tranquillement devant quelque chose qui nous plaît, auquel on est sensible : un arbre, un paysage intime constitué par un muret de pierres et quelques jolis plantes,...Apprendre à rester un moment en contact simultanément avec sa respiration et avec ce petit paysage. Laisser se développer un moment notre relation avec « ce qui est devant nous ». Sentir que nous nous nourrissons de cette relation. Faire la même chose devant un vaste paysage (exercice particulièrement intéressant en haute-montagne), avec un horizon lointain et la présence du ciel.

- **Apprentissage global de la richesse de la notion de « chemin ».** Le chemin devient un lieu de vie, un ami qui nous guide,...

Il peut être intéressant de chercher à exprimer cette relation avec le chemin, en se posant quelques questions :

Vers où me conduit le chemin ? (vers la liberté ? vers l'aventure ?,...) . Qu'est-ce que je ressens pour ce chemin ? (une amitié ? une intimité ? Le sentiment d'être « chez moi » ?...)

« Piquenique des chemins de la montagne » : produits de terroir et produits de cueillette savoureux et diététiques (sous abris agréables en cas de temps pluvieux). Apprentissage de quelques plantes comestibles de base. Quelques notions de base de nutrition et de physiologie, pour savoir adapter ses repas à la marche.

Les plus :

- Un petit guide qui résume les « jeux d'observation » et présente en aquarelle les paysages rencontrés. Des pages vierges pour écrire quelques mots personnels sur les expériences.
- Un objet artistique, artisanal, qui symbolise le chemin (un collier ?)

Activité 2 : « Les trésors cachés du patrimoine, au fil du chemin »

L'expérience de la découverte de trésors cachés du patrimoine, quand nous savons emprunter les chemins discrets des territoires ruraux.

La randonnée « nature et culture »

- Une randonnée facile, dans un paysage qui allie trois choses : une **nature accueillante**, des éléments symboliques du **patrimoine agricole et rural** et des éléments précieux du **patrimoine culturel lié au chemin de Saint-Jacques** (patrimoine culturel religieux, et éléments patrimoniaux précisément liés au pèlerinage – sculptures,...)
- Un aspect ludique, en proposant un jeu d'énigme : une liste de questions énigmatiques fournie au départ de la promenade ou une série de petits dessins schématiques qui représentent des éléments importants de ce que nous allons rencontrer.
- Une dégustation sur le chemin d'un ou plusieurs produits agricoles (jus de fruit / fromage/...préparés à l'avance et qui attendent les visiteurs

Les plus :

- **Petit guide** présentant les éléments rencontrés
(ou bien : activité complémentaire = carnet de voyage)
- Un « **panier** » **souvenir** avec des échantillons des produits locaux et éventuellement un ou deux objets artisanaux et/ou artistique. Le « panier » étant bien représentatif du patrimoine du territoire traversé par le chemin.



Activité 3 : «Le carnet de voyage »

Recueillir ses impressions et découvertes dans un carnet, tout en développant ses capacités d'observation et de créativité.

Cette activité peut être menée à la suite de l'activité 2, d'après notre mémoire immédiate de l'expérience faite, ou bien être menée en parallèle. Dans ce cas, la randonnée prendra plus de temps, avec un pique-nique à midi et un repas en auberge le soir...

Réaliser des aquarelles très simples, en coloriant des dessins déjà imprimés

- Cette technique permet aux débutants de ne pas être bloqués par l'inquiétude de ne pas savoir dessiner. Elle permet aussi de réaliser dans tous les cas une aquarelle intéressante avec des consignes minimum. L'envie est alors donnée de poursuivre l'apprentissage.

Pour cela, un carnet de voyage est fourni, qui comporte des pages vierges mais également quelques dessins des paysages et éléments du patrimoine. Un ou deux dessins sont par ailleurs déjà aquarellés de manière très simple, à titre d'exemples (ce sera une aide si la technique d'aquarelle est très simple et reproductible facilement !)

Réaliser quelques dessins très simples, schématiques

- Sur le chemin, on montrera comment faire en « **trois traits** » (ou bien quatre, ou cinq, selon l'objet à dessiner). Le chiffre donné est une consigne qui permet de rassurer et de permettre de développer un regard synthétique sur ce que nous voyons.

A titre d'exemple, un dessin peut être déjà réalisé sur le carnet fourni.

L'apprentissage comprend les éléments clefs suivants, très faciles à apprendre : comment **faire glisser son crayon** sur une feuille pour tracer un joli trait (en respirant !), comment **estimer facilement les proportions entre deux objets** ainsi que **l'inclinaison** d'une ligne, une ligne de toiture par exemple (le bras tendu et un œil fermé, avec son crayon qui sert de règle !) de façon à reproduire ces proportions et cette inclinaison sur le papier.

Le regard est également aiguisé en donnant la consigne de « **chercher à représenter une relation intéressante entre deux objets** » : un contraste (la ligne courbe de la colline et la ligne verticale de cet arbre), une association pittoresque (un arbre et un rocher), un effet de rappel (une porte de pierre et une « porte » représentée par deux arbres voisins),...

Colorer éventuellement ces dessins le soir à l'aquarelle si on le souhaite et que le séjour permet de passer la nuit à l'hôtel...

Ecrire de petits textes du genre « Haïku » ou des petites poésies

- Pour cela : trouver trois mots qui traduisent une expérience d'un moment, mots qui peuvent désigner aussi bien un objet, qu'un sentiment, qu'une évocation...

« Une chapelle, lumière intense du soleil, je n'ai pas d'autres mots »

Pour une poésie : trouver trois mots qui riment avec « *chapelle* », « *soleil* » et « *mots* ».

Chercher ensuite à faire des vers complets pour traduire plus complètement notre expérience (**jeu à réserver pour le soir !**).

Réaliser quelques collages, de quelques plantes de faibles dimensions

Activité 4 : Le piquenique et le repas du soir du pèlerin de Saint-Jacques

Le piquenique des « chemins de montagne »

Il peut s'agir d'une activité à part entière que de s'initier à la façon de bien composer son pique-nique, à partir des produits locaux disponibles mais en recherchant également un ensemble bien équilibré d'aliments, adaptés à l'activité menée et qui demande d'avoir toute sa vitalité (pour marcher, bien se sentir au soleil ou dans la fraîcheur, écouter sans fatigue...) et à sa créativité (méditer, observer, dessiner...).

Ce pique-nique du chemin est également l'occasion d'évoquer et de goûter les aliments sauvages disponibles (plante, fruit, faine de hêtre,...)

Il est enfin l'occasion d'évoquer la nourriture du pèlerin d'autrefois et de ses aliments simples mais naturels...

Activité menée bien sûr en parallèle de l'activité (2) de randonnée :

- Visite de lieux de production (2 lieux par exemple ou bien un seul mais où sont présentés plusieurs produits de fermes voisines).
- Quelques aliments sauvages sont cueillis sur le chemin et emmenés sur le lieu ultérieur du pique-nique.
- Un repas est servi sous forme de pique-nique, avec quelques explications sur les intérêts nutritionnels des produits proposés, en lien avec la physiologie de la marche, les capacités de bonne assimilation pour ne pas être fatigué après le repas.

Repas du soir :

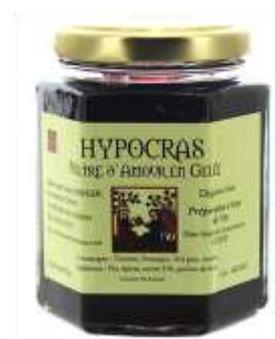
Repas thématique, sur le thème des repas des pèlerins au moyen-âge.
(formation prévue sur ce thème)

« CHEMINS DE SAINT-JACQUES »

Opportunités de création d'objets, de produits agroalimentaires locaux



http://mariagemed.over-blog.com/pages/Sac_de_pelerin-152404.html



Exemple d'offre touristique (exemple du Val Louron):

<p><i>Jour 1- Soirée d'accueil</i></p> <ul style="list-style-type: none">■ Apéritif d'accueil■ Repas (base Viande locale, légumes locaux,..).■ Petite soirée de partage sur les randonnées, les expériences de marche.	<p>- Accompagnateur montagne</p>
<p><i>Jour 2- « La méditation du chemin » et le carnet de voyage</i></p> <ul style="list-style-type: none">■ Petit déjeuner à base de produits locaux des montagnes■ Matinée : Petite randonnée au –dessus de Germ : vue sur les villages de la vallée et la haute-montagne. Apprentissage ludique de la marche avec la respiration, apprentissage de façons de se relier aux éléments de la nature à travers une approche sensible : Respiration et son du ruisseau, marche et respiration, arbres, rochers,...paysages lointains et ciel. : « la méditation du chemin »■ Piquenique des chemins de la montagne : produits de terroir et produits de cueillette savoureux et diététiques (sous abris agréables en cas de temps pluvieux). Apprentissage de quelques plantes comestibles de base. Quelques notions de base de nutrition et de physiologie, pour savoir adapter ses repas à la marche.■ Après-midi : Ateliers d'apprentissage (sur quelques étapes d'un petit cheminement ou bien en salle selon le temps): éléments pour réaliser un carnet de voyage : dessin, aquarelle, poésie,...Un carnet étant fourni, avec deux dessins déjà réalisés...■ Soirée : 17-19 h Balnéa. Repas du soir à Planetalis. Nuit hôtel■ Petit spectacle : Contes sur les chemins, sur la marche,...Musique, danse	<p>- Accompagnateur montagne</p> <p>- Intervenant Marche et bien-être</p> <p>- Conteur</p>
<p><i>Jour 3- Les chemins cachés du patrimoine</i></p> <p>« Au dessus des chemins de fond de vallée, le chemin discret des villages, églises et chapelles d'altitude et la rencontre des joyaux cachés du patrimoine ».</p>	<p>- Accompagnateur</p>

<ul style="list-style-type: none"> ■ Auberge: eveil, Petit déjeuner; Déplacement vers Arreau ■ Petite randonnée nature et patrimoine : visite Arreau, chemin Jézeau-Pailhac, visite d'une fromagerie et d'une safranière, visite de l'église de Jézeau, retour Arreau. Réalisation d'un petit carnet de voyage durant le cheminement (Deux esquisses, une mise en couleur, quelques « mots sensibles » pour une base de poésie). ■ Panier souvenir (pâté de brebis, sirop de safran, herbes, jus de pomme, bière, savon, 1 objet symbolique – bâton ou bol ou cuillère en bois ou besace) ■ Repas de fin (13 h-15h) au restaurant 	<p>montagne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guide culturel - Artiste aquarelliste
---	--

Produits Locaux utilisés dans le panier souvenir (faisant partie du pass) : 20 € de produits et un objet artisanal au choix pour l'équivalent de 10 €. Fromage de chèvre (5€), Pâté de brebis (4€), Sirop de Safran petit contenant (2,5 €), herbes (2,5 €), Jus de pomme petit contenant (2,5 €), Bière petit contenant (2,5 €), Fromage vache ou brebis (5 €) Produits artisanaux utilisés pour les pique-niques et/ou prêtés et/ou montrés durant les randonnées : « bâton professionnel », bol en terre, bol en bois, cuillère en bois, besace. **(Possibilité de s'approvisionner en produits avant de partir (à étudier....))**

Autres objets à l'étude : « Collier du chemin » : Collier souvenir associant des « perles » symboliques des différents éléments du chemin (le ciel = perle bleue transparente ; les montagnes... ; les arbres, prairies, animaux d'élevage, le patrimoine religieux local....)

Introduction :

Intérêt de ce thème pour le tourisme :

- De nombreuses personnes souhaitent bénéficier d'un apprentissage simple, ludique, sans contrainte ni formalisme, des éléments de bien-être qui sont apportés par des disciplines traditionnelles comme le Yoga, le Qi-Gong, la méditation.
- Cet intérêt est souvent global et concerne l'ensemble des facteurs qui participe au bien-être : le repos, la nutrition, la respiration, l'exercice physique. C'est pourquoi le public intéressé par ce thème va être particulièrement sensible à des propositions de tourisme durable et responsable. Ces offres touristiques doivent ainsi offrir une harmonie entre le cadre d'accueil, **les aliments et leurs modes de préparation** (produits de qualité et cuisine qui valorise les qualités nutritionnelles des aliments), les relations humaines avec les habitants,...
- La marche est reconnue de plus en plus comme étant une pratique essentielle au bien-être mais ses bienfaits sont amplifiés par des pratiques « complémentaires ». D'où le succès par exemple de la « marche afghane » qui associe marche, respiration consciente et rythmée, mouvements du périnée,...

Construction d'une offre de randonnée bien-être : Une offre simple (exemple de l'Activité 2 qui correspond à une offre d'une journée) ou associant plusieurs activités, pour un séjour plus long et plus riche.

Deux activités sont fréquemment associées pour intéresser des publics déjà sensibilisés à cette thématique générale : la marche et une ou plusieurs séances d'une discipline traditionnelle comme le Yoga.

Une idée directrice un peu nouvelle ici est de bien distinguer des pratiques simples, faciles à apprendre et à adopter ensuite dans sa vie de tous les jours (activités 1, 2 et 3) et des pratiques plus spécialisées qui peuvent être proposées soit comme des initiations (quelqu'un qui a toujours voulu savoir ce qu'est le yoga ou bien si le yoga lui convient...), soit comme des approfondissements pour des gens qui pratiquent déjà cette discipline.

Une autre idée directrice est de bien valoriser la question nutritionnelle (activités 1, 2 et 5), qui est un facteur clef du bien-être, à côté de l'exercice physique et de la respiration consciente.

La possibilité pour les acteurs des territoires de se former :

Ces activités sont destinées à être animées, souvent conjointement, par des accompagnateurs nature et montagne, des enseignants spécialisés en Yoga, Qi-Gong,... mais aussi des restaurateurs. Pour cela, ces acteurs peuvent avoir intérêt à développer leurs connaissances et leurs savoir-faire grâce à des moments de formation et d'échanges entre eux. Ces formations permettent en premier lieu un échange de savoir-faire mais également l'acquisition de connaissances récentes sur la nutrition, la physiologie de la marche,... Une formation est également proposée sur la conception de produits agroalimentaires adaptés au thème et à la randonnée en général.



« BIEN-ETRE ALTITUDE »

Activité 1 : « Petite séance de réveil énergétique et petit déjeuner vitalité »

Découvrir et adopter une série de petits exercices de base pour se mettre en forme pour toute la journée et cultiver ainsi sa santé.

Apprendre à gérer son petit déjeuner pour qu'il soit adapté à son objectif de bien-être.

- Une boisson au réveil : découverte des boissons dont nous avons vraiment besoin.
- Des exercices de mouvements et respiration, en douceur, simples, efficaces, progressifs... Inspirés du Yoga ou du Qi-Gong. La simplicité et l'efficacité sont les conditions pour que ces exercices soient adoptés par les personnes dans leur vie quotidienne, après leur séjour. L'efficacité se signale par la sensation d'avoir obtenu détente et vitalité dans un temps court (1/4 d'heure par exemple).
- Un petit déjeuner raisonné, non plus seulement à partir de nos habitudes mais à partir de notre ressenti : Apprendre à ressentir l'effet des boissons et aliments sur notre corps et notre esprit. Quelques apports théoriques sur la nutrition pour expliquer les effets ressentis après avoir consommé boissons ou aliments.
- Moment libre : Importance des moments durant lesquels notre esprit est « libre », sans projet et sans préoccupation. Ces moments de repos nous préparent à l'action.



Activité 2 : « La randonnée attentive » et le pique-nique bien-être

La randonnée en montagne vécue comme un moyen de découvrir les secrets essentiels de la marche.

La marche :

Exemples de thèmes :

- Marche et respiration : Observer les relations entre la marche et la respiration, à travers plusieurs « jeux » d'apprentissage. Exemple : En début de randonnée, être attentif à sa respiration et rythmer ensuite la marche sur le rythme naturel de sa respiration.
- Marche consciente : Apprendre à être conscient (conscience = attention globale,...) de la marche. Voir les relations entre marche consciente, respiration consciente, détente,...
- Marche et détente : Apprendre à marcher en relâchant bien les épaules (sentir les épaules qui montent avec l'inspiration et descendent avec l'expiration, etc...)
- Marche et gainage : Apprendre à mobiliser les muscles (périnée, transverses,..) qui permettent de solidariser le bassin et le tronc
- Marche et regard : apprendre à conserver un regard horizontal, pour tranquilliser la pensée, bien ressentir la plante des pieds, etc...

Les pratiques de bien-être associées à la marche : Pratiques empruntées au Yoga, au Qi-gong:

Des petites pratiques empruntées au Yoga ou au Qi-Gong peuvent être utilisées dans cette activité comme compléments à la marche. La pratique de la marche reste le fil conducteur de cette activité.

Exemples de thèmes de pratiques :

■ Etirements, mobilisation des articulations, drainage lymphatique, relaxation,... Exercices intéressants pendant le cours de la randonnée et exercices pour l'après-randonnée...

Les plus :

- **Petit guide** présentant les éléments clefs des différents exercices proposés
- Des **produits agroalimentaires artisanaux innovants, adaptés à la randonnée**, préparés par des producteurs locaux (exemple : fruits secs, barre énergétique faite localement,...)

Activité 3 : Intermèdes « méditation naturelle »

Développer ses capacités naturelles d'écoute et d'observation de la nature, durant des moments courts:

Des moments assez brefs d'initiation à la méditation permettent d'éviter la contrainte et le formalisme. Cela permet également d'imaginer plus facilement d'adopter ces pratiques dans sa vie quotidienne, durant laquelle les temps libres nous semblent toujours rares. Le terme « naturel » signifie justement que la méditation n'est pas envisagée comme une activité à part ou en plus mais comme une façon différente d'être en relation avec notre existence quotidienne.

Respiration consciente et écoute des sons de la nature

- Porter son attention simultanément sur sa respiration (ventilation) et sur le son d'un ruisseau permet de développer rapidement une capacité d'attention naturelle, détendue qui caractérise la contemplation. Cette attention peut ensuite être « étendue » à d'autres sensations de la nature, comme le contact du vent sur son visage, les odeurs des plantes de montagne,....
- L'apprentissage se fait assis mais l'expérience peut ensuite être refaite deux ou trois fois debout, en s'arrêtant de temps en temps.

Respiration consciente et perception visuelle du paysage

- Porter son attention simultanément sur sa respiration (à « l'intérieur de soi » donc) et au paysage (à l'extérieur...) permet de développer une façon détendue d'être en relation avec notre environnement, de découvrir l'importance de la perception visuelle dans notre vie. C'est également un apprentissage de la contemplation.

Respiration consciente et relation à l'autre

- Les nouvelles façons de se relier à son environnement peuvent être étendues au domaine de notre relation aux autres.
Pour cela : développer sa capacité à rester en relation avec sa ventilation tout en voyant et écoutant un ami qui nous parle. Exercice deux à deux.
Découverte ainsi d'une « écoute naturelle », une écoute détendue et en fait plus attentive que d'habitude.

Les plus :

- Un carnet de voyage, avec des aquarelles (réalisées à l'avance) des lieux visités sur lequel il est possible de noter quelques informations et quelques impressions sur les expériences faites.
- Des objets artisanaux pour la pratique méditative : petit tabouret léger en bois, petit tapis de laine, petits draps légers pour se protéger du soleil ou du vent,... Ces objets peuvent être prêtés pour le temps de la randonnée et les personnes pourront en fin de stage en acquérir des similaires.

Activité 4 : Initiation ou développement d'une discipline traditionnelle : Yoga, Qi-Gong, Tai-Chi-Chuan,...

Découvrir ou développer une pratique traditionnelle dans un contexte exceptionnel de nature.

Quelle que soit la discipline choisie pour cette activité, le point commun est le fait de vivre une expérience de cette discipline dans un contexte de paysages de haute montagne. La présence d'une nature « très forte » va amplifier la valeur de l'expérience. Par ailleurs, ces pratiques sont souvent nées ou ont souvent été pratiquées dans des montagnes d'Asie. De fait, la montagne est un environnement naturel pour ces disciplines.

L'intérêt de cette activité réside ainsi autant dans la discipline elle-même que dans l'art de choisir les bons endroits de pratique dans la montagne, en fonction du paysage recherché, de la présence d'éléments intéressants comme un ruisseau, des rochers particuliers,... du confort par rapport au vent ou au soleil.

Activité 5 : « Le repas bien-être »

Démontrer et expliquer des principes de base d'un repas adapté au bien-être :

Les objectifs de cette activité sont de proposer un menu composé de recettes à la fois saines et simples à réaliser, de façon à ce qu'elles puissent être facilement reproduites par les participants au séjour.

*1) Respirer consciemment → 2) Déguster → 3) Expliquer la recette →
4) Donner quelques explications sur les intérêts nutritionnels des aliments d'origine utilisés et sur les intérêts nutritionnels et gastronomiques des recettes choisies.*

- Respirer consciemment : En lien avec les autres activités, faire ressentir que le fait de porter simultanément son attention sur les sensations liées à la ventilation et sur celles liées au repas permet d'être plus sensible aux sensations mêmes du repas et à ses effets sur notre corps et état d'esprit...
- Déguster = voir, sentir, goûter (texture, saveurs), ressentir les sensations d'après la dégustation. Eventuellement, faire comparer le même produit préparé de deux façons très différentes pour comparer ensuite les mérites respectifs des deux modes de préparation.
Il est particulièrement important de bien distinguer les sensations / impressions ressenties durant la dégustation et les sensations d'après dégustation (et au final d'après repas). Cela permet de bien prendre conscience que les aliments ont avant tout une valeur nutritionnelle, qui doit primer sur la valeur gastronomique. Pour le dire différemment, la gastronomie doit être au service de la nutrition et non l'inverse.
- Expliquer la recette = montrer les ingrédients et des étapes des recettes. Montrer les matériels de cuisson
- Expliquer l'intérêt nutritionnel des produits de base, des ingrédients « secondaires » (exemple : huile, épices,...) et expliquer comment atteindre les meilleurs compromis entre saveurs et valeur nutritionnel à travers les modes de préparation (modes de cuisson, marinades,...) et les associations entre aliments

Les plus :

- Un carnet de recettes, avec explications sur les valeurs gastronomiques et nutritionnelles des produits. En préambule du carnet de recettes, des recommandations et conseils de base sont donnés.

Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



« LES SECRETS DES CHAMPIGNONS »

Introduction :

Intérêt de ce thème pour le tourisme :

- Le mycotourisme se développe rapidement dans de nombreux pays et régions, notamment en Espagne (Castille et Léon, Catalogne et aujourd'hui en Aragon), au Québec, au Japon, Chine,... Pour exemple, des organisateurs de voyages spécialisés de Castille et Léon recherchent des offres touristiques innovantes en France et en Espagne, pour des touristes espagnols mais également de Pays lointains (Chine notamment).
- **La cuisine mycologique** suscite un intérêt particulier, en lien avec les évolutions alimentaires : végétarisme ou régimes moins carnés, intérêt pour des aliments nouveaux, intérêt spécifique croissant pour les champignons, démontré par exemple par le succès des « kits à produire des champignons ». Cet engouement se traduit par le développement du concept ou marque de **restaurant mycologique** qui connaît un très bon succès en Castille et Léon.
- Les connaissances sur **les relations arbres-champignons** suscitent également un fort intérêt actuellement, en lien avec des livres et films dédiés à ce thème (cf « L'intelligence des arbres »).

Construction d'une offre de mycotourisme : Une offre simple (cf. Activité 1) ou associant plusieurs activités

Deux activités sont fréquemment associées pour proposer une offre intéressante au public : **L'activité de cueillette** de champignons et la **découverte de repas à base de champignons**.

La Castille et Léon a développé un réseau de « restaurants mycologiques » situés à proximité immédiate de zones forestières propices à la cueillette, avec un service de guides mycologiques et la possibilité d'acheter une carte de cueillette. Ce type d'offre touristique simple est présenté dans l'Activité 1. Le public est souvent intéressé également à apprendre des bases de la cuisine mycologique. Ainsi **l'activité 2** propose cet apprentissage.

En combinant l'activité 1 et l'activité 2, il est ainsi possible de proposer une offre de tourisme mycologique plus riche, pour un public déjà sensibilisé. De même, on pourra combiner ces activités avec les suivantes, en fonction des publics visés : les deux activités suivantes (culture de champignons et mycosylviculture) peuvent intéresser des publics plus spécialisés. En particulier, le thème de la mycosylviculture n'est qu'abordée dans de cadres professionnels, alors que les propriétaires forestiers privés qui s'y intéressent sont souvent des personnes à la retraite et qui disposent

d'un pouvoir d'achat qui leur permet d'investir dans leurs forêt mais également de s'offrir un week-end à la fois de vacances et d'apprentissage. On rencontre le même type de public pour les offres de découvertes qui sont proposées sur le thème de la truffe.

La possibilité pour les acteurs des territoires de se former :

Ces activités sont destinées à être animées, souvent conjointement, par des restaurateurs, des accompagnateurs nature et montagne et éventuellement des producteurs agricoles (cf. activité 3). Pour cela, ces acteurs peuvent avoir intérêt à développer leurs connaissances et leurs savoir-faire grâce à des moments de formation. Ces formations permettent l'acquisition de connaissances récentes (par exemple sur la nutrition en lien avec les champignons et sur la mycosylviculture).

LA PLACE DES CHAMPIGNONS DANS LES NOUVELLES TENDANCES ALIMENTAIRES MONDIALES.

Chaque année, l'entreprise Innova Market prédit les grandes tendances de l'industrie alimentaire mondiale. Les dernières prédictions faites pour 2017 indiquaient que les produits naturels et la transparence (traçabilité) sont en tête des grandes tendances. Plusieurs de ces grandes tendances sont en faveur d'une commercialisation des champignons forestiers ou des champignons cultivés dans des conditions naturelles.

- **Propreté suprême** ou « clean supreme » : demande de transparence sur les produits et sur les chaînes d'approvisionnement
- **Alternative verte** : les champignons sont très populaires dans la cuisine végétarienne. Ils sont de plus utilisés à titre de substituts pour remplacer la viande dans certains mets.
- **Équilibre plus doux** : équilibre goût-santé. Focus sur la diminution des aliments sources de sucres (la distinction entre « sucres lents » et « sucres rapides » étant reconnue maintenant comme erronée).
- **Symphonie en cuisine** : les champignons sont couramment utilisés dans plusieurs cuisines ethniques.
- **A l'écoute de son corps** : les champignons sont reconnus comme des aliments bons pour la santé. Faibles en calorie, pas de source de sucres solubles (indice glycémique nul), anti-oxydants précieux,...
- **Sophistication simple** : le champignon est un produit simple et près de la nature. Plusieurs champignons sont considérés comme des produits haut de gamme.

Les tendances dans le secteur de la restauration

- Aliments artisanaux, de la ferme ou du terroir
- Plats végétariens
- Produits naturels
- Plats d'inspiration ethnique
- Condiments d'origine ethnique ou asiatique

Tendances mondiales en matière d'utilisation des champignons (2017)

- Brevages à base de champignons : ajout de poudres de champignons, champignons infusés dans la whisky, la vodka,..ou dans le café → nutrition et goût (exemple : goût terreux dans les cocktails)
- Substituts de la viande ou pour rendre le plat meilleur pour la santé (exemple : boulettes pour les hamburgers).
- Utilisation en mélange : avec viande et avec poisson : santé, goût, développement durable

Ingrédient naturel pour cacher des saveurs (exemple : cacher amertume du cacao → permet de mettre moins de sucre. Ou bien accentuer saveurs bien sûr).

Activité 1 : « Vivre une journée de cueillette »

L'aventure de la cueillette, sur une journée

Une grande matinée de cueillette

- Découverte de l'équipement du cueilleur : panier bien adapté, bâton, couteau, vêtements... : Un équipement type est prêté (au moins les paniers, bâtons, couteaux) (Question : possibilité de louer des chaussures ??)



- Transfert sur les lieux de cueillette

- Cueillette guidée

- Pause discussion/détermination en forêt. Quelques explications simples sur l'écologie des champignons comestibles (cf. le petit guide mycologique).

*Cette question permettra à une personne de bien observer et d'apprendre l'écologie d'un champignon comestible : « **Quels sont les éléments de la forêt qui expliquent la présence de ce champignon comestible ?** »*

- Retour

Un repas mycologique, avec des recettes qui mettent en valeur plusieurs des espèces cueillies le matin (le repas est préparé avec des champignons cueillis précédemment, en gardant des champignons frais en démonstration)

Une petite activité après le repas, pour apprendre à bien protéger ses champignons durant le voyage de retour et à bien les conserver chez soi...Démonstration de nettoyage, découpage, mise en conditions de séchage...

Cahier des charges proposé:

- Repas n'utilisant que des produits locaux et des champignons bénéficiant d'une traçabilité.
- Option : Alliance gastronomie et diététique ? (valoriser les nouvelles connaissances nutritionnelles et les caractéristiques particulières des champignons)
- Exposition-vente de kits de matériels de cueillette et matériel pour découper avant de sécher (planches à découper locales et personnalisées avec gravure de champignon...)
- Exposition vente de produits agroalimentaires et d'objets artisanaux et artistiques...

Les plus :

- Petit guide présentant les habitats forestiers (et prairies) des espèces principales, les conseils pour la cueillette, quelques recettes,...
- Une terrine mycologique offerte...

Autre modalité de l'offre touristique : accueil la veille au soir et premier repas mycologique, avec un concept de repas différent (exemple : repas du soir avec potages, plantes sauvages)

Modalités saisonnières

Printemps : Un autre type de cueillette, une autre cuisine,...



Morille blonde (*Morchella esculenta*); Morilles coniques (*M. conica*); Morillon (*Myrophora hybrida*); Mousseron de la Saint-Georges (*Calocybe gambosa*); Faux mousserons (*Marasmius oreades*); Hygrophore de mars (*Hygrophorus marzuolus*); Pezize orangée (*Aleuria aurantia*); Oreille de Juda (*Auricularia*



Activité 2 : « L'atelier de cuisine mycologique »

L'initiation aux secrets de la cuisine mycologique, sur une journée.



Une grande matinée de cuisine des champignons :

- Découverte de l'équipement du cuisinier mycologique : planche à découper, brosse à champignons, couteau, matériels de cuissons,..
- Techniques de cuisine, de très simples à plus sophistiquées,...
Quelques explications simples sur les caractéristiques organoleptiques des champignons, les bonnes associations, la façon de valoriser ces caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des champignon
(cf. le petit guide mycologique – chapitre « recettes »)

Un apéritif mycologique, en cours de réalisation du cours de cuisine (11 h):

- Tapas mycologiques préparés le matin et/ou champignons préparés avant ; champignons au vinaigre, terrines de champignons et produits locaux, carpaccio,...Boissons adaptées aux champignons et différentes recettes de tapas....

