



Interreg
POCTEFA



HP Huesca Pirineos
Hautes Pyrénées
Groupement Européen de Coopération Territoriale



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES



Ayuntamiento
de Huesca

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

DESARROLLO DE UN MODELO PARA EL PONER EN VALOR TURÍSTICO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS EN LOS VALLES DE LOS PIRINEOS Y CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA DE LOS ACTORES DE ESTOS VALLES

INFORME DE ACTIVIDAD RELATIVO A LAS FASES 3 Y 4

Jean Rondet – Sens et Territoire

Anne Sota Thomas et María Cucalón – Asociación Hironde

29 Julio 2018

Recordatorio de la fase 3	03
Recordatorio de la fase 4	04
Presentación general de los resultados de la fase 3	05
Presentación general de los resultados de la fase 4	06
Presentación detallada de los resultados de las fases 3 y 4	07
PRIMERA PARTE: PROCESOS DE ANIMACIÓN	07
I-Valles occidentales	07
II-Nord Sobrarbe	16
III-Valle de Azun y alrededores	25
IV- Vallées d’Aure et Louron	33
SEGUNDA PARTE: PRESENTACIÓN DEL MODELO PROPUESTO	39
TERCERA PARTE: TEMATICAS Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS	43
Camino de Santiago	44
Bienestar en Altitud	52
Los secretos de las setas	60
Sabores en la cima	70
Gigantes de las montañas	74
El bosque	78
Cultura e historia	84
Trufiturismo	90
Pastoralismo	96
CUARTA PARTE: PLAN DE FORMACIÓN	103
QUINTA PARTE: DOCUMENTOS UTILIZADOS (SELECCIÓN)	113

SINTESIS PROYECTO (ppt utilizada en la reunión 3 de Sobrarbe): pages 139 a 150

Recordatorio de la fase 3: Sensibilización de actores a través de reuniones temáticas territoriales y visitas individuales. Elaboración de planes de trabajo para elaborar colectivamente los proyectos en los cuatro territorios.

Objetivos :	Métodos
<p>Informar al conjunto de actores sobre el proyecto; ofrecer la posibilidad a cada actor de venir a informarse en el momento de la reunión de presentación y de intercambio.</p>	<p>Mail inicial: correo electrónico de presentación del proyecto, explicando el rol de los diferentes tipos de actores en el proyecto. Información a través de los medios locales y a través de las asociaciones profesionales.</p>
<p>Presentar, discutir, precisar y validar colectivamente los modelos definidos en la fase 1. Establecer colectivamente un plan de trabajo que permita a los actores interesados en participar en esta experiencia sumarse al proyecto.</p>	<p>Reuniones colectivas en los territorios y entrevistas individuales</p>

Recordatorio de la fase 4 : Presentación de un modelo de acciones transferible a otros lugares donde el turismo y los productos agroalimentarios estén presentes, con el objetivo conjunto de reforzar la venta directa de productos agroalimentarios y de mejorar la calidad de la oferta turística del territorio.

Objetivos :	Métodos
<p>Establecer un modelo territorial general (común a los 4 territorios), con modalidades de actividades (o « productos turísticos ») diferentes según el territorio (varias modalidades por territorio posibles)</p>	<p>Reunión colectiva/ territorio : Definición final de los modelos (1 modelo territorial general con modalidades de actividades diferentes o « productos turísticos » = Trabajo de síntesis sobre las primeras propuestas (reuniones fase 2)</p>
<p>Diseño de productos turísticos hasta maquetas de “herramientas pedagógicas”, especificando formas y contenidos de: Una guía de descubrimiento del territorio. Productos específicos e innovadores del tipo: “circuitos de descubrimiento”. Herramientas pedagógicas</p>	<p>Formulación de las propuestas de actividades, identificando los criterios (“especificaciones”) de un modelo económico general, asociando los actores: agricultura y ganadería, agroalimentación, turismo y otros actores. Diseño de la forma de la guía de descubrimiento y de las herramientas pedagógicas a través de reuniones de trabajo con los actores clave (incluidos guías turísticos)</p>
<p>Elaboración de un proyecto de formación detallado con la descripción de los objetivos, acciones previstas, recorrido de formación-animación- consejos personalizados que de ahí se desprendan, material elaborado, previsiones de acciones de formación a realizar y localización. Mínimo de 20 acciones para el proyecto, 4 jornadas de formación. Aportaciones de conocimiento teórico y aprendizajes concretos.</p>	<p>Análisis de las necesidades de formación durante reuniones colectivas y entrevistas. Elaboración de propuestas de formación y validación por parte de actores locales. Reflexión sobre la planificación según los períodos de disponibilidad para los actores. Búsqueda de recursos personales.</p>
<p>Elaboración de la documentación para la difusión: Video reportaje con los momentos clave del proyecto, kit de documentos relativos a las reuniones y entrevistas, documentos relativos a la formación.</p>	<p>Capitalización de documentos relacionados con las reuniones y entrevistas y documentos relativos a las formaciones. Video de 10 minutos a partir de las escenas grabadas y fotografiadas en los momentos clave del proyecto.</p>

RESULTADOS DE LA FASE 3: SENSIBILIZACIÓN Y PLANES DE TRABAJO

PRESENTACIÓN GENERAL DE RESULTADOS

Objetivos:	Métodos	Resultados generales
<p>Informar al conjunto de actores del proyecto, ofrecer la posibilidad a cada actor de venir a informarse en la reunión de presentación y de intercambios.</p>	<p>Mail inicial: correo electrónico presentando la iniciativa general del proyecto explicando el rol de los diferentes tipos de actores en tal proyecto. Información por medios locales, por redes de actores.</p>	<p>La información transmitida ha permitido reunir suficientes actores clave en los diferentes territorios para permitir construir grupos colectivos de trabajo representativos de la diversidad de actores (actores del sector turismo activo, agricultores, artesanos) y para así construir acciones piloto demostrativas.</p> <p>Éstas podrán después ser adaptadas por otras redes de actores de los mismos territorios o de otros territorios.</p> <p>Este traspaso de conocimiento será facilitado a través de los seminarios de fin de proyecto y por otros medios de difusión del proyecto INSPYR.</p>
<p>Presentar, discutir, precisar y validar colectivamente los modelos definidos en fase 1. Establecer colectivamente un plan de trabajo que permita a los actores interesados en participar en la experiencia inscribirse en el proceso del proyecto.</p>	<p>Reuniones colectivas en los territorios y entrevistas individuales en los lugares de los actores</p>	<p>Las distintas reuniones de intercambio han permitido establecer un pliego de condiciones precisando los elementos clave de las ofertas turísticas a diseñar: actores implicados, temáticas de innovación, circuitos cortos agrícolas y artesanales, nivel de calidad (y “autenticidad”) esperado para los diferentes servicios, tipos de público objetivo buscado.</p> <p>Estas reuniones han permitido también definir un plan de trabajo concreto para garantizar el éxito del proyecto: elaborar ofertas turísticas que respondan a los retos, apropiación de estas ofertas por las agencias turísticas locales, departamentales (65) y provincial (Huesca), toma de contacto con los tour operadores leader</p>

RESULTADOS DE LA FASE 4: MODELO DE ACCIONES: MODELO ECONÓMICO GENERAL,
PROPUESTA DE ACTIVIDADES, PLAN DE FORMACIÓN

PRÉSENTACIÓN GÉNERAL DE RESULTADOS

Objetivos:	Métodos	Resultados
Establecer un modelo territorial general (común a los 4 territorios), con modalidades de actividades...	Reunión colectiva. Trabajo de síntesis sobre las primeras propuestas...	El modelo general diseñado a través de reuniones individuales preliminares (para validar el concepto general con los actores clave identificados en fase 2) recoge la adhesión del conjunto de los actores. El hecho de tejer relaciones de sinergias entre los actores de los distintos sectores de actividad parece evidente y necesario a todos los actores que participan en reunión 1.
Diseño de productos turísticos	Puesta en forma de propuestas de actividades, extrayendo los criterios (“pliego de condiciones”) de un modelo económico general -forma de guía de descubrimiento -forma de las herramientas pedagógicas mediante reuniones de trabajo con actores clave	La dinámica de innovación propuesta recoge la adhesión de los participantes. Se evidencia la necesidad de dinamización ya que los actores están muy ocupados. Todos los actores contactados muestran interés aunque no todos puedan acudir a las reuniones. En los territorios franceses hay una movilización fuerte por parte de los guías de montaña: empresas locales de organización de viajes, 6 guías de media montaña, guías culturales (Lourdes). En España y Francia, se han movilizado estructuras hoteleras, productores agrícolas y artesanos. Rápidamente se identificaron 9 temas sobre los que se ha generado un trabajo de diseño de actividades, objetos (artesanales), productos agroalimentarios, herramientas pedagógicas para acompañar las animaciones turísticas. Otras temáticas interesantes se identificaron más tarde, y podrán desarrollarse más adelante en el proyecto a través de formaciones específicas.
Elaboración del plan de formación	Análisis de las necesidades de formación en reuniones colectivas y entrevistas. Propuestas y validación por parte de los actores locales. Planning. Personas recurso.	Aunque los actores están muy ocupados, la mayoría muestra interés por tres tipos de aprendizaje propuesto: Aportación de elementos teóricos como por ejemplo sobre la nutrición y la manera de encontrar el equilibrio entre gastronomía y “bienestar alimentario”. Habilidades técnicas complementarias como: técnicas de cultivo de setas, el aprendizaje de tablas de degustación, elementos sobre legislación... Intercambios sobre las buenas prácticas (animación, prácticas del bienestar, cocina...)
Elaboración de documentos para su difusión	Capitalización de los documentos utilizados Vídeo sobre el desarrollo del proyecto	Se ha establecido un programa diverso de formaciones. Estas formaciones serán abiertas al público gracias a una publicidad que se realizará a través de los distintos medios locales. Estas formaciones se desarrollarán en parte en lugares públicos y en parte en lugares privados pero serán también abiertos al público.

PRESENTACIÓN DETALLADA DE LOS RESULTADOS DE LAS FASES 3 Y 4

PRIMERA PARTE:

PRESENTACIÓN DE LOS PROCESOS DE ANIMACIÓN EN LOS 4 TERRITORIOS

I- VALLES OCCIDENTALES

1. COMUNICACIÓN CON LOS ACTORES LOCALES

Una vez elaborada la base de los actores en la fase 2 del proyecto, se realizaron diversas comunicaciones por escrito, en concreto:

- Un mail de inicio para presentar la iniciativa general del proyecto y explicar el rol de los diferentes tipos de actores en tal proyecto junto a una carta de presentación del proyecto.
- Mails dirigidos a departamentos comarcales de turismo y desarrollo local, para dar a conocer el proyecto y recabar información complementaria
- Un mail dirigido a la Asociación de Empresarios de los Valles Occidentales, explicando en mayor detalle aspectos del proyecto.
- Diferentes mails de invitación a las reuniones informativa 1 y reuniones de trabajo 2 y 3

2. RECOPIACIÓN DE IDEAS: VISITAS INDIVIDUALIZADAS Y ENCUESTAS ONLINE

Previamente a las reuniones colectivas de trabajo se contactó con actores clave identificados en la Fase 1 y la Fase 2 del proyecto y se realizaron entrevistas personales por sectores.

En dichas entrevistas personales se informó a los actores del proyecto y se les realizó una serie de preguntas para conocer su interés en participar en el proyecto, las actividades que pueden ofrecer, los recursos iniciales con los que contaría y las necesidades que encuentran para realizar este tipo de recorridos agroturísticos.

Estas visitas individualizadas se enfocaron de 2 formas:

- Visitas de presentación del proyecto y recogida de información básica del actor en cuestión: Se realizó una entrevista.

- Visitas para elaborar las bases de los productos turísticos: Estas visitas fueron más centradas en las actividades turísticas a diseñar a la hora de confeccionar unas ofertas por temáticas.

Estructura de las reuniones y visitas individuales:

- 1.- Información sobre el proyecto. Dudas/ comentarios.
- 2.- Intercambio de información.
- 3.- Ideas alrededor de las rutas agroalimentarias.

Adicionalmente, y con la idea de profundizar en la información relativa a los recursos del territorio, las actividades a realizar, el interés por parte de los actores, y sus necesidades, se diseñó un cuestionario de recopilación de datos (ver en DOCUMENTO A4, pág. 116) que se envió por correo electrónico. Esta encuesta se envió tras la reunión informativa 1, y antes de realizar reuniones colectivas de trabajo.

Resultados de las encuestas:

No muchas personas completan la encuesta (7) pero se obtuvo buena información sobre la que poder trabajar.

¿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

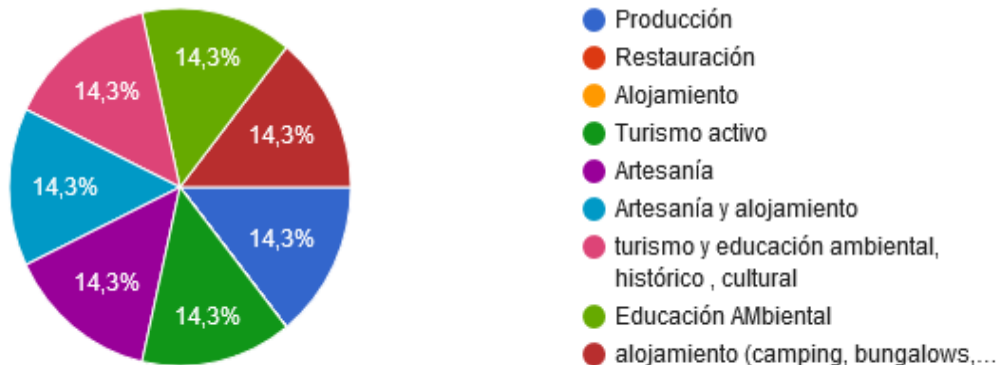
exposiciones (tenemos un local donde se pueden hacer proyecciones , exposiciones., talleres) menú adaptados a la actividad a realizar, con productos del valle

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. REUNIONES DE TRABAJO PARTICIPATIVAS

Con el fin de poder trabajar colectivamente con los diferentes actores interesados en el proyecto para diseñar ofertas turísticas de puesta en valor de productos agroalimentarios, se realizaron a lo largo de las fases 3 y 4 del proyecto, una serie de reuniones de trabajo participativas:

Reunión "1": Reuniones informativas

El objetivo de estas reuniones era informar sobre el proyecto, generar debate en torno a este tipo de rutas gastronómicas, resolver dudas y atender comentarios. Se convocaron 3 reuniones informativas en diferentes localidades de los Valles Occidentales para facilitar la asistencia, pero al final únicamente se realizó la convocada en Echo, el resto fueron suspendidas por falta de asistencia. El orden del día fue el siguiente:

1. Presentación del proyecto
2. Intercambios entre las y los participantes
3. Ideas alrededor de una ruta agroturística
4. Próximos pasos



Nos preguntamos

- ¿Estás haciendo ya algo parecido a esto? ¿tienes relación con algún otro sector/iniciativa? y ¿con el turismo de extranjero y alta gama?
- ¿Qué te motiva de este proyecto?
- ¿Qué dificultades encuentras en relación al proyecto? (en lo personal y a nivel grupal)
- ¿Qué necesidades encuentras en relación al proyecto? (en lo personal y a nivel grupal)

Resultados de la reunión realizada en Echo el 21 de marzo (cf. resultar en un archivo adjunto al informe)

- Asistencia: asistieron 9 personas de los sectores de producción, turismo activo, turismo cultural, restauración y restauración/ alojamiento. Participación de los asistentes: La reunión fue bastante participativa, hubo intercambio de impresiones entre los asistentes y se generó bastante debate en torno a las temáticas relacionadas con el proyecto.
- Inconvenientes: Se identificaron muchos aspectos desmotivantes, sobre todo a nivel legislativo y se comentó sobre la incoherencia institucional de muchos proyectos similares.
- Oportunidades: Motivación de los asistentes por este tipo de proyectos. Muchos de los asistentes entendieron el proyecto como una oportunidad para llegar a más gente, tanto mediante las actividades que ya realizan como con las nuevas que puedan crear.

Conclusiones

Los actores muestran:

- Necesidad de buscar soluciones a la estacionalidad de los Valles Occidentales. Fuerte interés por mantener al menos la oferta de servicios existente (la cual a veces peligra).
- Necesidad de valorar el territorio juntos y aprender los unos de los otros.
- Interés en trabajar con un turismo sostenible, vivencial y de puesta en valor del territorio.

Reunión “2”: Reuniones colectivas de trabajo

Los objetivos de estas reuniones de trabajo eran: Presentar colectivamente los modelos, discutirlos y concretarlos.

Se convocan varias reuniones de trabajo grupales:

- 1) Reunión informativa y de trabajo en Larué (Restaurante Molino de Larué, 26 de abril) para crear un grupo de trabajo sobre una ruta de truficultura y micología.

La programación planteada para esta reunión consistió en los siguientes puntos:

1. Presentación de los asistentes
2. El proyecto. Dudas y comentarios
3. La truficultura. Actividades que se podrían realizar (Lluvia de ideas)
4. ¿Qué otros actores de la zona podrían estar interesados?

Resultados y conclusiones de la reunión:

- Asistencia: asisten dos personas, un truficultor y un cocinero.
- Participación de los asistentes: pese a la baja asistencia, el intercambio de ideas e impresiones fue muy productivo.
- El truficultor podría realizar charlas de conocimiento de la trufa y conservación. Visitas a la finca y búsqueda de trufa con perro.
- El cocinero como ya nos había comentado antes, podría ofrecer talleres de cocina, showcooking además de ofrecer menús degustación.

Nuevas pistas a explorar: Espectáculos gastronómicos con actividades gastronómicas y la posibilidad de crear productos de bienestar entorno a la trufa.

- 2) Reuniones de trabajo en Echo (biblioteca de Echo) y en Aísa (Albergue de Aísa), 9 de mayo, (ver anexo III).

El orden planificado para estas dos reuniones fue:

1. Recordatorio del proyecto
2. Presentación
3. Dinámica
4. Definición temática de Rutas
5. Evaluación

Reunión en Echo:

- Asistencia: asisten 9 personas, 1 persona sector producción y restaurante, 1 persona sector restaurante y alojamiento, 1 persona sector alojamiento, 3 personas sector producción, 1 persona sector artesanía, 2 personas sector turismo activo.
- Participación de los asistentes: fue una reunión muy participativa, las personas asistentes venían con ideas para compartir e intentar desarrollar de manera colectiva.

Durante la dinámica, se trabajó en grupo alrededor de las preguntas:

¿Quiénes estamos? (recursos personales)

¿Qué ofrecemos? (actividades)

¿Qué recursos tenemos?

Tras la recopilación de la diferente información (sobre todo aquella relativa a las actividades posibles a desarrollar), se hizo un resumen y análisis global entre los asistentes y se definieron como **temáticas** de rutas a desarrollar: el PASTORALISMO Y EL BOSQUE.

Reunión en Aísa:

Al igual que en la reunión realizada en Echo, se trabajó en torno a una dinámica basada en las tres preguntas (recursos personales, actividades y recursos del territorio).

Tras la recopilación de la diferente información, se hizo una lectura y análisis y se definieron como **temática** de ruta: el PASTORALISMO. Y estudiar en profundidad la posibilidad de elaborar una ruta BOSQUE/ APROVECHAMIENTO FORESTAL/BOTÁNICA

Reunión “3”: Reunión colectiva de trabajo y validación

Los objetivos de la reunión fueron:

- 1) Recordar el contexto, los objetivos del proyecto y su progreso.
- 2) Presentar los resultados del trabajo preliminar: modelo de turismo, temas de oferta turística, propuestas de actividades detalladas. Validar y enriquecer los resultados.
- 3) Presentar los temas y contenidos de (co)formación ya identificados y completarlos colectivamente. Validación y elaboración de un cronograma de formación.

Conclusiones

Se validaron las siguientes temáticas de las actividades a desarrollar:

Truficultura: Ruta temática a desarrollar para poner en valor la trufa y la gastronomía ligada a ella.

Pastoralismo: Ruta temática a desarrollar cuyo objetivo principal es el de dar a conocer y poner en valor la ganadería de montaña, los beneficios para el paisaje así como su gastronomía y cultura.

Bosque: Ruta temática que vincula la conservación, la gestión y el aprovechamiento forestal con la gastronomía y el producto local.

A través del tiempo: Ruta temática que pretende relacionar los recursos culturales e históricos con el producto local y la gastronomía.

Con las temáticas, se trabajó en grupo sobre las actividades turísticas propuestas y se validaron.

Del mismo modo, se procedió con las actividades formativas. Las necesidades de formación habían sido recogidas durante las anteriores reuniones grupales así como mediante un formulario on line que se envió a los participantes tras la reunión 2. De forma colectiva, se debatió y validó los temas y contenidos de las formaciones propuestas, (ver el **DOCUMENTO A5**, pág 122)

4. ANÁLISIS SECTORIAL: actores interesados

En base a las distintas visitas individualizadas, a las informaciones transmitidas por los actores en las distintas encuestas realizadas, exponemos a continuación por sector los actores interesados a participar en el proyecto, las actividades que realizan, algunas de sus necesidades evocadas, así que como posibles ideas para la realización de actividades turísticas

A- SECTOR PRODUCCIÓN

Tenera de Aísa

Productora del Valle de Aísa. Realiza venta online de su producto y en determinados establecimientos de los Valles Occidentales.

Está interesada en participar en el proyecto. Propone **como actividad subir a puerto de Julio a Septiembre**. Podría recibir grupos y dar a conocer su trabajo, su modo de producción y otros aspectos del valle. Necesita que los grupos reserven con antelación para poderse organizar.

Necesidades: Un guía oficial que pueda acompañar al grupo interesado a subir puerto.

Ganadero de ovino (Ansó)

Productor de cordero ansotano, realiza venta directa, distribuye a algunos restaurantes de la zona.

Actividades que puede desarrollar: Visitas a su explotación. Explicación de la ganadería. Demostración de esquila. Valorización de la Lana.

Ideas de otras actividades que se podrían desarrollar: Artesanía con lana. Degustaciones. Elaboración de cestas de productos. Jornada del cordero. Creación de rutas de pastoralismo.

Necesidades: Acondicionamiento de las naves para poder ser visitadas. Artesanos/as que trabajen la lana.

B- SECTOR RESTAURACIÓN Y ALOJAMIENTOS

Albergue de Aísa

El albergue de Aísa cuenta con restaurante y alojamiento. El propietario está interesado en participar y poder ofrecer en su establecimiento un menú km0. Habla también de poder crear una red de restaurantes que ofrezcan menús locales.

Turismo Rural “Casa Sarasa” (Berdún)

Casa de turismo rural que cuenta con habitaciones y pequeños apartamentos. Acostumbrados a trabajar con grupos ingleses que vienen interesados por temas de ornitología, mariposas y reptiles. Muy interesados en la cocina con producto local. Abiertos a diseñar y ofrecer nuevos productos turísticos, especialmente en otoño e invierno. Tienen huerto ecológico.

C- SECTOR TURISMO ACTIVO

Val d’Echo Activa

Empresa de turismo activo en Echo, que cuenta además de un espacio de tirolinas. Muestran interés por participar en el proyecto. Es una gran conocedora de los Valles Occidentales.

Recursos cercanos: Selva de Oza, Centro de Interpretación.

Ojos Pirenaicos

Guía especializado en fotografía e interpretación del paisaje. Abierto a realizar la ruta de acompañamiento a puerto sobre pastoralismo, así como estudiar otras rutas a elaborar. Interesado en formarse/informarse en temas de pastoralismo para vincular bien todo el tema del paisaje y la ganadería. Además está muy vinculado con las jornadas micológicas de Borau, evento anual del valle.

Centro de Interpretación Megalitismo

La guía y responsable del centro, muestra interés en participar en el proyecto. Tiene varias rutas alrededor del centro de megalitismo, además está abierta a estudiar otras rutas y diseñarlas.

Otros recursos a tener en cuenta: está actualmente empezando a diseñar una ruta que incluya la visita a la cervecería artesanal del valle. Además lleva el bar del centro de megalitismo. Podría valorar ofrecer pic nic local.

D- SECTOR ARTESANÍA

La Botica del Budita

Realiza jabones a base de plantas e incluso tiene uno recubierto de lana ansotana.

Puede realizar talleres de elaboración de jabones con plantas aromáticas del valle, pudiendo el participante llevarse el jabón una vez elaborado. También comenta de la posibilidad de realizar un sendero botánico de las plantas que hay en la zona y con la que se podrían realizar los jabones.

Alfarería Ansó

Elabora vajilla utilitaria con porcelana y gres en torno alfarero. En ocasiones utiliza tierras del territorio para sus creaciones.

Puede aportar su disposición a diseñar y producir vajilla para establecimientos o algún tipo de recuerdo para los turistas. También recibir visitas en su taller alfarero.

Además del taller de alfarería tiene un alojamiento rural.

II- NORTE DE SOBRARBE

1. COMUNICACIÓN CON LOS ACTORES LOCALES

Un mail inicial para presentar la iniciativa general del proyecto y explicar el rol de los distintos tipos de actores dentro del proyecto.

Diferentes mails de invitación a las reuniones informativas (reunión 1), y a las reuniones de trabajo (2) y (3).

También se realizaron visitas a los actores clave la víspera de las reuniones para motivarlos a participar. Las actas de reunión anunciaban la fecha de la próxima reunión.

La prensa ha sido invitada a publicar artículos después de las reuniones, pero desafortunadamente hasta ahora no se ha tenido éxito. Se intentará reforzar esto con alguna acción específica antes de realizar las formaciones.

2. RECOPIACIÓN DE IDEAS: VISITAS INDIVIDUALIZADAS Y ENCUESTAS ON LINE

Antes de las reuniones de trabajo colectivas, se estableció contacto con los actores clave identificados en la Fase 1 y la Fase 2 para realizar entrevistas personalizadas por sector de actividad.

Como en los Valles Occidentales, estas entrevistas permitieron tanto informar sobre el proyecto como intercambiar sobre las motivaciones, las ideas y las necesidades. Estas entrevistas se centraron inicialmente en Tella (Hotel de montaña en Lamiana y también los agricultores (ovejas, cabras, horticultura), Alcalde de Tella), Escalona (tienda de comestibles y empresa de turismo), Valle de San Juan de Plan (quesería, casa rural), dos restaurantes-hotel de San Juan de Plan y Plan, Bielsa (productor de bayas y productor de patés), restaurante a la entrada del valle de Pineta, Parador de Bielsa.

Las entrevistas se realizaron en base a 3 puntos: Información sobre el proyecto y las oportunidades que éste ofrece, intercambio de ideas sobre las actividades que lleva a cabo el actor entrevistado, intercambio sobre las ideas a futuro del actor entrevistado, intercambio de ideas de nuevos circuitos, posible participación del actor en relación con estas nuevas ideas.

También se mantuvo una reunión en la sede de Comarca en Boltaña para intercambiar con los agentes de Desarrollo Local y Turismo. Se les presentó el proyecto, hubo intercambio de información sobre actores existentes en la zona, necesidades en la evolución del sector

restauración y frenos a esta evolución. También se presentaron y validaron las primeras ideas del proyecto comentadas con los actores locales.

Resultados de las entrevistas iniciales:

Interés por parte de todos los actores. La empresa de turismo se mantiene más reservada, trabaja sobre todo sobre las temáticas ligadas al deporte y naturaleza.

Preguntas iniciales sobre el modo de comercialización de estas ofertas turísticas.

Interés por ofertas turísticas que pongan en valor las actividades agrícolas y los productos locales.

Un discurso positivo por parte de los restauradores sobre los circuitos cortos y la posibilidad de adaptar la oferta en función de la exigencia de determinado tipo de público y en función de las temáticas.

3. REUNIONES DE TRABAJO PARTICIPATIVAS

Reunión 1: reunión informativa y primeros intercambios (ver DOCUMENTO B1, pág. 126)

Se organizó una reunión en el Hotel de montaña de Lamiana.

La elección del lugar fue motivada por la idea de mostrar que el proyecto persigue algo muy concreto: el hotel está particularmente motivado por desarrollar el agroturismo y se puede trabajar en Tella con la creación de una tienda de venta de productos agrícolas locales del territorio (Tella, valle de Pineta, valle de Chistau, San Juan de Plan).

Orden del día:

1. Presentación del proyecto
2. Presentación de las actividades de los actores
3. Preguntas sobre los retos e intereses del proyecto
4. Ideas alrededor de itinerarios turísticos que asocian agricultura, gastronomía y otras temáticas
5. Presentación de próximas etapas

Resultados de la reunión

- Asistencia: 14 personas. 2 animadores.
- La reunión fue participativa, una vez salieron las preguntas. Fue sobre todo necesario explicar bien que el proyecto no consistía en hacer un montaje completo de las ofertas

turísticas en lugar de los actores locales, y sobre todo en lugar de las empresas de turismo activo.

