

LES PRODUITS DE QUALITÉ, UN VECTEUR DE DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL

23/11/2021

#Territoires

#Economie

#Agriculture

#Filières de qualité


#Viticulture



Aux 4e Rencontres économiques territoriales en Haute Lande-Armagnac, élus et professionnels landais ont mis en avant les filières agricoles de qualité comme source d'attractivité locale.

Depuis longtemps, « *ce département a fait le choix culturel de la qualité, devenant celui où il y a le plus de produits sous label* », asperges, kiwis, volailles, bœuf de Chalosse, canards, Armagnac, Tursan, a souligné Xavier Fortinon, saluant l'organisme Qualité Landes qui a su fédérer les filières.

« Les Landes au menu ! »

Pourtant, le constat ne fait pas plaisir à entendre mais plusieurs intervenants, dont le président du Département, ont déploré qu'à l'échelon national ou international, parler de foie gras ou 

d'Armagnac fasse parfois plus souvent penser au Gers qu'aux Landes alors que notre département concentre le quart de la production nationale de palmipèdes et que de très belles maisons, comme le Domaine départemental d'Ognoas , distillent l'*aygue ardente*.

Il faut faire en sorte qu'on associe plus encore les Landes à nos produits gastronomiques. Car si le littoral se vend tout seul, dans l'intérieur des terres, il y a du travail pour mieux valoriser ce que l'on a, un travail de fond à faire sur nos pépites ainsi que sur le discours qu'on tient collectivement. Quand on va dans un restaurant et qu'on ne trouve pas d'Armagnac ou de Floc de Gascogne, ce n'est pas normal, chacun doit être le relais de l'offre du territoire.

Sandy Causse, directrice du Comité départemental du tourisme (CDT)

Aujourd'hui prendre soin de soi, consommer local et de qualité sont des valeurs fortes. Le contexte est donc très favorable pour développer une stratégie autour des produits landais, d'autant que des chefs étoilés, tels le grand Michel Guérard, ont décidé de s'impliquer dans le projet alimentaire départemental « Les Landes au menu ! » qui mixe politique de soutien aux éleveurs, installation de nouveaux maraîchers et volonté de manger plus local, notamment dans la restauration collective.



Le Domaine départemental d'Ognoas © XLTV

Mêler patrimoine et gastronomie

Il s'agit de « *donner de la profondeur à la Marque Landes* », a expliqué Mme Causse qui, depuis plusieurs années, développe une stratégie de promotion du tourisme gourmand avec tous les acteurs, des producteurs aux filières, des offices de tourisme aux intercommunalités. Cela passe aussi par le travail sur le label « Petites cités de caractère » : « *quand on parle tourisme gastronomique, on s'adresse à un public particulier ayant des affinités avec les offres patrimoniales et culturelles. Les politiques doivent être convergentes en termes de marketing territorial, de conservation du patrimoine et d'hébergements de charme aujourd'hui insuffisants à l'intérieur des terres* ». Dans cette optique, l'élus Didier Gaujeacq a mis en avant le nouveau projet de réhabilitation de métairies au Domaine d'Ognoas. Autres idées à développer pour parfaire le capital-image des Landes gastronomes auprès des touristes et des locaux, des ateliers pour faire soi-même son foie gras ou sa tourtière, ou des repas à commander sur le site lebonpicnic landais et à retirer directement chez les artisans-producteurs. Le CDT travaille, par ailleurs, à une série de films mettant en avant des chefs en visite chez des éleveurs qui les approvisionnent afin d'incarner le territoire et les produits. Enfin, la plateforme Absolument Landes revient en force en amont des fêtes de Noël pour offrir des cadeaux d'ici.



Labastide d'Armagnac a obtenu en juin 2021 le label « Petites cités de caractère » © S. Zambon | Dpt 40

Développer le maraîchage et les légumeries

« En plus de la politique touristique, a argué le député Boris Vallaud, il y a aussi un levier puissant, celui de la commande publique, avec notamment Agrilocal40, le développement des maraîchers (Etal40), le réseau de légumeries... Et derrière, les habitants et les touristes suivront », mais « il faut se réhabituer à payer le prix pour avoir des produits de qualité et que les paysans vivent de leur travail, c'est une réflexion de société ».

S'il y en a un qui participe à la dynamique du circuit-court de qualité, c'est bien Thomas Faure. Ce producteur bio cultive ses légumes à Marquèze et les vend à la sortie de l'Ecomusée. Une façon d'allier tourisme et agriculture, tout en « *préservant la santé et l'environnement de tous* », a-t-il conclu.