



SYNTHÈSE DES ATELIERS – 13 novembre 2018

Liste des présents et des excusés en fin de document.

Introduction : contexte et objectif de ces rencontres

La Caisse Locale du Crédit Agricole de Mirepoix et de Lavelanet s'est rapprochée des Communautés de Communes afin d'organiser, ensemble, des rencontres entre les différents professionnels du terroir. Ainsi la journée a pu être mise en place le 13 novembre (date à laquelle les prestataires sont principalement disponibles).

Simone Verdier et Patrick Ferrié (Référénts agricoles à la CCPM et CCPO) ont introduit la séance en rappelant le contexte de ces rencontres. Celles-ci s'inscrivent dans la démarche de renforcement des filières alimentaires de proximité en Pyrénées Cathares qui se décline en 4 volets d'actions :

1 / Volet « Communication et aide à la commercialisation » : Développement de supports de communication pour valoriser au mieux les productions locales auprès des habitants du territoire et ainsi avoir une meilleure visibilité de l'économie territoriale. (Guide des producteurs, site internet, routes des producteurs, etc.)

2 / Volet « Restauration scolaire et sensibilisation aux produits de qualité » : Structuration d'une démarche par une activité d'insertion afin de créer une cuisine centrale territoriale alimentée par des produits de proximité et une pépinière en maraichage.

3 / Volet « Transmission-reprise des exploitations agricoles » : Afin de pallier à la problématique de transmission-reprise des exploitations (+52% des chefs d'exploitations ont plus de 50 ans), le territoire souhaite accompagner au mieux les chefs d'exploitations dans leur projet de cessation d'activité en leur proposant des conseils sur-mesure.

4 / Volet « Environnement et Biodiversité » : Au-delà de ce qui a été entrepris sur la vallée du Douctouyre depuis 2 ans, le territoire souhaite engager de nouveaux diagnostics sur la biodiversité en Pyrénées Cathares dans l'objectif de proposer un nouveau PAEC au Ministère de l'Agriculture et ainsi élargir le champ d'actions des MAEC sur le territoire. 4 secteurs sont à envisager et notamment les Monts d'Olmes et le Lac de Montbel).

En mai 2018, cette démarche a été labellisée « Projet Alimentaire Territorial » par le Ministère de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Forêt.



Sylvain Salaméro (Président de la commission Tourisme) et Henri Barrou (Vice-président de la CCPM) ont ensuite évoqué les multiples enjeux liés au tourisme de ces rencontres entre professionnels du terroir en Pyrénées Cathares.

Témoignages de professionnels

Invité à ces rencontres, André Rouch (Maire d'Alzen, Vice-président du Conseil Départemental de l'Ariège et président du PNR Pyrénées Ariégeoises) a évoqué le projet de la cuisine centrale de la Bastide-de-Sérou initié depuis plus de dix ans par la Communauté de Communes du Séronais:

- 40 000 repas / an
- + 45% de produits bio introduits dans les repas dont + 51 % en local
- Coût global d'un repas à hauteur de 6,43 € dont 1,69 € de coût matière.
- Le montant du repas facturé aux parents est de 3,33 €, le reste est à la charge des collectivités.

Gérald Sgobbo (Président de la CCPO) a présenté ensuite le projet de cuisine territoriale en Pyrénées Cathares.

Ces témoignages sur la restauration scolaire ont été suivis de plusieurs témoignages de professionnels :

- Fabrice Calvene (gérant de l'atelier de découpe du Pays d'Olmes) et Jacques Hato (éleveur de bovins et volailles) sur les relations étroites entre boucher et éleveur
- Nicolas Kersting (restaurant le Créamundo) et Martine Dando (éleveuse de bovins et volailles) sur l'importance des produits locaux pour un chef qui « s'en inspire » pour cuisiner
- Alésio Ferroni (gérant du magasin Bio La verte d'Oc) sur ses relations privilégiées avec les maraîchers

Chacun a pu présenter son activité et ainsi témoigner de la relation prestataires / agriculteurs (approvisionnement, logistique, etc.)

