



PV de l'Assemblée Générale du 2 mars 2020

Lieu : Salle de la Fraternité, Liddes, 20 :00

Présents

APAGE Magaly **JACQUEMETTAZ** - Présidente, Francis **GUIGOZ** – Vice-Président,
Jean-Henri **FILLIEZ**, Alexandre **FROSSARD**, Aristide **REBORD**, Alexis **TORNAY**, Pascal
TORNAY (représentant du service de l'agriculture)

SECRETAIRE/ CAISSIERE
COORDINATRICE PDR Martine **JAQUES**

MEMBRES Jean-Michel **BESSE**, Denis **COPPEY**, Meinard **COPPEY**, Florian **COPPEY**, Jean-Marc
COPT (Commune d'Orsières), Hervé **DARBELLAY**, Hilaire **DARBELLAY**, Léonard
DARBELLAY, Line **DORSAZ**, Christophe **DUMOULIN** (Fiduciaire Dumoulin Sàrl), Grégoire
EMONET, Pierre **EMONET**, Serge **EXQUIS**, Jean-Daniel **FELLAY**, Mauricette **FELLAY**,
Isabelle **FIORA**, Michel **FIORA**, Alain **FROSSARD**, Baptiste **FROSSARD**, Maxime **FROSSARD**,
François **GAY** (Valplantes), Marc **GILGEN** (AGRIDEA), Christian **GUEX** (Société
d'exploitation des eaux minérales de Sembrancher), Daniel **LATTION**
(représentant Commune Liddes et producteur), Marc **MARET**, Thierry **MARET**
(Commune Bagnes), Marie-Gabrielle **LUISIER**, Alexis **MAYE**, Patrick **METROZ**, Pierre-
Émile **MICHELLOD**, Jean-Baptiste **MOULIN**, Rodolphe **MOULIN** (Four banal Vollèges),
Sarah **MUSY**, David **PELLOUCHOUD**, Johann **PIERRAZ**, Samuel **PIERROZ**, Stéphane **PILLET**
(BTEE SA), Yves **QUENOZ**, Jean-Michel **RAUSIS**, Pierre-Etienne **REBORD**, Roland **REBORD**,
Stéphane **REBORD**, Stéphane **ROSERENS** (commune de Vollèges), Grégory **ROSSET**,
Eloi **ROSSIER** (président de Bagnes), Fabien **SAUTHIER**, Cédric **TERRETTAZ**, Cory
TERRETTAZ, Julien **TERRETTAZ**, Raphaël **THOOS**, Benoît **TORNAY** (Laiterie d'Orsières et
producteur), Catherine **TORNAY**, Etienne **TORNAY** (Réseau agro-environnemental
Entremont et producteur), Emmanuel **TORNAY**, Laurent **TORNAY**, Benoît **TROILLET**,
Claude **VOUTAZ**, Lucien **VOUTAZ** (représentant Commune Sembrancher), Charles-
Henri **ZUCHUAT** (Slow Food Valais et restaurateur)

INVITES Jean-Marc **IMHOF** (Slow Food Travel), Kristina **STAKULYTE** (Valais-Wallis Promotion),
Gaëtan **TORNAY** (Pays du St-Bernard)

Excusés

Grégory **BORGEAT** (Service de l'agriculture), Jean-Louis **BRUCHEZ**, Christian **CARRON**
(Service de l'agriculture), Blaise **COLLOMBIN**, Damian **CONSTANTIN** (VWP), Gérald
DAYER (Service de l'agriculture), Stève **DELASOIE** (Gastro Valais-section
Entremont), James **DERIVAZ** (DransEnergie), Frédéric **DESLARZES**, Raphaël **FAVRE**
(VWP), Jean-Blaise **FELLAY** (Corbeille d'Entremont), Jean-Pierre **FORMAZ**, Fabien
FOURNIER (Valplantes), Bernard **GIOVANOLA** (président de Sembrancher), Lionel
JACQUEMETTAZ, Ferdinand **LATTION**, Steve **LATTION** (président de Liddes), Alessandro
MARCOLIN (VWP), Alain **MARET** (préfet), Christophe **MARET** (président de Vollèges),
Laurent **MARET** (Service de l'agriculture), Gervaise **MARQUIS** (députée), Stéphane
MAYE, Bruno **MOULIN**, Jean-Marie **MOULIN**, Roger **MORET**, Marie-Luce **POUGET** (vice-
préfète), Joachim **RAUSIS** (président d'Orsières), Sébastien **SAUTHIER**, Adrien
VAUDAN, Florian **VOLLUZ**, Flavio **ZANINI** (Drosera), Robin **ZAMBAZ** (VWP)



