Valorisation des produits locaux

- Enjeux
  - Valorisation des filières longues
    - Reterritorialisation
    - Filière viande bovine
      - Valoriser la totalité de la carcasse : complémentarité des besoins RHD commerciale et collective ?
    - Fromage
      - Agrément CE
        - pour commercialiser dans les cantines scolaires (TAP)
        - Soutien à l'investissement pour la rénovation de labos
      - Lait cru
        - Sensibilisation dans la restauration scolaire
      - travailler avec fromageries artisanales ?
        - Traçabilité du lait ?
        - Relocaliser l'approvisionnement
      - structurer la filière
        - Travailler sur le retour à l'herbe
        - formations des producteurs
        - valoriser le lait
      - Afineur?
    - les distributeurs à mobiliser
      - Restauration commerciale
      - RHD collective
      - GMS
  - Création d'emploi
  - Outils structurants
    - Unité de surgelation
    - Ateliers de découpe
      - Option de diversification pour l'abattoir
      - professionnaliser les ateliers existants (boucher pour CUMA de Vic ?)
  - avoir une vision territoriale
    - schéma directeur du développement des lieux de vente directe (boutiques producteurs, marchés, etc.)
    - sensibiliser les élus sur cohérence territoriale
    - Coordonner les actions avec les autres PAT
- outils de valorisation existants ou en projet
  - existant
    - Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées
      - SCIC, fonctionnement cooopératif, faibles marges
      - clientèle RHD collective, possibilité de se développer RHD commerciale + GMS
      - quelques besoins non couverts : fromage, légumes, volailles, porc
    - les marchés
      - une trentaine sur le PNR
      - saturés pour certaines productions (fromages)
      - problématique de déficit de valorisation de producteurs locaux / revendeurs
    - quelques boutiques de producteurs existantes à soutenir, besoin d'être confortées (l'Echoppe du Séronais ?)
    - Les Drive
      - une baisse importante de l'activité post confinement
      - un investissement trop important pour les producteurs et organisateurs
      - une demande des clients de voir, toucher, choisir leurs produits
    - Les AMAP, paniers
      - pas de vision précise de l'existant
    - les Steacker
      - groupe de producteurs viande jeune bovin
      - commercialisation et marketing
      - expérience à démultiplier ?
    - Association La Source
      - Viande en RHD
    - Association Les Eleveurs Bios d'Ariège
      - (Viande-carcasses en boucherie)
  - en projet
    - Boutique de producteurs à Soueix
      - valoriser les produits du Couserans
      - besoin de structuration du groupe
      - soutien de la commune / locaux
    - d'autres projets de boutiques de producteurs sur le PNR (information CA 09)
    - boutique de producteurs de l'Ariège + restaurant de produits locaux à Toulouse (projet CA + Département)
      - pour 2022
      - valoriser la marque Ariège
    - Ateliers de la liberté
      - Tiers lieu alimentation
        - Cuisine pédagogique
        - salon de thé
        - salles de réunions
      - Atelier biscuiterie
    - PNR : Plateforme internet pour valoriser les produits de qualité sur le Parc
  - les outils de transformation
    - abattoir de St Girons
      - réflexion stratégique de développement en cours
      - besoin d'un atelier de découpe, demende des producteurs
      - partenariat avec atelier Fils de Fort Basile : questionnement / départ en retraite, etc.
    - des ateliers de transformation privés ou collectifs
      - des ateliers privés (ex Grenier à jambons)
      - des CUMA à soutenir
        - problématique de la découpe par les producteurs : trouver des bouchers professionnels
- Propositions
  - ingénierie territoriale
    - sensibiliser, accompagner les élus
      - valorisation des producteurs locaux sur les marchés
      - Valorisation des produits biologiques et locaux sur les marchés
      - prendre en compte la cohérence territoriale dans la réalisation d'outils de valorisation
    - accompagner les producteurs
      - aide à la structuration des groupes autour des projets de boutiques, marchés
      - mettre en réseau les différentes initiatives
    - soutenir le développement, maintien des outils de transformation
  - Soutenir la valorisation des productions en fillière longue
    - Cité du goût
      - valoriser viandes bio en boucherie
        - Les Eleveurs Bios d'ARiège" qui est déjà structurée pour approvisionner
      - Etude de marché
      - formations
      - mise en relation producteurs / bouchers
      - Plan de communication
    - soutenir le projet d'atelier de découpe de l'abattoir
    - valoriser les expériences existantes (Steackeurs) et accompagner les initiatives similaires