Rencontres des professionnels

Afin de proposer des rencontres entre les différents secteurs d'activités, des ateliers par thématique ont été organisés :

1 / Atelier 1, aspect « communication et promotion » : Comment valoriser la démarche par les prestataires touristiques, les producteurs, les artisans, les commerçants, les écoles, l'office de tourisme, etc. - Outils à mettre en place pour promouvoir le partenariat avec les producteurs, etc.

2 / Atelier 2, aspect « approvisionnement » : Disponibilité et saisonnalité des produits, normes à respecter, conditionnement des produits, anticipation des commandes, calendrier d'approvisionnement, etc.

3 / Atelier 3, aspect « logistique » : Comment mettre en place la prise de commande, la livraison, la facturation, etc.



Objectifs des ateliers de rencontres :

- Faciliter la mise en relation entre les producteurs, les restaurateurs et l'ensemble des métiers de bouche du territoire ;
- Mettre en évidence des problématiques individuelles et collectives : essayer de comprendre les différentes contraintes, exigences qui conditionnent les relations entre producteurs, les restaurateurs et l'ensemble des métiers de bouche du territoire ;
- Proposer des demi-journées de travail en fonction des problématiques émises

Synthèse des ateliers (problématiques et solutions possibles)

Cf : ci-dessous



PRODUCTEURS	RESTAURATEURS ET PRESTATAIRES	CCPO / CCPM / OFFICE DE TOURISME
<p>- En termes de communication et de promotion, il faut continuer et renforcer les points forts qui ont été mis en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le guide des producteurs ○ Les événements et les animations à l'année ○ La charte graphique commune ○ La signalétique commune <p>- Comment développer la communication auprès des restaurants pour vendre les produits locaux : communication sur l'acte d'achat des prestataires ? autre ?</p> <p>- Les producteurs sont à la recherche de rencontres humaines afin de tisser des liens et de faire connaître leur passion et leurs produits (Visite à la ferme en lien avec les restaurants).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Développer des outils de communication dédiés (ex : le petit futé) - Développer les « <i>Agri hours</i> » (avant le service, proposer une animation à base de produits locaux en présence du producteur) - Création d'un label pour les restaurants partenaires qui utilisent des produits locaux (cahier des charges) - <i>s'appuyer sur le label SUD DE FRANCE, qui se déploie en Ariège</i> - Développer des supports de communication à destination des clients pour renforcer la connaissance des produits locaux au sein des restaurants partenaires <ul style="list-style-type: none"> ○ Création de courts-métrages valorisant le restaurant ainsi que ses producteurs fournisseurs (démarche, restaurants, producteurs) – film sur-mesure en fonction du restaurant ○ Création de reportages photos (avec peut être une phrase d'accroche en fonction du producteur) et ainsi créer des supports valorisant les producteurs fournisseurs en décoration intérieure (cadres, sets de table, etc.) - photos utilisées pour le site internet, les restaurants, l'expo extérieure, etc. ○ Création d'un support « portrait de producteurs » (sur-mesure selon le restaurant) distribué au moment de l'addition ○ Création de supports de communication pour la décoration extérieure (drapeau, macaron, etc.) - Création de paniers pour les gîtes en créant autour de ceux-ci une communication spécifique (coordonnées producteurs, photos, texte sympathique, etc.) <p><i>Afin de pouvoir créer ces supports de communication, il faut, via un cahier des charges, identifier les restaurants qui souhaitent devenir partenaires et qui travaillent les produits locaux.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Création d'une identité du territoire gastronomique, faire savoir, faire connaître notre authenticité sur le territoire mais aussi sur les territoires voisins <ul style="list-style-type: none"> ○ Développer une communication à l'échelle du territoire axée sur la gastronomie, le terroir, le goût ; communication destinée à l'extérieur - Permettre que le territoire soit identifié comme un (ou des) terroir(s) et des hommes - Création de liens entre producteurs/prestataires et producteurs/visiteurs - Création d'une plateforme d'information avec une visibilité sur le web et des conseils en direct - Création de produits touristiques (ex : Philippe Lacube) : visite + repas à destination des individuels et des groupes (sur réservation) <ul style="list-style-type: none"> ○ Être en mesure d'identifier les producteurs qui peuvent accueillir du public sur la ferme et ainsi proposer un produit touristique via des visites à la ferme - L'OT doit être en mesure de donner des informations sur les différents points de vente, marchés gourmands, marchés de plein vent, animations où l'on peut retrouver les produits locaux - L'OT doit devenir un prescripteur pour les partenaires terroir : Il doit prendre sa place d'apporteur d'affaires, de conseils pour les actes de vente, pour les producteurs du territoire par différents moyens (conseil éclairé, conseil personnalisé, vitrine des producteurs matériel ou dématérialisé, etc.)