1. Ouverture de l'Assemblée par la présidente de l'APAGE

Magaly JACQUEMETTAZ ouvre la sixième assemblée générale de l'APAGE convoquée par courriel personnel le 10 février 2020, en remerciant au nom du Comité chacun pour sa présence. Elle se réjouit de voir une salle bien pleine qui encourage à continuer à défendre le métier de paysan et les ressources agricoles de nos vallées.

2. Nomination des scrutateurs et Approbation de l'ordre du jour

- *L'ordre du jour est approuvé tel que proposé dans la convocation.*

3. Approbation du procès-verbal de l'AG du 16 mars 2019 à Orsières

- *Le procès-verbal qui a été envoyé avec les convocations est adopté sans abstention ni opposition, avec remerciements à Martine JAKES pour sa rédaction.*

4. Rapport de la Présidente

La PRÉSIDENTE débute son rapport en soulignant que l'APAGE s'est montrée active tout au long de l'année avec de nombreuses activités. Tout ne va pas aussi vite que souhaité mais les ressources humaines pour déployer les activités sont limitées. Le plan de route défini par l'agence de communication, la Commission marketing et le Comité a toutefois pu être suivi. L'APAGE a aussi su saisir quelques occasions proposées en cours d'année pour être présente auprès des consommateurs qui se montrent toujours plus enclins à rechercher des produits de proximité.

La Présidente remercie son Comité qui a participé à pas moins de 11 séances en 2019. Elle remercie aussi la coordinatrice marketing, Martine Jaques. Elle relève que son dynamisme, son enthousiasme et ses nombreuses idées sont un atout certain pour l'APAGE.

La PRÉSIDENTE remercie la Confédération, le canton et les communes qui soutiennent financièrement le Projet de développement régional du Grand Entremont. Elle remercie aussi les partenaires que sont le Service de l'agriculture et Valais-Wallis Promotion, ainsi que tous les membres et invités qui sont présents à cette assemblée.

2019 a vu l'**adoption d'un cahier des charges pour la labellisation des produits « Grand Entremont – Le goût des cimes »**, que chacun a reçu dans un dossier. Ce règlement a été mis au point par la coordinatrice et un groupe de travail représentant le Comité de l'APAGE, le commerce de détail, la Corbeille d'Entremont et les consommateurs.

Comme le Grand Entremont est une région reconnue pour son dynamisme, la Présidente encourage les producteurs à se lancer dans l'**agritourisme**. L'APAGE peut faire appel à Marina RIBA D'AMPLO qui s'occupe de communication pour aider les fermes à développer des offres agritouristiques. Une partie de son travail peut alors être prise en charge par le PDR.

La PRÉSIDENTE se réjouit de l'intérêt qui est porté au PDR Grand Entremont. Des activités de **relations publiques** permettent ainsi de tenir au courant la presse et autres acteurs. Elle a par exemple passé une demi-journée avec le journaliste Christian ZUFFEREY pour une visite du séchoir Valplantes ainsi que des cultures, ce qui a donné lieu à un article dans le *SchweizerBauer*. La première pierre de la Laiterie d'Orsières et l'inauguration des installations de séchage de Valplantes a également donné lieu à de nombreux articles dans la presse, à la radio et à la télévision.



Grand Entremont

La PRÉSIDENTE a été invitée à faire le **discours** du 1^{er} août à Liddes où elle a profité de présenter le PDR qui n'est pas encore connu partout. Elle a également été invitée à une journée du CREPA sur le thème « Du local pour la planète ». Les participants tous extérieurs à la région ont largement apprécié la démarche de valorisation des produits locaux dans le Grand Entremont.