Repas mycologique, avec des recettes qui mettent en valeur des espèces locales et de saison ainsi que des produits locaux : produits agricoles locaux, plantes alimentaires sauvages ; produits locaux éventuels d'autres territoires : par exemple truite, pour pouvoir réaliser des recettes associant poisson et champignons,....Ecrevisses,...

Après repas : Discussion sur les aspects suivants : Comment se procurer des champignons de qualité dans le commerce ? Comment bien conserver les champignons ? Questions diverses sur l'écologie des champignons. (*Démarche pédagogique : « de l'assiette à la forêt » : à partir de la découverte de l'aliment, on s'interroge sur son origine....*)

Cahier des charges proposé:

- Repas n'utilisant que des produits locaux et des champignons bénéficiant d'une traçabilité.
- Alliance de la gastronomie et de la diététique (valoriser les nouvelles connaissances nutritionnelles et les caractéristiques particulières des champignons)
- Exposition-vente de kits de matériels de cueillette et matériel pour nettoyer, découper avant de sécher (planches à découper locales et personnalisées avec gravure de champignon...)
- Exposition vente d'objets artisanaux et artistiques...
- Exposition-vente de nouveaux produits agroalimentaires

Les plus :

- Petit guide offert présentant les habitats forestiers (et prairies) des espèces principales, les conseils pour la cueillette, quelques recettes,...
- Un produit transformé mycologique offerte...

Activité 3 : « Le petit atelier de transformation des champignons »

1 journée



L'initiation aux secrets de la conservation et de la transformation des champignons mycologique.

- Découverte de l'équipement nécessaire: planche à découper, brosse à champignons, couteau, matériels de séchage, matériels de cuissons et de stérilisation,...
- Techniques de conservation et transformation, de très simples à plus sophistiquées, ... : Séchage, poudres, terrines, tartares, huiles et vinaigres aromatisés.
- Méthodes pour réhydrater ensuite les champignons, selon les recettes utilisées

Quelques explications simples sur les caractéristiques organoleptiques des champignons, les bonnes associations, la façon de valoriser ces caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des champignons dans des préparations de type terrines,...

Un apéritif mycologique, en cours de réalisation du cours (11 h):

- Tapas mycologiques préparés avant ; champignons au vinaigre, terrines de champignons et produits locaux, carpaccio, ... Boissons adaptées aux champignons et différentes recettes de tapas....

Repas mycologique,

Repas composés à partir de produits de terroir et de champignons transformés.

Ce repas permettra de montrer comment on peut utiliser les champignons transformés : entrées froides avec salades et champignons en terrines ou tartares, plats cuisinés avec champignons séchés,...

Cahier des charges proposé:

- Repas n'utilisant que des produits locaux et des champignons bénéficiant d'une traçabilité.
- Option : Alliance gastronomie et diététique
- Exposition-vente de kits de matériels de cueillette et matériel pour nettoyer, découper avant de sécher (planches à découper locales et personnalisées avec gravure de champignon...)
- Exposition-vente d'objets artisanaux et artistiques...
- Exposition-vente de nouveaux produits agroalimentaires

Les plus :

- Petit guide présentant les habitats forestiers (et prairies) des espèces principales, les conseils pour la cueillette, quelques recettes,...
- Un produit transformé mycologique à choisir

Activité 4 : « Champignons sensations »

La découverte sensorielle des champignons..

Une grande matinée de «cueillette sensorielle »

- Transfert sur les lieux de cueillette
- Cueillette sensorielle guidée : découverte des champignons et des ambiances forestières.
Fermer les yeux, sentir les odeurs forestières, toucher les textures.
Les yeux ouverts : observer les paysages forestiers : lecture de paysage rapide...
Synthèse : quels mots pour décrire ce que nous ressentons...
(pratique répétée trois, quatre ou cinq fois....)

Un repas mycologique, avec des recettes qui mettent en valeur plusieurs des espèces cueillies le matin (le repas est préparé avec des champignons cueillis précédemment, en gardant des champignons frais en démonstration)

Après-midi : découverte sensorielle des champignons , à partir d'une grille d'approche sensorielle et de dégustation.

Champignons frais et crus :

- Les odeurs : ressentir les odeurs et les décrire à partir d'une liste de mots-clefs qui désignent des odeurs
- Les « touchers » : description du toucher à partir d'une liste de mots clefs de « touchers »
- Les textures : couper, toucher, creuser un petit peu : description de la texture à partir d'une liste de mots clefs désignant les textures
- Les couleurs : utilisation de boîtes d'aquarelles pour trouver les couleurs, les couleurs d'aquarelles étant référencées dans un nuancier
- Les saveurs : goûter et décrire à partir d'une liste de mots-clefs des saveurs

Champignons secs :

Les odeurs

Champignons cuits (vapeur) :

- Les odeurs
- Les textures
- Les saveurs

Associations 1 champignon / 1 autre produit

série d'autres produits

(à étudier : huile d'olive crue, persil, ail,....

Les plus :

- Petit guide présentant les habitats forestiers (et prairies) des espèces principales, les conseils pour la cueillette, quelques recettes,...
- Un assortiment de champignons secs à emporter

Activité 5 : « L'atelier de culture de champignons »

L'initiation aux secrets de la culture des champignons, pour les amateurs passionnés



Une matinée d'apprentissage du cycle de culture des champignons sur pailles et sur bois.

- Apprentissage de techniques simples pour préparer « chez soi, dans sa cuisine par exemple » le « blanc » de champignon : préparation des milieux de culture, ensemencements. Utilisation des Pleurotes, champignons simples à cultiver.
- Parallèlement : observations à la loupe de mycéliums et explications sur la biologie des champignons.
- Préparation et ensemencement des substrats
- Découverte de petits bâtiments de culture (stade de fructification des champignons) au jardin.

Un apéritif mycologique, en cours du travail (11 h):

- Tapas mycologiques préparés à partir de champignons cultivés localement, champignons au vinaigre, terrines de champignons et produits locaux, carpaccio,...Boissons adaptées aux champignons et différentes recettes de tapas....

Repas mycologique, avec des recettes qui mettent en valeur les champignons cultivés, associés éventuellement à des champignons sauvages ainsi qu'à des produits locaux : produits agricoles locaux, plantes alimentaires sauvages ; produits locaux éventuels d'autres territoires : par exemple truite, pour pouvoir réaliser des recettes associant poisson et champignons,....Ecrevisses,...

Après-midi: Fin de l'atelier. Discussion / Diaporama sur les cultures de champignons dans le monde.

Cahier des charges proposé:

- Repas n'utilisant que des produits locaux et des champignons bénéficiant d'une traçabilité.
- Exposition-vente de kits de matériels de culture.
- Exposition vente d'objets artisanaux et artistiques...
- Exposition-vente de nouveaux produits agroalimentaires

Activité 6 : « Favoriser les champignons de sa forêt et apprendre une nouvelle gestion forestière »

Une initiation pour les propriétaires forestiers et pour les amateurs passionnés.

Accueil en fin d'après-midi.

Exposé sur la biologie et l'écologie des champignons forestiers.

Diner : repas mycologique

Une grande matinée de visites forestières

- Visites d'habitats favorables aux champignons et d'habitats défavorables : comparaisons. Description des facteurs clefs à respecter.
-



Un apéritif mycologique sur le terrain, en cours du travail (11 h):

- Tapas mycologiques, terrines de champignons et produits locaux, Boissons adaptées aux champignons et différentes recettes de tapas....

Repas mycologique, avec des recettes qui mettent en valeur les champignons cultivés, associés éventuellement à des champignons sauvages ainsi qu'à des produits locaux : produits agricoles locaux, plantes alimentaires sauvages ; produits locaux éventuels d'autres territoires : par exemple truite, pour pouvoir réaliser des recettes associant poisson et champignons,....Ecrevisses,...

Activité d'après repas : Discussion bilan. Réponses aux questions à propos des forêts appartenant aux participants ou aux forêts de leurs régions respectives.

Option : Complément avec une explication sur les cultures de champignons sur bois en forêt.

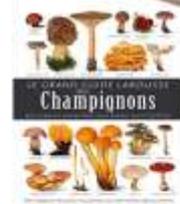
Cahier des charges proposé:

- Repas n'utilisant que des produits locaux et des champignons bénéficiant d'une traçabilité.
- Exposition-vente de kits de matériels de culture.
- Exposition vente d'objets artisanaux et artistiques...
- Exposition-vente de nouveaux produits agroalimentaires

Les plus :

- Un petit manuel de mycosylviculture réalisé à partir des photos et description simple des habitats visités par les participants.

« LES SECRETS DES CHAMPIGNONS » Exemples d'objets artisanaux, objets d'art, de préparations agroalimentaires....



Introduction :

Intérêt de ce thème pour le tourisme :

1- L'intérêt du public pour la cuisine se traduit par le grand nombre de publications ou d'émissions de télévision sur ce thème et cet engouement semble correspondre à une tendance profonde et durable.

Cet intérêt général se porte sur trois sujets distincts :

- ✓ **Les innovations culinaires** (de nouveaux aliments, de nouvelles associations entre aliments, de nouvelles recettes,...). Ce sujet général des innovations intègre également la cuisine végétarienne, la cuisine vegan,...
- ✓ **La « cuisine authentique »**, basée sur une utilisation de produits authentiques et de savoir-faire locaux. Ce sujet général intègre également les cuisines historiques (exemple d'une cuisine du moyen-âge, d'une cuisine romaine,...). Elle intègre également les cuisines ethniques (cuisine mexicaine,...)
- ✓ **La cuisine saine**, basée sur l'utilisation d'aliments sains mais également sur des modes de préparation qui n'entraînent pas une dégradation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Par ailleurs, l'intérêt du public peut correspondre à un simple **désir de découvrir une gastronomie** à travers la dégustation de repas et la découverte d'éléments culturels associés aux repas (une salle de restaurant typique, une fête locale, une activité agricole authentique,...mais il peut correspondre également à un **besoin d'apprentissage** d'un certain type de cuisine.

Dès lors, pour répondre aux attentes de publics différents, une offre touristique pourra proposer ces deux types d'activité – (A) La dégustation et son contexte culturel ; (B) Le cours de cuisine – tout en visant trois types possibles d'objectifs culinaires : (1) Innovations ; (2) Authenticité ; (3) Progrès nutritionnel.

2- Parallèlement, le public est sensible à des offres touristiques qui répondent bien aux critères d'un **tourisme responsable**. La **restauration responsable** est l'un des éléments très importants du tourisme responsable. La restauration responsable repose sur les circuits courts et un partenariat avec les agriculteurs locaux qui sont engagés dans une agriculture elle-même responsable et durable. Sans doute également, la restauration responsable doit offrir une cuisine qui met la santé alimentaire au même niveau que la gastronomie.

3- Les expériences en lien avec les aliments, les repas, la cuisine correspondent bien à une demande croissante de **tourisme d'expérience et d'apprentissage**. La notion d'apprentissage peut être reliée à un large ensemble d'activités qui sont en relation avec l'alimentation : la découverte de plantes sauvages alimentaires, la découverte d'un lieu de production et d'un producteur qui permet de comprendre les facteurs naturels, techniques et humains qui participent à la qualité d'un produit emblématique, des dégustations agréables et ludiques et enfin la cuisine.

« SAVEURS AU SOMMET »

Activité 1 : « Ballade gourmande » : Découvrir quelques lieux de production en faisant son « marché nomade », déguster ensuite les produits.

- Visiter deux ou trois lieux de production assez proches les uns des autres sur une demi-journée. Constituer son panier au fil de la découverte (panier de produits transformés et légumes-salades et fruits frais)
- Déguster ensuite les produits sous forme de pique-nique (si ballade le matin) ou de goûter (si ballade l'après-midi). Ces pique-niques ou goûters se déroulent plutôt en extérieur (table de jardin, terrasse ou nature) ou bien en salle si le climat l'impose.

Les plus :

- Dans le forfait, il doit être prévu **un panier à emporter** pour chacun des participants et les produits équivalents à déguster collectivement.
Si des petites dégustations sont également prévues chez les producteurs, on peut imaginer que le pique-nique soit fait à un horaire de repas espagnol (14 h, 14 h 30), ce qui laisse le temps pour la ballade du matin.
- Un **carnet de ballade**, avec quelques aquarelles des paysages, lieux de production et produit + quelques éléments clefs sur ces produits + grille de dégustation des produits

Activité 1bis : « Ballade gourmande et Nature »

Découvrir quelques lieux de production en faisant son « marché nomade », cueillir quelques plantes sauvages alimentaires, déguster ensuite les produits.

Les objectifs sont : de proposer un apprentissage intéressant et ludique (la reconnaissance de quelques plantes et la cueillette), d'accentuer le sentiment d'être un « cueilleur nomade » ; de relier nature et agriculture dans la notion de « terroir » ; d'initier le public à une démarche d'autonomie alimentaire, de lui faire découvrir la richesse de nouvelles associations gustatives et nutritionnelles

- Visiter deux ou trois lieux de production assez proches les uns des autres sur une demi-journée. Constituer son panier au fil de la découverte (panier de produits transformés et légumes-salades et fruits frais)
- Cueillir quelques plantes et fruits sauvages sur le chemin
- Déguster ensuite les produits sous forme de pique-nique (si ballade le matin) ou de goûter (si ballade l'après-midi). Ces pique-niques ou goûters se déroulent plutôt en extérieur (table de jardin, terrasse ou nature) ou bien en salle si le climat l'impose.

Les plus :

Identiques à ce qui est prévu dans l'Activité 1. Le carnet de ballade peut comporter des pages d'herbier pour les plantes sauvages.

Activité 2 : «La ballade gourmande et l'atelier de cuisine »

Faire son marché nomade pour choisir les bons produits puis apprendre à les sublimer à travers une cuisine qui valorise simplement leurs qualités naturelles.

Faire son marché nomade :

- Comme dans l'activité 1 ou 1 bis, il s'agit de visiter deux ou trois lieux de production et mettre dans son panier les produits de qualité du territoire, de cueillir éventuellement quelques plantes sauvages...Puisqu'il s'agit de cuisiner, il est également intéressant de visiter des exploitations qui produisent des produits frais à cuisiner (viande, légumes)

Pique-nique-dégustation

Même principe que dans l'activité 1.

Après-midi et soir : atelier de cuisine et repas

- Plusieurs thèmes possibles mais en développant bien sûr des propositions originales basées sur la valorisation des produits emblématiques du territoire (Porc Noir, Truffe noire,...) des recettes typiques (Garbure,...) et/ou en répondant à de nouvelles demandes du public : « Cuisine et nutrition », « Cuisine sauvage ou cuisine nature»,...

Les plus :

- Un panier à emporter (avec échantillons et contacts producteurs) ;
- Un carnet de ballade (cf. activité 1), avec pages d'explications simples sur la cuisine étudiée + pages vierges pour écrire les recettes.
- Un petit kit optionnel du matériel de base du cuisinier : planche à découper, couteau, quelques épices de base dans des jolis contenants,...

Remarque : Une autre offre possible plus simple : « le week-end des saveurs »

Ballade gourmande en journée, avec pique-nique/dégustation, repas au restaurant le soir et nuit à l'hôtel, ou bien le contraire : arrivée hôtel la veille au soir avec repas introductif, activité le lendemain...

« GEANTS DES MONTAGNES »

Introduction :

Intérêt de ce thème pour le tourisme :

- Les connaissances sur **les relations arbres-champignons** suscitent un fort intérêt actuellement, en lien avec des livres et films dédiés à ce thème (cf « L'intelligence des arbres »). Ce fort intérêt du public semble se baser sur une admiration (une identification ?) pour la solidarité manifestée par les arbres, grâce à la présence des champignons qui relient les arbres entre eux. Cette solidarité s'exprime en particulier entre les générations d'arbres et entre les arbres d'essences différentes. Ces caractères en font dès lors une société idéale qui peut nous inspirer pour développer des relations plus justes entre humaine et entre nous et la nature.
- **L'intérêt pour les champignons forestiers complète l'intérêt pour les arbres. Le mycotourisme** se développe rapidement dans de nombreux pays et régions, notamment en Espagne (Castille et Léon, Catalogne et aujourd'hui en Aragon), au Québec, au Japon, Chine,.. Il semble que l'urbanisation qui a éloigné rapidement le public de la nature conduit aujourd'hui à un besoin de retrouver des liens avec la nature et en particulier avec la forêt. La quête des champignons allie des aspects de découverte des secrets de la nature avec des aspects ludiques de « chasse au trésor ». Des tours opérateurs spécialisés de Castille et Léon recherchent des offres touristiques innovantes en France et en Espagne, pour des touristes espagnols mais également de Pays lointains (Chine notamment).
- **La cuisine mycologique** suscite un intérêt particulier, en lien avec les évolutions alimentaires : végétarisme ou régimes moins carnés, intérêt pour des aliments nouveaux, intérêt spécifique croissant pour les champignons, démontré par exemple par le succès des « kits à produire des champignons ». Cette cuisine mycologique peut être élargie à une notion de **cuisine sauvage des forêts**, en associant dans certaines recettes des champignons et des plantes alimentaires sauvages forestières ou de lisières forestières. En reliant dans les recettes champignons, plantes sauvages et produits de terroirs, il est possible d'enrichir la notion de terroir agricole en terroir agricole et forestier. L'engouement pour la cuisine mycologique se traduit par le développement du concept ou marque de **restaurant mycologique** qui connaît un très bon succès en Castille et Léon.

Premières images du film « L'intelligence des arbres »

« GEANTS DES MONTAGNES »



Activité 1 : « L'intelligence de la forêt »

Les arbres échangent entre eux et avec les champignons des informations continues qui leur permettent de s'entraider et de s'adapter aux changements de leur milieu de vie. Les géants et les fragiles champignons, ensemble, ont traversé les millions d'années, révélant ainsi l'«intelligence de la forêt»

Matinée : Au sein d'une forêt, jeu découverte de la vie d'une forêt

- Approche sensible (touchers, odeurs,...) des branches, feuilles, troncs, horizons superficiels du sol, racines fines entremêlées à la surface des sols. Reconnaissance des arbres. Notion de « structure forestière » : comment la forêt est-elle organisée, dans le sol et dans l'espace ? La croissance des arbres, ses mécanismes de base. Observation (loupes) des litières et humus, racines avec les mycorhizes, mycélium et « champignons ». L'écosystème forestier : « une communauté solidaire » : explication sur les réseaux mycéliens dans le sol.

Repas midi : Selon climat et programme : Pique-nique en forêt ou repas en «restaurant forestier»

- Découverte de produits transformés à base de champignons et plantes comestibles (châtaigne, ail des ours,...), pâtés de gibier éventuellement (selon groupe). Fruits sauvages transformés...

Après-Midi : Les arbres à la conquête des montagnes

La colonisation de la montagne par les arbres permet de comprendre comment ces géants ont su également coloniser tous les milieux terrestres jusqu'aux plus difficiles, au fil des millions d'année.

- Découverte des milieux forestiers de l'étage montagnard à l'étage subalpin. Explications données sur l'adaptation des forêts à l'altitude et aux climats. L'âge des arbres. Le rôle des champignons dans la dynamique de colonisation forestière. Comment des grands arbres parviennent-ils à vivre sur des sols si superficiels ?

Les plus : Un petit carnet de voyage avec des arbres à reconnaître sur le terrain, quelques dessins schématiques du fonctionnement arbres-champignons et un panier pour prendre des échantillons.

Activité 2 : « Les bains forestiers » ou « Comment la présence des arbres nous permet de nous régénérer ».

Un court séjour en forêt modifie notre état d'esprit et notre vitalité, nous libérant de nos préoccupations, inquiétudes et fatigues.

La compréhension des mécanismes qui expliquent cela nous aidera à mieux profiter de l'aide inestimable des arbres dans notre vie future.

Matinée :

- **La relation olfactive avec les arbres :**

Comment, à travers les échanges respiratoires avec l'atmosphère de la forêt, nous bénéficions d'un flot de molécules aromatiques qui favorisent notre respiration et apaisent notre vie mentale :

Yeux fermés, entraînement à la sensation de l'air sur notre visage et du mouvement de l'air dans nos poumons. Pratiques de la respiration consciente au contact de différents feuillages. Entraînement à la détection des molécules aromatiques caractéristiques. Observation des effets sur notre respiration et notre détente. Mise en parallèle avec les effets des huiles essentielles respiratoires.

- **La relation avec les sons de la forêt.**

La forêt est riche de sons naturels, qui nous aident à entrer en relation avec la nature. Cette relation nous fait découvrir notre propre rythme naturel de vie : Jeux d'écoute des sons de la forêt, les yeux fermés, assis, debout, en marchant très doucement,...

- **La relation avec le sol forestier.** S'allonger sur le sol forestier nous offre un ensemble d'éléments apaisants : un sol souple et accueillant, la perspective de la verticalité des arbres, la fraîcheur et l'ombrage,... La position allongée permet aussi une autre découverte des bienfaits des échanges respiratoires avec l'air du sous-bois et de l'écoute des sons

Midi : Pique-nique forestier : repas de produits de la forêt et des lisières forestières

Après-midi

Le contact avec les arbres ou une façon très simple d'aller au contact de la nature...

- Choisir deux ou trois arbres successivement, les enserrer de ses bras pour être en contact avec chacun comme avec un ami. Noter les sensations et sentiments qui peuvent survenir en nous dans cette expérience très simple : Sentiment d'inutilité ? D'amusement ? De douceur ? De nostalgie ? D'abandon ? D'intimité ? De réconfort ? Tout cela successivement ?...

Après l'expérience, petit jeu de mémoire et de formulation, en quelques mots des sentiments identifiés.

- Petite randonnée forestière : sensations et impressions liées à la marche sur le sol forestier et entre les arbres : les sensations tactiles et les sons des pas à travers la forêt, les mouvements du regard et du corps au milieu des arbres,... l'expérience simple d'être un être en mouvement se déplaçant parmi les êtres qui nous entourent et ne peuvent se déplacer ; la forêt comme un univers à explorer qui nous est offert sans réserve ; la forêt comme « notre maison »,...

Activité 3 : « Le repas forestier »

La forêt nous accueille, nous abrite et elle peut nous nourrir

Matinée :

- **Cueillette de plantes comestibles en forêt et en lisière. Cueillette de champignons en saison, en automne, au printemps et parfois en « demi-saison »**
Détermination des plantes, explications sur leur écologie et sur leurs vertus nutritionnelles.
Détermination et écologie des champignons comestibles. Comment, en particulier, les champignons produisent-ils leurs fructifications ?

Midi : Pique-nique forestier : repas de produits de la forêt et des lisières forestières

Après-midi

- **Petit cours de cuisine simple, pour constituer des repas végétarien ou avec viandes.**
Découverte de l'équipement du « cuisinier de la forêt » : planche à découper, brosse à champignons, couteau, matériels de cuissons,...
Techniques de cuisine, de très simples à plus sophistiquées,...
Quelques explications simples sur les caractéristiques organoleptiques des plantes alimentaires sauvages et des champignons, les bonnes associations, la façon de valoriser ces caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des plantes et champignons
Associations avec les viandes de gibiers ou produits agricoles des fermes du territoire local.

Les plus :

- Petit guide présentant : (i) les plantes communes et des champignons comestibles faciles à reconnaître (caractères principaux permettant la détermination, photo ou aquarelle, écologie succincte, intérêts gastronomiques et nutritionnels), (ii) des principes d'une cuisine permettant un équilibre « goût-santé », quelques recettes simples, reproductibles...
- Possibilité de bénéficier du « **panier de la forêt** » (petit guide, objet artisanal, produits agroalimentaires à base de produits forestiers – champignons, ail des ours,...)

Les forêts (Vallées occidentales)

Intérêt de ce sujet pour le tourisme et le territoire.

La demande sociale d'espaces attrayants, calmes et sûrs pour les loisirs et l'écotourisme augmente.

En ce sens, les espaces forestiers offrent des perspectives de développement rural basées sur leur multifonctionnalité, qui se traduisent par la grande quantité de biens et de services que ces espaces fournissent, et bien qu'ils n'aient pas toujours une valeur marchande directe comptabilisée.

Les forêts représentent une ressource écologique et économique incontestable, ce qui les rend attrayantes pour les touristes qui recherchent des paysages et des espaces verts peu anthropisés pour une expérience naturelle et en plein air.

La forêt en tant que ressource, liée à d'autres éléments du territoire (par exemple l'habitat rural) peut offrir un type de tourisme durable géré entre les différents acteurs du territoire.

Les acteurs qui ont une relation plus directe avec les touristes peuvent avoir l'opportunité de se réinventer et d'innover en profitant des ressources naturelles en plein essor. Par exemple, un restaurant peut introduire des nouveautés dans son offre de menu, en reliant certains plats aux ressources offertes par la forêt, soit seulement à travers une présentation des plats (noms des arbres dans la région), en utilisant une vaisselle présentant des motifs décoratifs qui évoquent le thème de la forêt et bien sûr en introduisant des innovations culinaires.

La forêt offre un tourisme expérientiel à travers des expériences et des activités multiples que les acteurs du territoire peuvent créer, en conservant dans les communautés locales les bénéfices générés par ces activités touristiques.

Construction d'une offre autour de la forêt: un modèle qui peut être transféré dans d'autres vallées

Concevoir une «offre» pour le touriste autour du thème de la forêt ayant comme axe fondamental la gastronomie pyrénéenne requiert les éléments suivants:

- i) Identifier les ressources existantes liées à la forêt (exemple: centre d'interprétation, itinéraires balisés dans la forêt, musée ethnographique, événements populaires autour de la forêt ou du bois, etc.).
- ii) Identifier les acteurs qui mènent des activités sur le territoire liées aux ressources forestières existantes intéressés à participer, à renforcer leurs activités ou à créer de nouvelles activités.
- iii) Identifier les restaurants de la vallée qui cuisinent avec des produits locaux et / ou qui sont ouverts pour intégrer et innover des recettes à base de produits locaux, en créant des menus «thématiques» adaptés à l'occasion: «Menu de la forêt».

Une fois les ressources et les acteurs identifiés, il sera nécessaire de créer des activités ou d'évaluer les activités existantes afin de les rendre attractives pour le touriste, en reliant les restaurants qui veulent travailler en synergie. Ces activités touristiques peuvent être développées, par exemple, à travers:

- Les entreprises de tourisme actif et de tourisme rural reliant leurs activités avec les restaurants et / ou la gastronomie en général

- La promotion de foires et d'activités liées à des produits plus typiques du territoire qui intègrent des itinéraires et des activités dans les zones forestières du territoire.

Lorsque nous développons des itinéraires gastronomiques autour de la «forêt» comme ressource du territoire, nous pouvons penser à une activité d'une demi-journée (matin ou après-midi) qui soit ensuite reliée au déjeuner ou au dîner dans un restaurant qui offre un menu adapté et / ou un pique-nique gastronomique dans la forêt elle-même, le repas se basant sur des produits locaux à valoriser. Ce serait le cas de l'activité 1a qui combine une excursion ethno-écologique avec un repas dans un restaurant.

En développant cette idée, nous pouvons penser à une offre plus complète qui associe un circuit d'interprétation, une collecte de certains éléments, tels que des fruits sauvages, des plantes aromatiques, des plantes médicinales, un atelier de transformation des produits forestiers (activité 1b). Cette dernière activité permet de déguster les produits récoltés, en association avec d'autres produits locaux à travers un menu adapté dans un restaurant. Dans le cas d'un produit utilisé pour de la "cosmétique naturelle", l'activité peut offrir l'occasion d'une information sur des établissements locaux dans lesquels le touriste peut acquérir des produits artisanaux similaires, ce qui permet de relier plus d'acteurs du territoire dans une même dynamique.

Nous pouvons également concevoir des itinéraires, des excursions, autour du thème de la forêt en lien avec les éléments de l'histoire, des bois récoltés sur le territoire, des traditions (activité 3). Différents territoires auront des ressources différentes à valoriser, des façons différentes d'aborder l'histoire locale et d'attirer les touristes. Il s'agit de tirer parti des ressources historiques liées aux ressources naturelles et de trouver des liens avec une gastronomie traditionnelle locale et / ou innovante.

En relation avec la ressource forestière liée aux zones de montagne, vous pouvez travailler avec l'apiculture (activité 4) pour montrer au visiteur la richesse de l'écosystème montagnard, les produits qui en découlent et comment ses habitants en ont profité (magasins locaux vendant des produits locaux, restaurants utilisant du miel local, etc.).

La possibilité de former les acteurs des territoires

Les différents acteurs impliqués dans ces activités autour de la forêt peuvent avoir besoin d'une formation sur certains aspects qui leur permettent de mener à bien les activités. Cette partie développée dans le plan de formation.

Exemples d'activités touristiques adaptées au contexte des Valles Occidentales et autour du thème de la forêt.

Vous trouverez ci-dessous des exemples d'activités à développer dans les Valles Occidentales Vallées par les acteurs intéressés.

Activité 1a: Découverte de la forêt.

Période de l'année: Printemps, hiver, automne

Programme: 1 jour

Découverte de la forêt : excursion ethnoécologique

- Découvrir la forêt, interpréter le paysage et reconnaître les éléments de la forêt et de son écosystème
- Activité artistique en forêt (cette activité doit être adaptée au public, à la présence d'enfants en particulier. Des carnets de voyage sont intéressants pour apprendre à «saisir» le moment au moyen de croquis et de dessins de plantes... Une activité plaisante consiste en la réalisation de mandalas éphémères avec des éléments de la forêt)

Repas en restaurant local

Menu de la forêt, à adapter à la saison bien sûr.

Éléments additionnels possibles:

- Faire un repas piquenique dans la forêt même (en coordination avec le restaurant)
- Visite au centre d'interprétation
- Visite au musée ethnologique
- Activité ludique avec un guide socioculturel
- Possibilité d'acquérir un panier de produits locaux des Vallées

Activité 1b: Découverte de la forêt

Période de l'année: Printemps, hiver, automne

Programme: 1 jour

Découverte de la forêt : excursion ethnoécologique et atelier de production de produits transformés de la forêt

- Découvrir la forêt, interpréter le paysage et reconnaître les éléments de la forêt et de son écosystème
- Connaître les plantes comestibles et les fruits sauvages: collecte pour l'atelier (selon le produit / atelier thématique)
- Activité artistique en forêt
Pique-nique avec des produits locaux
- Atelier de transformation des produits forestiers: aliments (liqueurs, confitures, champagne de sureau, etc.) ou cosmétiques (savons végétaux aromatiques, huiles essentielles aromatiques, etc.)

