

# DOSSIER de PRESSE



**Mardi 29 juin**  
**Abbaye de Valmagne**

# SOMMAIRE

Edito	p.2
Contrat AGIR pour l'Agroalimentaire	p.3
Le concept	p.5
Les participants Le mot du parrain, Eric Cellier	p.6
Présentation des participants	p.7
Les Organismes	p.15
L'ARIA	p.15
Les Disciples d'Escoffier	p.16
Les Partenaires	p.17
Région LR	p.17
DRAAF	p.17
Conseil Général 66	p.18



**Didier Barral**  
Président de l'ARIA LR



**Eric Cellier**  
Maison de la Lozère

Photo : Olivier Maynard

**V**ous vous demandez sans doute quelle peut être l'ambition de «La Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon», ce qui a pu nous motiver à y participer, et avec nous les autres chefs et les autres professionnels de l'agro-alimentaire rassemblés dans cette « première » : nous nous sommes en effet lancé le défi de faire travailler en équipe des acteurs qui ont encore trop peu l'occasion de se connaître, d'échanger et d'innover ensemble. Lors de ces rencontres, nous avons constaté que nous avons la même vision de l'avenir de l'alimentation et la volonté commune que nos enfants mangent mieux demain. Sur cette base, nous avons travaillé sur nos produits et leur possible transformation, avec comme impératif le respect du produit et du producteur. Les résultats sont des recettes qui peut-être trouveront des débouchés : seul l'avenir dira ainsi qu'une telle collaboration porte ses fruits, bien au-delà de La Rencontre.

La mondialisation de l'alimentation est préoccupante : nous voulons que soient préservées les différentes cultures du goût sur notre planète. Et si nous associons à cette « Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon » des apprentis, des étudiants, c'est parce que ce sont eux qui feront l'alimentation de demain. Ainsi cette rencontre est elle avant tout une démarche citoyenne, engagée, pour la pérennisation d'une culture gastronomique régionale. 2010 en est la première édition, soyez nombreux à nous rejoindre l'année prochaine pour la 2ème édition !

Eric Cellier (Maison de la Lozère)

Didier Barral (Président de l'ARIA LR, La Compagnie des Desserts)

## PRÉSENTATION DU PROGRAMME AGIR

Pour sortir de la crise plus vite et plus fort, la Région Languedoc-Roussillon lance le programme «AGIR» - Accompagnement Global et Investissement Régional - anciennement nommé le Contrat de filière.

Le 14 février 2006, la Région, l'ARIA et la FRCA ont signé le 1<sup>er</sup> contrat de filière agroalimentaire en région Languedoc-Roussillon dont l'objectif stratégique est de rétablir le lien entre les entreprises du secteur et le consommateur final. S'inscrivant dans la durée, par son renouvellement en mai 2009, ce contrat permet une action structurante. Il répond aussi à une volonté commune de développement et apporte une réponse aux priorités définies par les professionnels.

### Qu'est-ce que le Contrat de Filière Agroalimentaire Régional ?

Le Contrat de Filière Agroalimentaire Régional est la mise en œuvre d'une stratégie collective. Il est construit comme un projet d'entreprise et a pour vocation à mobiliser les entreprises et mutualiser les moyens et compétences autour de **l'axe stratégique majeur : la reconquête du lien avec le consommateur**, base de l'indépendance stratégique et de la maîtrise de l'aval. Il est concentré sur quelques actions pour être plus fort, plus mobilisateur et amplifier les propres projets des entreprises.

Cette stratégie se décline en trois priorités :

- **La reconquête des marchés de proximité.** Elle passe par le renforcement de l'image des produits et l'affirmation de l'image industrielle régionale.
- **La différenciation de l'offre et de l'accroissement de la valeur ajoutée des productions régionales :** elle permet de développer et de promouvoir des produits différenciés, présentant un avantage concurrentiel fort, notamment par la mise en avant des avantages nutritionnels des produits régionaux, l'appui à l'innovation-produit et la valorisation gastronomique des produits et recettes.
- **Le renforcement et la pérennité des entreprises :** le contrat de filière doit permettre d'améliorer la performance des entreprises régionales, aussi bien dans leur dimension économique, que sociale et environnementale.

Chiffres clés des actions de l'ARIA-LR dans le cadre du premier contrat de filière agroalimentaire régional 2006-2007-2008 :

Subventions du plan d'action : 3 063 101 €  
Nombre d'actions réalisées : 45  
Nombres d'entreprises impliquées : 332

Evolution du nombre d'entreprises bénéficiaires des actions collectives (hors sensibilisation et manifestations/colloques) :

- 2006 : 130 entreprises
  - 2007 : 149 entreprises
  - 2008 : 215 entreprises
  - 2009 : 225 entreprises
- Soit une évolution de 73 %.

## AGIR pour l'Agroalimentaire : Renouvellement de l'engagement régional

Depuis février 2006, la Région a adopté le principe d'un contrat pluriannuel avec ses représentants : l'Association régionale des industries agroalimentaires du Languedoc-Roussillon (ARIA LR) et la Fédération régionale de la Coopération agricole (FRCA).

Le premier contrat arrivé au terme de ces trois années de partenariat, le renouvellement du soutien régional à la filière agroalimentaire est engagé pour une durée d'un an au travers du programme 2009 «AGIR pour l'agroalimentaire».

Plus d'infos sur : [www.laregion.fr](http://www.laregion.fr)

## Premier contrat de filière régional agroalimentaire : un bilan plus que positif

Depuis sa signature, une cinquantaine d'actions collectives ont été mises en œuvre avec un soutien de la Région de 4 M€ et une montée en puissance des cofinancements publics, Conseils généraux, Etat et Europe.

### Une mobilisation des entreprises exemplaire

400 entreprises représentant 13 500 emplois se sont impliquées dans le contrat de filière agroalimentaire régional.

Une étude pilotée par un cabinet indépendant et menée auprès de 330 entreprises ayant participé aux actions du contrat de filière, a permis de mesurer leur niveau d'implication (31% ont participé à au moins 3 actions), ainsi que leur niveau de satisfaction (90,9% des entreprises se disent satisfaites voire très satisfaites des actions menées).