THÉMATIQUES	PRODUCTEURS		RESTAURATEURS ET PRESTATAIRES	
	Problématiques	Perspectives possibles et questionnement	Problématiques	Perspectives possibles et questionnement
ASPECT « MUTUALISATION »	<ul style="list-style-type: none"> - La mutualisation des moyens mais aussi des produits a été abordée principalement par les producteurs ; - Ils rencontrent des problèmes au niveau du matériel (qui peut coûter cher en individuel) mais aussi en termes de produits ; - La plupart sont des petits producteurs et produisent une quantité limitée par mois voire par saison. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comment mutualiser <ul style="list-style-type: none"> o certaines productions (ex : yaourts, légumes, fromages, etc.) ? o les livraisons en faisant attention à la chaîne du froid ? o les investissements (matériel agricole, etc.) o la main d'œuvre (en fonction de la catégorie de produits) - Une mutualisation en CUMA ou groupement d'employeurs peut-elle être pertinente, envisageable avec quelques producteurs (5 à 8) ? et par la suite en augmentant le nombre d'adhérents ? 		
ASPECT « APPROVISIONNEMENT, QUANTITE, STOCK »	<ul style="list-style-type: none"> - Les éleveurs de bovins expliquent que souvent une partie de la carcasse seulement est utilisée, souci pour assurer le débit de carcasses entières - Les producteurs ont des difficultés à « suivre » la carte des restaurants, sur la régularité et la continuité ; - Mirepoix met le Couvert : les producteurs présents ne sont pas « utilisés » par les restaurants partenaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Quelle organisation (ou protocole) peut être mis en place avec la SCIC TAP pour les bas morceaux ? - Connaître mieux les besoins de la SCIC TAP - Quelles solutions possibles pour pallier le problème d'approvisionnement en légumes locaux auprès des restaurateurs (ressources SCIC PAT et transporteur SETAK) ? - Mirepoix met le Couvert : Il faudrait que les producteurs proposent aux restaurateurs partenaires leurs produits au moins 15 jours avant afin qu'ils puissent s'organiser 	<ul style="list-style-type: none"> - Les restaurateurs pensent que les producteurs n'ont pas les quantités nécessaires pour les approvisionner, alors qu'en réponse les producteurs peuvent assurer ces quantités. Il faut juste anticiper ; le volume est un faux problème ; - L'ensemble des prestataires n'arrivent pas à évaluer le besoin selon la saison ou l'année ; - Problème de débouchés pour la bière artisanale : peu de restaurants en proposent, ils ont une super carte de vins, mais rien en bière locale ; - Les restaurateurs ont du mal à trouver des éleveurs et des bovins - Certains restaurateurs ont besoin de volumes importants et de quantité ; - Le problème récurrent reste l'approvisionnement en légumes : les maraîchers n'ont pas assez de quantité, la livraison régulière pose aussi problème ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Certains restaurateurs vont eux-mêmes sur le marché pour voir les produits en direct et ainsi s'inspirer pour créer les menus ; - Il est nécessaire que les restaurateurs puissent adapter leurs menus en fonction des réalités d'approvisionnement (que ce soit en légumes ou en viande) ; - Concernant l'approvisionnement en bières artisanales, il serait intéressant que les restaurateurs développent leur carte de bières mais aussi qu'ils puissent suivre une formation pour pouvoir en parler (stage ?) - Il est suggéré aux restaurateurs de changer leur carte en fonction des saisons et ainsi s'adapter aux produits, etc. - Si un restaurateur veut commencer à travailler avec des produits locaux, il peut commencer par proposer un plat et non la carte complète ;
ASPECT « LIVRAISON »	<ul style="list-style-type: none"> - Les producteurs ne peuvent pas toujours livrer par manque de temps - Les éleveurs ont une problématique autour de véhicule frigo disponible pour rapporter la carcasse de l'abattoir sans couper la chaîne du froid et éviter le retour du camion à Pamiers (trajet trop long) 	<ul style="list-style-type: none"> - En organisant les livraisons, une régularité s'installera - Y aurait-il intérêt à développer des lieux de livraison précis (Magasin La brouette, AMAP, etc.) où les prestataires peuvent venir récupérer leurs commandes ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Les restaurateurs n'ont pas le temps d'aller chercher les produits commandés ; les restaurateurs ont un souci avec la livraison des produits (pas toujours régulière) ; - La SCIC TAP a besoin de lisibilité sur les besoins des restaurateurs. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comment gérer les livraisons avec les ateliers de découpe ? - Trouver un moyen de connaître les besoins des restaurateurs en fonction de leur carte (saisons différentes).