Repas en restaurant local

Menu de la forêt, à adapter à la saison.

Éléments additionnels possibles:

- Faire un repas pique-nique dans la forêt même (en coordination avec le restaurant)
- Visite au centre d'interprétation
- Visite au musée ethnologique
- Activité ludique avec un guide socioculturel
- Possibilité d'acquérir un panier de produits locaux des Vallées

Actividad 2: Los bosques y los Valles

Période de l'année: Printemps, hiver, automne

Programme: 1 jour

Forêts et Vallées: Routes sylvicoles, utilisation de la forêt dans les Vallées à travers l'histoire et les Navatas de Val d'Echo

- Promenade dans la forêt: interprétation et connaissance des espèces forestières
- Exploitation forestière dans les vallées à travers l'histoire
- Les navatas de Val d'Echo
- Pique-nique dans la forêt avec des produits des vallées
- Activité artistique: Peindre la forêt à travers les sens; ce que je vois, ce que j'entends, ce que je sens et ce que je ressens
- Visitez le musée ethnologique Casa Mazo

Repas en Restaurant local

Menú "bosque" adaptado a la estación del año

Elements additionnels possibles :

- - Visite au centre d'interprétation
- - Activité ludique à travers un guide socioculturel autour de la forêt
- - Contes de légendes liées aux vallées de l'Ouest et à la forêt
- Possibilité d'acquérir un panier de produits locaux des Vallées

Opportunités: Renforcements de dynamiques existantes sur le territoire et innovations

Différents événements qui existent déjà et qui se développent sur le territoire autour du thème de la forêt, peuvent intégrer les activités susmentionnées et / ou en intégrer de nouvelles en suivant le principe de mise en relation des différents acteurs et produits locaux. C'est l'exemple des Navatas de Val d'Echo:

- Les Navatas de Val d'Echo: c'est un événement populaire qui a lieu chaque année au début

du mois de mai. L'ancienne exploitation forestière et le transport fluvial du bois sont remis en valeur, ainsi que la façon artisanale de faire les navatas. Plusieurs restaurants à Echo offrent ce jour là un menu / repas "navatero" adapté à l'événement.

Innovation: création de nouveaux produits et objets.

Pour compléter ces activités, vous pouvez penser à d'autres éléments à développer:

- Goûter « dans la forêt »: Pour les activités d'une journée, vous pouvez penser à l'organisation dans la forêt d'une collation en milieu d'après-midi où les touristes peuvent goûter le miel et la confiture la région avec un pain artisanal local
- Petit-déjeuner «forêt»: les mêmes produits que ceux utilisés dans le goûter peuvent être valorisés dans un petit-déjeuner local, dans le lieu d'hébergement du groupe.
- Petit panier en osier pour collecter des plantes, des fruits sauvages et d'autres produits forestiers
- Journal d'impressions: Faire un journal d'impressions, comme un journal de Voyage où les visiteurs peuvent consigner leurs impressions à travers la peinture, le dessin, la collecte de petits objets à intégrer dans bloc-notes, etc.
- Objet souvenir: une feuille d'arbre en argile en pendentif en souvenir de la forêt, ou un fruit sauvage en argile.
- Piquenique dans la forêt (voir Activité 1), en partenariat avec un restaurant. Le guide organisera un déjeuner thématique "dans la forêt" dans un endroit accessible où il sera possible de déplacer "la salle à manger" (tables et chaises) dans la Nature, mais en rendant visible le style du restaurant.

- Développer une offre touristique autour de l'apiculture de montagne. Exemple:

Exemple d'activité: Apiculture dans les écosystèmes de montagne

Période de l'année: Printemps, hiver, automne

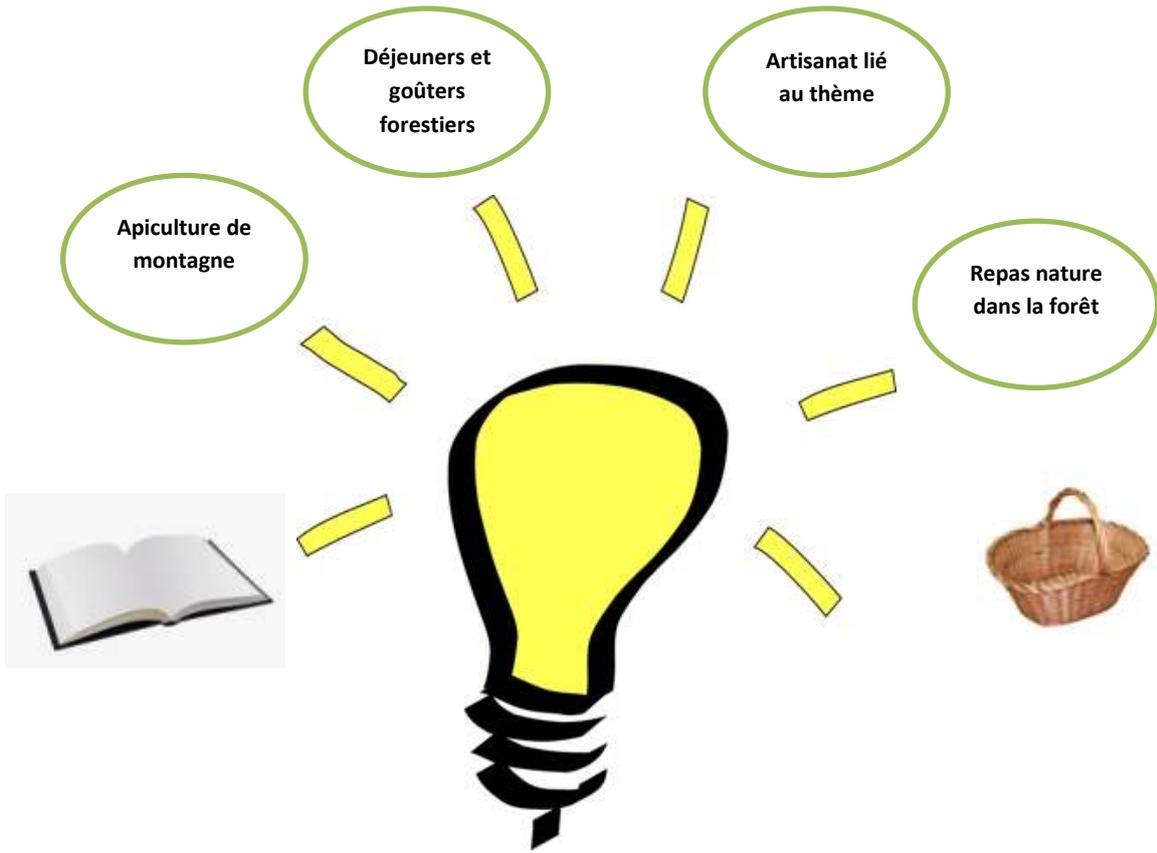
Programme: 1 jour

L'apiculture dans les écosystèmes de montagne

- Circuit d'interprétation : la forêt et la montagne
- L'apiculture de montagne
- Visite des ruches dans une ferme

Repas dans un Restaurant local

Menu des forêts, des montagnes et des abeilles (valorisation des nappages avec le miel, etc...)



Culture et histoire, l'aliment à travers les âges

patrimoine ethnographique et ethnologique

Intérêt pour ce sujet pour le tourisme et le territoire.

Beaucoup de visiteurs recherchent une expérience culturelle plus interactive, veulent participer activement, ne pas être spectateurs mais protagonistes de leur expérience.

Les touristes s'intéressent parfois à l'apprentissage des danses, de la gastronomie, de l'artisanat et des sports locaux, activités qui leur procurent une expérience vitale dans laquelle ils peuvent se rapprocher entre eux et se relier à l'endroit qu'ils visitent et aux gens qui y vivent.

Les vallées des Pyrénées ne se distinguent pas seulement par leur beauté naturelle, mais aussi par leur richesse historique et culturelle présente dans tous les recoins. Ses habitants ont réussi à préserver la culture populaire, les traditions et les coutumes locales. Le respect et le soin apporté au patrimoine et à la culture sont appréciables. La richesse patrimoniale est extraordinaire et l'architecture se distingue généralement par son degré de beauté et de conservation. Ce sont des vallées qui en général ont aussi maintenu leur musique, leur folklore et leur langue.

Le patrimoine se reflète également dans la gastronomie, avec une identité claire, dérivée de la tradition de l'élevage ainsi que les produits cultivés qui ont été et sont cultivés dans les vallées.

L'intérêt récent pour le régime alimentaire paléolithique offre également une opportunité pour développer des activités pédagogiques et touristiques sur ce thème, en lien avec les éléments préhistorique du territoire.

Les vallées pyrénéennes ont déjà une série de ressources et des infrastructures plus ou moins développées, qui peuvent amener les visiteurs à la culture et l'histoire de la région à travers la gastronomie et les produits locaux.

Ces activités touristiques que nous présentons ci-dessous, seraient dynamiques et valoriseront le patrimoine historique, artistique et culturel des vallées, et seront ancrées dans la gastronomie pyrénéenne.

ASPECTS METHODOLOGIQUES :

Construction d'une offre de culture et d'histoire: un modèle qui peut être transféré dans d'autres vallées.

Pour la conception d'une "offre" touristique autour de la culture et de l'histoire, les éléments suivants sont requis:

- i) Identifier les ressources historiques et culturelles préservées et les ressources ethnologiques: artisanat, fêtes, gastronomie et folklore sur le territoire.
- ii) Identifier des guides qui réalisent des itinéraires et des activités dans lesquels le patrimoine culturel et historique est valorisé, ou encore des personnes ou associations locales connaisseuses du thème peuvent guider les visiteurs.
- iii) Identifier les restaurants de la vallée qui souhaitent participer à ces activités touristiques et adapter leurs menus à ce thème, reliant la gastronomie avec l'histoire et la culture.

Une fois les acteurs identifiés, il sera nécessaire de créer des activités ou d'évaluer les activités existantes pour les rendre plus interactives et attrayantes, en rapprochant les touristes des lieux et de leurs habitants.

- Il est intéressant d'organiser des visiter les centres d'interprétation s'ils existent et avec un guide, de réaliser des itinéraires d'interprétation historiques et / ou culturels en fonction des ressources de la région (route préhistorique, route romane, etc.) pendant la randonnée (Activité 1 et 2). Ces activités correspondent à une offre simple, à une excursion pour les personnes ayant un certain niveau d'expérience en randonnée, et à la dégustation d'un menu adapté au thème de l'excursion.

- Si le touriste cherche quelque chose de plus simple et facilement accessible, les itinéraires peuvent se dérouler dans les localités ou dans les environs, visiter les musées, les infrastructures, parcourir ses rues et rapprocher le touriste de l'histoire et de la culture du lieu. Ces visites peuvent également inclure des visites de producteurs locaux et inclure des dégustations de produits (activités 3 et 4). Ces activités correspondent également à une simple offre de visite touristique et à la dégustation d'un menu adapté à cette visite.

Les activités peuvent être plus ou moins ludiques selon les ressources humaines avec lesquelles elles sont comptées sur le territoire, les visites et marches d'approche de l'histoire et de la culture du territoire peuvent par exemple être théâtralisées.

Il peut aussi y avoir un atelier de fabrication de pain, dans le cas d'une visite d'un ancien four à pain. Un spectacle musical peut être inclus, montrant et expliquant les instruments de musique du territoire, en montrant aux visiteurs le folklore traditionnel et en leur enseignant les chants et les danses du territoire.

Exemples d'offres touristiques pour les Vallées de l'Ouest autour du thème "Culture et Histoire".

Activité 1 : Premiers habitants: "Des chasseurs-cueilleurs aux fermiers et éleveurs" (nom à définir)

Epoque de l'année : de Mai à Octobre

Programme: 1 jour

"Il y a de nombreuses années, des sanctuaires ont été construits pour vénérer les défunts, de grandes pierres symbolisent les cultes et les rites."

Approche du mégalithisme dans les Vallées de l'Ouest

- **Visite au Centre d'interprétation du Mégalithisme.** Visite des installations du centre d'interprétation. Connaissance du développement de l'économie productive (mise en place de l'agriculture et de l'élevage), premières implantations, utilisation de la pierre polie, de la céramique et des monuments mégalithiques
- **Route mégalithique.** Route sur laquelle le visiteur apprendra qu'il y a eu un temps où l'homme a appris à cultiver et à domestiquer les animaux et où sa vie a changé, où nos ancêtres ont cherché des endroits pour vivre, s'installer et progresser

Repas au restaurant local

Menu "préhistorique" à base de produits locaux. Menu conçu selon les données actuelles sur le « régime paléolithique » : viandes riches en protéines dont on recherchera par exemple un équivalent dans le gibier actuel ou dans certains morceaux comme le jarret de bœuf (habituellement assez mal valorisé dans la restauration actuelle malgré cette richesse intéressante en protéines), absence de céréales bien sûr, plantes alimentaires, fruits sauvages,...Pas de vin mais des fruits fermentés...Il est intéressant également d'expliquer que contrairement à des préjugés, la cuisson la plus fréquente était une cuisson à l'eau. Un mode de cuisson très ancien étant de faire cuire la viande dans des trous tapissés d'argile dans lequel on place des pierres préalablement chauffées dans un feu voisin. Le repas peut être ainsi une occasion très intéressante de parler de l'histoire de notre alimentation et d'aspects nutritionnels.

Éléments additionnels possibles:

- Ateliers liés à la préhistoire: atelier de cuisine paléolithique, atelier de feu, atelier de peintures rupestres. Visite d'un atelier de poterie pour en savoir plus sur la céramique
- Possibilité d'acquérir un panier de produits locaux des Vallées, **ce panier représentant l'évolution des aliments au fil de l'histoire**

Activité 2 : Au temps des romains

Epoque de l'année: de Mars à Novembre

Programme: 1 jour

"De grands travaux ont été réalisés pour relier tout l'Empire et pour cela ils durent enjamber de larges rivières, et des emprunter d'étroits passages"

La route romaine

La route romaine reliait le Benearnum à Caesaraugusta en passant par le port de Palo. Plus tard, cette route a été le premier chemin de pèlerinage à Santiago. Cette route unit la nature et l'histoire, en révélant le pavement du sol qui nous montre ce qu'était la Calzada, en révélant également des restes de ponts. La flore et la faune des forêts qui bordent la route peuvent nous relier également à cette époque.

Repas au restaurant local

Un menu romain peut être composé, en se basant sur les produits locaux.

Elements additionnels possibles

- Possibilité d'acquérir un panier souvenirs des produits de la vallée. Soit spécifiquement orienté en lien avec les repas des romains (« le panier romain », soit en composant un panier qui retrace l'histoire (cf. activité précédente)
- Activités ludiques pour accompagner les informations sur la route romaine.

Activité 3: "La vie d'hier"

Epoque de l'année : Toute l'année

Programme : 1 journée

La vie d'hier: itinéraire des musées "ethno-agricoles"

- Visite à Siresa (four à pain)
- Visite au musée ethnologique de la Maison Mazo
- Visite du musée du costume d'Ansó
- Visite à la ferme Riorcal: pour connaître le travail agricole et d'élevage du passé et du présent. Connaître les races autochtones et approcher l'ethnographie.

Repas au restaurant local

Menu "Cuisine traditionnelle des Vallées de l'Ouest"

Éléments supplémentaires possibles:

Démonstrations et des ateliers d'artisanat et d'usages et coutumes qui sont encore utilisés aujourd'hui. Atelier de fabrication de pain. Ateliers culinaires.

- Visites théâtralisées ou de manière ludique
- Panier de produits locaux des Vallées, en insistant sur l'aspect traditionnel des produits.

Activité 4: "D'hier à aujourd'hui"

Epoque de l'année : toute l'année

Programme : 1 jour

- Visite à Ansó + Visite à Echo: Visites qui mettent l'accent sur les contrastes entre le passé et le présent. Parcours dans les rues d'Ansó, reconnu comme l'un des plus beaux villages d'Espagne, puis visite du Musée du Costume. Visite des rues d'Echo et d'un producteur local, avec des ateliers de dégustations.
- Visite à la ferme Riorcal: pour comparer le travail agricole et d'élevage du passé et du présent. Connaître les races autochtones et leur sauvegarde actuelle et aborder l'ethnographie.

Repas au restaurant local :

Menu : « Gastronomie du passé et du présent »

Opportunités: Renforcements de démarches existantes et Innovation

Différents événements qui existent déjà et qui fonctionnent sur le territoire autour de l'histoire, la culture et la tradition, peuvent intégrer les activités mentionnées précédemment et / ou en incorporer de nouvelles suivant la ligne directrice de mise en relation des différents acteurs et produits locaux.

- PIR. Festival de musique et des cultures pyrénéennes.

C'est un festival qui est né en 1997 dans le but de montrer que les Pyrénées ont leur propre unité culturelle, avec identité et diversité. Il montre aussi les points d'union des deux côtés de la chaîne de montagnes, et que c'est une culture encore vivante. Dans ce festival, peuvent être intégrées certaines des activités décrites ci-dessus et donner à montrer la gastronomie pyrénéenne et les productions locales dans leur contexte culturel.

- Le jour du costume d'Ansotano.

Il est célébré chaque année le dernier dimanche d'août. Il est répertorié comme un événement d'intérêt touristique. Les ansotanas et ansotanos se réhabillent ce jour-là avec le costume typique de la ville dont l'origine est du Moyen Age. Cette journée est complétée par des activités musicales et culturelles ainsi que des dégustations gastronomiques.

- Le Saint Graal (monastère de San Pedro de Siresa) et Primitivo Camino de Santiago par Puerto de Palo.

Il n'y a aucun événement qui se développe autour de ces questions, ni sur le Saint Graal, ni sur le chemin primitif de Santiago. Cette partie de l'histoire des Vallées de l'Ouest pourrait être renforcée et liée aux activités gastronomiques locales.

Innovation: création de nouveaux produits et objets.

- Créer des produits artisanaux liés à la culture et à l'histoire
- Des produits pédagogiques qui rapprochent les touristes de la culture et de la tradition à travers des jeux

Conception de personnages et visites théâtralisées pour connaître le territoire de manière ludique



Truffitourisme

Intérêt de ce sujet pour le tourisme et le territoire:

Le truffitourisme est devenu ces dernières années une opportunité très claire de développement touristique. La province de Huesca a su favoriser le développement de la production, en lien avec la gastronomie et notamment avec des chefs étoilés réputés qui la valorisent dans leur cuisine et participent ainsi à la réputation de ce produit.

De plus en plus de personnes ayant soit une culture spécifique à la truffe ou ayant plus généralement une culture mycologique sont curieuses de connaître la truffe et de se rendre dans ses lieux de production.

Il y a ainsi une demande croissante pour ce type de tourisme responsable, d'expérience et d'apprentissage appelé Truffitourisme, qui représente ainsi une opportunité pour le monde rural et une forme de diversification des fermes truffières. Cette demande émane des touristes eux-mêmes mais également d'entreprises importantes d'organisation de voyage.

Par ailleurs, si d'autres Pays, sur d'autres continents se lancent dans cette production, on estime que la progression de la demande mondiale pour ce produit va aller plus vite que l'augmentation de la production et que cet intérêt croissant va plutôt favoriser un accroissement de l'intérêt pour venir découvrir les lieux de production traditionnels de la truffe noire, dans les trois pays européens principaux que sont la France, l'Espagne et l'Italie.

Le lien avec la gastronomie doit être bien sûr particulièrement valorisé dans le cadre de ce tourisme, pour tirer partie de la notoriété générale des gastronomies française et espagnole, à l'échelle mondiale.

Localement, il est sans doute enfin intéressant de tirer partie de la connotation de « montagnes » en valorisant la notion de « truffe des Pyrénées » ou de « truffe de montagne », qui donne peut-être à la truffe une valeur encore plus précieuse, rare et naturelle.

Construction d'une offre de truffitourisme: un modèle qui peut être transposé dans d'autres vallées

Le modèle s'inspire de ce qui est fait déjà ailleurs et sur le territoire et qui fonctionne bien.

Pour la conception d'une offre touristique autour de la truffe, les éléments suivants doivent être pris en compte:

- i) Identifier les producteurs de truffes qui sont disposés à recevoir des groupes de visiteurs et à mener des activités dans leurs fermes trufficoles afin que les touristes découvrent la culture et bénéficient d'une approche concrète de la truffe.
- ii) Identifiez les chefs et les restaurants qui travaillent avec ce produit ou qui sont intéressés à introduire ce produit dans leur cuisine.
- iii) Définir précisément les activités à mettre en place

Pour la construction d'une offre touristique liée à la truffe, nous pouvons vous proposer une activité de visite et de démonstration de recherche et de collecte de truffes dans une parcelle, combinée avec la possibilité de dégustation dans un restaurant de la région un menu à base de truffe. C'est une option touristique très simple (**activité 1**).

Si l'on pense à un public désireux de connaître en profondeur à la fois la culture de la truffe et sa polyvalence dans la cuisine, on peut combiner avec l'activité 1, des activités culinaires, telles que: activité 2, atelier de cuisine à la truffe ou Activité 3, une session de Showcooking.

Ces activités pourraient être complétées par un parcours de tapas aux truffes à travers différentes localités de la Vallée, en associant ainsi la découverte du territoire à la découverte d'une production identitaire du territoire. Cette démarche de renforcement de l'identité d'un territoire à travers un parcours gastronomique autour d'un produit est très efficace, à la fois pour développer cette identité et pour donner une valeur culturelle, patrimoniale au produit. Ces éléments fondent d'ailleurs la notion de « produit de terroir ».

Autour de ce thème, les restaurants et artisans pourraient innover leur offre en créant de nouveaux produits agroalimentaires truffés ainsi que des produits artisanaux liés aux truffes, tels que des couteaux à cueillir, du petit matériel de cuisine spécialisé (mandoline, planche à découper,...)



La possibilité pour les acteurs des territoires de se former.

Les différents acteurs impliqués dans ces activités sont principalement les trufficulteurs, les restaurateurs et bien sûr les guides accompagnateurs. Ils peuvent avoir besoin d'être formés sur certains aspects pour accompagner au mieux les visiteurs dans leur découverte.

Dans le cadre du projet, les besoins identifiés lors de différentes réunions et entrevues ont mis en évidence la nécessité d'une formation en:

- Législation et traçabilité de la truffe et en général en mycologie,
- Accueil de groupes de touristes (principalement pour les producteurs)
- Caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques de la truffe, les méthodes de cuisson et les associations avec d'autres produits et notamment les produits locaux qui sont intéressants à valoriser.

Exemple de construction d'offres touristiques pour les Vallées Occidentales autour du thème du Truffiturisme.

Actividad 1: En busca de la trufa

Epoque de l'année: Hiver et début printemps

Programa: 1 jour

Descubrir el mundo de la trufa, su biología y cultivo y la interacción entre el ser humano y el animal con el entorno para la extracción de trufa.

- Discussion initiale sur la biologie de la truffe (sur la parcelle elle-même ou en mode conversation détendue la veille de la visite)
- Découverte des chercheurs de truffes. Connaissance du chien et de sa fonction, machettes à creuser et tampons. (à la ferme)
- Explication de l' "historique de la parcelle". Approche du producteur et de son projet.
- Démonstration de la recherche de truffes
- Démonstration du nettoyage de la truffe et parler de sa conservation.

Repas à base de truffe



(Producteur de truffes extrayant la truffe)

Actividad 2: "Taller de cocina con trufa"

Epoque de l'année: Hiver et début printemps

Programa: 1 jour

Initiation à la cuisine aux truffes, expliquer et démontrer la préparation de plats simples à la truffe.

- Polyvalence de la truffe. Préparation de plats simples avec des truffes. "Cuisiner à la maison avec des truffes".
- Quelques explications simples sur les caractéristiques organoleptiques de la truffe, de bonnes associations, la manière d'évaluer ces caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles de la truffe
- Repas avec les préparations des participants



Le cuisinier du restaurant Molino de Larues réalisant une démonstration de cuisine avec les truffes.

Activité 3: "Dîner showcooking": Le diamant noir

Epoque de l'année: Hiver et début printemps

Programa: 1 jour

Session showcooking "cuisine en direct"

- Polyvalence de la truffe. Elaboration de plats à la truffe.
- Quelques explications simples sur les caractéristiques organoleptiques de la truffe, l'appréciation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles de la truffe.

Les associations alimentaires entre les truffes et les autres produits.

Repas : dégustation des plats réalisés durant le show-cooking.

Opportunités

Renforcer les activités existantes et la dynamique territoriale

Certaines activités déjà réalisées sur le territoire pourraient être renforcées par ces activités touristiques décrites ci-dessus.

- Jornadas de la trufa

Au cours des 4 dernières années, dans la Comarca de la Jacetania, des journées gastronomiques de la truffe ont été organisées. Durant ces jours où des sorties, des discussions techniques et des ateliers de cuisine ont lieu, les trufficulteurs et les établissements de restauration associent leurs interventions.

- Route des tapas

Pendant ces journées, quelques établissements principalement de Jaca, font des menus, des tapas et des suggestions à base de truffe. Il pourrait être prolongé durant tout le temps de la saison de la récolte et d'autres restaurants pourraient s'associer à la démarche.

Innovation: nouveaux produits, objets qui pourraient être créés

Autour de cette route de la truffe et de ces activités spécifiques décrites ci-dessus, d'autres acteurs de la région pourraient développer de nouveaux produits liés à la truffe et au territoire, de façon à enrichir les offres et l'identité du territoire autour de ce produit.

- Petits déjeuners avec des produits locaux offerts dans les logements.
- Des menus exclusifs élaborés pour l'itinéraire avec la truffe comme protagoniste mais mettant en valeur et faisant connaître d'autres produits locaux.
- Panier de produits locaux "Vallées Occidentales"
- Créer un emballage spécifique au territoire pour la truffe fraîche.
- Matériels de recherche de truffes: couteaux et brosses.
- Savons aux truffes.
- Produits agroalimentaires: miel truffé, huile truffée, fromage truffé.

Opportunité d'un parcours de découverte transfrontalier

Dans le cadre du projet, il sera possible de créer un partenariat avec le Val d'Azun, en développant dans ce territoire un parcours de découverte de la « truffe du Pibeste », truffe de la montagne et de repas gastronomique valorisant la gastronomie française. Il serait ainsi possible d'insister sur le caractère pyrénéen et montagnard d'une offre ainsi originale de truffitourisme.

Pastoralisme

Intérêt de ce thème pour le tourisme et pour le territoire

- Relier tourisme et pastoralisme implique une symbiose qui poursuit une logique de développement territorial. Cela permet conjointement de préserver les pratiques pastorales actuelles et de développer les activités touristiques.
- Le tourisme et le pastoralisme représentent les deux piliers de l'économie de montagne, complétés par la gestion des maisons rurales et autres hébergements intégrés au patrimoine et au paysage.
- C'est une opportunité pour le touriste que de connaître la vie de la montagne et d'en rechercher le sens.
- Les activités liées au pastoralisme permettent au touriste de s'approcher d'une nature humanisée mais protégée et conservée où les bergers avec leurs troupeaux ont été les gardiens de la montagne.
- Le pastoralisme permet au touriste de passer de la contemplation à l'action, à travers un tourisme expérientiel autour des 5 sens, en compagnie du berger..
- Le pastoralisme peut répondre aux besoins des touristes qui cherchent à s'échapper, se connecter avec la nature, apprendre les traditions, profiter de la beauté du paysage et stimuler les 5 sens.
- Avec les produits agroalimentaires locaux issus de l'élevage de montagne, des offres gastronomiques authentiques et saines peuvent être proposées.
- Le pastoralisme a façonné le paysage pendant des siècles, et ce paysage est une ressource que les touristes recherchent aujourd'hui.
- Le pastoralisme n'est pas articulé dans une logique de développement économique vertical, mais dans un système horizontal: il donne vie au village, aide à maintenir des espaces, existe tout au long de l'année, il peut aider à maintenir les entreprises locales, qui apportent un service essentiel à la population locale et aux touristes, mais il développe également des produits qui répondent à cette recherche des sens.
- Cette relation tourisme-pastoralisme offre l'opportunité d'éduquer les touristes tout en apportant un complément d'activité au berger.

Construction d'une offre touristique sur le pastoralisme: un modèle transférable à d'autres vallées.

Concevoir une «offre» touristique autour du pastoralisme basé sur la gastronomie des Pyrénées nécessite les éléments suivants:

- i) Identifier les bergers et les éleveurs de fermes extensives qui effectuent des ventes directes et qui sont disposés à recevoir des groupes de touristes désireux de connaître leur métier, en leur offrant la possibilité d'accompagner ceux qui pratiquent encore la transhumance, ou de monter au col en été, ou la montée progressive vers les estives.
- ii) Identifier les restaurants de la vallée qui cuisinent avec les produits pastoraux et / ou qui sont ouverts pour intégrer et innover des recettes utilisant des produits locaux, en l'occurrence les produits de ces productions d'élevage.

- Une fois les acteurs identifiés, il sera nécessaire de créer des activités ou d'évaluer les activités existantes afin de les rendre attractives pour les touristes:

On peut travailler à partir d'une simple offre d'une matinée dans laquelle le touriste visite la ferme ou la cabane pastorale. Lors de la visite, le fermier ou le berger montre au touriste son exploitation et explique les tâches quotidiennes de la production. Pour cette visite, on peut ajouter une dégustation, en fonction du produit en question. Après la visite, le touriste peut manger dans un restaurant local qui propose le produit (fromage, viande). Au lieu de visiter la ferme, il est possible d'opter pour une visite du bétail en estive, la visite étant complétée par une promenade (Activité 1).

- Selon le moment de l'année et le type de production, une autre activité qui pourrait compléter la précédente ou se développer de manière autonome, est d'accompagner le berger avec son troupeau (Activité 2). Cette "activité expérientielle" peut être complétée par le producteur avec d'autres éléments: explication sur le troupeau, caractéristiques des animaux, leur biologie, le bénéfice du pâturage pour les zones de montagne et comment ils ont contribué à façonner le paysage, etc. C'est une activité qui peut être proposée par exemple dans un week-end, avec une coordination entre l'offre d'hébergement et cette offre de découverte.