Le Grand Entremont a été choisi comme destination des **Grands sites du Goût** ainsi que pour faire partie du projet **Slow Food Travel** qui vise à développer des séjours terroir et gastronomiques dans la région. Si ces deux projets ont initialement approché la région grâce au dynamisme découlant du PDR, la Présidente souligne que ce sont bien aux destinations de s'impliquer aujourd'hui dans ces deux projets touristiques qui perdureront et permettront à notre région de rayonner au-delà du PDR.

Elle informe que l'Assemblée Générale de l'Association de la Corbeille d'Entremont a pris la décision de transformer la Corbeille de l'Entremont en **Corbeille du Grand Entremont** qui ne contiendra que des produits labellisés « Le goût des cimes ». Le Comité de l'APAGE se réjouit de la cohérence entre les deux associations et de cette volonté commune de mettre en avant les produits agricoles locaux.

Le **premier coup de pioche** pour la nouvelle **laiterie d'Orsières** a été donné le 9 avril 2019 au bord de la route du Gd-St-Bernard. Le PDR a financé un panneau informant les automobilistes que ce chantier concerne une nouvelle laiterie avec un espace visiteurs. La dimension agritouristique de cet important projet du PDR est réjouissant et la Présidente tient à féliciter la société de laiterie d'Orsières de voir plus loin que la seule production de ses fromages.

Les nouvelles **installations de séchage des plantes aromatiques et médicinales** de la coopérative Valplantes ont été **inaugurées**. C'est le premier grand projet partiel du PDR terminé.

Le Comité de l'APAGE a mené un travail de réflexions quant aux actions de promotion-marketing à mettre en route en priorité (signalétique, promotion, communication, lieux et réseaux de vente, positionnement des produits, restaurants, agritourisme et expériences, manifestations et foires, etc.). Les idées pour promouvoir notre agriculture et ses produits ne manquent pas.

Le Comité a eu le plaisir de visiter la Société des Eaux Minérales de Sembrancher. La Présidente relève la chance d'avoir une telle source de qualité dans le Grand Entremont, avec une eau régulièrement primée dans les concours de dégustation.

Le Grand Entremont avec ses produits a été l'invité d'honneur au **Salon des alpages aux Diablerets**, où il était accompagné du groupe folklorique des Boutsedons. Une conférence sur la problématique des alpages a montré l'inquiétude des alpages vaudois face aux changements climatiques mais a rappelé le potentiel de valorisation des produits de montagne.

Le **Musée de Bagnes** a inauguré la très belle exposition sur le Raclette au musée de Bagnes. Le PDR y offrira du fromage pendant toute la durée de l'exposition pour permettre aux visiteurs de goûter le Raclette du Valais AOP du Grand Entremont. L'APAGE y a également organisé une dégustation de 7 Raclettes différents pendant la **Nuit des Musées**, à laquelle a participé une soixantaine de participants.

Fin octobre, le Grand Entremont était présent au **Salon des Goûts et Terroirs** où il était invité d'honneur avec le Pays du St-Bernard. Ce fut une excellente collaboration avec la destination. La Présidente souligne combien les fromages d'alpage et des laiteries ont été appréciés, avec un « Bagnes » connu bien loin du Valais. Le restaurant tenu sur le stand par BTB a permis d'écouler 300 kg de Raclette, soit une soixantaine de pièces ainsi que 30 kilos de tommes de la région. La PRÉSIDENTE adresse ses vifs remerciements au Pays du St-Bernard pour avoir associé le Grand Entremont à cet événement. Elle remercie aussi Marie-Gabrielle et Caroline LUISIER qui y ont animé des ateliers de fabrication de fromage pour les plus jeunes.



Grand Entremont

En novembre, l'APAGE a organisé avec le PALP **un marché des fromages d'alpage à Bruson**. Une première édition très réussie avec un public que les alpagistes n'ont pas l'habitude de rencontrer. Près d'une centaine de meules ont été écoulées, soit une meule toutes les 4 minutes ! A noter que seuls les Raclettes du Valais AOP d'alpage du Grand Entremont étaient invités.