THÉMATIQUES	PRODUCTEURS		RESTAURATEURS ET PRESTATAIRES	
	Problématiques	Perspectives possibles et questionnement	Problématiques	Perspectives possibles et questionnement
ASPECT « OUTIL DE TRANSFORMATION »	<ul style="list-style-type: none"> - Autre que l'ADDPO, Mr Dario et les 2 ateliers CUMA, il n'y a pas d'atelier de transformation pour plats cuisinés (légumes, viandes, etc.) - Les ateliers de transformation existants ne s'adaptent pas aux clients - Il est difficile de trouver un laboratoire car loyer généralement trop élevé 	<ul style="list-style-type: none"> - L'ADDPO souhaite mettre en place un véhicule en location à destination des éleveurs 		
ASPECT « CONDITIONNEMENT »			<ul style="list-style-type: none"> - Les prestataires ont des problèmes de maturation de la viande - Les prestataires ne connaissent pas les produits du territoire (ou ne font pas l'effort de les connaître) - Demande des vacanciers pour des produits locaux / paniers gourmands - Les restaurateurs commandent des morceaux de viande particuliers : difficulté à suivre 	<ul style="list-style-type: none"> - Des achats groupés par les restaurateurs peuvent être envisagés et notamment concernant la viande → Anticiper les commandes et les besoins - Pour les hébergements, est ce que la création de paniers gourmands, de p'tit déj local ou encore « un frigo plein » peut être envisagé ? (Sous quel format, tarif supplémentaire, etc.).
ASPECT « CONTACTS ET RENCONTRES »	<ul style="list-style-type: none"> - Les producteurs ne communiquent pas même si des actions (avec la CCPO/CCPM) sont mises en place. Ils ne s'approprient pas la charte graphique mise à disposition ; - Les producteurs n'arrivent pas à s'implanter dans la restauration. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les producteurs auraient besoin d'un commercial qui puissent valoriser les produits locaux et qui démarcherait les prestataires touristiques ; - La création d'une bourse d'échanges entre producteurs et prestataires touristiques peut être envisageable enfin de créer des liens pour connaître chacun. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les prestataires ont des difficultés à joindre les producteurs, ils ne répondent pas aux mails. - Les restaurateurs n'ont pas de temps pour aller voir les producteurs, ils sont habitués à être démarchés à domicile ; - Certains ne trouvent pas de producteurs et notamment en charcuterie ; - Le Guide des producteurs ne suffit pas même si c'est un très bon outil. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les prestataires souhaitent qu'une plateforme virtuelle soit mise en place pour connaître les disponibilités des différents produits ; - Pour les difficultés d'approvisionnement, comment mettre en relation la SCIC TAP et les restaurants ?
ASPECT « TARIF »	<ul style="list-style-type: none"> - Les producteurs ont évoqué les problématiques de prix : prix « juste » pour vendre aux prestataires - Les producteurs alertent sur le fait que le prix de vente fixé n'est pas le même pour un particulier que pour des professionnels mais qu'avec ces derniers, le tarif des produits peut être toujours trop élevé (en comparaison avec les grossistes) 		<ul style="list-style-type: none"> - Les restaurants trouvent que certains produits sont vendus trop chers (viande bovine, viande porcine par exemple) 	