El debate se organizó alrededor de las siguientes preguntas clave:

- 1) Importancia de construir ofertas turísticas sobre la temática del patrimonio agrícola y de la gastronomía siendo un territorio muy orientado hacia el turismo de deporte y de descubrimiento de la naturaleza
- 2) Importancia de desarrollar un nuevo marco de proyecto en un territorio que conoce ya las dinámicas de desarrollo a través de otros marcos como el del Parque Nacional o el Geoparque.
- 3) Utilidad del proyecto cuando existen algunos actores (presentes en la reunión) que ya desarrollan a cierto nivel soluciones interesantes de circuitos cortos, así como circuitos de descubrimiento del pastoralismo.
- 4) ¿Es pertinente asociar los productos de artesanía a ofertas turísticas sobre la agricultura y los productos alimentarios?

Las ideas a recoger fruto de esta reunión fueron las siguientes:

El apoyo al proyecto de la colaboración entre Solomonte (Turismo activo) y la empresa Modesto que comercializa productos de la empresa pero también de productores locales (quesos de Saravillo).

El apoyo al proyecto de crear una tienda colectiva en Tella, con la idea de trabajar sobre la gama de productos locales comercializados, más allá de los primeros productos planeados por los iniciadores del proyecto.

El apoyo al proyecto del Hotel Lamiana que desea desarrollar una granja de descubrimiento de la agricultura (en el mismo lugar y a través de paseos interpretativos a proximidad en Tella, Revilla,...).

Un trabajo a realizar sobre paseos alrededor de la temática del bienestar (Yoga en montaña). Esta idea salió en concreto después de una visita a Lamiana y Tella por parte de unos grupos practicantes de meditación y Yoga, y comentaban el interés del paisaje, y del clima para practicar estas actividades.

Un trabajo a realizar sobre la temática de los caminos de Santiago. Siendo Tella en particular un lugar marcado por un patrimonio religioso rural muy interesante, con circuitos de paseos fáciles y en un espacio muy abierto hacia el cielo.

Conclusiones

- Un interés por parte de los actores, una vez se aclararon las preguntas
- El sentimiento de que se trata de un trabajo exigente
- Una inquietud sobre la comercialización posible de estas nuevas ofertas, en un contexto donde conocemos sobre todo el turismo deportivo y el turismo de naturaleza
- Un interés por colaborar con actores franceses, sobre todo con las empresas organizadoras de estancias en torno a este tipo de temáticas menos comunes aquí.

Reuniones 2: Reuniones colectivas de trabajo

Los objetivos de estas reuniones eran los siguientes: presentar colectivamente los modelos, discutirlos y concretarlos.

Tres reuniones de trabajo en grupo fueron organizadas:

a) Reunión de información y de trabajo en Lamiana (7 personas)

Tras la primera reunión, se trabajó con los actores de Lamiana (Hotel) y de Tella (empresa que gestionará la tienda-cafetería), dos productores y un artesano de la madera para concretar sobre las expectativas e intercambiar sobre la oportunidad y los medios de desarrollar productos comerciables sobre la temática de los caminos de Santiago.

b) Reuniones de trabajo en Plan (Casa Anita) (5 actores del valle: alcaldes de Plan, San Juan de Plan, Tella-Sin, casa Anita. Restaurante Capilleta)

Esta reunión fue organizada con Jesús Fillat, director y cocinero de la Casa Anita, presidente de la asociación de empresarios del valle y quien organiza puntualmente una actividad micológica de fin de semana centrada sobre un alojamiento en la propia casa y comidas micológicas. El valle busca desarrollar una identidad turística alrededor de temáticas innovadoras. El tema micológico interesa a actores locales que ya comenzaron una reflexión a partir de una propuesta del CITA de Zaragoza de desarrollar en Sobrarbe un "Parque micológico". De hecho, podría haber una sinergia entre los dos proyectos.

Esta reunión permitió también el intercambio sobre otros temas turísticos posibles, especialmente sobre otros modos de valorar el bosque, los caminos de Santiago (el camino del Alto Aragón pasa por el valle) y el bienestar (en los espacios de montaña sobre el valle se pueden organizar estancias sobre las temáticas).

- c) Reunión de trabajo en Buerba 5 personas (Casa Marina, Hotel de Buerba, Restaurante, una productora en horticultura)

Esta reunión permitió estudiar la posibilidad de registrar una estancia en Buerba dentro de circuitos turísticos sobre los dos temas de los caminos de Santiago y bienestar. La localización geográfica que representa un cruce de senderos, la calidad de las ofertas de los actores locales, el patrimonio religioso construido, los paisajes espectaculares sobre las montañas, supone ventajas muy importantes.

3) Visitas a actores, visitas a lugares

Las reuniones colectivas fueron completadas con visitas a actores individuales, en sus lugares de producción: frutos en Bielsa (Pineta), paté de Aínsa (Pineta), Parador de Bielsa (Pineta), quesos de Saravillo, carne bovina de Plan (Chistau Natural), tienda de Modesto (Escalona), Solomonte (Escalona), albergue de Nerín y artesano de madera en Nerín, Centro de Yoga-estancias bienestar Casa Cuadrau (Buerba), Restaurante Capilleta (Plan), Restaurante Kanguru (Pineta).

También hemos realizado los recorridos de senderismo planeados con un guía de media montaña que conocía bien la zona y el público francés y de otros países susceptibles de venir a practicar estos paseos: paseos alrededor de Tella, Revilla, Nerín, y encima de Plan, Sin, Saravillo (por las pistas que salen de esos pueblos).

Conclusiones a partir de este conjunto de reuniones, entrevistas y visitas terreno:

La validación de las temáticas planificadas colectivamente. Obtención de precisiones sobre los recursos de los actores. Precisiones sobre los contenidos de las actividades y sobre los lugares y recorridos que podrán servir de base para el montaje de las ofertas concretas.

Reunión tipo 3: Reunión colectiva de trabajo y de validación.

Reunión organizada en Plan, en el ayuntamiento, la tarde del 27 de junio (ver DOCUMENTO B2, pág. 137).

Objetivos: (ver PPT de presentación, DOCUMENTO B3, pág. 139)

- 1) Recordatorio del contexto, objetivos del proyecto y avances.
- 2) Presentación de resultados del trabajo preliminar: modelo turístico, temáticas de las ofertas turísticas, propuestas de actividades detalladas.
- 3) Validación y enriquecimiento de los resultados.
- 4) Presentación de las temáticas y contenidos de (co) formación ya identificados. Discusión y complementos. Preparación del planning de formación.

Resultados (ver el acta detallado: DOCUMENTO B4, pág. 151)

Participaron 12 actores locales, representando una diversidad de actores.

Adhesión a diferentes temáticas.

Necesidad de volver a explicar bien el contexto y los objetivos. En particular es útil volver a explicar que se trata de un proceso de animación y no de realizar el trabajo de una empresa de turismo, pero sí de acompañar el montaje de los productos facilitando los contactos y dinamizando reflexiones colectivas.

Este cuestionamiento sobre la definición del proyecto y sobre la gobernanza de las ofertas turísticas aparece en un contexto de un valle en el cual algunos participantes afirman que está un poco alejado de las dinámicas de desarrollo iniciadas por las instituciones públicas. Una vez resuelto este punto, hay un verdadero interés en participar en los productos turísticos que se van a desarrollar.

Los participantes se reconocen en las cinco temáticas presentadas, incluso aunque la temática del micoturismo parecía inicialmente ser una temática prioritaria. La temática de los caminos de Santiago y del bienestar son también validadas. La de “Sabores de montaña” responde a una expectativa bastante evidente.

Se invitó a los participantes a estudiar una lista de formación con un contenido detallado. Se les invitó a indicar con una cruz las formaciones que les interesaba. En conclusión, la propuesta es de preparar un planning para las formaciones entre mitad de Septiembre y Octubre ya que en el verano era evidente para todos que no se pueden liberar.

4. ANÁLISIS SECTORIAL: Actores interesados

Las visitas individuales y las encuestas nos han permitido reunir informaciones transmitidas por los actores de diferentes sectores de actividad. Estas informaciones aparecen a continuación. Conciernen las actividades que ya realizan, sus necesidades, sus nuevas ideas para la realización de actividades turísticas. Los actores presentados aquí han participado a las reuniones colectivas. Otros actores podrán interesarse también posteriormente.

A- SECTOR DE LA PRODUCCIÓN

Carne ovina de Lamiana

Jefe de explotación, también hostelero y guarda del parque nacional.

Ovino y caprino. Una zona de alimentación de las rapaces situado en la explotación. Pequeños campos cultivados y praderas al borde de caminos de paseos interesantes al lado de Tella. Un bonito huerto que abastece también el restaurante y es propenso a visitas pedagógicas.

Con la experiencia de haber alojado a escuelas de agricultura y muy motivado por las estancias pedagógicas sobre la agricultura en montaña, el agroecosistema de montaña.

Hay una valorización directa de la carne en el restaurante del hotel.

Necesidades: Apoyos pedagógicos, diseño de una oferta construída (del tipo “Sabores de montaña”), consejos para una diversificación adicional (frutos del bosque, quesos de cabra, patés, cultivo de setas, cerezas).

Frenos: falta de tiempo por la pluriactividad y porque la familia está todavía inmersa en proyectos de reforma del hotel.

Ganadería bovina, en Tella y en el valle de Chistau.

Estos ganados son muy representativos en el territorio del proyecto, lo que es propenso a recorridos de descubrimiento de la agricultura de montaña. Las explotaciones de “Chistau Natural”, presentes en la primera reunión, han preferido renunciar a su participación por falta de tiempo pero siguen abiertos a visitas a su ganado en período de subida a puerto.

Frutos del bosque del valle de Pineta.

Los productores están presentes en las reuniones e interesados por una valorización a la vez pedagógica y comercial de sus productos y de su actividad. Los cultivos están situados a la entrada del valle de Pineta, en un paisaje espléndido.

El pueblo es interesante. Las explotaciones están abiertas a la idea de crear nuevos productos específicos de las diferentes temáticas. Por ejemplo frutos deshidratados y mermelada especial para el peregrino de Santiago. Participan en el proyecto de exposición-venta de productos locales en Tella.

Quesos de Saravillo.

El productor está abierto a las propuestas. Ya acogen visitas en la quesería. El productor planea desarrollar una actividad de horticultura (algunas verduras en línea solamente) con una idea también de valorización turística. Posibilidad de organizar visitas del ganado en época estival.

Una producción de horticultura en Buerba.

Esta producción ofrece una posibilidad de venta directa a restaurantes del pueblo, esto puede valorizarse en el marco de las iniciativas turísticas planeadas.

Vinos de pequeños productores de Huesca

Esta producción está indirectamente representada en la nueva tienda de venta de Tella a través de una exposición de venta de estos vinos. Es una oportunidad para desarrollar comidas con 100% productos locales, con un conocimiento suficiente de los productos para poder hablar de ellos.

Necesidades: un trabajo específico para aprender a valorizar estos vinos en los diferentes menús que se elaborarán para las diferentes temáticas (menús bienestar, menús Santiago...)

Empresa de recolección de setas silvestres cerca de Aínsa

El empresario, presente en la última reunión de Plan, está abierto a toda colaboración sobre la temática micoturismo. Su apoyo puede ser valioso, en particular para desarrollar una restauración micológica y por la necesidad de un abastecimiento con trazabilidad y con factura, siendo esto una condición para desarrollar un proyecto reconocido y llevado por empresas de turismo.

Agroalimentario artesanal (sin ganadería asociada):

Los patés de Aínsa. Una producción establecida a la entrada del valle de Pineta. Productos de una calidad bien reconocida. Productos interesantes como los patés de boletos que pueden participar en la oferta micológica prevista en Chistau. Este productor participa en el proyecto de venta colectiva en Tella.

Nuevos productores de paté, presentes en la última reunión de Junio, van a instalarse en el valle de Chistau. Están muy interesados en participar a las formaciones previstas sobre la temática de “patés innovadores” y sobre todo para crear patés a base de setas (o carnes blancas-setas) en relación con el proyecto micológico.

B- SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y ALOJAMIENTO

Hotel de montaña Lamiana

Hotel, camping, restaurante, y bar. Un paisaje magnífico. Un hotel cómodo a bajo precio. Una restauración sencilla, apreciada por los turistas habituales. Existe una especialización de la actividad alrededor de una frecuentación importante ligada al barranquismo. Están interesados por desarrollar actividad en primavera, otoño e invierno. Necesitan consejos y formación para desarrollar menús sobre las temáticas planeadas. Una formación in situ está prevista en Octubre, abierta a todo el público y en particular a algunos actores locales que participan en el proyecto.

Hotel Casa Anita

Cocinero con experiencia. Abierto a talleres y a actividades de cocina. Organiza comidas micológicas pero todavía de manera puntual. Está interesado en desarrollar esta actividad al menos sobre 4 fines de semana (actualmente es 1 fin de semana) con el desarrollo de un proyecto de micoturismo. Está interesado por las otras temáticas también. El hotel es muy cómodo. Tiene una terraza con una bonita vista sobre las montañas.

Restaurante La Capilleta

Un restaurante conocido en Plan. Abierto a los proyectos de comidas temáticas en relación con las actividades.

Restaurante Parador de Bielsa

Un restaurante situado en un lugar extraordinario y que representa una posible etapa en el valle de Pineta, antes de paseos de distintos niveles. El director está interesado en registrar su establecimiento en un proyecto temático, por ejemplo sobre la temática del bienestar, para el público interesado por servicios de alta gama.

C- SECTOR DE ALOJAMIENTO

La Casa Marina de Buerba ofrece alojamiento a la vez tradicional y cómodo muy interesante. Los propietarios están muy motivados por el proyecto. El lugar está muy adaptado para grupos interesados en la temática “bienestar” o los “caminos de Santiago”. Para grupos de más de 8 personas, el albergue vecino es interesante. El pueblo ofrece un restaurante agradable. Posibilidad de circuito corto, con una explotación de horticultura en el pueblo.

Varias casas rurales y un camping del Valle de Chistau estuvieron presentes en la reunión 3 en Plan. Hay un gran interés por el desarrollo de ofertas turísticas fuera de la estación estival.

D- SECTOR DE LA ARTESANÍA

Solamente dos actores están inicialmente interesados: un artesano de la madera y un artesano del cuero. Esto se explica sin duda por el hecho que es difícil para los artesanos de visualizar el interés que tiene para ellos inscribirse en un proyecto presentado como un proyecto sobre la agricultura y los productos alimentarios. No dudamos sin embargo que la puesta en marcha efectiva de estas ofertas turísticas permitirá interesar a los artesanos que trabajen en ámbitos complementarios: la lana, la alfarería,...La presentación que se haga de objetos artesanales en el momento de las formaciones y de los seminarios de fin de proyecto tendrá sin duda un efecto bien demostrativo para interesar a estos actores.

Manolo Latre Clemente (OrdésArtesano) es un artesano en Nerín que fabrica objetos de madera según formas tradicionales. También es propietario del albergue de Nerín. Comercializa para turistas sobre todo objetos de mesa como los planeados para el proyecto. Las tablas para cortar tienen un éxito indiscutible. Las cucharas de madera también interesan a muchos turistas. Está muy implicado en el proyecto, es conocido además por su implicación en proyectos de desarrollo rural.

Santiago Lozano Pardo es artesano de cuero y madera en Aínsa. Su interés por el proyecto se demuestra en su participación tanto en la reunión de Lamiana como en la de Plan, a pesar de la distancia. Está abierto a la creación de nuevos objetos adaptados a diferentes temáticas turísticas (presentadas en la siguiente parte).

III- VALLE DE AZUN Y ALREDEDORES

1. COMUNICACIÓN CON LOS ACTORES LOCALES

La comunicación se realizó vía emails (algunos correos postales cuando los emails eran difíciles de obtener) y numerosas llamadas telefónicas para crear relaciones iniciales más personales y responder a las preguntas. Un freno inicial es a menudo una mirada escéptica sobre las iniciativas públicas por parte de actores privados que cultivan en especial el sentimiento de la autonomía.

Hemos intentado aclarar lo más posible los aspectos innovadores del proyecto en los correos de invitación a las reuniones y en las actas. Antes de la primera reunión, y como en otros territorios, hemos realizado visitas a los actores clave para comprobar el interés de los actores y orientar así nuestra comunicación en función de sus expectativas y reacciones. Estas reuniones son también eficaces para llegar a las redes de actores que pueden comunicar de boca a boca sobre el proyecto.

La elección del lugar de la primera reunión de lanzamiento del proyecto, ayuntamiento de Saint-Savin, fue motivada por el hecho que esta región se encuentra históricamente y geográficamente en un cruce de valles. Las otras reuniones tuvieron lugar en el valle de Azun propiamente dicho, en Arras en Lavedan principalmente.

2. RECOGIDA INICIAL DE IDEAS: VISITAS INDIVIDUALES

Previo a las reuniones colectivas de trabajo, se contactaron actores clave identificados en la fase 1 y 2 de manera a realizar entrevistas personales por sector de actividad.

Con esto se pretendía visitar a actores clave del conjunto de los sectores implicados para asegurar una participación mínima en esta iniciativa piloto, una participación suficiente para poder crear ofertas turísticas nuevas lo suficientemente demostrativas para atraer a posteriori otros actores. El proyecto prevé en efecto una comunicación amplia de los primeros resultados extrapolables a otras redes de actores.

Las entrevistas se realizaron sobre la base de un plan que preveía los siguientes puntos: información sobre el proyecto y oportunidades ofertas por este último, intercambio sobre las actividades llevadas a cabo por el actor entrevistado, intercambio sobre las ideas del proyecto del actor, intercambio de ideas sobre nuevos circuitos, implicación posible del actor en relación con estas nuevas ideas.

Los actores contactados inicialmente para comprobar las ideas e interés: cinco productores (queso, carne, horticultura, azafrán, zumo de manzana y sidra), cinco restauradores (Saint-Savin, Arras, Arrens-Marsous), dos artesanos (madera y cuero, escultura), dos guías de montaña, un guía cultural, un museo, un alcalde que trabaja en particular sobre la valorización del patrimonio.

Resultados:

En estas entrevistas iniciales se ha mostrado un interés general por:

- a. Hacer evolucionar las propuestas turísticas fuera de temporada
- b. El hecho de atraer nuevo público fuera de los Pirineos
- c. El hecho de trabajar en relación con España.
- d. La idea de crear nuevos productos en relación con las temáticas turísticas. Es algo evidente para los artesanos pero también para los productores contactados y para al menos 3 de los 5 restauradores.
- e. El hecho de vincular actores distintos dentro de una oferta comercial común, lo que favorece el conocimiento recíproco, los circuitos cortos y la unión de esfuerzos de promoción y de comercialización

Estas entrevistas también han permitido definir rápidamente pistas del proyecto. Estas se presentan y son debatidas más adelante en la primera reunión colectiva.

Las preguntas principales versan sobre la comercialización de las ofertas: “¿Qué tiene previsto el proyecto sobre esta cuestión?”. Esto lleva a tener que explicar el proceso de animación y el hecho de que la fase de promoción y comercialización sólo se podrá hacer sobre la base de productos turísticos de calidad.

3. REUNIONES DE TRABAJO PARTICIPATIVAS

Reunión 1: reunión informativa y primeros intercambios (ver invitación, DOCUMENTO C1, pág. 156)

Se organizó una reunión en el ayuntamiento de Saint-Savin

Orden del día:

1. Presentación del proyecto con diapositivas (ver el PPT de la presentación DOCUMENTO C2, pág. 158), en especial una presentación de las primeras ideas alrededor de itinerarios turísticos que asocian agricultura, gastronomía y otras temáticas.
2. Presentación de las actividades de los participantes

- 3- Preguntas sobre los retos, e interés del proyecto
4. Presentación de las etapas posteriores

Resultados de la reunión (ver acta DOCUMENTO C3, pág. 164)

- Asistencia: 18 actores locales, 3 animadores del proyecto.

A lo largo de la presentación, surge un debate alrededor de los siguientes aspectos:

- ✓ El interés en desarrollar, gracias al proyecto, una diversidad de nuevos productos alimentarios “piloto”. Es particularmente fácil desarrollar nuevos productos agroalimentarios como los frutos deshidratados. Estos productos pueden al inicio comercializarse a través de nuevas iniciativas turísticas. Pero si estos productos tienen buena acogida, la producción puede después desarrollarse hacia un mercado más amplio. De esta forma el proyecto puede servir de “efecto palanca” para la innovación agroalimentaria.
- ✓ La importancia de trabajar sobre la cuestión de los picnics, los cuales son a menudo de baja calidad o pocas veces elaborados con producto local y adaptados a las necesidades del público, y aún menos a las temáticas turísticas. Esto parece sencillo de trabajar sobre este tipo de comidas.
- ✓ El interés potencial de clientes extranjeros con alto poder adquisitivo para las ofertas turísticas de buena calidad homogénea (actividades + alojamiento + comidas) e innovadoras (turismo vivencial que incluya elementos auténticos).
- ✓ El interés de vincular los recursos del territorio con los recursos complementarios de otros territorios del departamento (Caminos de Santiago; productos agrícolas como la gallina de Astarac, los vinos de Madiran, etc.) para completar la oferta local.
- ✓ El interés por la trufa de Pibeste, como un elemento potencialmente emblemático del territorio al lado de otros productos locales de calidad. Es posible encontrar “sinergias de identidad” entre la trufa cerdo negro (“porc noir”), y la trufa negra; nuevos productos como los quesos de trufas (que ya existen en España e Italia).
- ✓ La importancia de promocionar los productos para su comercialización. Se hace el vínculo con la oportunidad ofrecida por el proyecto ROAD-TRIP Pyrénées.

Conclusiones:

- a. Consenso sobre el interés de la iniciativa y un compromiso en participar en ella.
- b. Hacer grupos de trabajo sobre las diferentes temáticas
- c. Se organizan reuniones para la continuación del proyecto con distintos actores clave para desarrollar más las propuestas turísticas, en especial con los guías culturales y una empresa organizadora de viajes (las directoras de estas dos empresas están presentes en la reunión).

Reuniones 2: Reuniones colectivas de trabajo

Los objetivos de estas reuniones de trabajo fueron los siguientes: presentar colectivamente los modelos, discutirlos y concretarlos.

Se organizaron 3 reuniones de trabajo:

a) Reunión de trabajo en Arras (6 personas)

Reuniones con dos guías de montaña, la directora de una empresa local de organización de viajes, dos restaurantes-hoteles, un artesano, dos animadores de proyecto. Trabajo sobre el contenido de los circuitos turísticos alrededor de las temáticas del bienestar, y de los caminos de Santiago: diseño de las actividades, recorrido, partenariado, pre-evaluación precios.

b) Reunión en Saint-Savin – Hotel-restaurant. 5 actores locales (2 guías montaña, empresa de viaje, 2 restauradores), 2 animadores proyecto

Temáticas: Comidas bienestar, y comidas Santiago.

Trabajo sobre la temática “Sabores de montaña”: actividades, recorridos, socios, pre-evaluación precios.

Trabajo sobre las innovaciones agroalimentarias

Visitas individuales: Recorridos con los guías de montaña para conocer los paseos temáticos. Trabajo sobre la restauración con los restauradores y sobre las ideas de innovación agroalimentaria. Visitas a otras explotaciones agrícolas (horticultura, recolección de plantas silvestre y agroecología) que ofrecen nuevos recursos.

Conclusiones:

Validación de las temáticas planteadas colectivamente.

Detalles obtenidos sobre los recursos de los actores.

Detalles sobre los contenidos de las actividades y sobre los lugares del recorrido.

Reunión del tipo 3: Reunión colectiva de trabajo y validación.

Reunión en ARRAS, en el ayuntamiento, el 25 Junio

Objetivos:

1) Recordatorio del contexto, objetivos del proyecto y avances.

2) Presentación de resultados del trabajo preliminar: modelo turístico, temáticas de las ofertas turísticas, propuestas de actividades detalladas.

3) Validación y enriquecimiento de los resultados.

4) Presentación de las temáticas y contenidos de (co) formación ya identificados. Discusión y complementos. Preparación del planning de formación.

Resultados: Desafortunadamente pocos participantes (7). Muchas personas se excusaron de estar ya muy ocupadas por el verano pero aseguraban su interés.

Parece que las propuestas de las nuevas actividades están claras para las personas entrevistas con anterioridad y que esperan a las formaciones después del verano y al montaje de los recorridos para movilizarse. Esta reunión puede ser que estuviera de más, o fuera demasiado tardía.

Pese a ello 2 nuevos actores ofrecen una capacidad de restauración interesante y están abiertos a la innovación; una conservería artesanal está interesada en realizar patés y otros preparados ligados a las temáticas.

4. ACTORES INTERESADOS

Habiendo llegado al diseño de actividades concretas y al montaje de estancias con cifras, gracias a las reuniones y visitas, es posible a día de hoy identificar la red de actores verdaderamente motivados en participar a estas ofertas turísticas, según las temáticas. Además este proceso prevé en ocasiones posteriores acercarse a otros actores y sobre todo a través de las formaciones que propondrán actividades muy concretas.

Un punto fuerte: Una pequeña **empresa local de organización de viajes** especializada a día de hoy en estancias y viajes (en Francia y en el extranjero) sobre la temática del bienestar en montaña (especialidad Yoga) está de acuerdo en gestionar y promover las estancias sobre las otras temáticas propuestas. Está además abierta a adaptar sus estancias “bienestar” a otros intervinientes, a la restauración bienestar ligada con los hoteles-restaurantes interesados. Las relaciones con los artesanos también será facilitada, con un acuerdo completo por parte de esta empresa sobre la idea de desarrollar una colección de objetos ligados a las prácticas del bienestar que serían prestados a los participantes y que podrían si lo desean comprar (bien bajo reserva al inicio, o buscar el modo de producir una cantidad inicial suficiente; punto a estudiar aún). Esta empresa trabaja regularmente con **varios guías de montaña** (3 principales, y otros ocasionales) que hemos conocido, cada cual con su especialidad en relación a las diferentes temáticas.

Sobre la temática de los caminos de Santiago, para la cual se busca sobre todo servicios que vayan más en la línea de alta gama (se trata de llegar a una clientela extranjera, diferente del peregrino habitual que busca servicios más baratos), **2 hoteles-restaurantes** de Saint-Savin están interesados: “Le Viscos” y el “Hotel des Roches”. Uno de ellos está gestionado por

personas inglesas y pueden acoger fácilmente a grupos angloparlantes. La calidad en los servicios es interesante. El “chef de cocina” está acostumbrado a las innovaciones culinarias. Sobre otra línea interesante de los Caminos de Santiago, el **restaurante** “La ferme basque” (Cauteret) está también interesado en adaptar sus servicios a las exigencias de esta oferta turística. La conservería artesanal de esta empresa puede también ser un lugar de elaboración de productos innovadores también en relación con esta temática. Los **guías culturales de Lourdes** están particularmente interesados en intervenir en esta temática y pondrán a disposición del proyecto una lista de *Tour Operadores Leader* interesados por esta temática de los Caminos de Santiago la cual atrae cada vez más una clientela extranjera privilegiada. Ésta clientela no encuentra siempre las actividades y servicios a nivel de su interés y de la calidad que esperan (Tour operadores japoneses, colombianos, holandeses...).

Los guías culturales tienen un buen control de los idiomas, con una diversidad lingüística fuerte si consideramos el conjunto de guías, y pueden servir también como intermediarios y traductores durante las estancias. Se plantea para esta temática, intervenciones posibles de **varios artesanos, de un interviniente cultural** muy volcado en el conocimiento del patrimonio local (asociación patrimonio de Hautes- Pyrénées y museo de Aucun). Se podrá ver en la presentación de las temáticas y actividades (tercera parte), que una diversidad de productos locales de **varios agricultores** del territorio (Valle de Azun, Baucens) son valorados (picnic y comida del “peregrino”) durante las estancias, de los cuales nuevos productos inventados para la ocasión del proyecto y se podrán así poner a prueba a través de la puesta en marcha de la oferta turística.

Por otro lado, los caminos recorridos por los turistas integrarán un mínimo de **una explotación agrícola**, de manera a sensibilizar los visitantes (o a reforzar una sensibilidad que ya tendrían) a la agricultura local y a la importancia de establecer relaciones directas con los productores. No falta elección en el Valle de Azun de explotaciones que puedan acoger un grupo, muchas de ellas ya lo hacen. La particularidad de este proyecto reside sin embargo en el hecho de prever que los productores no estén obligados a consagrar tiempo al grupo, o bien sólo un mínimo, porque el guía del grupo será capaz de explicar lo esencial sobre el funcionamiento de la explotación y sobre los factores de calidad del producto.

Por otro lado, la idea es que un producto de la explotación sea vendido previamente en el “pase turístico”. Este producto podrá encontrarse tanto en la comida en forma de picnic y/o en la cesta recuerdo que estará también incluida en el “pase”. Esta condición permite de esta manera que los productores se liberen de la parte de tener que comercializar el producto a estos grupos, sobre todo para momentos que no les vengan bien.

Sobre la temática del bienestar,

Tres **guías de montaña** con especialidades diferentes en términos de prácticas de yoga, meditación. En una de las formaciones está previsto realizar una jornada de intercambio de prácticas en este ámbito para finalizar las ofertas de nuevas actividades.

