



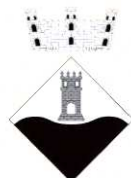
MEMÒRIA VIATGE A L'ARIÈGE "AL TEU GUST,

ALIMENTS DEL PALLARS"

27 i 28 de maig de 2013



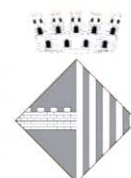
Ajuntament de
Tremp



Ajuntament de
la Torre de Capdella



Ajuntament de
Salàs de Pallars



Ajuntament de
Talarn



Consell Comarcal del Pallars Jussà

SOC

Servei d'ocupació
de Catalunya



Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Ocupació



Unió Europea
Fons social europeu
L'FSF invierteix en el teu futur

Aquesta acció ha estat subvencionada pel Servei d'Ocupació de Catalunya en el marc del projecte "Treball a les 7 comarques" i cofinançada pel Fons Social Europeu

OBJECTIUS PRINCIPAL

L'objectiu del viatge va estar conèixer estratègies de comercialització de productes agroalimentaris locals desenvolupades al Pirineu francès amb una base innovadora, i que hagin donat bons resultats, ja sigui ampliant mercats, augmentant les vendes, millorant els marges comercials o consolidant la relació productor-consumidor.

Es va optar per visitar l'Ariège perquè és un territori proper, amb característiques socio-econòmiques similars a les que es podrien donar al Pirineu i Prepirineu català. Es tracta, però, d'un territori amb una llarga trajectòria en impulsar campanyes per afavorir el consum de proximitat i la venda directa dels productes agroalimentaris, així com fomentar el treball cooperatiu i en xarxa dels seus productors per tal de millorar la seva organització i la comercialització dels seus productes.

PERSONES PARTICIPANTS AL VIATGE

Al viatge van participar 15 empreses productores i elaboradores vinculades al projecte "Al teu gust". A part, també van assistir representants de l'Ajuntament de Tremp i de l'empresa organitzadora del viatge, mOntanyanes. En total van participar 21 persones.

Empreses participants:

Casa Batlle
Badia Xarcuters
Casa Roca
Postres de Música
Carnisseria Fondevila
Licors Portet
És Pallarés
Can Alfons
Casa Bellera
Xai Pallarés
Carnisseria Aubarell
Casa Masover

EXPERIÈNCIES QUE ES VAN VISITAR

SISTEMES DE COMERCIALIZACIÓ COLECTIVA DESTINADA A CLIENTS PROFESSIONALS

→ **Association Produit Sur Son 31**. Es tracta d'una associació de productors que s'han organitzat per posar en funcionament una plataforma de comercialització conjunta destinada a professionals: botigues locals, supermercats de la zona, restaurants col·lectius (menjadors, hospitals, etc.) i restaurants locals. La Plataforma compta amb un centre logístic de distribució dels seus productes a Tolosa i tots els productors són de la zona de l'Haute-Garonne. Ens va explicar l'experiència Frédérique Reulet, tècnica de la Cambra d'Agricultura de l'Haute Garonne, organisme que dóna suport a la dinamització de l'Associació.

Visita dilluns matí

Per saber-ne més: www.produitsurson31.fr/

→ **Coopérative Terroirs Ariège Pyrénées**. Cooperativa creada el 2012 que utilitza una forma jurídica específica existent a França, una Societat d'interès col·lectiu, que agrupa productors i agrupacions de consumidors o professionals de la restauració col·lectiva per a tancar, dins la mateixa cooperativa el circuit de producció, comercialització, distribució, compra i consum final. La cooperativa es va crear amb el recolzament de la Cambra d'Agricultura de l'Ariège, organisme públic que assessora i recolza l'activitat agrícola a aquest territori. Clémence Poupin, tècnica responsable de la dinamització del projecte, de la Cambra d'Agricultura de l'Ariège, ens va fer l'explicació.