### Des indicateurs économiques en progression

Ils montrent une bonne tenue de l'agroalimentaire régionale face aux autres secteurs industriels, malgré une flambée des prix des matières premières agricoles entre 2006 et 2008.

L'analyse réalisée par la Banque de France sur la filière met en évidence :

- une évolution positive du PIB en 2007 et un maintien en 2008 : +3,7% entre 2006 et 2008,
- une progression continue des effectifs entre 2006 et 2008 : +6%,
- une remontée sensible des investissements en 2008 (après une baisse en 2007) : +19% entre 2006 et 2008.

Les entreprises agroalimentaires régionales maintiennent un bon niveau de valeur ajoutée au regard de la moyenne nationale.

L'agroalimentaire en Languedoc-Roussillon représente :  
un CA de 8 milliards d'euros, soit 12% du PIB  
mobilisant 21 000 personnes (15% des actifs) au sein de 1 200 établissements.



# CONCEPT ET OBJECTIFS

**LA RENCONTRE INNOVANTE DES TALENTS CULINAIRES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON** s'inscrit dans l'un des axes de l'action innovation 2009-2010, menée par l'ARIA-LR et vise à stimuler et développer une culture de l'innovation dans les industries agroalimentaires.

Menée en partenariat avec les Disciples d'Escoffier, cette première édition reçoit le soutien du Conseil régional Languedoc-Roussillon, dans le cadre du programme « Agir pour l'agroalimentaire », mais aussi de la DRAAF (Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), du Conseil général des Pyrénées-Orientales et de L'EUROPE.

## **Une rencontre unique en France et en Europe**

L'ARIA Languedoc-Roussillon a choisi le Symposium International, « Innovation et Développement Durable dans l'Agroalimentaire » - ISDA 2010 - accueillant plus de 500 participants venus de tous les continents, pour présenter et récompenser les équipes (composées d'une industrie agroalimentaire régionale, d'un chef cuisinier et d'un étudiant ou d'un apprenti en hôtellerie/restauration ou agroalimentaire) qui ont participé à l'élaboration de recettes innovantes. Des recettes ni existantes, ni déjà primées, ni commercialisées mais industrialisables, et qui répondent au concept de développement durable.

## **Culture de l'innovation**

Depuis 2005, l'ARIA-LR met en place des actions pour soutenir l'innovation et développer une véritable culture de l'innovation en Languedoc Roussillon. Cette année encore elle s'appuie sur les compétences d'experts (en nutrition, développement durable...) et de chefs renommés pour mener à bien cette rencontre.

## **Associer les générations futures**

Une action originale et inédite, sur le thème de l'innovation et du développement durable, qui reflète le dynamisme et la créativité de la gastronomie régionale. Le but de cette opération n'est pas forcément de commercialiser dans l'immédiat, mais de créer dans un partenariat inédit et de travailler en association avec les futures générations qui feront demain l'alimentation de nos enfants.



# LES PARTICIPANTS

## LES 7 ÉQUIPES PARTICIPANTES DES CHEFS DE RENOM ET DES ENTREPRISES INNOVANTES

- 1 Jean-Pierre Cazals, « Le Spinker »**  
Thierry Mellenotte, Pink Lady  
& Mireille Ribière, Confiserie du Tech
- 2 Eric Cellier, « Maison de la Lozère »**  
& Jérômes Cassan, La Cie des Desserts,  
Didier Crabos, Cofruidoc Méditerranée,  
Thierry Mellenotte, Pink Lady
- 3 David Iovalone, Lycée Jean Jaurès**  
& Sandrine Boniface, LGDBE
- 4 Michel Kayser, « Restaurant Alexandre »**  
& Gérard Barral, Cie des Salins du Midi
- 5 Philippe Légier « Les Jardins d'Adoyra »**  
& Eliane Courties, Clarélia
- 6 Patrick Olry, « l'Ambassade »**  
& Marc Rotivel, Accent d'Oc
- 7 Pierre-Olivier Prouhèze, « Prouhèze Saveurs »**  
& Maïlys Fremond, Conserverie du Languedoc.



Photo : Olivier Maynard

**Eric Cellier, Chef Cuisinier de « La Maison de la Lozère » (Montpellier), parrain de la manifestation...**

« Je soutiens cette démarche car elle est innovante. A l'occasion de cette rencontre, un chef et une entreprise de l'agroalimentaire se sont associés pour créer une recette. Ce projet a l'avantage de mettre en avant le Languedoc-Roussillon à travers ses produits, ses hommes et son terroir pour aboutir à une utilisation finale en cuisine. Cela ouvre aussi de nouvelles perspectives pour les chefs et les entreprises qui peuvent développer le concept au-delà de la manifestation. Dans une société où le développement durable devient une marque de fabrique et un état d'esprit positif, la cuisine française doit s'inspirer des comportements des consommateurs et les conforter dans une cuisine de qualité soucieuse de son environnement et consciente de sa production locale. »

## LES PARTICIPANTS

**1** **Jean-Pierre Cazals, « Le Spinaker » - Thierry Mellenotte, Pink Lady & Mireille Ribière, Confiserie du Tech**  
**Etudiant :** Thomas Belarja du CFA de Margueritte (Diplôme préparé : BEP Option cuisine, MC traiteur, actuellement en BAC PRO option cuisine).

### LE SPINAKEUR

Au cœur du Port de plaisance de Port Camargue se dresse une maison un peu magique... un peu irréaliste... Un petit paradis plein de charme. Dehors une oasis de verdure, de pins et de palmiers majestueux, au pied d'une piscine plus bleue que la mer. Le restaurant « Carré des Gourmets » est un enchantement et une invitation à découvrir les arômes du Sud entre terre et mer... Jean-Pierre Cazals, « Pablo » pour les intimes, « au caractère bien trempé et à la carrure de rugbyman, à la gouaille et la bouille d'un Jean-Pierre Coffe en plus jeune et plus gourmand » accorde une grande importance aux petits produits de la région.

Ce n'est pas un cuisinier sous influence, il mitonne à l'envie, au coup de cœur, en distillant dans ses plats les produits phares de son Languedoc. Il y apporte quelques touches asiatiques et y glisse ça et là des parfums de Catalogne, berceau de la famille Cazals.