- Pour les agriculteurs / bergers dédiés à la production de fromage, une visite supplémentaire à la fromagerie (***incluse dans l'activité 2 ou bien indépendante***) permet au touriste de se familiariser avec le processus de production et de terminer la visite par une dégustation et une explication, dans le cadre d'un atelier pratique sur "comment faire une dégustation de fromage". Si le producteur a la capacité et les infrastructures, un «atelier de fabrication de fromages» pourrait être réalisé. Si le pasteur a un troupeau laitier, une démonstration de traite pourrait être faite précédemment.

Une autre façon d'offrir aux touristes un regard plus attentif sur les différentes formes d'élevage et de pâturage de montagne serait d'articuler les visites des différents systèmes d'élevage de montagne dans le même itinéraire. Le touriste est invité à visiter 2 ou 3 producteurs et à s'informer sur les différents systèmes d'élevage ovin, caprin et bovin et sur les métiers et la vie du berger dans chaque cas. Selon l'emplacement des fermes, les visites peuvent être articulées avec une activité d'interprétation du paysage pastoral (Activité 3).

La valorisation des produits issus de l'activité pastorale, tels que la laine de mouton (***Activité 4***), apporte également des ressources lors de la conception d'activités pour les touristes. En ce qui concerne la laine : démonstration du processus, de la tonte, du traitement, de la fabrication d'objets.

- En fonction des ressources disponibles dans la vallée, il est également possible de visiter une ferme "éducative" où le touriste peut apprendre à connaître différents éléments: animaux indigènes, outils de travail utilisés dans le passé, traditions et coutumes l'élevage et l'agriculture, etc.

Toutes ces activités peuvent être complétées par une activité plus ludique et sociale où un acteur averti peut raconter des légendes et des histoires liées au pastoralisme dans les vallées. Cette activité peut être réalisée en parallèle, ou une fois les activités terminées, lorsque les touristes sont dans leur logement ou au restaurant, ou en promenade.

Les restaurants, en relation avec les producteurs, pourront adopter différentes formes de présentation des produits, pour les mettre en valeur.

Les artisans, pourront compléter ces activités touristiques, soit parce qu'ils travaillent déjà avec des produits dérivés (vêtements en laine...), soit parce qu'ils peuvent inventer de nouveaux produits liés au pastoralisme (ex : une canne en bois, un sac à main de berger tissé, un objet en céramique qui rappelle au touriste la montagne ...).

La possibilité pour les acteurs de se former

Les différents acteurs impliqués dans ces activités autour du pastoralisme peuvent avoir besoin d'être formés sur certains aspects qui leur permettent de mener à bien les activités. Ces aspects peuvent varier selon les acteurs et répondre à ces questions : « comment faire une dégustation avec le touriste », ou « comment accompagner le groupe de touristes », ou « quelles formes de cuisine je peux réaliser pour offrir au touriste une nourriture saine et locale » ?

Les activités de formation qui répondent à ces besoins sont incluses dans le plan de formation.

Exemple d'offres touristiques autour du pastoralisme, pour les vallées occidentales.

On trouvera ci-après une série d'activités formalisées pendant les réunions collectives avec des parties prenantes des Vallées Occidentales. Ces activités seront finalisées plus tard après la phase de formation.

Activité 1 : La montée au col

Epoque de l'année: de Juin à Septembre

Programme: 1 jour

Visite de l'élevage au col:

- Circuit d'interprétation du paysage (avec un accompagnateur montagne)
- Visite de l'élevage en estives. Explication de la production.
- Degustation du produit
- Pique-nique avec les produits locaux

Repas u restaurant local

Menu thématique, autour du thème du pastoralisme avec ici la viande de boeuf de la vallée de Aísa

Elements additionnels possibles :

- Activité culturelle/ludique en soirée
- Possibilité d'acquérir un panier-souvenir avec les produits du pastoralisme

Activité 2 : accompagner le berger

Époque de l'année : Toute l'année

Programme: 1 jour

Excursion en compagnie du berger

- Circuit d'interprétation du paysage
- Explication du berger sur le système pastoral
- Pique-nique avec les produits locaux
- Visite de la fromagerie: explication et démonstration de la fabrication. Atelier éventuellement de fabrication.
- Dégustation du produit

Le "repas du berger" au restaurant local

Menu thématique

Séance d'histoires, contes, légendes autour du berger et de la vie pastorale

Éléments additionnels possibles:

- Activité culturelle/ludique en soirée
- Possibilité d'acquérir un panier-souvenir avec les produits du pastoralisme

Activité 3: Interpretation du paysage pastoral

Époque de l'année : Toute l'année

Programme : 1 jour

Circuit d'interprétation du paysage pastoral

- Itinéraire interprétatif du paysage pastoral reliant les synergies entre le pastoralisme et la modélisation du paysage. Explication sur les coutumes de la culture pastorale, la conservation du paysage, la gestion du troupeau, les exploitations, les **bordas** et les **mallatas**.
- Reconnaissance des éléments
- Déjeuner (ou pique-nique en fonction de la durée de l'excursion choisie)

Le "repas pastoral" au restaurant local

Menu thématique

Éléments additionnels possibles :

- Visite d'une poterie locale dans l'après-midi
- Possibilité d'acquérir un panier de produits locaux des Vallées
- Soirée culturelle/ludique

Activité 4: Approche de la race Ansotana, valorisation de la laine Ansotana et d'autres ressources des Vallées

Époque de l'année : Toute l'année

Programme : 1 jour

Approche de la race Ansotana, valorisation de la laine Ansotana et autres éléments des Vallées

- Explication sur la race pyrénéenne d'Ansotana
- Découverte de la laine d'Ansotana: processus de transformation, us et coutumes
- Sentier de reconnaissance de différentes plantes aromatiques
- Atelier de fabrication de savon recouvert de laine Ansotana
- Visite du musée du costume

Repasa u restaurant local

Menu thématique autour du pastoralisme, en valorisant ici la viande d'agneau d'ansotano

Elements additionnels possibles :

- Visite d'une poterie locale dans l'après-midi
- Visite d'un musée d'interprétation
- Possibilité d'acquérir un panier de produits locaux des Vallées
- Soirée culturelle/ludique

Activité 5: Connaître les animaux autochtones des Pyrénées

Époque de l'année : Toute l'année

Programme : 1 jour

Visite d'un egrange de montagne

- Visite de la ferme (2 options):
 - o Une visite sur le fonctionnement des fermes traditionnelles des Pyrénées et les tâches d'élevage des animaux indigènes.
 - o Une journée à la ferme où le visiteur a la possibilité de connaître la ferme et ses environs, de participer aux tâches quotidiennes et d'interagir avec les différentes espèces animales et végétales indigènes présentes sur la ferme.
- Accompagner le troupeau: le visiteur, accompagné d'un guide interprète et d'un berger ; accompagne les animaux en découvrant les différents aspects liés au monde de l'élevage traditionnel lors de la visite de ses montagnes

Repas thématique

Éléments additionnels possibles

- Démonstrations de tonte printanière et tonte d'automne-hiver
- Démonstrations de traite
- Ateliers de fabrication de cannes et d'ustensiles de berger.

Opportunités: Renforcements et Innovation

Renforcer les événements et dynamiques existantes sur le territoire :

Jusqu'à présent, aucun événement n'a été identifié

Innovation: Possibilités de création de nouveaux événements, produits et objets :

- Création et récupération d'événements traditionnels liés au pastoralisme:

« Jour de l'agneau Ansotano », « Le jour du berger »

- Faire des objets qui rappellent la vie du berger et que le touriste peut prendre:

- un sac de berger
- une canne
- de la vaisselle avec des motifs liés au pastoralisme

QUATRIEME PARTIE :
PRESENTATION DU PLAN DE FORMATION

I- OBJECTIF DU PLAN DE FORMATION

Le plan de formation vise à offrir une série d'activités de formation qui répondent aux besoins et aux intérêts des acteurs, afin qu'ils puissent mener à bien les activités touristiques qu'ils ont conçues dans le cadre du projet «Développement d'un modèle de valeur tourisme des produits agro-alimentaires des Pyrénées ».

Ces activités de formation visent à développer les connaissances, les compétences, ainsi que l'intégration de certaines compétences et aptitudes chez les personnes qui participent à des activités de formation.

Ces actions de formation, décrites ci-dessous, sont des actions qui couvrent les besoins identifiés parmi le public cible. Les thèmes de formation ont été identifiés au cours des différentes réunions et durant la conception des activités. La réunion 3 a permis de valider et compléter la liste de ces formations et de préciser les objectifs et contenus.

Ces formations obéissent à quelques principes de base, de façon à ce qu'elles soient adaptées au contexte du projet, aux attentes des acteurs et à leur disponibilité limitée en temps :

- ✓ Formations d'une journée maximum.
- ✓ Formations très concrètes.
- ✓ Lieux à proximité des acteurs ou déplacements groupés si plus éloignés.

II- PUBLIC CIBLE

Le public cible auquel la formation est destinée est:

- Les producteurs agroalimentaires qui réalisent des ventes directes.
- Les restaurants et les chefs intéressés à connaître de nouvelles techniques et tendances gastronomiques pour lesquelles le produit local et la cuisine saine sont appréciés, et qui veulent offrir des dégustations et des menus avec des produits locaux liés aux activités touristiques développées.

- Les hébergements qui sont intéressés par l'accueil de touristes désirant connaître le territoire à travers le produit et la gastronomie et accueillir dans leur établissement une activité liée aux thèmes touristiques ciblés par le projet.
- Guides touristiques et guides de montagne intéressés à intégrer dans leur offre d'activités l'accompagnement des touristes sur les itinéraires gastronomiques.
- Des artisans intéressés par l'innovation et la création d'un produit adapté aux itinéraires gastronomiques thématiques.

III- BESOIN DE FORMATION

Dans le but d'analyser les besoins de formation, un modèle d'approche sociologique basé sur le public cible a été suivi.

À cette fin, différents processus d'identification des besoins ont été réalisés:

- Analyse de la situation actuelle et de la situation future (où nous voulons aller). Identification de la formation nécessaire pour présenter les améliorations et mener les activités proposées collectivement. À propos de cette analyse, une référence est faite dans chacun des thèmes développés.
- Détection des besoins de formation collectivement dans les différentes réunions de groupe tenues et dans le questionnaire
- Détection des besoins individuels de formation recueillis dans les entretiens individuels et dans le questionnaire

Certains des besoins individuels identifiés sont de caractères informatifs, se référant principalement aux aspects juridiques. Ce type de besoins sera résolu avec un support technique et un support individualisé. A titre d'exemple:

- Informations sur les exigences légales d'un producteur lorsqu'il fait visiter son exploitation à un groupe de touristes (assurance, besoin d'un guide, etc.)
- Informations sur la possibilité d'hébergement-restauration en utilisant des légumes de votre propre jardin dans les menus et possibilité de vente directe de l'excédent.
- Minima de normes sanitaires requis pour la réalisation d'ateliers de démonstration de produits élaborés (agroalimentaires et / ou cosmétiques) et pour la réalisation de dégustations de produits ;

Dans le tableau suivant sont rapportés les besoins de formation identifiés ainsi que les publics cibles. Ces publics cibles ne sont cependant pas exclusifs bien sûr, différents acteurs qui participeront aux nouvelles « filières » économiques mises en place pouvant être intéressés par ces formations:

Public cible	Besoins identifiés	Code
Producteurs	Définition des prix. Organisation des approvisionnements,... Confection et distribution d'un panier souvenir collectif	01
Producteurs, hébergements, restaurants, guides	Accompagnement guidé Aspects techniques de la façon d'accueillir les touristes dans les installations (infrastructure minimale nécessaire, connaissance des besoins des touristes, communication avec les touristes, verbale et non verbale)	02
Producteurs et restaurateurs	Questions sur la réglementation et la traçabilité dans le domaine de la trufficulture et dans le domaine des champignons sylvestres	03
Guides, restaurateurs, producteurs	Connaissances sur le pastoralisme, les produits, le contexte pastoral en général. Propositions pédagogiques pour bien accompagner un public touristique.	04
Producteurs, restaurateurs	Elaboration de nouveaux produits agroalimentaires : pâtés utilisant la viande et viande + champignons	05
Producteurs, restaurateurs	Elaboration de nouveaux produits agroalimentaires : pâtés à base de recettes végétales et champignons	06
Producteurs, restaurateurs	Elaboration de nouveaux produits agroalimentaires : produits séchés, barres énergétiques artisanales,...	07
Restaurants	Cuisine avec les champignons sylvestres et avec les truffes. Apprentissage de nouvelles techniques de cuisines en lien avec les nouvelles tendances	08
Restaurants	Connaissances nutritionnelles. Apprentissage de nouvelles techniques de « cuisine saine » utilisant les produits locaux. Innovations culinaires.	09
Producteurs, restaurants, guides, animateurs	Connaissances de base sur les mécanismes du goût. Apprentissage de différentes techniques de dégustation	10
Guides, animateurs, restaurateurs, artisans	Apprendre à identifier la flore des vallées, son importance, ses usages (alimentaires principalement). Savoir les récolter et les conserver.	11
Guides, animateurs.	Pratiques de bien-être : Mouvements gymniques (gymnastique douce), respiration, marche attentive, méditation,...	12
Guides, animateurs, restaurateurs spécialisés	Ecologie des champignons comestibles et pédagogie de la découverte des champignons comestibles. Approche sensorielle des champignons sylvestres	13
Producteurs	Culture des champignons sylvestres sur pailles et bois	14
Guides, animateurs	Création ou finalisation d'outils pédagogiques	15

IV- PLAN DE FORMATION

Conditions générales.

- ✓ Formations gratuites
- ✓ Inscriptions obligatoires par avance
- ✓ Pas de prise en charge des frais de déplacement et de repas. Un repas à petit prix, à base de produits locaux et en relation avec le thème de la formation sera prévu, sur inscription.

Intitulé de la formation (Code 01)	Raisonnement collectivement la composition d'un panier collectif. Calculer le prix de son produit et organiser sa distribution dans le cadre d'une offre touristique globale et collective (1 journée)
Public cible	Producteurs et artisans réalisant de la vente directe
Objectifs de la formation	Savoir calculer son prix en fonction d'indicateurs économiques classiques (calcul des marges,...) Savoir calibrer son produit en fonction de la demande spécifique de ce marché touristique Savoir planifier sa production en fonction des besoins
Contenu	<i>Matinée</i> Conception d'un panier collectif : Quelles sont les attentes des touristes ? Quel est le besoin en termes de diversité ? Quelle quantité pour chaque produit ? Quel packaging ? Organisation de la réception des produits, de la préparation des paniers et de la commercialisation. Contraintes réglementaires et solutions <i>Après-midi</i> Démonstration de calculs de prix à partir d'exemples concrets Démonstration d'outils simples de planification à partir d'exemples concrets Mise en application sur les produits des producteurs présents.
Méthode	Démonstration d'exemples de paniers collectifs. Apports de connaissances sur les attentes des touristes Démonstration d'exemples de packaging efficaces et échange d'idées sur ce sujet Explications sur des expériences déjà existantes d'organisations collectives pour vendre des paniers collectifs. Séance d'animation pour résoudre cette question dans le cadre de ce projet touristique. Démonstration d'exemples de calculs de prix et d'exemples de planification. Application dirigée sur les cas des producteurs présents
Animateurs de la formation	- Animateurs du projet - Intervenant extérieur spécialiste en organisation, marketing et commerce
Lieux de formation	1 séance en vallées occidentales 1 séance à Tella (nouvelle tienda) 1 séance en Val Louron (Mairie de Vielle-Louron)
Période	Mi-Septembre à Octobre. Dates à préciser.
Conditions requises	Apporter des échantillons de ses produits Connaitre les données économiques principales liées à la fabrication de ses produits (éléments de la marge brute. Autres éléments d'évaluation).

Intitulé de la formation (Code 02)	Les conditions d'accueil des touristes dans les entreprises de production agricole et artisanale : aspects techniques et aspects réglementaires (1 journée)
Public cible	Producteurs agricoles, artisans, hébergeurs, guides engagés dans des projets d'accueil du public.
Objectifs de la formation	Connaissances des besoins et attentes du public. Infrastructures minimum. Aspects réglementaires Eléments de communication. Eléments de connaissances sur les publics espagnols, français, autres pays.
Contenu et méthode	<i>Matinée (en salle)</i> Informations théoriques minimum sur les infrastructures minimales : aspects techniques et aspects réglementaires. Jeu de rôle pour illustrer et expliquer l'attente des touristes de différents pays. <i>Après-midi (visites d'exploitations)</i> Exercice collectif d'analyse de deux cas concrets (une exploitation agricole et un atelier artisanal) : diagnostic et propositions d'améliorations Diaporama pour une étude rapide d'autres exemples (projection dans une salle de la deuxième entreprise visitée)
Animateurs de la formation	- Animateurs du projet - Intervenant extérieur spécialiste en connaissance des publics
Lieux de formation	1 séance en vallées occidentales 1 séance en Nord Sobrarbe (mairie Bielsa matin) 1 séance en Val Louron (Mairie Genos matin)
Période	Mi-Septembre à Octobre. Dates à préciser.
Conditions requises	Apporter deux ou trois photos de ses propres installations sur une clef USB → possibilité de réaliser un diaporama à partir des photos des participants pour réaliser une petite étude comparative et obtenir des conseils (cf. « contenu et méthode »)

Intitulé de la formation (Code 03)	Réglementation et traçabilité dans les deux domaines de la truffe noire et des champignons sylvestres Exemples de bonnes pratiques touristiques
Public cible	Producteurs, artisans en agroalimentaires, restaurateurs, guides, élus territoriaux.
Objectifs de la formation	Apporter des connaissances réglementaires et techniques sur tous les aspects des chaînes de valeur, dans les domaines de la truffe et des champignons sylvestres.
Contenu et méthode	Pour chacun des deux domaines : Apports d'informations et d'illustrations sur les points suivants : Contexte général actuel et son évolution. Les attentes des consommateurs. Connaissance de la réglementation. Expériences actuelles de bonnes pratiques commerciales et touristiques. Débat, analyse des cas présentés par les participants : Diagnostic et propositions.
Animateurs de la formation	- Animateurs du projet - Intervenant extérieur (CITA de Zaragoza)
Lieux de formation	1 séance commune pour les vallées occidentales et le Nord Sobrarbe (lieu intermédiaire à rechercher)
Période	Mi-Septembre à Octobre. Dates à préciser.
Conditions requises	Pour les participants qui ont un projet de valorisation : Apporter deux ou trois photos présentant le contexte de ce projet

Intitulé de la formation (Code 04)	Les systèmes agricoles montagnards et pastoraux et leurs valorisations pédagogiques et touristiques
Public cible	Guides, producteurs, restaurateurs
Objectifs de la formation	Compréhension des systèmes agricoles des Pyrénées centrales et notamment du pastoralisme, connaissances des produits et de leurs facteurs de qualité. Acquisition ou approfondissement de savoir-faire pédagogiques pour bien accompagner un public touristique sur ce thème de découverte.
Contenu et méthode	Etude d'un cas concret, au sein d'un paysage pastoral. Construction collective d'un panneau pédagogique présentant à base de dessins et textes simples les éléments clefs du système pastoral et ses dynamiques saisonnières (mouvements d'animaux notamment). Analyse des relations entre les éléments des systèmes agraires montagnards Analyse d'outils pédagogiques existants Elaboration collective de trames pédagogiques, incluant la dégustation de produits (fromage,...)
Animateurs de la formation	Animateurs du projet, spécialisés en pédagogie (nature, agriculture)
Lieux de formation	1 séance dans les vallées occidentales.
Période	Mi-Septembre à Octobre. Dates à préciser.
Conditions requises	Pour les participants qui ont un projet de valorisation touristique: Apporter deux ou trois photos présentant le contexte pastoral de ce projet

Intitulé de la formation (Code 05)	Pâtés innovants et diététiques, à base de viande ou de viande et champignons.
Public cible	producteurs, artisans en agroalimentaire
Objectifs de la formation	Concevoir et élaborer de nouveaux produits agroalimentaires de type pâtés à base de viande et pâtés à base de viande + champignons. Produits valorisant des produits locaux et des connaissances nutritionnelles récentes.
Contenu et méthode	Apports d'informations nutritionnelles. Proposition d'un cahier des charges sur des principes nutritionnels (utilisation de sources naturelles d'antioxydants, limitation de la réaction de Maillard, etc... Travail sur des recettes gastronomiques innovantes. Stérilisations Dégustation / évaluation / Discussion
Animateurs de la formation	Agronome. Médecin nutritionniste. Cuisinier. Conserveur.
Lieux de formation et périodes	1 séance dans le Sobrarbe. Cuisine du restaurant de Lamiana. Mardi 2 Octobre 1 séance dans le Val - d'Azun-Hautacam. 28 Septembre
Conditions requises	Producteurs-artisans engagés dans des projets artisanaux et de commercialisation en circuits courts

Intitulé de la formation (Code 06)	Pâtés à base de recettes végétales et champignons
Public cible	producteurs, artisans en agroalimentaire, restaurateurs
Objectifs de la formation	Concevoir et élaborer de nouveaux produits agroalimentaires de type pâtés à base de végétaux et champignons. Produits valorisant des produits locaux et des connaissances nutritionnelles récentes.
Contenu et méthode	Apports d'informations nutritionnelles. Proposition d'un cahier des charges sur des principes nutritionnels Travail sur des recettes gastronomiques innovantes. Stérilisations Dégustation / évaluation / Discussion
Animateurs de la formation	Agronome. Médecin nutritionniste. Cuisinier. Conserveur.
Lieux de formation et périodes	1 séance dans la vallée de Chistau. Mercredi 3 Octobre

Intitulé de la formation (Code 07)	Nouveaux produits agroalimentaires : produits séchés, barres énergétiques artisanales,...
Public cible	producteurs, artisans en agroalimentaire
Objectifs de la formation	Concevoir et élaborer des produits agroalimentaires artisanaux à base de végétaux séchés : fruits séchés, barres énergétiques artisanales, en lien avec les activités de randonnées.
Contenu et méthode	Apports d'informations nutritionnelles sur ce type de produits. Apports d'informations techniques sur les moyens et conditions de séchage. Réflexions sur le packaging. Atelier d'élaboration de produits
Animateurs de la formation	Agronome. Médecin nutritionniste.
Lieux de formation et périodes	1 séance d'une journée dans la vallée du Louron.

Intitulé de la formation (Code 08)	Cuisine avec des champignons sylvestres et cuisine avec des truffes. Apprentissage de nouvelles techniques de cuisines en lien avec les nouvelles tendances alimentaires.
Public cible	restaurateurs, guides
Objectifs de la formation	Apprentissage de règles simples de cuisine pour valoriser les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des champignons sylvestres d'une part et des truffes d'autre part.
Contenu et méthode	Apports d'informations nutritionnelles sur ces produits. Apports d'informations sur les nouvelles tendances alimentaires Démonstrations de techniques de cuisine, notamment modes de cuissons. Travail sur les associations alimentaires, avec produits animaux et produits végétaux. Associations avec les boissons (vins notamment). Compositions de menus
Animateurs de la formation	Cuisinier référent. Agronome. Médecin nutritionniste.
Lieux de formation et périodes	1 séance en val d'Azun 1 séance dans le Sobrarbe (Chistau)

Intitulé de la formation (Code 09)	La cuisine diététique innovante des produits locaux et la pédagogie pour initier les publics touristiques aux « repas bien-être ».
Public cible	Producteurs, restaurateurs, guides
Objectifs de la formation	Apprentissage de règles simples de cuisine pour valoriser de manière équilibrée les caractéristiques gastronomiques (organoleptiques) et nutritionnelles des produits locaux.
Contenu et méthode	Atelier théorique et pratique. Apports d'informations et échange de bonnes pratiques. Apports d'informations nutritionnelles sur les produits locaux courants : viandes, fromages, légumes, fruits,...et sur la physiologie de la nutrition. Apports d'informations sur les nouvelles tendances alimentaires Démonstrations et échanges autour de techniques simples de cuisine, avec un focus sur les modes de cuissons. Travail sur les associations alimentaires et sur la composition des menus.
Animateurs de la formation	Cuisinier référent. Agronome. Médecin nutritionniste.
Lieux de formation et périodes	1 séance en val d'Azun 1 séance dans le Sobrarbe (Chistau)

Intitulé de la formation (Code 10)	Connaissances de base sur les mécanismes du goût. Apprentissage de différentes techniques de dégustation
Public cible	Producteurs, restaurateurs, guides
Objectifs de la formation	Compréhension des mécanismes physiologiques et psychologique du goût. Apprentissage de techniques de dégustation. Valorisations pédagogiques et touristiques.
Contenu et méthode	Atelier théorique et pratique. Apports d'informations et échange de bonnes pratiques. Apports d'informations sur les mécanismes du goût ; Illustrations par des exercices pratiques. Apprentissages de « grilles de dégustation » de différents produits locaux. Propositions de méthodes pédagogiques pour développer des ateliers de dégustation à destination des publics touristiques.
Animateurs de la formation	Médecin spécialisé sur les mécanismes du goût. Ingénieur agronome.
Lieux et périodes	1 session en val Louron 1 session en Jacetania

Intitulé de la formation (Code 11)	Apprendre à identifier la flore des vallées, son importance, ses usages (alimentaires principalement). Savoir les récolter et les conserver. (flore d'automne)
Public cible	Producteurs, restaurateurs, guides
Objectifs de la formation	Connaissance des plantes alimentaires sauvages des Pyrénées et de leurs intérêts nutritionnels et culinaires.
Contenu et méthode	Atelier théorique et pratique. Apports d'informations et échange de bonnes pratiques. Apports d'informations sur des plantes alimentaires courantes, leurs usages traditionnels et actuels, leurs vertus gastronomiques et nutritionnelles. Ateliers de préparations culinaires et de transformation à des fins de conservation. Acquisition de savoir-faire pédagogique pour une valorisation touristique de cette activité.
Animateurs de la formation	Cueilleuse professionnelle, accompagnateur montagne spécialisé. Ingénieur agronome.
Lieux et périodes	1 session en Val d'Azun 1 session en Jacetania

Intitulé de la formation (Code 12)	Pratiques de bien-être : Mouvements gymniques (gymnastique douce), respiration, marche attentive, méditation,...)
Public cible	Guides, intervenants spécialisés
Objectifs de la formation	Echange de bonnes pratiques de bien-être et élaboration de propositions touristiques
Contenu et méthode	Atelier pratique et théorique. Echange de bonnes pratiques concernant des pratiques « tous publics » de yoga, Qi-Gong, méditation,...à des fins d'élaboration de propositions touristiques de type « initiation aux pratiques de bien-être ». Apports d'informations sur les mécanismes physiologiques et psychologiques du bien-être. Elaboration collective de trames pédagogiques.
Animateurs de la formation	Echange de bonnes pratiques entre participants déjà spécialisés. Animation de la session par un enseignant en gestion du stress et pratiquant de diverses disciplines de bien-être.
Lieux et périodes	1 session en Val Louron, en extérieur si le temps le permet.