Listes Sigles :

ADDPO : Atelier de Découpe du Pays d'Olmes

CCPM : Communauté de Communes du Pays de Mirepoix

CCPO : Communauté de Communes du Pays d'Olmes

CUMA : Coopératif d'Utilisation du Matériel Agricole

OT : Office de Tourisme

SCIC TAP : Plateforme Terroir Ariège Pyrénées de la Chambre d'Agriculture

SETAK : Transports routier et solution de stockage

Conclusion

Conclusion par Gérald Sgobbo et Jean-Jacques Michau qui ont annoncé la parution d'un Guide du Routard sur l'Ariège pour 2019. Les 2 présidents des Communautés de communes ont également remercié l'ensemble des partenaires (offices de tourisme, Crédit Agricole) et des participants.

Il est, donc, important de continuer à travailler ensemble pour avancer sur ces problématiques. Des demi-journées de travail seront donc proposées à tous les prestataires afin de travailler ensemble sur les différents aspects.

NOM-PRÉNOM	ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	MAIL
Fauché Marie-Christine	<i>Artisan de bouche – confiturière et La brouette</i>	marie_christine33@hotmail.fr
Calvene Fabrice	<i>Artisan de bouche – Atelier de découpe du Pays d'Olmes</i>	pbsboucherservice@gmail.com
Delbosc Paul	<i>Commerce – Caviste</i>	lacavedamont@sfr.fr
La Brouette	<i>Commerce – Nalzen</i>	labrouettenalzen@lilo.org
Lopez Christophe	<i>Commerce – Intermarché Laroque d'Olmes</i>	pdv11200@mousquetaires.com
Ferroni Alésio	<i>Commerce – La verte d'Oc</i>	lavertedoc@gmx.fr
Clerc Stéphane	<i>Commerce – Super U Mirepoix</i>	superu.mirepoix.direction@systeme-u.fr
Dumam Isabelle	<i>Commerce – Super U Mirepoix</i>	superu.mirepoix.pf@systeme-u.fr
Chaubet Anne-Marie	<i>Hébergement - Gîte</i>	amchaubet@orange.fr
Baillet Gérard	<i>Hébergement - Gîte de Teilhet</i>	g.baillot@orange.fr
Addioui Hassan	<i>Hébergement – Camping pré Cathare</i>	h.cathare@orange.fr
Munoz Yannick	<i>Hébergement – Camping pré Cathare</i>	-
Maugard Christine	<i>Hébergement – gîte</i>	maugard.christine@orange.fr
Danjou Hervé	<i>Hébergement – Tables d'hôtes Péreille</i>	omapereille@hotmail.com
Dupuy Michel	<i>Légumerie départementale</i>	m.dupuy009@gmail.com
Monlong Christophe	<i>Légumerie départementale</i>	christophe.monlong@gmail.com
Sanchez Georges	<i>Mairie - Maire de Péreille</i>	communepereille@wanadoo.fr
Sgobbo Gérald	<i>Mairie - Président CCPO et Maire de Villeneuve d'Olmes</i>	gerald.sgobbo@orange.fr
Michau Jean-Jacques	<i>Mairie -Président CCPM et Maire de Moulin-Neuf</i>	jean-jacques.michau@paysdemirepoix.org
Marty Jean-Luc	<i>Mairie – Adjoint à Laroque d'Olmes</i>	secretariat@mairie-laroquedolmes.fr
Roulin Pascal	<i>Mairie – Adjoint de Belloc</i>	mairie-belloc@wanadoo.fr
Costecèque André	<i>Mairie – Adjoint de Nalzen</i>	mairienalzen@orange.fr
Moreno Josiane	<i>Mairie – Adjointe de Tabre</i>	tabre2@wanadoo.fr
Barou Georgette	<i>Mairie – Conseillère municipale de Nalzen</i>	mairienalzen@orange.fr
Terpant Pierre	<i>Mairie – Maire de Montbel et Crédit Agricole</i>	mairie.montbel@wanadoo.fr
Ferrié Patrick	<i>Mairie – référent agricole CCPO, maire de Nalzen et éleveur d'ovins</i>	ferrie.patrick@orange.fr
Verdier Simone	<i>Mairie – référente agricole CCPM, Vice-présidente CCPM, maire de Manses et éleveuse de canards</i>	simone-verdier@orange.fr
Barrou Henri	<i>Mairie – Vice-président CCPM et Maire de Léran</i>	mairieleran@wanadoo.fr
Sanchez Rolland	<i>Mairie – Vice-président CCPM et maire de Roumengoux</i>	rolland3852@yahoo.fr
Poupin Clémence	<i>Partenaire – Chambre d'Agriculture (SCIC TAP)</i>	clemence.poupin@ariege.chambagri.fr
Bertrand Marie-Cécile	<i>Partenaire – Chambre des Métiers</i>	-
Alvarez Remi	<i>Partenaire – Crédit Agricole de Mirepoix (directeur)</i>	remi.alvarez@ca-sudmed.fr

