

Les tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent

34 restaurants de qualité

- ✓ 68% de taux moyen d'approvisionnement en produits locaux
- ✓ 93% de taux moyen de plats « fait maison »
- ✓ 95% de taux moyen d'approvisionnement en produits frais

Un réseau impliqué et dynamique

- 160 participations des restaurateurs
- 60 participations des producteurs
- 40 ateliers culinaires animés
- 1 réseau de 109 producteurs gersois partenaires
- 1 dîner caritatif « Fête de la Gastronomie »
- 3 cours de cuisine à 4 main

Chiffres 2015

Des partenariats

- Avec le **SHPA** pour les ateliers culinaires dans les campings
- Avec **Arbres & Paysages** pour développer l'approvisionnement en produits issus de l'agroforesterie
- Avec **Tables et Auberges de France** pour développer une passerelle avec notre label
- Avec le **club des Qualivores** MP pour les Tables du Gers servant du foie gras IGP Gers

Notoriété et visibilité en ligne

- 150 articles parus dans la presse
- 15 000 plaquettes distribuées
- 60 recettes Tables du Gers en ligne sur l'application **So Cook Book** (90 000 visiteurs par mois)
- Site Internet remis à jour avec 2 800 visites par mois en moyenne

<http://www.restaurant.tourisme-gers.com>

- 2 900 fans facebook (57% de femmes, principalement entre 25 et 44 ans, installés à Toulouse, Auch, Paris, plus de 7 000 publications vues en moyenne par mois, 70 nouveaux fans par mois)
- 16 Tables du Gers en ligne sur le **blog Route du Foie Gras**
- Le label des Tables du Gers est présent sur le site du **CRT Midi Pyrénées**
- 1 compte Instagram et Pinterest
- 1 compte Google + (70 abonnés – 15 000 consultations depuis mars 2014)
- 1 compte Scoopit (2 600 infos lues – 127 scoop postés)

Chiffres 2015

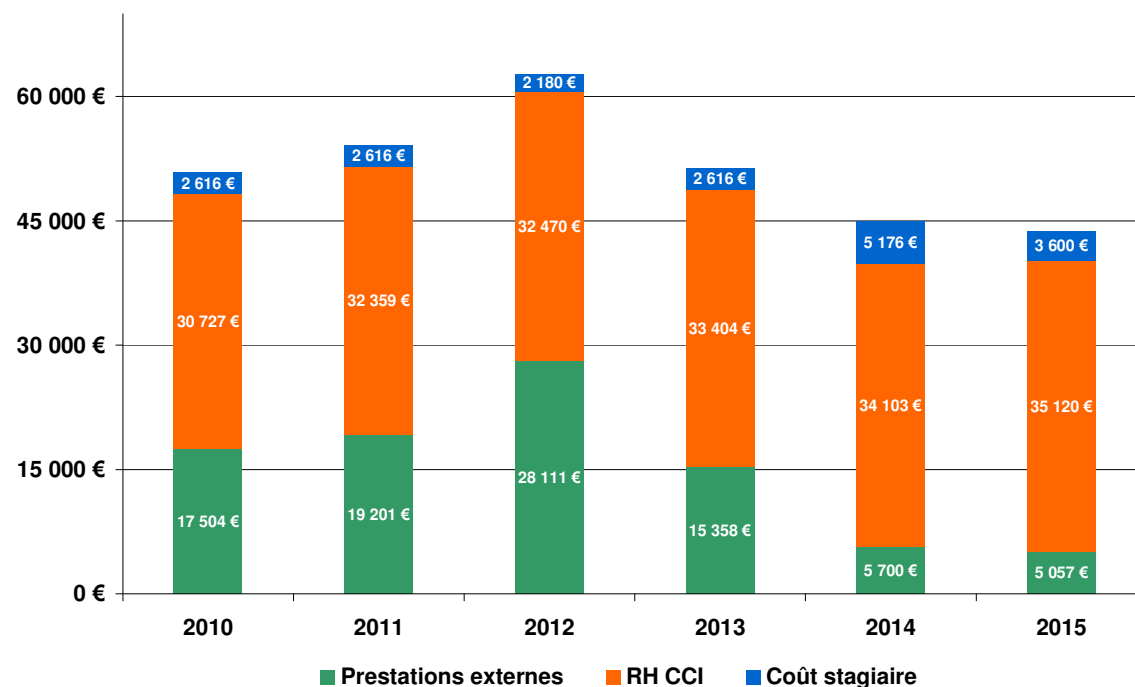
Des actions de professionnalisation et qualification

- 2 journées producteurs « connaissance des produits du Gers »
- 1 site Internet dédié aux professionnels: <http://www.gers.cci.fr/les-tables-du-gers>
- 4 audits d'entrée dans le label
- des informations réglementaires
- Mise à jour du carnet d'adresse des producteurs partenaires

Chiffres 2015

Un fort investissement de la CCI depuis 2010

- 308 000 € engagés par la CCI pour créer, lancer et animer ce label
- Plus de 50 000 € de dépenses moyennes annuelles
- un collaborateur CCI à mi-temps
- 1 à 2 stagiaires par an



Plus de 50 000 € investis chaque année par la CCI pour:

- développer des outils de communication professionnels
- animer le label
- en faire la promotion

Dont 17% financés par les restaurants



Des engagements de la part des restaurants

- 1 visite client mystère tous les 3 ans (25 €)
- 250 € de participation annuelle
- participation à ACTISCOPE (observatoire mensuel d'activité touristique)
- participation aux formations organisées par la CCI pour professionnaliser le réseau