



Huit actions structurent l'activité de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût sur l'année 2007. Elles s'inscrivent à la fois dans le cadre de la convention interministérielle et pluriannuelle et dans le projet EQUAL DEPART (bénéficiant de fonds européens -FSE-).

■ La création d'une boîte à outils

L'idée vient de l'équipe de la D.G.P.E.I. du ministère de l'agriculture, soucieuse de valoriser les réussites enregistrées dans le réseau et de donner aux candidats et partenaires mais aussi aux membres **un mode d'emploi doublé d'un outil pédagogique**.

Bérénice Goni, artiste peintre, a été associée à toutes les étapes de la réflexion et de la conception. Deux cents exemplaires sont disponibles en fin d'année sous forme d'une boîte en fer blanc (type boîte à gâteaux).

Le jeu « LES BONNES QUESTIONS » est la composante principale. Il a fait l'objet de deux réunions du groupe de réflexion (réunions organisées au siège de l'association chaque dernier jeudi du mois et ouvertes aux membres et partenaires : réunion de créativité le 31 mai et test du jeu le 20 septembre).

Huit cartes sont à organiser sur un tapis (affichant 12 questions à se poser) autour de celle donnant les grandes lignes du concept (LA DEFINITION). Elles correspondent à autant de mots clés, identifiés comme fondamentaux dans la réussite. **Un DVD** présentant une série de six films coproduits par la chaîne DEMAIN TV leur est associé, « REGARDS DE FEMMES ». Chaque film de 13 minutes suit une femme qui développe une activité sur un Site Remarquable du Goût et est associé à un mot clé.

Regards de femmes	Sites Remarquables du Goût	Territoires	Mots clés
Nelly	Billom (ail d'Auvergne)	Parc naturel Régional Livradois - Forez	ENVIE

Annaïg	Marais salants de Guérande (sel et fleur de sel)	Parc naturel régional de Brière Guérande, Ville d'Art et d'Histoire	SAVOIR - FAIRE
Alice	Rocher du Combalou à Roquefort (roquefort)	Parc naturel régional des Grands Causses	ACCORD
Danielle	Maroilles (maroilles)	Parc naturel régional de l'Avesnois	EXPERIENCE
Agnès	Bouzigues (huître de Bouzigues)	Lagune de Thau	RICHESSSE
Virginie	Oliveraie de Nyons (olives et huile d'olive de Nyons)	Drôme provençale	CHEMIN

Le catalogue du DVD présente le jeu et les façons de l'utiliser. Un livret des éditions de l'Épure est glissé dans la boîte (LES FRUITS ET LEGUMES DU POTAGER / DIX FACONS DE LES PREPARER).

■ **L'engagement de la démarche de progrès**

En 2006, la réflexion engagée avait permis de mieux cerner **la production des Sites Remarquables du Goût**.

Auparavant certains ne voyaient pas la différence avec les A.O.C. D'autres assimilaient les Sites Remarquables du Goût à un regroupement de terroirs. Les regards croisés des quatre ministères donnent aux Sites Remarquables du Goût une légitimité. Ils reconnaissent le caractère exceptionnel de l'accord local entre le produit alimentaire emblématique et son patrimoine. Ils valident l'offre associée.

*L'association nationale des Sites Remarquables du Goût, dans le cadre de ses statuts mais aussi de la convention pluriannuelle et interministérielle, accompagne la conception et la mise en marché de six familles de modules à combiner dans des circuits et séjours : **DEGUSTATIONS, COURS DE CUISINE, REPAS ,VISITES, BALADES et ANIMATIONS.***

En s'appuyant sur le travail d'Axelle Hamelin (en stage de fin de formation d'ingénieur sur ce sujet en 2006 - ENITA de Clermont Ferrand), l'équipe de CERTIPAQ, mandatée pour accompagner la démarche de progrès, a testé les outils sur cinq Sites Remarquables du Goût. L'échantillon a été défini en cherchant à associer des sites agréés de longue date aux deux derniers arrivés, trois Sites remarquables du Goût actuellement représentés dans le Conseil d'Administration à deux ne l'étant pas, ...

- Le bocage domfrontais (poiré et calvados)
- Le Puy en Velay (lentille verte)
- Le Potager du roi (fruits et légumes)
- Châteauneuf - du - Pape (vins)
- L'olivieraie de Nyons (olives et huile d'olive)

Deux remarques majeures ressortent du travail de terrain réalisé :

- La nécessité de mettre en place des missions d'animation

L'absence de « cheville ouvrière » limite vraiment les actions imaginées par les membres des associations locales. Les bénévoles n'ont pas de temps à consacrer de façon spécifique au Site Remarquable du Goût. Les projets se limitent du coup souvent à renforcer des actions déjà menées à titre individuel par l'un ou l'autre des membres, à participer aux salons organisés par d'autres et à organiser en commun une manifestation.