**Contact :** Jean-Pierre CAZALS - Tél. : 04 66 53 36 37  
Mail : spinaker@wanadoo.fr

### Témoignage : Jean-Pierre Cazals



« Il est toujours intéressant pour un chef de créer un dessert (non consommé dans l'immédiat) car industrialisable.

Le côté créatif du projet : montrer aux futurs cuisiniers (en l'occurrence à notre apprenti) que la cuisine, à tout âge, est un éternel renouvellement.

La Recette « Le Sablé pomme d'amour » dévoile déjà au travers de son nom un côté intemporel. « Qui ne se souvient pas de la pomme d'amour des fêtes foraines ? ». Elle est aussi une recette durable, compte tenu des produits utilisés : sablé, compotée de pommes et caramel rouge ».

### CONFISERIE DU TECH

Située à Cabestany près de Perpignan, la Confiserie du Tech est une entreprise familiale, créée en 1964, dont le chiffre d'affaires pour 2008/2009 s'est consolidé à 6,3 millions d'euros.

La Confiserie du Tech fabrique deux gammes de produits :

- des spécialités méditerranéennes en biscuiterie et confiserie, selon les recettes traditionnelles,
- des « moulages en chocolat à l'ancienne » : Sujets creux décorés à la main, puis montés sous cellophane et enrubannés, destinés aux enfants, en particulier pour les fêtes de Noël et de Pâques.

Aujourd'hui, la Confiserie du Tech dépasse largement les frontières de l'hexagone. Ses produits sont commercialisés non seulement en Europe, mais aussi aux Etats-Unis et au Canada.

**Contact :** Xavier DANJOU, Directeur  
Tél. : 04 68 50 07 17  
Mail. : xavier.danjou@letech.fr

### Témoignage : Xavier Danjou

« Notre développement depuis la création de la société s'est appuyé sur trois principes :

- Miser sur la qualité et l'originalité de nos produits
- Innover sur la base de recette alliant la tradition et l'originalité
- Favoriser l'emploi en région et le partenariat avec des fournisseurs de proximité

L'action qui nous a été proposée s'inscrit pleinement dans cette stratégie. Elle nous permet de consolider notre ancrage terroir en développant un nouvel approvisionnement en région avec Cofruidoc tout en bénéficiant des talents d'un chef reconnu pour l'originalité et la qualité de ses créations gastronomiques. Echanger avec des acteurs ayant des modes de fonctionnement différents nous poussent à nous remettre en question en termes de process et d'innovation..»



## LES PARTICIPANTS

**2** **Eric Cellier, « Maison de la Lozère », Jérômes Cassan, La Cie des Desserts, Didier Crabos, Cofruidoc Méditerranée & Thierry Mellenotte, Pink Lady**  
**Etudiante :** Manon ECHARD - ICF Montpellier (Diplôme préparé : BEP Hôtellerie Restauration)

### LA MAISON DE LA LOZERE

Depuis plus de 20 ans le restaurant Cellier Morel séduit les clients de toutes les générations, sa cuisine particulièrement lisible est le résultat d'une grande exigence en matière de choix de produits au départ. L'un des fils conducteurs de la manière de travailler d'Eric Cellier est la recherche perpétuelle de produits, la relation privilégiée avec des producteurs aussi exigeants et passionnés que lui. Des fournisseurs qui, grâce à leur savoir-faire, apportent le meilleur de la terre et de la mer.

**Contact :** Eric CELLIER - Tél. : 04 67 66 46 36  
Mail : [contact@celliermorel.com](mailto:contact@celliermorel.com)

### Témoignage : Eric Cellier



« Cette opération, dans le droit fil de notre façon de travailler, nous associe en direct à la fois à un producteur de pommes et à un « fabricant » de desserts. Elle constitue une formidable opportunité d'ouverture, d'échange et de création, éléments

qui sont importants pour rester « au niveau ». A partir du produit, nous avons eu une réflexion commune sur ce que l'on pouvait faire en fonction des souhaits du producteur et de la capacité de l'entreprise à transformer et innover, tout en gardant à l'esprit l'objectif ultime éventuel d'un débouché commercial. Plusieurs tests ont eu lieu avec des rencontres « dégustation-discussion » avant de parvenir au résultat final ».

### LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Pole Sud fait partie de la Compagnie des Desserts, groupe spécialiste des glaces et de la pâtisserie pour la restauration commerciale.

Pole Sud est un artisan glacier depuis 1983 basé à Lézignan-Corbières dans l'Aude. Au fil de son développement, l'originalité, la diversité et la qualité de ses produits l'ont conduit à être reconnu comme un spécialiste de la glace. Les 30 collaborateurs de notre site de production mettent tout en œuvre au quotidien pour la satisfaction de nos clients au travers de 250 saveurs proposées mais aussi de parfums sur-mesure.

**Contact :** Jérôme CASSAN, Directeur Général  
TEL : 06 09 16 55 15  
Mail : [jerome.cassan@compagniedesdesserts.com](mailto:jerome.cassan@compagniedesdesserts.com)

### Témoignage : Jérôme Cassan

« Nous travaillons au quotidien avec des restaurateurs. Notre souhait permanent est de leur apporter satisfaction et de permettre de créer de la valeur à travers une carte de desserts originale.

Notre priorité est également une sélection des matières premières optimale. L'opportunité de combiner les 2 aspects de nos engagements au sein de cette opération nous apparaissait donc comme excellente.

Cette rencontre permet également à nos collaborateurs de voir dans le détail comment peut s'inspirer mais aussi travailler un Chef, ce qui est sans aucun doute une grande source d'inspiration pour la suite. Nous espérons enfin que sortira de ce projet un produit intéressant.

A l'issue d'une première rencontre basée sur la prise d'information et les présentations, nous avons avancé sur le projet en commençant à préparer des prototypes en fonction des idées qui avaient émergées. Les rencontres deviennent de plus en plus ciblées sur la mise au point, et la définition du produit final sélectionné ».

## LES PARTICIPANTS

### COFRUID'OC

Offrir le meilleur des produits pommes et asperges en respectant l'environnement, tel est l'engagement des producteurs de la coopérative Cofruid'oc implantée depuis près de 50 ans au cœur du terroir de la petite Camargue.

Reine des Reinettes d'Oc, Granny Sud, Pink Lady, Asperge d'Oc, Sauvageonne sont des fleurons appréciés par les consommateurs européens voir plus lointains.