Un restaurante gastronómico conocido está muy interesado en poder proponer “comidas bienestar” basadas en el equilibrio entre el valor gastronómico y el valor dietético. Este interés reposa tanto sobre una iniciativa de progreso hacia la dietética como sobre una iniciativa comercial que quiere tener en cuenta a una nueva clientela que busca restaurantes capaces de responder a este desafío de adaptación. Asimismo, este restaurante está interesado en desarrollar verdaderas comidas vegetarianas o veganas. Por otro lado, para otras comidas durante la estancia, una **casa rural-albergue** trabaja ya en esta línea y está también motivada en asociarse a esta iniciativa. Este establecimiento acoge estancias de yoga y tiene la costumbre de organizar una visita al mercado con los participantes para que éstos confeccionen sus picnics en base a producto 100% local. El proyecto reforzará simplemente esta idea de base, proponiendo además una información nutricional y el know-how sobre la degustación de productos (ver el plan de formación).

Un **artesano de la lana** y un **artesano de la madera** están interesados por los objetos planteados en relación con esta oferta (ver imágenes en la descripción de las actividades, parte 3).

Los agricultores también están interesados por acoger grupos sobre esta temática, en especial **dos explotaciones** de horticultura y horticultura-azafrán-plantas aromáticas y plantas medicinales secadas. Otras **explotaciones** (manzana, zumo de manzana, queso...) estarán implicadas también para la preparación de picnics.

Por otro lado, el intercambio de ideas ha motivado un restaurador a prever la creación de **una nueva empresa dedicada a crear productos agroalimentarios artesanales respetando los criterios de cocina del bienestar** como patés vegetales (+ setas). Esta creación está programada para Octubre 2018.

Sobre la temática de las setas (ver “Los secretos de las setas” en la tercera parte del documento): los mismos restaurantes están interesados (y en particular “el Viscos” que desarrolla desde hace tiempo especialidades culinarias sobre las setas en otoño pero también en verano y primavera) así como **un restaurante de Arras, “Le Kairn”**, quien propone unas fórmulas que cuadrarían bien para unas comidas sencillas del mediodía o para unas tapas micológicas para la noche (las comidas actuales son en base a una tostada y sopas del tipo cremas). Es un lugar muy interesante para acoger a grupos para una temática concreta, organizar espectáculos, charlas, exposiciones...sobre esta temática u otra como “Los caminos de Santiago”.

La región de Arras está interesada en la idea de un recorrido micológico, con una dimensión artística; un escultor de piedra reconocido en el pueblo puede realizar algunas esculturas de setas para marcar algunos sitios particulares del recorrido. La particularidad de varias zonas del Valle de Azun es la proximidad a la vez con los ecosistemas truferos de montaña (trufa salvaje) y con los ecosistemas más forestales con boletos. La **reserva natural de Pibeste** está interesada en perseguir estas primeras acciones en favor a la trufa de Pibeste (un cartel sencillo de interpretación por ahora). Una primera visita colectiva en Marzo, permitió diseñar un anteproyecto de recorrido de descubrimiento, pero debemos formalizar estas reflexiones a través de una “formación-acción” (ver planning de formación).

Dos guías de montaña especializados uno en recolección de plantas comestibles y setas, y el otro en ecosistemas forestales en general. Están interesados por los recorridos en esta temática.

Sobre la temática “Sabores de montaña”, se podrá ver en la descripción de las actividades previstas (ver tercera parte) que esta temática que persigue directamente el objeto principal del proyecto (gastronomía, productos locales, ecosistemas agrícolas,...) se abordará desde el punto de vista de la “recolecta” de productos (“vamos al mercado” al visitar a las explotaciones), de la degustación (con “tablas” de degustación) y del curso de cocina (actividad muy exitosa).

El mismo restaurante de Saint-Savin, Le Viscos, ya realiza cursos de cocina y está interesado en asociarse al proyecto. Una de las formaciones se organizará en este restaurante para los cocineros de otros establecimientos que deseen participar a un intercambio de buenas prácticas + informaciones técnicas (aspectos nutricionales, técnicas a baja temperatura, etc.), así como a un intercambio sobre la pedagogía de los cursos de cocina dirigidos al público turístico.

Un **guía de montaña** interesado en el proyecto es por otro lado un antiguo **cocinero profesional** y desarrolla estancias alrededor del aprendizaje de la cocina en plena naturaleza, con producto local y plantas silvestres comestibles. Su intervención será valiosa para las actividades de cocina en montaña (“cocina en la cima”) y en asociación con los restaurantes que se comprometan en una oferta turística de esta temática. Las actividades permitirán visitar a **varias explotaciones agrícolas** y de presentar los productos bajo los mismos criterios que en las otras temáticas (comida en el restaurante con el 100% producto local, picnics 100% producto local, “cesta recuerdo” en el “pase”).

IV- VALLES DE AURE Y LOURON

1. COMUNICACIÓN CON LOS ACTORES LOCALES

Al igual que en los otros territorios, la primera reunión colectiva fue precedida de algunas visitas individuales a actores clave para conocer su percepción sobre el proyecto y orientar así la comunicación y sobre todo la información para la primera reunión. Se visitó a una empresa local de organización de viajes (que trabaja por otro lado en asociación con dos empresas locales gestionadas por guías de montaña que también tienen la licencia de organizar viajes y estancias), a 3 productores, a 2 animadores del “Pays d’Art et Histoire”, y a 2 restaurantes.

La comunicación se hizo después por emails, y llamadas telefónicas para establecer una comunicación menos impersonal.

Como en el Sobrarbe, y a diferencia del Valle de Azun (ayuntamiento de Saint-Savin), organizamos la primera reunión en un hotel-restaurant de montaña (Germ Louron) de manera a comunicar implícitamente sobre la finalidad muy concreta del proyecto.

2. ENTREVISTAS INICIALES

Resultados de las entrevistas iniciales:

Estas entrevistas iniciales mostraron un interés general en poner en valor pequeñas explotaciones agrícolas de montaña a través del turismo. Los agricultores encontrados son conscientes de ser actores del patrimonio del territorio al igual que los productores de bienes alimentarios y encuentran lógico que esta acción de preservar, valorar el patrimonio se realice a través de un “turismo de descubrimiento del patrimonio”.

Estos valles cuentan con jóvenes agricultores pioneros en su producción (horticultura agroecológica, azafrán, frutos del bosque y productos innovadores....) y con agricultores instalados con antigüedad en producciones de calidad (queso, carne), a menudo volcados como en el Valle de Azun hacia la venta directa. Están abiertos al contacto con turistas (mercado de Arreau, de Bordère-Louron, de Saint-Lary; visitas regulares a las granjas....). El hecho de organizar visitas a la granja a través de nuevas iniciativas como este proyecto turístico (visitas grupales, productos pagados con anterioridad, acción comercial a través de las cestas recuerdo) está visto como una iniciativa interesante.

Otro aspecto positivo a destacar es el hecho de conectar aún un poco más los actores entre ellos alrededor de un proyecto común. La experiencia de la cesta recuerdo que engloba productos de varios productores fue probada por la empresa que organiza viajes

mencionada arriba. Fue un éxito, así que será desarrollada en el proyecto y expuesta como ejemplo de buena práctica para los otros territorios.

La relación agricultores-restauradores, según la opinión general, precisa tener más comunicación y estar más organizada. Los argumentos sobre la falta de producción regular y del precio más elevado están presentes en los comentarios de los restauradores, mientras que la falta de comunicación y las tensiones sobre los precios son aspectos comentados por los agricultores encontrados como argumento del déficit que existe en circuitos cortos agricultura-restauración.

Se acepta sin dificultad la solución propuesta para el proyecto de establecer unas condiciones específicas que implique el 100% de producto local para los grupos que vengan específicamente para las actividades temáticas desarrolladas en este proyecto, en la medida en la que los precios puede adaptarse a los clientes con mayor poder adquisitivo.

Las entrevistas también permitieron detallar, enriquecer ideas sobre las temáticas y las actividades.

3. REUNIONES DE TRABAJO PARTICIPATIVAS

Reunión 1: reunión informativa y de primeros intercambios

Se organizó una reunión en el albergue de Germ Louron, según el mismo planteamiento que la reunión de Saint-Savin.

Orden del día:

1. Presentación del proyecto en base a la presentación utilizada en Saint-Savin
2. Presentación de las actividades de los actores
3. Preguntas sobre los retos e intereses del proyecto
4. Presentación de próximas etapas

Resultados de la reunión

- Asistencia: 9 actores locales, 1 animador del proyecto.

A lo largo de la presentación, el debate giró en torno a las siguientes cuestiones:

- ✓ La oportunidad de crear productos agroalimentarios nuevos, pudiendo hacer un test a través de estas nuevas actividades turísticas: ejemplo de las setas cultivadas sobre paja o desechos de cervecería (cervecería artesanal de Arreau), barras energéticas artesanales (propuestas de la explotación "Azafrán de Arbizon").
- ✓ La importancia de adaptar los **formatos de los productos** y el embalaje para poder dar a conocer los productos a través de pequeñas muestras poco costosas, sobre todo para la concepción de cestas recuerdo a un precio modesto. Estas muestras de producto deben permitir degustar el producto pero no impedir hacer luego la

compra del mismo producto (fuera del pase turístico) bajo otro formato más importante. En particular las bebidas (cerveza artesanal y jarabe de azafrán) deberían poderse presentar en botellas más pequeñas que las actuales.

- ✓ La importancia de trabajar sobre la cuestión de los **picnics** también es mencionada en esta reunión (ver la reunión en el Valle de Azun). Esto es visto como una forma sencilla de dar a conocer los productos.
- ✓ Consenso sobre el hecho de que existe un público numeroso a atraer sobre las ofertas originales, adaptando las propuestas a las expectativas de estos turistas y ofreciendo **ofertas homogéneas** en autenticidad y calidad (actividades y hotel-restaurante).
- ✓ La cuestión de la calidad buscada para adaptar las ofertas a las expectativas de un público con mayor poder adquisitivo origina un debate sobre la noción de calidad. Si un nivel de comodidad suficiente es necesario, la **autenticidad** de un lugar, de los productos, de la cocina, son los factores principales en el caso de un turismo vivencial como el propuesto en esta iniciativa. Esto permite a hoteles-restaurantes rurales inscribirse en este proyecto. Lo más importante es que no haya “notas discordantes”, pequeños detalles imperfectos los cuales pueden acabar atrayendo la atención del visitante, por ejemplo, productos industriales en el desayuno.
- ✓ Una reflexión sobre el detalle de las actividades:

¿Qué recorridos para los Caminos de Santiago? La idea aquí es de trabajar sobre “los Caminos antiguos o escondidos de Santiago”, paralelos a los grandes recorridos, con una noción de ir a al descubrimiento de “tesoros escondidos”. El objetivo es también de trabajar sobre la “comida del peregrino”. Se discute sobre el contenido de esta comida y el del picnic.

Interés del micoturismo en relación con el proyecto aragonés que va en este sentido. El territorio ofrece setas en otoño y en primavera. En primavera colmenillas asociadas a la repoblación lineal de fresnos, al borde de praderas en terrazas (Germ, Mont, Cazaux-Fréchet,...) y musoneras aún numerosas. En relación con una oferta de micoturismo, existe una oportunidad de desarrollar uno o dos cultivos artesanales de setas, sobre desechos agrícolas y sobre madera. Dos agricultores ya están interesados.

Sobre la temática del bienestar, la empresa que organiza estancias, en relación con dos guías de montaña está interesada en trabajar en particular sobre el caminar y la respiración así como sobre prácticas que pongan en relación con la naturaleza; de ahí la idea de la “meditación del camino”. Existen ya vínculos entre las dos temáticas “Caminos de Santiago” y “Bienestar”.

Esta empresa trabaja ya sobre la temática de los **“productos de montaña”**, a través de una visita de los pueblos y las explotaciones agrícolas, con juegos de degustación (comités de empresas, familias) para aprender a reconocer los diferentes quesos (vaca, oveja, mixto), en relación con siete explotaciones agrícolas.

En conclusiones:

Un consenso sobre el interés del proyecto.

Citas organizadas para continuar trabajando en el proyecto, más concretamente sobre las diferentes actividades, los socios, y los recorridos.

Reuniones de trabajo en pequeños grupos para profundizar en las temáticas, estudiar los recorridos, reflexionar sobre los productos para los picnics y cestas recuerdo.

Caminos de Santiago:

Arreau: Sucesivas reuniones con diferentes actores sobre el recorrido desde Arreau hacia Jezeau y vuelta: Empresa organizadora de estancias, animadores “Pays d’art et histoire”, productor de cerveza artesanal (Arreau), quesería (queso de oveja) en el camino hacia Jezeau, productor de azafrán (Jezeau), horticultores.

Micoturismo:

Mont y Cazeau Frechet: Empresa organizadora de estancias, guía de montaña, dos productores (agroecología, quesos). Visitas de lugares de producción (colmenillas, muserones). Intercambio sobre los modos de cultivo artesanal de setas. Desplazamiento al valle Louron para visitar el bosque de Lapadet y los ecosistemas y setas de otoño.

Mercado de Arreau. Intercambio con los productores sobre los distintos productos a integrar en las cestas recuerdo.

Vielle-Louron: reunión de trabajo sobre el cálculo de precios de ofertas estándar (a adaptar posteriormente en función de las diferentes estructuras hoteleras que se interesarán por los circuitos. Empresa de viaje, guía, restaurador).

Reunión con dos guías de montaña en el bosque de Lapadet. Se discute la idea y se desarrolla un trabajo sobre una oferta en relación al nuevo interés del público por las temáticas relacionadas con los árboles: “la inteligencia de los árboles” (en referencia al exitoso libro con el mismo título y a una película que se está exponiendo en distintos cines con sesiones cine-debate), la “silvoterapia” y los “baños forestales”.

Reunión tipo 3: Reunión colectiva de trabajo y de validación.

Reunión organizada en Loudenvielle, en Balnéa (sala de reunión del restaurante Planetalis). La elección de la sala se hizo para marcar simbólicamente el interés en poner en relación este proyecto con el “bienestar” del territorio y con un establecimiento vinculado a los baños termales. El acceso a estos últimos representa una actividad complementaria de relax en el programa de actividades planteadas independientemente de las temáticas.

Objetivos:

- 1) Recordatorio del contexto, objetivos del proyecto y avances.
- 2) Presentación de resultados del trabajo preliminar: modelo turístico, temáticas de las ofertas turísticas, propuestas de actividades detalladas.
- 3) Validación y enriquecimiento de los resultados.
- 4) Presentación de las temáticas y contenidos de (co) formación ya identificados. Discusión y complementos. Preparación del planning de formación.

Resultados: Una participación inferior a lo esperado (10 actores locales + 1 periodista, 1 fotógrafo y el animador del proyecto) pero activa y que ha llevado a formular propuestas complementarias interesantes.

Conclusiones de los intercambios (ver acta DOCUMENTO D1, pág. 172):

- Tras un largo intercambio sobre las finalidades del turismo en nuestros territorios pirenaicos, se propone que las ofertas turísticas diseñadas gracias a este proyecto puedan desglosarse según dos modalidades. Una para un público que busca en los Pirineos un turismo a buen precio (tendencia dominante actualmente y que se puede reforzar), y la otra para un público que busca servicios de alta gama.

-La cuestión de los picnics de calidad suscita un interés particular.

- Dos temáticas nuevas son propuestas:

Una sobre la **valorización de frutos**, en particular en relación con las elaboraciones de Vielle-Aure (prensa colectiva...). El objetivo es el de proponer actividades que retomarían la narrativa de animación propuesta para la oferta sobre las setas (del bosque a la transformación artesanal de los productos): del árbol a los frutos transformados. Se estudiará esta temática este verano, no está desarrollada en la tercera parte del documento.

La otra temática que parece interesante es la del **trail**, considerando que hay un trabajo innovador por hacer sobre las **comidas de los trailers** (que a menudo son inadaptados). El hotel-restaurante de Arreau (hotel Angleterre) sería candidato para trabajar sobre este tema, y en general sobre un "trail bienestar" con ofertas de servicios que integrarían la restauración, nutrición, un aprendizaje de informaciones concretas sobre la fisiología de la carrera y de la respiración, prácticas de recuperación (masajes, baños...) en relación con Balnea. Esta oferta estaría así adaptada a una demanda del público menos deportista y que tiene necesidad de estar asesorado para una disciplina exigente.

- Una parte del intercambio versa sobre la oportunidad de trasladar el modelo propuesto (ver presentación del modelo en la segunda parte del documento) a actividades que ya existen en el territorio y que se pueden enriquecer con los elementos descritos en el modelo. Un ejemplo es el de una actividad de estancias internacionales de AÏDO o IAÏ JUTSU (el arte del sable), una disciplina tradicional japonesa que concierne a un público tal vez

interesado por actividades complementarias como las propuestas en la oferta del bienestar, como en particular las ligadas a la alimentación. De hecho, está previsto encontrar a los organizadores de esta actividad.

4. ACTORES INTERESADOS

Como en los otros territorios, las reuniones y visitas han desembocado en el diseño de actividades y en el montaje de estancias con un cálculo de precios para estas últimas, implicando a una red de actores motivados en participar en las ofertas turísticas. Habiendo realizado esta etapa, el trabajo posterior buscará en particular presentar estos resultados a los actores que no hayan podido en un primer tiempo venir a informarse del proyecto, para que otras redes de actores puedan beneficiarse del trabajo efectuado. Esta difusión se hará en las jornadas de formación, en los seminarios de fin de proyecto y en otras ocasiones presentadas.

Como para el valle de Azun, un punto fuerte es el interés inicial puesto en esta iniciativa por una **empresa local de organización de viajes**, que organiza regularmente estancias y viajes (Louron, Pirineos, y extranjero) sobre distintos temas y que establece relaciones regularmente con los agricultores. Para esta empresa resulta obvio el interés por las visitas a explotaciones, a elementos del patrimonio agrícola y el hecho de conectar los turistas con los productos locales. Es por ello que está muy implicada en el proyecto para trabajar sobre el conjunto de las temáticas.

Esta empresa trabaja además con otros **guías de montaña**, que participarán en las reflexiones. Una primera red de **7 productores** está implicada en las propuestas, puede acoger a visitas en los distintos recorridos planeados, trabajar en la presentación de sus productos para confeccionar diferentes cestas temáticas. Algunos están interesados en desarrollar nuevos productos en relación con los temas propuestos.

Tres estructura de hostelería-restauración están de acuerdo en participar a las ofertas turísticas, otros dos están interesados en encontrarnos al no haber podido asistir a las reuniones.

La oficina de turismo de AURE-LOURON será un intermediario para la promoción de las ofertas turísticas.

Una reflexión ha sido también iniciada con los técnicos de **Pays des Nestes**, quienes trabajan desde hace tiempo en la promoción de los circuitos cortos.

Se tejen vínculos entre las 3 regiones, representadas en las reuniones, interesadas en las distintas temáticas.

SEGUNDA PARTE:

PRESENTACIÓN DEL MODELO TURÍSTICO PROPUESTO

I- INTRODUCCIÓN: RECORDATORIO DEL PROCESO GENERAL DEL PROYECTO Y DE LA IMPORTANCIA DE DEFINIR UN MODELO ECONÓMICO GENERAL Para alcanzar el objetivo general del proyecto, siendo éste la elaboración de un modelo de puesta en valor turística de los productos agroalimentarios en los valles de los Pirineos, son necesarios tres procesos complementarios:

El primero es la elaboración de un modelo general que busca vincular la agricultura y el turismo

El segundo es el diseño de ofertas turísticas específicas, adaptadas a las demandas del público y a las ventajas y recursos de los territorios

El tercero es la apropiación de estas ofertas turísticas y su puesta en marcha por los actores interesados. Esta apropiación es posible en parte gracias a formaciones objetivo adaptadas a las exigencias de estas ofertas turísticas innovadoras y a las exigencias de un nuevo público de turistas.

Los procesos de animación descritos anteriormente han permitido avanzar colectivamente en estas tres direcciones, construyendo progresivamente un nuevo modelo económico basado sobre todo en las sinergias aún poco exploradas, imaginando nuevas actividades turísticas que puedan responder a las demandas actuales en lo referente a las temáticas pero también al tipo de turismo (turismo sostenible, turismo vivencial, turismo auténtico...), poniendo en evidencia el interés de ciertas formaciones para favorecer una evolución de las formas de hacer, la creatividad y la innovación.

La definición de un modelo turístico general es muy importante ya que es esta definición la que va después a guiar el diseño de las ofertas turísticas y a « enmarcar » su puesta en marcha y sus evoluciones a futuro. Este « marco » corresponde en cierto modo a un pliego de condiciones que garantiza un compromiso de las partes interesadas y la calidad de las ofertas turísticas.

II- PRESENTACIÓN DEL MODELO

El esquema siguiente se ha utilizado para resumir y presentar de manera sencilla los elementos clave de las ofertas turísticas que se están desarrollando. Todas las ofertas responderán, por compromiso de los actores, a este modelo:



¿CÓMO DEFINIR ESTE MODELO?

Podemos hablar de un « MODELO TURÍSTICO TERRITORIAL » en el sentido en que la puesta en marcha de los productos turísticos tendrá un efecto estructurador sobre el territorio local.

Esto significa que el producto turístico no se contenta con valorizar los recursos y las actividades del territorio pero que busca además **desarrollar los recursos del territorio, gracias a la puesta en sinergia de actores y gracias a la innovación.** Veremos que poner en relación al turismo, al patrimonio alimentario, a lo agroalimentario artesanal y a lo artesanal artístico favorece la creatividad. Muchos actores de la agricultura y de la restauración están interesados en desarrollar nuevos productos agroalimentarios ligados a las temáticas turísticas como se ilustra en la tercera parte. Del mismo modo, hay artesanos motivados en

crear nuevos objetos directamente inspirados por estas temáticas y por las actividades propuestas. Además, la temática del bienestar lleva a varios restauradores a una reflexión sobre la evolución de las prácticas de restauración.

La actividad turística buscada persigue también reforzar « el sentido del territorio », su « proyecto » y por lo tanto su identidad. La identidad de un territorio se construye en particular a través del desarrollo de las relaciones entre las actividades y entre los actores. El ejemplo del valle de Chistau, donde hay un interés particular por las setas puede llegar a ser un ejemplo, si la iniciativa lleva a desarrollar las actividades micológicas, la restauración micológica, los productos agroalimentarios y los productos artesanales ligados a esta temática general.

El valle de Louron, puede también a través del desarrollo de las actividades alrededor del bienestar (ver las actividades descritas en la tercera parte sobre las temáticas del bienestar- paseos Yoga, meditación, caminar y respiración en montaña, comidas « bienestar »...; y del bosque, « los baños forestales », la « silvoterapia »...), reforzar su identidad « bienestar », que se desarrolla a partir de BALNEA y de recursos asociados.

Podemos hablar también de un modelo turístico transnacional, que persigue desarrollar relaciones a la vez « simbólicas » (« culturales », « de identidad ») y concretas entre los territorios locales transfronterizos. Estas relaciones se pueden establecer entre los dos, tres o cuatro territorios piloto iniciales de este proceso.

Estas relaciones se van a establecer sobre la base de **4 factores:**

1) La puesta en marcha de **recorridos de descubrimiento de dos territorios socios a través de un circuito temático común.** (Concretamente, la iniciativa busca elaborar paralelamente estancias/ circuitos turísticos de uno, a dos, o pocos días sobre dos territorios y a proponer como complemento ofertas de estancias más largas que permitan a los turistas visitar las dos vertientes de los Pirineos y beneficiarse así de la diversidad y riqueza pirenaica). La temática común propuesta para un circuito transfronterizo va a permitir desarrollar una identidad y un atractivo comunes.

2) La puesta en marcha de un **pliego de condiciones común,** sencillo, entre los actores que participan en estas ofertas a los dos lados de la frontera. Este pliego de condiciones permite planear el desarrollo de ofertas comunes de calidad homogénea, para responder a las expectativas turísticas. Entre las condiciones impuestas en este pliego de condiciones, está la idea concreta de 100% productos locales en las comidas temáticas servidas para los grupos que quieran practicar específicamente las actividades desarrolladas en este proyecto. Para los grupos que lleguen bajo reserva, donde se adapten los precios de los menús, no debería ser un gran freno para los restauradores a la hora de adaptarse. El hecho de tener que organizarse puntualmente para grupos bajo reserva (100% productos locales y comidas temáticas nuevas) puede incitarles a desarrollar este tipo de ofertas más ampliamente para otros públicos. Estas condiciones del pliego de condiciones fueron comentadas en las

reuniones pero podrán concretarse más antes de las formaciones. Por ejemplo: las condiciones respecto a las comidas « bienestar », o los criterios pedagógicos relativos al recibimiento y el acompañamiento del público. Las empresas que valorizarán las ofertas turísticas transfronterizas podrán asegurarse que estos criterios establecidos son respetados.

3) El desarrollo de una **oferta transnacional de productos agroalimentarios y artesanales complementarios**. Esta complementariedad es interesante y debe ser valorada para:

- ✓ Asegurar el abastecimiento de restaurantes con 100% productos locales (ver punto anterior).
- ✓ Elaborar cestas recuerdo transfronterizas. Se trata de diseñar la cesta mencionada en el esquema de síntesis. Esta cesta contiene muestras, por así decir. Los turistas participantes en las actividades entran en contacto con los productos durante su estancia, a través de los picnics y las comidas (productos alimentarios) y a través de las actividades para otros productos. Por ejemplo, se presta a los participantes durante la estancia material « bienestar » productos artesanales (una alfombra y un pequeño taburete de meditación, vajilla, etc.), y estas personas pueden después querer adquirir su propio material antes de marcharse.
- ✓ Asociar los productos transnacionales en puntos de venta comunes.

4) **El conocimiento recíproco de los actores**, a través de momentos de intercambio, iniciados para la ocasión del proyecto de formación es susceptible a desarrollarse a futuro a través de un compromiso en las ofertas turísticas comunes.

TERCERA PARTE:

PRESENTACIÓN DE TEMÁTICAS Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS

I- INTRODUCCIÓN: Las temáticas y actividades se definieron durante las diferentes reuniones, las entrevistas individuales o en pequeños grupos, en particular con las empresas de turismo activo, los guías de media montaña que acompañarán a los grupos, los guías culturales y otros actores culturales (para la temática del Camino de Santiago), los restauradores y agricultores y ganaderos que ya están vinculados con el turismo.

Las actividades y los primeros diseños de los circuitos se basan en el marco general descrito en el punto anterior y de alguna manera están « guiados » por este marco.

Como un resultado concreto del proyecto, planteamos elaborar una «guía para construir circuitos turísticos en los Valles Pirenaicos » para uso de los actores locales. Esta guía incluye explicaciones sobre el modelo, las justificaciones y descripciones de las actividades que se realizan con ejemplos concretos de las propuestas, detalladas y cuantificadas (trabajo en proceso y que se perfeccionará en las formaciones específicas), y ejemplos de folletos de presentación. Esta guía estará disponible para los seminarios de fin de proyecto.

Presentamos en este documento 9 temáticas, cada uno con una justificación del interés y una descripción de las actividades propuestas. Las temáticas se han enriquecido en las reuniones y hasta el mes de junio (3ª reunión colectiva). La reflexión sobre ciertos temas está más avanzada que otras que están aún en estudio. De la misma manera, encontraremos en tres de las temáticas una única página de representación de objetos y productos cuya producción está ya prevista por los artesanos locales. Para los otros temas, la reflexión continúa.

« CAMINOS DE SANTIAGO »

Introducción: Interés de este tema para el turismo:

El interés del público por los caminos de Santiago, aumenta nuevamente. Este interés se centra en los valores que simbolizan el tema del viaje en los caminos de Santiago: la meditación caminando, dejando atrás las preocupaciones habituales de la vida cotidiana, descubrimientos y encuentros inesperados.

Parte de esta audiencia quiere descubrir esta realidad del Camino de Santiago y el significado del viaje, sin dejar de disfrutar de condiciones confortables.

Parece que es interesante construir una oferta turística que cumpla con los siguientes criterios:

1. Una estancia corta pero que permita descubrir los diferentes aspectos del camino de Santiago: el encuentro de la herencia histórica y cultural, los beneficios de la marcha, el descubrimiento del "paseo meditativo" que permite relajarse, encontrarse tanto con la naturaleza como con uno mismo, el descanso y disfrutar de las etapas en torno a una comida agradable y el encuentro con otros caminantes
 2. Una oferta de experiencia y aprendizaje turística: una estancia que le permite aprender cosas simples pero esenciales para nuestra vida en general y que también nos puede preparar para la experiencia de caminar más tarde solos.
 3. Condiciones de aprendizaje que se adaptan a todos, considerando que todos son únicos. Este criterio se basa en la experiencia y la calidad de escucha y "transmisor" de los animadores de la estancia
 4. Una oferta turística que respete los valores del turismo responsable y en particular el hecho de alimentarse en el camino de los productos agrícolas que se desarrollan en el territorio local que cruzamos
- Condiciones de aprendizaje cómodas, para un público que desea estar de vacaciones y estar atento, caminar tranquilamente, comer de forma agradable, dormir en un lugar agradable.

Actividad 1: "La meditación del camino"

Descubra los beneficios de caminar asociados con la respiración consciente y nuestra capacidad para conectar con los elementos de la naturaleza que nos encontramos en el camino.