Visita dimarts matí

Per saber-ne més: www.ariège.chambagri.fr/spip.php?rubrique217

SISTEMES DE COMERCIALIZACIÓ COLECTIVA destinada a CONSUMIDORS FINALS





→ **AMAP du Monfa** (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne)

Les AMAP són agrupacions de un o més productors amb diversos consumidors (generalment famílies) que estableixen un contracte de compra-venta a llarg termini amb unes condicions acordades per ambdues parts. El contracte es basa en un acord i responsabilitat mútua. Les famílies es comprometen a comprar unes quantitats determinades de producte i els productors a lliurar-les en el moment i amb la periodicitat acordada. L'objectiu principal és assegurar el manteniment de les produccions agràries, donant als productors una garantia de comercialització a llarg termini. No és una forma equiparable a un Grup de consum, ja que el grau de compromís per ambdues parts és molt major i està regulat per un contracte legal. Vam visitar la Sabine Leray , productora de porc ecològic, vedella i xais també ecològics.

Visita dimarts tarda

Per saber-ne més: www.amapreseau-mp.org/

PROJECTES DE PROMOCIÓ I RECOLÇAMENT ALS PRODUCTORS



→ **Mission Agro-alimentaire Pyrénées (MAAP)**. Seu a Castanet-Tolosan. Iniciativa pública finançada amb fons europeus, estatals i regionals per acompanyar i assessorar a empreses, emprenedors i projectes locals específicament en l'àmbit agroalimentari i en la zona del Pirineu. La MAAP actua a França i a Espanya. Ens va atendre David Pagès, tècnic de la MAAP, que ens va presentar una petita retrospectiva i

comparació de la situació del sector agroalimentari local (petits establiments i indústries agroalimentàries) a ambdós països.

Visita dilluns matí

Per saber-ne més: www.maap.fr

PROJECTES DE COOPERACIÓ ENTRE PRODUCTORS-ELABORADORS



→ **CUMA de transformation Montestquieu-Volvestre.** Les CUMA són cooperatives agrícoles molt esteses a França des de fa dècades (n'existeixen més de 11500) que tenen com a principal objectiu facilitar als pagesos l'ús compartit de maquinària i instal·lacions agrícoles per reduir despeses. Actualment, el 40% dels pagesos de França formen part d'alguna CUMA. Les CUMA més comuns comparteixen maquinària, però actualment hi ha CUMA que també comparteixen sales de desfer i obradors com la que anirem a visitar. En aquest cas es tracta d'un escorxador i sala de desfer de carn d'ànec que funciona des de fa 25 anys, però actualment estan ampliant les instal·lacions per comptar amb una sala de desfer modular apta per a tot tipus de carn per tal de poder donar servei a altres ramaders que volen transformar la seva carn en productes elaborats. Actualment els usuaris, uns 12, són bàsicament dones que complementen la seva activitat agrària amb l'elaboració de productes derivats de l'ànec i l'oca. La gestió de les infraestructures va a càrrec dels propis usuaris i les despeses de manteniment també van a càrrec dels usuaris. Fan una valoració molt positiva.

Visita dimarts matí

Per saber-ne més: www.france.cuma.fr; www.france.cuma.fr/dossiers/ateliers-de-transformation-circuits-courts/ateliers-de-transformation-en-groupe-se-lancer-dans-les-circuits-courts



→ **Atelier Renova, obrador comunitari i promoció de la producció frutera local.** A França està força estesa la fórmula d'utilitzar obradors compartits quan es realitzen petites produccions o produccions experimentals. La majoria d'obradors comunitaris actuen com a viviers d'empreses agroalimentàries. Ofereixen formació, assessorament i la infraestructura necessària (obrador) per a la producció o l'experimentació amb nous productes. Sovint actuen també com a punts de venda col·lectius. L'Atelier Renova està destinat a la producció de tot tipus de productes derivats de la fruita i llegums, i ofereixen recolzament al productor a partir de formació i acompanyament. El producte estrella és el suc de poma que fan directament a l'Atelier o amb la premsa mòbil que traslladen fins a cada petita explotació per a fer el suc. També, s'elaboren tot tipus de conserves vegetals i mermelades de fruita. Actualment tenen greus problemes de finançament i han deixat de treballar els tècnics que s'encarregaven de la gestió i el funcionament de les infraestructures. Tenen més de 100 usuaris, però molts són eventuals, ja que només l'usen en els moments puntuals que hi ha producció de poma i producció de fruita. Creuen que el problema ha estat que els usuaris no són els que gestionen directament les instal·lacions i que només paguen un tant, força elevat, per a l'ús, això ha fet que hi hagi gent que un cop consolidat el seu negoci

hagi fet la inversió per a tenir les seves pròpies instal·lacions. No saben molt bé que passarà amb l'atelier.

