

### **Diversification de l'offre touristique des Alpes du Léman** (Haute-Savoie)

### **Pays de Thônes, une dynamique autour de l'agriculture** (Haute-Savoie)

### **Route des Savoir-faire de l'Oisans** (Isère – Hautes-Alpes)

### **Label « Pays Gourmand »** (Alpes de Haute-Provence)

---

Et un projet innovant à découvrir en Suisse :

### **Offres « terroir » du Pays d'Enhaut** (Suisse, Canton de Vaud)

## Diversification de l'offre touristique des Alpes du Léman (Haute-Savoie)

**Porteur de projet** : Syndicat mixte de développement touristique - convention station durable.

**Le projet** : développer les liens entre terroir, savoir-faire et tourisme-loisirs.

**Le territoire** : moyenne montagne proche d'agglomérations, « le terrain de jeu » des bassins de vie d'Annemasse-Genève et Thonon. Espace valléen, 11 communes.

**Agriculture** : production laitière (Reblochon) et quelques diversifications.

**Positionnement** : espace d'initiation à la montagne pour tous. « Les Alpes du Léman, la montagne autrement » : une palette d'activités de découverte et de sensations.

**Attentes / agriculture-artisanat** : élargir le « panier » des offres par des produits typiques du lieu.

*« Diversifier les expériences d'initiation »*

### **Réalisations :**

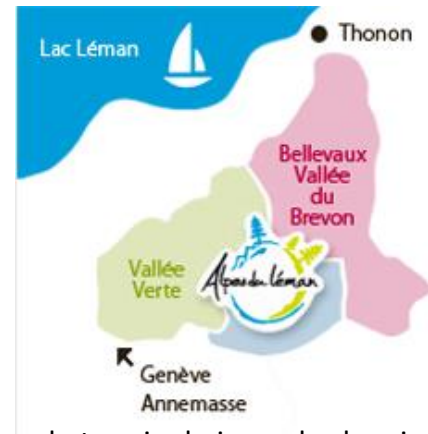
- ✓ assemblage des composants du « panier » des Alpes du Léman (produits, artisanat, activités pleine nature, etc.),
- ✓ mise en place de petits réseaux professionnels de proximité,
- ✓ tests d'offres combinées :
  - ✓ panier de produits locaux
  - ✓ assemblage d'activités sur un site

### **Informations-contacts :**

Les Alpes du Léman  
1175, Route Vallâ Verda  
74 420 Habère-Lullin  
04.50.31.90.94

[pleine-nature@alpesduleman.com](mailto:pleine-nature@alpesduleman.com)

<http://www.alpesduleman.com/saveurs-terroir-gastronomie-producteurs-alpes-du-leman.html>



# Pays de Thônes, une dynamique autour de l'agriculture

(Haute-Savoie)

**Porteur de projet** : communauté de communes des vallées de Thônes - Pôle d'Excellence Rurale.

**Le projet** : « initier à partir de l'agriculture et de ses produits, une démarche territoriale de valorisation des ressources locales ». A l'origine, une initiative des agriculteurs locaux et de l'Union des Producteurs de Reblochon Fermier.



**Le territoire** : montagne « vivante », stations village et terroir typique, fréquentation saisonnière et de proximité (bassin annécien).

**Agriculture** : forte et organisée ; production laitière avec transformation à la ferme ; fromages typiques avec filière de commercialisation notamment pour le Reblochon fermier ; logique de terroir.

**Positionnement** : un territoire de bien vivre ; stations village ; équilibre et complémentarité entre activités ; un terroir authentique.

**Attentes / agriculture-artisanat** : l'offre terroir : révéler et transmettre au visiteur une expérience du « terroir » à partir du socle de l'agriculture et des produits (fromages).

*« Partager la culture du terroir »*

### Réalisations :

- ✓ partage entre acteurs de tous les « marqueurs » du terroir (produits, SF, etc.),
- ✓ stratégie de communication et de promotion. Marque territoriale « Saveurs des Aravis »,
- ✓ réseau d'excellence « producteurs – affineurs – restaurateurs, etc. »,
- ✓ évènementiel « terroir » : les montées à l'alpage.

### Informations-contacts :

Saveurs des Aravis

04.50.32.13.59

[contact@saveurs-des-aravis.fr](mailto:contact@saveurs-des-aravis.fr)

Nicole Bocquet 04.50.88.18.22

[www.saveurs-des-aravis.fr](http://www.saveurs-des-aravis.fr)



## Route des Savoir-faire de l'Oisans (Isère – Hautes-Alpes)

**Porteur de projet** : Oisans Tourisme, office de la vallée. Initiative conjointe avec l'APAO, association des agriculteurs de l'Oisans.

**Le projet** : une route des savoir-faire réunissant trois réseaux : agriculteurs, artisans d'art et musées.



**Le territoire** : vallée de haute-montagne, destination saisonnière, stations et montagne « active » hiver et été.

**Agriculture** : résiduelle et diversifiée – organisée en association.

**Positionnement** : une destination active, réputée et « consommée » pour une gamme d'activités haute-montagne

**Attentes / agriculture-artisanat** : communiquer au visiteur des valeurs et savoir-faire porteurs d'une culture locale

*« Mettre en scène les savoir-faire »*

### **Réalisations :**

- ✓ coopération inter-réseaux : agriculteurs, artisans d'art, musées,
- ✓ création et mise en tourisme d'une « Route des savoir-faire » proposant des animations saisonnières (charte collective),
- ✓ réalisations communes : signalétique et promotion, programme d'animations, manifestations.