Pequeña caminata que propone al mismo tiempo atmósferas íntimas (bajo los árboles, entre muros) y puntos de vista sobre paisajes distancia con presencia de cielo (espacio y luz)

■ Aprendizaje divertido de caminar con la respiración:

Aprende a sentir el ritmo natural de la respiración (ventilación) del momento. Luego aprende a dejar que este ritmo de respiración guíe el ritmo de sus pasos. "La respiración guía el movimiento y la acción". Al mismo tiempo, aprende a sentir que el ejercicio de caminar libera y alivia la respiración y calma el cuerpo y la mente. Especialmente, sentir que los hombros suben naturalmente con la inspiración y se hunden con la expiración.

■ Aprender formas simples y naturales de relacionarse con los elementos de la naturaleza a través de un enfoque sensible:

Ojos cerrados: escuchar simultáneamente su respiración y el sonido de una corriente (u otro sonido como el viento, campanas, animales, etc.), sentir simultáneamente su respiración y el contacto del aire en su rostro.

Con los ojos cerrados y en unos pocos pasos: siente tu respiración simultáneamente, el movimiento de la caminata, el contacto de tus pies en el suelo, los ruidos, (este juego de aprendizaje se puede hacer con dos, uno teniendo los ojos abiertos para guiar al otro que tiene los ojos cerrados) caminando y respirando, árboles, rocas, paisajes lejanos y cielo. : "La meditación del camino"

Ojos abiertos: siente tu respiración y al mismo tiempo siente otras sensaciones como el sonido y el tacto (el aire en la cara, el calor del sol), olfativo (en un ambiente rico en plantas aromáticas)

Deténgase silenciosamente frente a algo que nos guste, a lo que seamos sensibles: un árbol, un paisaje íntimo, una pared de piedras y algunas plantas bonitas. Aprenda a permanecer un momento en contacto simultáneo con su respiración y con este paisaje. Desarrollemos por un momento nuestra relación con "lo que tenemos delante". Siente que nos estamos alimentando de esta relación. Haga lo mismo frente a un vasto paisaje (ejercicio particularmente interesante en alta montaña), con un horizonte lejano y la presencia del cielo.

■ Aprendizaje global de la noción de "camino".

El camino se convierte en un lugar de vida, un amigo que nos guía.

Puede ser interesante tratar de expresar esta relación con el camino, haciéndose algunas preguntas: ¿A dónde me lleva el camino? (¿hacia la libertad? ¿Hacia la aventura?). ¿Qué siento por este camino? (¿amistad, intimidad, sentimiento de estar "en casa"?).

"Picnic de los senderos de montaña": productos locales y productos alimenticios sabrosos y saludables (bajo una cubierta agradable en caso de clima lluvioso). Aprendiendo algunas plantas comestibles básicas. Algunas nociones básicas de nutrición y fisiología, para saber cómo adaptar sus comidas a la caminata.

"Lo más":

- Una pequeña guía que resume los "juegos de observación" y presenta los paisajes encontrados de acuarela. Páginas en blanco para escribir algunas palabras sobre las experiencias.
- Un objeto artístico, artesanal que simboliza el camino

Actividad 2: "Los tesoros secretos del patrimonio, en el camino"

Caminata por la naturaleza y la cultura

- Una caminata fácil, en un paisaje que combina tres cosas: una naturaleza acogedora, elementos simbólicos del patrimonio agrícola y rural y elementos del patrimonio cultural vinculado al Camino de Santiago (patrimonio cultural religioso, y elementos patrimoniales específicamente relacionados con la peregrinación, esculturas)
- Un aspecto lúdico, proponiendo un juego de rompecabezas: una lista de preguntas enigmáticas proporcionadas al inicio de la caminata o una serie de pequeños dibujos esquemáticos que representan elementos importantes de lo que conoceremos.
- Una degustación en el camino de uno o más productos agrícolas (jugo de fruta / queso), preparado con anticipación a la espera de las visitas

"Lo más":

- **Una breve guía** que presenta los elementos encontrados (*o: actividad complementaria = diario de viaje*)
- **Una "cesta" de recuerdos** con muestras de productos locales y posiblemente uno o dos objetos artesanales y / o artísticos. La "cesta" es representativa del patrimonio del territorio atravesado por el camino.



Fotos: (a,b,c,d) Tella : el camino de las ermitas. (e) Buerba: entorno paisajístico, el pueblo. (f) Dibujo publicado en un artículo del periódico francés "ecos" sobre el tema de la ruta de Saint-Jacques y la búsqueda de uno mismo

Actividad 3: "El diario de viaje"

Recoge sus impresiones y descubrimientos en una libreta mientras desarrollas su capacidad de observación y creatividad.

Esta actividad puede realizarse como resultado de la Actividad 2, basada en nuestra memoria inmediata de la experiencia, o realizada en paralelo. En este caso, la caminata tomará más tiempo.

Acuarelas muy simples, coloreando dibujos ya impresos

- Esta técnica permite a los principiantes no ser bloqueados por la preocupación de no saber cómo dibujar. También permite realizar en cualquier caso una acuarela interesante con instrucciones mínimas. El deseo se da entonces para continuar aprendiendo.

Para esto, se proporciona un diario de viaje, que incluye páginas en blanco, pero también algunos dibujos de paisajes y elementos patrimoniales. Uno o dos dibujos, como ejemplos (¡será una ayuda si la técnica de la acuarela es muy simple y reproducible fácilmente!)

Realice algunos dibujos esquemáticos simples

- En el camino, vamos a mostrar cómo hacer "tres líneas" (o cuatro, o cinco, dependiendo del objeto a ser dibujado). La cifra proporciona seguridad y ayuda a desarrollar una mirada sintética de lo que vemos.

Por ejemplo, un diseño que se puede realizar en el ordenador portátil.

El aprendizaje incluye los siguientes elementos clave, muy fácil de aprender: por la inhalación cómo arrastrar el lápiz en una hoja para dibujar una característica, la facilidad de estimar las proporciones entre dos objetos y la inclinación de una línea una línea de techo ejemplo (brazo extendido y un ojo cerrado, con su lápiz como regla) para reproducir estas proporciones y esta inclinación en el papel.

La mirada también está interesada en dar la instrucción de "buscar ser una interesante relación entre dos objetos": un contraste (la línea curva de la colina y la línea vertical del árbol), una pintoresca combinación (un árbol, una roca) un efecto de refuerzo (una puerta de piedra y una "puerta" representado por dos ejes adyacentes).

Tal vez coloree estos dibujos en acuarela por la tarde si así lo desea y puede pasar la noche en el hotel

Escribir pequeños textos como "Haiku" o pequeños poemas

- Para hacer esto: encuentra tres palabras que describen la experiencia de un momento, palabras que también pueden describir un objeto, un sentimiento, una evocación.

"Una capilla, luz solar intensa, no tengo otras palabras"

Para un poema: encuentre tres palabras que rimen con "capilla", "sol" y "palabras".

Luego busque versos completos para describir de manera más completa nuestra experiencia (juego para reservar por la noche).

Actividad 4: El picnic y la cena del peregrino de Santiago

El picnic "senderos de montaña"

Puede ser una actividad completa, así como aprender cómo hacer un buen picnic con los productos locales disponibles, pero también buscar un conjunto equilibrado de alimentos que sean adecuados para actividad dirigida y que requiere tener toda su vitalidad (caminar, sentirse bien al sol o en la frescura, escuchar sin fatiga) y creatividad (meditar, observar, dibujar).

Este picnic del camino es también una oportunidad para evocar y saborear los alimentos silvestres disponibles (plantas, frutas, bayas)

Finalmente es una oportunidad para evocar la comida del peregrino de antaño y sus comidas simples pero naturales.

Actividad realizada en paralelo a la actividad (2) de caminata:

- Visite los sitios de producción (2 lugares por ejemplo o solo uno, pero donde se presentan varios productos de granjas vecinas).
- Algunos alimentos silvestres son recogidos en el camino y llevados al área de picnic.
- La comida se sirve en forma de picnic, con algunas explicaciones sobre los beneficios nutricionales de los productos ofrecidos, en relación con la fisiología de la marcha, la capacidad de asimilarlas bien para no cansarse después de la comida.

Cena :

Comida temática, comidas para los peregrinos en la **Edad Media**. (formación planteada sobre este tema)

« CAMINOS DE SANTIAGO »

Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



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



Oferta turística (ejemplo de Val Louron):

<p><i>Día 1 - Velada de bienvenida</i></p> <ul style="list-style-type: none">■ Aperitivo de bienvenida■ Comidas (basadas en carne local, verduras locales, etc).■ Velada compartiendo en caminatas, experiencias de caminar.	<p>- Guía de montaña</p>
<p><i>Día 2- "La meditación del camino" y el diario de viaje</i></p> <ul style="list-style-type: none">■ Desayuno basado en productos locales de montaña■ Mañana: breve caminata sobre Germen: vista de los pueblos del valle y las altas montañas. Aprendizaje lúdico del caminar con la respiración, aprendizaje de formas de conectarse con los elementos de la naturaleza a través de un enfoque sensible: Respiración y sonido del arroyo, caminar y respirar, árboles, rocas, paisajes distantes y cielo. : "La meditación del camino"■ Picnic "caminos de montaña": productos locales y productos sabrosos y dietéticos (bajo una cubierta agradable en caso de lluvia). Aprendiendo sobre algunas plantas comestibles básicas. Algunas nociones básicas de nutrición y fisiología, para saber cómo adaptar sus comidas a la caminata.■ Tarde: Talleres (en unos pocos pasos de un pequeño camino o en la habitación dependiendo del clima): elementos para hacer un diario de viaje: dibujo, acuarela, poesía. Se proporciona una libreta, con dos dibujos ya hechos.■ Tarde: 17-19 h Balnéa. Cena en Planetalis. Noche de hotel <p>Pequeño espectáculo: Cuentos en los caminos, en marcha, música, danza.</p>	<p>- Guía de montaña</p> <p>- Artista</p>

Día 3- Senderos secretos de la herencia

"Por encima de los senderos del fondo del valle, el camino discreto de los pueblos, iglesias y capillas de altitud y el encuentro de las joyas ocultas de la herencia".

- Albergue: gimnasia suave, desayuno; Traslado a Arreau
- Paseo por la naturaleza y el patrimonio: visita a Arreau, la carretera Jézeau-Pailhac, visita a una quesería y azafrán, visita la iglesia de Jézeau, regrese a Arreau. Realización de un pequeño diario de viaje durante el paseo (dos bocetos, un coloreado, algunas "palabras sensibles" para base de poesía).
- Cesta de recuerdo (pastel de oveja, jarabe de azafrán, hierbas, jugo de manzana, cerveza, jabón, 1 objeto simbólico - palo o cuenco de madera o cuchara o bolsa)
- Comida final (13h-15h) en el restaurante

- Guía de montaña

- Guía cultural
- Artista

Productos locales utilizados en la cesta de recuerdos (parte del pase):

20 € de productos y un objeto artesanal de su elección por el equivalente a 10 €.

Queso de cabra (5 €), pastel de Oveja (4 €), envase pequeño de jarabe de azafrán (2,5 €), hierbas (2,5 €), envase pequeño de jugo de manzana (2,5 €), cerveza pequeño formato (2,5 €), queso vaca u oveja (5 €)

Artesanía utilizada para picnics y / o préstamo y / o se muestra durante las caminatas: "palo profesional", cuenco de barro, cuenco de madera, cuchara de madera, cartera.

(Posibilidad de abastecerse de productos antes de partir (a estudiar))

Otros objetos en estudio: "Collar del camino": Collar que simboliza el territorio, asociando "perlas" simbólicas de los diferentes elementos del camino (el cielo = perla azul transparente, montañas, árboles, prados, animales de granja, patrimonio religioso local).

«BIENESTAR EN ALTITUD »

Introducción

Interés de este tema para el turismo:

- Muchas personas desean beneficiarse de un aprendizaje simple, lúdico, sin limitaciones o formalismos, de las prácticas de bienestar que son traídas por las disciplinas tradicionales como el Yoga, el Qi-Gong, la meditación.
- Este interés a menudo es global y concierne a todos los factores que contribuyen al bienestar: descanso, nutrición, respiración, ejercicio físico. Esta es la razón por la cual el público interesado en este tema será particularmente sensible a las propuestas de turismo sostenible y responsable. Estas ofertas turísticas deben ofrecer una armonía entre el ambiente de recepción, la comida y sus métodos de preparación, (productos de calidad y cocina que valora las cualidades nutritivas de los alimentos), las relaciones humanas con los habitantes, etc.
- Se reconoce cada vez más que caminar es una práctica esencial para el bienestar, sus beneficios se amplifican con prácticas "complementarias". De ahí el éxito de, por ejemplo, la "marcha afgana" que combina la respiración a pie, consciente y rítmica, los movimientos del perineo.

Construcción de una oferta de senderismo de bienestar:

- Dos actividades se asocian con frecuencia a audiencias interesadas que ya están sensibilizadas con este tema general: caminar y una o más sesiones de una disciplina tradicional como el Yoga.
- Una idea ligeramente nueva aquí, es distinguir prácticas simples que son fáciles de aprender y luego adoptar en la vida cotidiana (Actividades 1, 2 y 3) y prácticas más especializadas que se pueden ofrecer como iniciaciones, (alguien que siempre ha querido saber qué es el yoga o si el yoga le conviene), o como una profundización para las personas que ya practican esta disciplina.
- Otra idea guía es aprovechar al máximo la cuestión nutricional (actividades 1, 2 y 5), que es un factor clave de bienestar, junto con el ejercicio físico y la respiración consciente.

La posibilidad de que se formen los actores de los territorios:

- Estas actividades están destinadas a ser animadas, a menudo en conjunto, por guías de naturaleza y montaña, profesores especializados en Yoga, Qi-Gong, etc, pero también restauradores. Por esta razón, estos actores pueden tener interés en desarrollar su conocimiento a través de momentos de capacitación e intercambios entre ellos. Estos entrenamientos permiten, en primer lugar, un intercambio de

conocimientos, pero también la adquisición de **conocimientos recientes sobre nutrición, la fisiología de la marcha.**



Actividad 1: "Pequeña sesión de despertar energético y desayuno de vitalidad"

Descubre y adopta una serie de pequeños ejercicios básicos para ponerte en forma durante todo el día y así cultivar tu salud.

Aprenda a administrar su desayuno para que se adapte a su objetivo de bienestar.

- Una bebida al despertar: descubre las bebidas que realmente necesitamos.
- Ejercicios de movimiento y respiración, suaves, simples, efectivos, progresivos. Inspirado por Yoga o Qi-Gong. La simplicidad y la eficiencia son las condiciones para que estos ejercicios sean adoptados por las personas en su vida diaria, después de su estancia. La eficiencia está indicada por la sensación de haber obtenido relajación y vitalidad en poco tiempo (1/4 de hora, por ejemplo).
- Un desayuno razonado, no solo por nuestros hábitos, sino por nuestra escucha del cuerpo: aprenda a sentir el efecto de las bebidas y los alimentos en nuestro cuerpo y mente. Algunas contribuciones teóricas sobre nutrición para explicar los efectos que se sienten después de haber consumido bebidas o alimentos.
- Tiempo libre: Importancia de los momentos durante los cuales nuestra mente es "libre", sin proyecto y sin preocupaciones. Estos momentos de descanso nos preparan para la acción.



Actividad 2: "La caminata cuidadosa" y el picnic de bienestar

La caminata de montaña se experimenta aquí como una forma de descubrir los secretos esenciales de caminar.

La marcha

Ejemplos de temas:

- Caminar y respirar: observe las relaciones entre caminar y respirar, a través de varios "juegos" de aprendizaje. Ejemplo: Al comienzo de la caminata, esté atento a su respiración y luego realice un ritmo siguiendo el ritmo natural de su respiración.
- Caminata consciente: Aprender a ser consciente (conciencia = atención global) de caminar. Vea las relaciones entre caminar consciente, respiración consciente, relajación.
- Caminar y relajarse: aprende a caminar relajando los hombros (siente los hombros subiendo con la inspiración y desciende con la expiración, etc.)
- Caminar y enfundar: aprenda a movilizar los músculos (perineales, transversales) que ayudan a asegurar la pelvis y el tronco
- Camina y mira: aprende a mantener una mirada horizontal, a calmar el pensamiento, sentir las plantas de los pies, etc.

Prácticas de bienestar asociadas con caminar: prácticas tomadas de Yoga, Qi-gong:

Las pequeñas prácticas prestadas de Yoga o Qi-Gong se pueden utilizar en esta actividad como complementos para caminar. La práctica de caminar sigue siendo el hilo de esta actividad.

Ejemplos de temas:

Estiramientos, movilización articular, drenaje linfático, relajación, etc.

Ejercicios interesantes durante el transcurso de la caminata y ejercicios para la caminata posterior.

"Lo más":

- **Una breve guía** que presenta los elementos clave de los diversos ejercicios propuestos
- **Productos alimenticios artesanales innovadores**, adaptados al excursionismo, preparados por los productores locales (por ejemplo: frutas secas, barras de energía elaboradas localmente)

Actividad 3: Intermedios "meditación natural"

Desarrollar habilidades naturales de escucha y observación de la naturaleza durante breves momentos.

Breves momentos de iniciación a la meditación ayudan a evitar la restricción y el formalismo. También hace que sea más fácil imaginar la adopción de estas prácticas en su vida diaria, durante la cual el tiempo libre siempre parece raro. El término "natural" significa precisamente que la meditación no se considera como una actividad separada o adicional, sino como una forma diferente de estar en relación con nuestra existencia diaria.

Respiración consciente y escuchar los sonidos de la naturaleza.

- Al mismo tiempo, prestar atención a la respiración y al sonido de una corriente, puede desarrollar rápidamente un período de atención natural y relajado que caracteriza la contemplación.
- Esta atención puede entonces "extenderse" a otras sensaciones de la naturaleza, como el contacto del viento en su rostro, los olores de las plantas de montaña, etc. El aprendizaje se realiza sentado, pero la experiencia se puede repetir dos o tres veces de pie, parándose de vez en cuando.

Respiración consciente y percepción visual del paisaje

- Al mismo tiempo, prestar atención a la propia respiración (**dentro** de uno mismo) y al paisaje (**fuera**) le permite a uno desarrollar una forma relajada de relacionarse con nuestro entorno, descubrir la importancia de percepción visual en nuestra vida. También es un aprendizaje en la contemplación.

Respiración consciente y relación con otras personas

- Las nuevas formas de conectarse con el entorno se pueden extender al ámbito de nuestra relación con los demás.
- Para hacer esto: desarrolle su capacidad de mantenerse en contacto con su respiración mientras ve y escucha a un amigo que le habla. Ejercicio de dos en dos. Descubrimiento de una "escucha natural", una escucha relajada y, de hecho, más atenta de lo habitual.

"Lo más"

- Un diario de viaje, con acuarelas (hechas con anticipación) de los lugares visitados de lo que es posible observar, cierta información y algunas impresiones sobre las experiencias realizadas.
- Artesanías para practicar la meditación: pequeños taburetes de madera livianos, alfombras pequeñas de lana, pequeñas sábanas ligeras para proteger del sol o del viento. Estos objetos pueden prestarse para el momento de la caminata y las personas podrán al final de las caminatas prácticas adquirir similares.

*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 naturaleza.

Cualquiera que sea la disciplina elegida para esta actividad, el punto en común es vivir una experiencia de esta disciplina en un contexto de paisajes de alta montaña. La presencia de una naturaleza "muy auténtica" amplificará el valor de la experiencia. Además, estas prácticas a menudo nacen o se han practicado a menudo en las montañas de Asia. De hecho, la montaña es un entorno natural para estas disciplinas.

El interés de esta actividad reside tanto en la disciplina misma como en el arte de elegir buenos lugares de práctica en la montaña, según el paisaje buscado, la presencia de elementos interesantes como un arroyo, rocas en particular, la comodidad en comparación con el viento o el sol.

Actividad 5: "La comida del bienestar"

Demostrar y explicar los principios básicos de una comida que sea apropiada para el bienestar

Los objetivos de esta actividad son proponer un menú compuesto por recetas sanas y sencillas de hacer, para que puedan ser fácilmente reproducidas por los participantes de la estancia.

Protocolo del enfoque educativo :

1) Respirar conscientemente → 2) Degustar → 3) Explicar la receta → 4) Dar algunas explicaciones sobre los intereses nutricionales de los alimentos originales utilizados y sobre los intereses nutricionales y gastronómicos de las recetas elegidas.

- La respiración consciente: En relación con otras actividades, a sentir que el uso de la atención simultánea en las sensaciones relacionadas con la respiración y las relacionadas con las comidas hace más sensible a las mismas sensaciones de los alimentos y sus efectos en nuestra cuerpo y estado mental.
- Degustar = ver, oler, saborear (textura, sabores), sentir las sensaciones de la degustación. Opcionalmente, degustar el mismo producto preparado de dos maneras muy diferentes para comparar los méritos respectivos de los dos modos de preparación.
Es particularmente importante distinguir las sensaciones / impresiones sentidas durante la degustación y las sensaciones después de la degustación (y, finalmente, después de las comidas). Esto deja claro que la comida tiene sobre todo un valor nutricional, que debe tener prioridad sobre el valor gastronómico. Para decirlo de otra manera, la gastronomía debe estar al servicio de la nutrición y no al revés.
- Explicar la receta = muestra los ingredientes y los pasos de las recetas. Mostrar equipo de cocina
- Explicar el valor nutricional de los productos básicos e ingredientes "secundarios" (ejemplo: aceite, especias, etc.) y explicar cómo alcanzar el mejor compromiso entre los sabores y el valor nutricional a través de los métodos de preparación (métodos de cocción, adobos, etc.) y asociaciones entre alimentos

"Lo más"

- Un diario de recetas con explicaciones de los valores gastronómicos y nutricionales de los productos. Como preámbulo del libro de recetas, se brindan recomendaciones y consejos básicos.

Oportunidades para crear objetos, productos agroalimentarios locales



"LOS SECRETOS DE LAS SETAS"

Introducción

Interés de este tema para el turismo:

El micoturismo se está desarrollando rápidamente en muchos países y regiones, particularmente en España, (Castilla y León, Cataluña y ahora en Aragón), en Quebec, Japón, China, etc. Por ejemplo, operadores turísticos especializados de Castilla y León están buscando ofertas turísticas innovadoras en Francia y España, para turistas españoles pero también para países lejanos (China en particular). La cocina micológica es de particular interés, en relación con los cambios en la dieta: el vegetarianismo o las dietas menos cárnicas, el interés en nuevos alimentos, el creciente interés específico por los hongos, demostrado por ejemplo por el éxito de "kits para producir hongos". Este entusiasmo se refleja en el desarrollo del concepto o marca de restaurante micológico que conoce un gran éxito en Castilla y León. El conocimiento de las relaciones árbol-hongo también despierta un gran interés en la actualidad, en relación con los libros y películas dedicados a este tema, (ver "La inteligencia de los árboles").

Construcción de una oferta de micoturismo: una oferta simple (ver **Actividad 1**) o combinación de varias actividades

Con frecuencia se asocian dos actividades para ofrecer una oferta interesante al público: la actividad de recolección de setas y el descubrimiento de comidas con hongos. Castilla y León ha desarrollado una red de "restaurantes micológicos" ubicados en las inmediaciones de áreas forestales aptas para la cosecha, con un servicio de guía micológico y la posibilidad de comprar una tarjeta de colección. Este tipo de oferta turística simple se presenta en la **Actividad 1**. El público también suele estar interesado en aprender los principios básicos de la cocina micológica. Por lo tanto, la **Actividad 2** propone este aprendizaje. Al combinar la **Actividad 1 y la Actividad 2**, es posible ofrecer una oferta más rica de turismo micológico para un público ya consciente. Del mismo modo, estas actividades se pueden combinar con las siguientes, dependiendo del público objetivo: las siguientes dos actividades (cultivo de hongos y micosilvicultura) pueden ser de interés para audiencias más especializadas. En particular, el tema de la micosilvicultura solo se aborda en entornos profesionales, mientras que los propietarios de bosques privados que están interesados en él a menudo son personas jubiladas y tienen un poder adquisitivo que les permite para invertir en su bosque, sino también en un fin de semana de vacaciones y aprendizaje. Nos encontramos con el mismo tipo de público para las ofertas de descubrimiento que se proponen sobre el tema de la trufa.

Oportunidades de capacitación para actores territoriales.

Estas actividades están destinadas a ser animadas, a menudo conjuntamente, por los restauradores, guías de naturaleza y montaña y posiblemente productores agrícolas (ver actividad 3). Por esta razón, estos actores pueden tener interés en desarrollar su conocimiento a través de momentos de capacitación. Estas capacitaciones permiten la adquisición de conocimientos recientes (por ejemplo, sobre nutrición relacionada con hongos y micosilvicultura), pero también compartir el conocimiento.

LAS SETAS EN LAS NUEVAS TENDENCIAS GLOBALES DE ALIMENTOS.

Cada año, Innova Market predice las principales tendencias en la industria alimentaria mundial. Las últimas predicciones para 2017 indicaron que los productos naturales y la transparencia (trazabilidad) son las principales tendencias. Muchas de estas tendencias principales respaldan la comercialización de setas o setas forestales cultivadas en condiciones naturales.

- **« clean supreme »**: demanda de transparencia en productos y cadenas de suministro
- **Alternativa verde**: las setas son muy populares en la cocina vegetariana. También se usan como sustitutos para reemplazar la carne en ciertos platos.
- **Equilibrio de gusto y salud**. Céntrese en reducir los alimentos que son fuentes de azúcares (ahora se reconoce que la distinción entre "azúcares lentos" y "azúcares rápidos" es errónea).
- **Sinfonía en la cocina**: las setas se usan comúnmente en muchas cocinas étnicas.
- **Escuchando su cuerpo**: las setas son conocidas como alimentos saludables. Bajo en calorías, sin fuente de azúcares solubles (índice glucémico cero), valiosos antioxidantes,
- **Sofisticación simple**: las setas son productos simple y cercano a la naturaleza. Muchas setas se consideran productos de alta gama.

Tendencias mundiales en materia de utilización de las setas (2017)

- Bebidas a base de setas: agregar polvos de setas, setas infusionadas en whisky, vodka, ... o en el café □ nutrición y sabor (ejemplo: sabor a tierra en cócteles)
- Sustituye la carne o hace que el plato sea más saludable (por ejemplo, albóndigas para hamburguesas).
- Uso mixto: con carne y con pescado: salud, gusto, desarrollo sostenible
Ingrediente natural para ocultar sabores (ejemplo: ocultar amargo cacao → permite poner menos azúcar. O acentuar los sabores, por supuesto).

Actividad 1: "vivir una aventura de recolección de setas »

Mañana de recolección

- Descubrimiento del equipo del recolector: cesta bien adaptada, palo, cuchillo, ropa: se presta un equipo típico (al menos cestas, palos, cuchillos). (¿posibilidad de alquilar zapatos?)
- Transferir a ubicaciones de picking
- Seta guiada
- Debate / determinación en el bosque. Algunas explicaciones simples sobre la ecología de los hongos comestibles (ver la pequeña guía micológica)
- Regreso

Una comida micológica, con recetas que resaltan muchas de las especies recogidas por la mañana (la comida se prepara con setas recogidas previamente)

Actividad después de la comida, para aprender a proteger bien sus setas durante el viaje de regreso y para conservarlas en casa. Demostración de limpieza, corte, condiciones de secado.

Especificaciones propuestas:

- Comidas que utilizan solo productos locales y hongos con trazabilidad.
- Opción: Alianza gastronomía y dieta (valorar el nuevo conocimiento nutricional y las características particulares de los hongos)
- Exposición y venta de kits de recolección de material para cortar antes del secado (tablas de corte locales y personalizadas con grabado de setas)
- Exposición de venta de artesanías y obras de arte
- Exposición y venta de nuevos productos agroalimentarios

"Lo más"

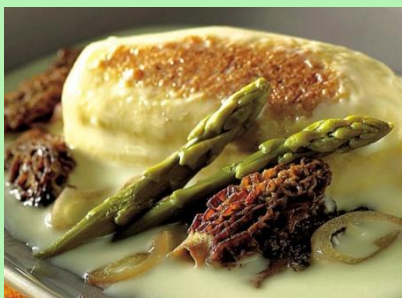
- Una breve guía que presenta los hábitats forestales (y los prados) de las especies principales, consejos para cosechar, algunas recetas, etc.
- Una tarrina micológica.

Otra modalidad de la oferta turística: recepción la noche anterior y primera comida micológica, con un concepto diferente de comida (ejemplo: cena con sopas, uso de plantas silvestres, etc)

Primavera: otras setas, otra cocina,...



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 aurentia*); Oreille de Juda (*Auricularia auricula-judae*) – culture possible



Actividad 2: "El taller de cocina micológica"

Iniciación a los secretos de la cocina micológica, en un día.



