



« Valorisation des Produits du terroir »

Axe concerné : Consolider et enrichir l'environnement touristique, culturel, environnemental

Coordonnées :

- Fiche déposée dans le cadre du programme de développement stratégique du GAL Haute-Meuse, Avenue Colonel Cadoux, 8 à 5500 Dinant Tél : 082/71.10.21, Fax 082/71.10.23, E-mail : galhautemeuse@skynet.be
- **Projet porté par le Bureau économique de la Province de Namur**, Département Tourisme et Programme Européens, Avenue Sergent Vriethoff, 2 à Namur. Tél : 081/71.71.23, Fax : 081.71.71.00, E-mail : tourisme@bep.be
- Autorité responsable : Ministère de la Région wallonne, Direction générale de l'Agriculture, Service du Développement et de la Vulgarisation de Ciney, Mr Joseph Famerée, Rue des Champs Elysées, 12 à 5590 Ciney. Tél : 083/23.16.82, Fax : 083/23.16.89, E-mail : j.fameree@mrw.wallonie.be

Finalités

- Renforcer l'attractivité de la Haute-Meuse
- Permettre une valorisation maximale des Produits du terroir par une mise en marché performante
- Aider les producteurs du terroir, notamment dans leur démarche de promotion
- Aider les producteurs du terroir à se structurer entre eux

Objectifs

- Identifier les produits de la Haute-Meuse liés à une notion de qualité
- Identifier les meilleurs vecteurs de communication et les outils de promotion en fonction des cibles visées
- Créer une synergie et un effet réseau entre les producteurs

Méthodologie

Les actions ont été découpées en trois phases de travail :

Phase 1 : Réalisation d'un diagnostic du potentiel du territoire en matière de producteurs, transformateurs du terroir (hors financement Leader +)

Phase 2 : Définition d'un plan/programme de développement et de soutien en faveur de la valorisation des produits du terroir

Phase 3 : Mise en œuvre du plan de développement et de soutien

Les acteurs

Les Producteurs du terroir : 40 diagnostiqués en 2003 sur les 5 communes de la Haute-Meuse. Au final, mi juin 2007, 14 producteurs « marqués » (liste en annexe).

Le BEPN : en tant qu'opérateur de terrain, via le travail réalisé par une chargée de mission (trois personnes entre 2003 et 2007)

La Maison du Tourisme : en collaboration avec le BEPN pour tous les aspects de promotion et d'implication des producteurs du terroir au sein d'une structure spécifique

Le GAL : en tant que coordinateur du projet avec les autres actions du GAL et comme lien avec les démarches similaires dans d'autres GALs

La DGA – Service de Ciney en tant que représentant du pouvoir subsidiant et autorité de contrôle sur le projet. En tant que partenaire privilégié du BEPN également pour la réalisation de la première phase du projet

Une société de consultance externe (Synergy-Tourisme) pour réaliser la phase 2

Explication de la démarche

Phase 1 : Diagnostic (initiée en 2004 et terminée et présentée aux producteurs au début juillet 2005)

Ce diagnostic a été réalisé par le BEPN (Mme Sandron) et la DGA- Service de Ciney (Mr Famerée).

- ✦ Contact des cinq communes pour obtenir le listing des producteurs présents sur leur territoire
- ✦ Prise de contact personnalisée avec les 40 producteurs répertoriés
- ✦ Mise en exergue des spécificités de la Haute-Meuse en matière de produits du terroir (en lien avec le tourisme)
 - Zone rurale très développée touristiquement
 - Grande attractivité du tourisme d'excursion
 - Offre très intensive et diversifiée en tourisme de séjour
 - Gastronomie/produits : produits phares d'appel et des produits du terroir de bonne réputation
 - Des très petites entreprises (TPE) : 1,5 à 2 emplois
 - Productions diversifiées
 - Activité de production/transformation exercée à titre principal
 - Démarche de diversification d'une activité existante
 - Sentiment de fierté des producteurs du terroir
 - 1 métier/3volets : production – vente – marketing. → pas facile à gérer
- ✦ Diagnostic de 20 producteurs intéressés par la démarche (les 20 autres ne sont pas intéressés pour cause de : fin de carrière, clientèle suffisante, pas de souhait d'extension, pas le temps, remise de quotas, peu de production,...)