**Contact** : Didier CRABOS, Directeur  
Tél. : 04 67 91 90 10  
Mail : cofruidoc@cofruidoc.fr

### Témoignage : Didier Crabos

*«Allier Pink Lady, la référence premium européenne, dont l'aventure en Europe a démarré dans notre région, avec la référence haut de gamme des desserts glacés a paru un mariage évident, un mariage d'amour du bon !  
La démarche Pink Lady est une démarche exemplaire portée par les producteurs alliés sur un même objectif de qualité et de valorisation partagée.  
Elle trouve dans cette recette un prolongement gourmand.»*

### ASSOCIATION PINCK LADY®

Pink Lady® est devenue en un peu plus de 10 ans, le leader de la pomme premium en Europe. Croisement d'une Lady Williams et Golden Delicious, elle est aujourd'hui unanimement appréciée pour son esthétisme (épiderme rose) et ses qualités organoleptiques uniques (croquant, saveur, jutosité...). Reconnaisable par son logo en forme de cœur, elle a aussi conquis le cœur de millions de fans en s'appuyant sur des valeurs symboles – l'amour, la séduction, le glamour – sur le rendez-vous historique de la Saint-Valentin, et sur des campagnes publicitaires reconnues par tous.

Ce succès est celui de toute une filière soudée derrière un projet unique, quelques 3 000 producteurs, pépiniéristes et metteurs en marché qui, au quotidien, s'investissent pour que Pink Lady® demeure à jamais tellement plus qu'une pomme.

**Contact** : : Thierry MELLENOTTE, Directeur  
Tél. : 04 90 11 91 80  
Mail : thierry.mellenotte@pinkladyeurope.com

### Témoignage : Thierry Mellenotte

*«Le plaisir est la base de la promesse que Pink Lady® fait à ses consommateurs.  
Alors quoi de plus naturel que d'explorer de nouvelles occasions, de nouvelles expériences sources de plaisir. C'est notre volonté dans ce projet à 6 mains qui bénéficie de toute la créativité d'un chef et du talent de vrais professionnels de la fabrication de desserts et de glaces pour concocter une toute nouvelle recette à base de pomme Pink Lady®. Une volonté commune : sublimer notre pomme préférée. Et quel plaisir également d'observer ces artistes de la cuisine, les entendre parler des qualités de tenue de Pink Lady® à la cuisson, de son équilibre sucre/acidité essentiel en cuisine, de couleurs, de mélange... et s'apercevoir de leur amour à travailler cette pomme dans différentes textures et recettes, à la recherche du mariage parfait des saveurs.»*

## LES PARTICIPANTS

**3 David Iovalone, Lycée Jean Jaurès & Sandrine Boniface, LGDBE DISTRIBUTION**  
**Étudiant :** Céline Lascours (Diplôme préparé : Formation interne en diététique au sein de la structure)

### LYCÉE JEAN JAURÈS

Saint-Clément de Rivière accueille le Lycée Jean Jaurès depuis septembre 2003. David Iovalone, 40 ans, est aux fourneaux de la cuisine qui délivre pas moins de 1 100 rations pour la demi-pension et 150 pour la pension. En plus de la production quotidienne, sa mission a englobé la mise en place de la cuisine. Il a ainsi instauré le plan d'Haccp, le plan alimentaire, et puis, optimisé l'installation du matériel HMI-Thirot. Il encadre une équipe de 7 personnes pour la production et 17 pour la distribution.

David Iovalone réalise ainsi sa deuxième ouverture au lycée Jean Jaurès après avoir été le premier chef du restaurant du collège Louise Michel à Ganges, où il a exercé pendant six ans. Il a également travaillé au sein du collège du Mourion à Villeneuve-Les-Avignon durant trois ans.

**Contact :** David IOVALONE - Tél. : 04 67 63 61 57  
Mail : david.iovalone@aliceadsl.fr

### Témoignage : David Iovalone



« Il est intéressant de réunir des acteurs de la restauration et des entreprises agroalimentaires régionales, deux secteurs qui doivent à l'avenir travailler beaucoup plus main dans la main.

Découvrir la démarche de cette jeune P.M.E. et déguster la gamme de ses produits à base de miel, m'ont permis d'appréhender le travail d'élaboration de la recette sur divers aspects.

Notamment au travers de l'utilisation de produits régionaux et la valorisation des circuits courts ».

### LGDBE DISTRIBUTION

La création de l'entreprise LGDBE Distribution est née de la volonté de valoriser des produits agricoles issus de la filière apicole en difficulté et en manque de valeur ajoutée en proposant une « gamme référence » du « Goût du Bien-être ».

La jeune entreprise LGDBE Distribution s'est spécialisée dans la conception de produits agro-alimentaires présentant, sous un angle nouveau, les bienfaits et les qualités nutritionnelles du miel reconnus depuis des décennies, mais très peu connues de la population française. Elle collabore étroitement avec des laboratoires de recherche français et plusieurs réseaux d'apiculteurs. Elle innove sur la mise au point de nouvelles présentations du miel (poudre, cristaux notamment) permettant une utilisation plus aisée dans la conception de produits alimentaires destinés au grand public et aux professionnels.

**Contact :** Sandrine BONIFACE, PDG  
Tél. : 06 76 76 73 01  
Mail : sboniface@emme-lemiel.com

### Témoignage : Sandrine Boniface

« Nous participons à cette opération pour contribuer au développement de la filière agroalimentaire et stimuler l'innovation. Rencontrer d'autres acteurs de la filière et se sentir fédérer est très important. Comme il est tout aussi essentiel de mettre en avant la créativité d'un trinôme ainsi que le travail étroit d'un acteur volontaire et motivé pour instaurer un partenariat.

Elaborer des recettes en développant des produits qui répondent aux attentes majeures des consommateurs; développer des recettes innovantes qui peuvent être commercialisées et industrialisables et avoir un avis gustatif sur nos produits de la part d'un professionnel de la restauration est stimulant. Par ailleurs, nous souhaitons axer notre travail sur la distribution de nos produits auprès de collectivités régionales dans l'objectif de restructurer l'équilibre des repas au travers de produits naturels.»

