

**Compte rendu**  
**Groupe de travail Marques de Pays**  
**Bordeaux, 01 octobre 2013**

**Présents** : Estelle Esperon, OT Pays de Nay 64 ; Florent Delbos, Pays Périgord Vert 24 et administrateur Mopa ; Marie-Noëlle Guolo, Remi Planton, OTEM 33 et administrateur Mopa ; Béatrice Renaud, PNR et Pays Landes de Gascogne 33 et 40 ; Elisaveta Biasolo, Pays de l'Agenais 47 ; Laura Grande et Delphine Vallart, OT Cœur de Béarn 64; Philippe Marmiesse, OT Val de Garonne 47 administrateur Mopa; Elisabeth Uminski, Chambre Régionale d'Agriculture, Laurent Beaussoubre, Conseil Régional Aquitaine ; Frédérique Dugeny, Jean-Luc Boulin, Hélène Hyon, Mopa.

-----  
Présentation du power point. (cf document)

Résumé des propositions émises :

	Objectifs	Propositions
1	Lien régional	Création d'une instance <b>régionale</b> co-animée agri&tourisme
2	Renforcer la crédibilité de la marque	Animation et gestion au niveau <b>départemental</b> - Animation locale - Gestion - Audit - Suivi - Communication
3	Renforcer le lien entre l'OT-PAT et ses prestataires	- Animations <b>locales</b> - SLAM
4	Evolution des marques dans son contenu	Amélioration du cahier des charges (saisonnalité, créativité, menu?)

Dans l'ensemble, les participants adhèrent aux propositions émises ci-dessus:

- Les départements sont en train de revoir leur schéma, certains travaillent même sur la thématique de la gastronomie (64). La proposition d'une animation et gestion départementale pourrait aboutir dans ce cadre-là.

Il serait même question d'augmenter la notoriété de la démarche en impliquant la filière restauration au niveau départemental.

- Les territoires sont unanimes : l'animation locale est très importante, c'est également un moyen de convaincre les autres restaurateurs. Certains territoires l'ont clairement inscrit dans leurs stratégies.

Trop de restaurateurs reprochent d'être en contact avec les territoires uniquement au moment de payer la cotisation. Il faut responsabiliser les offices de tourisme dans leur rôle d'animation.

- La modification du cahier des charges est également essentielle dans l'avenir des marques. Cependant l'aspect marketing fait défaut dans cette démarche. Il manque la dimension des consommateurs, de la demande.

Nous sommes sur une marque régionale mais nous ne connaissons pas non plus la position des autres agences régionales. Que veut-on dire de la gastronomie en Aquitaine ? Cela ne se résume pas non plus qu'à l'Assiette de Pays.

#### DECISIONS PRISES SUITE A CETTE SEANCE DE TRAVAIL :

1/ La Mopa continue de travailler sur la thématique de la gastronomie en accompagnant les territoires au travers du SLAM et de sa boîte à outils (le nom SLAM n'est plus approprié car l'objectif n'évolue pas uniquement autour des marques de pays mais de la gastronomie en général ; les marques étant un outil au développement des circuits courts dans la restauration). L'objectif est de donner aux territoires une palette d'outils pour développer les circuits-courts et qualifier l'offre de restauration. L'étape de la créativité permet d'amener des éléments spécifiques au territoire en concertation avec tous les acteurs et partenaires.

2/ Nous sommes en attente de la réponse de la Chambre Régionale d'Agriculture pour créer la commission.

En parallèle, la Mopa va solliciter la Direction du Tourisme afin de réunir toutes les agences régionales concernant leur positionnement sur la thématique gastronomie.

3/ La Mopa se charge de contacter les CDT individuellement :

33 : Le CG est en train de travailler sur son futur schéma de développement touristique. La question pourra être abordée par ce biais-là.  
Eventuellement, dans un deuxième temps la chambre d'agriculture sera interpellée.

40 : Une rencontre entre le CDT et les animateurs sera à organiser prochainement.

24 : Laurent Beaussoubre évoquera la question lors d'une réunion en novembre avec le CG, CDT et l'Umih entre autre. Le département est également en train de réfléchir à son futur schéma et Florent, salarié du CDT pour le Pays Périgord Vert abordera la question dans ce cadre.

47 : Le CG est également en train de retravailler son futur schéma. Il serait plus stratégique que les territoires abordent la question dans ce cadre-là.

64 : Le CDT est déjà informé et une réunion avec les animateurs est à organiser prochainement.

4/ Concernant le cahier des charges Assiette de Pays, la Mopa propose de retravailler le contenu et de faire des propositions d'ici la fin octobre.

Les points retravaillés seraient :

- reformuler clairement les valeurs refuges de la marque tels que ressorties en séance de créativité,
- ouvrir à la saisonnalité,
- ne plus imposer tout le contenu dans la même assiette mais pouvoir proposer des entrées, plats et desserts de pays (laisser le choix aux restaurateurs selon sa clientèle et la stratégie de son établissement)
- si ce cas de figure est opté par le restaurateur, la créativité et le travail du produit seront indispensables (pour éviter l'éternelle cuisse de canard ou le simple melon en entrée)

Un comité régional d'agrément sera organisé en décembre. Cela laissera donc le temps aux animateurs d'expliquer les modifications du cahier des charges à leurs prestataires courant novembre.