

QUELQUES ACTIONS



Création de **deux annuaires professionnels** (un des producteurs engagés et un des professionnels métiers de bouche souhaitant favoriser un approvisionnement local) : présentation de l'offre locale, connaissance des acheteurs potentiels, outils d'aide au démarchage et à la contractualisation.



Animation de **formations pour mieux communiquer son savoir-faire en Pays d'Albret** : booster sa démarche de communication et négociation professionnelle.



Organisation d'un **évènement de «professionnel à professionnel»** : chaque professionnel des métiers de bouche rencontrera individuellement les producteurs présents. L'objectif étant de découvrir les produits, les méthodes de travail et les savoir-faire associés et **d'envisager ensemble les possibles conditions de contractualisation**. Il s'agit d'amorcer le lancement du circuit court. Etape décisive dans la construction d'une **dynamique économique collective**.



Consolider, formaliser les circuits courts : aider à la réalisation des contrats entre les acteurs, suivre les engagements naissants, recueillir les atouts/faiblesses des acteurs, proposer des leviers de progression.



Valoriser la réalisation et l'opérationnalité de ce circuit de commercialisation auprès du **grand public** (création de supports de communication)...



CONTACT :

FACHINETTI LAURE

Technicienne spécialisée Agritourisme - Pôle Développement

Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne

Tél : 06 75 74 77 65 - 05 53 77 83 49

laure.fachinetti@ca47.fr

PLUS D'INFOS SUR : www.ca47.fr | www.albretcommunaute.fr



Agriculteurs, Artisans et Commerçants ENSEMBLE



LE PROJET

Dans le cadre du programme LEADER 2014-2020, le GAL Pays d'Albret a retenu le projet proposé par la Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne, «Bien manger en Pays d'Albret».

L'objectif est de :

- favoriser la dynamique économique du territoire en développant les circuits courts par la mise en relation des agriculteurs et des artisans des métiers de bouche du Pays d'Albret (restauration collective, restaurateurs, commerçants, artisans, grandes surfaces...)
- permettre aux habitants de l'Albret de consommer « local » des produits de qualité.

Ce projet a pour finalité de faire exister et de renforcer la notion de «Bien-être» par le «bien manger» et d'en faire un facteur d'attractivité : un levier significatif de développement associé à une dynamique économique solidaire.

BIEN MANGER en Albret

BIEN MANGER EN ALBRET C'EST QUOI ?



36
producteurs réunis
dans un collectif



30
professionnels des métiers
de bouche engagés



**UNE GAMME
COMPLÈTE**
de produits du terroir

POUR CONSOMMER **Local!**



Agriculteurs, artisans, commerçants, BIEN MANGER EN ALBRET c'est :

- ▶ **S'investir et s'engager** pour favoriser la consommation de produits locaux pour tous : au restaurant, à l'épicerie, chez les artisans, dans les restaurations collectives, les grandes et moyennes surfaces...
- ▶ **Répondre** à la demande croissante des consommateurs : une alimentation saine et de proximité !
- ▶ **Créer** ensemble une dynamique collective et solidaire.
- ▶ **Valoriser** les savoir-faire locaux, le patrimoine culinaire des producteurs et des professionnels des métiers de bouche du territoire de l'Albret !