## LES PARTICIPANTS

4

**Michel Kayser, « Restaurant Alexandre » & Gérard Barral, Cie des Salins du Midi**

**Etudiant :** Kevin Delait de l'Institut Consulaire de Formation de Béziers  
(Diplôme préparé : BTS Art de la Table)

### RESTAURANT ALEXANDRE

En 1983, Michel Kayser est chef cuisinier du restaurant Alexandre. En 1987, il obtient la 1<sup>ère</sup> étoile au Guide Michelin. En 2001, Mr et Mme Kayser deviennent propriétaire du restaurant et entreprennent des travaux sur l'ensemble de la propriété.

2007, est l'année de la 2<sup>ème</sup> étoile et c'est en 2009 que le restaurant fait son entrée aux Relais et Châteaux.

**Contact :** Michel KAYSER

Tél. : 04 66 70 08 99

Mail : contact@michelkayser.com

### Témoignage : Michel Kayser



«Ma passion, c'est de créer à partir des produits régionaux car ils le méritent. Les connaître, les respecter, les sublimer, les mettre en musique, ce sont les gammes que mon métier me conduit à faire chaque jour.

Alors, quand on me propose

de créer, d'innover en partenariat avec d'autres professionnels, de métiers différents certes, mais tout aussi passionnés que moi, je ne peux que dire oui, même si je n'en attends pas un résultat perceptible immédiat.

Investir dans la rencontre créative, m'ouvrir aux autres pour sortir de mon univers quotidien, servir la notoriété des produits régionaux, cela m'intéresse et j'avance...

De même que la convivialité est l'attrait d'un repas, la rencontre, l'échange et le partage sont aussi la joie de nos métiers dont la noblesse commune est de nourrir l'homme en lui offrant le plaisir du goût ».

### LA CIE DES SALINS DU MIDI

La Cie des Salins du Midi située à Aigues-Mortes est une société de production de Sel et de Fleur de Sel.

Le salin d'Aigues-Mortes est une zone humide où l'eau de mer est présente de façon continue ou temporaire. On recueille le sel de l'eau de mer grâce à l'action naturelle et conjuguée du soleil et du vent, et la surveillance du saunier.

C'est une activité agricole que l'on nomme saliculture. Le saunier en est l'agriculteur.

Pour faire du sel et de la fleur de sel, il faut concentrer et cristalliser de l'eau de mer par évaporation naturelle.

**Contact :** Gérard BARRAL

Responsable Pôle Camargue

Tél. : 04 66 73 40 18

Mail : gbarral@salins.com

### Témoignage : Gérard Barral

«La participation à la «Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon» à pour objectif de mettre en avant la richesse exceptionnelle du Salin d'Aigues Mortes qui constitue une partie de la deuxième richesse biologique mondiale en temps que zone humide.

Ensuite, elle est l'occasion de mettre en avant un produit extrait d'un espace naturel, berceau de la culture du sel.»



## LES PARTICIPANTS

5

**Philippe Légier « Les Jardins d'Adoyra » & Eliane Courties, Clarélia**

**Etudiante** : Karine Escotpre (Formation interne en cuisine au sein de la structure)

### RÉSIDENCE LES JARDINS D'ADOYRA

Ouverte depuis 2007, la maison de retraite fonctionne de façon autonome et a trouvé son rythme de croisière. Notre établissement agréé accueille des personnes dont la prise en charge est assurée par un personnel soignant qualifié. Vous pourrez apprécier une place centrale ombragée avec des bancs, des tables, chaises et parasols, des terrasses et des espaces verts.

**Contacts** : Philippe LEGIER  
Tél. : 04 67 93 88 67  
Mail : legier.philippe@wanadoo.fr

Jean-François BERNARD, Chef cuisinier  
à l'origine de la recette

### Témoignage : Jean-François Bernard



«La Rencontre innovante nous a tout de suite séduits. Elle est un moyen pour nous de connaître de nouveaux fournisseurs mais surtout de travailler avec des produits du terroir à forte typicité. C'est aussi une occasion de s'ouvrir aux autres, de partager notre savoir-faire et nos idées ainsi que de bénéficier des compétences d'une entreprise agroalimentaire régionale».

### CLARÉLIA

Les produits Natâma, de CLARELIA, sont destinés aux allergiques et intolérants alimentaires. Ce sont des recettes simples et des ingrédients sécurisés, des petits plats «comme à la maison». Ils comprennent :

- Un étiquetage exhaustif : «ce qui n'est pas sur l'étiquette n'est pas dans votre assiette».
- Une maîtrise complète de la fabrication.
- Une traçabilité totale, un service exclusif et innovant.

L'objectif est de faciliter le quotidien des enfants et leur insertion sociale et scolaire, en offrant des produits adaptés à la restauration hors domicile et à la maison.

**Contact** : Eliane COURTIES, Directrice  
Tél. : 04 99 53 20 13  
Mail : eliane.courties@clarelia.com

### Témoignage : Eliane Courties

«L'intérêt majeur de cette collaboration réside dans notre rencontre avec une équipe qui vit au quotidien avec des personnes âgées et qui a une culture culinaire très différente de la nôtre. Cette différence les a amenés à travailler autrement sur ce projet et nous a permis de faire goûter notre recette en situation réelle. Ainsi, nous avons pu associer pratique culinaire et R&D. Notre principe a été de laisser libre cours à la créativité du chef en amont, au lieu de partir avec un cahier des charges strict qui l'aurait bridé.

Ce travail de réflexion préalable est particulièrement intéressant.»



## LES PARTICIPANTS

6

**Patrick Olry, « l'Ambassade » & Marc Rotivel, Accent d'Oc**

**Etudiant** : Morgan Plaut de l'EMTH Béziers CFA (diplôme préparé : CAP cuisine)

### L'AMBASSADE

Dans un bel immeuble datant du XIX<sup>e</sup> siècle, la salle de restaurant aux allures modernes et le service soigné rendent hommage à la tradition à travers les flambages, les découpages, le service au plateau. La cuisine met l'accent sur la qualité des produits et la saisonnalité à travers les différents menus proposés. Entre le chariot de fromages, la carte des desserts inventive et une carte des vins aussi vaste que belle, le plaisir est au rendez-vous.

