

Animation autour du circuit des saveurs en Othe Armance

Animation pour la promotion des produits et savoir-faire locaux en Othe Armance dans le cadre d'actions collectives

Le territoire Othe Armance possède des produits du terroir de qualité, les plus identifiés sont indéniablement le fromage de Chaource en AOP et le cidre du pays d'Othe..., mais qui restent insuffisamment valorisés. Ainsi, la diversification des activités agricoles peut passer par des activités complémentaires telles que l'agrotourisme qui s'articule pleinement avec la volonté de valoriser les produits et savoir-faire.

On entend ici par produits du terroir des produits locaux fermiers produits, fabriqués et distribués par un agriculteur et/ou artisan local, sans intermédiaire. Leur fabrication est artisanale. Ainsi, il s'agira de valoriser les produits du terroir et des savoir-faire locaux par la mise en place de plans de communication et d'animation autour du circuit des saveurs en Othe Armance.

Dans le cadre du programme LEADER du GAL Othe-Armance, ce projet répond aux attentes de la fiche action 5 : « Soutenir les initiatives originales œuvrant à la valorisation des patrimoines et accroître le potentiel économique des activités touristiques. Sous mesure 19.2 : Aide à la mise en œuvre d'opérations dans le cadre de la stratégie de développement local menée par les acteurs locaux.

Les objectifs

- 1 Faire connaître les produits locaux au grand public, qu'il soit habitants, touristes.
- 2 Faire découvrir l'ensemble du territoire Othe Armance et ainsi accentuer l'identité locale.
- 3 Promouvoir les activités liées à la gastronomie dans leur diversité, tant en terme d'agriculture, artisan de bouche et restauration : savoir-faire.
- 4 Améliorer les retombées économiques pour les producteurs et l'économie locale.
- 5 Développer les synergies et partenariats entre producteurs et autres acteurs du territoire (hébergeurs, restaurateurs, bistrot de Pays...).

Les idées autour de l'animation

- Participation à des **marchés locaux** du Pays.
- **Offres de services et produits du terroir** sur internet.
- Mise en place d'un **marché de terroir/producteurs pendant la haute saison touristique**.
- **Gastronomie et produits de terroir** : développer des liens entre **producteurs et restaurateurs**, à travers d'opérations comme l'assiette de pays, menu du terroir et Bistrot de Pays, créer un événement type concours des restaurateurs.
- **Visites d'exploitations**.
- **Animations pédagogiques, stages**.