### **Informations – contacts :**

Oisans Tourisme  
15, rue Docteur Daday  
38 520 Le Bourg d'Oisans  
04.76.11.39.73

[www.oisans.com](http://www.oisans.com)

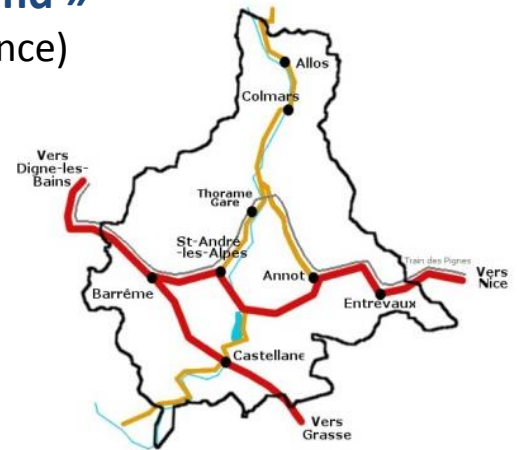
[www.route-savoir-faire-oisans.fr](http://www.route-savoir-faire-oisans.fr)



## Label « Pays Gourmand » (Alpes de Haute-Provence)

**Porteur de projet :** Pays A3V (Asses, Verdon, Vaire, Var)

**Le projet :** développer l'utilisation de produits locaux dans la restauration privée ; qualifier la démarche par un label territorial.



**Le territoire :** territoire rural de 40 communes ; activités de pleine nature et ski nordique.

**Agriculture :** élevage spécialisé (ovin et secondairement bovin, caprin), productions végétales et diversification (agritourisme, vente à la ferme...).

**Positionnement :** tourisme sportif de pleine nature, découverte de l'environnement et du patrimoine. Mise en tourisme des patrimoines culturels.

**Attentes / agriculture-artisanat :** développer une offre de découverte des saveurs du terroir sur les tables des restaurateurs.

*« Valoriser l'image du Pays par la gastronomie et les produits locaux »*

### **Réalisations :**

- ✓ dépôt du label « Pays Gourmand », charte d'engagement des restaurateurs,
- ✓ 23 restaurateurs en réseau,
- ✓ diagnostic du potentiel d'offre agricole et organisation logistique d'approvisionnement des restaurateurs,
- ✓ conception d'une gamme de recettes (« traditionnelles », « créatives », « chef »),
- ✓ promotion du label,
- ✓ élargissement territorial de la démarche au pays voisin (Pays Sud).

### **Informations-contact :**

Projet Pays Gourmand - Pays A3V  
Place Marcel Sauvaire - BP2  
04120 Castellane  
04.92.73.12.97  
[www.pays-a3v.net](http://www.pays-a3v.net)  
<http://paysgourmand.com/>



## Offres « terroir » du Pays d'Enhaut (Suisse, Canton de Vaud)

**Porteurs de projet** : Association Pays d'Enhaut Région, Parc Gruyère Pays d'Enhaut, et Pays d'Enhaut Tourisme

**Le projet** : construire une offre découverte du « terroir Pays d'Enhaut », valorisant les produits et les traditions culturelles. Intégrer cette offre à l'image et à l'ensemble de l'offre touristique locale.



**Le territoire** : Trois communes, 4500 habitants, 8000 lits touristiques. Intégrées au Parc naturel régional Gruyère Pays d'Enhaut.

**Agriculture** : forte tradition fromagère, AOC Etivaz (70 producteurs) et large palette de fromages.

**Positionnement** : Fréquentation hiver – été ; stratégie de diversification touristique sur axes nature / sports et loisirs / culture et traditions / produits de terroir.

**Attentes / agriculture** : construire une offre diversifiée pour un positionnement « terroir authentique », adapté aux attentes nouvelles des clientèles famille.

### **Réalisations** :

- ✓ Label « Pays d'Enhaut produits authentiques » (46 fromages, 14 produits carnés, etc.)
- ✓ Évènementiels « terroir » : Désalpe, Rallye du Goût
- ✓ « Paniers terroirs » avec commerces ambassadeurs, pique-nique terroir, etc.
- ✓ Produits touristiques combinés « Forfaits Terroir » : « Les sentiers du fromage d'alpage » (nuit à l'alpage, fabrication fromage) ; « Escapade gourmande » (nuit hôtellerie, repas gastronomique et visite coopérative), « Terroir et traditions » (4 jours et 3 nuits).
- ✓ Produits touristiques expérientiels « Les Sens du parc »

### **Informations-contacts** :

#### **Pays-d'Enhaut Région**

Place du Village 6

CH – 1660 Château-d'Oex

[www.pays-denhaut.ch](http://www.pays-denhaut.ch)

<http://gruyerepaysdenhaut.ch/le-parc-propose/les-sens-du-parc>



**Pays-d'Enhaut Région**

VOTRE AVENIR, NOTRE ENGAGEMENT