Bastien Claire	<i>Partenaire – Crédit Agricole Lavelanet</i>	-
Subias Joseph	<i>Partenaire – Crédit Agricole Lavelanet</i>	jsubias09@gmail.com
Salaméro Sylvain	<i>Partenaire – Président commission Tourisme et prestataire</i>	sylvain@soularac.com
Rouch André	<i>Partenaire – VP CD09, mairie d'Alzen et président PNR</i>	-
Sicard Michel	<i>Partenaire – Crédit Agricole de Mirepoix (président)</i>	-
Racaud Véronique	<i>Partenaire – Directrice de l'office de tourisme Pays d'Olmes / Pays de Mirepoix</i>	direction@tourisme-mirepoix.com
Thierry Emilie	<i>Partenaire – Office de tourisme Pays d'Olmes / Pays de Mirepoix</i>	emilie@tourisme-mirepoix.com
Sastre Sylvain	<i>Presse - Echo 09</i>	sylvain@echo-09.com
Guerrey Laurence	<i>Presse – Azinat.com</i>	laurence@woomeet.com
Eychenne Alain	<i>Presse – La Dépêche</i>	eychenne.ddm@gmail.com
Serpault Philippe	<i>Presse – Magazine l'Ariégeois</i>	philippe.serpault@wanadoo.fr
Mengod Patrice	<i>Producteur – Eleveur bovins et porcins</i>	patrice.mengod@club-internet.fr
Hato Jacques	<i>Producteur – Eleveur bovins et volailles</i>	peychou@orange.fr
Vallvé Marc	<i>Producteur – Eleveur fromager ovins</i>	marc.vallve@orange.fr
Delesalle Nicolas	<i>Producteur – Eleveur fromager ovins et bovins - Crédit Agricole de Mirepoix</i>	lafermedutaychel@gmail.com
Pirlot Jean-Marc	<i>Producteur – Pisciculteur</i>	viviers.cathares@orange.fr
Savary Nicolas	<i>Producteurs – Eleveur et Crédit Agricole de Lavelanet</i>	savary.ni@gmail.com
Guera Marie	<i>Productrice - Brasseuse</i>	marie@legrandbison.fr
Bersans Muriel	<i>Productrice - Éleveuse bovins</i>	muriel.bersans@nordnet.fr
Dando Martine	<i>Productrice – Éleveuse volailles-bovins</i>	martine.dando@9business.fr
Laffargue Hélène	<i>Productrice - Viticultrice</i>	rene.laffargue@orange.fr
Le Leannec Alice	<i>Productrice – Éleveuse bovins et la Brouette</i>	alice@lafermedemitsou.fr
Francioni Nadine	<i>Productrice – Éleveuse de volailles et la Brouette</i>	lafermedespyreneescathares@gmail.com
Ferrié Séverine	<i>Productrice – Maraîchère</i>	lepanierdeseverine@orange.fr
Saulière Emilie	<i>Productrice de petits fruits</i>	damesaveurs@gmail.com
Cieutat Laurent	<i>Restaurant- Le Petit Bouchon</i>	restaurantlepetitbouchon@yahoo.fr
Garcia Bernard	<i>Restaurant - Bar-Hôtel la Maison des Consuls</i>	hotel@maisondesconsuls.com
Chacon Claudine et Vincent	<i>Restaurant - Le Castel d'Olmes</i>	k.rdyn34@hotmail.fr
Kersting Mirella	<i>Restaurant – le Créamundo</i>	mirella@creamundo.fr
Kersting Nicolas	<i>Restaurant – le Créamundo</i>	nicolas@creamundo.fr
Aumont Emmanuel	<i>Restaurant – le Perce Neige</i>	dehove.so@gmail.com
Dehove Sophie	<i>Restaurant – le Perce Neige</i>	dehove.so@gmail.com
Riveslanges Gilles	<i>Restaurant – Les Minotiers</i>	info@lesminotiers.com
Bru Marié José	<i>Restaurant – Les Sapins</i>	restaurantlessapins@gmail.com
Sabatier Gilles	<i>Restaurant – Les Sapins</i>	restaurantlessapins@gmail.com
Patto Max	<i>Restaurant – Pizzeria de la pâte à la pizza</i>	delapatealapizza@gmail.com
Patto Sylvie	<i>Restaurant – Pizzeria de la pâte à la pizza</i>	delapatealapizza@gmail.com