Le chef Patrick Olry, vous invite à découvrir une cuisine s'inspirant de la nature et de sa diversité. La nature, souvent généreuse et parfois capricieuse, semble, avec l'aide du printemps, peindre nos assiettes d'un vert éclatant.

**Contact** : Patrick OLRY - Tél. : 04 67 76 06 24  
Mail : lambassade-beziers@wanadoo.fr

### Témoignage : Patrick Olry



«L'idée de la rencontre est sympathique, cela m'a permis de revoir un ami que j'avais un peu perdu de vue. Et le challenge était intéressant. En cuisine, on travaille l'esthétique et le goût. Là, seul le goût comptait. Arriver à mettre en pot les

saveurs que j'aime travailler dans mon restaurant avec des produits frais, ce fut contraignant mais stimulant ! Le choix du pois chiche pour moi qui aime travailler les légumineuses, c'était assez évident. Et puis le pois chiche est une culture historique dans la région. J'aime l'idée de le remettre au goût du jour. Ce produit, je le vois bien en association avec des produits de la mer, des rougets par exemple...».

### ACCENT D'OC

Fabriqués dans l'atelier de Capestang, au bord du canal du Midi, les produits Accent d'Oc sont inspirés du terroir languedocien mais se prêtent aux modes de consommation les plus contemporains. Réputés pour la créativité de leurs recettes et leurs qualités gustatives, ils sont distribués en France et en Europe sur un circuit sélectif haut de gamme (épiceries fines, cavistes...). Spécialisée en transformation de fruits et légumes, l'entreprise a développé un processus de fabrication artisanale préservant les saveurs tout en garantissant une qualité constante. (Certifié AB depuis 2009. - Grand prix TPE de l'Hérault 2008 - Trophées Hérault Gourmand).

### Confits gourmets et spécialités à tartiner

- Création, fabrication et commercialisation de produits à la marque Accent d'Oc : confits gourmets pour fromage et charcuterie, spécialités de légumes à tartiner, condiments culinaires... Plus de 40 saveurs créatives qui réinventent les gestes gourmets. Gamme traditionnelle et gamme certifiée AB.
- Façonnage artisanal haut de gamme.

**Contact** : Marc ROTIVEL, Responsable Production  
Tél. : 04 67 93 11 77 - Mail : mrotivel@accentdoc.fr

### Témoignage : Marc Rotivel

«Patrick Olry est un ami de 20 ans mais nous n'avions jamais eu l'opportunité de travailler ensemble. En découvrant le dispositif de la Rencontre culinaire, j'ai tout de suite pensé à lui et au plaisir de réunir nos deux compétences sur un même projet. Enfants (adoptifs) du pays, nous avons rapidement décidé que nous voulions travailler un légume de région et notre choix s'est porté sur le pois chiche, autrefois très courant dans le bitterois, mais un peu oublié aujourd'hui. Notre challenge était de retrouver une tradition tout en proposant un produit adapté aux modes de consommation contemporains. Je pense que nous y sommes arrivés avec notre produit : le délice de pois chiche au fenouil torréfié. C'est un produit durable car il utilise des ingrédients locaux et valorise des cultures anciennes. C'est également un produit innovant car il propose une combinaison de saveurs inédites et un procédé, la torréfaction, peu courant dans l'industrie agro-alimentaire».

## LES PARTICIPANTS

**7 Pierre-Olivier Prouhèze, « Prouhèze Saveurs » & Mailys Fremond, Conserverie du Languedoc**  
**Etudiante :** Judith VIDAL du CFA de Carcassonne (Diplôme préparé : Apprentie en cuisine)

### PROUHÈZE SAVEURS

Propriétaire du restaurant Prouhèze Saveurs depuis novembre 2004, Pierre-Olivier Prouhèze représente la cinquième génération d'une famille de cuisiniers.

C'est avec une cuisine légère et maîtrisée qu'il vous propose de découvrir les saveurs de ses origines lozériennes avec pour objectif de vous faire plaisir et de se faire plaisir.

**Contact :** Pierre-Olivier PROUHEZE

Tél. : 04 67 79 43 34

Mail : prouhezesaveurs@wanadoo.fr

### Témoignage : Pierre-Olivier Prouhèze



«Je suis particulièrement intéressé à participer à cette Rencontre Innovante pour voir de plus près comment travaille une entreprise agroalimentaire comparée à un petit artisan comme moi. Pour

voir également comment développer notre cuisine à grande échelle, s'adapter à la grande distribution si la recette venait à être industrialisable.»

### CONSERVERIE DU LANGUEDOC

Créée en 1964, la Conserverie du Languedoc, avec sa marque La Belle Chaurienne, est leader des plats cuisinés de terroir, via notamment son célèbre cassoulet de Castelnaudary. Elle attache une grande importance à la qualité de ses produits et de ses services, ce qui en fait un fournisseur incontournable de la grande distribution. En tant que 3<sup>e</sup> marque des plats cuisinés français, elle s'efforce d'apporter de l'innovation sur le marché, en partant toujours de ce qui a fait son succès depuis le départ : la gastronomie du terroir.

#### 3<sup>e</sup> marque des plats cuisinés français

Plats cuisinés en boîte, bocal et barquette micro-ondable :

■ cassoulet supérieur ■ plats à base de lentilles ■ plats cuisinés traditionnels : coq au vin, poulet basquaise, blanquette, ...

■ confit de canard ■ pâtés et terrines ■ foies gras ■ légumes cuisinés

**Contact :** Mailys FREMOND, Direction développement commercial et marketing - Tél. : 04 68 23 10 85

Mail : mailys.fremond@labellechaurienne.com

### Témoignage : Mailys Fremond

«L'intérêt de ces rencontres est multiple. La collaboration ne fait que commencer, mais nous semblons nous comprendre bien que nous évoluons dans des univers très différents. Nous sommes impatients d'apprendre les techniques du chef et lui semble être très curieux de visiter notre usine. Nous avons tous les deux le goût des bonnes choses naturelles et la volonté de séduire le plus grand nombre.

