

Dossier de Presse



**Inauguration du nouveau réseau
Bistrot de Pays en Drôme
Vallée de la Drôme et Diois**

Vendredi 10 février 2012
Valdrôme



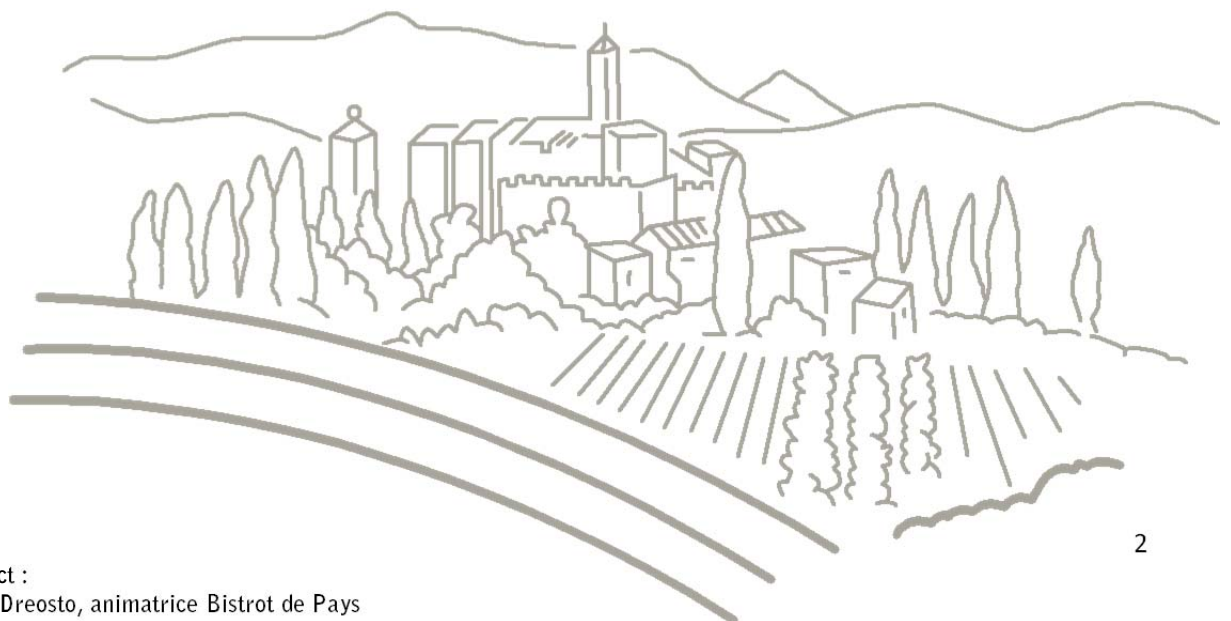
Rhône-Alpes Région



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE DE LA DRÔME

Sommaire

Communiqué de presse	3
Qui sont les sept premiers membres du réseau ?	4
Les Bistrots de Pays, ambassadeurs de leur territoire	5
La Charte Bistrots de Pays	6
Bistrot de Pays en Drôme Provençale : retour sur l'un des plus importants réseaux français	7
La CCI de la Drôme, animatrice des réseaux Bistrot de Pays	8
Les partenaires de l'opération	9



Un nouveau réseau Bistrot de Pays voit le jour dans la Drôme

Après sa brillante réussite en Drôme Provençale, la saga des Bistrots de Pays gagne la Vallée de la Drôme et le Diois.

Françoise et Christian Jobard, propriétaires de l'Oustaou à Valdrôme, ont accueilli vendredi 10 février 2012, près de 20 personnes, pour l'inauguration du nouveau réseau Bistrot de Pays Vallée de la Drôme / Diois.

L'Oustaou fait partie des sept premiers établissements de ce nouveau réseau Bistrot de Pays qui, à l'instar de celui créé en 2003 en Drôme Provençale, vise la conservation et l'animation du tissu économique et social de son territoire, par le maintien du café de village multiservice de proximité.

En devenant Bistrots de Pays, tous ces établissements s'engagent collectivement dans une charte de qualité, en proposant notamment une restauration de qualité ouverte sur le terroir, un accueil redoublé et une information touristique, des animations régulières et une fonction multiservices.

Animatrice du réseau Drôme Provençale depuis 2003 et désormais du réseau Vallée de la Drôme Diois, la Chambre de commerce et d'industrie de la Drôme édite des guides annuels à vocation touristique. Elle fédère par ailleurs les membres autour de réunions d'échanges et de formations. Elle leur apporte au besoin conseil et accompagnement personnalisé.



Des berges du Rhône aux Petits Robins, jusqu'à la station de Valdrôme, découvrez les sept petits nouveaux Bistrots de Pays de la Vallée de la Drôme et du Diois au sein du guide fraîchement sorti !

Qui sont les sept premiers membres du réseau ?

