# Pour un rayonnement de la restauration et de la gastronomie en Poitou-Charentes

mercredi 14 janvier 2015, par lpe

La chronique d'Alain Juillard - Terre de tradition, du bien vivre et du bien manger, le Poitou-Charentes présente une activité soutenue dans les métiers de la restauration en participant à la filière agroalimentaire, 1er secteur industriel régional (2300 entreprises, plus de 15 000 salariés) et en contribuant à la réputation des produits régionaux d'excellence.
Pour preuve, la réussite des manifestations à thème comme le Carrefour des Métiers de Bouche de la gastronomie en Poitou-Charentes qui a réuni à Niort plus de 30 000 visiteurs durant « quatre jours gourmands pour les gourmets », du 19 au 22 octobre 2014. Egalement le nombre de produits divers du territoire labellisés, avec 44 % des exploitations agricoles comptant au moins une production bénéficiant d'un label de qualité [1].

Citons par exemple des saveurs reconnues, comme le Cognac (AOC : Appellation d'Origine Contrôlée), l'Huitre Fine de Claire Verte (IGP : Indication Géographique Protégée), la Viande bovine de race Parthenaise (Label Rouge et Signé Poitou-Charentes), le fromage de chèvre au lait cru (Fermier, Signé Poitou-Charentes).
Sans oublier le « fait maison », (loi du 15 juillet 2014) et le titre « Maître-restaurateur » [2] qui devraient accompagner ce mouvement, avec l'objectif d'éclairer le consommateur ; mais que de labels !

En 2015, les produits labellisés, les produits bio, les produits de proximité vont ainsi contribuer à l'évolution de la qualité gustative et environnementale, au maintien du tissu économique et de l'emploi, en facilitant la croissance des circuits courts dans la restauration collective, notamment de la restauration scolaire dans les écoles, lycées, collèges (exemple en Deux-Sévres de RésALIS, Réseau pour une Alimentation Locale Innovante et Solidaire où dès janvier 2015 les repas seront composés à 80 % de

produits locaux et de qualité).
Pour 2015, les signes de relance dans la restauration, la gastronomie sont donc encourageants avec ceux observés dans le tourisme, autre filière essentielle, à condition naturellement de poursuivre les efforts d'innovation en matière de nouveaux produits [3] (que mangerons-nous demain ?), de service et de communication (notamment avec internet).
De plus, la demande en produits gourmets dans les pays émergents, et les conditions favorables de change voir la baisse de la valeur de l'euro, devraient favoriser largement les entreprises à l'exportation [4].
Par ailleurs, des projets d'importance dans notre région sont à l'étude tel la création d'un Institut Gastronomique Joël Robuchon (poitevin d'origine, chef le plus étoilé du monde avec 25 étoiles) à Montmorillon (La Maison Dieu) dans la Vienne avec des retombées directes sur le tourisme et l'emploi.

« Des étoiles »…pour un rayonnement de la restauration et de la gastronomie en Poitou-Charentes !

Qu'en pensez-vous ?

Alain Juillard
Consultant - Vice-président régional DCF Poitou-Charentes
Membre du Conseil de développement de la Communauté d'agglomération de Niort.
Contact : alainjuillard@wanadoo.fr

---

**Notes**

[1] Voir l'IRQUA (Institut Régional de la Qualité Alimentaire) www.irqua.com

[2] Voir Le Petit économiste Hiver 2014-2015 N°29 page 5

[3] 6 français sur 10 aiment découvrir les nouveaux produits et sont friands d'innovation LSA N°2333 page 21

[4] Voir Le Petit économiste Hiver 2014-2015 N°29, publi information d'UBIFRANCE page 3 et Le Petit économiste Printemps 2015 N°30, ayant pour thème le commerce extérieur et l'international