Anhée	1 héliculteur, 1 pisciculteur, 1 apiculteur
Dinant	2 couquiers, 1 chocolatier, 1 fructiculteur, 1 éleveur d'autruches, 1 torréfacteur, 1 brasseur, 1 exploitant agricole laitier, 1 négociant en apéritif
Hastière	Aucun producteur intéressé
Onhaye	1 glacier, 3 fromagers
Yvoir	1 pisciculteur, 1 meunier, 1 brasseur, 1 éleveur de porcs plein air

- ✦ Analyse des forces et faiblesses des producteurs

Forces	Faiblesses
- Zone très touristique - Offre très diversifiée et produits phare d'appel - Bonne valorisation des matières premières et du savoir faire - Bonne connaissance de la clientèle et offre de visites commentées et dégustation - Vente directe et/ou circuits courts - Quelques projets « qualité »	- Beaucoup d'opérateurs du terroir mais avec peu de moyens humains - Offre peu structurée et souvent individuelle - Peu de points de vente collectifs - 3 métiers et beaucoup de perte d'énergie - Peu de surfaces disponibles pour la dégustation - Peu de collaboration et d'échange de produits - Pas d'image « produit » globale et structurée

Phase 2 : Définition d'un plan programme (Budget : 6.000 euros, cofinancés à 90%)
(Rapport rendu par le consultant et présenté aux producteurs à la fin décembre 2005)

- ✦ Rédaction, par le BEPN, d'un cahier des charges pour s'adjoindre les services d'un consultant dont la mission sera d'établir un plan programme de développement et de soutien en faveur des produits du terroir en
 - Rencontrant les besoins concrets des producteurs par des propositions simples et immédiates, adaptées aux réalités de terrain
 - Proposant une stratégie de réseau (quel type de réseau, conditions minimales d'engagement, conditions d'adhésion, modalités d'organisation)
 - Proposant une stratégie « qualité » (charte de qualité produit/territoire, un logo identitaire, qualité légale, origine garantie, caractéristiques « terroir »)
 - Proposant une stratégie de promotion/marketing/commercialisation
- ✦ Engagement d'un consultant – José Syne de Synergy Tourism pour réaliser le plan décrit ci-dessus.
- ✦ Remise d'un rapport présentant :
 - Les nouvelles tendances en matière de consommation alimentaire
 - La conception du produit
 - Les structures de promotion
 - Les structures de commercialisation
 - Un programme de travail visant à développer des moyens de promotion collective

Phase 3 : Programme de communication et de promotion collective (Budget : 30.000 euros, cofinancés à 90%) (Octobre 2006 à juillet 2007)

Cette troisième phase couvre trois axes stratégiques :

- ✦ la qualité : élaboration d'une charte qualité
- ✦ le réseau : initialisation d'un réseau de producteurs via le dépôt d'une marque collective et l'adhésion des producteurs à celle-ci
- ✦ les supports de communication : logo, dépliants, plaque d'identification et d'appartenance au réseau, étiquettes autocollantes,...

Actions concrètes :

- ✦ création d'une commission « Produits du terroir » au sein de la Maison du Tourisme pour rassembler les producteurs, qui ne sont pas encore « prêts » pour se fédérer sans support extérieur
- ✦ dépôt de la marque collective « Saveurs et terroir en Haute-Meuse dinantaise » à l'Office Benelux pour la Propriété Intellectuelle. Ce qui implique :
 - la création d'un logo propre
 - un règlement d'adhésion/utilisation de la marque
 - une charte « qualité »
- ✦ engagement d'une société de communication pour créer et éditer les outils de promotion désirés par les producteurs (brochures, étiquettes/logo, cartes de visites, panneau plexi, panneaux d'information extérieurs et intérieurs, calicots, roll-up,...)



