

## Comment Les tables du Gers sont devenues un label gastronomique de référence

Par Charles Dos Santos

Lancées en 2010, "Les Tables du Gers" ont été instaurées par la CCI du Gers pour structurer l'offre gastronomique locale. Treize ans plus tard, le label est devenu une référence.



*Le restaurant Le Bouche à Oreille à Simorre (Gers) fait partie des établissements les plus récents à avoir obtenu le label Tables du Gers. (©CCI Gers).*

Mieux faire connaître l'excellence de la gastronomie gersoise. Tel est le leitmotiv poursuivi depuis près de quinze ans par la Chambre de Commerce locale via « Les Tables du Gers », un dispositif novateur et parfaitement structuré de valorisation du **Made in Gers**.

Depuis des décennies, le Gers est reconnu pour sa qualité de vie. « Nous savons que le territoire jouit d'une très bonne réputation pour les vins et la gastronomie locale notamment », se félicite Marie-Stéphane Cazals, cheffe de projet au sein de la Chambre en charge du dossier des Tables du Gers, qui regrette que « malgré tout, nous avons régulièrement des retours de touristes qui ne savaient pas où profiter des bonnes choses sur le territoire ».

### Pour les fins gourmets

Conscient de cette problématique, les dirigeants de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) ont eu l'idée de mettre en place une offre adaptée et moderne à destination des fins gourmets. Les Tables du Gers étaient lancées.

« Tout a commencé en 2007 lorsque la CCI a décidé de faire une minutieuse étude de l'offre et de la demande existante concernant la restauration partout dans le département », présente la responsable. Il était donc nécessaire de structurer une offre attractive pour tout le monde avec les établissements existants aux quatre coins du Gers.

## Un constat implacable

C'est à partir de ce constat qu'un travail collaboratif a été mené en 2009 et 2010 entre la CCI du Gers, l'Union régionale des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), les Logis de France et tous les comités locaux du tourisme.

Un premier cahier des charges très rigoureux a été mis en place. « Tous les critères et les règles à respecter étaient clairement énoncés dans ce cahier. Ainsi, les restaurants qui souhaitaient faire partie des Tables devaient candidater auprès de la Chambre pour pouvoir intégrer notre label », détaille celle qui est en charge du suivi des restaurateurs membres.

C'est en **avril 2010** qu'a été officiellement lancé le **Label des Tables du Gers** en s'appuyant sur des valeurs fortes que sont les produits frais, de saison et les plats faits maison. Très vite, les premiers candidats se déclarent.

## Une nouvelle étape

Mais, pour être certains de fournir de bons produits gersois à leurs clients venus du monde entier, nos restaurateurs ont besoin d'être accompagnés régulièrement », assure-t-on du côté de la Chambre. Dans la suite logique du premier cahier établi, ses responsables décident donc en 2011 d'une structuration rigoureuse des produits locaux en s'appuyant notamment sur la Chambre d'Agriculture du Gers.

*"Les Tables du Gers comptent aujourd'hui 32 restaurateurs et 80 producteurs locaux membres. Mais ce chiffre est en constante évolution." - Marie-Stéphane Cazals - Cheffe de projet à la CCI du Gers*

Pour y parvenir, les agents de la Chambre de commerce vont régulièrement à la rencontre de différents producteurs avec comme objectif de vérifier si chacun d'eux peut ou non approvisionner les restaurants sélectionnés parmi les Tables du Gers.

« On ne pouvait clairement pas faire n'importe quoi. Il fallait s'assurer de la qualité du travail des producteurs que nous rencontrons. Nous avons donc décidé de créer un autre cahier des charges, spécifique celui-là aux agriculteurs et producteurs locaux », explique Marie-Stéphane Cazals.

## Un Label établi et reconnu

La Chambre assure désormais le lien permanent entre les producteurs locaux et les restaurateurs retenus au sein des Tables du Gers. Mais cette présence au sein des Tables n'est ni une fin en soi ni un label qu'un restaurateur peut conserver à l'infini. De rigoureux contrôles sont effectués tous les trois ans avec pour objectif de vérifier le respect des cahiers des charges.

« Nous proposons aussi à nos restaurateurs un accompagnement complet qui va de l'approvisionnement en produits de qualité jusqu'à la communication et le marketing. On leur propose aussi de rencontrer chaque semestre des producteurs référencés ainsi que des sessions de sensibilisation à l'agroécologie par exemple », détaille Marie-Stéphane Cazals.

Treize ans après son lancement, le label des Tables du Gers regroupe aujourd'hui 32 restaurateurs reconnus pour la qualité des plats qu'ils proposent et tous à base de produits frais et locaux, mais aussi plus de 80 producteurs établis dans le Gers et capables d'approvisionner, selon des critères très stricts, les meilleures tables gersaises. Autant dire que le label fait désormais figure de référence.