La PRÉSIDENTE estime que la diversité des événements a permis de commencer à faire connaître le label « Le goût des cimes », de donner à goûter les produits et de mettre en avant l'identité visuelle du Grand Entremont. Elle sait toutefois qu'il reste du travail pour que cette identité gagne en notoriété et elle compte donc sur tous les paysans pour labelliser leurs produits, mettre un panneau sur leur ferme et parler de leur travail avec fierté. Et souligne aussi l'importance des partenaires, institutions, restaurants, magasins, ambassadeurs pour parler avec passion de ces produits et les mettre en valeur. C'est ensemble que le Grand Entremont pourra avancer avec succès pour garantir une agriculture de proximité qui fait vivre ses paysans et qui répond au besoin de consommateurs toujours plus enclins à privilégier des produits locaux.

La PRÉSIDENTE conclut son rapport en souhaitant davantage de solidarité et d'empathie entre tous les paysans, la volonté de tirer ensemble à la même corde et la possibilité de développer des synergies avec les destinations touristiques.

5. Lecture des comptes et rapport de la fiduciaire Dumoulin

La PRÉSIDENTE demande à Martine JAKES de donner lecture des comptes 2019.

Les comptes de l'APAGE bouclent sur une perte de CHF 11'688.30 après le paiement des frais (frais administratifs, charges et indemnités au Comité) qui se montent à CHF 9'690.44 et la constitution d'une provision de CHF 13'177.31 correspondant au 9% que l'APAGE doit payer sur les projets partiels 2019 dont elle est responsable. Les recettes de CHF 11'247.90 proviennent principalement des cotisations des membres (CHF 8'150.00).

Christophe DUMOULIN déclare avoir contrôlé la comptabilité et les comptes annuels de l'APAGE conformément à la nomination de l'Assemblée générale constitutive du 28 avril 2015. Les chiffres correspondent aux pièces justificatives et le montant total des fonds propres s'élève à CHF 15'923.62. Il recommande d'approuver les comptes tels que présentés et de donner décharge au Comité ainsi qu'à Martine JAKES, chargée de tenir la comptabilité de l'APAGE.

6. Approbation des comptes et décharge au Comité

La PRÉSIDENTE demande à l'assemblée de voter à main levée pour approuver les comptes et donner décharge au Comité et à la caissière Martine JAKES. Elle en profite pour la remercier pour son souci permanent de la précision comptable.

- **L'Assemblée Générale approuve les comptes 2019 de l'APAGE; elle donne décharge au Comité et à la caissière.**

7. Fixation de la cotisation annuelle 2020

Bien que les comptes bouclent sur une perte et que les cotisations des membres couvrent tout juste les frais de fonctionnement de l'Association, le Comité propose à l'assemblée le statu quo pour les cotisations. La PRÉSIDENTE rappelle toutefois que l'APAGE doit trouver le 9% des projets de marketing-promotion réalisés pendant le PDR et qu'il faudra peut-être adapter les cotisations dans les années à venir. Cette proposition ne donne lieu à aucune opposition ni abstention.

- **La cotisation 2020 pour les membres individuels est maintenue à CHF 50.00**
- **La cotisation 2020 pour les corporations de droit privé est maintenue à CHF 100.00**



8. Admissions des nouveaux membres

La PRESIDENTE rappelle que l'Assemblée générale a, selon les statuts, la mission d'approuver les nouvelles demandes d'adhésion à l'APAGE. Le Comité est heureux aujourd'hui de proposer plusieurs nouveaux membres, dont plusieurs sont actifs dans la valorisation ou la production des produits. Ces membres renforcent le rayonnement de l'APAGE et elle propose d'accepter leur adhésion par acclamation.