Mañana cocinando setas:

- Descubrimiento del equipo de cocineros micológicos: tabla para cortar, cepillo de setas, cuchillo, equipo de cocina.
- Técnicas de cocina, de muy simple a más sofisticado.
- Algunas explicaciones simples sobre las características organolépticas de los hongos, las buenas asociaciones, la forma de valorar estas características organolépticas y nutricionales de los hongos. (ver la pequeña guía micológica - capítulo "recetas")

Un aperitivo micológico, en curso de la clase de cocina (11 h):

Tapas micológicas preparadas por la mañana y / o setas preparados con anterioridad. Vinagre de setas, terrinas de setas y productos locales, carpaccio, etc. Bebidas adaptadas a las setas y diferentes recetas de tapas.

Comida micológica, con recetas que destacan las especies locales y estacionales, así como los productos locales: productos agrícolas locales, plantas comestibles silvestres, productos locales de otros territorios: por ejemplo, trucha, para poder hacer recetas asociando pescado y setas, Chistens.

Una pequeña actividad de descubrimiento posterior a la comida sobre cómo obtener hongos de calidad, recolección y conservación de hongos y ecología de hongos. (Enfoque pedagógico: "del plato al bosque": desde el descubrimiento de la comida, uno se pregunta acerca de su origen)

Especificaciones propuestas:

- Comidas que utilizan solo productos locales y hongos con trazabilidad.
- Opción: Alianza gastronomía y dieta, (valorar el nuevo conocimiento nutricional y las características particulares de los hongos)
- Exposición y venta de kits de equipos de picking y material para limpieza, corte antes del secado (tablas de corte locales y personalizadas con grabado de hongos)
- Exposición de venta de artesanías y obras de arte
- Exposición y venta de nuevos productos agroalimentarios

"Lo más"

- Una breve guía que presenta los hábitats forestales (y los prados) de las especies principales, consejos para cosechar, algunas recetas, ...

Actividad 3: "El pequeño taller de procesamiento de setas"

1 día

Iniciación a los secretos de la conservación y transformación de hongos micológicos.

- Descubrimiento del equipo necesario: tajadera, cepillo de setas, cuchillo, equipo de secado, equipo de cocina y esterilización.
- Técnicas de conservación y transformación, desde las más simples hasta las más sofisticadas: secado, polvos, terrinas, tartares, aceites y vinagres aromáticos.
- Métodos para rehidratar hongos, según las recetas utilizadas.
- Algunas explicaciones simples sobre las características organolépticas de las setas, las buenas asociaciones, la forma de valorar estas características organolépticas y nutricionales de los hongos en preparaciones de tipo terrinas.

Un aperitivo micológico (a las 11 a.m.)

- Tapas micológicas preparadas antes; vinagre de setas, terrinas de setas y productos locales, carpaccio. Bebidas adaptadas a las setas y diferentes recetas de tapas.

Comida micológica

Comida hecha con productos locales y hongos procesados.

Esta comida mostrará cómo podemos usar los hongos procesados: aperitivos fríos con ensaladas y setas en terrinas o tartares, platos cocinados con hongos secos.

Especificaciones propuestas:

- Comidas que utilizan solo productos locales y hongos con trazabilidad.
- Opción: Alianza gastronomía y dietética
- Exposición y venta de kits de equipos de picking y material para limpieza, corte antes del secado (tablas de corte locales y personalizadas con grabado de hongos)
- Exposición de venta de artesanías y obras de arte
- Exposición y venta de nuevos productos agroalimentarios

Actividad 4 : « El descubrimiento sensorial de las setas »

Mañana de "recolección sensorial"

- Recolección sensorial guiada: descubrimiento de setas y ambientes forestales.
Cierra los ojos, huele los olores del bosque, toca las texturas.
Ojos abiertos: observar paisajes forestales: lectura rápida de paisajes.
Síntesis: qué palabras para describir lo que sentimos.
(práctica repetida tres, cuatro o cinco veces)

Una comida micológica,

Con recetas que muestran muchas de las especies recogidas en la mañana (la comida se prepara con setas previamente recogidas, manteniendo setas frescos en exhibición).

Tarde: descubrimiento sensorial de las setas, desde un enfoque sensorial y guía de degustación.

Setas frescas y crudas:

- Olores: Siente los olores y descríbelos de una lista de palabras clave que describan olores
- El "toque": descripción del toque de una lista de palabras clave "tocar"
- Texturas: cortar, tocar, cavar un poco, descripción de la textura de una lista de palabras clave que designan las texturas
- Colores: uso de cajas de acuarela para encontrar los colores, colores de acuarela a los que se hace referencia en una tabla de colores
- Sabores: saborear y describir de una lista de sabores de palabras clave

Setas secas:

- Los olores

Setas cocidas (vapor):

- Los olores
- Texturas
- Los sabores

Asociaciones entre 1 seta y 1 otro producto

(Serie de productos para estudiar: aceite de oliva crudo, perejil, ajo, etc.)

Actividad 5: "El Taller de Cultivo de Setas"

Introducción a los secretos del cultivo de setas, para aficionados apasionados



Mañana de aprendizaje del ciclo de las setas que crecen en paja y en madera.

- Aprender técnicas simples para preparar en casa, en su cocina, por ejemplo, el hongo "blanco": preparación de medios de cultivo, siembra. El uso de hongos ostra, setas simples para cultivar.
- En paralelo: observaciones con una lupa de micelios y explicaciones sobre la biología de los hongos.
- Preparación y siembra de sustratos.
- Descubrimiento de pequeños edificios culturales (etapa de fructificación de hongos).

Un aperitivo micológico, durante el trabajo (11 h)

Tapas micológicas elaboradas a partir de setas cultivadas localmente, setas en vinagre, terrinas de setas y productos locales, carpaccio. Bebidas adaptadas a las setas y diferentes recetas de tapas.

Comida micológica, con recetas que destacan las especies locales y estacionales, así como los productos locales: productos agrícolas locales, plantas comestibles silvestres. Productos locales de otros territorios: por ejemplo, trucha, para poder hacer recetas asociando pescado y setas, Chistens.

Actividad después de la comida: tertulia / presentación de diapositivas sobre cultivos de hongos en todo el mundo.

Opción: caminata corta por la mañana, para explicar en particular las diferencias entre hongos simbióticos de árboles y hongos que descomponen la madera y así establecer el vínculo con el cultivo de hongos en sustratos ricos en celulosa y lignina. En este caso, parte de la sesión se realiza después de la comida.

Especificaciones propuestas:

- Comidas que utilizan solo productos locales y hongos con trazabilidad.
- Opción: Alianza gastronomía y dieta? (valorar el nuevo conocimiento nutricional y las características particulares de los hongos)
- Exposición y venta de kits de equipos de picking y material para limpieza, corte antes del secado (tablas de corte locales y personalizadas con grabado de hongos)
- Exposición y venta de nuevos productos agroalimentarios

Actividad 6: "Favorezca las setas de su bosque y aprenda una nueva gestión forestal"

Una introducción para los propietarios de bosques y apasionados

Recepción al final de la tarde

Presentación sobre la biología y ecología de los hongos del bosque.

Cena: comida micológica.

Mañana de visita al bosque

- Visitas de hábitats amigables con los hongos y hábitats adversos: comparaciones. Descripción de los factores clave de hábitats favorables.



Aperitivo micológico en el campo, durante la sesión de trabajo (11 h):

Tapas micológicas, terrinas de setas y productos locales, bebidas adaptadas a las setas y varias recetas de tapas.

Comida micológica, con recetas que destacan las especies locales y estacionales, así como los productos locales: productos agrícolas locales, plantas comestibles silvestres. Productos locales de otros territorios: por ejemplo, trucha, para poder hacer recetas asociando pescado y setas.

Actividad posterior a la comida: respuestas a preguntas sobre los bosques propiedad de participantes o bosques en sus respectivas regiones.

Opción: Suplemento con una explicación del cultivo de setas en la madera en el bosque.

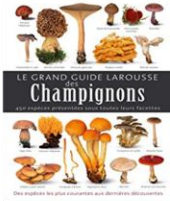
Especificaciones propuestas:

- Comidas que utilizan solo productos locales y hongos con trazabilidad.
- Opción: Alianza gastronomía y dieta? (valorar el nuevo conocimiento nutricional y las características particulares de los hongos)
- Exposición y venta de kits de equipos de picking y material para limpieza, corte antes del secado (tablas de corte locales y personalizadas con grabado de hongos)
- Exposición y venta de nuevos productos agroalimentarios

"Lo más"

Un pequeño manual de micosilvicultura hecho de las fotos y una descripción simple de los hábitats visitados por los participantes.

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



"SABORES EN LA CIMA"

Introducción

Interés de este tema para el turismo:

- 1- **El interés del público por la cocina** se refleja en la gran cantidad de publicaciones o programas de televisión sobre este tema y este entusiasmo parece corresponder a una tendencia profunda y duradera. Este interés general se centra en tres temas distintos:
 - ✓ **Innovaciones culinarias** (nuevos alimentos, nuevas asociaciones entre comidas, nuevas recetas). Este tema general de innovaciones también incorpora cocina vegetariana, cocina vegana.
 - ✓ **"Cocina auténtica"**, basada en el uso de productos auténticos y el conocimiento local. Este tema general también incorpora cocinas históricas (ejemplo de cocina medieval, romana). También cocinas étnicas (cocina mexicana, etc.)
 - ✓ **Cocina saludable**, basada en el uso de alimentos saludables, pero también en métodos de preparación que no conducen a una degradación de las propiedades nutricionales de los alimentos.

Además, el interés del público puede corresponder a un simple deseo de descubrir una gastronomía a través de la degustación de las comidas y el descubrimiento de los elementos culturales asociados a las comidas (una sala de restaurante típico, un festival local, una auténtica actividad agrícola. También puede responder a la necesidad de aprender cierto tipo de cocina.

Por lo tanto, para satisfacer las expectativas de diferentes públicos, una oferta turística puede ofrecer estos dos tipos de actividad:

(A) La degustación y su contexto cultural; (B) Clase de cocina: mientras se enfoca en tres posibles tipos de metas culinarias: (1) Innovaciones; (2) Autenticidad; (3) progreso nutricional.

- 2- **Al mismo tiempo, el público es sensible a las ofertas turísticas que cumplen con los criterios del turismo responsable.** El catering responsable es uno de los elementos más importantes del turismo responsable. La restauración responsable se basa en los circuitos cortos y una asociación con agricultores locales que se dedican a la agricultura responsable y sostenible. Sin duda también, la restauración responsable debe ofrecer una cocina que ponga la salud de los alimentos al mismo nivel que la gastronomía.

- 3- Las experiencias relacionadas con la comida, las comidas y la cocina corresponden a una demanda creciente de experiencia y turismo de aprendizaje.** La noción de aprendizaje puede relacionarse con una amplia gama de actividades relacionadas con los alimentos: el descubrimiento de plantas de alimentos silvestres, el descubrimiento de un lugar de producción y un productor que pueda comprender los factores naturales, técnicos y humanos que contribuyen a la calidad de un producto emblemático, degustaciones divertidas y divertidas y finalmente cocina.



Actividad 1: "Paseo Gourmet"

Descubre algunos lugares de producción haciendo su "mercado nómada", luego prueba los productos.

- Visite dos o tres lugares de producción lo cercanos uno del otro durante medio día. Elabore su cesta (cesta de productos procesados y verduras con ensaladas y frutas frescas).
- Degustación de los productos como un picnic (si es una velada por la mañana) o como un merienda (si es una velada por la tarde). Estos picnics o merienda se llevan a cabo al aire libre (mesa de jardín, terraza o naturaleza) o en la habitación si el clima lo requiere.

"Lo más"

- En el paquete turístico, se debe proporcionar **una cesta para cada participante** y los productos equivalentes para disfrutar de forma colectiva. Si también se planifican pequeñas degustaciones en los lugares de producción, uno puede imaginar que el picnic se realiza en un horario de comidas españolas (14 h, 14 h 30), lo que deja tiempo para la caminata de la mañana.
- **Un diario** para caminar, con algunos paisajes de acuarela, lugares de producción y producto + algunos elementos clave de estos productos + una guía de degustación de productos.

Actividad 1bis : « Paseo gourmet y Naturaleza »

Descubrir algunos lugares de producción haciendo su "mercado nómada", elija algunas plantas de alimentos silvestres y luego degustar los productos.

Los objetivos son: ofrecer un aprendizaje interesante y divertido (reconocimiento de algunas plantas y recolección), para acentuar la sensación de ser un "cosechador nómada", vincular la naturaleza y la agricultura en la noción de "terroir", presentar al público un proceso de autosuficiencia alimentaria, descubrir la riqueza de nuevas asociaciones alimentarias y nutricionales.

- Visita a dos o tres lugares de producción bastante cerca uno del otro. Elaboración de su propia cesta (cesta de productos procesados y verduras con ensaladas y frutas frescas)
- Elige algunas plantas silvestres y frutas en el camino
- Degustar los productos como un picnic (si es una velada por la mañana) o como un merienda (si es una velada por la tarde). Estos picnics o refrigerios se llevan a cabo al aire libre (mesa de jardín, terraza o naturaleza) o en interior si el clima lo requiere.

"Lo más"

- Lo mismo que en la Actividad 1. El diario para caminar puede incluir páginas de herbario para plantas silvestres.

Actividad 2: "El paseo gourmet y el taller de cocina"

Hacer su mercado nómada para elegir los productos adecuados y aprenda a sublimarlos a través de una cocina que simplemente valora sus cualidades naturales.

Mercado nómada

- Como en la actividad 1 o 1 bis, se trata de visitar dos o tres lugares de producción y poner en la cesta los productos del territorio y recolectar algunas plantas silvestres. Como se trata de cocinar, también es interesante visitar granjas que producen productos frescos para cocinar.

Comida-degustación

- *Mismo principio que en la actividad 1.*

Tarde y noche: taller de cocina y comida

Varios temas posibles pero desarrollando propuestas originales basadas en la valoración de productos emblemáticos del territorio (cerdo negro, trufa negra, etc.) recetas típicas (Garbure) y / o respondiendo a nuevas demandas del público: "Cocina y nutrición", "Cocina salvaje o cocina natural",

"Lo más"

- Una cesta para llevar (con muestras y contactos del productor);
- Un libro de veladas (ver actividad 1), con páginas de explicaciones simples sobre la cocina estudiada + páginas en blanco para escribir las recetas.
- Un pequeño kit opcional del material básico del cocinero: tabla para cortar, cuchillo, algunas especias básicas en recipientes bonitos.

Nota: Otra posible oferta más simple: "el fin de semana de sabores"

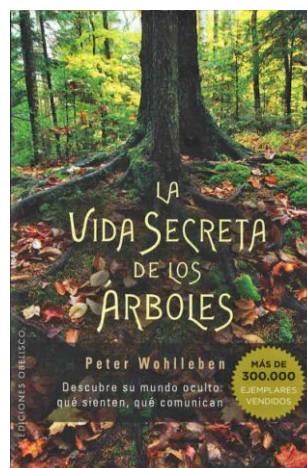
Excursión de un día gourmet, con picnic / degustación, cena en el restaurante por la noche y noche en el hotel, o lo contrario: hotel de llegada la noche anterior con comida de presentación, actividad al día siguiente.

"LOS GIGANTES DE LA MONTAÑA"

Introducción

Interés de este tema para el turismo:

- El conocimiento sobre **las relaciones árbol-hongo** es de gran interés ahora, en conexión con libros y películas dedicadas a este tema (ver "La inteligencia de los árboles"). Este fuerte interés público parece estar basado en una admiración (¿una identificación?) Por la solidaridad mostrada por los árboles, gracias a la presencia de hongos que conectan los árboles entre ellos. Esta solidaridad se expresa, en particular, entre generaciones de árboles y entre árboles de diferentes especies. Estos personajes lo convierten en una sociedad ideal que puede inspirarnos a desarrollar relaciones más justas entre los humanos y entre nosotros y la naturaleza.
- **El interés en los hongos del bosque complementa el interés en los árboles.** El micoturismo se está desarrollando rápidamente en muchos países y regiones, especialmente en España (Castilla y León, Cataluña y ahora en Aragón), en Quebec, en Japón, China. Parece que la urbanización que ha eliminado rápidamente el público de la naturaleza de hoy conduce a la necesidad de reconectarse con la naturaleza y especialmente con el bosque. La búsqueda de setas combina aspectos de descubrir los secretos de la naturaleza con aspectos lúdicos de la "búsqueda del tesoro". Los operadores turísticos especializados de Castilla y León están buscando ofertas turísticas innovadoras en Francia y España, para turistas españoles, pero también para países lejanos (China en particular).
- **La cocina micológica es de particular interés,** en relación con los cambios en la dieta: el vegetarianismo o las dietas menos cárnicas, el interés en nuevos alimentos, el creciente interés específico por los hongos, demostrado por ejemplo por el éxito de "kits para producir hongos". Esta cocina micológica se puede extender a una noción de cocina de bosque salvaje, que combina en algunas recetas setas y plantas de alimentos forestales silvestres o del bosque. Al vincular recetas de hongos, plantas silvestres y productos locales, es posible enriquecer la noción de **"terroir"** agrícola en tierras agrícolas y forestales. La locura por la cocina micológica se refleja en el desarrollo del concepto o marca de **restaurante micológico** que tiene mucho éxito en Castilla y León.



Actividad 1: "La inteligencia del bosque"

Los árboles intercambian entre sí y con los hongos información continua que les permite ayudarse unos a otros y adaptarse a los cambios en su entorno de vida. Gigantes y hongos frágiles, juntos, han pasado millones de años, revelando la "inteligencia del bosque"

Mañana: en un bosque, descubre la vida de un bosque

- Acercamiento sensible (tacto, olor) de las ramas, hojas, troncos, horizontes superficiales del suelo, raíces finas entremezcladas en la superficie de los suelos. Reconocimiento de árbol. Noción de "estructura del bosque": ¿cómo se organiza el bosque, en el suelo y en el espacio? El crecimiento del árbol, sus mecanismos básicos. Observación (lupas) humus, raíces con micorrizas, micelio y "hongos". El ecosistema forestal: "una comunidad solidaria": explicación de las redes micelianas en el suelo.

Almuerzo: De acuerdo con el clima y el programa: Picnic en el bosque o comida en el "restaurante del bosque" o en el "restaurante micológico".

- Descubrimiento de productos elaborados a partir de setas y plantas comestibles (castañas, ajo silvestre, etc.), patés de caza (según el grupo). Frutas silvestres procesadas.

Tarde: árboles que conquistan las montañas

La colonización de la montaña por los árboles permite comprender cómo estos gigantes también han colonizado todos los ambientes terrestres hasta los más difíciles, a lo largo de millones de años.

- Descubrimiento de ecosistemas forestales hasta el nivel subalpino. Explicaciones sobre la adaptación de los bosques a la altitud y el clima. La edad de los árboles El papel de los hongos en la dinámica de la colonización forestal. ¿Cómo logran los árboles grandes vivir en suelos tan superficiales?

"Lo más"

- Un pequeño diario de viaje con árboles para reconocer en el suelo, algunos dibujos esquemáticos de los árboles en funcionamiento: setas y una cesta para tomar muestras.

Actividad 2: "Los baños del bosque" o "Cómo la presencia de árboles nos permite regenerarnos".

Una corta estancia en el bosque cambia nuestro estado de ánimo y nuestra vitalidad, liberándonos de nuestras preocupaciones, preocupaciones y fatiga. Comprender los mecanismos que explican esto nos ayudará a beneficiarnos mejor de la ayuda invaluable de los árboles en nuestra vida futura.

Mañana :

La relación olfativa con los árboles:

Cómo, a través de los intercambios respiratorios con la atmósfera del bosque, nos beneficiamos de un flujo de moléculas aromáticas que favorecen nuestra respiración y calman nuestra vida mental:

Los ojos cerrados, percibiendo la sensación del aire en nuestra cara y el movimiento del aire en nuestros pulmones. Prácticas de respiración consciente en contacto con diferentes follajes. Entrenamiento en la detección de moléculas aromáticas características. Observación de los efectos sobre nuestra respiración y nuestra relajación. Paralelo a los efectos de los aceites esenciales respiratorios.

La relación con los sonidos del bosque.

El bosque es rico en sonidos naturales que nos ayudan a relacionarnos con la naturaleza. Esta relación nos hace descubrir nuestro propio ritmo natural de vida: juegos escuchando los sonidos del bosque, ojos cerrados, sentado, de pie, caminando muy despacio, etc.

La relación con el suelo del bosque. Acostado en el suelo del bosque, percibimos de elementos calmantes: un suelo suave y acogedor, la perspectiva de la verticalidad de los árboles, la frescura y la sombra, etc. La posición horizontal también permite el descubrimiento de los beneficios del aire del sotobosque y los sonidos

Mediodía: Picnic en el bosque: comida de productos forestales y del bosque

Tarde : El contacto con los árboles o una forma muy sencilla de ponerse en contacto con la naturaleza

Elige dos o tres árboles cercanos, cógelos con tus brazos para estar en contacto con todos como con un amigo. Tenga en cuenta las sensaciones y sentimientos que pueden aparecer en nosotros con esta experiencia tan simple: ¿Diversión? ¿Dulzura? ¿Nostalgia? ¿Abandono? ¿Intimidad? ¿Confort? ¿Todos estos sentimientos y sensaciones a la vez?

Después del experimento, poco juego de memoria y palabras, descripción en pocas palabras de los sentimientos identificados.

Paseo corto por el bosque: sensaciones e impresiones relacionadas con caminar en el suelo del bosque y entre árboles: sensaciones táctiles y sonidos de pasos a través del bosque, movimientos de ojos y cuerpo en medio de árboles. La experiencia simple de ser un ser en movimiento moviéndose entre los seres que nos rodean y no pueden moverse; el bosque como un universo a explorar que se nos ofrece sin reservas; el bosque como "nuestra casa".

Actividad 3: "La comida del bosque"

El bosque nos recibe, nos protege y puede alimentarnos

Mañana:

- **Escogiendo plantas comestibles en el bosque y en el borde. Recolección de setas en temporada, otoño, primavera y algunas veces en "media temporada"**

Determinación de las plantas, explicaciones sobre su ecología y sobre sus virtudes nutricionales.

Determinación y ecología de setas comestibles. ¿Cómo, en particular, las setas producen sus cuerpos fructíferos?

Mediodía: picnic en el bosque: comida de productos forestales y bordes del bosque

Tarde

- **Pequeña clase de cocina simple, para constituir comidas vegetarianas o con carnes.**

Descubrimiento del equipo del "cocinero del bosque": tabla de cortar, cepillo de setas, cuchillo, equipo de cocina, etc.

Técnicas de cocina, de muy simple a más sofisticado.

Algunas explicaciones simples sobre las características organolépticas de las plantas y hongos silvestres, las buenas asociaciones, la forma de valorar estas características organolépticas y nutricionales de las plantas y los hongos

Asociaciones con la carne de caza o productos agrícolas de las granjas del territorio local.

"Lo más"

- Una breve guía que presenta: (i) plantas comunes y setas comestibles fácilmente reconocibles (especificaciones principales que permiten la determinación, fotografía o acuarela, ecología concisa, intereses gastronómicos y nutricionales), (ii) principios de una cocina que permite un equilibrio " taste-health ", algunas recetas simples, reproducibles.
- Posibilidad de beneficiarse de la "**cesta del bosque**" (pequeña guía, artesanía, productos alimenticios a base de productos forestales - setas, ajo silvestre, etc)

“ EL BOSQUE”

Interés de este tema para el turismo y el territorio.

La demanda social por los espacios atractivos, tranquilos y seguros para la recreación y el ecoturismo está aumentando.

En este sentido, los espacios forestales ofrecen perspectivas de desarrollo rural basadas en su multifuncionalidad, las cuales se reflejan en la gran cantidad de bienes y servicios que proporcionan, aunque no siempre tengan un valor directo en el mercado.

Los bosques representan un indudable recurso ecológico y económico haciéndolo atractivo para turistas que buscan paisajes y espacios verdes poco antropizados para una experiencia natural y al aire libre.

El bosque como recurso, vinculado a otros elementos del territorio (por ejemplo alojamientos rurales) puede ofrecer un tipo de turismo sostenible gestionado entre los distintos actores del territorio.

Los actores que tienen una relación más directa con el turista pueden tener la oportunidad de reinventarse, e innovar, aprovechando recursos naturales que están en auge. Por ejemplo, un restaurante puede introducir novedades en su oferta de menús, ligando algunos platos a los recursos que ofrece el bosque, ya sea solamente en la presentación de los platos (nombres de árboles de la zona), utilizando vajilla con motivos decorativos que acerquen a los comensales a los bosques, como introduciendo innovaciones culinarias.

El bosque ofrece un turismo vivencial a través de experiencias y actividades múltiples que los actores del territorio pueden crear, quedándose en las comunidades locales los beneficios generados por estas actividades turísticas.

Construcción de una oferta en torno al bosque: *un modelo transferible a otros valles*

Diseñar una “oferta” para el turista alrededor de la temática bosque teniendo como eje de base la gastronomía del Pirineo requiere de los siguientes elementos:

- i) Identificar recursos existentes relacionados con el bosque (ejemplo: centro de interpretación, rutas señalizadas en el bosque, museo etnográfico, eventos populares en torno al bosque o la madera, etc.).
- ii) Identificar actores que realizan actividades en el territorio vinculadas a los recursos forestales existentes interesados en participar reforzando sus actividades o creando nuevas actividades.

iii) Identificar restaurantes en el valle que cocinen con producto local y/o que estén abiertos a integrar e innovar recetas utilizando los productos locales, creando incluso menús “temáticos” adaptados a la ocasión: “Menú del bosque cheso”.

Una vez identificados los recursos y los actores, será necesario crear actividades o valorar las ya existentes de manera a hacerlas atractivas para el turista, vinculando a los restaurantes que quieran trabajar en sinergia. Estas actividades turísticas pueden desarrollarse por ejemplo a través de:

- Empresas de turismo activo y de turismo rural relacionando sus actividades con restaurantes y/o con la gastronomía en general
- La promoción de ferias y actividades ligadas a productos más típicos del territorio que integren rutas y actividades en los espacios forestales del territorio y consten en la promoción de estos eventos

A la hora de desarrollar rutas gastronómicas en torno al “bosque” como recurso del territorio, de forma básica, se puede pensar en una actividad de medio día (mañana o tarde) ligada con la comida o la cena a desarrollar en un restaurante que ofrece un menú adaptado y/o un pic nic gastronómico en el propio bosque, que ofrezca productos locales a poner en valor. Este sería el caso de la **actividad 1a** que combina una excursión etnoecológica con una comida en un restaurante.

Siguiendo en esta línea, se puede pensar en una actividad algo más completa donde se realice además de una excursión interpretativa, una recolección de algún elemento, como por ejemplo de frutos silvestres, de plantas aromáticas, de plantas medicinales, para posteriormente durante la tarde realizar un taller de elaboración del producto del bosque (**actividad 1b**). Esta actividad permite degustar y comer el producto y otros productos locales a través de un menú adaptado en un restaurante. O en el caso de un producto de “cosmética natural”, la actividad puede ofrecer la información de establecimientos locales donde el turista pueda adquirir el producto, lo que permite vincular a más actores del territorio en una misma dinámica.

Se puede también realizar rutas, excursiones, en torno a la temática del bosque ligada a elementos de la historia, la madera aprovechada del territorio, y las tradiciones (**actividad 3**). Diferentes territorios contarán con distintos eventos, formas de relatar la historia, y atraer al turista. Se trata de aprovechar recursos históricos ligados a los recursos naturales y adornarlos con gastronomía tradicional local y/o innovadora.

En relación al recurso forestal, y ligado a zonas de montaña, se puede trabajar con la apicultura (**actividad 4**) para aprovechar y mostrar al visitante la riqueza del ecosistema de montaña, los productos que de él florecen y cómo sus habitantes han sabido sacar provecho (tiendas locales con venta de productos locales, restaurantes utilizando miel local, etc.).

La posibilidad de que se formen los actores de los territorios

Los distintos actores implicados en estas actividades en torno al bosque, pueden necesitar capacitarse en ciertos aspectos que les permita llevar a cabo las actividades. Esta parte la encontrará más desarrollada en el plan de formación del presente proyecto.

Ejemplo construcción oferta turística para los Valles Occidentales alrededor de la temática bosque.

A continuación encontrará un ejemplos de actividades a desarrollar en los Valles Occidentales por los actores interesados en llevarlas a cabo y a desarrollar y concretar posteriormente.

