

Marie-Stéphane Cazals : « Les Tables du Gers, un label pour structurer et promouvoir une offre de restauration authentique et de qualité ».



Sur tout le territoire, dans le réseau des CCI locales, territoriales et régionales, des experts mettent leurs compétences au service des entreprises. Rencontre avec Marie-Stéphane Cazals, Cheffe de projet tourisme et animatrice développement économique à la CCI du Gers qui présente la dynamique des réseaux tourisme de son territoire.

En quoi consiste votre métier ?



Avant d'occuper ma fonction actuelle, j'ai été pendant 10 ans conseillère entreprise « Ressources humaines ». C'est dans l'exercice de cette mission que j'ai créé en 2003 mon premier réseau d'entreprises. Le club RH de la CCI du Gers réunissait tous les DRH des plus grandes entreprises du département. Sur la base de problématiques communes, le club a permis d'identifier des solutions partagées, comme ce fut le cas avec la création d'un groupement d'employeurs. Une trentaine d'entreprises ont adhéré à cette structure pour partager leurs compétences.

Depuis 14 ans, je suis référente tourisme à la CCI et je continue d'animer des réseaux d'entreprises. J'ai actuellement la charge de quatre réseaux dont trois dans le secteur de l'hôtellerie restauration. Deux d'entre eux sont dédiés à la valorisation de l'authenticité et de la qualité du tourisme gersois via la labellisation des pratiques des professionnels de l'hébergement d'une part et de la restauration d'autre part. Le troisième réseau du secteur, "les Maryses", a pris la forme d'un collectif pour la reconnaissance et la promotion de la place des femmes dans la restauration. Le quatrième club porte sur le développement du e-commerce dans notre département.

Pouvez-vous présenter votre action collective dans le domaine de l'hébergement ?

Lancé en 2016 par la CCI, le label « Hébergers » réunit 24 hébergeurs du département, tous classés, à minima, trois étoiles, ce qui est un gage de qualité de service. Il rassemble des établissements de tous types : des hôtels, des chambres d'hôtes, des campings et des gîtes.

« Le label s'inscrit dans la politique de promotion d'un tourisme vert qui est le marqueur du Gers »

Ce label a pour vocation de faire reconnaître d'une part, l'engagement de ces hébergeurs en matière de développement durable et d'autre part, leur implication dans la promotion de l'identité du tourisme gersois comme destination de campagne vivante et authentique. Notre objectif est donc double : les « tirer vers le haut » pour les positionner comme établissements éco-responsables via notamment des formations environnementales et les rendre visibles comme défenseurs du patrimoine culinaire et culturel local.

Inspirée de la marque « Nattitude » de la région Auvergne-Rhône-Alpes, notre démarche s'est concrétisée par un label « identité Gers » reposant sur un cahier des charges exigeant avec plus de 200 critères. Géré en partenariat entre la CCI et le CDT – le Comité départemental du tourisme –, ce label s'inscrit dans la politique de promotion d'un tourisme vert qui est le marqueur du Gers. Les professionnels labellisés sont d'ailleurs considérés comme les ambassadeurs de la destination.

Et en matière de gastronomie, la CCI porte aussi le label « les Tables du Gers ». Pourquoi l'avoir créé ?

C'est une démarche à laquelle je suis très attachée pour l'avoir lancée en 2010, mais surtout, en raison de la dynamique qu'elle a permis de créer. « Les Tables du Gers » est le label des tables créatives, authentiques et responsables de notre département. Cette action est la résultante d'une étude commandée au cabinet spécialisé Headlight, sur l'offre et la demande en matière de restauration dans le département. Quand les résultats ont été rendus publics en 2008, pour les restaurateurs c'était un peu la soupe à la grimace ! L'étude montrait clairement le décalage entre l'image positive – façon « le bonheur est dans le pré » – que les touristes avaient de la gastronomie gersoise avant leur visite et la découverte sur place d'une réalité qui n'était pas toujours à la hauteur de leurs espérances. La restauration de qualité du terroir n'était clairement pas assez mise en valeur. La création d'un label est apparue comme la solution pour structurer et promouvoir une offre de restauration authentique et de qualité. La CCI a travaillé à la conception du cahier des charges, au test de cette grille auprès de restaurateurs et à la communication de la démarche.



Concrètement, qu'évalue ce label ?

La CCI accompagne de A à Z les restaurateurs ou les producteurs volontaires pour obtenir le label. Les restaurants qui candidatent doivent justifier de trois prérequis : offrir une cuisine dite « traditionnelle », et non de la restauration rapide, la réaliser avec des produits locaux principalement, avoir une ancienneté d'un an minimum et un site internet ou une page Facebook. L'audit sert à vérifier le respect de quatre critères : des repas « faits maison », avec des produits « frais », de « saison », et « locaux ». Il se passe en deux temps : le premier audit porte sur l'offre de restauration – cuisine, service, décor... – et le second sur l'approvisionnement en produits locaux, factures à l'appui bien évidemment...