Intitulé de la formation (Code 13)	Ecologie des champignons comestibles et pédagogie de la découverte des champignons comestibles. Approche sensorielle des champignons sylvestres
Public cible	Guides, restaurateurs spécialisés
Objectifs de la formation	Connaissance des bases simples de l'écologie et du fonctionnement des champignons comestibles. Acquisition ou approfondissement de savoir-faire pédagogiques dans ce domaine.
Contenu et méthode	Atelier théorique et pratique. Explications simples sur le fonctionnement des champignons forestiers. Clef de détermination de quelques familles et espèces courantes. Apprentissage d'une grille d'approche sensorielle des champignons Démonstrations de pratiques pédagogiques pour construire des propositions touristiques
Animateurs de la formation	Ingénieur et pédagogue spécialisé. Echanges de bonnes pratiques entre participants déjà spécialisés.
Lieux et périodes	1 session en Val d'Azun 1 session dans le Nord Sobrabe (vallée de Chistau)

Intitulé de la formation (Code 14)	Culture des champignons sylvestres sur pailles et bois
Public cible	Agriculteurs, guides.
Objectifs de la formation	Apprentissage de techniques artisanales de culture de champignons comestibles sur déchets agricoles et sur bois.
Contenu et méthode	Atelier pratique. Démonstration de techniques simples pour mettre en place une culture artisanale de champignons comestibles. Fabrication de la « semence » ou « blanc ». Fabrication de substrat. Explications sur les conditions de fructification. Conseils pour la récolte et la valorisation. Conseils pour une valorisation pédagogique et touristique.
Animateurs de la formation	Ingénieur et pédagogue spécialisé.
Lieux et périodes	1 session en Val Louron 1 session dans le Nord Sobrabe (vallée de Chistau)

Intitulé de la formation (Code 15)	Conception d'outils pédagogiques et de jeux de découverte.
Public cible	Entreprises organisatrices de voyage, accompagnateurs montagne, producteurs, autres acteurs participant à des séjours touristiques thématiques.
Objectifs de la formation	Conception d'outils pédagogiques simples au service d'activités touristiques de découverte, sur les thèmes du patrimoine agricole, gastronomique, forestier, mycologique.
Contenu et méthode	Atelier d'animation avec utilisation d'outils et méthodes graphiques (dessin, aquarelle,...) et ateliers d'écritures. Conception de jeux de découverte.
Animateurs de la formation	Pédagogue et graphiste spécialisé. Animateurs du projet. Echanges de bonnes pratiques avec des participants déjà spécialisés.
Lieux et périodes	1 session en Val Louron 1 session en val Louron 1 session dans le Nord Sobrabe (Tella) 1 session en Jacetania

CINQUIEME PARTIE :

EXEMPLES DE DOCUMENTS UTILISES POUR LA DEMARCHE D'ANIMATION (SELECTION)

A- Vallées occidentales

*(Voir en plus les documents joints au dossier : Actas reuniones y Otros materiales:
Cartas de presentación y Presentaciones reuniones grupales)*

DOCUMENT A.1 : RELACIÓN DE INVITADOS Y ASISTENTES

PROYECTO ELABORACIÓN DE UN MODELO DE PUESTA EN VALOR TURÍSTICO DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN LOS VALLES DE LOS PIRINEOS Y LA FORMACIÓN ESPECIALIZADA DE LOS ACTORES DE DICHS VALLES

Fase 3. Actividad:		
Reunión 1		
Día:	Hora:	Lugar:
21 de marzo 2018	10:30	Echo

RELACIÓN DE INVITADOS		
	CONTROL ASISTENCIA	
Tenera de Aísa	SI	NO
Borda Juan Ramón	SI	NO
Albergue de Aísa	SI	NO
Casa Estarrún	SI	NO
Flor de Aspe	SI	NO
Posada Las Tiesas	SI	NO
Ojos Pirenaicos	SI	NO
Treakkin Aragón	SI	NO
La Botica de Budita	SI	NO
Quesería Bajo el Roble	SI	NO
Borda Miguel	SI	NO
Marco Gastón /Natalia	SI	NO
Julio Bóscolo	SI	NO
Chenta Pirineo	SI	NO
Borda Nadal	SI	NO
Borda Arracona	SI	NO
Hostal Kimboa	SI	NO
Ecoluerta Subordana	SI	NO
Chesitas	SI	NO
Pirineos Bier	SI	NO
Hermanos Marraco	SI	NO
Bar Subordana	SI	NO
Borda Bisaltico	SI	NO
Lo Foratón	SI	NO
Casa Blasquico	SI	NO
Restaurante Canteré	SI	NO
Val de Echo Activa	SI	NO
Cl Megalitismo	SI	NO

DOCUMENT A.2 : HOJAS DE FIRMAS


Hecho en los Pirineos





Proyecto EFA08/15 financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Reunión 1. Valles Occidentales y Canal de Beldón
Asistentes: Fecha: 26 de Mayo 2018 Lugar: Echo Hora inicio: 10:30
 Hora fin: 12:30

NOMBRE Y APELLIDOS	EMPRESA/ACTIVIDAD QUE REPRESENTA	EMAIL	FIRMA
Alfredo Garcia Legrove	Rta Canteral	alfredogarcialegrove@gmail.com	
Natalia Manso de Ariza Pallares	cordero anastasio	nmdesp@yahoo.es	
MARTA JARIN BRONZE	Val d'Echo ACTIVA	info@valdechoactiva.com	
GEMA FONDEVILA MARIN	C.I. Megalutismo	centromegalutismo@gmail.com	
Olis Sfronuez	Gustaks - OZA -	olisgfrp@telefonica.net	
MARIA BOLI CARATA	BORDA BIACTICO	bordabialtico@hotmail.com	
SUAN BOST PUYS	CHESITAS	CHESITAS@CHESITAS.COM	
ANNE SODA THOMAS	ASOCIACIÓN HIRANDEL	asoc.hirandel@gmail.com	
MARIA GUONEN MARIN	ASOCIACIÓN HIRANDEL	asoc.hirandel@gmail.com	


Hecho en los Pirineos





Proyecto EFA08/15 financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Reunión grupal 2
Asistentes: Fecha: 9/05/2018 Lugar: Echo Hora inicio: 10:30
 Hora fin: 12:30

NOMBRE Y APELLIDOS	EMPRESA/ACTIVIDAD QUE REPRESENTA	EMAIL	FIRMA
MARIA BOLI CARATA	BORDA BIACTICO	bordabialtico@hotmail.com	
MARIA BUENO GOMEZ	QUESERIA BESO EL REBLE	afrikactiva@hotmail.com	
LUCIA CARRERAS SAU IDORO	HOTEL USON	informacion@hoteluson.com	
GEMA FONDEVILA MARIN	C.I. MEGALUTISMO	centromegalutismo@gmail.com	
MARTA JARIN BRONZE	Val d'Echo ACTIVA	info@valdechoactiva.com	
Peter Rich	CASA SARASA	info@casasarasa.com	
Julio Cesar Becerra W, Hues	NEORAN	accoueeaduet.e	
Natalia Manso de Ariza Pallares	Granjería Marco Gustán Casa Rural Urdola	nmdesp@yahoo.es	
BAUSA ALFONSO	Alfareria en Anso casa Turreta	alfarerialanso@gmail.com	

DOCUMENT A.3 : HOJAS DE EVALUACIONES DE LOS ASISTENTES



Proyecto EFA08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Encuesta de satisfacción de la actividad

PROYECTO: *ELABORACIÓN MODELO TURÍSTICO*
 Actividad: *REUNIÓN 3*
 Lugar: *HECHO*
 Fecha: *02/07/19*

Señale, por favor, con un círculo su valoración de la reunión en una escala de 1 a 4, donde 1 indica la puntuación más baja y 4 la más alta, en los siguientes aspectos:

ORGANIZACIÓN:

- 1.- Organización de la reunión 1 2 3 4
- 2.- Duración de la reunión 1 2 3 4
- 3.- Horario de la reunión 1 2 3 4
- 4.- Cumplimiento del contenido 1 2 3 4

ACTIVIDAD

- 1.- Información facilitada /Claridad 1 2 3 4
- 2.- Metodología y dinámicas utilizadas durante la reunión 1 2 3 4
- 3.- Material entregado (documentación) 1 2 3 4
- 4.- Participación de los asistentes 1 2 3 4

EVALUACIÓN GLOBAL

- 1.- Cumplimiento del objetivo de la reunión 1 2 3 4
- 2.- Contenido de la reunión 1 2 3 4
- 3.- Satisfacción 1 2 3 4



Visitas de presentación del proyecto y recogida de información

ENTREVISTA PRODUCCIÓN

1. Opinión general de la realización de un modelo turístico de puesta en valor de los productos agroalimentarios. Conocimiento de este tipo de turismo de experiencia, turismo de descubrimiento ligado a la gastronomía.
¿Realiza ya algún tipo de actividad de este tipo?
2. ¿Estarías interesado/a en recibir visitas en tu proyecto de producción?
Época del año. Actividades que se podrían realizar. Recursos turísticos, (paisaje, historia, cultura, etc)
3. Si recibieras visitas en tu explotación, te verías capacitado/a a hacer de guía/informador. Presentar tu proyecto, dinamizar.
Necesidades.
4. Descripción del lugar.
5. ¿Dónde podrían adquirir actualmente tus productos los turistas?
6. ¿Y en Restauración?: donde se podría consumir actualmente tu producto.
7. ¿Qué relación tienes con el sector turístico?: Empresas de turismo activo, oficinas de turismo, alojamientos, turistas, otros.
Descripción del tipo de relación que tienen con esos actores / nombres / características.

8. Cuestión abierta: Opinión / Ideas/ Recursos

Visitas de presentación del proyecto y recogida de información

ENTREVISTA ARTESANÍA

1. Opinión general de la realización de un modelo turístico de puesta en valor de los productos agroalimentarios. Conocimiento de este tipo de turismo de experiencia, turismo de descubrimiento ligado a la gastronomía.
¿Realiza ya algún tipo de actividad de este tipo?
2. ¿Qué productos artesanales produces?, ¿cuáles estarían relacionados con el producto local y la gastronomía?
3. ¿Además de los productos que ya tienes, qué productos estarías interesada en innovar? ¿Con qué recursos puedes contar?
4. ¿Qué talleres o que actividades podrías ofrecer?
5. Qué necesidades formativas tendrías en caso de participar en el proyecto.
6. ¿Qué relación tienes con el sector turístico?: Empresas de turismo activo, oficinas de turismo, alojamientos, turistas, otros. Descripción del tipo de relación que tienen con esos actores / nombres / características.
7. ¿dónde pueden/ podrían adquirirse tus productos?
8. Cuestión abierta: Opinión / Ideas/ Recursos

Visitas de presentación del proyecto y recogida de información

TURISMO ACTIVO

1. Opinión general de la realización de un modelo turístico de puesta en valor de los productos agroalimentarios. Conocimiento de este tipo de turismo de experiencia, turismo de descubrimiento ligado a la gastronomía.
2. ¿Realiza ya algún tipo de actividad de este tipo?
3. ¿Qué tipo de actividades realiza en el territorio? ¿Qué tipo de actividades realiza en general? ¿Con qué perfil de turista está más acostumbrado a trabajar?
4. ¿Qué relación tienes con el sector turístico?: Empresas de turismo activo, oficinas de turismo, alojamientos, turistas, otros.
Descripción del tipo de relación que tienen con esos actores / nombres / características.
5. Cuestión abierta: Opinión / Ideas/ Recursos

Visitas de presentación del proyecto y recogida de información
RESTAURANTES ALOJAMIENTOS

1. Opinión general de la realización de un modelo turístico de puesta en valor de los productos agroalimentarios. Conocimiento de este tipo de turismo de experiencia, turismo de descubrimiento ligado a la gastronomía.
2. ¿Realiza ya algún tipo de actividad de este tipo?
3. ¿Qué tipos de menús ofrece/ qué producto local utiliza? ¿Estaría dispuesto a elaborar un menú específico para estas rutas 100% local?
4. Tipo de turista: ¿capacidad para grupos grandes?, ¿niños, empresas?.
Características
5. ¿En su establecimiento se podrían realizar talleres o algún otro tipo de actividad? ¿Podrías realizar actividades a los turistas? ¿qué necesidades tendría?
6. ¿Qué relación tienes con el sector turístico?: Empresas de turismo activo, oficinas de turismo, alojamientos, turistas, otros. Descripción del tipo de relación que tienen con esos actores / nombres / características.
7. Cuestión abierta: Opinión / Ideas/ Recursos

DOCUMENT A.5 : DOCUMENTOS DE FORMACIÓN: IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES Y VALIDACIÓN ACTIVIDADES DE FORMACIÓN

Nombre y empresa a la que representa:
e-mail:
Teléfono de contacto:

Marcar actividad que realiza	Producción Restauración Alojamiento Turismo activo Artesanía Otros (especificar)
Breve descripción de su actividad	
Con que temática te identificarías más (Ejemplo: Pastoralismo, bosque, bienestar, camino de Santiago...)	
Descripción del entorno donde se encuentra(Ubicación)	

<p>¿Qué podrías aportar al proyecto? ¿Ideas de actividades que puedas desarrollar tu o que se puedan desarrollar en tu espacio?</p>	
<p>Qué recursos existen en el entorno donde desarrollas tu actividad (naturales, históricos, culturales)</p>	
<p>¿Qué actividades se te ocurren que se podrían desarrollar en ese entorno relacionadas con rutas agroalimentarias?</p>	
<p>Tienes relación con otros actores de la zona. Realizas actividades de este tipo</p>	

- Qué medio de comunicación prefieres para que nos comuniquemos contigo:

E-mail: SI NO

Teléfono: Llamada WhatsApp

- Preferencia de día de la semana y horario para reuniones

- Comentarios que quieras reflejar:

En.....a.....de2018

Firmado:

Muchas gracias por tu participación

Conforme a la Ley Orgánica, 15/1999 sobre Protección de datos de carácter personal, el firmante autoriza a la Asociación Hironde al tratamiento de los datos personales recogidos en el presente cuestionario. Estos datos pasan a formar parte del fichero de datos bajo la responsabilidad de Asociación Hironde, con la finalidad de llevar a cabo el proyecto "Elaboración de un modelo de puesta en valor turístico de los productos agroalimentarios en Valles de los Pirineos y la formación especializada de los actores de dichos valles". El usuario puede ejercitar los derechos ARCO (acceso, cancelación, rectificación y oposición), enviando un escrito al correo electrónico asoc.hironde@gmail.com.

Nombre y empresa a la que representa:

e-mail:

Teléfono de contacto:

1.- Me interesa información ligada a temas de LEGALIDAD Y NORMATIVA.

- En relación al TURISMO
- En relación a la PRODUCCIÓN Y VENTA DEL PRODUCTO
- En relación a temas SANITARIOS
- Otra (detallar)

Dentro de las opciones señaladas, sobre qué aspectos necesitas concretamente informarte para poder participar en el proyecto.

2.- Me interesa formación en temas ligados a la VALORIZACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO (menú, producto agroalimentario o artesano, jornada de animación, etc).

- Valor económico: fijación de precios.
- Valor no económico: como valorar los recursos locales hacia el turista.

¿Qué otros aspectos te interesarían abordar en cuanto a la VALORIZACIÓN DEL PRODUCTO?

3.- Me interesa formación para planificar mejor el suministro del producto para abastecer a los establecimientos.

- Si
- No
- Otra (detallar)

4.- Me interesa formación sobre:

- Organización de degustaciones
- Diseño de menús
- Recepción y acogimiento de grupos
- Otra (detallar)

5.- ¿Qué otras necesidades identificas pensando en ti y en otros actores que participarán en el proyecto?

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Nombre: E- mail: Teléfono de contacto:
--

Señala con una X las formaciones que son de tu interés y en las que participarías:

PROPUESTAS FORMACIÓN VALLES OCCIDENTALES	TIPO DE FORMACIÓN	X
Cocina con trufa	Taller teórico práctico	
Legislación y trazabilidad de la trufa	Tertulia	
Conociendo y poniendo en valor el pastoralismo y los productos locales	Tertulia	
Talleres de innovación y creación de nuevos productos (agroalimentarios, artesanales, etc.)	Taller teórico práctico	
Taller estrategias de distribución. Suministros	Taller teórico práctico	
Cocinar con producto local.	Charla teórico práctica + taller	
Conocemos a los productores y a los productos locales	Encuentro/taller	
Técnicas de degustación de productos	Taller/charla teórico práctica	
Recepción y acogida de grupos	Taller/charla teórico práctica	
Creación herramientas pedagógicas	Taller demostrativo	
Finalización ofertas turísticas y precios	Taller/charla teórico práctica	

DISPONIBILIDAD:

	DE LUNES A VIERNES		FINES DE SEMANA	
JULIO	MAÑANAS	TARDES	MAÑANAS	TARDES
AGOSTO	MAÑANAS	TARDES	MAÑANAS	TARDES
1ª QUINCENA SEPTIEMBRE	MAÑANAS	TARDES	MAÑANAS	TARDES

Comentarios: (disponibilidad más detallada)

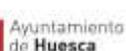
Formaciones propuestas en otros territorios. Señala si alguna formación es de tu interés.

(estas formaciones se llevarán a cabo en localidades fuera de los Valles Occidentales)

PROPUESTAS FORMACIÓN OTROS VALLES	Bienestar	Camino Santiago	Sabores en la cima	Setas
Conocimiento nutricional, comida bien estar	1J			
La cocina y el funcionamiento del gusto	1J	1J		1J
Movimientos, respiración, caminar, meditación	1J			
Diseño de una cesta recuerdo, organización de productores y artesanos, reglamento comercial	½ J	½ J	½ J	½ J
Reconocimiento y usos, plantas salvajes aptas para el uso alimentario			1J	
Pedagogía recolección guiada, ecología bosque/setas. Reglamento recolección				1J
Enfoque sensorial setas				1J
Cultivo setas / paja, madera...				1Je
Taller agroalimentario/ innovaciones	1J			1Je

B- SOBRARBE

DOCUMENT B.1 : COMTE-RENDU DE LA REUNION 1 DU SOBRARBE



"Modelos turísticos para los valles"

INFORME DE LA PRIMERA REUNIÓN DE TRABAJO EN EL SOBRARBE

Encuentro en el Hotel de montaña lamiana, Tella - 8 de marzo de 2018

PRÓXIMAS REUNIONES POR GRUPOS DE TRABAJO EL 16 Y 17 DE ABRIL SEGÚN SU DISPONIBILIDAD

Gente presente:

Christian Hernandez Roy –Pâté de l’Ainsa
Alberto Palacin Fillat – Chistau Natura
Andres Bielsa Miro – Quesos Artesano de Saravillo
Santiago Lozano Pardo – Artesania (Cuero, Madera)
Manolo Latre Clemente – OrdesArtesano
Modesto Bielsa Campo – Carniceria
Juan José Naranjo – Solomonte experiencias
Elena Tellos Monéo - Solomonte experiencias
Pedro Sempietro – Valle de Pineta Berries
Ana Lojo – Valle de pineta Berries
Elena Sesé Sesé
Javier Estradera Vera – Lamiana
Lourdes Estradera – Lamiana
Christian Jorly – Conseil en entreprises
Léon Poulot – La ferme Basque
Jean Rondet – Sens et Territoire

Excusado :

Casa Cuadrau – Buerda - Yoga, comidas vegetarianas, senderismo, bienestar
Ruth Polo - Kanguro truchero - Restaurant
Irene Latre, Jorge Ezquerro - La Cañabla – Broto – Fromages de chèvre et pommes
Sonia Sampietro., Alejandro Asín. - Comarca de Sobrarbe.

- INTRODUCCIÓN / PRESENTACIÓN DEL PROYECTO
- INFORME
- TRES TEMAS DEL PROYECTO

I- INTRODUCCIÓN

El contexto de la acción de desarrollo "Modelos turísticos en los valles de las montañas": el turismo que debe adaptarse a los cambios y la necesidad de promover la agricultura local.

Los Pirineos se conocen sobre todo como un área de actividades deportivas y descubrimientos de la naturaleza.

Además, las ofertas de turismo están dirigidas principalmente al turismo de masas.

De hecho, las empresas turísticas actuales se han especializado en estos dos temas y buscan limitar los precios de las ofertas turísticas.

Sin embargo, los estudios en francés y español destacan varias necesidades:

- Completar esta oferta turística (deporte y naturaleza) proponiendo una diversidad de productos, en todas las estaciones, valorando la diversidad de paisajes, recursos naturales, culturales y humanos.
- Trabajar en paralelo con ofertas de alto nivel basadas en la valoración del patrimonio y el hecho de que las estructuras de alojamiento y restauración se adaptan a este tipo de oferta de alta gama.
- Una tercera idea general es también desarrollar ofertas turísticas transfronterizas para promover internacionalmente los Pirineos (Europa del Norte, China, ...). De hecho, el descubrimiento durante la misma estancia de las dos laderas de los Pirineos aporta una gran riqueza al viaje.

Las soluciones buscadas por el proyecto de cooperación europea INSPYR y, en este proyecto general, por la acción de desarrollo "Modelos de turismo ..."

En respuesta a esta necesidad de cambio, esta acción tiene como objetivo desarrollar nuevas ofertas turísticas:

A. Las ofertas turísticas basadas directamente en la valorización del patrimonio rural (agricultura, gastronomía elaborada a partir de productos locales, artesanía rural vinculada a la agricultura y la gastronomía, ...).

B. Turismo ofrece asociar los temas "deporte", "naturaleza", "cultura" habitual con una oferta de descubrimiento de productos agrícolas y gastronomía, al menos en el momento de las comidas (por la noche y día de campo). Este descubrimiento ayuda a aumentar la conciencia pública sobre el patrimonio agrícola y una gastronomía responsable y sostenible (es decir, una gastronomía que promueve la actividad agrícola local, los paisajes rurales y los entornos). Estas ofertas pueden dirigirse a públicos con diferentes expectativas y poderes de compra, en particular según su nacionalidad (por ejemplo, el norte de Europa, ...)

¿Cómo adaptar las ofertas turísticas a estas nuevas necesidades?

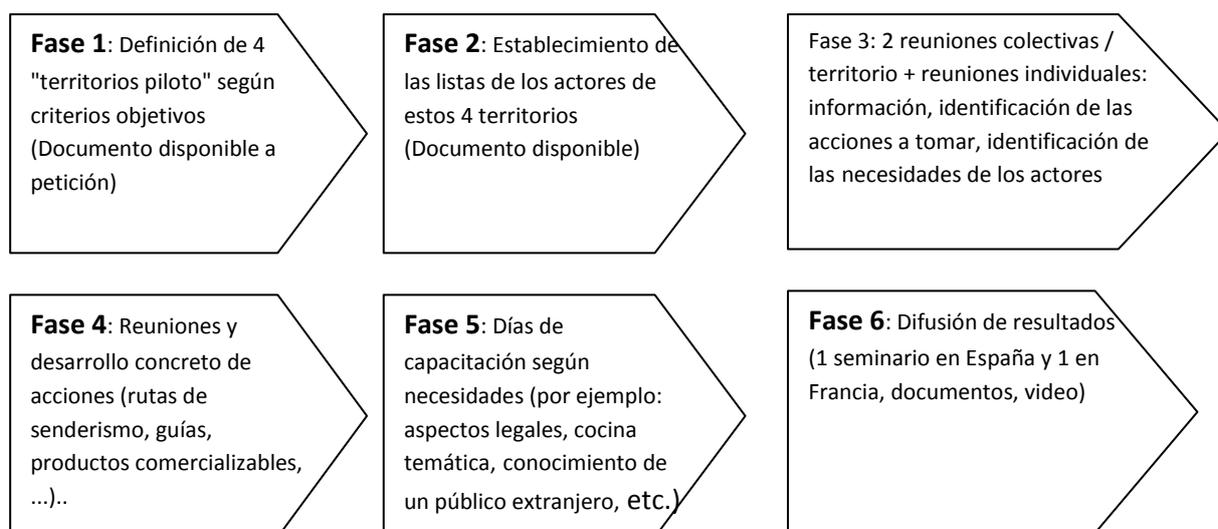
Cambiar las cosas para ir a la oferta turística más centrado en el patrimonio cultural y la gastronomía (= una dimensión del patrimonio cultural) y multiplicar las otras ofertas para el público de mayor poder adquisitivo implica una serie de adaptación:

1. Trabajo prospectivo con empresas de turismo locales y operadores turísticos para diseñar ofertas turísticas
2. Trabajar con hoteles y restaurantes para adaptar ofertas a nuevas audiencias
3. organización de la oferta de productos agrícolas locales a poner a disposición los productos a restaurantes (organización colectiva que tiene una variedad de productos en cantidades suficientes) y directamente a los turistas (ventas agrícolas, ventas tienda colectiva, ...)
4. Una adaptación de la oferta de productos artesanales que puedan enriquecer la imagen y el interés de los productos turísticos que valoran el patrimonio rural (definición de los productos más interesantes y adaptación de la producción: calidad, cantidad).

El progreso del proyecto:

El proyecto se desarrolla en paralelo en 2 territorios españoles (valles del norte de Sobrarbe y valles occidentales en Jacetania) y 2 territorios franceses (Val d'Azun-Argeles y valles de Aure y Louron)

Es un proceso de animación y entrenamiento:



(Nota: El trabajo de promoción con operadores turísticos y organismos públicos especializados se realiza en paralelo con el proyecto, gracias a la participación de estas organizaciones durante las diversas fases del proyecto).

I - INFORME DE LA PRIMERA REUNIÓN EN SOBRARBE

IDEAS Y PROYECTOS DISCUTIDOS DURANTE LA PRIMERA REUNIÓN EN SOBRARBE

La reunión se realizó en Lamiana, un hotel de montaña en el municipio de Tella.

(El hotel desarrolla una acción turística, en relación con los productores locales y se encuentra en un entorno de montaña muy rural).

Esta primera reunión tenía como objetivo presentar el marco del proyecto y los principios generales descritos anteriormente. Su objetivo era iniciar una reflexión colectiva sobre las oportunidades de desarrollo turístico para promover los activos locales, las producciones agrícolas y artesanales y las empresas turísticas: estructuras de alojamiento y restauración y empresas que organizan estadias y excursiones.

Esta primera reflexión hizo posible formular preguntas sobre lo apropiado de esta acción. También ayudó a comenzar a identificar y describir los proyectos que están desarrollando actualmente los actores locales.

A- PREGUNTAS FORMULADAS POR LOS ACTORES PRESENTANDO Y LLEVANDO A CABO LA OPORTUNIDAD DE UN NUEVO PROYECTO

LAS PREGUNTAS

1. ¿El tema "agricultura y gastronomía" es interesante cuando el territorio es principalmente conocido y visitado por su patrimonio natural y áreas deportivas?
2. ¿Es necesario e interesante proponer un nuevo marco de proyecto mientras el territorio ya es sede de varias acciones de promoción turística: Parque Nacional, Geoparque, ...?
3. ¿El proyecto es útil cuando algunos actores ya están involucrados en los tipos de acción propuestos por este nuevo proyecto? Por ejemplo, la empresa Solomonte se asegura de que sus clientes disfruten de productos locales para su picnic. Además, se da cuenta de una conciencia de sus clientes sobre el patrimonio agrícola (paisajes agrícolas, pastoralismo, ...). Por ejemplo, el hotel Lamiana está desarrollando un proyecto de granja, ubicando esta granja (cría, jardín, ...) en su contexto de montaña. Este contexto de montaña se ilustra con bellos paisajes y un área de alimentación de rapaces incluida el quebrantahuesos.
4. ¿Es posible e interesante vincular productos agrícolas y artesanales en un proyecto sobre agricultura y artesanía? Les réponses à ces questionnements

1- En cuanto a la cuestión del atractivo del tema "agricultura y gastronomía" para un territorio ya identificado como "deporte y naturaleza", la idea es poder responder a través de este proyecto piloto a varias solicitudes turísticas actuales:

- Una demanda turística de homogeneidad de la calidad de las ofertas turísticas (servicio de restauración del mismo nivel que el alto nivel de los servicios turísticos actuales en relación con el deporte y la naturaleza). Por "calidad", nos referimos al nivel de la gastronomía, pero también al nivel de "turismo sostenible y responsable", en relación con la promoción de productos y negocios locales (agricultura y artesanía).
- Una solicitud de ofertas de actividades deportivas dirigida a públicos menos deportivos y que buscan actividades más diversificadas y prestar más atención a las comidas, el

alojamiento, las noches culturales, ... por ejemplo, una audiencia correspondiente a una formación de empresa buscará 3 o 4 días de actividades lúdicas (deportivas), culturales y recreativas (visita cultural, degustación de productos interesantes como vino, queso, trufas, ...), una interesante restauración que saldrá recuerdos ...

- Una demanda de productos culturales basada en la valorización de un patrimonio interesante (montañas magníficas, preservadas y accesibles) y auténticos (métodos agrícolas tradicionales preservados, realizados por los paisajes, las manadas, el patrimonio rural construido, el encuentro con agricultores y artesanos, ...)
- Una demanda de ofertas turísticas innovadoras que satisfagan las expectativas actuales del público

2- En cuanto a la cuestión de la multiplicación de los marcos de desarrollo del turismo en el mismo territorio, los argumentos a favor de un nuevo marco de proyecto pueden formularse de la siguiente manera:

- Esta acción es complementaria a cualquier otra acción turística porque tiene como objetivo mejorar las ofertas de restauración (gastronomía y responsabilidad). De esta forma, pretende desarrollar salidas comerciales para agricultores locales a través de canales cortos.
- Patrimonio y los recursos gastronómicos de los Pirineos (especialmente en reunir los recursos de dos lados) permiten considerar atraer a nuevos clientes en busca de productos gourmet de forma simultánea y autenticidad, a través de una experiencia de turismo. Las experiencias auténticas vinculadas a un territorio preservado atraen a los clientes que tienen dificultades para acceder a él en sus regiones (o países) de origen si estas regiones han sufrido fuertes erosiones de su patrimonio rural. También atraen clientes que viven en Tierras de paisajes y tradiciones muy diferentes (ejemplo del norte de Europa).
- El interés en las culturas gastronómicas (tradiciones de los diferentes territorios) y en la gastronomía (en el aspecto tradicional pero también en la gastronomía innovadora) es cada vez más importante.

3- El cuestionamiento de la utilidad de un proyecto en relación con los proyectos ya emprendidos por los diferentes actores se refiere al concepto del proyecto:

Este proyecto no tiene como objetivo crear algo que los actores locales ya no apoyen, al menos parcialmente. Su objetivo es ayudar a estos actores a desarrollar sus proyectos a través de cuatro medios:

- Facilitar el acceso de los actores a información útil para enriquecer, optimizar y finalizar sus respectivos proyectos. Por ejemplo, el proyecto puede ayudar a enriquecer y especificar la gama de productos locales que se fabricarán en una tienda colectiva en Tella. Para esto, el proyecto identificará un producto faltante y un productor interesado. La ayuda puede ser un trabajo para adaptar el empaque de estos productos o una "cesta" o una caja que asocie varios productos.

- Identificar sinergias entre los proyectos de los diferentes grupos de actores, en el mismo territorio pero también entre territorios transfronterizos. Esta identificación es necesaria especialmente si los actores de dos territorios transfronterizos encuentran interesante desarrollar circuitos turísticos transfronterizos. En relación con estos circuitos, es posible, por ejemplo, imaginar una caja asociando productos de Sobrarbe y productos de Hautes-Pyrénées, que se comercializan en una tienda colectiva en España y otra en Francia. (Como parte de un circuito de descubrimiento, esta caja puede estar disponible en estas tiendas pero también formarse durante visitas a España y Francia).
 - Ofrecer asesoramiento para ayudar a los interesados a desarrollar sus proyectos (asesoramiento sobre solicitudes de turistas, métodos de trabajo, evaluación de productos, ...)
 - Facilitar la promoción y comercialización de ofertas turísticas mediante la movilización de personas y organizaciones de recursos.
- 4- **Sobre el interés de vincular productos agrícolas y artesanías**, se proponen tres argumentos:
- Un primer argumento básico es que estos productos tienen un origen común. Por ejemplo, los productos artesanales las artes de la mesa tienen una relación obvia con la cultura gastronómica. Ellos son una parte integral de eso. Este es también el caso de los artículos de cuero, por ejemplo, ya que están vinculados a la cría.
 - Un segundo argumento se basa en la observación de que a menudo hay una falta de armonía entre la alta calidad de los productos locales (salchichas, quesos, ...) y la calidad y el origen de los objetos utilizados especialmente para las comidas campestres (platos, cuchillos, ...). Para las audiencias que buscan autenticidad, parece innovador e interesante combinar estos dos tipos de productos en la misma oferta turística. Esto se puede considerar para las comidas con temas: la comida del bosque, la comida del peregrino de Saint-Jacques, ... La idea es que un turista debe poder beneficiarse de hermosos objetos personalizados que lo acompañarán en su vida o que él puede ofrecer a personas cercanas.
 - Un tercer argumento es el del interés de los objetos de arte para representar un producto alimenticio. Por ejemplo, una escultura puede representar un producto o un elemento esencial de un sistema agrícola local y tiene un gran atractivo para el público. Estos objetos simbólicos pueden marcar un camino de descubrimiento y / o marcar la entrada de un lugar para visitar.

B- LAS ACCIONES YA SE COMPROMETERON EN ESTE TEMA POR DIFERENTES ACTORES (ESTA LISTA NO ES EXHAUSTIVA YA QUE EL TRABAJO DEL CENSO ES SOLO COMENZAR!)

- 1- **Valorización de productos locales por parte de la empresa Solomonte, en relación con la empresa Modesto d'Escalona.** La compañía Modesto produce carne y embutidos de reconocida calidad. Una tienda (tienda de comestibles a pequeña escala) ofrece a los turistas la oportunidad de comprar productos cárnicos de la empresa, pero también productos de productores locales, como el queso de la fábrica de queso Saravillo. Los clientes de Solomonte pueden beneficiarse de estos productos para hacer picnics. La tienda de abarrotes también es una parada interesante para los turistas que vienen a Aragón por carretera desde Bielsa a Ainsa o que salen buscando productos locales de calidad.