Actividad 1a: Descubriendo el bosque

Época del año: Primavera, verano y otoño

Programa: 1 día

Descubriendo el bosque: Excursión etnoecológica

- Descubriendo el bosque, interpretación del paisaje y reconocimiento de elementos del bosque y su ecosistema
- Actividad artística en el bosque (*esta actividad se puede enfocar según el público si hay niños o no de distinta forma: con diarios de viaje para aprender cómo “grabar” el momento por medio de croquis y de dibujos de las plantas, dibujamos aquello en lo que mis sentidos ponen la atención o elaboración de mandalas efímeros con elementos del bosque*)

Comida en Restaurante local

Menú “del Bosque” adaptado a la estación del año

Elementos adicionales posibles:

- Realización de una comida “de mantel” en el propio bosque (en coordinación con el restaurante)
 - Visita al centro de interpretación
 - Visita al museo etnológico
 - Actividad lúdica a través de un guía socio-cultural en torno al bosque
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles

Actividad 1b: Descubriendo el bosque

Época del año: Primavera, verano y otoño

Programa: 1 día

Descubriendo el bosque: Excursión etnoecológica y taller de elaboración de productos del bosque

- Descubriendo el bosque, interpretación del paisaje y reconocimiento de elementos del bosque y su ecosistema
- Conocer plantas comestibles y frutos silvestres: recolección para el taller (según el producto/ taller temático)
- Actividad artística en el bosque (*esta actividad se puede enfocar según el público si hay niños o no de distinta forma: con diarios de viaje para aprender cómo “grabar” el momento por medio de croquis y de dibujos de las plantas, dibujamos aquello en lo que mis sentidos ponen la atención*)
- Picnic con productos locales
- Taller de elaboración con productos del bosque: alimentarios (licores, mermeladas, champán de saúco, etc.) o cosméticos (jabones de plantas aromáticas, aceites esenciales con plantas aromáticas, etc.)

Cena en Restaurante local

Menú “del Bosque” adaptado a la estación del año

Elementos adicionales posibles:

- Realización de una comida “de mantel” en el propio bosque (en coordinación con el restaurante)
 - Actividad lúdica a través de un guía socio-cultural en torno al bosque
 - Relatos de leyendas vinculadas a los Valles Occidentales y al bosque
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles

Actividad 2: Los bosques y los Valles

Época del año: Primavera, verano y otoño

Programa: 1 día

Los bosques y los Valles: Rutas silvícolas, aprovechamiento forestal en los Valles a lo largo de la historia y las navatas de Val d’Echo

- Paseo por el bosque: interpretación y conocimiento especies forestales
- Aprovechamiento forestal en los Valles a lo largo de la historia
- Las navatas de Val d’Echo
- Picnic en el bosque con productos de los valles
- Actividad artística: Pintando el bosque a través de los sentidos; lo que veo, lo que oigo, lo que huelo, y lo que siento
- Visita Museo Etnológico Casa Mazo

Cena en Restaurante local

Menú “bosque” adaptado a la estación del año

Elementos adicionales posibles:

- Visita al centro de interpretación
- Actividad lúdica a través de un guía socio-cultural en torno al bosque
- Relatos de leyendas vinculadas a los Valles Occidentales y al bosque
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles

Oportunidades: Refuerzos e Innovación

Reforzar eventos y dinámicas ya existentes en el territorio

Diferentes eventos que ya existen y están funcionando en el territorio en torno a la temática bosque, pueden integrar las actividades anteriormente citadas y/o incorporar nuevas siguiendo la línea de relacionar distintos actores y productos locales. Es el ejemplo de las Navatas de Val d’Echo:

- Las Navatas de Val d’Echo: se trata de un evento popular que se realiza cada año a principios de mayo donde se rememoran los descensos y se pone en valor el aprovechamiento forestal de antaño y el transporte fluvial de la madera, además de

recuperar la manera artesanal de realizar la navatas. Varios restaurantes en Echo ofertan para ese día una comida/ menú “navatero” adaptado al evento.

Innovación: creación de nuevos productos y objetos.

Para completar estas actividades se puede pensar en otros elementos a desarrollar:

- Merienda “en el bosque”: Para aquellas actividades que duren todo el día, se puede pensar organizar en el bosque una merienda a media tarde donde el turista pueda probar miel y mermelada de la zona con un pan artesano local
- Desayuno “bosque”: los mismos productos usados en el merienda se pueden trasladar a un desayuno local “de bosque” que pueda ofertar el alojamiento donde esté hospedado el grupo.
- Cesta de mimbre pequeña donde recolectar plantas, frutos silvestres, y otros productos del bosque
- Diario de impresiones: Confeccionar un diario de impresiones, a modo de diario de viaje donde el visitante puede “grabar” sus impresiones a través de la pintura, el dibujo, la recolección de pequeños elementos a integrar en el cuaderno, etc.
- Objeto de recuerdo: una hoja de un árbol hecho en arcilla a modo de colgante como recuerdo del bosque, o un fruto silvestre en arcilla.
- Comida “de mantel” en el bosque (ver *Actividad 1*): un restaurante en coordinación con el guía organizaría una comida temática “del bosque” en un sitio accesible donde poder trasladar “el comedor” (mesas y sillas) al aire libre en plena Naturaleza, pero donde el estilo del restaurante quede visible.
- Desarrollar una oferta turística en torno a la apicultura de montaña. Ejemplo:
 -

Ejemplo actividad: La apicultura en ecosistemas de montaña

Época del año: Primavera, verano, otoño

Programa: 1 día

La apicultura en ecosistemas de montaña :

- Paseo por el bosque interpretativo: el bosque, la montaña
- La apicultura en montaña
- Visita a colmenas en una granja

Comida en Restaurante local : Menú “bosque”

Elementos adicionales posibles:

- A estudiar

“CULTURA E HISTORIA, LA COMIDA A TRAVÉS DE LAS EDADES. PATRIMONIO ETNOGRÁFICO Y ETNOLÓGICO”

Interés de este tema para el turismo y el territorio.

Muchos visitantes buscan una experiencia cultural más interactiva, quieren participar de forma activa, no ser espectadores sino protagonistas de su experiencia.

Los turistas en ocasiones sienten interés por aprender danzas, gastronomía, artesanía y deportes locales, actividades que les aporten una experiencia vital en la que puedan relacionarse y acercarse al lugar que visitan y a las personas que allí viven.

Los Valles de los Pirineos no sólo destacan por su belleza natural, sino también por su riqueza histórica y cultural que está presente en cada rincón. Sus gentes han sabido conservar la cultura popular, las tradiciones y costumbres locales. El respeto y cuidado que se ha tenido hacia el patrimonio y la cultura es apreciable. La riqueza patrimonial es extraordinaria y la arquitectura suele destacar por su grado de belleza y conservación. Son valles que por lo general también han mantenido su música, su folclore y su lengua.

La herencia se refleja también en la gastronomía, son gastronomías con una clara identidad, derivadas de la tradición ganadera así como de los productos cultivados que han sido y son cultivados en los valles.

El interés reciente en la dieta del Paleolítico también ofrece la oportunidad de desarrollar actividades educativas y turísticas sobre este tema, en relación con los elementos prehistóricos del territorio.

Los valles Pirenaicos, cuentan ya con una serie de recursos e infraestructuras más o menos desarrolladas, que pueden acercar a los visitantes a la cultura e historia de la zona a través de la gastronomía y los productos locales.

Estas actividades turísticas que a continuación presentamos, serían dinamizadoras y de puesta en valor del patrimonio histórico, artístico y cultural de los valles, y tendrán como eje de anclaje la gastronomía Pirenaica.

Construcción de una oferta de cultura e historia: *un modelo transferible a otros valles.*

Para el diseño de una “oferta” turística alrededor de la cultura y la historia se requieren de los siguientes elementos:

- i) Identificar recursos históricos y culturales conservados y recursos etnológicos: artesanía, festividades, gastronomía y folclore en el territorio.
- ii) Identificar guías que realicen rutas y actividades en las que se valore el patrimonio cultural e histórico o personas locales conocedoras del tema, o asociaciones locales, que puedan guiar a los visitantes.

iii) Identificar restaurantes en el valle que quieran participar en estas actividades turísticas y adaptar sus menús a esta temática, vinculando la gastronomía con la historia y la cultura.

Una vez identificados los actores, será necesario crear actividades o valorar las ya existentes para hacerlas más interactivas y atractivas, acercando a los turistas a los lugares y a sus gentes.

- Se pueden visitar los centros de interpretación si existieran y junto a un/a guía se pueden realizar rutas de interpretación histórica y/o culturales según los recursos de la zona (ruta prehistórica, ruta románica, etc) a la vez que se practica senderismo (**Actividad 1 y 2**). Estas actividades corresponderían a una oferta sencilla, de excursión para personas con un cierto nivel de experiencia en senderismo, y degustación de un menú adaptado a la temática de la excursión realizada.
- Si el turista busca algo más sencillo y de fácil acceso, las rutas podrían realizarse en las localidades o en los entornos cercanos, visitando museos, infraestructuras, paseando por sus calles y acercando al turista a la historia y cultura del lugar. En estos paseos también podrían incluirse visitas a productores locales e incluir degustaciones de producto (**Actividad 3 y 4**). Estas actividades también corresponden a una oferta sencilla de visita turística y degustación de un menú adaptado a esta visita.

Las actividades pueden ser más o menos lúdicas según los recursos humanos con los que se cuenten en el territorio, las visitas y paseos de acercamiento a la historia y cultura del territorio podrían ser por ejemplo teatralizadas.

También podría realizarse algún taller de elaboración de pan si se visita un antiguo horno de pan. O se podría incluir un espectáculo musical, mostrando y explicando los instrumentos musicales del territorio si los hubiera, acercar a los visitantes folclore tradicional y haciéndolos partícipes enseñándoles las canciones y las danzas del territorio.

La posibilidad de que se formen los actores de los territorios

Los distintos actores implicados en estas actividades, principalmente los guías y restauradores, pueden tener necesidades para capacitarse en determinados aspectos para que puedan llevar a cabo las actividades.

Aspectos como acompañar y recibir grupos, son de interés para todos los actores interesados en esta temática. Otros relacionados con la cocina (cómo cocinar con producto local y de forma saludable o cómo realizar una degustación) son algunas de las necesidades identificadas en el marco del proyecto.

Ejemplo construcción oferta turística para los Valles Occidentales alrededor temática “Cultura e Historia”.

Actividad 1: Primeros pobladores: “De recolectores y cazadores a agricultores y ganaderos” (nombre aún por definir)

Época del año: de mayo a octubre

Programa: 1 día

“Hace muchos años, se levantaron santuarios para venerar a los muertos, grandes piedras simbolizan los cultos y ritos”.

Acercamiento al megalitismo en los Valles Occidentales

- Visita al C.I Megalitismo. Visita a las instalaciones del centro de interpretación. Conocimiento del desarrollo de la economía productiva (implementación de la agricultura y ganadería), primeros poblados, uso de piedra pulida, cerámica y monumentos megalíticos
- **Ruta megalítica.** Ruta donde el visitante podrá conocer que hubo un momento donde el hombre aprendió a cultivar y domesticar animales y su vida cambió. Antepasados que buscaron lugares donde vivir, establecerse y progresar



Cena en Restaurante local

Menú “prehistórico” basado en productos locales. Menú diseñado según los datos actuales en la dieta paleolítica: carne rica en proteínas, ausencia de cereales y uso de plantas y frutos silvestres. También es interesante explicar que la cocción más común era en agua, cocinar la carne en agujeros forrados con arcilla en el que las piedras se colocan al fuego. La comida puede ser una oportunidad muy interesante para hablar sobre la historia de nuestra dieta y los aspectos nutricionales.

Elementos adicionales posibles:

- Talleres relacionados con la prehistoria: taller de cocina prehistórica, taller de fuego, taller pinturas rupestres
- Visita a la alfarería para conocer más sobre la cerámica
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles que represente la evolución de los alimentos a lo largo de la historia.

Actividad 2: “En tiempos de los romanos”

“Grandes obras fueron llevadas a cabo para conectar todo el Imperio y para ello debieron de superar anchos ríos, y estrechos pasos”

Época del año: de marzo a noviembre

Programa: 1 día

Calzada Romana

- Ruta calzada romana, vía que unía el Benearnum con Caesaraugusta entrando por el Puerto de Palo. Más tarde esta vía fue el primer camino de peregrinos a Santiago. Esta ruta une naturaleza e historia, resaltando el empedrado del suelo que nos muestra lo que fuera la Calzada, restos de puentes, así como la apreciación de la flora y la fauna de los bosques que la rodean

Cena en Restaurante local

Menú “romano” basado en productos locales

Elementos adicionales posibles:

- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles, podría ser relacionada con las comidas romanas (“cesta romana”), componiendo una cesta en base a una historia (ver actividad anterior)
- Actividades lúdicas para ampliar información sobre la calzada romana y el Camino de Santiago

Actividad 3: "La vida de ayer"

Época del año: todo el año

Programa: 1 día

La vida de ayer: ruta de museos "etno-agrícolas"

- Visita a Siresa (horno de Pan)
- Visita al museo etnológico Casa Mazo
- Visita al museo del traje Ansó
- Visita a granja Riorcal: para conocer las labores agrícolas y ganaderas del pasado y del presente. Conocer las razas autóctonas y acercarse a la etnografía.

Cena en Restaurante local

Menú "gastronomía tradicional de los Valles Occidentales"

Elementos adicionales posibles:

- Se podrían realizar demostraciones y talleres de oficios artesanales y de usos y costumbres que siguen utilizándose hoy en día. Taller de pan. Talleres culinarios.
- Posibilidad de realizar las visitas teatralizadas o de manera lúdica
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles, destacando e aspecto tradicional de los productos.

Actividad 4: "De ayer a hoy"

Época del año: todo el año

Programa: 1 día

- Visita a Ansó + Visita a Echo: Visitas de contraste entre el pasado y el presente. Recorrido por las calles de Ansó, reconocido como uno de los pueblos más bonitos de España y posterior visita al museo del Traje. Recorrido por la calles de Echo y visita a un productor local que incluya cata.
- Visita a granja Riorcal: para conocer las labores agrícolas y ganaderas del pasado y del presente. Conocer las razas autóctonas y su recuperación y acercarse a la etnografía.

Cena en Restaurante local

Menú : "Gastronomía del pasado y el presente"

Elementos adicionales posibles:

- Posibilidad de realizar las visitas teatralizadas o de manera lúdica
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles

Oportunidades: Refuerzos e Innovación

Reforzar eventos y dinámicas ya existentes en el territorio

Diferentes eventos que ya existen y están funcionando en el territorio en torno a la historia, cultura y tradición, pueden integrar las actividades anteriormente citadas y/o incorporar nuevas siguiendo la línea de relacionar distintos actores y productos locales.

- PIR. Festival de la música y las culturas pirenaicas.

Es un festival que nació en 1997 con la finalidad de mostrar que los Pirineos tienen una unidad cultural propia, con identidad y diversidad, también muestra los puntos de unión de ambos lados de la cordillera, y es una cultura que sigue viva. En este festival se podrían incorporar algunas de las actividades antes citadas y dar a mostrar la gastronomía pirenaica, y las producciones locales como parte de la cultura.

- Día de exaltación del traje ansotano.

Se celebra todos los años el último domingo de agosto. Está catalogada como fiesta de interés turístico. Las ansotanas y ansotanos se vuelven a vestir ese día con el traje típico de la localidad cuyo origen es de la Edad Media. Ese día se complementa con actividades musicales y culturales así como con degustaciones gastronómicas.

- El Santo Grial (Monasterio de San Pedro de Siresa) y Primitivo Camino de Santiago por Puerto de Palo.

No hay ningún evento que se desarrolle alrededor de estos temas, ni sobre el Santo Grial ni sobre el primitivo camino de Santiago. Esta parte de la historia de los Valles Occidentales podría reforzarse y vincularse con actividades de gastronomía local.

Innovación: creación de nuevos productos y objetos.

- Crear productos artesanales relacionados con la cultura y la historia
- Productos pedagógicos que acerquen al turista a la cultura y a la tradición a través del juego
- Diseño de personajes y visitas teatralizadas para conocer el territorio de manera lúdica

“TRUFITURISMO”

Interés de este tema para el turismo y el territorio:

El trufiturismo se ha convertido en los últimos años en una oportunidad muy clara para el desarrollo del turismo. La provincia de Huesca ha sido capaz de promover el desarrollo de la producción, en relación con la gastronomía y especialmente con reconocidos chefs estrella que valoran en su cocina y así participar en la reputación de este producto.

Cada vez más gente con una cultura trufera específica o, más en general, una cultura micológica tiene curiosidad por conocer la trufa e ir a sus lugares de producción.

Existe, por tanto, una demanda creciente de este tipo de turismo responsable, experiencia y aprendizaje llamado Trufiturismo, que representa una oportunidad para el mundo rural y una forma de diversificación de las granjas de trufas. Esta demanda proviene de los propios turistas, pero también de las principales organizaciones de viajes.

Por otro lado, si otros países, en otros continentes, entran en esta producción, se estima que el aumento en la demanda global de este producto irá más rápido que el aumento en la producción y que este interés creciente será más bien para fomentar un mayor interés en descubrir los lugares tradicionales de producción de la trufa negra, en los tres principales países europeos que son Francia, España e Italia.

El vínculo con la gastronomía debe ser especialmente valorado en el contexto de este turismo, para aprovechar la notoriedad general de la gastronomía francesa y española, a escala mundial.

Localmente, sin duda, es interesante aprovechar la connotación de "montañas" promoviendo la noción de "trufa de los Pirineos" o "trufa de montaña", que quizás le da a la trufa un valor aún máspreciado, raro y natural.

Construcción de una oferta de trufiturismo: *un modelo transferible a otros valles*

El modelo está inspirado en lo que ya se hizo en otros lugares y en el territorio y que funciona bien.

Para el diseño de una oferta turística alrededor de la trufa se han de tener en cuenta los siguientes elementos:

i) Identificar a productores de trufa que estén dispuestos a recibir grupos de visitantes y realizar actividades en sus explotaciones trufas para que los turistas conozcan el cultivo in situ y tengan un acercamiento a la trufa.

ii) Identificar cocineros y restaurantes que trabajen con este producto o estén interesados en introducir este producto en su cocina.

iii) Una vez identificados los actores, será necesario diseñar actividades atractivas para los visitantes.

Para la construcción de una oferta turística ligada a la trufa, podemos ofrecer una actividad de visita y demostración de búsqueda y recolección de trufa en parcela combinada con la opción de degustar en algún restaurante de la zona un menú elaborado a base de trufa. Esta sería una opción turística simple (**actividad 1**).

Si pensamos en un público con ganas de conocer en profundidad tanto el cultivo de la trufa como su versatilidad en la cocina, podemos combinar con la **actividad 1**, actividades formativas de cocina, como podría ser: **actividad 2**, taller de cocina con trufa o con la **actividad 3**, una divertida sesión de Showcooking.

Estas actividades se podrían complementar con una ruta de tapas de trufa por diferentes pueblos del Valle conociendo así también el territorio.

Entorno a esta temática, restaurantes y artesanos podrían innovar su oferta creando nuevos productos agroalimentarios trufados así como productos artesanos relacionados con la trufa, como podrían ser cuchillos para la recolección o almohadillas.



La posibilidad de que se formen los actores de los territorios.

Los distintos actores implicados en estas actividades principalmente los truficultores y los restauradores, pueden tener necesidades para capacitarse en determinados aspectos para que puedan llevar a cabo las actividades.

En el marco del proyecto, las necesidades identificadas en distintas reuniones y entrevistas, apuntaban hacia la necesidad de formación en:

- Legislación y trazabilidad de la trufa y en general en micología,
- Recepción de grupos de turistas (principalmente para productores)
- Características nutricionales y organolépticas de la trufa, métodos de cocinarla y combinarla (principalmente para restauradores).

Las actividades formativas que satisfacen estas necesidades quedan recogidas en el plan de formación.

Ejemplo construcción oferta turística para los Valles Occidentales alrededor temática "Trufiturismo".

Actividad 1: En busca de la trufa

Época del año: Invierno y principios de primavera

Programa: 1 día

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.

- Charla previa sobre la biología de la trufa (en la propia parcela o a modo charla relajada la noche anterior a la visita)
- Descubrimiento del equipo buscador de trufa. Conocimiento del perro y su función, machetes para cavar y almohadillas. (en finca)
- Paseo explicativo "historia de la parcela". Acercamiento al productor y al proyecto.
- Demostración de búsqueda de trufa y búsqueda de trufa de los participantes
- Demostración de limpieza de la trufa y charla sobre su conservación.

Una comida trufera: menú degustación a base de trufa en restaurante de la zona



(Productor extrayendo trufa)

Actividad 2: "Taller de cocina con trufa"

Época del año: Invierno y principios de primavera (trufas frescas)

Programa: 1 día

Iniciación a la cocina con trufa, explicar y demostrar la elaboración de platos sencillos con trufa

- Versatilidad de la trufa. Elaboración de platos sencillos con trufa. "Cocina en casa con trufa".
- Algunas explicaciones simples sobre las características organolépticas de la trufa, buenas asociaciones, la forma de valorar estas características organolépticas y nutricionales de la trufa
- Comida/Cena (dependiendo de cuando se elija la actividad) con lo elaborado por los participantes en el taller de cocina.



(Cocinero Restaurante Molino de Laruéis realizando un taller de cocina micológico)

Actividad 3: "Cena showcooking": El diamante negro

Época del año: Invierno y principios de primavera (trufas frescas)

Programa: 1 día

Sesión showcooking "cocina en directo"

- Versatilidad de la trufa. Elaboración de platos con trufa.
- Algunas explicaciones simples sobre las características organolépticas de la trufa, valorización de las características organolépticas y nutricionales de la trufa. Combinaciones.

Comida/Cena (dependiendo de cuando se elija la actividad) : Menú degustación con lo elaborado en el showcooking

Reforzar actividades y dinámicas territoriales ya existentes

Algunas actividades que ya se realizan en el territorio, podrían verse reforzadas con estas actividades turísticas anteriormente descritas.

- Jornadas de la trufa

Desde hace 4 años en la Comarca de la Jacetania se realizan ya unas jornadas gastronómicas de la trufa. En dichas jornadas donde se realizan salidas, charlas técnicas y talleres de cocina, participan tanto truficultores como establecimientos de hostelería.

- Ruta de tapas

Durante las jornadas de la trufa anteriormente citada, algunos establecimientos principalmente de Jaca, realizan menús, tapas y sugerencias con trufa. Se podría ampliar el tiempo de dinamización a toda la temporada de recolección de trufa así como que se sumarán más establecimientos de hostelería a la creación de tapas trufadas dando valor a este producto.

Innovación: nuevos productos, objetos que se podrían crearse

Alrededor de esta ruta de truficultura y estas actividades concretas descritas anteriormente, otros actores de la zona podrían desarrollar nuevos productos ligados a la trufa y al territorio, que enriquezcan estas ofertas.

- Desayunos con productos locales ofrecidos en los alojamientos.
- Menús exclusivos elaborados para la ruta con la trufa como protagonista pero poniendo en valor y dando a conocer otros productos locales.
- Cesta de productos locales "Valles Occidentales" (Valor producto local / valor productores, valor territorio).
- Crear un envase exclusivo para la trufa fresca.
- Equipos de buscador de trufa: cuchillos y almohadillas.
- Jabones con trufa.
- Productos agroalimentarios: miel trufada, aceite trufado, queso trufado.

Oportunidad de un camino de descubrimiento transfronterizo

Como parte del proyecto, será posible crear una asociación con Val d'Azun, desarrollando en este territorio un camino de descubrimiento de la "trufa del Pibeste", la trufa de la montaña y la comida gastronómica que promueve la gastronomía francesa. Por lo tanto, sería posible insistir en el carácter pirenaico y de montaña de una oferta original de trufiturismo.

“PASTORALISMO”

Interés de este tema para el turismo y el territorio.

- Vincular el turismo y el pastoralismo supone una simbiosis que persigue una lógica de desarrollo territorial de valorización del mismo. Permite conservar las prácticas pastoriles actuales y desarrollar actividades turísticas.
- Turismo y pastoralismo, ambos representan los dos pilares de la economía de montaña que se complementan con la gestión de casas rurales, y otros alojamientos integrados al patrimonio y al paisaje.
- Es una oportunidad para el turista de conocer la vida en montaña: la búsqueda del sentido.
- Las actividades relacionadas con el pastoralismo permiten al turista acercarse a una naturaleza humanizada pero protegida y conservada donde los pastores con sus rebaños han sido los guardianes de la montaña.
- El pastoralismo permite al turista pasar de lo contemplativo a la acción: un turismo vivencial alrededor de los 5 sentidos acompañado del o la pastora.
- El pastoralismo puede responder a unas necesidades del turista que busca evadirse, conectar con la naturaleza, conocer la tradición, disfrutar de la belleza y estimular los 5 sentidos.
- Con los productos agroalimentarios locales provenientes de la ganadería de montaña se pueden ofrecer ofertas gastronómicas auténticas y saludables.
- El pastoralismo ha modelado durante siglos el paisaje, y es este paisaje es la fuente de atractivo que busca ahora el turista.
- El pastoralismo no se articula dentro de una lógica de desarrollo económico vertical, sino en un sistema horizontal: da vida en el pueblo, ayuda al mantenimiento de espacios, existe durante todo el año, puede ayudar a mantener comercios de proximidad, los cuales dan un servicio esencial a la población local y turista, pero también desarrolla productos que responden a esa búsqueda de los sentidos.
- Esta relación turismo-pastoralismo ofrece una oportunidad de educar al turista y complementar al pastor.

Construcción de una oferta de pastoralismo: *un modelo transferible a otros valles.*

Diseñar una “oferta” para el turista alrededor del pastoralismo teniendo como eje de base la gastronomía del Pirineo requiere de los siguientes elementos:

- i) Identificar pastores y ganaderos de ganaderías extensivas que realicen venta directa y que estén dispuestos a recibir grupos de turistas que deseen conocer su oficio de más cerca, dando la opción de acompañar a los que todavía realizan la trashumancia, o la subida a puerto en verano, o la subida a monte regularmente.

ii) Identificar restaurantes en el valle que cocinen con el producto y/o que estén abiertos a integrar e innovar recetas utilizando los productos locales, en este caso, los productos provenientes de estas producciones ganaderas.

Una vez identificados los actores, será necesario crear actividades o valorar las ya existentes de manera a hacerlas atractivas para el turista:

- Se puede trabajar desde una oferta sencilla de una mañana en la que el turista visita al ganadero o al pastor. Durante la visita el/la ganadero/a muestra al turista su explotación y explica los quehaceres diarios de la producción. A esta visita se puede añadir una degustación según el producto en cuestión. Tras la visita, el turista podrá comer en un restaurante local que ofrezca el producto (queso, carne). En lugar de visitar la explotación, se puede optar para aquellas producciones que suban a puerto con su ganado, el hacer la visita directamente a puerto complementado con un paseo (**Actividad 1**).
- Según la época del año y el tipo de producción, otra actividad que podría complementar a la anterior o desarrollarse de manera independiente, es acompañar al pastor/a con su rebaño (**Actividad 2**). Esta “actividad vivencial” puede completarse por parte del productor con otros elementos: explicación del rebaño, características de los animales, de su biología, del beneficio del pastoreo para las zonas de montaña y cómo han ayudado a modelar el paisaje, etc. Es una actividad que puede ofrecerse por ejemplo en una estancia de un fin de semana donde el alojamiento coordine al grupo y lo ponga en relación con el productor.
- Para ganaderos/ pastores dedicados a la producción del queso, una opción adicional es la visita a la quesería (**incluida en Actividad 2 pero a realizar independientemente también**) donde el turista pueda conocer el proceso productivo y finalizar la visita con una degustación y una explicación a modo de taller práctico de “cómo realizar una degustación del queso”. Si el productor cuenta con la capacidad y las infraestructuras, se podría realizar “un taller de queso”. Si el pastor tiene rebaño de leche, previamente se podría realizar una demostración de ordeño.
- Otra manera de ofrecer al turista un mayor acercamiento de las distintas formas de ganadería y pastoreo en montaña sería articulando los distintos sistemas de ganadería de montaña en una misma ruta. El turista es invitado a visitar a 2 o 3 productores y a conocer los diferentes sistemas de ganadería ovina, caprina, vacuno y los trabajos y la vida del pastor en cada caso. Según donde se encuentren las explotaciones, se pueden articular las visitas con una actividad de interpretación del paisaje pastoril (**Actividad 3**).
- La valoración de los productos derivados de la actividad pastoril, como puede ser la lana de oveja (**Actividad 4**), es también una fuente de recursos a la hora de diseñar actividades para el turista. En relación a la lana, se puede pensar en una

demostración del proceso, desde el esquila, a la confección de objetos pasando por su tratamiento.

- También, y según con los recursos con los que cuente el valle, se puede realizar visitas a una granja “educativa” donde de forma muy integral el turista pueda conocer distintos elementos: animales autóctonos, herramientas de trabajo utilizadas antiguamente, tradiciones y costumbres en la ganadería y agricultura, etc.

Todas estas actividades pueden complementarse con una actividad más lúdico-social donde un actor conocedor pueda relatar leyendas e historias relacionadas con el pastoralismo en los valles. Esta actividad se puede realizar en paralelo, o una vez acabadas las actividades, cuando los turistas están en su alojamiento o en el restaurante, o realizando un paseo.

Los restaurantes, en relación con los productores, podrán adoptar distintas formas de presentación del producto y con ello de valorización del producto en cuestión. Una oportunidad para ciertos establecimientos de innovación y de explorar las distintas formas de valorar los recursos del territorio.

Finalmente, otros actores, como los artesanos, podrán completar estas actividades turísticas ya sea porque trabajan con productos derivados (confección de ropa con lana), o porque pueden innovar nuevos productos en relación con el pastoralismo (un bastón de madera, una bolsa de pastor tejida, un objeto de cerámica que haga recordar al turista la montaña, el pastor....).