Le réseau démarre avec sept bistrots, mais le potentiel est d'environ douze établissements. Pour l'heure, présentation des sept premiers membres.

- **La Tune de l'Ours à Boule**
Martine Blache
www.latunedelours.fr
- **Le Touron à Chamaloc**
Corinne Kadziolka
- **Margot à Mirmande**
Emmanuel Adam
www.restaurantmargot.com
- **Boulangerie Rey à Les-Petits-Robins**
Cathy et Michel Rey
- **Le Bistro du Solaire à Piegros-la-Clastre**
Delphine Sartre
www.bistrodusolaire.e-monsite.com
- **Le Merlet à Soyans**
Fabienne Magnet
www.lemerlet.fr
- **L'Oustaou à Valdrôme**
Françoise et Christian Jobard
www.valdrome.net

Les Bistrots de Pays, ambassadeurs de leur territoire

Petit historique d'une initiative devenue marque déposée.

Sur une idée de Bernard Reynal, corrézien et actuel président de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays, l'opération est initiée à partir de 1992 par le SIVOM du Pays de Forcalquier et Montagne de Lure (Alpes-de-Haute-Provence). Elle trouve rapidement un large écho dans l'ensemble des médias locaux et nationaux et est récompensée à de nombreuses reprises pour son innovation, tant au plan européen, qu'au niveau national, le 1^{er} prix de l'initiative territoriale lui ayant été décerné en 2000. L'appellation Bistrot de Pays fait l'objet d'un dépôt de marque à l'INPI en 1993.

La réussite est au rendez-vous, puisque de nombreux villages de ce territoire ont réussi à maintenir leur café et ont trouvé des repreneurs lors des départs. Certaines communes ont même recréé ou racheté un établissement grâce à cette initiative. Les clés du succès résident dans un contrat original entre la profession et le Pays.

Quels sont les principes fondateurs ?

Bistrot de Pays propose un plan de promotion et de requalification aux cafés ruraux qui s'engagent collectivement dans une charte de qualité. A travers la promotion des produits de terroir, l'information touristique et l'animation locale qu'ils dispensent, les bistrots jouent le rôle d'ambassadeur touristique de leur territoire. Positionnés principalement sur une restauration locale de qualité, assortie d'une fonction multiservices, les Bistrots de Pays concourent au maintien du lien social et constituent un frein à la désertification des zones rurales sensibles.

Quel est le but de la marque Bistrot de Pays ?

- ➔ Maintien du lien social, en confortant le centre de vie du village
- ➔ Développement économique, en redynamisant une filière d'activité traditionnelle
- ➔ Marketing territorial, en assurant la promotion des savoir-faire locaux

Charte de qualité à l'appui, les Bistrots de Pays réhabilitent la convivialité en offrant :

- ➔ une restauration de qualité ouverte sur le terroir,
- ➔ un accueil redoublé et une information touristique,
- ➔ des animations régulières,
- ➔ une fonction multiservices.

A qui s'adresse la marque Bistrot de Pays ?

La marque Bistrot de Pays s'adresse à des établissements existants, des cafés ou cafés-restaurants possédant une licence IV et respectant les règles de la charte. Les murs peuvent être privés ou communaux et le type de gestion est libre. Un Bistrot de Pays peut gérer de l'hébergement à condition que l'établissement ne soit pas affilié à une autre marque comme Logis de France.

La Charte Bistrots de Pays

Une charte de Qualité pour un service toujours à la hauteur.

Pour être Bistrot de Pays, il faut :

- ➔ Être situé dans une commune rurale de moins de 2000 habitants.
- ➔ Constituer la seule Licence IV.
- ➔ Être ouvert toute l'année (10 mois sur 12)
- ➔ Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village (tels que dépôt de pain, de tabacs, de journaux, petite épicerie...)
- ➔ Disposer des principaux documents d'information touristique locale.
- ➔ Organiser des animations festives et culturelles (au moins trois par an)
- ➔ Promouvoir les produits du terroir
- ➔ Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte, basée sur les produits régionaux.
- ➔ Dans le cas où une restauration complète est assurée, proposer des repas où les recettes et les produits du terroir tiennent une place prépondérante.

Bistrot de Pays en Drôme Provençale : retour sur l'un des plus importants réseaux français

Un réseau de quatorze Bistrots de Pays en Drôme Provençale initié et animé par la Chambre de commerce et d'industrie de la Drôme depuis 2003.

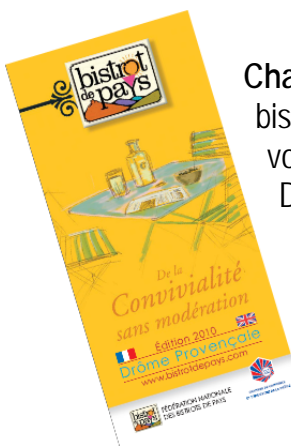
Le concept de Bistrot de Pays s'appuie sur l'idée que ces bistrots peuvent être des relais et des vecteurs du développement local. Par conséquent, les Bistrots de Pays ont pour but, à travers un réseau local d'animation, de contribuer à la conservation du tissu économique en milieu rural par le maintien du café de village multiservices de proximité. Il doit donc être situé dans une commune rurale de moins de 2 000 habitants et constituer le dernier –ou l'un des derniers – commerce(s) du village.

