

DOSSIER DE PRESSE

CHARTRE HAPY SAVEURS



Ce vendredi 11 mars 2016, le Conseil Départemental et les trois Chambres consulaires créent officiellement une nouvelle signature «HaPy Saveurs» pour mettre en valeur les produits et savoir-faire emblématiques des Hautes-Pyrénées dans la filière alimentaire et agro-alimentaire.

Cette signature doit permettre d'identifier et de valoriser par un visuel adapté les productions locales dans l'objectif d'augmenter les volumes de vente.

Les valeurs de cette signature «HaPy Saveurs» sont consignées au sein d'une charte signée par les quatre Institutions. Elles concernent à la fois le terroir, le savoir-faire et l'état d'esprit des hommes et des femmes engagées dans cette démarche.

Afin d'obtenir cette signature «HaPy Saveurs» les produits doivent correspondre aux valeurs de la charte et répondre à un cahier des charges conçu par le Département et les trois Chambres consulaires, en collaboration avec les professionnels, notamment le syndicat des bouchers.

Un Comité d'Agrément « HaPy Saveurs » examine les demandes d'octroi de la signature et son usage. L'entreprise qui reçoit l'agrément « HaPy Saveurs » pour un ou plusieurs de ses produits, s'engage à un usage loyal de la signature cédée.

Pour débiter, la signature « HaPy Saveurs » sera déployée auprès des bouchers et charcutiers du Département. Le Syndicat des bouchers a soutenu la démarche et participé aux réflexions. Dix bouchers et charcutiers ont d'ores et déjà obtenu l'agrément. D'autres devraient être très prochainement agréés.

Elle sera ensuite déclinée dans les autres secteurs d'activité de la filière alimentaire.

L'agrément pour l'utilisation de la signature « Hapy Saveurs »

Le professionnel qui obtient l'agrément pour utiliser la signature « HaPy Saveurs » reçoit un kit de communication lui permettant :

- de mettre en valeur et distinguer les produits locaux répondant au cahier des charges,
- de valoriser sa démarche et bénéficier d'une meilleure visibilité auprès de la clientèle.

Il verse une adhésion de 50€ par an.

Il s'engage à :

- Utiliser les supports de communication fournis uniquement pour les produits répondant au cahier des charges « HaPy Saveurs ».
- Être ambassadeur de cette démarche de valorisation des produits locaux tant au niveau de ses clients que de sa profession.

Les critères du cahier des charges « Hapy Saveurs » pour la viande

Critères pour les bovins :

- Nés, élevés, engraisés dans les Hautes-Pyrénées et cantons limitrophes
- Races allaitantes uniquement
- Abattus dans les Hautes-Pyrénées ou départements limitrophes
- Transformés dans les Hautes-Pyrénées

Critères pour les ovins :

- Nés, élevés, engraisés dans les Hautes-Pyrénées et cantons limitrophes
- Races allaitantes uniquement
- Abattus et découpés dans les Hautes-Pyrénées ou départements limitrophes
- Transformés dans les Hautes-Pyrénées

Critères pour les porcs :

- Élevés, engraisés dans les Hautes-Pyrénées et cantons limitrophes
- Porcs charcutiers uniquement
- Abattus et découpés dans les Hautes-Pyrénées ou départements limitrophes
- Transformés dans les Hautes-Pyrénées

Critères pour les canards gras et oies :

- Élevés dans les Hautes-Pyrénées et cantons limitrophes
- Gavés dans les Hautes-Pyrénées
- Abattus et découpés dans les Hautes-Pyrénées ou départements limitrophes
- Transformés dans les Hautes-Pyrénées

Autres volailles :

- Élevées dans les Hautes-Pyrénées et cantons limitrophes
- Races de souche à croissance lente
- Abattues et découpées dans les Hautes-Pyrénées ou départements limitrophes
- Transformées dans les Hautes-Pyrénées

La liste des bouchers agréés

Dénomination - Nom commercial	Dirigeant	Commune
BOUCHERIE DES PYRENEES	Jean-Louis et Sébastien GONZALEZ	BAZET
BOUCHERIE DE NELLY	Gabin BRASSART	TARBES
SARL BOUCHERIE PIERRE LATAPIE	Isidore Pierre LATAPIE-BORNI	LOURDES
SAJOURS PIERRE	Pierre SAJOURS	BEAUCENS
EURL BALAITOUS	Serge LOUEY	ARRENS MARSOUS
BL DECOUPE DE VIANDES	Bruno LUZI	LAPEYRE
PATRICK ET FLORENCE	Patrick BAVIERE	LANNEMEZAN
TERROIR PYRENEES	Georges BELTRI	TARBES
SARL MANSE	Stéphanie et Thierry MANSE	BAGNERES DE BIGORRE
LE GOURMET BAROUSSAIS	Laurent FORTASSIN	ANLA

Une déclinaison de la signature Be HaPy

Le Département des Hautes-Pyrénées a créé une signature « Be HaPy » pour communiquer sur son territoire. HA comme Hautes, PY comme Pyrénées. BE HAPPY signifie en anglais «sois heureux ». Autrement dit, Be HaPy : "sois Hautes-Pyrénées", "sois heureux". Délibérément positif et joyeux, cette signature se veut être une revendication identitaire, un cri de ralliement, la marque d'un territoire de caractère au tempérament enthousiaste, le signe d'un mental tourné vers l'avenir, une exhortation à l'optimisme, mais aussi le témoignage de la préoccupation du bonheur de tous. Et le fait que Be HaPy ne nécessite aucune traduction pour être compris dans le monde entier a été considéré comme un atout supplémentaire à une époque où on sait la nécessité absolue pour un territoire d'être ouvert sur le monde, à l'international, et en capacité de se faire entendre et comprendre par d'autres langues et d'autres cultures.

Cette action s'inscrit dans le cadre du Projet de Territoire Ha-Py 2020-2030.

Le Projet de Territoire a été initié par le Président du Département des Hautes-Pyrénées et élaboré dans le cadre d'une démarche collective associant élus de toutes sensibilités, acteurs économiques, sociaux, associatifs, consulaires et plus largement toutes les forces vives de ce territoire. Concrètement il comporte une ambition partagée et 12 chantiers prioritaires. Mais surtout il a suscité un formidable état d'esprit, celui de travailler différemment et de jouer collectif.

L'animation stratégique du Projet de Territoire est assurée par un collectif d'acteurs réunis en association « Ambition Pyrénées » : le Département, l'agglomération du Grand Tarbes, la ville de Tarbes, la CCI, la Chambre d'agriculture et la Chambre des métiers. C'est cette association qui deviendra porteur de la signature « HaPy Saveurs ».

Contact :

Françoise Ledoux, Département des Hautes-Pyrénées, tél : 05.62.56.77.81, mail : francoise.ledoux@ha-py.fr