Pérennisation

Les outils de promotion créés pour les producteurs du terroir marqués sont destinés à motiver l'aspect « **réseau de producteur** » et, par là, créer une dynamique destinée à s'amplifier dans le temps mais également dans le nombre de producteurs.

Dans un premier temps, les producteurs restent fédérés au sein d'une commission créée au sein de la Maison du Tourisme. Un nouvel Administrateur a été désigné dans son Conseil d'Administration pour représenter les producteurs du terroir.

Pour gérer la marque « *Saveurs et terroir en Haute-Meuse dinantaise* », un comité de gestion technique a été mis en place. Il est composé d'un représentant de la DGA, du GAL, de la Maison du Tourisme, du BEP, d'Accueil champêtre et de deux représentants des producteurs du terroir, désignés par eux. Ce comité se charge notamment d'approuver ou non les candidatures d'adhésion à la marque, sur base de documents à fournir (demande d'adhésion, fiches techniques des produits, etc...), de faire dialoguer les producteurs entre eux dans le sens d'un réseau de producteur et d'une démarche de qualité.

Pour l'avenir, il a été indiqué aux producteurs qu'ils devaient songer à se regrouper au sein d'une association qui leur est propre, notamment dans le cadre de la présentation d'un futur projet européen. Des discussions pourraient également être menées pour créer une démarche similaire en ce qui concerne les produits de l'artisanat local.



Listing des producteurs "Saveurs et terroir en Haute-Meuse dinantaise"

Commune	Nom	Produits	Propriétaire	Adresse	Numéro de téléphone
Onhaye	Ferme d'En-Bas	Fromages	Mr et Mme Hazard	Rue des Bateliers, 1 à 5523 Sommière	082/22.23.19
	Ferme fromagère de Chertin	Fromages	Famille Frippiat-Sandron	Rue de Chertin, 22 à 5520 Falaën	082/69.93.88
	A la Gourmandise "Les Lutins"	Glaces artisanales	Mr Kairet	Place Docteur Jacques, 10 à 5520 Anthée	082/69.93.88
	Ferme de Bois le Couvert	Fromages, Chocolats	Mme Ferauge	Bois le Couvert, 1 à 5521 Serville	082/69.90.11
Anhée	Escargotière de Warnant	Escargots	Mr Eric Frolli	Rue de la Gare, 2 à 5537 Warnant	082/61.23.52
	Chocolaterie Lauben	Chocolats	Mr B. Carlier	Rue d'Arbre, 7 à 5537 Bioul	071/79.87.98
Dinant	Couques de Dinant - Maison Collard	Couques	Mr Michel Frippiat (+ Guns/Allard)	Boulevard Churchill, 26 à 5500 Dinant	082/22.70.54(M), 082/22.28.36(A)
	Couques de Dinant - Maison Thonon	Couques	Mr Cortès	Rue Grande, 130 à 5500 Dinant	082/22.31.14
	L'Austrucherie du Pont d'Amour	Salaisons	Mr Michiels	Rue Davisau, 30 à 5503 Sorinnes	082/22.28.99
	Brasserie La Caracole	Bières	Mr Tonglet	Côte Marie-Thérèse, 86 à 5500 Falmignoul	082/74.40.80, 0475/51.42.54
	Vergers et Ruchers Mosans	Miel et jus	Mr Olivier Rommel	Chaussée Romaine, 109 à 5500 Dinant	082/22.24.19
	L'Esprit de la Table	Tourtes	Mme E. Esprit	Champ de Reux, 2 A à 5500 Falmagne	082/74.49.60, 0499/47.19.35
Yvoir	Pisciculture Le Cheneau	Truites	Mr Fr. Déjardin	Rue des Campagnes, 5 à 5530 Godinne	082/61.32.26, 0478/62.88.17
	Brasserie du Bocq	Bières	Mr Degehet	Rue de la Brasserie, 4 à 5530 Purnode	082/61.07.80
Hastière	Néant				