2- Proyecto de Lamiana

El hotel está trabajando en un proyecto de "granja educativa", que reúne actividades de cría, jardinería. Los productos se usan en el restaurante del hotel. El principio también es vincular estas actividades al valor educativo del entorno natural: paisajes, ecosistemas, aves, ...

3- Proyecto de Tella

Este pueblo turístico ofrece un patrimonio cultural y religioso muy atractivo. Los paisajes de montaña también son hermosos. Un proyecto de cafetería y tienda que vende productos locales está en marcha.

C- OTRAS IDEAS DE PROYECTO EVOCADAS DURANTE LA REUNIÓN, ASÍ COMO DISCUSIONES ANTERIORES CON ACTORES PRESENTES O EXCUSADOS.

1- UN PROYECTO DE CIRCUITO DE BIENESTAR.

Para satisfacer una creciente demanda turística (+ solicitud, por ejemplo, de un organizador de viajes alemán), las estructuras locales de alojamiento y restauración pueden estudiar servicios adaptados a un público exigente en calidad, en busca de paisajes pirenaicos excepcionales y buscar experiencias auténticas. El Parador de Bielsa y la Casa Cuadrau son dos estructuras diferentes que en particular pueden aportar experiencias complementarias en esta área.

El trabajo a realizar para diseñar la oferta turística:

Trabaja en el título y el contenido:

"CAMINOS DE BIENESTAR": senderismo, caminata consciente, respiración, yoga, dieta, descubrimiento de nuestra relación con la naturaleza, ...

Definir con precisión **las actividades de descubrimiento y aprendizaje**:

- Senderismo: actividades temáticas relacionadas con los entornos (montaña, bosque, cascada, ...) y paisajes ...
- Talleres de técnicas de bienestar, meditación, ... (Yoga, Qu-Gong, ...)
- Pequeño taller de cocina vitalisante, etc ...
- Actividades culturales relacionadas con el tema (danza, narración de cuentos, música, pintura, ...)

Trabajar en **comidas y picnics**: las comidas deben hacerse con productos locales, cocinados de manera dietética, proponiendo un buen equilibrio de alimentos dentro de una comida y también entre comidas. Otros dos criterios: Adaptación de las comidas a las actividades físicas propuestas y muy buena calidad general para corresponder a una clientela exigente

Diseña una "cesta" de productos agroalimentarios que los turistas pueden llevar como recuerdo. Los productos deben ser adaptados al tema. Por ejemplo: frutas secas, terrinas de verduras, queso orgánico, ...

Diseña una oferta de productos artesanales y artísticos que también puedan ser comprados y tomados por turistas: ejemplos: pequeños taburetes de práctica de meditación para colgar en la mochila, pequeños equipos de madera para comer al aire libre, mesa pequeña para escribir afuera, alfombra pequeña para practicar meditación, ... Collar con elementos simbólicos del territorio en el que se practica, ..

Relación con el proyecto en el lado francés: excursionistas Val d'Azun + Yoga organizadores están interesados en organizar viajes que combinan un tiempo en el Val d'Azun y un tiempo en el Sobrarbe.

1- UN PROYECTO "CAMINO DE SANTIAGO"

Una creciente demanda de turistas está en camino a Saint-Jacques con un interés particular por las ofertas de estancias cortas de iniciación.

Un circuito de dos etapas sería interesante en el camino de Haut-Aragón que corresponde al GR 15: de Buerda a Nerin y de Nerin a Broto. Una oferta turística podría asociar Lamana y Tella (bienvenida de grupo) + transporte a Buerda + senderismo a Nerin + alojamiento en el albergue Nerin o en el hotel Palazzo según el nivel esperado por el grupo + caminata a Broto . Los productores participarán en comidas y días de campo (productores vinculados a la tienda Tella, productor de queso de cabra en Broto, ..

Relación con el proyecto desde el lado francés.

El tema de la ruta de Saint-Jacques es de gran interés para muchos de los actores de los 65. En particular, las guías culturales están llevando solicitudes de públicos de alto poder adquisitivo (Japón, Europa del Norte, Colombia, ...) para ofertas originales y con buenas cualidades de las ofertas. Esto está en línea con el proyecto.

Los senderos transfronterizos que aparecen en el siguiente mapa (fuente: les amis de Saint-Jacques) también han sido renovados..



Los elementos del proyecto y el trabajo a realizar para diseñar la oferta turística:

Trabajo en título y contenido: **INICIACIÓN EN LOS CAMINOS DE SANTIAGO**

Definir con precisión **las actividades de descubrimiento y aprendizaje:**

Senderismo. Entrenando para caminar.

El equipo y su uso, ...

Actividades culturales relacionadas con el tema

Trabajar en **comidas y picnics:**

Cena: Restaurante gourmet: Recetas inspiradas en recetas de la Edad Media.

Almuerzo: Picnic de productos locales pero en busca de un buen equilibrio (embutidos y quesos locales, por ejemplo, pero también verduras frescas para masticar, frutas secas locales, ...

Trabajar en productos agroalimentarios

Diseña una "bolsa de peregrino" con sus productos básicos: productos locales básicos + frutas secas locales + polvos de especias locales para dar sabor a la sopa, ... Esta bolsa se puede probar durante las experiencias de senderismo y tomarse como un recuerdo

Diseña una oferta de productos artesanales y artísticos que también puedan ser comprados y tomados por turistas: artesanías y objetos de arte. Collar con elementos simbólicos relacionados con el tema y el territorio cruzado en los Pirineos, La billetera, ¿Partes de la ropa? Tazón de madera girado, cuchara, cajas de madera o bolsos para poner fruta seca, pan, ... Stick para caminar,...

Relación con el proyecto en el lado francés: proyectos acoplados de 2 días en los Altos Pirineos y 2 días en el Sobrarbe. Contactos de negocios gracias a las guías culturales de Lourdes.

Los elementos del proyecto y el trabajo a realizar para diseñar la oferta turística:

Trabajar en el título y en el contenido: **"SABORES DE LOS PIRINEOS"?**

Definir con precisión las actividades de descubrimiento y aprendizaje:

- Degustaciones de productos: productos típicos, descubrimiento comparativo de una gama de quesos, vinos, ...
- ¿Talleres de cocina simples? ejemplo: foie gras, platos de champiñones, ...
- Descubrimientos de lugares de producción y paisajes
- Actividades culturales relacionadas con el tema: cuentos, música, ...

Trabajar en comidas y picnics:

Cena: Restaurante gourmet: recetas tradicionales y recetas innovadoras, con productos icónicos: carnes de montaña, ... trufa negra, ceps, azafrán, ... Trabaja en las recetas de las 4 estaciones ...

Almuerzo: degustaciones en sitios de producción o lugares culturales relacionados con la gastronomía (bodega, ... casa tradicional ...) de productos locales

Trabajar en productos agroalimentarios

Diseña una cesta con productos emblemáticos del territorio. Trabaja en el empaque. ¿Por qué no un embalaje común con los territorios franceses (ventas en la casa de Val d'Azun y venta en casa de Pastoralism (Aure y Louron)

Diseña una oferta de productos artesanales y artísticos que también puedan ser comprados y tomados por turistas: artesanías y objetos de arte (artes de la mesa). Objetos de arte relacionados con el tema, lugares de producción, territorio ... Venta posible en Tella también y otros lugares

Relación con el proyecto en el lado francés: proyectos acoplados de 2 días en los Altos Pirineos y 2 días en el Sobrarbe.

C- CONCLUSIÓN Y PROPUESTA PARA EL FUTURO DEL TRABAJO

En relación con los temas abordados por los participantes, sus proyectos y sus intereses, proponemos organizar tres grupos de trabajo:

- Grupo "sabores de los Pirineos", para trabajar en el proyecto de Tella y quizás en un circuito de senderismo que trate específicamente este tema si un número suficiente de actores lo considera interesante.
- Grupo de bienestar
- Grupo "Camino de Santiago"

Tendremos en aproximadamente 15 días propuestas desarrolladas sobre estos temas en el lado francés, que podemos presentarle en el Sobrarbe.

Los actores locales de los territorios franceses (y en particular los organizadores de viajes, guías y guías culturales) consideran muy interesante desarrollar circuitos turísticos que relacionen a Huesca y Altos Pirineos.

PROPONEMOS REUNIRSE DURANTE LOS DÍAS DEL 16 DE ABRIL (TEMAS: BIENESTAR Y CAMINO DE SANTIAGO) Y EL 17 DE ABRIL (TRABAJO SOBRE EL TEMA "SABORES DE LOS PIRINEOS").

El **programa** propuesto es el siguiente:

- Temas de "**Bienestar**" y "**Camino de Santiago**"

16 de abril desde el mediodía hasta las 2 pm (Buerda). Comida en Buerda. Tarde y noche en Broto.

17 de abril: Mañana en Nerin (11h-13h)

- Tema "**Sabores de los Pirineos**"

17 de abril: comida (14h-15h) en Lamiana. 15-16 h: reflexión sobre los diferentes aspectos de una oferta turística sobre el tema "sabores de los Pirineos", en relación con los proyectos franceses de Val d'Azun y los valles de Aure y Louron.

16: 00-17: 30: visita de la tienda Tella y trabajo en este proyecto específico.

Le agradecemos de antemano que nos informe si está disponible durante estos días, de acuerdo con los temas que le interesan.

Gracias también por decirnos qué temas te interesan.

DOCUMENT B 2 : INVITATION REUNION 3 DU SOBRARBE

Tema: "MODELOS TURÍSTICOS VALLEEN" / Proyecto transfronterizo "Hecho en Pirineos": reunión de trabajo sobre la implementación de ofertas turísticas que asocia a los actores locales del turismo, la agricultura y la artesanía.

Señora, Señor,

Me complace invitarlo a una reunión de trabajo que se llevará a cabo:

Miércoles, 27 de junio, de 7 pm a 8:30 p. m.

Salón del Ayuntamiento de Plan (Huesca)

Esta reunión está abierta a todos.

Contexto de esta reunión:

Esta reunión es un paso en el desarrollo de nuevos modelos turísticos para asociar actividades turísticas y actividades agrícolas, agroalimentarias y artesanales.

Este trabajo se lleva a cabo en cuatro áreas piloto transfronterizas: HUESCA : Norte de la Comarca de Sobrarbe y Valles Occidentales de la Comarca de Jacetania, Altos Pirineos : Val d'Azun-Argelès-Hautacam, Valles de Aure y Louron,

En cada uno de estos territorios, el proceso comprende dos fases: una fase de desarrollo colectivo de estos modelos turísticos y una fase de capacitación de las partes interesadas.

Programa de esta reunión:

- 1) Presentación del contexto, objetivos del proyecto y su progreso.
- 2) Presentación de los resultados del trabajo previo a esta reunión: modelo de turismo, temas de oferta turística, propuestas de actividades detalladas. Estos resultados se describen en el cuadro "Lo que sucedió antes, en resumen"
- 3) Validación / enriquecimiento de estos resultados, gracias al debate y sus intervenciones.
- 4) Presentación de temas ya identificados y contenidos de capacitación y reflexión colectiva para completar esta identificación.

5) Reflexión sobre la planificación de estos momentos de formación (tardes, medio días, días), en anticipación, en particular, del período estival durante el cual se reduce la disponibilidad de los actores.

6) Otros asuntos

Su presencia es esencial para nosotros porque este enfoque tiene como objetivo ante todo traer de vuelta las ideas y proyectos de los actores locales y apoyarlos.

Sinceramente le agradezco de antemano su atención y amablemente organice el tiempo para esta reunión. Estoy disponible para cualquier solicitud de información al : jeanrondet@gmail.com

Acepten, señora o señor, mis más cordiales saludos.

Jean Rondet

Proveedor en nombre de la asociación del proyecto de cooperación europea "Hecho en los Pirineos", asociación representada por: El Grupo Europeo de Cooperación Territorial "Huesca-Hautes-Pyrénées", la Cámara de Agricultura de Hautes-Pyrénées, el municipio de Huesca.

(Cette présentation résume les résultats des phases 3 et 4 et l'articulation avec les formations à venir)



Proyecto INSPYR "Hecho en Pirineos"
financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

«Modelos turísticos en los valles »

Jean Rondet – Sens et Territoire

PLAN

I- Introducción: marco del proyecto y "solicitud"

(Enfoque del proyecto)

II- Diseña un concepto global de proyecto

III- Diseñar nuevas actividades turísticas

IV-Validar ideas de actividad

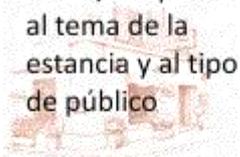
V-compromiso de los interesados

VI- definición de las necesidades de formación, organización de la formación, finalización de las ofertas turísticas

VII- Promoción y comercialización de ofertas turísticas

I- EL CONCEPTO GLOBAL DEL PROYECTO

Hotel, adaptado al tema de la estancia y al tipo de público



Restaurante, comidas adaptadas al tema de la estancia y al tipo de público

Solo productos locales

(para el público que viene especialmente para estos viajes temáticos)



Picnic

Adaptado al tema

Solo productos locales



Estancia temática

Turismo de experiencia , de aprendizaje ...)

Una o más actividades



"Cesta"



20 € productos alimenticios

10 € de artesanía : un objeto artístico

+ oportunidad de comprar más productos antes de partir

+ Contactos de productores y posibilidades de comprar estos productos (*por internet*)



I- EL CONCEPTO GLOBAL DEL PROYECTO

EL PROYECTO TIENE EL PROPÓSITO DE DESARROLLAR "ACTIVIDADES DE ESTRUCTURACIÓN" PARA EL TERRITORIO LOCAL

Modelo de turismo =

Un modelo territorial que valora los recursos del territorio y enfatiza las **sinergias** (y no la competencia) entre las actividades y entre los actores.

El objetivo es fortalecer colectivamente el **atractivo turístico del territorio**, en beneficio de todos los actores (¡y turistas!).

EJEMPLO DE UN PROYECTO COLECTIVO SOBRE MICOTURISMO: REFUERZO DE SINERGIAS.

Identidad atractiva	Fiesta de setas Fin de semana de tapas micológicas, museo de setas, senderos de setas. Muebles simbólicos (estatuas gigantes de hongos, ...)
recursos destacados	Senderos forestales con puntos de vista interesantes. ..
Varias actividades interesantes	Varias actividades micológicas: restaurante micológico, excursiones micológicas, talleres de cultivo de hongos + actividades culturales: conciertos, talleres de artesanía, ...
Diversidad de productos para comprar , sinergias entre productos	Productos alimenticios + artesanías + productos artísticos Sobre el tema de los champiñones, por supuesto en otros temas
Acción de comunicación colectiva e individual	Los actores individuales (por ejemplo, un hotel que organiza fines de semana micológicos, con una guía micológica y una guía de montaña) valoran el territorio como un todo al mismo tiempo que su propia propuesta en su comunicación. Al mismo tiempo, el territorio (unión ..., empresas de la asociación, provincia ...) valora el territorio y las actividades de los actores



I- EL CONCEPTO GLOBAL DEL PROYECTO :

UN PROYECTO QUE ENCUENTRA 3 NUEVAS TENDENCIAS EN EL TURISMO

1-Turismo de confort y relajación, complementario al turismo deportivo o naturaleza

Valorización del paisaje y los bienes culturales.
Alojamiento de calidad
Restauración de calidad
Oferta de relajación (baños termales, oferta artística de calidad, ...).

2- Experiencia auténtica y experiencia de aprendizaje

El turista debe sentir que:
Le ofrecemos lo mejor,
escuchamos su interesante solicitud de aprendizaje,
Lo consideramos así con respeto y atención

3- Turismo responsable y sostenible

El turista debe sentirse como un compañero, un amigo, una persona útil, que participa en la economía del territorio y su desarrollo



I- EL CONCEPTO GLOBAL DEL PROYECTO : **RESPONDER A LAS NUEVAS TENDENCIAS SOCIALES PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA RESTAURACIÓN**

« Clean Supreme »

Transparencia (trazabilidad) en los productos y la cadena de suministro. Productos locales / terroir.

"Alternativa verde"

Cocina vegetariana o "mixta". Más espacio para productos vegetales (y hongos). Agricultura circular ...

"Escuchando su cuerpo »

Mejor equilibrio de gusto y salud
Enfóquese en las fuentes de azúcares ("lento" y "rápido" = conceptos erróneos) // hiperglucemia, diabetes, obesidad

"Sinfonía en la cocina"

Innovaciones, estética, cocinas étnicas

"Sofisticación simple"

De gama alta, pero simple

III- TEMAS Y ACTIVIDADES DE TURISMO (que se estudian actualmente)

LOS SECRETOS DE LAS SETAS

CAMINO DE SANTIAGO

BIENESTAR ALTITUD

SABORES EN LA CIMA

LA INTELIGENCIA DEL BOSQUE

(Nota: jestos títulos están sujetos a estudio!)

Actividad 1: "Vivir un día de recolección" y comida micológica.

La aventura de buscar tesoros micológicos, en un día ...

(+ Picnic basado en productos forestales Comidas de setas y productos



Actividad 2: "El taller de cocina micológica"

Iniciación a los secretos de la cocina micológica, en un día.

(+ Harina de champiñones y productos locales)



«Actividad 3:" El pequeño taller de procesamiento de hongos "

(+ Comida de setas ...)



Actividad 4: El descubrimiento sensorial de las setas

(+ Degustación de setas cocinadas de diferentes maneras, asociaciones con productos locales)



Actividad 5: "El taller de cultivo de setas"

Introducción a los secretos del cultivo de setas

(+ Comida de setas ...)



Actividad 6: cómo promover la producción de hongos comestibles en su Bosque : para los propietarios silvicultores y aficionados apasionados.

(+ Comida de setas ...)



Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



« BIENESTAR ALTITUDE »

Actividad 1: "Pequeña sesión de despertar energético y **desayuno de vitalidad**"

Ejercicios de fitness

"Gestionar" el desayuno → adaptado al propósito del bienestar

Actividad 2: "La caminata consciente" y el **picnic de bienestar**.

Senderismo en las montañas como una forma de descubrir los secretos de caminar

Actividad 3: Intermedios "meditación natural"

Desarrollar habilidades naturales de escucha y observación de la naturaleza, durante breves momentos



Actividad 4: Iniciación o desarrollo de una disciplina tradicional:

Yoga, Qi-Gong, Tai-Chi-Chuan, ... Descubre o desarrolla una práctica tradicional en un contexto excepcional de la naturaleza.



Actividad 5: "**La comida del bienestar**"

Demostrar y explicar los principios básicos de una comida adaptada al bienestar, principios que luego se valoran fácilmente en el hogar.

Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



« CAMINOS DE SANTIAGO »

Actividad 1: "La meditación del camino"

Descubra los beneficios de caminar asociado con la respiración consciente y nuestra capacidad de conectarnos con los elementos de la naturaleza



Actividad 2: "Los tesoros ocultos del patrimonio, en el camino"

picnic hecho con productos locales



Actividad 3: "El diario de viaje"

Recoge sus impresiones y descubrimientos en un cuaderno, mientras desarrolla sus habilidades de observación y creatividad.



Actividad 4: El picnic y la cena del pelegrino de Santiago

« CAMINOS DE SANTIAGO »

Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



http://mariagemed.over-blog.com/pages/Sac_de_pelerin-152404.html



“LA INTELIGENCIA DEL BOSQUE ”

Actividad 1: "La inteligencia del bosque". Enfoque sensible y ecológico del bosque. Relación entre árboles y entre árboles y hongos. Bosques de montaña (+ Picnic en el bosque)

Actividad 2: "Los baños del bosque" o "Cómo la presencia de árboles nos permite regenerarnos". Moléculas aromáticas: acciones sobre la respiración, la relajación, ... enfoques sensoriales, ...

«Actividad 3:" La comida del bosque "El bosque nos acoge, nos protege y puede alimentarnos.
Picking, conocimiento de plantas silvestres y hongos. Curso "Cocinar bosque".
Productos forestales y asociaciones de productos locales.

« SABORES EN LA CIMA »

Actividad 1: "El sendero gourmet": descubre algunos lugares de producción haciendo tu "mercado nómada", luego degustar los productos.

Actividad 1bis: " El sendero gourmet y naturaleza"
Descubra algunos lugares de producción haciendo su "mercado nómada", elija algunas plantas de alimentos silvestres y luego pruebe los productos.

Actividad 2: "El sendero gourmet y el taller de cocina"
Haga su mercado nómada para elegir los productos adecuados y aprenda a sublimarlos a través de una cocina que simplemente valora sus cualidades naturales.

Los mas :

Un diario de viaje, con algunos paisajes de acuarela, lugares de producción y producto + algunos elementos clave en estos productos + guía de degustación de productos

	Bienestar	Santiago	Savores	Setas	El bosque
Conocimiento nutricional, comida de bienestar	1 día				
Cocina y mecanismos del gusto	1 día	1 día		1 día	
Movimientos, respiración, caminar, meditación	1 día				1 día
técnicas de degustación		1 día			
Hacer una canasta de recuerdos, organizar la venta	½ día	½ día	½ día	½ día	
Reconocer. y usar plantas de alimentos silvestres			1 día	1 día	
Pedagogía de la cosecha guiada, ecología de las setas del bosque Regulación de la actividad de recolección,				1 día	
descubrimiento sensorial de las setas				1 día	
Cultivo de hongos / paja, madera, ...				1 día	
Nuevos productos agroalimentarios	1 día			1 día	
Finalización de herramientas educativas	½ día	½ día	½ día	½ día	½ día
Finalización de ofertas turísticas y costos	1 día	1 día	1 día	1 día	1 día
Conocimiento básico de aromaterapia					½ día

VII - COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS TURÍSTICAS

Comercialización por **HOTEL-RESTAURANTES:**

Parece interesante que los hoteles desarrollen esta función de actor central y animador de los territorios

Comercialización por **ORGANIZADORES DE VIAJES LOCALES.**

Las pequeñas empresas locales que organizan estadias turísticas deben desarrollar relaciones más estrechas con los hoteles-restaurantes, para desarrollar realmente proyectos conjuntos.

Esto significa que los hoteles y restaurantes deben poder adaptarse al público (por ejemplo, comidas temáticas)

VII - COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS TURÍSTICAS

Marketing a través de **ROADTRIP Pirineos**

ROADTRIP Pyrenees está buscando ofertas de turismo local, además de los principales sitios turísticos.

Comercialización por **Tur-operadores líderes**

...Estarán interesados si existe una sinergia real entre una actividad turística determinada y una interesante oferta territorial local.

Ejemplo: un importante TO de Castilla y León está buscando proyectos territoriales originales y diversos sobre el tema de los hongos silvestres, por un lado, y las trufas, por otro. Este TO líder intervendrá en asociación con empresas locales que organizan estadias.

VII - COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS TURÍSTICASL

Otras formas de promover nuevas ofertas de turismo:

El **Ministerio de Turismo** español está interesado en desarrollar nuevas ofertas culturales en los Pirineos. El tema de los caminos de Santiago es particularmente específico.

La provincia de Huesca y el departamento 65 proyectos europeos que desean promover las ofertas desarrolladas en este **proyecto INSPYR**



¡Gracias por tu tiempo y atención!

Contacts projet :

Jean Rondet 06 86 18 53 68

jeanrondet@gmail.com

INFORME DE LA SECONDE REUNIÓN DE TRABAJO EN EL SOBRARBE

Encuentro à la mairie de Plan – 27 Juin 2018

Gente presente:

Luis-Marin GABA

Santiago Lozano Pardo – Artesania (Cuero, Madera)

Pedro Sempietro – Valle de Pineta Berries

Julián Ramon *Salvador* – Campamento Virgen Blanca - Gistain

Estefania Villa Vispe – Casa Fontamil – Gistain

Alejandra Nomina – Albergue de Sin

Jesús Fillat Vispe – Casa Anita

Eva Fillat Saludas – fabrica Paté Pacharan

David Bescos Capdevila

Judith Gonzalez Naat – Casa Marina

Jorge Fernandez Garces – Casa Marina – fotógrafo

Jose A. Superviaa – Setas Supervia

Christian Jorly – Conseil en entreprises

Jean Rondet – Sens et Territoire

Vincent Douce - photographe

A- Resumen de la presentación

(Esta presentación se basó en la presentación de diapositivas que está asociada a este informe)

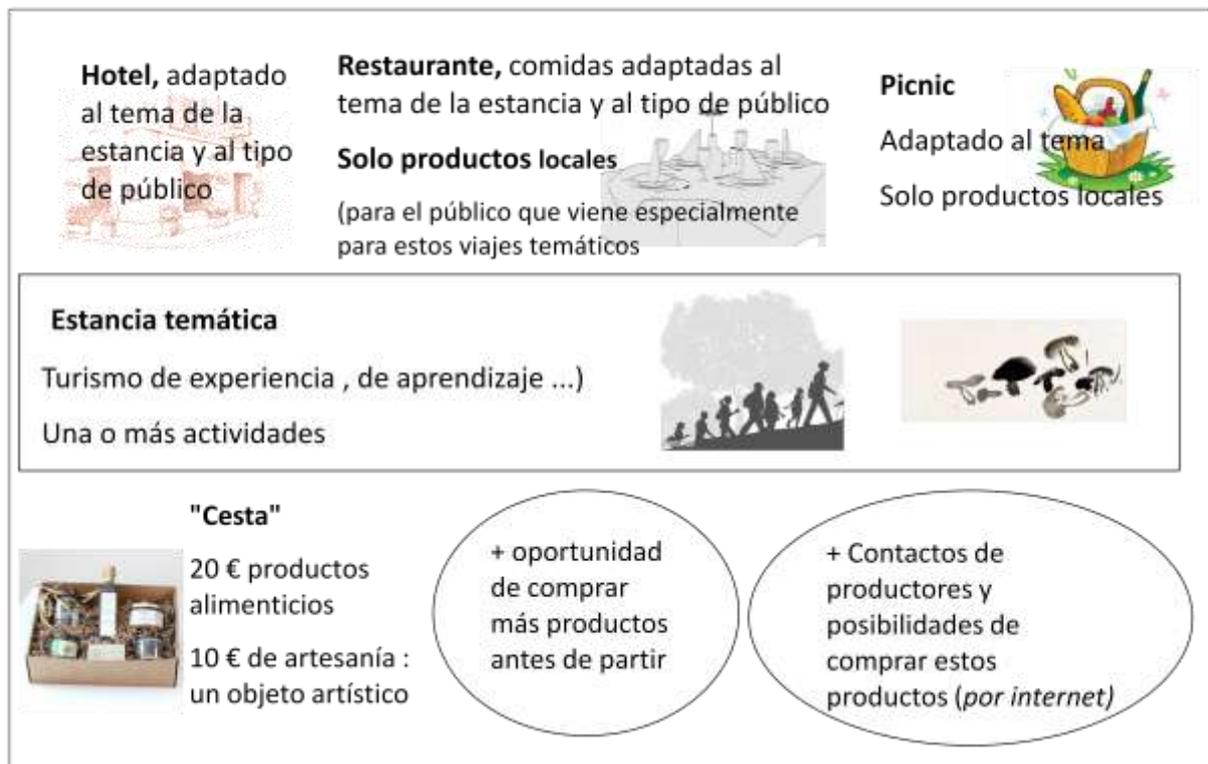
La presentación tuvo como objetivo recordar el marco general de esta acción que concierne al norte de Sobrarbe así como a otros tres territorios, para luego describir el progreso del proyecto y los cinco temas turísticos que se han desarrollado hasta ahora.

Hoy, en junio, los resultados se traducen, ante todo, en la definición colectiva de un modelo innovador de estancia turística. Las particularidades de este modelo son las siguientes:

- Reúne a una amplia gama de actores de áreas locales (guías turísticos, hoteles o casas rurales, restaurantes, agricultores, artesanos) y, por lo tanto, promueve nuevas sinergias entre estos actores.
- Propone un principio de calidad para todos los servicios ofrecidos por los participantes: calidad de los productos agrícolas, calidad de los productos artesanales, obligación de asociación entre productores y restauradores mediante el establecimiento de circuitos cortos de comercialización.
- Favorise Promueve innovaciones agrícolas, artesanales y turísticas: nuevos productos alimenticios artesanales y nuevas artesanías relacionadas con las necesidades temáticas;
- nuevas propuestas turísticas en relación con nuevas solicitudes del público (por ejemplo, "meditación" en el camino a Saint-Jacques ", " baños de bosque ", ...)

Estas primeras 4 características se resumen en el siguiente documento

I- EL CONCEPTO DEL PROYECTO



Una quinta característica es esta:

➤ **Estas sinergias favorecerán la identidad del territorio y su atractivo;**

Por ejemplo, la presencia en el territorio de los objetos de la artesanía del arte y los alimentos agrícolas originales relacionados con uno de los temas (camino de Santiago, bienestar, setas, ...) favorecerán la percepción. el territorio como "territorio atravesado por los caminos de Santiago", o "territorio de bienestar", o "territorio que ofrece recursos forestales naturales como setas",La presencia de estos objetos en los restaurantes hará visibles los vínculos entre los actores del territorio y demostrará esta identidad en torno a un tema de descubrimiento turístico ...

Estos resultados también se traducen en propuestas de actividades en torno a estos **cinco temas**. Estas actividades responden a solicitudes turísticas muy actuales. Así, cinco documentos explican las oportunidades de turismo relacionadas con estos temas, presentan actividades específicas que pueden desarrollar los actores locales que desean desarrollar ofertas de vacaciones turísticas sobre estos temas, y finalmente presentan propuestas de capacitación para permitir a los actores adaptar sus know-how a los requisitos de estas ofertas turísticas.

Por " **capacitación** ", nos referimos en este proyecto a **momentos de intercambio** muy **concretos**, "prácticos" y "técnicos", por un máximo de un día.

II- TEMAS Y ACTIVIDADES DE TURISMO (que se estudian actualmente)

LOS SECRETOS DE LAS SETAS

CAMINO DE SANTIAGO

BIENESTAR ALTITUD

SABORES EN LA CIMA

LOS GIGANTES DE LA MONTAÑA

Encontrarás documentos adjuntos que explican el interés turístico actual de estos temas y describen las actividades turísticas que se pueden ofrecer a los turistas.