« Franchement, les restaurateurs ont les yeux qui brillent quand ils consultent ces fiches qui leur sont très utiles. »

Pour ne pas exclure, nous avons prévu des seuils : le restaurant doit proposer à sa carte au moins la moitié de produits locaux, trois quarts de produits frais et de plats « faits maison ». Des barèmes largement atteints par les chefs qui, en moyenne, travaillent avec des produits locaux dans plus de 70 % des cas, proposent, pour 90 % d'entre eux, des plats entièrement préparés dans leur cuisine et avec des produits frais dans 95 % des restaurants. Dans le département, entre 30 et 35 restaurateurs ont décroché le label qui est valable trois ans. Leur nombre varie en fonction, notamment, des changements de chefs qui obligent à refaire l'audit.

Les producteurs et fournisseurs des restaurants sont-ils, eux-aussi, concernés ?

Effectivement et cela facilite la vie des chefs ! En 2013, nous avons réalisé un inventaire des producteurs locaux en capacité d'approvisionner les restaurateurs labellisés « Tables du Gers ». Grâce aux **80 fiches produits**, les chefs ont ainsi, sous la main, une liste qualifiée de prestataires mobilisables. Franchement, les restaurateurs ont les yeux qui brillent quand ils consultent ces fiches qui leur sont très utiles !

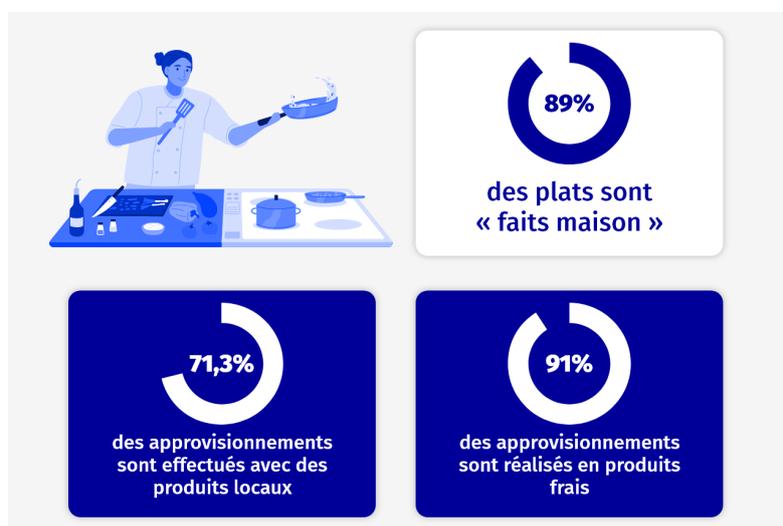


Ce recensement se fait, aussi, sur la base du volontariat. Les 73 producteurs, classés en fonction des produits — viande, épicerie fine, vins et spiritueux –, doivent être en capacité d'approvisionner plusieurs restaurateurs pour figurer dans le carnet d'adresses.

Pour tisser des liens entre fournisseurs et restaurateurs, j'organise, trois fois par an, ce que j'appelle « les éductours » pour que les chefs nouvellement labellisés « Tables du Gers » puissent découvrir des producteurs du département. Et pour faire connaître le label, je fais sortir les chefs de leur cuisine. Ils participent à des événements ou animent dans des foires, des marchés ou chez les producteurs partenaires, des démonstrations culinaires à l'attention des touristes.

« Les Tables du Gers » est entièrement piloté par la CCI qui en fait, aussi, la promotion sur les réseaux sociaux et sur internet. Ce réseau est une vitrine pour les professionnels mais c'est également une porte d'entrée pour d'autres actions lancées par la CCI. En s'appuyant sur les adhérents qui le composent, nous avons pu identifier les restauratrices intéressées pour participer au collectif « les Maryses ». Un réseau que nous souhaitons faire évoluer. Pour rester en phase avec les nouvelles tendances de la restauration, nous envisageons de référencer comme « Tables du Gers » des professionnels qui, tout en respectant le même cahier des charges, exercent la cuisine autrement, soit comme chef à domicile, traiteur ou même consultant donnant des cours de cuisine. En n'utilisant bien évidemment que des produits du terroir ! Si l'on voulait résumer notre action, je dirais que les « Tables du Gers » sont 100 % fait maison, 100 % CCI !

« Les Tables du Gers » en chiffres

**135**

participations de restaurateurs à des événements de promotion des valeurs du label

**60**

participations de producteurs aux événements

**50**

ateliers culinaires

Source : Bilan « Les Tables du Gers » 2022

CCI France - 2023