- **Les demandes d'adhésion de Maurice AMIOT (Auberge des Glaciers à la Fouly), Eddy BAILLIFARD (Raclett'House), Fernand COPT (producteur d'œufs de caille), Charly DELASOIE (Hôtel du Crêt à Bourg-St-Pierre), Line DORSAZ (vigneronne projet Tzségne), Sébastien DORSAZ, Isabelle Michel FIORA (producteurs de Génépi), Lionel JACQUEMETAZ (producteur), Ferdinand LATTION (producteur), Alexis MAYE (producteur), Marie OLSEN (La Brusonette), Marie-Jo SARRASIN (Auberge des Charmettes,), Raphaël THOOS (chocolatier), Benoît TROILLET (La Prairie) et Charles-Henri ZUCHUAT (L'Escale) sont acceptées par l'Assemblée Générale.**

La PRESIDENTE prie aussi l'Assemblée Générale de prendre note de la démission de M. Samuel DORSAZ.

9. État d'avancement des projets partiels du PDR Grand Entremont : présentation par les porteurs de projet

Projet 7435.04: Laiterie d'Orsières, par Benoît TORNAY

Les travaux commencés le 20 mars 2019 vont bon train. Toute la partie béton armé et toiture a été terminée fin 2019, le matériel technique a commencé à être déposé et la presse à fromages est en place. Il y a jusqu'à 40 ouvriers par jour qui travaillent sur le site. Tant que possible, ce sont des entreprises locales qui ont été mandatées. La mise en service de la cave est prévue pour mi-avril, les premiers essais de fabrication se feront en mai et le magasin-café devrait ouvrir en juillet 2020, avec une inauguration de la Laiterie prévue les 4 et 5 septembre 2020.

Projet 7435.05: Laiterie de Liddes, par Francis GUIGOZ

Le projet a été bloqué par l'architecte cantonal au printemps 2019, à cause d'une modification sur l'annexe (une partie devra être recouverte de végétal). Les travaux ont donc débuté en automne 2019 et devraient être terminés cet automne. Pour rappel, le projet prévoit plusieurs améliorations dont la neutralisation des eaux sales et la mise en place d'un petit magasin.

Projet 7435.06: Fromagerie d'Étiez, par Alain FROSSARD

Le projet qui attendait la possible fusion des communes de Bagnes et de Vollèges en février 2019 a été repris par le COPIL. La coordination du projet a été confiée à BTEE à Sembrancher. Les modalités pour intégrer les 9 producteurs de Lourtier et les 17 producteurs de Champsec dans la coopérative ont été définies (10 ct par kilo de lait, 1000.- par part sociale et la possibilité d'être couleur sans être sociétaire). Le volume total de lait se montera ainsi à 2'400'000 kg. Le ramassage du lait sera maintenu.

Toscano S.A. a été mandaté pour la partie fabrication du fromage et le choix du processus du coulage du lait a été finalisé. La mise à l'enquête devrait avoir lieu en juin et les travaux devraient débuter en 2021. Le projet prévoit de garder le bâtiment actuel dans lequel prendra place un espace de vente et de restauration avec une galerie de visite. Le défi sera de poursuivre la fabrication pendant la réalisation des travaux.



Projet 7435.08 : local de découpe et de transformation à Bagnes par Thierry MARET

Un projet d'abattoir est étudié pour tout le Grand Entremont par un Comité de pilotage comprenant des agriculteurs et bouchers de l'Entremont, des représentants des communes de Bagnes et d'Orsières ainsi que le conseiller agricole Pascal Tornay. Après de multiples séances et des premières études, le Comité arrive à la conclusion que le projet d'abattoir est réaliste, rentable et concurrentiel avec un soutien des communes pour l'élimination des déchets carnés.

Le financement d'un tel projet est toutefois encore à l'étude avec plusieurs options possibles. Il semblerait qu'il sera plus avantageux de sortir l'abattoir du PDR Grand Entremont afin de pouvoir toucher plus de subventions. Pour rappel, les contributions prévues pour la filière viande dans le PDR adopté en 2017 ne concernaient que les deux locaux de découpe de viande.

Projet 7435.09 : local de découpe et de transformation à Orsières, par Jean-Marc COPT

Jean-Marc COPT confirme que cet abattoir prévu dans le Val de Bagnes concernerait aussi les producteurs du Val d'Entremont et du Val Ferret. Il précise que le projet devrait être porté par un groupement d'agriculteurs et que la Commune d'Orsières devra encore se prononcer.