La recette est innovante car elle propose un nouvel usage de la conserve : diverses utilisations, très variées, d'une même recette. Elle allie la qualité des produits Belle Chaurienne avec l'imagination des consommateurs, c'est un gain de temps -la raison d'être de la conserve-, mais elle procure aussi le plaisir de la cuisine et permet d'apporter sa touche personnelle. Quant au développement durable, il est présent car la conserve est le mode de consommation le plus écologique : pas de transport ni de stockage en frais (économie d'énergie), DLUO longue donc pas de risque de perte de produit à cause d'un dépassement de date. De plus, la recette sera sans doute 100% naturelle.»

## L'ARIA

L'ARIA LR représente aujourd'hui 70 % du poids économique de l'agroalimentaire régional : 8 milliards d'euros de CA et plus de 21 000 salariés. 225 entreprises dans 13 branches d'activité participent activement chaque année aux actions menées par l'ARIA LR.

### Ses missions

- Représenter les entreprises et le secteur agroalimentaire régional auprès des Pouvoirs Publics, des Institutions départementales, régionales et plus généralement de l'environnement socio-économique en étant une véritable interface et force de proposition ;
- Fédérer les entreprises, créer des liens entre les dirigeants et leurs collaborateurs, les mettre en réseau ;
- Accompagner les entreprises au travers d'actions collectives visant l'optimisation des performances ou la modernisation des méthodes.

### Objectifs et principes de fonctionnement

- Accroître la valeur ajoutée des I.A.A du LR ;
- Développer la filière en région ;
- Promouvoir les I.A.A. régionales, leur savoir-faire et leurs produits.

Ses principes de fonctionnement résident dans la simplicité, la convivialité, le professionnalisme, l'apolitisme au travers de partage d'expériences, de dialogue permanent entre cadres, dirigeants et salariés et d'une méthodologie de groupes/ateliers de travail transversaux fonctionnant en réseau.

### Quelques actions

**Restauration collective** : développer un courant d'affaires entre les EAA et les acheteurs de la restauration collective.

**Nutrition** : encourager les EAA à développer des bonnes pratiques nutritionnelles et les inciter à innover.

**Développement durable** : identifier les bonnes pratiques des entreprises en matière de développement durable, valoriser leurs démarches et mesurer leurs efforts au travers d'indicateurs de performance.

**Commission paritaire Emploi-Formation** : favoriser l'émergence d'une politique formation sectorielle et la rendre opérationnelle et dynamique.

**Baromètre Emploi-Formation** : réaliser des études annuelles afin d'obtenir des données précises, fiables et dynamiques sur la situation et l'évolution de l'Emploi et de la Formation.

**Passeport compétences** : recenser les compétences acquises par les salariés dans l'objectif et les aider à mieux se connaître et à être reconnus.

**Aide au recrutement** : aider les entreprises à améliorer leurs recrutements et valoriser l'emploi au sein du secteur agroalimentaire.

**Offre de formation** : organiser des formations inter et intra-entreprises sur des thématiques spécifiques à l'agroalimentaire.

**ASTIA** : pérenniser les EAA du LR grâce à des « chantiers de croissance » soutenus par une démarche stratégique.

**CAPROXI** : renforcer et enraciner les EAA du LR en mobilisant l'épargne de grande proximité et en développant l'épargne salariale.

**Performance industrielle** : identifier les axes de progrès que devra mener l'entreprise pour optimiser sa fonction maintenance.

**Performance logistique** : optimiser la performance logistique en professionnalisant et modernisant la supply chain des EAA régionales (réduire les coûts, élever la qualité de service en avantage concurrentiel, etc).

**Appels à projets** : stimuler une stratégie d'alliance entre les EAA afin de mailler le territoire.

**Développer les partenariats** : développer les partenariats entre entreprises à partir d'actions transversales (réseau de magasins d'entreprises, clubs) et verticales (filères et territoires).

## LES DISCIPLES D'ESCOFFIER

### Délégation Pays Catalan & Occitan

Association pour la transmission et l'évolution de la cuisine

**Argentine - Benelux - Chine - Etats-Unis - France - Grande Bretagne - Hongrie - Italie - Japon - Mexique - Océan Indien - Suisse - Uruguay**

**Disciples Escoffier International** est l'une des plus importantes associations gastronomiques internationales qui compte aujourd'hui quelques 20 000 membres en France et dans plusieurs pays étrangers.

La délégation du Languedoc-Roussillon couvre quant à elle, sept départements : l'Ariège, l'Aude, l'Aveyron, l'Hérault, la Lozère, les Pyrénées-Orientales, le Tarn et la Catalogne en Espagne. Elle a été baptisée *Délégation Pays Catalan & Occitan* et compte aujourd'hui plus de 100 Disciples parmi les professionnels les plus cotés de la région.

Les grandes lignes de conduite des Disciples d'Auguste Escoffier sont :

- d'honorer la mémoire d'Auguste Escoffier, Maître de la Cuisine Française et Internationale ;
- de promouvoir et poursuivre son œuvre en conservant et en maintenant les grandes traditions de la cuisine, notamment dans le domaine de la formation scolaire, secondaire, supérieure ou professionnelle des cuisiniers ;
- d'organiser des manifestations gastronomiques dignes de ces traditions ;
- de distinguer les personnes et les personnalités qui servent la grande cuisine française.

Dans toutes leurs manifestations et dans la pratique de leur métier, les Disciples d'Auguste Escoffier mettent à l'honneur tant les produits du



terroir et leurs producteurs que la créativité et l'innovation. C'est assurément une double exigence dans l'esprit de la cuisine d'Auguste Escoffier : loin d'être dépassée, la fidélité aux traditions n'empêche pas l'évolution.

La Délégation Pays Catalan & Occitan, représentée par ses Co-Présidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin a conclu un partenariat avec l'Association régionale des Industries Agroalimentaires (ARIA) du Languedoc-Roussillon pour mettre sur pied la « Rencontre Innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon », stimuler et développer une culture de l'innovation dans les industries agroalimentaires en mettant en relation des publics qui n'ont pas l'occasion de travailler ensemble. Durant cette Rencontre, les Disciples d'Auguste Escoffier suivront le travail des trinômes engagés dans le projet afin de développer des préparations innovantes et potentiellement commercialisables par l'industrie agroalimentaire.



## RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON

### AGIR pour l'Agroalimentaire, l'innovation et la reconquête du client final

Depuis 2006, la Région Languedoc-Roussillon, l'Association régionale des industries agroalimentaires du Languedoc-Roussillon (ARIA) et la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles (FRCA) ont mis en oeuvre le premier contrat de filière régional. L'objectif de ce contrat est d'aider les entreprises à retrouver la maîtrise de leurs débouchés. Depuis 2006, les indicateurs économiques de la filière sont d'ailleurs satisfaisants, ils montrent une bonne tenue de l'agroalimentaire régional face aux autres secteurs industriels malgré une flambée des prix des matières premières agricoles entre 2006 et 2008.

Le 28 mai 2009, la Région Languedoc-Roussillon a lancé « AGIR en Languedoc-Roussillon », véritable outil d'échange et de convergence intra-filière et interfilière et a renouvelé pour un an AGIR pour l'Agroalimentaire.

Ce renouvellement passe par un engagement entre la Région, l'ARIA et la FRCA, coordonné par un comité de pilotage. A travers AGIR pour l'agroalimentaire, c'est l'ensemble des compétences régionales en matière de développement économique, de formation initiale et formation continue, de promotion, d'environnement et de développement durable, qui se mobilise et conjugue leurs moyens.

Cet AGIR se décline sur deux axes :

#### L'innovation et la reconquête du client final

Il s'agit de soutenir l'innovation, sous l'angle nouveaux produits nouveaux services élaborés en convergence avec d'autres secteurs économiques (TIC, logistique, emballage...), nouveaux marchés, nouveaux outils promotionnels, afin d'adapter au mieux l'offre régionale aux attentes des consommateurs. Il s'agit également de poursuivre l'effort de professionnalisation de l'offre commerciale des entreprises.

#### L'Entreprise durable

Cet axe doit garantir un socle de compétences et savoir-faire en matière de financement de l'entreprise, de gestion des ressources humaines et de prise en compte des impératifs environnementaux. Il s'agit de renforcer et pérenniser l'entreprise dans son environnement économique et social.

«La Rencontre innovante des Talents Culinaires en Languedoc-Roussillon» est une action emblématique du contrat AGIR pour l'Agroalimentaire en Languedoc-Roussillon sur la période 2009-2010. Elle est majoritairement soutenue par la Région dans le cadre des stratégies d'alliances et de partenariats entre entreprises.

### DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

Créée en janvier 2009, la DRAAF est un service déconcentré du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Elle est constituée de 250 agents qui assurent des missions sous l'autorité du préfet de région.

Elle regroupe les missions antérieurement conduites par la direction régionale de l'agriculture et de la forêt (hors inspection du travail en agriculture) et par les offices agricoles en région. La nouvelle direction élargit son domaine de compétence aux politiques de l'alimentation.

Elle devient l'échelon régional du nouvel établissement public FranceAgriMer créé par ordonnance du 25 mars 2009 (issu de la fusion des offices agricoles par produit).

La DRAAF a pour rôle l'animation et le pilotage des services départementaux interministériels placés sous l'autorité des préfets de département.

### Ses missions

#### Équilibre et compétitivité de territoires en mutation

- Mise en oeuvre des dispositifs d'aide et de soutien aux filières agricoles et agroalimentaires (Politique agricole commune, Organisation commune des marchés, mesures nationales)
- Mise en oeuvre de la politique forestière et de mobilisation de la ressource en bois
- Mise en oeuvre des politiques nationales et communautaires de développement rural
- Connaissance et analyse des structures et des marchés agricoles
- Accompagnement des projets de territoires dans une perspective de développement durable
- Soutien de la recherche, de l'innovation et de l'emploi en agriculture, agroalimentaire et forêt.



## LES PARTENAIRES

### **Une alimentation sûre et de qualité au cœur des attentes de la société**

- Développement de la qualité des productions agricoles et de l'offre alimentaire
- Pilotage et mise en oeuvre des contrôles sanitaires de l'alimentation
- Pilotage et mise en oeuvre de la surveillance épidémiologique sur les animaux et les végétaux
- Mise en oeuvre des orientations du Grenelle de l'environnement (réduction des produits phytosanitaires, développement de l'agriculture biologique...)

### **Un enseignement agricole au coeur des enjeux de l'agriculture et des territoires**

- Définition de l'organisation de l'action éducatrice dans l'enseignement technique agricole (autorité académique)
- Action en faveur de l'insertion scolaire et professionnelle des jeunes et des adultes
- Mise en oeuvre des politiques relatives à l'enseignement supérieur agricole.

## CONSEIL GÉNÉRAL 66

### **Les Pyrénées-Orientales sont dotées de caractéristiques territoriales et économiques fortes :**

- Une situation géographique transfrontalière, au coeur des flux Sud-Nord-Sud, propice à un rayonnement national et international.
- Un réseau de communication performant : routier, autoroutier, ferroviaire, maritime et aérien, structuré autour de plateformes multimodales.
- Un territoire aux ressources foncières distinctives : une capacité foncière apte à répondre à la demande estimée des entreprises de ces vingt prochaines années, une offre appuyant sur une charte qualité départementale.
- Une structure unique : plateforme multimodale MP2 pour fédérer, planifier, investir et promouvoir les 6 sites logistiques du département (Port de Port Vendres, district du Boulou, le grand Saint Charles, Espace Entrepri-

ses Méditerranée de Rivesaltes, l'aéroport de Perpignan Rivesaltes, la gare de Cerbère).

- Une économie majoritairement durable et non-délocalisable.
- Un climat et des ressources naturelles propices au développement des énergies renouvelables.
- Une vitalité démographique remarquable.

### **Un acteur du développement économique**

Soucieux de contribuer au développement économique, le Conseil général a fait le choix d'une intervention volontariste autour de quatre axes :

- Encourager et accompagner les projets d'entreprises
- Animer et fédérer le tissu économique local
- Mobiliser les entreprises sur l'insertion
- Aménager le territoire

Ces dernières années, il s'est notamment attaché à renforcer son action fédératrice en matière de développement économique, en donnant corps à des outils structurants comme Accueil Entreprises 66 ou les contrats de filières sectoriels que représentent la Charte départementale de l'artisanat et la Charte départementale du commerce, de l'industrie et des services, mais aussi en engageant un partenariat actif avec les organisations patronales et les fédérations professionnelles pour mobiliser les entreprises sur la thématique de l'insertion des publics éloignés de l'emploi.