

OFFRE DE COOPERATION

Recherche de GAL et GALPA partenaires - Projet de coopération transnational

Juin 2018

Le GAL du Pays de Saint-Brieuc :

- * Situé au Nord Ouest de la France en Région Bretagne (Département des Côtes d'Armor)
- * 72 Communes, 1532 km² pour 250 000 habitants
- * 97 kilomètres de côtes

Un territoire entre terre et mer :

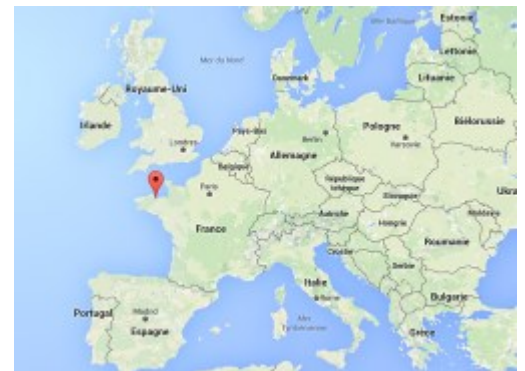
Une frange littorale aux multiples facettes : stations balnéaires, côte sauvage et escarpée, réserves naturelles, plages....

Un arrière-pays verdoyant propice à la découverte du petit patrimoine et à la pratique d'activités de loisirs et de plein-air.

Une ville-centre qui structure et dynamise l'ensemble du territoire : **Saint-Brieuc**.

Mais aussi :

- ◆ 3 Petites cités de Caractère : **Moncontour** (également un des plus beaux villages de France), **Quintin** et **Jugon les Lacs**.
- ◆ 1 ville historique de Bretagne : **Lamballe**
- ◆ 1 commune du Patrimoine Rural de Bretagne : **Saint-Alban**
- ◆ 2 ports de pêche d'envergure nationale
- ◆ 2 gares TGV
- ◆ 8,5 millions de nuitées/an
- ◆ 320 millions de retombées économique touristiques



« Seul on va plus vite,
ensemble on va plus
loin »

Proverbe Africain



La carte du territoire :

2 communauté de communes :

- * Lamballe Terre et Mer
- * Saint-Brieuc Armor agglomération



Le Pays de Saint-Brieuc

Quel projet de coopération ?

Le GAL du Pays de Saint-Brieuc est à l'initiative d'un projet de coopération sur :

- la valorisation des produits alimentaires locaux -



Produit locaux en Pays de Saint-Brieuc

L'ambition du projet de coopération :

La volonté du Gal de Pays de Saint-Brieuc est de contribuer au développement économique et touristique de son territoire :

Faire des produits alimentaires locaux un véritable levier de développement économique, pour :

Apporter des réponses et des outils de développement dans le domaine touristique

Structurer et coordonner les filières de production et de transformation, les acteurs en lien avec la gastronomie et le tourisme

Contribuer au gain de notoriété du territoire et à la montée en gamme des festivités

Capter de nouveaux visiteurs pour stimuler l'économie locale

Initier des collaborations et des échanges entre les acteurs du territoire = RESEAU D'ACTEURS

A travers ce projet de coopération le Gal du Pays de Saint-Brieuc souhaite construire, mutualiser, partager et développer des opportunités de développement avec ses futurs partenaires : faire mieux ensemble en s'inspirant des bonnes pratiques de chacun.

Les types de partenaires recherchés :

- * Partenaires porteurs d'un programme FEADER-Leader ou DLAL-FEAMP
- * Partenaires organisés et structurés pour porter un projet de coopération

Si possible :

- * Partenaires ayant déjà mené un ou des projets de coopération

Langue privilégiée pour les échanges :

Français

Echanges possibles en anglais.

Les festivités en lien les produits alimentaires locaux en Pays de Saint-Brieuc.

- * **Avril** = fête de la coquille Saint-Jacques - *Erquy / Saint-Quay Portrieux*
- * **Juin** = Festival de la gastronomie - *Quintin*
- * **Août** = fête de la moule - *Hillion*
- * **Septembre** (2017 & 2020) = fête de la pomme de terre - *Ploeuc - l'Hermitage*



Port Saint-Marc - Tréveneuc

Riche de son patrimoine et de ses paysages, le Pays de Saint-Brieuc est aussi un territoire de gourmets avec des produits emblématiques valorisés lors de festivités :

- * la **coquille Saint-Jacques** de la Baie de Saint-Brieuc
- * Les **moules** de bouchot de la Baie de Saint-Brieuc
- * La **pomme de terre** de Ploeuc-l'Hermitage

Méthodologie de travail envisagée :

Etape 1 : Analyse comparée entre les partenaires du projet

[séjours d'études chez les partenaires : comment sont valorisés les produits alimentaires locaux chez les partenaires du projet ?]

Types de livrables envisagés : guide méthodologique : comment valoriser les produits alimentaires locaux / journal de bord des séjours d'étude / reportage photos ou vidéo...

Etape 2 : sélectionner les bonnes pratiques des partenaires et les tester - démonstration par la preuve

[chaque territoire partenaire devient le laboratoire d'une bonne pratique issue du guide méthodologique]

Types de livrables envisagés : ils seront définis au moment de l'analyse comparée mais on peut imaginer : un guide culinaire entre partenaires, un parcours de valorisation des produits locaux, un festival des produits locaux...

Planning de réalisation du projet :

Phase préparatoire :

1) 1ère semaine de Juillet 2018 : sélection des partenaires

2) De septembre à Décembre 2018 : écriture du projet de coopération avec les partenaires, accompagné par un professionnel recruté par le GAL du Pays de Saint-Brieuc

3) 1er trimestre 2019 : signature de l'accord de coopération entre les partenaires

Phase opérationnelle :

1) Avril 2019 - Avril 2020: séjours d'études chez les partenaires et rédaction du guide méthodologique

2) A partir de Mai 2020 : Test des bonnes pratiques par les partenaires