Le caractère transversal du concept rend obligatoire la définition d'une mission de coordination et d'animation.

- L'importance de positionner l'association locale par rapport à l'Office de Tourisme

Historiquement, parce que l'Office du Tourisme dispose d'une équipe et met en place des commissions, il a parfois été jugé judicieux de lui confier l'animation du Site Remarquable du Goût. Souvent le Site Remarquable du Goût a alors été vu comme une reconnaissance à afficher parmi d'autres, un argument, support de communication. Dans d'autres cas, il a servi de support d'une politique événementielle. Il a parfois été vidé par l'Office du Tourisme de sa dynamique propre. Les budgets annuels très limités de certaines associations locales trouvent quelquefois leur explication dans l'intégration des actions dans le budget de l'Office de Tourisme. Lorsqu'un Office de Tourisme est en première ligne, c'est « l'arbre qui cache la forêt ».

Pour bien décliner les différentes facettes du concept, il faut commencer par définir le projet de l'association locale du Site Remarquable du Goût et ensuite contractualiser avec une ou plusieurs structures, parmi lesquelles l'Office de Tourisme.

Pour l'année 2008, la mise en place de missions d'animation apparait essentielle. Sur la base d'un PROJET, il s'agit pour les responsables de l'association locale de

définir les besoins et de contractualiser avec une ou plusieurs structures, de solliciter des appuis du Pays, du Département, de la Région.

En parallèle, la mise en ligne d'une nouvelle version du site internet, conçu à la fois comme un portail et comme une Vitrine de la culture alimentaire française, permet de disposer d'un outil de communication en lien direct avec la démarche de progrès.

■ **Le développement du plan de formation des guides du goût**

Sur la base de la session de novembre 2006, tenue sur le Site Remarquable du Goût des marais salants de Guérande, deux sessions ont été programmées :

- L'une à Billom en lien avec le projet de l'association locale de finaliser avec les producteurs, tables et hébergements des propositions de visites, balades, dégustations voire de cours de cuisine, sur « concevoir un projet dans un Site Remarquable du Goût » ;
- L'autre sur l'Armagnac en lien avec l'événement annuel local, « l'Armagnac en fête », sur « animer un modules sur un Site Remarquable du Goût ».

Pour l'année 2008, un travail va être engagé avec l'AFRAT sur les situations professionnelles et sur les compétences et formations à associer aux guides du goût.

Un guide du goût va animer un ou plusieurs Sites Remarquables du Goût. Producteur, cuisinier ou accompagnateur moyenne montagne, elle ou il va, pendant une partie de son temps accompagner la définition du projet d'une association locale ou accompagner des dégustations, commenter des repas, animer un atelier pour les enfants, ...

Des contacts ont été pris avec plusieurs écoles et universités durant l'année pour préparer des stages. L'université du vin de Suze la Rousse doit faire des propositions.

■ **Le renforcement du rôle et de la place des vitrines**

21 Vitrines ont participé en 2007 à l'opération menée avec les Gîtes de France. 110 000 documents ont été envoyés par les Services de Réservation des Gîtes de France à leurs clients, pour proposer des conditions privilégiées de visite. Un observatoire économique a été ouvert en parallèle et permet de disposer de statistiques sur les nombres de visiteurs, emplois et chiffres d'affaires.

La chargée de mission de la Fédération des Ecomusées, spécialisée dans la question des boutiques de musées a été sollicitée en fin d'année pour travailler avec l'équipe de l'Office de Tourisme sur l'implantation d'une Boutique des Sites Remarquables du Goût expérimentale, sur le salon des producteurs de Billom. Elle va, dans le cadre du projet EQUAL DEPART (action 3) être sollicitée en 2008, pour accompagner les boutiques des Vitrines du réseau.

■ La structuration des Sites Remarquables du Goût du Massif - Central

Tous les Sites Remarquables du Goût du Massif - Central ont été invités à participer à des réunions de travail spécifiques. Billom, Privas, Roquefort et le Puy - en - Velay ont bénéficié en 2007 d'un appui.

- Le Puy - en - Velay pour la prise en charge d'une stagiaire travaillant sur la route de la lentille et sur la préparation de la fête de la lentille ;
- Privas pour la prise en charge d'une chargée de mission sur 15 jours pour définir le projet de la future association locale ;
- Le rocher du Combalou à Roquefort pour préparer un séminaire sur le thème de la dégustation ;
- Billom pour la prise en charge de la directrice de l'Office de Tourisme sur 15 jours pour préparer les bases de la contractualisation relative à la démarche de progrès et pour un accompagnement de la mobilisation des acteurs autour du salon des producteurs de Billom (7, 8 et 9 décembre).