Es una especie de guía para ayudar a las partes interesadas en la construcción de ofertas turísticas. En el lado francés, dos empresas locales que organizan estancias y caminatas desarrollarán propuestas turísticas. Los actores locales que participarán serán guías de montaña, restauradores, agricultores, artesanos. Estas empresas francesas también pueden trabajar con guías de montaña de Huesca y con el territorio del norte de Sobrarbe. Sin embargo, será interesante que las empresas en Huesca también estén interesadas en organizar viajes y excursiones.

B- Comenta sobre el proceso de este proyecto.

Este enfoque nació de una iniciativa pública ya que interviene en el marco de un proyecto europeo cuyos socios son públicos (provincia de Huesca, ciudad de Huesca, departamento de los altos Pirineos). Pero es un proceso de animación que tiene como objetivo animar y acompañar las iniciativas privadas. Para que este enfoque produzca resultados concretos, es necesario que las empresas se apropien de las ideas. Estas compañías pueden ser especialmente hoteles que ya están acostumbrados a organizar fines de semana temáticos, por ejemplo. También pueden ser empresas especializadas en la organización de viajes. Es por eso que es necesario convencer a dichas empresas para que se interesen en este enfoque. En Francia, fue fácil. en Sobrarbe, el proceso está en marcha.

El punto final muy importante del proceso serán las posibilidades concretas de promover y comercializar las ofertas turísticas que se desarrollarán. Se trata ante todo de diseñar ofertas turísticas realmente interesantes adaptadas a las nuevas demandas turísticas. Entonces, se trata de adquirir cierta información y conocimiento a través de los momentos de formación que se propondrán. Y finalmente, las empresas interesadas deberán poder comercializar las ofertas turísticas. En la presentación de diapositivas, presentamos los medios que están previstos para esta promoción y comercialización, y los invito a volver a leer las diapositivas correspondientes. Podremos hablar de esto en detalle durante los momentos que compartiremos durante los entrenamientos. El seminario de fin de proyecto también brindará la oportunidad de hacer un balance de este tema esencial.

C- capacitación

En la siguiente página está la lista de las formaciones que vimos durante la reunión. Estas ideas de capacitación surgieron de las discusiones que tuvimos en reuniones anteriores, en Sobrarbe pero también en Francia.

Según lo acordado, le enviaremos un documento que presentará estas capacitaciones en detalle, con una propuesta de planificación. Podrás decirnos si las fechas te convienen y por supuesto hacer sugerencias sobre estas formaciones.

Gracias de nuevo por su participación. Por favor envíenos sus preguntas y propuestas si tiene alguna.

Mientras espera el placer de las próximas reuniones.

Saludos. Bien cordialement.

Jean Rondet. jeanrondet@gmail.co

	Bienestar	Santiago	Sabores	Setas	El bosque
Conocimiento nutricional, comida de bienestar	1 día				
Cocina y mecanismos del gusto	1 día	1 día		1 día	
Movimientos, respiración, marcha, meditación	1 día				1 día
Técnicas de degustación	1 día				
Hacer una canasta de recuerdos. Elección de productos. Organización.	½ día	½ día	½ día	½ día	½ día
Reconocer. y usado plantas de alimentos silvestres			1 día		
Pedagogía de la recolección guiado, ecología forestal. Regulaciones				1 día	
Enfoque sensorial de setas				1 día	
Cultivo de setas / paja, madera, ...				1 día	
Taller agroalimentario. Bienestar. Santiago.	1 día				
Taller agroalimentario. Setas.				1 día	
Finalización de herramientas de enseñanza	½ día	½ día	½ día	½ día	½ día
Finalización ofertas turísticas	½ día	½ día	½ día	½ día	½ día
Temas de capacitación que te gustaría	Bienestar	Santiago	Sabores	Setas	El bosque

C- VAL D'AZUN ET PROXIMITE

DOCUMENT C.1 : INVITATION POUR LA REUNION 1 A SAINT-SAVIN



Projet EFAD8/15 INSPYR financé par le Fonds Européen de Développement Régional
Action spécifique « Modèles touristiques valléens »

Le 15 Mars 2018

Sens et Territoire
2, rue Richard Wagner
65200 Bagnères de Bigorre
Jean Rondet
Jeanrondet@gmail.com
06 86 18 53 68

Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir de vous convier à une réunion d'information et de concertation portant sur de nouvelles opportunités de développement local basées sur les relations entre agriculture, artisanat et tourisme.

Cette réunion se tiendra dans la salle de réunion de la Mairie de Saint-Savin, le **Mardi 27 Mars, de 9 h 30 à 12 h 30**

Cette réunion est une étape essentielle dans une démarche de projet dont vous pourrez prendre connaissance dans le deuxième document joint à ce courrier et qui concerne deux territoires de la province de Huesca (Nord de la Comarca de Sobrarbe et Vallées Occidentales de la Comarca de Jacetania) et deux territoires des Hautes-Pyrénées : « Val d'Azun- Argelès - Hautacam », « Vallées d'Aure et Louron ».

Votre présence est essentielle pour nous car cette démarche vise avant tout à faire remonter les idées et projets des acteurs locaux et à les soutenir. Ce soutien pouvant correspondre à l'identification et développement de synergies entre acteurs, un soutien technique, la mise en œuvre de formations pratiques répondant à des besoins précis, la promotion finale des nouveaux produits touristiques qui auront été développés.

Mon entreprise est chargée de l'animation de cette démarche, en concertation avec les trois partenaires du projet de coopération Européenne « Fait en Pyrénées » : Le Groupement Européen de Coopération Territoriale « Huesca-Hautes-Pyrénées », la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées, la municipalité de Huesca.

Je vous remercie vivement par avance de votre attention et de bien vouloir mobiliser du temps pour cette réunion initiale.

Je me tiens disponible pour toute demande d'information, au 06 86 18 53 68.

Je vous prie, Madame ou Monsieur, d'accepter mes sentiments les plus cordiaux.

Jean Rondet





Fait en
Pyrénées



Projet EFAD815 INSPYR financé par le Fonds Européen de Développement Régional
Action spécifique « Modèles touristiques valléens »

Programme de la réunion sur la démarche « Modèles touristiques valléens »

(Mardi 27 Mars, de 9 h 30 à 12 h 30)

9 h 30 accueil et café

9 h 50 – 10 h 20 Présentation du projet « Fait en Pyrénées » et de l'Action « Modèles touristiques valléens »

10 h 20 – 11 h Tour de table : présentation des acteurs et de leurs activités, premières questions et remarques sur la démarche de projet.

11 h – 11 h 15 Pause

11h 20 – 12 h : Débat

12 h – 12 h 15 Conclusion : Intérêt de la démarche, attentes et besoins des acteurs, freins éventuels

12 h 15 – 12 h 30 Proposition de Plan de travail pour la suite

Projet INSPYR « Fait en Pyrénées »

financé par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER)

Action spécifique « Modèles touristiques valléens »

Le projet INSPYR :

Une coopération entre la province de Huesca et les Hautes-Pyrénées pour favoriser :

- Les circuits courts de commercialisation des produits agricoles locaux
- L'identité et la valorisation de la gastronomie pyrénéenne
- Les synergies entre agriculture et tourisme

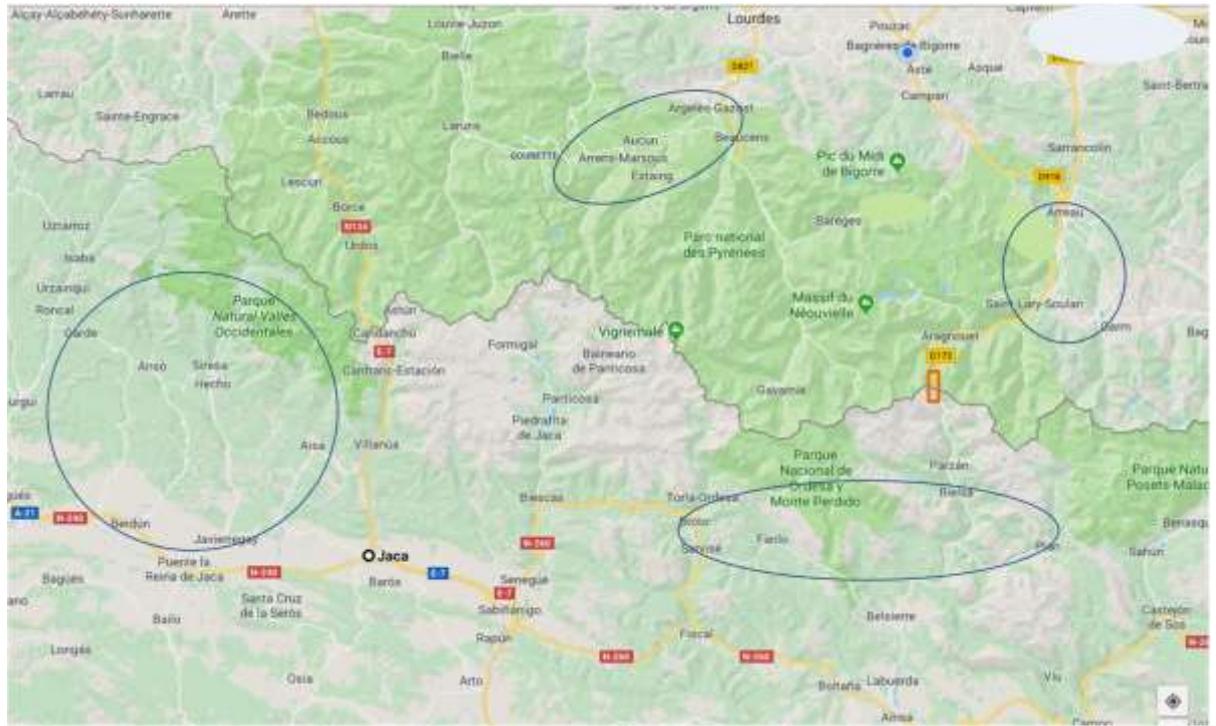
« Modèles touristiques valléens » :

Une démarche pour développer des produits touristiques (« circuits », « routes », « randonnées » de découverte) qui valorisent simultanément les patrimoines agricole, paysager, culturel, artisanal,...

La méthode générale de cette action :

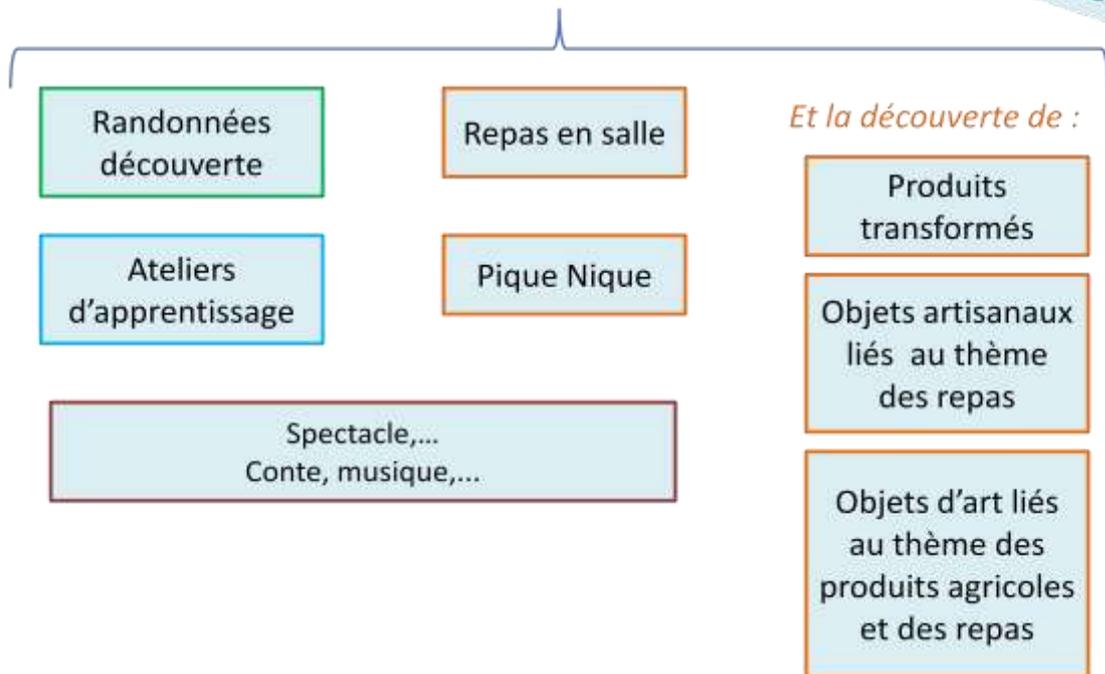
- 4 territoires pilotes
 - Dans chaque territoire :
 - Des rencontres entre les acteurs, pour décider des thèmes à développer
 - Des groupes de travail pour développer des projets concrets.
 - La possibilité d'organiser des formations ponctuelles à la carte pour développer un produit (ex: recette agroalimentaire), s'adapter à l'accueil du public,...
 - 2 séminaires de diffusion (Huesca et 65)

 - Une promotion des produits créés grâce au soutien d'outils développés dans plusieurs projets de coopération : INSPYR, ROADTRIP-PYRENEES, INTURPYR
-

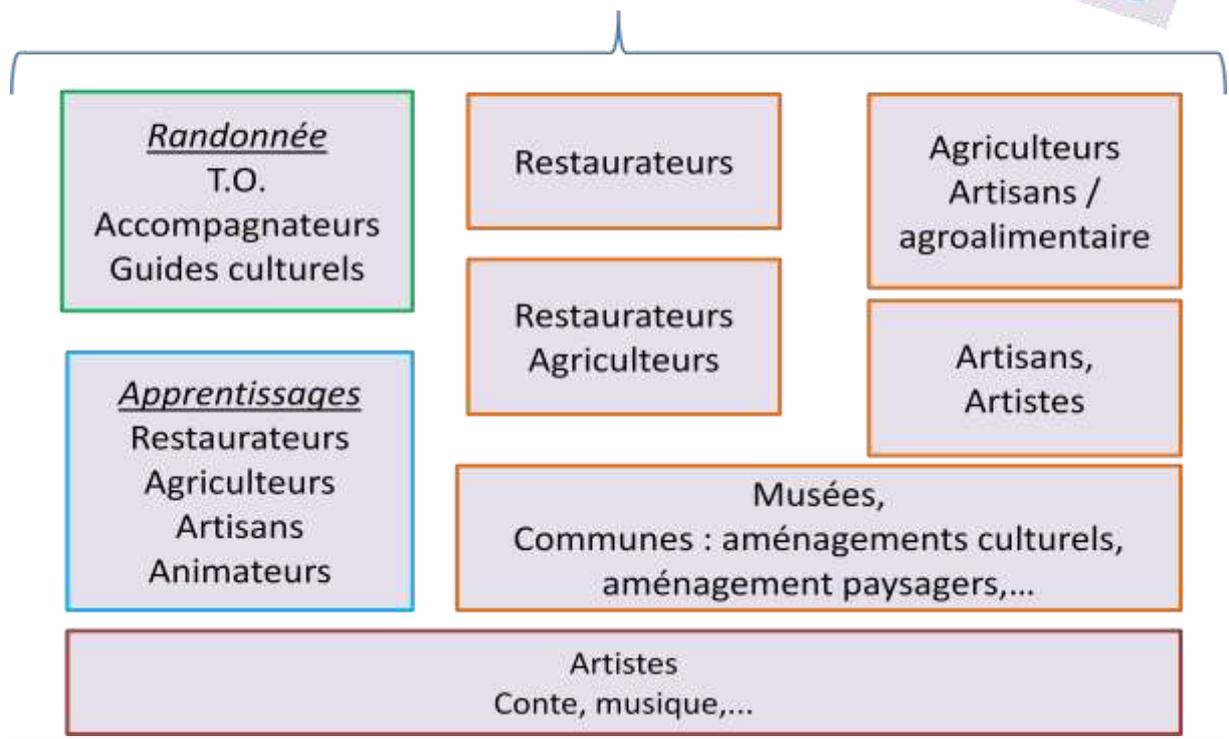


Les éléments de l'offre touristique (Pass)

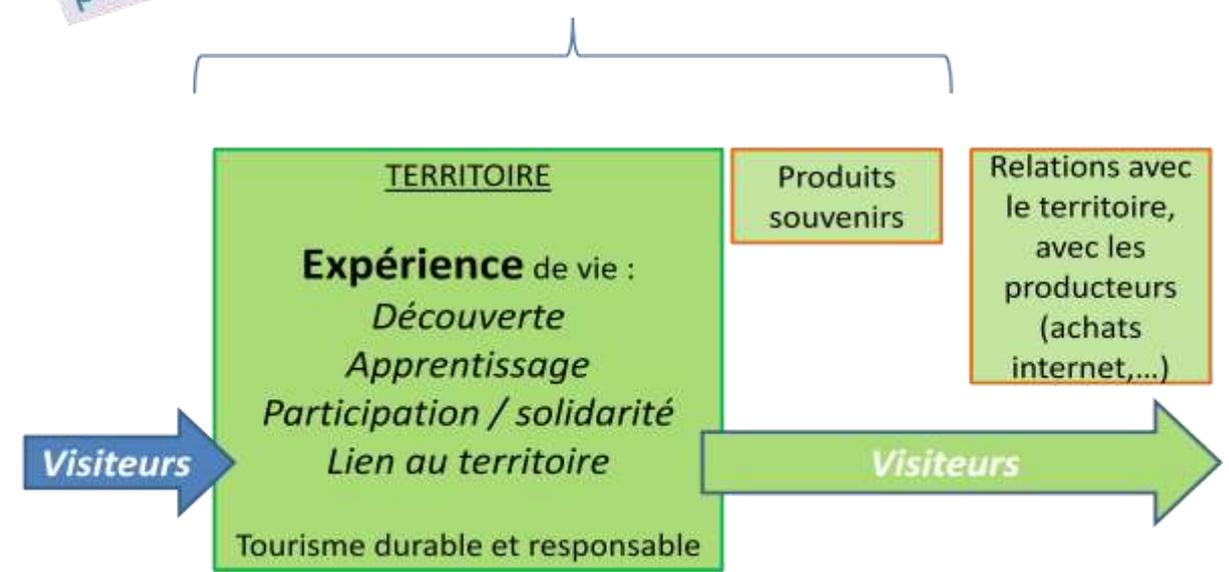
Les expériences



Les acteurs



Les valeurs du projet



L'organisation des offres

Soirée 1 Accueil Apéritif thématique Repas thématique	Soirée 1 Activité culturelle : exemple : contes, pour introduire la thématique	Matinée Visite découverte	Midi Apéritif thématique Repas thématique / pique-nique	Après-midi Visite découverte	Soirée 2 Apéritif thématique Repas thématique	Soirée 2 Activité culturelle : exemple : chants, musique,...
--	--	--	--	---	--	---

⇒

Matinée Visite découverte	Midi Apéritif thématique Repas thématique	Après-midi Visite découverte	Après-midi Goûter d'au-revoir
--	--	---	---

Organisation sur deux jours (65) + deux jours (Huesca) (ou inverse !)

Soirée 1 Accueil	Soirée 1	Matinée	Midi	Après-midi	Soirée 2	Soirée 2	Matinée	Midi	Après-midi	Après-midi Goûter d'au-revoir
---------------------	----------	---------	------	------------	----------	----------	---------	------	------------	--



Soirée 3 Accueil	Soirée 3	Matinée	Midi	Après-midi	Soirée 4	Soirée 4	Matinée	Midi	Après-midi	Après-midi Goûter d'au-revoir
---------------------	----------	---------	------	------------	----------	----------	---------	------	------------	--

Exemple du thème de la Gastronomie pyrénéenne

Soirée 1	Soirée 1	Matinée	Midi	Après-midi	Soirée 2	Soirée 2
Accueil Apéritif thématique Repas thématique	Activité culturelle : exemple : contes, pour introduire la thématique	Visite découverte <i>Elevage, pastoralisme, « élevages viande » (ferme, paysages,...)</i>	Apéritif thématique Repas thématique le « pique-nique de l'éleveur »	Visite découverte <i>Visite et atelier découverte (produits de la laine, confection d'un pâté,...)</i>	Apéritif thématique Repas thématique : <i>cuisine valorisant les produits carnés</i>	Activité culturelle : exemple : chants, musique,...

Matinée	Midi	Après-midi	Après-midi
Visite découverte <i>Elevage et fabrication du fromage</i>	Apéritif thématique Repas thématique <i>Pique nique : fromages, noix, vin,...</i>	Visite découverte <i>Atelier découverte : dégustations comparées de fromages, atelier fabrication,...</i>	Goûter d'au-revoir

Guide thématique, pour guider le travail d'un groupe thématique

Activités de découverte et d'apprentissage :

Expériences de randonnée paysagère, culturelle; apprentissages; partage artistique;....

Travail à faire :

Quelles **activités** ? A quels **moments** ? Dans quels **lieux** ?

Nouveaux **aménagements** ? Nouvelles **ressources pédagogiques** ?

Formations « à la carte » ?

Repas du soir

Repas gastronomiques

Repas midi

Repas simple mais avec produits +++

Ou pique-nique

Travail à faire :

Quels **repas** ?

Quels **pique-niques** ?

Quels **produits de saison** ?

Quels **producteurs** ?

Produits transformés

Pour les pique-niques et pour le panier souvenir

Travail :

Quels **produits existants** ?

Quels **produits nouveaux**, pour le projet ?

Comment les créer (journées formations) ?

Quel **packaging** (pour les pique-niques et pour le « panier souvenir » ?)

Produits artisanaux et objets d'art

Pour la mise en valeur dans les lieux de visite (de restauration notamment) et pour les objets souvenirs

Travail :

Quels **objets existants** ?

Quels **objets nouveaux** ?

Comment les créer (journées formations) ?

Quel **packaging** ?

Les chemins de Saint-Jacques (et les repas du pèlerin)

Activités de découverte et d'apprentissage :

- Randonnées. L'entraînement à la marche. L'équipement et son utilisation,...
- Visites culturelles
- Soirées culturelles (musique, conte,...)

Repas du soir

Recettes inspirées de recettes du moyen-âge..

Repas midi

Pique-nique à partir de produits locaux mais en recherchant un bon équilibre (charcuteries et fromages locaux par exemple mais aussi légumes frais à croquer, fruits secs locaux,...

Produits transformés

La besace du pèlerin avec ses produits de base : produits locaux de base + fruits secs locaux + poudres d'épices locaux pour aromatiser la soupe,...

Produits artisanaux et objets d'art

*La besace
Pièces de vêtements ?
Bol en bois tourné
Cuillère
Boîtes en bois ou bourses pour mettre les réserves de fruits secs, le pain,..
Bâton
Collier avec coquille mais aussi objets symboliques du territoire traversé...
Sculptures,...*

Les champignons des 4 saisons (truffes, morilles, cèpes...)

Activités de découverte et d'apprentissage :

- Randonnées en forêt (quels parcours ?), visites d'aménagements (arborés, artistiques,...), -
- Atelier plants mycorhizés,...
- Atelier de cuisine
- Spectacle de contes sur les champignons,....

Repas du soir

Recettes mycologiques traditionnelles (volailles aux morilles,...) ou nouvelles en associant les produits agricoles locaux et les champignons,...

Repas midi

Tartine avec tartinades (« pâtés viande blanche – champi, tartinades tomate sèche-champi, châtaignes et champignons, tartares de trompettes des morts,...

Produits transformés

Nouveaux produits agroalimentaires

Produits artisanaux et objets d'art

Pour la mise en valeur dans les lieux de visite (de restauration notamment) et pour les objets souvenirs
Travail :
*Quels **objets existants** ?
Quels **objets nouveaux** ?
Comment les créer (journées formations) ?
Quel **packaging** ?*

DOCUMENT C.3 : COMPTE-RENDU DE LA REUNION 1 A SAINT-SAVIN

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 27 MARS 2018, A SAINT-SAVIN

Personnes présentes:

Pedro Salas – AECT HP-HP

Jean-Baptiste Larzabal – producteur jus de pomme

Françoise Boutet – Maquettiste

Cécile Delaumone – Guides culturels

Marion Feugas – Guides culturels

Patrick Viala – Association Géopatrimoine.

Christine Lanardosse – Géopatrimoine

Baptiste Cazaux – Ferme Cazaux

Philippe Lanne – Ferme Bretou

Caroline Lanne – Ferme Bretou

François Louey – Ferme louey, à Estaing

Pierre Gibas – Art des bois

Maddly Chaillous – Ferme hélicicole

Christine Dall'Ara – Yaourts. Yoga

Mandy Latchford – « Blue Cairn ». Rando-Yoga. Organisation séjours

Simona Casagrande – Plantes médicinales, Safran, Petits fruits

Jean Knobel – Geopatrimoine. GIPAET (Truffes)

Jacques Becker – Geopatrimoine

Jacqueline Peyrot – Asso. Vivre dans les Pyrénées. Les chemin de Saint Jacques au Pays des Sept vallées.

Christian Jorly – Consultant entreprises et gastronomie.

Jean Rondet – Sens et Territoire

- INTRODUCCIÓN / PRESENTACIÓN DEL PROYECTO: PÁGINA 1
- INFORME: PÁGINA 4
- TRES TEMAS DEL PROYECTO: PÁGINA 8

A- Résumé de la présentation

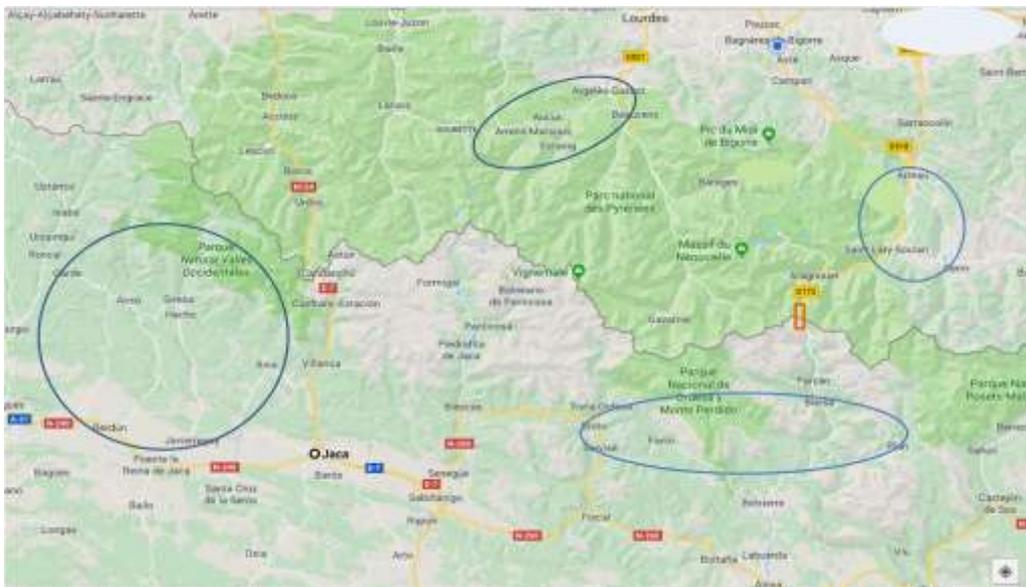
La présentation visait à rappeler le cadre général de cette action qui concerne la Val d'Azun. Cette action s'inscrit dans le cadre d'un projet de coopération européenne (programme transfrontalier POCTEFA) intitulé « Fait en Pyrénées ».

Le projet « Fait en Pyrénées » a pour objet général une coopération entre la province de Huesca et les Hautes-Pyrénées pour favoriser :

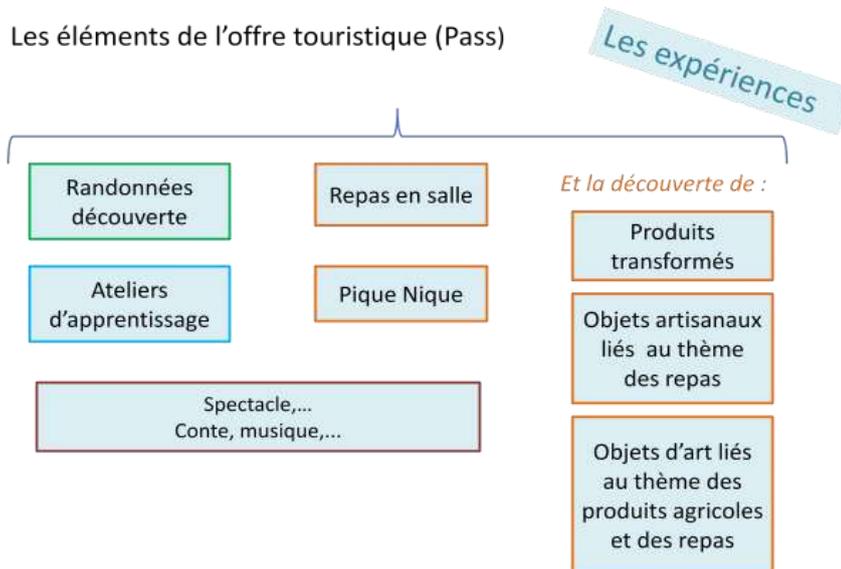
- Les circuits courts de commercialisation des produits agricoles locaux
- L'identité et la valorisation de la gastronomie pyrénéenne
- Les synergies entre agriculture et tourisme

Au sein de ce projet, l'action « Modèles touristiques valléens » correspond à une démarche pour développer des produits touristiques (de type « circuits », « routes », « randonnées » de découverte) qui valorisent simultanément les patrimoines agricole, paysager, culturel et artisanal.

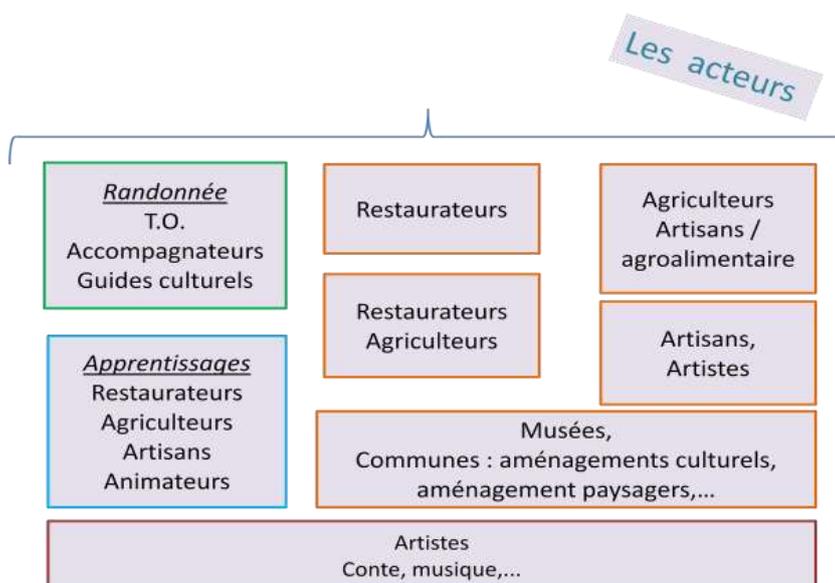
Cette action concerne 4 territoires, français et espagnols, qui ont été choisis en fonction de critères comme la présence de producteurs agricoles commercialisant leurs produits en circuits courts, la présence de restaurants engagés dans une démarche de valorisation des produits locaux, la présence de ressources intéressantes, (musées, maison du patrimoine agricole,...), la présence de démarches collectives agricoles (telle la marque « fromages du Val d'Azun),...



Le principe de cette démarche est de réunir dans une même offre touristique un ensemble large de sources d'expériences intéressantes pour les touristes. Ces « expériences » sont présentées ci-dessous. La commercialisation se faisant sous forme d'un pass global.



La mise en œuvre de ces offres touristiques implique ainsi une diversité d'acteurs du territoire, comme il est présenté ci-dessous :



Cette démarche veut être innovante, en réunissant les critères suivants :

- Valorisation systématique et exclusive des produits locaux dans les repas proposés (restaurant et pique-nique) et dans une offre finale de « panier-souvenir » à emporter
- Viser un niveau de qualité et d'authenticité de l'offre qui permet de satisfaire un public pour lequel le prix n'est pas le premier critère de choix mais qui recherche avant tout la qualité. (= qualité intrinsèque des produits, typicité reliée au « terroir », aux savoir-faire, à la culture,...)
- Proposer un tourisme d'expérience et d'apprentissages
- Imaginer des propositions innovantes

Identification de thèmes touristiques à développer :

Des entretiens préalables à cette réunion, avec un certain nombre d'acteurs locaux, ont permis d'identifier des **thèmes d'offres touristiques** qui semblent intéresser un public en nombre croissant, qui intéressent également fortement des acteurs locaux pour chacun des thèmes et qui peuvent permettre de valoriser des **atouts** spécifiques du territoire :

Thèmes identifiés	Atouts du territoire pour valoriser le thème
Les chemins de Saint-Jacques	Présence de chemins bien identifiés. Chemins accessibles, dans un environnement de grande qualité. Patrimoine culturel et religieux sur lequel s'appuyer (Saint-Savin, Arrens,...),... L'environnement proche : Lourdes, la recherche de thèmes spirituels à développer.
Les randonnées bien-être	Centre de Yoga avec identité montagnarde, environnement de Hautes-montagnes évocateur des environnements traditionnels de pratiques yogiques et méditative (Himalaya !...). Présence de bains thermaux.
Les chemins des « saveurs pyrénéennes ».	Des produits traditionnels de qualité (fromage, viande) et une diversité nouvelle de produits (légumes, plantes médicinales, safran, escargots,...). Des acteurs déjà « rodés » aux circuits courts à travers une vente pour les randonneurs, des démarches collectives déjà en place, des fermes situées dans des environnements magnifiques et très typiques,...
Les chemins des quatre saisons des champignons	<i>Hiver</i> : La présence de la truffe noire dans le massif du Pibeste, truffe qui peut devenir l'un des emblèmes du territoire. <i>Printemps</i> : Morilles, en montagne et en bordure de cours d'eau, autres champignons de printemps. <i>Eté</i> : cèpes d'été ou tête de nègre sous peuplements de chênes. <i>Automne</i> : cèpes sous peuplements de montagne (Hêtre, Sapin pectiné). Un restaurateur expert dans le domaine de la mycogastronomie et qui peut partager son savoir-faire. Des communes intéressées pour une valorisation de ce thème (à travers des sentiers de découverte).

Informations et idées partagées lors du Tour de table :

Jean-Baptiste Larzabal souligne que le territoire recèle un potentiel intéressant de fruits secs (cultivés : pommes, fruits rouges...et sauvages : myrtilles notamment). Ces fruits secs sont potentiellement une source de produits agroalimentaires simples qui peuvent enrichir les offres de pique-nique ainsi que les offres de « panier-souvenir ». Ils sont par ailleurs des aliments riches en principes nutritionnels essentiels (antioxydants notamment) et peuvent ainsi compléter une offre alimentaire favorable au bien-être.

Selon Cécile Delaumone et Marion Feugas, représentant les guides culturels soulignent que la « gastronomie liée à la culture » est très demandée par les publics du « tourisme culturel ». Les guides culturels proposent une médiation très utile pour favoriser la venue de touristes de différents pays et recherchant des parcours de découverte et séjours sur un thème comme « les chemins de Saint Jacques » : Cette médiation potentielle intègre les éléments suivants : connaissance de ces publics d'origine lointaine (Japon, Colombie, Hollande,...), connaissance des langues correspondantes, connaissance bien sûr du patrimoine culturel.

Jacqueline Peyrot souligne l'intérêt de faire des liens entre les différents territoires départementaux du chemin de Saint Jacques. Une façon de relier symboliquement ces territoires peut-être une offre gastronomique qui associe les produits du Val d'Azun et quelques produits essentiels du département : Vins du madiranais, poule Gasconne,...

Une intervention pour décrire rapidement un type de séjour déjà réalisé dans le Val d'Azun, au départ d'Arras en Lavedan, sur le thème du yoga et bien-être. Un témoignage également sur le ressenti de cette clientèle, souvent étrangère dans le cas présent (anglo-saxons, japonais, américains, australiens,...) et sensible au bien-être et qui apprécie très fortement les paysages, les produits et la proximité de l'Espagne. La présence des bains thermaux constitue un atout important pour ce thème.

Baptiste Cazaux présente son activité de production de fromage à Arrens-Marsous et la vente exclusive en vente directe. Cette vente est notamment faite en lien avec des randonnées découverte assurées par des accompagnateurs montagne (découverte des espaces d'élevage, de la transhumance, de la fromagerie). A la question de la gestion du temps pour accueillir les visiteurs, la réponse tient au fait que le projet de production et commercialisation a été conçu et organisé pour intégrer ces temps de visite. Malgré ce mode de commercialisation déjà bien en place, l'éleveur voit dans le projet un potentiel d'ouverture sur l'Espagne et un potentiel sur un thème comme les chemins de Saint-Jacques.

François Louey, éleveur de Porc Noir au Lac d'Estaing et repreneur d'un restaurant met l'accent sur l'importance de la communication / commercialisation des offres qui seront conçues. Des budgets spécifiques sont nécessaires. Il est précisé en réponse que le projet vise seulement la conception d'offres et l'organisation des moyens et temps de formation nécessaires pour développer l'ensemble des éléments de ces offres (formations en cours d'identification actuellement). Cependant, des moyens de communication existent déjà qui pourront permettre la valorisation de ces parcours de découverte. Notamment, la logistique mise en place dans le cadre d'un autre projet transfrontalier en cours et qui se nomme ROADTRIP PYRENEES. Des témoignages d'hébergeurs-restaurateurs sont très positifs sur l'efficacité de ce projet. L'une des caractéristiques est de faciliter la mobilité des visiteurs grâce à un accès facilité à un système de location de voitures. L'organisation de la mobilité,

à un tarif accessible et en véhicules légers, est en effet une condition clef pour valoriser les routes et lieux isolés de montagne. Des contacts sont par ailleurs pris avec des organisateurs de voyage d'Europe du Nord. Nous pouvons relier aussi cette question aux remarques précédentes des guides culturels évoquant des demandes concrètes d'organisateur de voyage rencontrés sur Lourdes. L'idée d'un projet ultérieur qui permette de financer un travail soutenu de marketing pour valoriser les offres nouvelles pourra enfin être présentée et détaillée dans la conclusion de la démarche présente.

Philippe et Caroline Lanne, de la ferme du Bretou soulignent l'importance de la nouvelle diversité de la production agricole en vente directe du territoire. Au-delà des productions de qualité déjà très bien identifiées et qui sont les bases de l'activité et de la renommée du territoire, le « panier » du territoire se trouve enrichi de cette diversité et se trouvera enrichie encore si cette diversité s'accroît. L'idée d'un panier transfrontalier associant donc l'offre du territoire et des produits espagnols de qualité pouvant la compléter est perçue comme positive. Cette idée étant à mettre bien sûr en relation avec les idées de relier les offres touristiques des Hautes-Pyrénées et de Huesca. Les producteurs soulignent également l'apport de l'agriculture biologique dans cette démarche associant qualité et diversification.

Un propos sur le potentiel offert par la truffe noire, bien présente sur le Pibeste. Le travail ancien de l'association GIPAET (représenté aujourd'hui par Jean Knobel) peut porter ses fruits à travers ce projet, comme il sera présenté plus loin.

Maddy Chaillou, nouvelle productrice d'escargots souligne très aspects complémentaires : le potentiel de la production (celle-ci et les autres !) pour des visites pédagogiques ; les relations intéressantes à faire avec l'art (illustration à travers la relation « escargot et spirales »...) ; l'intérêt d'un travail culinaire autour d'une telle production. Il est noté en réponse l'importance qu'il y a à penser aux enfants quand on conçoit et réalise de tels projets de valorisation du patrimoine. Sur la question culinaire, il est rappelé une des idées clefs du projet et qui est de créer de nouveaux produits transformés pour enrichir l'offre de produits pour les pique-nique et pour emporter en souvenirs. La productrice indique un travail réalisé avec succès dans les Côtes-d'Armor sur le thème des pique-nique (et dans le cadre du réseau bienvenue à la ferme). L'importance d'une approche sensorielle des paysages et d'une approche des éléments naturels des paysages (flore, faune,...) est également soulignée dans le propos.

Une présentation finale de la diversification de produits végétaux offerte par l'activité de Simona Casagrande dans le Bergons : Plantes médicinales, Safran, petits fruits, avec une capacité de séchage de produits.

Groupes de travail et suite de la démarche.

De façon à être concret, il est proposé d'organiser des groupes de travail autour des quatre thèmes définis. Les animateurs du projet (Jean Rondet et Christian Jorly sur le Val d'Azun) se proposent de prendre les rendez-vous pour travailler par groupes. Ces travaux par groupe permettront d'une part de concevoir concrètement des circuits de découverte et également d'identifier des besoins et moyens de formation.

Une deuxième réunion collective sera ensuite organisée pour présenter les travaux sur les 4 thèmes, intégrer sans doute d'autres acteurs n'ayant pu venir à la première réunion.

Remarque : Le travail vise à valoriser et développer des offres touristiques déjà existantes sur les différents thèmes, quand les acteurs qui ont développé de telles offres sont bien sûr d'accord pour cette démarche de partage de leur travail.

Premier exemple développé : sur le thème des randonnées Bien-être.

Suite à la réunion collective, nous nous sommes rendus chez Mandy qui s'est portée volontaire pour travailler sur le thème des randonnées bien-être, avec également Dav.. Toutes deux sont enseignantes en Yoga. Mandy organise des séjours de randonnée Yoga, pour des publics français et de divers Pays. Son expérience est ainsi très précieuse et son intérêt dans le projet témoigne du potentiel touristique offert par ce thème.

Selon le schéma proposé pour simplifier initialement le travail, nous avons réfléchi à **une offre touristique allant du vendredi soir au Dimanche après-midi**. Cette offre une fois conçue, il sera possible d'une part de l'allonger sur un plus grand nombre de jours et d'autre part d'étudier comment la coupler avec une offre complémentaire dans un territoire espagnol partenaire.

Fonctionnement actuel :

Mandy bénéficiant à la fois d'une salle de pratique (Yoga, méditation,..) et d'une structure d'accueil, elle propose jusqu'ici l'ensemble hébergement-restauration-salle de pratique et conduit les randonnées en tant qu'accompagnatrice montagne. Elle fait intervenir cependant d'autres acteurs : une cuisinière et, indirectement, les producteurs locaux à travers l'achat auprès d'eux (notamment sur le marché) de l'ensemble des fournitures pour les repas et piqueniques.

Le projet :

Déroulé du séjour
Vendredi soir : Bienvenue. Repas. Installation Petite séance relaxation Yoga
Samedi « Boisson réveil », petite séance Réveil (étirements, Qi-Gong,..) Petit déjeuner vitalisant... Journée randonnée Gavarnie ou Pont d'Espagne : Marche attentive, marche et respiration, pauses méditation,...A l'occasion des pauses méditation, initiation à l'utilisation des « outils » simples du méditant : Notamment petit tapis de laine, coussin ou petit tabouret de bois « Pique-nique bien-être », avec dégustations et explications simples sur la nutrition et sur les critères de qualité des produits. Démonstration du « panier bien-être du Val d'azun » (produits et instruments du repas : verre et bol en bois,...) Soirée avant dîner : Bains Thermaux (Cauteret ou Argelès). Deux options : selon le groupe et le niveau de difficulté de la marche de la journée : Dîner à base de produits locaux, dans le centre de Yoga (option 1), au restaurant à Saint Savin (Le Viscos ou Les Rochers) (option 2) « Spectacle anti-stress » (musique douce et joyeuse, danse,..), au centre ou dans le restaurant.

Dimanche

- Yoga

- « Méditation sur le chemin » :

Promenade localement, sur un chemin facile. Marche et pauses successives pour apprendre à « donner son attention » à différents éléments de la nature : une jolie pierre du chemin, un morceau de bois, un arbre, un cours d'eau, un paysage lointain (approches chinoises taoïstes).

Visite finale d'un lieu de production et apéritif/dégustation de produits (thème : « L'aliment, comme un élément pour comprendre sa relation avec l'environnement »).

- Repas

- Composition de son panier souvenir (la pierre du chemin et le morceau de bois de la méditation, le produits que l'on a mangé précédemment et que l'on emporte pour les faire partager, éventuellement un bol et un verre en bois, un objet artistique,..)

- Au-revoir et fin

Formations envisagées pour l'instant sur ce thème du « chemin du bien-être »

- Une journée cuisine bien-être

- Une journée d'échange sur le principe de « la méditation sur le chemin » (formation commune avec le thème « chemin de Saint-Jacques

- Une soirée d'échange entre artistes sur le thème « soirée artistique reliée au thème du bien-être

D- VALLEES D'AURE ET LOURON

DOCUMENT D.1 : COMPTE-RENDU REUNION 3 AURE ET LOURON

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 21 JUIN 2018, A LOUDENVIELLE – PLANETALIS-BALNEA

Personnes présentes:

Veronique BESSEIGE - Création Soup'Truck
Maryse BEYRIE- Maire de Vielle-Aure
Jean-Pierre BECK- Maire de Camous
Françoise BOUTET – Maquettiste
Bruno CAPESTAN – Accompagnateur Montagne
Rémi SAKIROFF- Directeur OTC Aure-Louron
Anne BILLARD – Journaliste, La Dépêche
Safia-Lise SAÏGHI – Hôtel d'Angleterre. Community Manager
Malou FEVRIER – Apicultrice, Bordères Louron
Edouard ROUX – Producteur de Safran
Laëtitia COMBERT – Ferme Duo Louron, Maraichers
Vincent DOUCE – Photographe
Jean RONDET – Sens et Territoire

B- Résumé de la présentation

La présentation visait à rappeler le cadre général de cette action qui concerne Aure et Louron ainsi que trois autres territoires, à décrire ensuite l'état d'avancement du projet et les cinq thèmes touristiques qui ont jusqu'ici été développés.

Aujourd'hui, en Juin, les résultats se traduisent en premier lieu par la définition collective d'un **modèle innovant de séjour touristique**. Les particularités de ce modèle sont les suivantes :

- Il associe des acteurs très divers des territoires locaux (accompagnateurs touristiques, réceptifs, agriculteurs, artisans) et favorise ainsi des synergies nouvelles entre ces acteurs.
- Il propose un principe de qualité pour tous les services offerts par les participants : qualité des produits agricoles, qualité des produits artisanaux, obligation de partenariat entre producteurs et restaurateurs à travers la mise en place de circuits courts de commercialisation.
- Il favorise des innovations agricoles, artisanales et touristiques : nouveaux produits agroalimentaires artisanaux et nouveaux objets d'artisanat d'art en lien avec les besoins liés aux thématiques; nouvelles propositions touristiques en relation avec de nouvelles demandes du public (ex : « méditation » sur le chemin de Saint-Jacques », « Bains forestiers »,...)
- Ces synergies vont favoriser de fait l'identité du territoire et son attractivité ; Par exemple, la présence bien visible sur un territoire d'objets d'artisanat d'art et de produits agroalimentaires originaux liés à l'un des thèmes (chemin de Saint Jacques, bien-être, champignons,..) va favoriser la perception du territoire comme « territoire traversé par les chemins de Saint-Jacques », « territoire de bien-être », « territoire qui offre des ressources naturelles forestières »,....La présence de ces objets dans des restaurants va permettre de rendre visible les liens entre les acteurs du territoire et démontrer cette identité autour d'un thème...

Ces résultats se traduisent également des propositions **d'activités autour de ces 5 thèmes**. Ces activités répondent à des demandes touristiques très actuelles. Ainsi, cinq documents expliquent les opportunités touristiques liées à ces thèmes, présentent des activités précises pouvant être développées par les acteurs locaux qui souhaitent élaborer des offres de séjours touristiques sur ces thèmes, présentent enfin des **propositions de formations** pour permettre aux acteurs d'adapter leurs savoir-faire aux exigences de ces offres touristiques.

Par « formation », on entend dans ce projet **des moments d'échange très concrets** et le plus souvent « pratiques » et « techniques », durant des temps d'une journée au maximum.

Cette présentation s'est faite sur la base du diaporama qui est associé à ce compte-rendu.

C- Informations et idées principales partagées lors du débat:

Réflexions sur la question du public recherché pour ces nouveaux séjours

Durant la présentation, il a été mis en évidence que **les offres touristiques visées pourraient s'adresser à des publics disposant d'un bon pouvoir d'achat**. Il peut s'agir notamment de publics étrangers (exemple de pays d'Europe du Nord, de pays asiatiques,..). Ce point suscite des interrogations sur l'objectif général du projet. Ce projet ne s'adresse - t'il qu'à un public à pouvoir d'achat élevé ? La question soulevée est intéressante car elle rappelle la nécessité de veiller à inscrire cette démarche de création d'offres touristiques dans le projet plus général qui doit être celui du tourisme pyrénéen. Le tourisme pyrénéen s'adresse jusqu'ici à un public très large et cela doit continuer. Ainsi cette nouvelle démarche doit permettre une progression dans les offres touristiques sans que ce progrès s'accompagne d'une hausse des prix des prestations. Cela est possible car en effet, le développement des circuits courts et l'adaptation des savoir-faire des acteurs (par exemple des accompagnateurs montagne) ne génèrent pas nécessairement des coûts de prestation plus élevés ou bien à la marge. Les contraintes portent plus sur des questions d'organisation des circuits courts.

La démarche n'est pas conçue par ailleurs pour avoir un effet de levier pouvant conduire à la création de nouvelles infrastructures importantes sur le territoire. Les offres touristiques envisagées invitent plutôt d'une part à une valorisation plus grande des espaces naturels (forêt dans le cadre des offres « champignons » et « géants des montagnes », espaces de montagne dans le cadre de l'offre « bien-être »,...) et d'autre part à une adaptation du niveau de prestations dans les structures existantes (en particulier la qualité des repas en lien avec une qualité des produits locaux).

Cependant, cette démarche peut permettre de manière complémentaire de répondre à des demandes de publics qui recherchent un niveau de prestation plus élevé en gamme en ce qui concerne l'hôtellerie et la restauration et qui sont prêts à payer un prix juste pour cela. Les études et constats qui sont d'ailleurs à l'origine du projet européen « Fait en Pyrénées » montrent également cette nécessité d'adaptation de l'offre touristique pyrénéenne. Dans ce projet, un prix des repas plus élevé ne doit pas en particulier être considéré comme un frein car de nombreux publics vont rechercher une qualité des repas à la hauteur de la qualité des activités touristiques qu'ils viendront rechercher.

Ainsi, en conclusion, les offres touristiques développées devront pouvoir être déclinées selon deux modalités correspondant à deux types de publics.

La question des pique-niques de qualité est débattue, le principe de travailler sur la qualité des pique-niques paraissant intéressant. Une expérience de confection de pique-niques durables à l'école est décrite par un participant et cela conduit à évoquer l'importance d'une sensibilisation des enfants et jeunes à une alimentation saine et responsable. Le projet devrait pouvoir avoir un impact vers ces publics également. Comment ? A travers une déclinaison des offres vers des activités pour les scolaires ?

Un thème complémentaire : les fruits ?

Suite au rappel des actions menées sur Vielle-Aure sur le thème des pommiers et du jus de pomme, il semble intéressant de réfléchir à bâtir également une offre touristique sur ce thème dans le cadre du projet. Une participante met en évidence que certaines activités prévues pour le thème « champignons » peuvent être facilement transposées pour ce thème. Il est évoqué la possibilité de proposer des activités sur plusieurs arbres fruitiers différents (pommiers, noyers,...).

L'idée d'adapter le concept du projet pour valoriser des activités innovantes déjà existantes sur le territoire.

L'exemple est donné des séminaires (internationaux) qui sont donnés à Vielle-Aure sur le thème de l'« art du sabre ». Le concept du projet intègre des éléments qui sont complètement en phase avec ce type d'activité puisque ses pratiquants recherchent d'une manière générale les conditions de tourisme responsable proposées par le projet. On peut imaginer qu'ils seraient intéressés également par des objets artisanaux en relation avec cette activité et qu'ils puissent être également intéressés par des activités complémentaires proposées notamment dans le thème « Bien-être altitude ».

Un autre thème porteur : « le trail bien-être »

(L'intérêt du sujet a été évoqué après la fin de la réunion, par une participante à la réunion). Arreau reçoit beaucoup de trailers et ces derniers ne bénéficient pas d'une offre de restauration réellement adaptée et conçue à partir des connaissances récentes sur la nutrition des sportifs. Ainsi, la démarche de projet pourrait être appliquée à ce thème, avec un objectif de concevoir une offre intitulée « Trail Bien-être » adaptée à l'identité « bien-être » du territoire (Balnéa,..). Cette offre pourrait répondre à la fois aux besoins des publics très sportifs dans ce domaine mais également à des publics plus nombreux aujourd'hui qui recherchent une activité de trail plus orientée vers le bien-être et la santé que vers le sport extrême. Cette offre pourrait dès lors intégrer la question des restaurants mais également des soins (massages,..), des apprentissages (respiration,...cf. le thème « bien-être altitude »), la fabrication de produits agroalimentaires adaptés à l'activité...Sur ce dernier aspect, il est évoqué les « barres énergétiques » locales proposées par l'entreprise Ballot-Flurin ».

Su ce thème comme sur celui des fruits, il est prévu de travailler durant l'été sur la conception d'activités, de façon à compléter le catalogue de thème et d'activités déjà réalisé à ce jour.

Les propositions de formation

Il est discuté en dernière partie de réunion de l'opportunité d'organiser des séances de « formations-échange de pratiques » sur tous les thèmes nécessaires et reliés aux différentes activités touristiques étudiées dans ce projet. On rappelle que ces thèmes de formation ont été précédemment définis à l'occasion d'échanges antérieurs avec des acteurs locaux des quatre territoires participants au projet.

La plupart des thèmes de formations proposés (cf. tableau ci-dessous) intéressent les personnes présentes et nous pouvons supposer qu'ils intéresseront les personnes du territoire rencontrées précédemment et qui ne pouvaient participer aujourd'hui.

D'autres thèmes ont été par ailleurs demandés à l'issue de cette réunion du 21 juin :

Bases de naturopathie et conception d'un séjour « bien-être au naturel » intégrant ces connaissances.

Approche du patrimoine historique de la vallée, de façon à travailler sur les bases d'offres touristiques valorisant ce patrimoine.

On remarquera cependant qu'il est nécessaire dans le cadre de cette démarche de bien relier les offres touristiques aux questions alimentaires et gastronomiques, de façon à répondre au « cahier des charges » de la démarche.

D- Suite de la démarche.

Trois points à souligner :

1. Nous allons compléter les rencontres avec les acteurs intéressés et qui ne pouvaient se rendre à cette réunion, de façon à préciser les attentes, préciser ainsi les contenus des formations envisagées et préciser enfin les propositions touristiques.
2. Ces propositions seront finalisées (descriptifs des activités complétés, identification précise des itinéraires et des structures et acteurs participants aux offres touristiques (notamment bien sûr les entreprises locales qui sont organisatrices de séjours), chiffrage, élaboration de documents de présentation de type « flyers » qui soient adaptés à une communication auprès de tour-opérateurs.
3. Un planning de formation est en cours d'élaboration et sera finalisé en juillet, après avoir eu toutes les propositions de dates de la part des intervenants et de la part également d'un nombre significatif de participants intéressés. La saison estivale impose d'attendre la rentrée pour organiser ces formations, car les principaux participants déjà « pré-inscrits » et potentiels sont très occupés en été et au moins début septembre.

Nous vous remercions pour votre attention et pour vos commentaires / précisions / compléments éventuels.

Bien cordialement

Jean Rondet 06 86 18 53 68

Le tourisme autrement grâce à Inspyr



Maryse Beyrié, maire de Vielle-Aure et conseillère départementale en charge de l'action économique, tourisme et agriculture, était présente à cette rencontre./ Photo A. B.

Jeudi 21 juin, une douzaine de personnes s'étaient donné rendez-vous à Balnéa, en vallée du Louron, pour réfléchir sur un développement touristique durable autour de Jean Rondet, ingénieur agronome.

Jean Rondet a en charge l'animation de cette action spécifique du projet Inspyr, fait en Pyrénées, financé par le Fonds européen de développement régional (Feder). Inspyr a vocation à accompagner la création de circuits touristiques nouveaux pour valoriser les produits agricoles et artisanaux sur le territoire des Hautes-Pyrénées (vallées d'Aure et du Louron et Val d'Azun) mais aussi dans la province de Huesca (Nord Sobrarbe et Jacetania).

Cinq thèmes touristiques et leurs activités ont été présentés : «Bien-être altitude», «Les chemins de Saint-Jacques», «Les secrets des champignons», «Les géants des montagnes» (il s'agit des arbres) et «Les saveurs au sommet».

Pour les chemins de Saint-Jacques par exemple, les activités qui peuvent être mises en place sont la méditation du chemin, les trésors cachés du patrimoine au fil du chemin, un carnet de voyage et bien sûr le pique-nique et le repas du pèlerin. Ceci peut également donner lieu à la création d'objets tels le sac du voyageur, une bourse ou encore une cuillère ou une assiette. Et évidemment, l'hypocras peut être mis à l'honneur pour un repas qui serait médiéval.

Il existe ici une nécessité de trouver sur place des producteurs et des artisans qui participent et peuvent ainsi mettre en avant leur savoir-faire et la qualité de leur produit. Une manière originale de proposer du tourisme quatre saisons.

Toutes les personnes, qu'elles soient d'ici ou d'ailleurs, qui sont intéressées par cette démarche, peuvent bénéficier de formation sur les différents thèmes abordés. Si vous souhaitez en savoir plus sur ce sujet, vous pouvez contacter Jean Rondet au 06.86.18.53.68.

Inspyr c'est quoi : <http://www.hp-hp.eu/Actualit%C3%A9s/le-projet-hecho-en-los-pirineos-fait-en-pyrenees-inspyr?idioma=2>

A. B.

4

Economie

Vers un Tourisme durable dans les Pyrénées ?

Développement durable, Objets durables, Tourisme durable, le mot durable est à la mode. Toutes ces expressions ont en commun leur volonté de mettre la préservation de notre lieu de vie au centre de la réflexion. Si le Tourisme durable est souvent d'actualité pour les voyages à l'étranger, ce terme est très peu mis en avant sur le territoire français.



Jean Rondet présente le travail déjà réalisé – Photo AB

Le Tourisme durable est pourtant ce que propose une partie du Projet *Inspyr*, réalisé dans les Pyrénées et financé par le Fonds européen de Développement Régional (FEDER). Cette partie du projet, sous la houlette de Jean Rondet, ingénieur agronome, a vocation d'accompagner la création de circuits touristiques nouveaux. Objectif : valoriser les produits agricoles et artisanaux sur le territoire des Hautes Pyrénées - Vallées d'Aure et du Louron et Val d'Azun - mais aussi dans la Province espagnole de Huesca - Nord Sobrarbe et Jacetania. Jeudi dernier, c'est bien de tourisme durable dont il était question à Balnéa en Vallée du Louron. Autour d'acteurs du monde agricole et du tourisme ainsi que d'élus, Jean Rondet a présenté l'état d'avancement d'*Inspyr*. Cinq thèmes touristiques ont été retenus jusqu'à ce jour : *Bien-être altitude, Les Chemins de Saint-Jacques, Les secrets des champignons, Les géants des montagnes* (il s'agit

des arbres) et les *Saveurs au sommet*. A chaque thème sont associées des activités qui valorisent le territoire, ainsi que les agriculteurs et les artisans qui y vivent. Prenons par exemple *Le secret des champignons*. L'idée est de les ramasser, de les cuisiner voire de les mettre en conserve, de les découvrir autrement, par leur odeur ou leur texture. Mais aussi de comprendre où ils poussent en forêt, qu'est ce qui peut être fait pour favoriser leur production.



En parallèle avec ces activités, il est possible de faire de la vannerie pour concevoir son panier de ramasseur de champignons, ou encore de créer des objets en forme de champignons. Un des avantages de cette proposition est que cette activité peut se dérouler hors saisons touristiques : avril-mai, par exemple, pour les morilles et autres mousserons. Et septembre-octobre pour les cèpes ou les trompettes de la mort. Une manière originale de proposer du tourisme 4 saisons. Le même travail a été effectué sur les quatre autres thématiques. Pour permettre à chacun, agriculteur, artisan ou autre, de mieux s'intégrer dans une telle démarche, il a été défini des manques potentiels à travailler, et des formations sont proposées. Elles permettront aussi de faire connaître des pratiques existantes. Toutes les personnes, qu'elles soient d'ici ou d'ailleurs, intéressées par ces formations, peuvent en bénéficier.

Anne Billard

Contact Jean Rondet : tél 06 86 18 53 68.

Inspyr c'est quoi : <http://www.hp-hp.eu/Actualite%C3%A9s/le-projet-hecho-en-los-pirineos-fait-en-pyrenees-inspyr?idioma=2>

Le tourisme Durable : <http://tourisme-durable.org/>