

# LES TABLES DU GERS 15 ans d'excellence

*Pour structurer son offre de restauration, la CCI du Gers a mis en place en avril 2010 le label «Les Tables du Gers». Il met en relation restaurateurs, traiteurs, producteurs et fournisseurs pour proposer une cuisine maison de qualité.*

**F**idèle à l'image de bien manger du Gers, la CCI, avec «les Tables du Gers», contribue à structurer l'offre de restauration du département depuis 15 ans. Pourtant, en 2008, lorsqu'elle commande une étude sur la restauration locale, l'alerte est sonnée : les touristes viennent pour la gastronomie mais repartent déçus. « Pendant deux ans, nous avons travaillé au montage d'un label avec un cabinet spécialisé et un COPIL composé des professionnels de la restauration, du comité départemental du tourisme et de la CCI pour mettre en place un cahier des charges », explique en détail Marie-Stéphane Cazals, animatrice développement économique à la CCI du Gers.

## **Un carnet d'adresses de producteurs**

Les Tables du Gers sont lancées en avril 2010 avec une vingtaine de restaurants et un site Internet autour des



© Lilian Cazabet - La Vie Economique

**MARIE STÉPHANE CAZALS**  
animatrice du label «Tables du Gers»

valeurs du local, du frais, de saison et fait maison. « Nous nous sommes rapidement rendu compte qu'il fallait intégrer les producteurs et le sourcing, continue la cheffe de projet. La proposition de la CCI est unique en France, quand un restaurateur rejoint le label, il accède à notre carnet d'adresses de producteurs. »

## **Des professionnels contrôlés**

La CCI du Gers a poussé la démarche jusqu'au bout pour faciliter le travail des chefs. « Les producteurs sont audités. Nous regardons s'ils respectent les normes d'hygiène, s'ils peuvent approvisionner 4 à 5 restaurants et ont des capacités de livraison. » Quant aux restaurateurs, ils doivent compter

un an d'existence et sont soumis à un audit transparent. 50 % des produits utilisés doivent être locaux, issus du Gers ou de départements limitrophes et 75 % des plats doivent être faits maison avec des produits frais.

## **33 restaurateurs et 90 producteurs**

Cette rigueur fait le succès du label qui compte 33 restaurateurs traiteurs et 90 producteurs. Derrière la CCI assure l'animation du réseau en incitant les chefs à sortir de leur cuisine. Marie-Stéphane Cazals fourmille d'idées pour faire grandir les Tables du Gers : le label intègre désormais les fournisseurs de matériels aux restaurateurs et elle entend développer une partie filière de production. ●

**Par Charlène LERMITE**