A travers la promotion des produits de terroir, l'information touristique et l'animation locale qu'ils dispensent, les bistrots jouent le rôle d'ambassadeur touristique de leur territoire. Assortie d'une fonction multiservices (au moins trois services complémentaires, par exemple : épicerie de dépannage, dépôt de pain, presse, gaz, ...), les bistrots concourent au maintien du lien social et constituent, de ce fait, un frein à la désertification des zones rurales sensibles.

Cette démarche a été mise en place en 2003 par la Chambre de commerce et d'industrie de la Drôme et expérimentée sur notre territoire pour plusieurs raisons :

- la Drôme Provençale se prête bien à cette démarche grâce à beaucoup de petites communes ne disposant plus que d'un seul café et à la forte notoriété du territoire,
- la CCI a toujours mis un accent particulier sur l'aménagement en milieu rural et les élus de ce territoire étaient très sensibles au maintien et au développement de multiservices.

En 2012, le réseau de la Drôme Provençale avec ses 14 cafetiers est l'un des plus importants en termes d'effectif sur le plan national. Ce réseau de valeur est apprécié et plébiscité par les clients, les élus et les professionnels.



Chaque année le guide est édité à 25 000 exemplaires et distribué dans les bistrots de pays, aux Offices du Tourisme de la Drôme et des départements voisins, ainsi qu'auprès de l'Agence de Développement Touristique de la Drôme.

La CCI de la Drôme, animatrice des réseaux

Conseil, formation et communication pour un fédérer et professionnaliser les membres du réseau.

Outre les guides édités à 25 000 exemplaires pour chacun des réseaux, la Chambre de commerce et d'industrie de la Drôme :

- ➔ met en place **des actions de formation** chaque année, à l'instar de celles qui ont été proposées en 2010 :
 - Formation « **desserts et fruits de la Vallée du Rhône** » sur 1 journée au mois de mars 2010 chez SCOOK, l'école de cuisine d'Anne-Sophie PIC à Valence.
 - Une formation **ratios en restauration** en mai 2010 à Romans sur Isère.
 - Une formation **cuisine sous vide** sur 2 jours en novembre 2010 à Livron qui a pour but d'étayer les connaissances des cuisiniers en recettes de produits locaux et de les qualifier sur les nouvelles techniques culinaires.

- ➔ organise **des réunions biennuelles** afin de permettre aux adhérents d'échanger, de mettre en commun et réaliser un bilan, et ce afin de fédérer les acteurs des réseaux.

- ➔ propose **un accompagnement personnalisé** de chaque membre du réseau et assure un conseil individuel sur un besoin particulier.

Par ailleurs, le service tourisme de la Chambre consulaire travaille à la constitution d'un troisième réseau Bistrot de Pays en Drôme des Collines. Ce dernier pourrait voir le jour d'ici 2013.

Les partenaires de l'opération

L'Etat, la Région Rhône-Alpes, le Département de la Drôme, la Vallée de la Drôme, la CCI de la Drôme : autant de partenaires qui contribuent à faire vivre ce réseau.

Dans un premier temps, afin de s'assurer de la faisabilité de ce réseau Bistrot de Pays, deux études de faisabilité ont été successivement menées :

- Une première en 2008 dans le Diois en partenariat avec la communauté de communes du Diois, dans le cadre d'un programme Leader.
- La seconde en 2010 dans la Vallée de la Drôme, des bords du Rhône à Saillans, co-financée par le Conseil Général.

L'installation du réseau Vallée de la Drôme – Diois est le résultat d'un large partenariat avec :

- La Communauté de Communes du Diois
- La Communauté de communes du Val de Drôme
- Le Syndicat mixte de la Vallée de la Drôme

Et par leur intermédiaire, la Région Rhône-Alpes dans le cadre des CDDRA, et l'Etat via le FISAC.

- Des partenaires privés : Façon Chocolat à Crest, Les Pognes NIVON à Valence, La Brasserie Artisanale de la Pleine Lune à Chabeuil, les Eaux de Vals, Le Père Craquant à Saillans.
- Les sept cafetiers
- Et bien sûr la CCI de la Drôme qui prend à sa charge environ la moitié du coût du poste d'animation.

En plus du poste, ce budget global sert à financer :

- o La formation initiale : trois demi-journées
- o Le matériel : enseignes, présentoirs, pré-signalétique routière, etc.
- o La conception et l'impression des guides
- o Les audits de suivi qui auront lieu en cours d'année
- o La redevance nationale d'utilisation de la marque et la cotisation à la fédération nationale.