

## Communiqué

Auch, le 16 Mars 2016

# « CONNAISSANCE DES PRODUITS DU GERS » Journée spéciale AGROFORESTERIE pour Les Tables du Gers cette semaine



Dans le cadre de la professionnalisation des restaurateurs sur la connaissance et l'utilisation des produits du Gers, une journée de visite a été organisée par la CCI chez les producteurs du département. Cette journée, dédiée exclusivement aux restaurants membres du Club "Tables du Gers", a été très riche en enseignements autour d'une thématique, celle de l'Agroforesterie. Cette notion désigne une pratique agricole intégrant l'arbre dans un environnement de production et s'inspire du modèle de la forêt.

Aussi ont répondu 17 professionnels qui représentaient les établissements suivants : Solenca, l'Auberge de la Baquère, le Château Larroque, Les Tables d'Urdens, Le Bastard, l'Auberge des Bouviers, La Table d'Olivier ainsi que Le Daroles.

**La journée a commencé avec une sensibilisation/formation pour les restaurateurs autour de l'Agroforesterie** présentée par Alain Canet, directeur de l'association Arbre et paysage 32.



Cette journée a été organisée dans le cadre du projet Qu'alim Gers initié par la CCI du Gers en partenariat avec Arbre et Paysage 32.

Qualim GERS a pour but de valoriser le patrimoine alimentaire et gastronomique de qualité du Gers, promu par les restaurants « Tables du Gers », grâce au développement d'un réseau de collaboration et d'approvisionnement durable par des producteurs locaux agroforestiers.

**Suivi du déjeuner d'application à La Table d'Olivier avec les producteurs.** Au menu, sont élaborés entrée, plat et dessert réalisés avec des produits agroforestiers par le chef Olivier Andrieu, approuvé et dégusté par l'ensemble des chefs Tables du GERS présents.

En début d'après-midi, **visite de la ferme de Jack de Lozzo à Noilhan**, producteur de bovins race Limousine. Jack a partagé avec les chefs gersois sa démarche agroforestière, son souhait de voir sa ferme autonome et sa passion pour son métier.



**Pour clôturer cette journée, Jean-Christophe Bady a accueilli les restaurateurs à La Prairie de Victorine à Ansan.**

Producteur de céréales et légumineuses, la visite est accentuée sur son savoir-faire, ses produits qualitatifs ainsi que sur sa volonté de « travailler le moins possible le sol ».

Sa philosophie est d'apporter des produits de qualité gustative et nutritive, de vivre de son métier et de sa passion et de transmettre une terre vivante aux générations futures.

Tous les restaurateurs présents pour cette journée étaient pleinement satisfaits.

C'est donc une expérience à renouveler pour découvrir d'autres producteurs du GERS et privilégier les circuits locaux dans nos assiettes.

#### **Les TABLES DU GERS, 4 ans après sa création c'est :**

- Un Label regroupant 33 restaurants de qualité, des chefs responsables et engagés
- 1 réseau de 80 producteurs gersois partenaires et un carnet d'adresse des producteurs mis à disposition des restaurants.
- Des outils de communication performant :
  - 1 site Internet : [www.restaurant.tourisme-gers.com](http://www.restaurant.tourisme-gers.com),
  - 1 page Facebook : <http://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers>
  - 1 site Internet pour les professionnels : <http://www.gers.cci.fr/les-tables-du-gers>