

N°	Intitulé	N° Objectif concerné
55	<b>Organiser un week-end découvertes des producteurs locaux (portes ouvertes) en partenariat avec les restaurateurs locaux, en invitant ceux-ci à proposer une ardoise mettant spécialement à l'honneur certains produits locaux pour l'occasion.</b>	4.3.

### Description du projet

Cette action de promotion des producteurs locaux de la commune intervient dans une seconde temps. Dans un premier temps, il s'agissait de développer un circuit-court de proximité par la mise en place de plusieurs actions (voir fiches-actions 48, 49, 50, 51 et 52) dont le petit marché couvert des producteurs locaux.

A l'inverse d'un rassemblement de producteurs en un seul lieu, il s'agit ici de faire découvrir aux clients fidélisés et au large public les lieux de production et de transformation et les méthodes de fabrication des produits. Cet événement se déroulera les deux jours d'un weekend avec des visites guidées, des démonstrations de fabrication, des dégustations,... et l'implication des restaurateurs qui, ce weekend-là seront sollicités pour mettre à la carte des produits locaux. Cet événement peut prendre la forme d'un itinéraire gourmand ou d'une route gourmande (comme le suggérait le Comité de pilotage de l'ADL).

Les opportunités de participer à des événements de ce type existent déjà : Journées Fermes ouvertes, Weekend Découverte des vignobles et des brasseries de Wallonie, ou encore Wallonie week-end Bienvenue. Dépassant les répartitions sectorielles, cette action organisée au bénéfice des acteurs économiques locaux vise plusieurs objectifs :

- au travers d'un événement festif et gourmand sur la commune, faire connaître à un public plus large que la clientèle habituelle les producteurs locaux, sensibiliser au circuit-court de distribution et élargir la clientèle
- favoriser le réseautage entre producteurs locaux en les intégrant dans une même opération (rencontre lors des réunions préparatoires, échanges, promotion des autres producteurs participants le jour de l'évènement, ...)
- mettre en relation les restaurateurs et les producteurs autour d'un événement ponctuel et ainsi favoriser des approvisionnements en circuit court de produits frais par la suite ; l'augmentation de la part des produits locaux dans la consommation locale passant également par l'achat régulier de produits par des professionnels du secteur de l'horeca.

Enfin, il n'est pas exclu de lancer un appel aux artisans locaux qui pourraient s'associer aux producteurs locaux dans ce cadre.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

### Objectifs en termes de création d'activité économique et de création d'emploi

Augmentation la part de produits locaux alimentaires dans la consommation locale par des particuliers et par des professionnels du secteur de l'Horeca. Créer un événement fédérateur, attirant une clientèle élargie au bénéfice des producteurs locaux et des restaurateurs de la commune, en y associant éventuellement les artisans locaux.

#### Indicateurs :

- fait - en cours - pas fait ;
- nombre de producteurs participants ;
- nombre de restaurateurs participants ;
- nombre de produits locaux à la carte ;

- nombre de participants ;
- nombre de tables clientes

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

#### **Public concerné**

La population de Comblain-au-Pont et des communes alentours, un public plus large que la clientèle habituelle des producteurs locaux, les producteurs locaux et les restaurateurs de la commune.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

#### **Porteur du projet**

Dans l'état actuel, l'ADL sera porteur du projet avec la Commune de Comblain-au-Pont et en collaboration avec le RSI de Comblain-Pouleur.

En fonction de l'évolution du contexte, un transfert du porteur du projet vers le RSI n'est pas exclu, en collaboration avec l'ADL, à l'initiative du projet.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

#### **Rôle de l'ADL**

L'ADL porterait le projet dans son ensemble :

- Organisation et promotion de l'événement ;
- Recherche et demande de subsides extérieurs
- Relais vers le service Manifestations de la commune (prêt de matériel, fléchage, ...)
- Accompagnement dans la mise en évidence des produits locaux mis à la carte chez les restaurateurs de la commune
- ...

Par la suite, elle procédera à un bilan et à un maintien du dialogue entre les producteurs et les restaurateurs afin d'appuyer les échanges commerciaux entre eux.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

#### **Rôle de chaque partenaire (public, privé, associatif)**

Partenaires publics :

- l'Agence de Développement Local et la commune de Comblain-au-Pont.
- Tout organisme public qui aura été sollicité pour soutenir financièrement le projet : CGT, Apaq-W, ...

Partenaires privés :

- les producteurs locaux de la commune qui ouvrent leurs portes
- les restaurateurs de la commune qui participent par la mise en valeur de produits locaux
- éventuellement les artisans locaux

Partenaires associatifs :

- le Royal Syndicat d'initiative en tant que partenaire organisationnel du projet
- l'asbl La Teignouse qui gère le « Relais du terroir » et qui pourra participer à l'événement côté restaurateurs voire organiser un événement ce we-là.

Bien entendu, au cours de l'évolution du projet et du contexte, des partenaires complémentaires pourraient être inclus comme les artisans locaux qui pourraient s'associer aux producteurs locaux dans ce cadre.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

### **Grandes étapes de réalisation prévues**

A l'heure actuelle, cette action étant inscrite à moyen terme, il est impossible de dater les étapes de réalisation. Celles-ci, en théorie seront :

- 1) Identification des producteurs et restaurateurs participants ou autre protagonistes
- 2) Organisation et animation d'une réunion préparatoire
- 3) Recherche de subsides éventuels
- 4) Planification de l'événement et coordination
- 5) Relais vers le service Manifestations de la commune (prêt de matériel et autorisations spécifiques)
- 6) Promotion de l'événement
- 7) Sous le label « Je commerce à Comblain », préparation de supports de mise en évidence des produits cuisinés dans les restaurants de la commune
- 8) Présence lors de l'événement
- 9) Bilan et suivi notamment des relations commerciales entre producteurs et restaurateurs

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

### **Coûts estimé et mode de financement**

La dépense est estimée à 1500 € ttc comprenant

- l'édition et l'impression de dépliants (le graphisme pouvant être réalisé par le service graphisme du GREOVA)
- la publicité dans la presse locale
- la distribution des supports de promotion

Le soutien financier d'organismes sera recherché. La commune prendra à charge ces dépenses sur fonds propres.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)