La posibilidad de que se formen los actores de los territorios

Los distintos actores implicados en estas actividades en torno al pastoralismo, pueden necesitar capacitarse en ciertos aspectos que les permita llevar a cabo las actividades. Estos aspectos pueden variar según los actores, desde cómo realizar una degustación con el turista, o cómo acompañar al grupo de turistas, o qué formas de cocción puedo innovar para ofrecer al turista comida saludable y local.

Las actividades formativas que satisfacen estas necesidades quedan recogidas en el plan de formación.

Ejemplo construcción oferta turística para los Valles Occidentales alrededor temática Pastoralismo.

A continuación se describen una serie de actividades trabajadas en el marco del proyecto durante las reuniones grupales (ver actas en anexo III) con los actores interesados en los Valles Occidentales. Estas actividades se terminarán de concretar posteriormente tras la fase formativa.

Actividad 1: Subiendo a Puerto

Época del año: de Julio a Septiembre

Programa: 1 día

Visita a ganadería en Puerto

- Ruta interpretativa del paisaje (con guía de montaña)
- Visita a la ganadería en puerto. Explicación de la producción ganadera
- Degustación del producto
- Pic nic con producto local

Cena en Restaurante local

Menú “temático” alrededor del pastoralismo para la ocasión con ternera del valle de Aísa

Elementos adicionales posibles:

- Actividad por la tarde lúdico-social en torno al pastoralismo
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles

Actividad 2: Acompañando al pastor

Época del año: Todo el año

Programa: 1 día

Excursión acompañando al pastor

- Excursión interpretativa del paisaje
- Explicación con el pastor del sistema silvopastoril, los trabajos diarios (pastoreo, ordeño, etc)
- Pic nic con producto local
- Visita a quesería: explicación y demostración elaboración productos. Talleres
- Degustación del producto

« Cena de Pastor » en un restaurante local

- Menú “temático” alrededor del pastoralismo diseñado para la ocasión.
- Sesión de historias y leyendas de pastores

Elementos adicionales posibles:

- Actividad por la tarde lúdico-social en torno al pastoralismo
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles

Actividad 3: Interpretación del paisaje pastoril

Época del año: Todo el año

Programa: 1 día

Excursión Interpretación del paisaje pastoril

- Ruta interpretativa del paisaje pastoril vinculando las sinergias entre el pastoralismo y la modelación del paisaje. Explicación sobre las costumbres de la cultura pastoril, conservación del paisaje, manejo del rebaño, aprovechamientos, bordas y mallatas. Reconocimiento de elementos
- Almuerzo (o picnic dependiendo de la duración de la excursión elegida)

Comida en restaurante local

Menú “temático” alrededor del pastoralismo para la ocasión

Elementos adicionales posibles:

- Visita a una alfarería local por la tarde
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles
- Actividad por la tarde lúdico-social en torno al pastoralismo

Actividad 4: Acercamiento a la raza ansotana, valorización de la lana ansotana y otros elementos de los Valles

Época del año: Todo el año

Programa: 1 día

Acercamiento a la raza ansotana, valorización de la lana ansotana y otros elementos del valles

- Explicación de la raza pirenaica ansotana
- Descubrimiento de la lana ansotana: proceso de transformación, usos y costumbres
- Paseo reconocimiento distintas plantas aromáticas
- Taller de elaboración de jabón recubierto con lana ansotana
- Visita Museo del Traje

Comida en restaurante local

Menú “temático” alrededor del pastoralismo para la ocasión con cordero ansotano

Elementos adicionales posibles:

- Visita a una alfarería local
- Visita al museo de interpretación de los Valles Occidentales
- Actividad por la tarde lúdico-social en torno al pastoralismo
- Posibilidad de adquirir una cesta de productos locales de los Valles

Actividad 5: Conocer los animales autóctonos del Pirineo

Época del año: Todo el año

Programa: 1 día

Visita a una granja de montaña

- Visita a la granja (2 opciones):
 - Una visita donde se puede conocer el funcionamiento de las granjas tradicionales del Pirineo y las tareas ganaderas de los animales autóctonos.
 - Un día en la granja donde el visitante tiene la opción de conocer la granja y su entorno, participando en las tareas cotidianas e interactuando con las diferentes especies animales y vegetales autóctonas presentes en la granja.
- Acompañando al rebaño: el visitante junto a un guía interpretador y un pastor acompaña a los animales conociendo los diversos aspectos relacionados con el mundo ganadero tradicional mientras recorre sus montes. (Podría incluir pernocta en un corral de piedra en pleno monte).

Cena en restaurante local

Menú “temático” alrededor del Pastoralismo

Elementos adicionales posibles:

- Demostraciones de esquila en primavera y de escodado en otoño- invierno
- Demostraciones de ordeño
- Talleres de elaboración de bastones y utensilios de pastor.

Oportunidades: Refuerzos e Innovación

Reforzar eventos y dinámicas ya existentes en el territorio

De momento no se ha identificado ningún evento

Innovación: creación de nuevos productos y objetos.

- Creación y recuperación de eventos tradicionales ligados al pastoralismo:
 - Día del cordero ansotano
 - Día del pastor
- Confeccionar elementos que recuerden la vida del pastor y que pueda llevarse el turista:
 - una bolsa de pastor
 - un bastón
- Diseño de vajillas ligado al pastoralismo

CUARTA PARTE:
PRESENTACIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN

I- OBJETIVO DEL PLAN DE FORMACIÓN

El plan de formación pretende ofrecer una serie de actividades formativas que respondan a las necesidades e interés de los actores, para que éstos puedan llevar a cabo las actividades turísticas que han ido diseñando en el marco del proyecto “Elaboración de un modelo de puesta en valor turístico de los productos agroalimentarios del Pirineo”.

Estas actividades formativas van encaminadas a desarrollar conocimientos, aptitudes, así como la incorporación de determinadas habilidades y destrezas en las personas que participen en las acciones formativas.

Dichas acciones formativas, descritas a continuación, son acciones que cubren las necesidades identificadas entre el público objetivo. Los temas de formación se identificaron durante las diferentes reuniones y durante el diseño de las actividades. La reunión 3 permitió validar y completar la lista de estas formaciones y especificar los objetivos y contenidos

Estas formaciones siguen algunos principios básicos, para que se adapten al contexto del proyecto, las expectativas de los actores y su disponibilidad limitada de su tiempo:

- Formaciones de máximo una jornada.
- Formaciones concretas
- Lugares próximos a los actores o viajes agrupados si son más distantes

II- PÚBLICO OBJETIVO

El público objetivo al que va dirigida la formación es:

- Productores agroalimentarios que realizan venta directa.
- Restaurantes y cocineros interesados en conocer nuevas técnicas y tendencias gastronómicas donde se ponga en valor el producto local y la cocina saludable, y que quieran ofrecer degustaciones y menús con producto local relacionadas con las actividades turísticas desarrolladas.

- Alojamientos que estén interesados en acoger turistas que quieran conocer el territorio a través del producto, la alimentación y la gastronomía y realizar algún tipo de actividad en su establecimiento.
- Guías turísticos y guías de aventura interesados en incorporar en su oferta de actividades el acompañamiento de turistas en rutas gastronómicas.
- Artesanos interesados en innovar y crear algún producto adaptado a rutas gastronómicas temáticas.

III- NECESIDADES DE FORMACIÓN

Para el análisis de las necesidades de formación, se ha seguido un modelo de enfoque sociológico basado en el público objetivo.

Para ello se han llevado a cabo diferentes procesos de identificación de necesidades:

- Análisis de la situación actual y la situación futura (hacia dónde queremos llegar). Identificación de las formaciones necesarias para introducir las mejoras y realizar las actividades propuestas colectivamente. Sobre este análisis se hace referencia en cada una de las temáticas desarrolladas.
- Detección de necesidades formativas de forma colectiva en las diferentes reuniones grupales realizadas y en el cuestionario
- Detección de necesidades formativas individuales recogidas en las entrevistas individuales y en el cuestionario

Algunas de las necesidades individuales identificadas, son de carácter informativo, principalmente haciendo referencia a aspectos legales. Este tipo de necesidades se solventará con un apoyo técnico y acompañamiento individualizado. Algunos ejemplos:

- Información sobre los requerimientos legales por parte de un productor a la hora de dar a conocer su explotación a un grupo de turistas (seguros, necesidad de contratar un guía, etc.)
- Información sobre la posibilidad de un alojamiento de utilizar hortalizas de su propio huerto en los menús y posibilidad de venta directa del excedente.
- Mínimos sanitarios requeridos para la realización de talleres demostrativos de elaborados (agroalimentarios y/o cosméticos) y para la realización de degustaciones de productos.

La siguiente tabla muestra las necesidades de formación identificadas, así como el público objetivo. Este público objetivo no es exclusivo, por supuesto, diferentes actores que participarán en los nuevos "sectores" económicos puestos en marcha que podrían estar interesados en estas formaciones:

Público objetivo	Necesidades identificadas	Código
Productores	Definición del precio. Organización de los suministros. Confección y distribución de una cesta “recuerdo” colectiva	01
Productores, alojamientos, restaurantes, guías	Acompañamiento guiado. Aspectos técnicos para recibir a los turistas en las instalaciones (infraestructura mínima requerida, conocimiento de las necesidades de los turistas, la comunicación con turistas, verbal y no verbal)	02
Productores y restauradores	Cuestiones sobre la legislación y trazabilidad en truficultura y setas silvestres.	03
Guías, restauradores, productores	Conocimiento sobre el pastoralismo, los productos, el contexto pastoral en general. Propuestas pedagógicas para acompañar al turista.	04
Productores, restauradores.	Elaboración de nuevos productos agroalimentarios: patés con carne y carne + setas	05
Productores, restauradores.	Elaboración de nuevos productos agroalimentarios: patés a base de recetas de verduras y setas	06
Productores, restauradores.	Elaboración de nuevos productos agroalimentarios: productos deshidratados, barritas energéticas artesanales, etc	07
Restaurantes	Cocinar con setas silvestres y con trufa. Aprendizaje de nuevas técnicas de cocina relacionadas con las nuevas tendencias	08
Restaurantes	Conocimiento nutricional. Aprendizaje de nuevas técnicas de “cocina sana” utilizando producto local. Innovación culinaria.	09
Productores, restaurantes, guías, animadores	Conocimientos básicos del mecanismo del gusto. Aprendizaje de diferentes técnicas de degustación.	10
Guías, animadores, restauradores, artesanos.	Aprender a identificar la flora de los valles, su importancia, sus usos (alimentarios principalmente). Saber recolectar y conservar.	11
Guías, animadores	Prácticas del bienestar: Movimientos gimnásticos (gimnasia suave), respiración, marcha consciente, meditación, etc.	12
Guías, animadores, restauradores especializados	Ecología de las setas comestibles y pedagogía del descubrimiento de setas comestibles. Enfoque sensorial de setas silvestres.	13
Productores	Cultivo de setas en paja y madera	14
Guías, animadores	Creación o finalización de herramientas pedagógicas	15

IV- PLAN DE FORMACIÓN

Condiciones generales

- ✓ Formaciones gratuitas
- ✓ Inscripciones obligatorias por adelantado.
- ✓ No se incluyen los gastos de desplazamientos ni comidas. Prevista una comida de bajo coste, basada en productos locales y relacionada con el tema de la formación; inscripción previa necesaria.

Título de la formación (Cód. 01)	Razonar colectivamente la composición de la cesta colectiva. Cálculo del precio de su producto y organización de su distribución en el marco de una oferta turística global y colectiva (1 día)
Público objetivo	Productores y artesanos que realizan venta directa
Objetivos de la formación	Saber calcular el precio en función de los indicadores económicos clásicos (cálculos de márgenes, etc.) Saber planificar su producción en función de la demanda específica del mercado turístico Saber planificar la producción de acuerdo a las necesidades
Contenido	<u>Mañana</u> Diseño de la cesta colectiva: ¿Cuáles son las expectativas de los turistas? ¿Cuál es la necesidad en términos de diversidad? ¿Qué cantidad para cada producto? ¿Qué tipo de envase/formato? Organización de la recepción de productos, de la preparación de las cestas y de la comercialización. Restricciones legales y soluciones. <u>Tarde</u> Demostración de cálculos de precios basados en ejemplos concretos. Demostración de herramientas sencillas de planificación a partir de ejemplos concretos Aplicación en los productos de los productores presentes
Método	Demostración de ejemplos de cestas colectivas Contribución del conocimientos sobre las expectativas de los turistas Demostración de ejemplos de envases eficientes e intercambios de ideas sobre este tema Explicaciones sobre experiencias ya existentes de organizaciones colectivas para vender este tipo de cestas. Sesión de animación para resolver esta cuestión como parte de este proyecto turístico. Demostración de ejemplos de cálculos de precios y ejemplos de planificación Aplicación dirigida a los casos de los productores actuales.
Facilitadores de la formación	- Dinamizadores del proyecto - Formador externo especializado en organización, marketing y comercio
Lugares de la formación	1 sesión en Valles Occidentales 1 sesión en Tella (nueva tienda) 1 sesión en Val Louron (Mairie de Vielle-Louron)
Periodo	Mitad de Septiembre - Octubre. Fechas por concretar.
Requisitos	Traer muestras de sus productos Conocimiento de los principales datos económicos relacionados con la elaboración de sus productos (margen bruto, otros elementos de evaluación)

Título de la formación (Cód. 02)	Condiciones de recepción de turistas en empresas de producción agrícola y artesanal: aspectos técnicos y aspectos reglamentarios (1 día)
Público objetivo	Productores agrícolas, artesanos, alojamientos, guías involucrados en proyectos de recepción de público
Objetivos de la formación	Conocimiento de las necesidades y expectativas del público. Infraestructuras mínimas. Aspectos reglamentarios Elementos de comunicación Elementos de conocimiento sobre el público español, francés y de otros países.
Contenido y método	<i>Mañana (en aula)</i> Información teórica básica sobre los mínimos de infraestructura: aspectos técnicos y aspectos normativos. Juego de rol para ilustrar y explicar las expectativas de los turistas de diferentes países. <i>Tarde (visitas a explotaciones)</i> Ejercicio colectivo de análisis de casos concretos (una explotación agrícola y un taller artesanal): diagnóstico y propuestas de mejora. Presentación para estudio rápido de otros ejemplos (proyección en sala)
Facilitadores de la formación	- Dinamizadores del proyecto. - Formador externo especializado en conocimiento de público.
Lugares de formación	1 sesión en Valles Occidentales 1 sesión en Norte de Sobrarbe (Ayuntamiento de Bielsa por la mañana) 1 sesión en Val Louron (Ayuntamiento de Genos por la mañana)
Periodo	Mediados de Septiembre - Octubre. Fechas por concretar
Requisitos	Traer dos o tres fotos de sus propias instalaciones en un USB → posibilidad de hacer una presentación con diapositivas de las fotos traídas por los participantes para realizar un estudio comparativo y aconsejar (ver "contenido y método")

Título de la formación (Cód. 03)	Legislación y trazabilidad de la trufa negra y de las setas silvestres. Ejemplo de buenas prácticas turísticas.
Público objetivo	Productores, artesanos agroalimentarios, restauradores, guías, políticos territoriales
Objetivos de la formación	Proporcionar conocimientos legislativos y técnicos sobre todos los aspectos de la cadena de valor, en el ámbito de la trufa y de las setas silvestres.
Contenido y método	Para cada uno de los ámbitos: Aportación de información e ilustraciones sobre los puntos siguientes: Contexto general actual y su evolución. Las expectativas de los consumidores. Conocimiento de la legislación. Experiencias actuales de buenas prácticas comerciales y turísticas. Debate, análisis de los casos presentados por los participantes: Diagnóstico y propuestas.
Facilitadores de la formación	- Dinamizadores del proyecto. - Formador exterior (CITA de Zaragoza)
Lugar de formación	Sesión común Valles Occidentales y Norte de Sobrarbe (lugar intermedio)
Periodo	Mediados de Septiembre- Octubre. Fechar por concretar
Requisitos	Para los participantes que tengan un proyecto de valorización: Traer dos o tres fotos presentando el contexto del proyecto.

Título de la formación (Cód. 04)	Los sistemas agrícolas y pastorales de montaña. Valorizaciones pedagógicas y turísticas.
Público objetivo	Guías, productores, restauradores
Objetivos de la formación	Comprender los sistemas agrícolas de los Pirineos centrales, particularmente el pastoralismo, conocimiento de los productos y sus factores de calidad. Adquisición o profundización de conocimientos pedagógicos para acompañar al turista en el tema del descubrimiento.
Contenido y método	Estudio de un caso concreto dentro del paisaje pastoral. Construcción colectiva de un panel pedagógico que presente a partir de dibujos y textos sencillos, los elementos clave del sistema pastoril y su dinámica estacional (movimientos de los animales) Análisis de las relaciones entre los elementos de los sistemas agrarios de montaña. Análisis de herramienta pedagógicas existentes. Elaboración colectiva de los ejes narrativos pedagógicos, incluida la degustación de productos (queso, etc).
Facilitadores de la formación	Dinamizadores del proyecto, especialistas en pedagogía (naturaleza, agricultura)
Lugar de formación	1 sesión en los Valles Occidentales.
Periodo	Mitad de septiembre- Octubre. Fechar por concretar.
Requisitos	Para los participantes que tienen un proyectos de valorización turística: Traer dos o tres fotos presentando el contexto pastoral del proyecto

Título de la formación (Cód. 05)	Patés innovadores y dietéticos, a base de carne o de carne y setas
Público objetivo	Productores, artesanos agroalimentarios
Objetivos de la formación	Diseñar y elaborar nuevos productos agroalimentarios del tipo patés a base de carnes y patés a base de carne y setas. Elaborar productos que den valor a los productos locales y conocer aspectos nutricionales recientes.
Contenido y método	Información nutricional. Propuesta de especificaciones sobre los principios nutricionales (uso de fuentes naturales de antioxidantes, limitación de la reacción de Maillard, etc) Trabajo sobre recetas gastronómicas innovadoras Esterilizaciones Degustación/evaluación/ debate
Facilitadores de la formación	Ingeniero Agrónomo. Médico nutricionista. Cocinero. Conservador
Lugares de formación y periodos	1 sesión en Sobrarbe. Cocina del restaurantes de Lamiana. Martes 2 de octubre. 1 sesión en el Val - d'Azun-Hautacam. 28 Septiembre
Requisitos	Productores artesanos dedicados a proyectos artesanales y comercialización en circuitos cortos

Título de la formación (Cód. 06)	Patés a base de vegetales y setas
Público objetivo	Productores, artesanos agroalimentarios, restauradores
Objetivos de la formación	Diseñar y elaborar nuevos productos agroalimentarios de tipo patés hechos con verduras y setas. Productos que valorizan los productos locales y conocimientos nutricionales recientes.
Contenido y método	Información nutricional. Propuesta de especificaciones sobre los principios nutricionales Trabajar recetas gastronómicas innovadoras Esterilizaciones Degustación / evaluación/ debate
Facilitadores de la formación	Ingeniero Agrónomo. Médico nutricionista. Cocinero. Conservador.
Lugar de formación y periodo.	1 sesión en el Valle de Chistau. Miércoles 3 de Octubre.

Título de la formación (Cód. 07)	Nuevos productos agroalimentarios: productos deshidratados, barritas energéticas artesanales, etc.
Público objetivo	Productores, artesanos agroalimentarios
Objetivos de la formación	Diseñar y elaborar productos agroalimentarios artesanales hechos con vegetales deshidratados: frutos deshidratados, barritas energéticas artesanales, en relación con las actividades de senderismo.
Contenido y método	Información nutricional de este tipo de productos. Información de técnicas sobre métodos y condiciones de secado. Reflexiones de envasado. Taller de elaboración de productos.
Facilitadores de la formación	Ingeniero Agrónomo. Médico nutricionista.
Lugar de formación	1 sesión de una jornada en el Valle de Louron.

Título de la formación (Cód. 08)	Cocina con setas silvestres y cocina con trufa. Aprendizaje de nuevas técnicas de cocina relacionadas con las nuevas tendencias alimentarias.
Público objetivo	Restauradores, guías
Objetivos de la formación	Aprendizaje de reglas sencillas de cocina para valorizar las características organolépticas y nutricionales de las setas silvestres y las trufas.
Contenido y método	Información nutricional sobre estos productos Información sobre las nuevas tendencias alimentarias Demostraciones de técnicas de cocina, modos de cocción. Trabajar sobre las asociaciones alimentarias con productos de origen animal y vegetal. Asociaciones con bebidas (vinos en especial)

	Composición de menús.
Facilitadores de la formación	Cocinero reconocido. Ingeniero agrónomo. Médico nutricionista.
Lugares de formación	1 sesión en val d'Azun 1 sesión en el Norte de Sobrarbe (Chistau)

Título de la formación (Cód. 09)	La cocina dietética innovadora de productos locales y la pedagogía para iniciar al público turista en las “comidas de bienestar”
Público objetivo	Productores, restauradores, guías
Objetivos de la formación	Aprendizaje de las reglas simples de cocina para poner en valor de manera equilibrada las características gastronómicas (organolépticas) y nutricionales de los productos locales.
Contenido y método	Taller teórico y práctico. Información e intercambio de buenas prácticas. Información nutricional sobre los productos locales comunes: carnes, quesos, verduras, frutas y sobre la fisiología de la nutrición. Información sobre las nuevas tendencias alimentarias Demostraciones e intercambios sobre técnicas simples de cocina, con un enfoque en los métodos de cocción. Trabajar sobre las asociaciones de alimentos y la composición de menús
Facilitadores de la formación	Cocinero reconocido. Ingeniero agrónomo. Médico nutricionista.
Lugares de formación	1 sesión en val d'Azun 1 sesión en norte de Sobrarbe (Chistau)

Título de la capacitación (Cód. 10)	Conocimientos básicos de los mecanismos del gusto. Aprendizaje de diferentes técnicas de degustación
Público objetivo	Productores, restauradores, guías.
Objetivos de la formación	Comprender los mecanismos fisiológicos y psicológicos del gusto. Aprendizaje de técnicas de degustación. Valorización pedagógica y turística.
Contenido y método	Taller teórico y práctico. Aportación de información e intercambio de buenas prácticas. Información sobre los mecanismos del gusto: ilustraciones a través de ejercicios prácticos. Aprendizaje de “tablas de degustación” de diferentes productos locales. Propuestas de métodos pedagógicos para desarrollar talleres de degustación destinados al turista.
Facilitadores de la formación	Médico especialista en los mecanismos del gusto. Ingeniero agrónomo
Lugar	1 sesión en val Louron 1 sesión en Jacetania

Título de la formación (Cód. 11)	Aprender a identificar la flora de los valles, su importancia, sus usos (principalmente alimentarios). Cómo recolectar y conservar (flora de otoño)
Público objetivo	Productores, restauradores, guías
Objetivos de la formación	Conocimiento de las plantas silvestres comestibles de los Pirineos y sus intereses nutricionales y culinarios.
Contenido y método	Taller teórico y práctico. Aportación de información e intercambio de buenas prácticas. Información sobre las plantas comestibles comunes, sus usos tradicionales y actuales, sus virtudes gastronómicas y nutricionales. Talleres de preparación culinaria y transformación con fines de conservación. Know-how pedagógico para una valorización turística de esta actividad.
Facilitadores de la formación	Recolectora profesional, acompañante de montaña especializado. Ingeniero agrónomo
Lugares	1 sesión en Val d'Azun 1 sesión en Jacetania

Título de la formación (Cód. 12)	Prácticas del bienestar: Movimientos gimnásticos (gimnasia suave), respiración, caminar consciente, meditación, etc.
Público objetivo	Guías, interesados especializados
Objetivos de la formación	Intercambio de buenas prácticas de bienestar y desarrollo de propuestas turísticas.
Contenido y método	Taller práctico y teórico. Intercambio de buenas prácticas en relación a prácticas "para todo público" de yoga, Qi-Gong, meditación, etc. con el propósito de elaborar propuestas turísticas del tipo "iniciación a las prácticas de bienestar". Información sobre los mecanismos fisiológicos y psicológicos del bienestar. Elaboración colectiva de ejes narrativos pedagógicos.
Facilitadores de la formación	Intercambio de buenas prácticas entre participantes ya especializados. Animación de la sesión por un profesor de gestión de estrés y practicante de diversas disciplinas de bienestar.
Lugares	1 sesión en Val Louron, en exterior si el tiempo lo permite.

Título de la formación (Cód. 13)	Ecología de las setas comestibles y pedagogía de descubrimiento de setas comestibles Enfoque sensorial de las setas silvestres.
Público objetivo	Guías, restauradores especializados
Objetivos de la formación	Conocimientos básicos de ecología y del funcionamiento de las setas comestibles. Adquisición o profundización de conocimientos pedagógicos en este campo.
Contenido y método	Taller teórico y práctico Explicaciones sencillas sobre el funcionamiento de las setas del bosque. Claves para determinar algunas familias y especies comunes. Aprendizaje de una matriz con enfoque sensorial de las setas

	Demostraciones prácticas pedagógicas para construir propuestas turísticas.
Facilitadores de la formación	Ingeniero y pedagogo especializado. Intercambio de buenas prácticas entre los participantes ya especializados.
Lugares	1 sesión en Val d'Azun 1 sesión en el norte de Sobrarbe (Valle de Chistau)

Título de la formación (Cód. 14)	Cultivo de setas silvestres en paja y madera
Público objetivo	Agricultores, guías
Objetivos de la formación	Aprendizaje de técnicas artesanales del cultivo de setas comestibles en residuos agrícolas y en madera.
Contenido y método	Taller práctico Demostración de técnicas simples para instalar un cultivo a pequeña escala artesanal de setas comestibles. Fabricación de la « semilla » o « blanco». Fabricación de sustrato. Explicaciones sobre las condiciones de fructificación. Consejos para la recolección y la valorización. Asesoramiento para una valoración pedagógica y turística.
Facilitadores de la formación	Ingeniero y pedagogo especializado
Lugares	1 sesión en Val Louron 1 sesión en Norte de Sobrarbe (Valle de Chistau)

Título de la formación (Cód. 15)	Diseño de herramientas pedagógicas y juegos de descubrimiento.
Público objetivo	Empresas organizadoras de viajes, guías de montaña, productores, otros actores que participen en las estancias turísticas temáticas
Objetivos de la formación	Diseñar herramientas pedagógicas simples para actividades turísticas de descubrimiento, sobre las temáticas de patrimonio agrícola, gastronomía, bosque y micología.
Contenido y método	Taller de animación utilizando herramientas y métodos gráficos (dibujo, acuarela, etc) y talleres de escritura. Diseño de juegos de descubrimiento.
Facilitadores de la formación	Pedagogo y diseñador gráfico especializado. Dinamizadores del proyecto. Intercambio de buenas prácticas de los participantes ya especializados.
Lugares y periodos	1 sesión en Val Louron 1 sesión en val Louron 1 sesión en el Norte de Sobrarbe(Tella) 1 sesión en Jacetania

QUINTA PARTE:

EJEMPLOS DE DOCUMENTOS UTILIZADOS PARA LA DINAMIZACIÓN (SELECCIÓN)

A- VALLES OCCIDENTALES

DOCUMENTO A.1: RELACIÓN DE INVITADOS Y ASISTENTES



Hecho en los
Pirineos



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: 21 de marzo 2018	Hora: 10:30	Lugar: Echo

RELACIÓN DE INVITADOS	CONTROL ASISTENCIA	
	SI	NO
Tenera de Aisa	SI	NO
Borda Juan Ramón	SI	NO
Albergue de Aisa	SI	NO
Casa Estarrún	SI	NO
Fior de Aspe	SI	NO
Posada Las Tiesas	SI	NO
Ojos Pirineicos	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
Ecohuerta 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
Ci Megalitismo	SI	NO

DOCUMENTO A.2: HOJAS DE FIRMAS






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

Reunión 1. Valles Occidentales y Canal de Berdún
Asistentes: Fecha: 21 de Marzo 2018 Lugar: Echo Hora inicio: 10:30
 Hora fin: 12:30

NOMBRE Y APELLIDOS	EMPRESA/ACTIVIDAD QUE REPRESENTA	E-MAIL	FIRMA
Alfredo Garcia Legarce	Rta Cantere	alfredogarcialegarce@gmail.com	
Natalia Manso de Arizaga Pallares	corduro ansoñator	nmdesp@yahoo.es	
MARTA JARIN BRUVE	Val d'Echo ACTIVA	info@valdechoactiva.com	
GEMA FONDEVILA MARIEN	C.I. Megalitismo	centromegalitismo@gmail.com	
Guil Spinauez	Gusteros - OZA -	guilsp@telefonica.net	
MARIA BOLI LAPAZA	BORDA BISACTICO.	bordabisactico@hotmail.com	
SUQU BOSC PUJO	CHESITAS	CHESITA@CHESITAS.COM	
ANNE SOTR THOMAS	ASOCIACIÓN HIRONDEL	assoc.hirondel@gmail.com	
MARÍA CUCIÓN MARÍN	ASOCIACIÓN HIRONDEL	assoc.hirondel@gmail.com	






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

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

NOMBRE Y APELLIDOS	EMPRESA/ACTIVIDAD QUE REPRESENTA	E-MAIL	FIRMA
MARIA BOLI LAPAZA	BORDA BISACTICO	bordabisactico@hotmail.com	
MARIA BUENO GOMEZ	QUESSERIA BAJOS EL ROSLE	afrikactiva@hotmail.com	
LUCIA CARRERASAN IDORO	HOTEL USOU	informacion@hotelusou.com	
GEMA FONDEVILA MARIEN	C.I. MEGALITISMO	centromegalitismo@gmail.com	
MARTA JARIN BRUVE	VAL D' ECHO ACTIVA	info@valdechoactiva.com	
Peter Rich	CASA SARASA	info@casasarasa.com	
Julio Cesar Bascido W. Thuer	Neoua	ceouneeduet.e	
Natalia Manso de Arizaga Pallares	Franjería Marco Gastón Casa Rural Urbala	nmdesp@yahoo.es	
BANCA ALFONSO	Alfareria en Anso casa Tureta	alfareriaenanso@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:

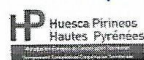
1.- Organización de la reunión	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 4
2.- Duración de la reunión	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
3.- Horario de la reunión	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 4
4.- Cumplimiento del contenido	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4

ACTIVIDAD

1.- Información facilitada /Claridad	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 4
2.- Metodología y dinámicas utilizadas durante la reunión	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 4
3.- Material entregado (documentación)	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
4.- Participación de los asistentes	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 4

EVALUACIÓN GLOBAL

1.- Cumplimiento del objetivo de la reunión	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 4
2.- Contenido de la reunión	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4
3.- Satisfacción	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input checked="" type="checkbox"/> 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

<p>Nombre y empresa a la que representa:</p> <p>e-mail:</p> <p>Teléfono de contacto:</p>

<p>Marcar actividad que realiza</p>	<p>Producción Restauración Alojamiento Turismo activo Artesanía Otros (especificar)</p>
<p>Breve descripción de su actividad</p>	
<p>Con que temática te identificarías más (Ejemplo: Pastoralismo, bosque, bienestar, camino de Santiago...)</p>	
<p>Descripción del entorno donde se encuentra(Ubicación)</p>	
<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.....de.....2018

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.hirondel@gmail.com.