■ La définition d'un projet autour des fêtes et manifestations

Depuis plus de 10 ans, à l'initiative de Beaufort, quatre salons réunissent des producteurs de Sites Remarquables du Goût. Désireux de décliner les quatre facettes du concept, les administrateurs de l'association nationale ont choisi d'organiser, avec l'Ecole nationale supérieure du paysage, une Exposition, « Goût du paysage », les 4 et 5 octobre 2008 au Potager du roi. Programmée à la date annuelle de « Versailles et les saveurs du potager », la manifestation doit réunir plus de 30 associations locales pour lesquelles il s'agit de délocaliser des cours de cuisine et des dégustations mais aussi de s'inscrire dans des déambulations théâtrales, dans une programmation de films et de conférences et dans une exposition dédiée au thème, de vendre des produits sur le marché des producteurs mais aussi des visites, des séjours et des circuits, des livres et des objets dans la Boutique des Sites Remarquables du Goût. Le caractère pédagogique de l'opération est fort, l'enjeu étant de programmer des événements dans d'autres Sites Remarquables du Goût, sur d'autres thèmes, à d'autres dates, d'autres années.

■ Le renforcement des places du paysage, de l'éducation au goût et de la dimension artistique et culturelle

-En préparation de l'Exposition « GOUT DU PAYSAGE », l'idée d'impliquer des étudiants avait été lancée par le Directeur de l'Ecole nationale supérieure du paysage de Versailles. Des conventions ont été finalisées avec Guérande et les Baux de Provence mais les stages n'ont pas été effectués en 2007.

-Un travail est engagé avec l'association d'éducation à l'environnement les Galapians, pour développer une animation sur le thème du lien entre goût et paysage avec une classe de CM2 sur la lagune de Thau, autour de l'huître de Bouzigues. Elle sera animée par Jean - Michel Manibal, cuisinier ayant suivi les deux sessions de formation de guides

du goût organisée en 2007. Elle devrait déboucher sur l'écriture et l'illustration de recettes de cuisine.

-Trois artistes (dont deux inscrites à la Maison des artistes) ont été mobilisées en 2007, conformément aux choix stratégiques faits en 2006 de ne pas travailler avec une agence de communication, notamment pour se différencier de la communication des Offices de Tourisme :

Bérénice Goni, artiste peintre et scénographe qui avait conçu le marque - page du livre « LES CHEMINS DU GOUT », a créé le jeu LES BONNES QUESTIONS et le visuel de la carte de vœux.

Deborah Roubane, artiste peintre et infographiste, a signé l'habillage de la nouvelle version du site internet puis a mis en forme le catalogue du salon des producteurs de Billom.

Fabienne Clément, architecte scénographe et actuellement professeur d'arts appliqués, conceptrice du visuel associé au logo (carte) a commencé à mettre sa griffe sur un projet d'affiche et à travailler sur la scénographie de « GOUT DU PAYSAGE ».

-Un travail sur les visuels à associer à la manifestation et plus généralement sur le programme de l'exposition « GOUT DU PAYSAGE » a été engagé.

L'affiche et le catalogue de l'Exposition reprendront le visuel de la carte de vœux.

Dans la continuité des déambulations théâtrales proposées par la troupe de Stéphanie Tesson, dans le Potager du roi, depuis plusieurs années à l'occasion du mois Molière de Versailles, dix auteurs invités chacun une journée dans un Site Remarquable du Goût doivent écrire un texte sur le lien entre goût et paysage. La troupe jouera à plusieurs reprises, en deux parcours, les dix textes ;

Un Comité Scientifique va être mis en place et préparer un programme de conférences, et une exposition sur le thème. Des films vont être sélectionnés. La mission des métiers d'art du ministère de la culture va être sollicitée pour imaginer la mise en valeur d'objets de Maîtres d'Art en lien avec le sujet. Des dégustations, cours de cuisine et animations vont aussi mobiliser des producteurs, des chefs et des associations culturelles et environnementales de Sites Remarquables du Goût.

■ Le développement du réseau dans le cadre de la procédure d'agrément

Le dossier de candidature a été formalisé, avec l'appui des représentants des quatre ministères engagés dans une démarche de fond. Il est en ligne dans la rubrique DEFINITION.

L'accompagnement de la candidature des Truffières du Tricastin a permis de travailler sur le nom du Site Remarquable du Goût et d'imaginer une période intermédiaire, l'agrément étant annoncé mais étant lié à l'aboutissement d'actions (étude paysagère, aménagements de la truffière historique et rénovation de la maison de la truffe).

Des candidatures liées à une eau et à la venaison ont permis d'écarter les propositions liées à des activités (thermalisme et chasse) sans lien fort avec le produit tel que défini ci-dessous.

Les produits concernés par l'association doivent être des produits agro-alimentaire (en lien ou non avec des signes officiels de qualité) mais reconnus comme tels par le ministère de l'agriculture et de la pêche, la référence juridique de base étant l'annexe I du traité instituant la Communauté Européenne et le titre IV du code rural relatif à la valorisation des produits alimentaires agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer.