

Axe n°4	Développement de l'économie du territoire
Objectif	4.7. Les professionnels du tourisme s'approvisionnent en circuits courts localement
Action 14	Animer des ateliers avec les professionnels du tourisme pour augmenter leur part d'approvisionnement en produits locaux de qualité
Contexte et problématique	
<p>Le Pays Cœur d'Hérault est un territoire rural présentant un patrimoine naturel et culturel préservé avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 3 Grands sites (« Gorges de l'Hérault », « Cirque de Navacelles », « Lac du Salagou – Cirque de Mourèze ») ● Une partie du territoire appartenant au « Bien Unesco Causses et Cévennes », inscrit au patrimoine mondial en tant que paysages culturels de l'agropastoralisme ● Une majorité du territoire est concerné par des zonages environnementaux (70% de l'espace). <p>Le territoire est engagé sur des programmes structurants dans le développement durable, affichés dans un document stratégique : La Charte de développement du Pays Cœur d'Hérault 2014-2025 (Impulser une gestion durable et innovante, associant préservation du patrimoine, accueil maîtrisé d'un large public, développement local et retombées économiques).</p> <p>Le territoire a inscrit dans ses priorités une stratégie de destination durable et d'excellence, axée autour de ses Grands Sites, des activités de pleine nature et de la valorisation de ses produits locaux à travers notamment le label national « Vignobles & Découvertes » depuis 2015 (réseau de plus de 120 professionnels adhérents).</p> <p>Le Pôle Tourisme, Culture et Patrimoine, à travers les Défi 1 « Une terre d'accueil et de rencontres », participe au renforcement du positionnement culturel et touristique du Cœur d'Hérault, destination durable et d'excellence.</p> <p>Depuis 2021, dans le cadre d'une convention de partenariat avec l'ADEME suite au Plan France Relance puis Destination France, il accompagne les professionnels du tourisme (hébergeurs et restaurateurs) dans la transition écologique et notamment sur des actions pour la restauration durable par le Fond tourisme Durable:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Modèle d'affaires Restauration Durable ● Formation à la restauration durable et aux éco-gestes en restauration ● Communication-supports de communication valorisant la restauration durable ● Evolution des approvisionnements des menus (relocalisation du circuit d'approvisionnement, augmentation et la mise en oeuvre du végétal, des produits de qualité et/ou durables, l'ancrage dans le territoire, le fait-maison via l'usage de produits bruts, la conservation des produits frais) ● Lutte contre le gaspillage alimentaire <p>Parallèlement, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) et de l'axe « Coopération au sein de la chaîne alimentaire », le Sydel appuie la structuration de filières locales de qualité à travers le soutien à plusieurs projets : émergence d'une plateforme logistique et commerciale de produits locaux et bio (Clermont l'Hérault, Croix Rouge Insertion Capdife, Bio Hérault Solidaire), création de deux abattoirs mobiles volailles et multi-espèces (Hérault, Association Abattage à la ferme, Inrae, Civam Bio), création d'outils de transformation des fruits et légumes locaux (Hangar FLO, Les Fées Conserv'), expérimentation de la culture et transformation de céréales anciennes panifiables (Lycée Privé Agricole Vallée de l'Hérault, Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault).</p> <p>Un enjeu pour le développement d'une économie locale et de ces filières est de relocaliser les approvisionnements des opérateurs touristiques proposant un service de restauration.</p>	

Dans le cadre d'une coopération entre le pôle tourisme et la mission alimentation du Pays Cœur d'Hérault, une enquête sur les approvisionnements des professionnels du tourisme a été initiée en 2022. Cette enquête intitulée « Et si on s'approvisionnait en local ? » avait pour objectif d'identifier l'intérêt, les problématiques, les freins et les besoins des professionnels du tourisme pour s'approvisionner en produits locaux (et/ou bio locaux) afin de pouvoir leur proposer un accompagnement adapté.

Les résultats de cette enquête confirment l'intérêt de proposer aux opérateurs touristiques un accompagnement sur cet approvisionnement. Sur les 29 répondants :

- 21 ont exprimé vouloir s'approvisionner davantage en produits locaux
- 18 se sont dit intéressé.e.s ou peut-être intéressés pour intégrer un groupe d'opérateurs touristiques qui avance sur ce sujet d'approvisionnement local de qualité

Une enquête a également été menée auprès des restaurateurs du territoire en 2022 dans le cadre de l'étude de marché du projet de Plateforme logistique Bio Hérault Solidaire afin d'identifier leur intérêt pour un outil logistique leur permettant d'accéder à des produits locaux de qualité. Sur les 94 répondants, 38 se sont montrés intéressés par le projet de création d'une plateforme commerciale et logistique, dont 22 intéressés pour y trouver des produits bio.

Description de l'action	
Périmètre choisi	Pays Cœur d'Hérault
<p>A travers cette action, nous souhaitons proposer un accompagnement des professionnels du tourisme intéressés pour intégrer davantage de produits locaux dans leurs services de restauration. Cet accompagnement sera proposé par le Sydel en transversalité entre la mission tourisme durable et la mission alimentation. Cet accompagnement collectif sera développé sur la base des échanges du premier atelier, permettant de valider et cibler les attentes et besoins des participants suite à l'enquête réalisée en 2022-2023. Il pourra proposer une alternance entre ateliers d'échange, partage d'expérience de professionnels déjà engagés dans une démarche de partenariat avec un ou plusieurs fournisseurs locaux et visites de fournisseurs et d'outils du territoire. L'objectif est de permettre une plus grande introduction de produits locaux dans les approvisionnements des professionnels du tourisme. La plateforme virtuelle BOCAL de recensement des acteurs du système alimentaire et des lieux de vente, restaurants, initiatives permettra de valoriser directement les nouveaux approvisionnements locaux des professionnels engagés.</p>	
Mise en œuvre	
Calendrier	<p>Automne 2024 : Atelier collectif : Partage des résultats de l'enquête sur les approvisionnements auprès des professionnels du tourisme en 2022-2023 – Échanges sur les résultats et identification des besoins</p> <p>2025 : Déploiement d'un programme d'accompagnement à l'approvisionnement local de qualité selon les freins et besoins identifiés par les participants (Ateliers collectifs, Visites de fournisseurs, Échange d'expériences, etc) – 4 ateliers collectifs</p> <p>Valorisation des engagements pris par les professionnels du tourisme.</p>
Animation interne ?	Oui (100%) : partagée entre Pôle Tourisme et mission alimentation au sein du Pôle Aménagement
Prestation mobilisée ?	Non

Autres acteurs concernés / Partenaires	Les 3 offices de tourisme du territoire, les Communautés de Communes (chargés de mission alimentation, agriculture et développement durable) Civam Bio 34, la Chambre d'agriculture 34, Bio Hérault Solidaire, acteurs de la transformation
Etudes et diagnostics préalables	Enquête sur les approvisionnements auprès des professionnels du tourisme en 2022-2023 Etude d'opportunité pour la mise en place d'un outil logistique en 2022
Coût prévisionnel (HT)	Estimation en cours
Indicateurs	Nombre d'ateliers et de visites organisés Nombre de participants aux ateliers Nombre de changements d'approvisionnement Budget associé à ces changements
Compétences requises pour la prestation	
Néant (Pas de prestation)	