Projet 7435.10 : apiculture, centre d'extraction et rucher, par Jean-Baptiste MOULIN

Le projet de laboratoire-miellerie avec ruchers satellites porté par l'Association des apiculteurs d'Entremont va de l'avant. Jean-Baptiste MOULIN en montre les plans en forme d'alvéoles. Le site de construction doit encore être trouvé. Plusieurs pistes existent à ce jour, avec un positionnement central imaginé du côté de Sembrancher.

Projet 7435.12 : transformation et séchage des plantes, par François GAY

François GAY montre des photos des installations qui ont pu être inaugurées avec succès le 14 mai 2019 à Sembrancher par la Coopérative Valplantes. Le nouveau système de production d'air chaud et de ventilation, le process automatisé de réception, d'épierrage, de coupe, de huit cellules de séchage et d'un émietteur participent à réduire la pénibilité du travail et à améliorer l'efficacité du séchage.

Projet 7435.13 : agritourisme à Sovereu, par Jean-Daniel et Mauricette Fellay

Ce projet a été abandonné en 2018. Les porteurs de projet, Jean-Daniel et Mauricette FELLAY, présentent leur nouveau projet d'un agritourisme à Lourtier sur leur ferme. Il s'agirait d'un projet familial de deux chambres d'hôtes avec un local de vente. Les porteurs de projet constatent en effet que la demande des consommateurs pour les produits de niche est croissante. Mais ce projet doit encore être redimensionné, car une première version s'est révélée trop grande par rapport aux normes en vigueur.

Projet 7435.14 : produits du terroir Rebord, par Aristide REBORD

Le projet d'une station-service avec un magasin comprenant une partie terroir est toujours d'actualité, surtout qu'il n'y a pas du tout de magasin à Bovernier. Cette station prendrait place entre le Borgeaud et les Valettes sur 1000m². Cela permettrait de rapprocher les produits du Grand Entremont de Martigny. Aristide Rebord doit toutefois encore finaliser un partenariat avec un pétrolier.



Projet 7435.15 : agritourisme Bagnes

Le projet de Bruson ayant été abandonné, il a pu être aujourd'hui partiellement remplacé par la buvette Pindin à Sery-Laly, projet porté par le consortium de Sery-Laly. Marc MARET présente ce projet qui est idéalement situé sur le Tour des Lacs au-dessus de la cabane Brunet. La vue sur le petit Combin y est exceptionnelle. On y a « la plus belle salle à manger de toute la région » ! L'idée est d'y faire découvrir la vie sur cet alpage où on traite encore à la main. La clientèle est composée de familles de touristes ou de locaux, avec de nombreuses personnes en vélo de montagne électrique. La buvette ouvrira au mois de juillet 2020. Elle ne proposera pas de véritables repas, mais des planchettes et des raclettes. L'idée est de travailler en synergie avec la Cabane Brunet qui propose pour sa part une carte plus étoffée.

Martine JAKUES informe qu'il reste encore des moyens financiers sur ce projet partiel (numéro 7435.15) pour un nouveau projet agritouristique.

Projet 7435.18 : agritourisme Emonet-Char à Fondue, par Pierre EMONET

Ce projet, terminé, continue à connaître bien du succès. Le Char à fondue sera cette année inclus dans des tours Slow Food Travel ainsi que dans le Passeport Vacances.

Projet 7435.20 : alpage de la Combe de l'A (Tsissette), par Daniel LAMON

Le projet a pu être modifié pour recevoir les autorisations de construction nécessaires. Les travaux débuteront au printemps 2020. Ils seront réalisés entièrement en 2020 plutôt que sur deux ans, ce qui implique la fermeture complète du gîte en 2020.

10. Programme d'activités 2020 et informations sur le dossier « Le goût des cimes »

Martine JAKUES, coordinatrice marketing, présente les grands axes des activités 2020. Il s'agira principalement de développer le site internet grandentremont.ch, d'être actif sur les réseaux sociaux (Facebook) grâce à l'implication de Cory TERRETTAZ qu'elle remercie d'ores et déjà, de mettre en route un projet pour transformer la Corbeille de l'Entremont en Corbeille du Grand Entremont notamment peut-être grâce à la création d'un nouveau contenant uniforme, de renforcer les relations agritouristiques avec Slow Food Travel et les Grands Sites du Goût, de réfléchir à la question des céréales du Grand Entremont qui ne sont à ce jour pas encore mises en valeur comme provenant du Grand Entremont, ainsi que de finaliser le projet partiel « Marketing-Lieux de vente » qui doit être validé par le Conseil d'État.

Ce projet « Marketing-Lieux de vente » doit permettre de soutenir la valorisation des produits sur les lieux de vente, notamment en cofinçant des vitrines frigorifiques et du matériel d'identification « Le goût des cimes ». Chaque membre et Ambassadeur peut adresser une demande de soutien pour du matériel à l'APAGE (les personnes de contact sont Alexis TORNAY et Martine JAKUES). Pour rappel, tout projet doit avoir une durée de vie d'au moins 20 ans.

2020 doit aussi permettre d'ancrer la marque et le label Grand Entremont dans la région ; les membres sont ainsi encouragés à devenir des Ambassadeurs du Grand Entremont et à mettre un panneau Grand Entremont sur leur bâtiment. Il faut aussi inventorier les produits pouvant répondre au cahier des charges du label « Le goût des cimes ».



Grand Entremont

A ce sujet, l'ensemble des membres ont reçu un important dossier contenant :

- un **Guide de Marque** qui précise l'utilisation de la marque Grand Entremont,
- la **Charte des Ambassadeurs** avec un **formulaire d'adhésion** (pas de cotisation supplémentaire), un **bulletin de commande pour un panneau** dont les frais de production sont cofinancés grâce au PDR Grand Entremont et une **liste de matériel promotionnel** à disposition,
- le **règlement de labellisation** avec une **fiche d'inscription pour les produits** contenant au moins 80% de matière première d'origine locale.

Les restaurateurs ont par ailleurs reçu un dossier spécifique précisant les conditions pour devenir « Restaurant du Grand Entremont ». Un restaurant labellisé doit proposer

- » Une boisson et un vin labellisé
- » Des fromages labellisés
- » Si possible de la viande ou une salaison
- » En saison des abricots
- » Du miel, des œufs, du beurre pour les hôteliers
- » Un plat ou un menu Grand Entremont
- » Une explication sur le label Grand Entremont dans le menu
- » Des produits identifiés par le pictogramme « Le Goût des Cimes »

La COORDINATRICE insiste sur l'importance de pouvoir inventorier les produits du Grand Entremont et elle exhorte chacun à labelliser ses produits. Plusieurs restaurants, hôteliers et magasins ont déjà montré leur intérêt pour proposer des produits locaux, il faut maintenant pouvoir répondre à leur demande.

Elle explique aussi qu'il est important pour le projet que le Grand Entremont soit bien identifié comme une région agricole dynamique ; quand on traverse la région, on doit voir la marque sur les fermes, sur les lieux de production, sur les lieux de vente, sur les établissements des partenaires. Il faut donc que chacun joue le jeu de commander un panneau Grand Entremont.

La PRÉSIDENTE appuie ces propos car sur 128 exploitants membres de l'APAGE, seuls 20 ont déjà fait part de leur volonté de devenir Ambassadeur et de mettre un panneau sur leur ferme. Elle rappelle que l'APAGE compte au total 173 adhérents et que les partenaires sont aussi encouragés à commander une plaquette Grand Entremont.

11. Divers et propositions individuelles

Après ces explications très complètes sur le développement du PDR du Grand Entremont, les participants à cette assemblée se réjouissent de partager un apéro, sans réaliser alors qu'il sera pour beaucoup le dernier moment de convivialité partagé avant que les mesures sanitaires ne s'abattent sur tout le pays...

Sarreyer, le 28 avril 2020

Magaly JACQUEMETTAZ
Présidente

Martine JACQUES-DUFOUR
Secrétaire