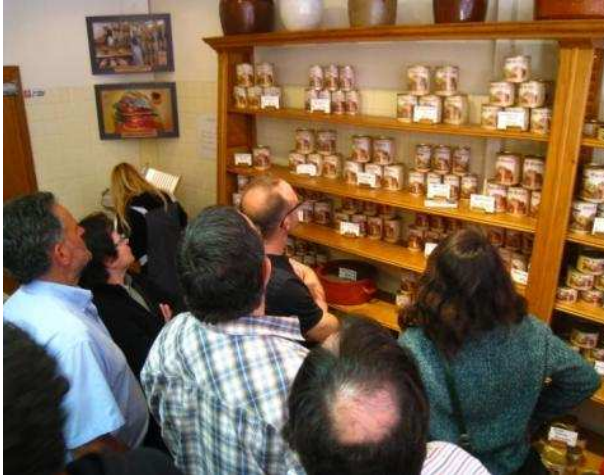
Visita dimarts matí.

Per saber-ne més: www.arize.fr/-SICA-Les-Ateliers-Renova-.html

SISTEMES DE COMERCIALIZACIÓ INDIVIDUAL INNOVADORS



→ A la Monthana - La Maison La Cube. (<http://www.lamaisonlacube.com>). Pagès que ha creat un restaurant on es cuinen els productes que ell mateix produeix i organitza activitats (visites a la granja, menjars a la muntanya amb el ramat, sortides, etc.) destinades a donar a conèixer la feina de pagès i donar valor al territori ramader. A l'estiu porta als visitants a fer un recorregut per la muntanya i a visitar el seu ramat i al final fan un picnic amb carn a la brasa. Cada dia té uns 80 visitants i en total a l'estiu passen unes 3000 persones. Els visitants passen també per la seva botiga de producte local i també pel seu restaurant, el qual fa un any que ha obert i el valora molt positivament. El fet de fer les visites li ha permès fer una base de dades que li faciliten la venda on-line del seu producte.



→ Charcuterie Fontès (<http://www.charcuterie-fontes.com>). Xarcuteria regentada per Christian Fontès, mestre carnisser, que elabora embotits artesanals amb la raça de porc Galabart, raça de la zona, que es cria a petites explotacions ramaderes de la comarca. Abans de la visita a la xarcuteria es va fer la visita a la granja de porcs que subministra el porc Galabart a la Charcuteria Fontès. La gran majoria dels porcs que cria el ramader estan destinats a la xarcuteria, tenen un vincle entre productor i elaborador. Després vam visitar la Charcuteria Fontès on ens van ensenyar l'obrador i els tipus d'embotits que

elaboren. La singularitat de la xarcuteria es fer un producte de molta qualitat i que controla tot el cicle, des de la cria de l'animal a l'elaboració de l'embotit.



→ Croustades Crespo (<http://www.croustade.com/>). Han apostat per fer el postres tradicional de la regió el qual només es menjava en contades ocasions durant tot l'any. És un producte de molta qualitat i el venen a un preu elevat que els hi permet tirar endavant el negoci, la seva aposta és la qualitat abans que la quantitat i poder cobrar a un preu just.





→ Destil·leria de Foix. Un establiment amb una llarga tradició familiar on destil·len un gran quantitat de licors amb herbes i flors de la regió. A part, tenen una petita botiga de venda de producte local.

