



Accueillir en Gâtine, producteurs locaux et professionnels du tourisme se fédèrent

mardi 29 juillet 2014, par [lpe](#)

C'est une initiative de propriétaires de gîtes qui a généré la création en 2013 de l'association Accueillir en Gâtine. L'objectif pour Philippe Barret, Bernard Bretaudeau et Bernard Audurier est de sensibiliser les touristes de passage aux produits locaux, une façon d'allonger leur séjour et de créer de la valeur pour les producteurs.

Cette démarche prend tout son sens cet été avec la diffusion d'une plaquette recensant 16 producteurs locaux adhérents qui proposent des "bons plans" à savoir des réductions sur leurs produits : fruits, légumes, viande, pâtisseries, conserves... ou des visites personnalisées.

30 hébergeurs de tourisme sont également partenaires de cette association. Ils diffuseront auprès de leurs clients ces offres privilégiées. Une façon de dynamiser le tourisme et le consommer local.

La diffusion de cette plaquette est une première étape et les responsables de l'association vont solliciter notamment le Pays de Gâtine et des partenaires privés pour les accompagner dans cette démarche collective. Un site Internet devrait également voir le jour prochainement.

Les 16 producteurs adhérents :

- Jeannie Légumes à Moutiers sous Chantemerle
- [A portée de campagne à Secondigny](#) (à retrouver sur notre édition C en Gâtine)
- Le verger du vieux chêne à Saint Pardoux
- Les jardins de l'abbaye à Vasles
- La Schaafraniere à Saint Aubin le Cloud
- Le safran de la chaise en Bocage à Chiché
- Les légumes du j'Ardin à Ardin
- EARL du grand moulin à Pamplie
- Du champ au panier à Neuvy Bouin
- Nature Gâtine à Mazières en Gâtine
- La ferme des Alleuds à Saint Pompain
- La ferme de Châteauneuf à la Chapelle Bertrand
- Les fromages de Sylvie à Tourteron
- L'éco pain bio à Pougne Hérisson
- Les P'tits amoureux à Ardin
- La P'tite Boutik à Vasles

Contact : accueillirengatine@gmail.com et 0680402242