Castel Jean-François	<i>Technicien – CCPO</i>	jf.castel@paysdolmes.org
Combes Benoît	<i>Technicien – CCPO / CCPM</i>	benoit.combes@paysdolmes.org
Dejean Coralie	<i>Technicienne – CCPO</i>	cdejean@paysdolmes.org
Cuvillier Trifine	<i>Technicienne – CCPO / CCPM</i>	trifine.cuvllier@paysdolmes.org
Boniface Audrey	<i>Technicienne – Chambre des Métiers de l'Artisanat d'Ariège</i>	cite-du-gout@cm-ariege.fr

Excusés

NOM-PRÉNOM	ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	MAIL
Eric Bertrand	<i>Producteurs – bovins et ovins</i>	-
L'escargot du Faurou	<i>Producteurs – escargot</i>	lescargot09@gmail.com
Le Chaudron Pyrénéen	<i>Artisans de bouche - conservateur</i>	marina.fabrice@yahoo.fr
Fabien Catala	<i>Office de Tourisme Pays de Mirepoix</i>	facatala@wanadoo.fr
La ferme de Greoulou	<i>Producteurs – canard gras – volailles - porc</i>	poiron09@yahoo.fr
La régate	<i>Restaurant – Camping - Lérans</i>	campinglaregate@gmail.com
Nicole Quillien	<i>Mairie de Mirepoix et VP Conseil Départemental d'Ariège</i>	mairie@mirepoix.fr
Monique Serre	<i>Hébergement - Montferrier</i>	-
Nicole Basset	<i>Mairie de Belloc</i>	mairie-belloc@wanadoo.fr
CASTA		casta.alzen@orange.fr
La Ferme de la plano	<i>Producteur de petits fruits</i>	anne.souef@orange.fr
GAEC Fournier	<i>Producteur – maraicher</i>	
les 2 F	<i>Hébergements – Cazals-des-Bayles</i>	
Hilaire Aurore	<i>Hébergement - Belloc</i>	
Griggs Robin	<i>Hébergement - Aigues Vives</i>	
Monique Chiron	<i>Ancien hébergement</i>	