PROGRAMA DETALLAT DEL VIATGE:

DILLUNS 27

9,30 h.	Arribada a Foix
9,30 - 12.15 h.	<p>VISITA 1. Presentació de diferents projectes de comercialització que s'estan duent a terme a la regió</p> <p>La Mission Agro-alimentaire Pyrénées. Retrospectiva de projectes de transformació agroalimentària als Pirineus: necessitats comunes a un i altre costat de la frontera. A càrrec de <i>David Pagès</i>, tècnic de la MAAP.</p> <p>Les accions que es fan des de la Cambra d'Agricultura de l'Ariège per posar en valor el producte agroalimentari local i per recolzar els circuits curts de comercialització. A càrrec de <i>Clémence Poupin</i>, tècnica de la <i>Cambra d'Agricultura de l'Ariège</i>.</p> <p>Presentació de la plataforma de distribució col·lectiva Coopérative Terroirs Ariège Pyrénées impulsada pels productors locals amb el recolzament de l'administració pública. A càrrec de <i>Clémence Poupin</i>, tècnica de la <i>Cambra d'Agricultura de l'Ariège</i> i tècnica responsable de la cooperativa.</p>
12.15 - 12.30 h.	<i>Desplaçament Foix- St. Pierre de Rivière – 10 minuts</i>
12.30 - 14.30 h.	Visita i dinar a l'Auberge de la Barguillère, un restaurant-hotel-botiga que posa en valor el producte local. Més informació: http://www.barguillere.fr
14.30 h.	<i>Desplaçament Foix-Mazeres – 30 minuts.</i>
15 - 17 h.	<p>VISITA 2. De camí cap a Mazeres visitarem una granja d'engreix de porc Galavard, una raça del territori, i un cop a Mazeres visitarem la Charcuterie Fontès regentada per Christian Fontès, mestre carnisser, que elabora embotits artesanals en</p>

	complicitat amb les petites explotacions ramaderes de la comarca.
17 h.	<i>Desplaçament Mazeres-Cabannes – 45 minuts.</i>
18 - 20 h.	VISITA 3. Visita a La Maison Lacube a càrrec del seu propietari al poble de Cabannes. Philippe Lacube és un ramader de vedella de raça Gascona, al seu restaurant serveix el seu producte i altres productes locals i fa visites guiades a la seva explotació.
20 h.	Sopar al restaurant la Monthana de la Maison Lacube.
22.30 h.	Arribada a l'hotel Lons a Foix. Les habitacions seran dobles a compartir i amb bany propi.

DIMARTS 28

7.30 h.	Esmorzar
8 – 9 h.	<i>Desplaçament Foix – Montesquieu Volvestre – 55 minuts</i>
9.00-11 h.	VISITA 4. Visita a la CUMA d'ànec de Montequieu-Volvestre , cooperativa de productors que comparteixen les instal·lacions d'escorxadors, sala de desfer i obrador. Al mateix lloc també ens explicaran l'experiència de la Plate-forme Sur Son 31 de comercialització conjunta per a grans consumidors. <i>A càrrec de Frédérique Reulet, tècnica de la Cambra d'Agricultura de l'Haute Garonne.</i>
11-12.00h.	VISITA 5. Visita a l' Atelier Renova , un obrador comunitari de fruita i llegums. A càrrec de Sol Cots, usuària de l'obrador.
12.00 - 12.20 h.	<i>Desplaçament Montsequeiu Volvestre – Sieuras - 20 min</i>
12.00 - 12.15 h.	Dinar a l'Auberge de Fountescut. Un restaurant fonamentat en la cuina de mercat i local a Sieuras.
14.45 - 15 h.	<i>Desplaçament Sieuras – Daumazan-Sur-Arize – 10 min</i>
15-16.30 h.	VISITA 6. Visita a la Sabine Leray, productora de vedella i porc . Forma part d'una AMAP i també comercialitza el seu producte a través de carnisseries.
16.30 a 17.45 h.	<i>Desplaçament Montfa a Saint-Girons – 45 minuts</i>
17.45 -18.45 h.	VISITA 7. Visita a una Pastisseria de Sant Girons especialitzada amb el postres tradicional de la zona, la crustade de poma.
19 h.	VISITA 8. Visita a una destil·leria al costat de Sant Girons.
19.30 h.	Viatge de tornada
22.30 h.	Arribada a Tremp

VALORACIÓ DEL VIATGE:

En general, els participants del viatge han valorat molt favorablement el viatge. A continuació es mostren els resultats de la valoració, essent 1 la puntuació més desfavorable i 5 la puntuació més favorable.