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

<p>Nombre y empresa a la que representa:</p> <p>e-mail:</p> <p>Teléfono de contacto:</p>

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

DOCUMENTO B.1: INFORME DE LA REUNIÓN 1 DE 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 Hernández Roy – Paté de l’Ainsa
Alberto Palacín Fillat – Chistau Natura
Andres Bielsa Miro – Quesos Artesano de Saravillo
Santiago Lozano Pardo – Artesanía (Cuero, Madera)
Manolo Latre Clemente – OrdesArtesano
Modesto Bielsa Campo – Carnicería
Juan José Naranjo – Solomonte experiencias
Elena Tellos Monéo - Solomonte experiencias
Pedro Sampietro – 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

Excusados:

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?

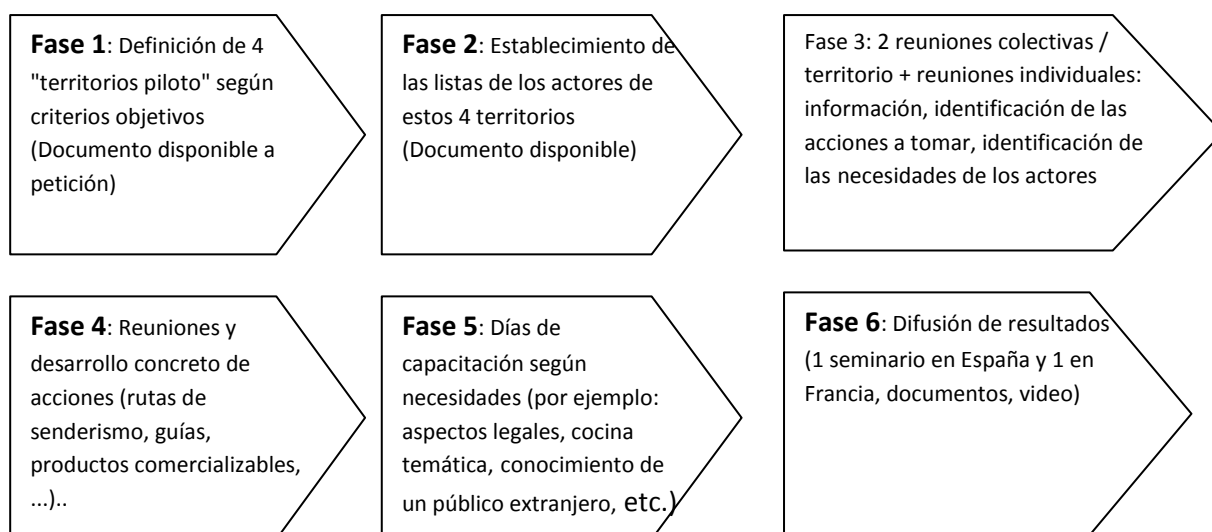
Cambiar las cosas para ir a la oferta turística más centrado en el patrimonio cultural y la gastronomía (= una dimensión del patrimonio cultural) y multiplicar las otras ofertas para el público de mayor poder adquisitivo implica una serie de adaptación:

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-Argelès 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"

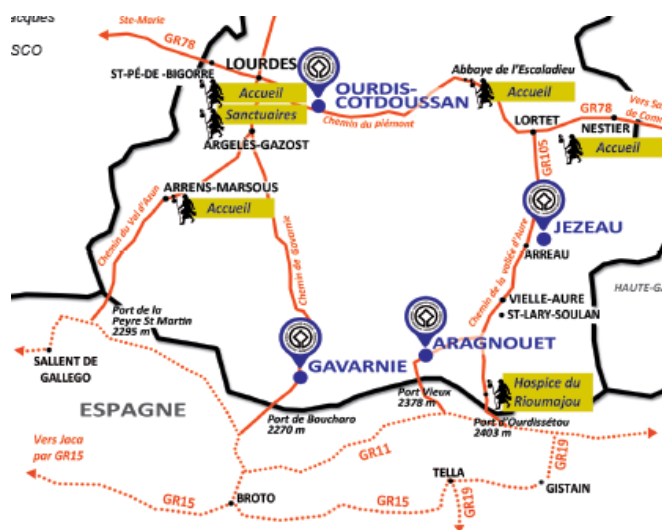
Una creciente demanda de turistas está en camino a Saint-Jacques con un interés particular por las ofertas de estancias cortas de iniciación.

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.

DOCUMENTO B 2: INVITACIÓN REUNIÓN 3 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.

DOCUMENTO B.3: PRESENTACIÓN PPT REUNIÓN 3 SOBRARBE

(Ésta presentación resume los resultados de las fases 3 y 4 y la articulación con los formaciones futuras)



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

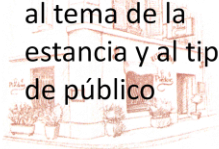
V-compromiso de los interesados

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 ...

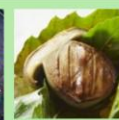
(+ Picnic basado en productos forestales Comidas de setas y productos



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

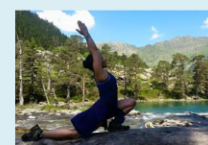
Actividad 3: Intermedios "meditación natural"

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



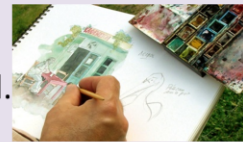
Actividad 2: "Los tesoros ocultos del patrimonio, en el camino"

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)

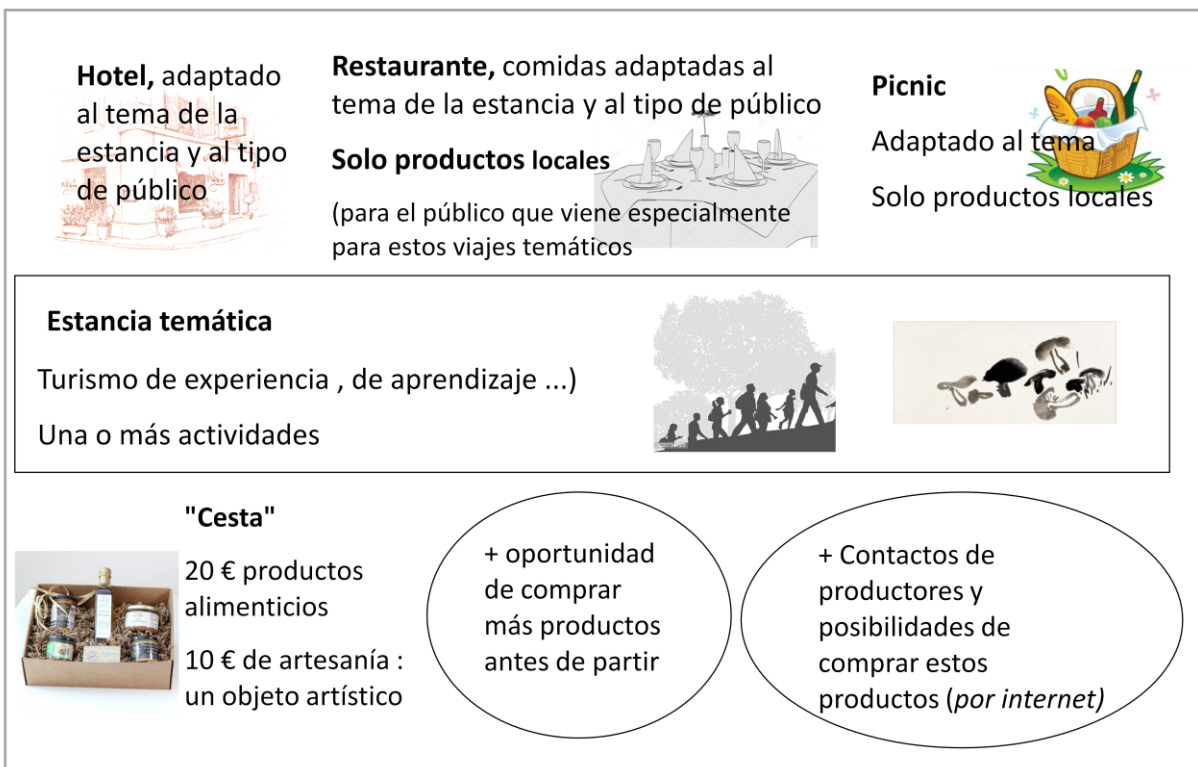
La presentación tuvo como objetivo recordar el marco general de esta acción que concierne al norte de Sobrarbe así como a otros tres territorios, para luego describir el progreso del proyecto y los cinco temas turísticos que se han desarrollado hasta ahora.

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 Y PROXIMIDADES

DOCUMENTO C.1: INVITACIÓN REUNIÓN 1 EN 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 EFAD8/15 INSPYR financé par le Fonds Européen de Développement Régional
Action spécifique « Modèles touristiques valléens »

Programme de la réunion sur la démarche « Modèles touristiques valléen »

(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

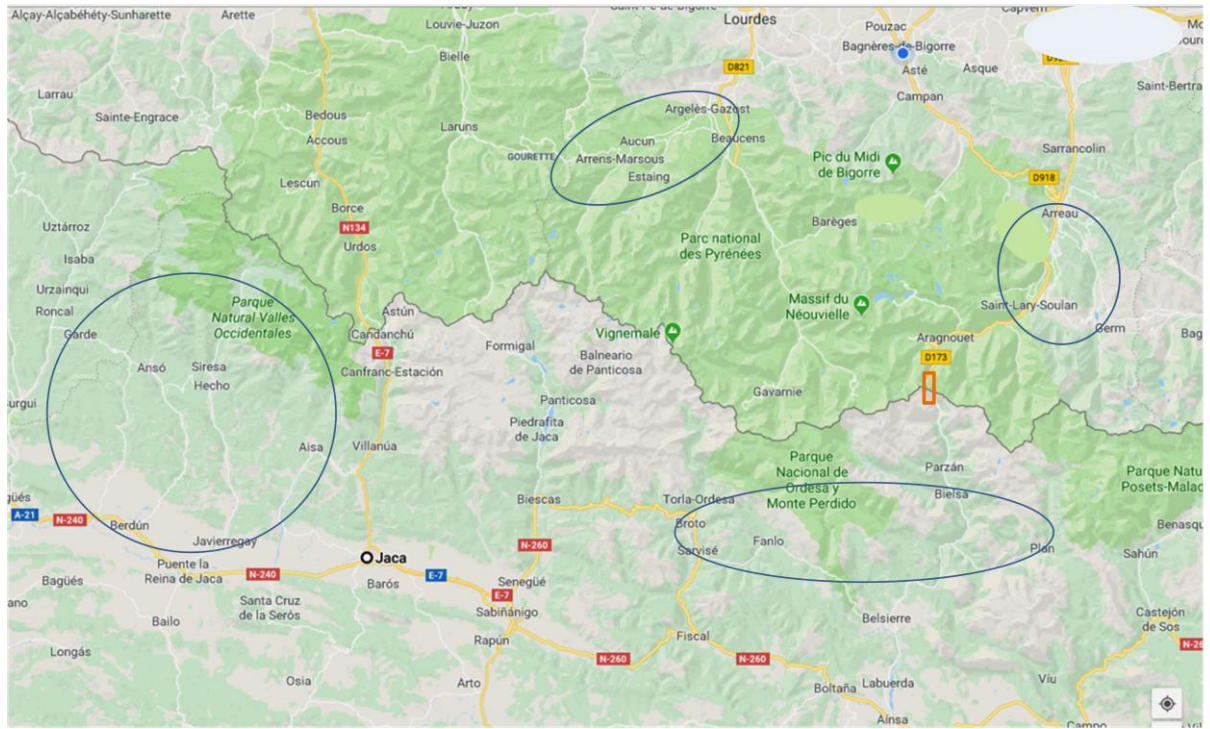
« Modèles touristiques valléens » :

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 :

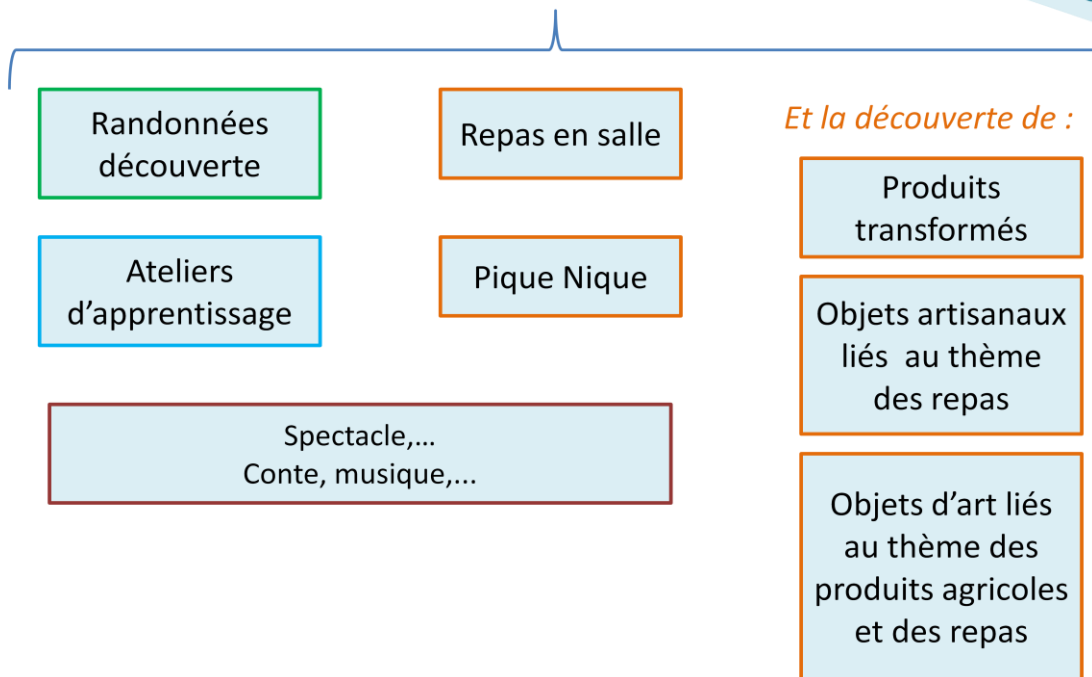
- 4 territoires pilotes
 - Dans chaque territoire :
 - Des rencontres entre les acteurs, pour décider des thèmes à développer
 - Des groupes de travail pour développer des projets concrets.
 - La possibilité d'organiser des formations ponctuelles à la carte pour développer un produit (ex: recette agroalimentaire), 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
-

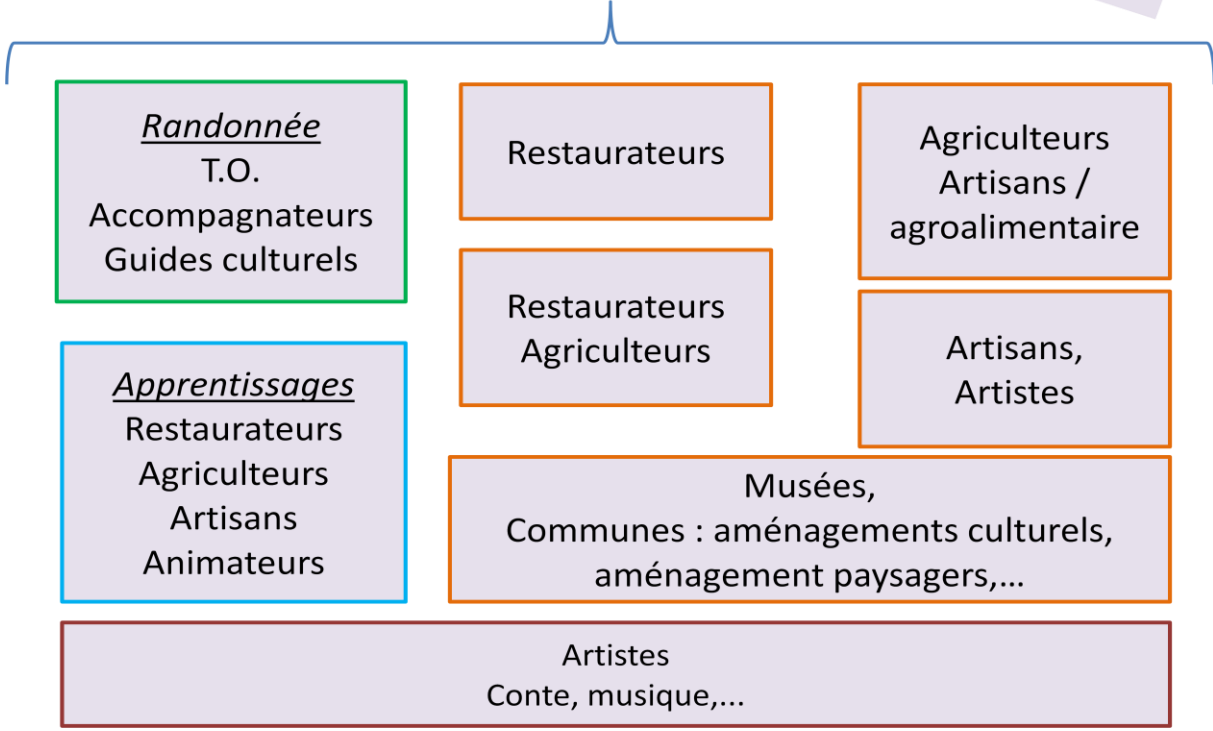


Les éléments de l'offre touristique (Pass)

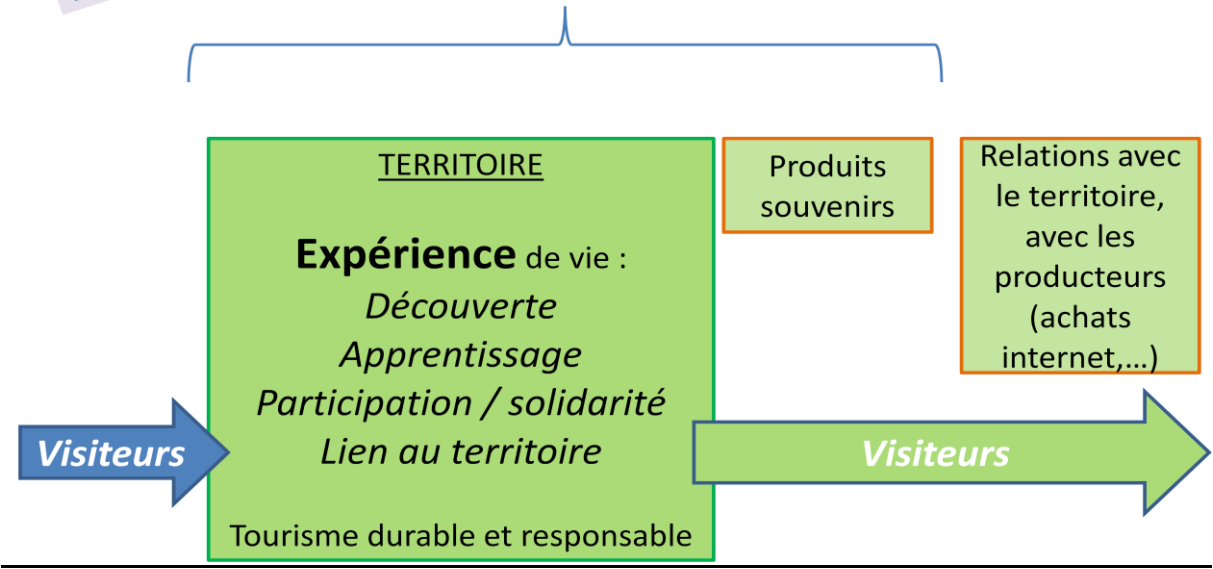
Les expériences



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 Accueil Apéritif thématique Repas thématique	Soirée 1 Activité culturelle : exemple : contes, pour introduire la thématique	Matinée Visite découverte <i>Elevage, pastoralisme, « élevages viande » (ferme, paysages,..)</i>	Midi Apéritif thématique Repas thématique <i>le « pique-nique de l'éleveur »</i>	Après-midi Visite découverte <i>Visite et atelier découverte (produits de la laine, confection d'un pâté,...)</i>	Soirée 2 Apéritif thématique Repas thématique <i>: cuisine valorisant les produits carnés</i>	Soirée 2 Activité culturelle : exemple : chants, musique,...
---	--	---	--	--	---	--

Matinée Visite découverte <i>Elevage et fabrication du fromage</i>	Midi Apéritif thématique Repas thématique <i>Pique nique : fromages, noix, vin,...</i>	Après-midi Visite découverte <i>Atelier découverte : dégustations comparées de fromages, atelier fabrication,...</i>	Après-midi 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** ?*

DOCUMENTO C.3: INFORME DE LA RÉUNION 1 À SAINT-SAVIN

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION DU 27 MARS 2018, À 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

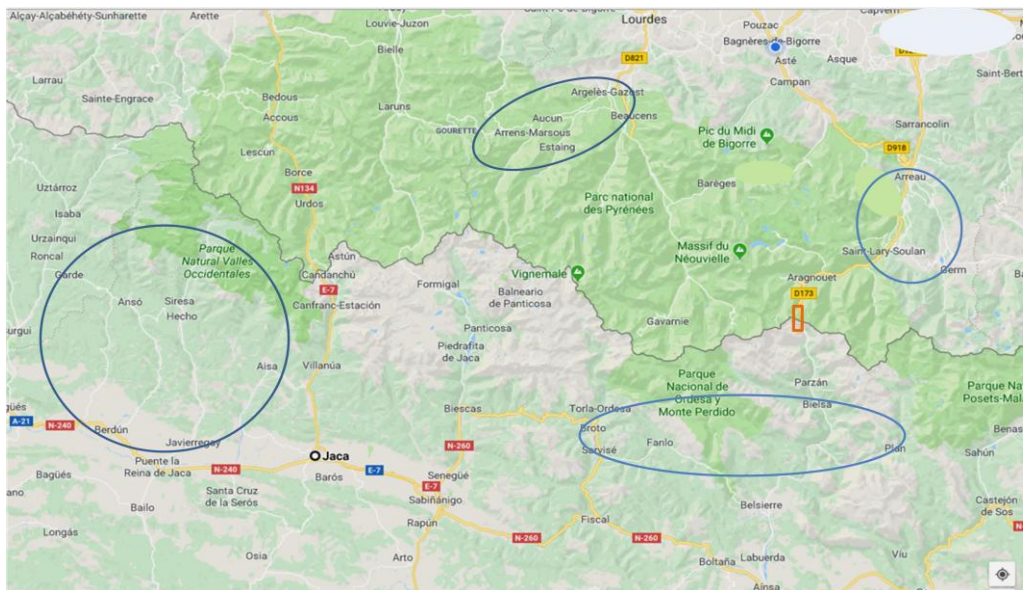
La présentation visait à rappeler le cadre général de cette action qui concerne la Val d'Azun. Cette action s'inscrit dans le cadre d'un projet de coopération européenne (programme transfrontalier POCTEFA) intitulé « Fait en Pyrénées ».

Le projet « Fait en Pyrénées » a pour objet général une coopération entre la province de Huesca et les Hautes-Pyrénées pour favoriser :

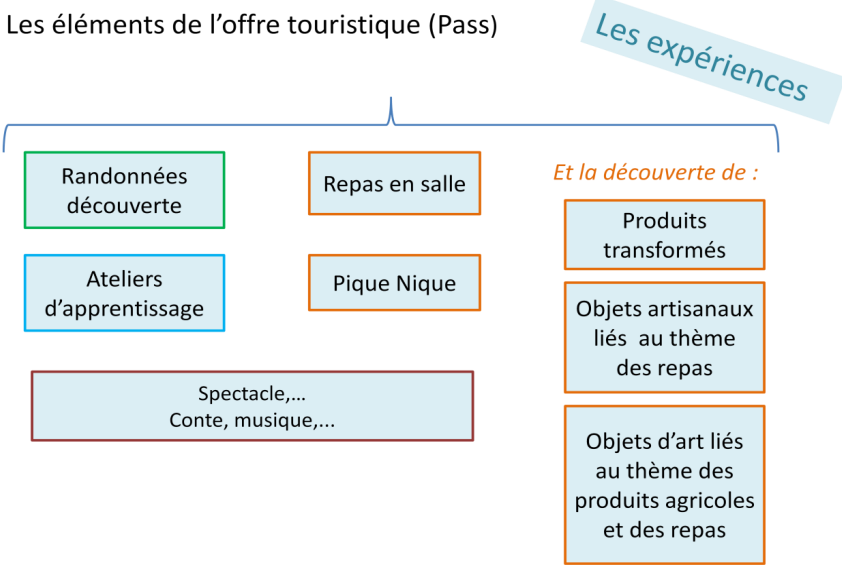
- Les circuits courts de commercialisation des produits agricoles locaux
- L'identité et la valorisation de la gastronomie pyrénéenne
- Les synergies entre agriculture et tourisme

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.

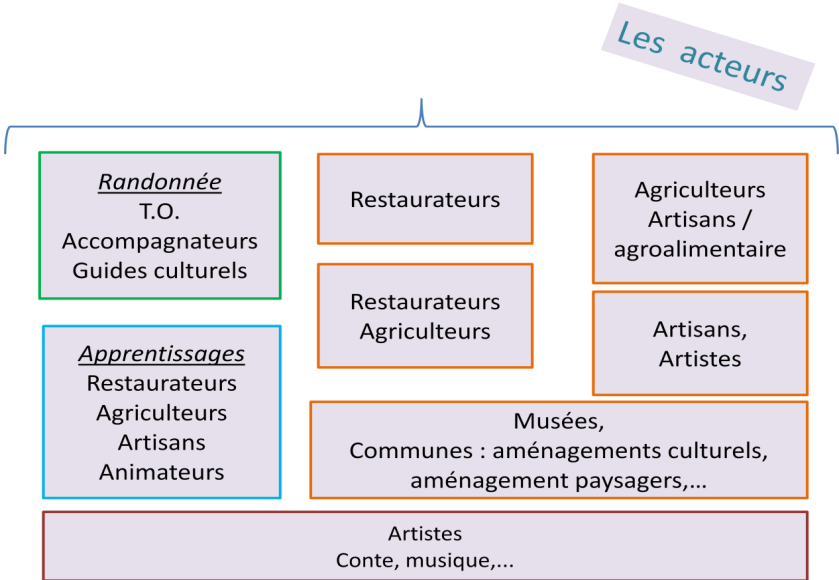
Cette action concerne 4 territoires, français et espagnols, qui ont été choisis en fonction de critères comme la présence de producteurs agricoles commercialisant leurs produits en circuits courts, la présence de restaurants engagés dans une démarche de valorisation des produits locaux, la présence de 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>Été</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

DOCUMENTO D.1: INFORME REUNIÓN 3 AURE ET LOURON

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION DU 21 JUIN 2018, À 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 réalisés 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 Beynié, 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%3%A9s/le-projet-hecho-en-los-pirineos-fait-en-pyrenees-inspyr?idioma=2>

Le tourisme Durable : <http://tourisme-durable.org/>