



Taste'It... la passion du Terroir au rendez-vous

Plus d'une centaine de participants avaient répondu hier soir à l'invitation des Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco, des étudiants en Mastère de Skema Business School Sophia Antipolis et du Musée Escoffier de l'Art Culinaire. L'occasion de mettre à l'honneur la gastronomie de notre terroir comme vecteur incontournable du développement d'un écotourisme responsable. Trois présentations faites par des étudiants de Skema très professionnels ont précédé une table ronde aux échanges de grande qualité, en présence de Michel Dessus,

Président de la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes, de Théodora Hauzer, restauratrice engagée, d'Olivier Roubin, entrepreneur et créateur de « Mon Panier Bleu », de Richard Duvauchelle, Conservateur du Musée Escoffier de l'Art Culinaire et de Christian Cottard, Président de l'Union des Artisans Pâtisseries Glaciers Chocolatiers des Alpes-Maritimes. La soirée s'est achevée par un cocktail convivial offert par les partenaires d'un événement qui, à n'en pas douter, n'est que le début d'un beau projet.

La gastronomie: une mine d'opportunités pour un éco-tourisme responsable...

Les participants avaient fait le déplacement en bravant un bouchon géant sur l'A8, à l'invitation de **David Ward Perkins** (Skema) et de **Fabrice Roy** (Les Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco). Pendant que les étudiants en mastère événementiel de Skema démontraient leurs remarquables qualités organisationnelles, leurs collègues en charge des études réalisaient pour le public des prestations d'excellent niveau.

Une première présentation remettait en perspective l'attractivité touristique des Alpes Maritimes et l'opportunité de renforcer dans ce cadre la place de la gastronomie et du terroir, à l'instar d'autres régions françaises comme l'Alsace ou Rhône-Alpes.

Ce fut ensuite l'exposition des résultats de l'étude menée auprès de plus de 80 producteurs et restaurateurs du département, et le développement de démarches locavores et éco-responsables.

Un rappel bienvenu sur la bonne utilisation des média sociaux venait clôturer cette première session avant de passer aux échanges et aux réactions à l'occasion d'une table ronde.

L'étude Producteurs-Restaurateurs

Le but était d'apprécier dans quelle mesure ces acteurs interagissent afin de développer une collaboration renforcée et positionnant la gastronomie locale comme un vecteur important du développement d'un tourisme éco-responsable et vertueux.

Le panel des répondants est très équilibré. 42 producteurs, et 42 restaurateurs, tous situés dans le département des Alpes Maritimes.

Concernant les restaurateurs, 43% d'entre eux servent plus de 45 couverts, 26% entre 31 et 45 couverts, 29% entre 16 et 30 couverts.

La quasi-totalité des producteurs ont des exploitations de moins de 5 salariés. La plupart ont une certification « Bio ». Ils sont situés sur la frange côtière mais également dans le haut-pays.

54% des restaurateurs déclarent réaliser plus de la moitié de leurs approvisionnements auprès de producteurs locaux et 60% d'entre-eux souhaitent augmenter cette part à l'avenir. Les produits les plus achetés localement sont les légumes, les fruits, les œufs, le fromage, les olives... leurs motivations principales pour s'approvisionner auprès des producteurs locaux sont la qualité et le respect de la saisonnalité des produits, ainsi qu'une meilleure contribution à l'économie locale.

83% des producteurs déclarent vendre entre 0 et 25% de leur production directement aux restaurateurs et 55% d'entre eux souhaitent augmenter cette part dans le futur. Leurs motivations principales sont de promouvoir des produits de qualité, favoriser les circuits courts et limiter l'impact environnemental.

Les principaux obstacles mentionnés par les restaurateurs pour s'approvisionner auprès des producteurs locaux sont la diversité limitée des produits, un prix trop élevé ainsi que la difficulté de s'approvisionner en quantité suffisante. La logistique joue un rôle essentiel avec l'éloignement et l'éparpillement des sites de production, ajoutés au fait que beaucoup de producteurs locaux ne livrent pas.

En termes de freins, les producteurs mettent en avant le fait que les quantités commandées ne sont pas assez importantes, et que les prix demandés sont trop faibles. On retrouve l'aspect logistique par le fait que les faibles quantités commandées ainsi que l'éloignement rendent les livraisons difficiles. Les producteurs souhaiteraient rencontrer une meilleure compréhension de leurs

structures de coût.

La quasi-totalité des restaurateurs répondants disent mettre en avant l'aspect local de leurs produits et une petite majorité (55%) le mentionnent sur leur carte.

Les principales recommandations émises pour développer les collaborations entre restaurateurs et producteurs locaux sont de mettre en place davantage de structures coopératives et de sites internet communs afin de mutualiser l'offre et de réduire les coûts de fonctionnement. Le développement de plateformes de livraison réduira en outre les problèmes logistiques. Les restaurateurs doivent poursuivre l'offre de produits de saison et acheter auprès des producteurs de façon plus régulière. La promotion des producteurs par les restaurateurs favorise le tourisme gastronomique par la visite d'exploitations locales qui attire à son tour les clients dans les restaurants partenaires.

Producteurs, restaurateurs et consommateurs: même combat

La table ronde qui a suivi les présentations a permis de dégager un consensus, sur le fait que le développement d'une approche qualitative et éco-responsable était la responsabilité de tous, chacun à son niveau, y compris les consommateurs qui doivent exercer leur libre-arbitre en favorisant producteurs, artisans locaux et restaurateurs locaux.

Avec:

Michel Dessus: Président de la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes

Théodora Hauzer: Restauratrice, Disciple d'Escoffier, Membre du Collège Culinaire de France

Olivier Roubin: Fondateur de « Mon Panier Bleu »

Richard Duvauchelle: Conservateur du Musée Escoffier de l'Art Culinaire

Christian Cottard: Artisan Maître Pâtissier, Président de l'Union des Artisans Pâtisseries Glaciers Chocolatiers des Alpes-Maritimes.

Des partenaires engagés...

Choco Mon Amour



Fleurs de Courgettes



Le Comté de Nice à Votre Table



SoccaChips®



VICTOR
DELPIERRE



Un grand merci aux partenaires de l'événement, qui ont régalé les invités de leurs spécialités!