1 Organització logística del viatge		1	2	3	4	5
1.1	Durada del viatge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Desplaçaments (autocar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	Horaris de les visites (extensió de les visites, agenda de visites)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	Allotjament	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	Àpats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.6	La informació que s'ha donat sobre el viatge ha estat adequada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Continguts del viatge	1	2	3	4	5
2.1	De forma genèrica, les experiències visitades han estat apropiades?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	De forma genèrica, podràs aplicar les experiències a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3	El material lliurat per la realització del viatge ha estat l'apropiat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	MAAP – David Pagès	1	2	3	4	5
3.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Cambra d'Agricultura de l'Ariège // Coopérative Terroirs Ariège Pyrénées – Clémence Poupin	1	2	3	4	5
4.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Charcuterie Fontès i Granja d'engreix Sant Simon	1	2	3	4	5
5.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Maison Lacube – Philippe Lacube	1	2	3	4	5
6.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	CUMA d'Ànec de Montesquieu - Volvestre	1	2	3	4	5
7.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Plata-forme Sur Son 31	1	2	3	4	5
8.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Sabine Leray – AMAP Montfa	1	2	3	4	5
9.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 Atelier Renova		1	2	3	4	5
10.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 Croustades Crespo		1	2	3	4	5
11.1	Les explicacions han estat comprensibles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2	Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3	La informació facilitada ha millorat els teus coneixements del sector agroalimentari?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4	S'ha generat un debat profitós i has participat com desitjaves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12 Valoració global		1	2	3	4	5
12.1	Valoració global del viatge:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2	El viatge serà útil per generar sinèrgies amb els altres professionals assistents?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3	El viatge ha estat útil per aconseguir nous contactes de França?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4	El viatge ha estat útil per millorar professionals	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5	El viatge ha acomplert les teves expectatives?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

En general, els participants a l'intercanvi han valorat molt favorablement l'experiència. En aquest sentit, després del primer intercanvi va sorgir la proposta, per part dels productors, de visitar una experiència al País basc Francès, que se'ns havia comentat com a exitosa i de la que es podrien aprendre aspectes concrets en quan a la venda col·lectiva sota una marca.

LLISTAT DE CONTACTES DE LES EXPERIÈNCIES VISITADES:

Mission Agro-alimentaire Pyrénées

www.maap.fr/

David Pagés

+33 (0)562193448

+33 (0)685937380

d.pages@cacg.fr

Chambre d'Agriculture de l'Ariège

www.ariège.chambagri.fr/

Clémence Poupin

05 61 02 14 45

poupinc09d@ariège.chambagri.fr

Chambre d'Agriculture de l'Haute Garonne

www.haute-garonne.chambagri.fr

Frédérique Reulet

05.61.10.43.03

06.83.11.76.36

frederique.reulet@haute-garonne.chambagri.fr

Charcuterie Fontes

www.charcuterie-fontes.com

Christian Fontès

05 61 69 42 36

jessie@charcuterie-fontes.com

Maison La Cube

www.lamaisonlacube.com/

Philippe Lacube

05. 34. 09. 09. 09

bonjour@lamaisonlacube.com

CUMA Montesquieu Volvestre

(Contacte a partir de la Cambra d'Agricultura de l'Haute Garonne)

Al Camparol

<http://www.alcamparol.com/>

Sol Cots

sol.cots@wanadoo.fr

0033(0)561047439

AMAP Montfa

Sabine Leray

05 61 60 41 75

06 25 02 93 31

ALLOTJAMENTS I RESTAURANTS

Hotel Lons Foix

www.hotel-lons-foix.com

33 (0)5 34 09 28 00

Hotel-lons-foix@wanadoo.fr

Auberge de la Barguillère

<http://www.barguillere.fr/>

05.61.65.14.02

contact@barguillere.fr

Auberge de Fountescut

www.aubergedefountescut.com/

05 61 69 25 48

aubergedefountescut@free.fr

Maison La Cube

www.lamaisonlacube.com/

Philippe Lacube

05. 34. 09. 09. 09

bonjour@lamaisonlacube.com