

Publié le 4 janvier 2013

Gascogne : Un coup de pouce pour l'agro-alimentaire

La Compagnie d'aménagement des coteaux de Gascogne (CACG) contribue par son expérience à la structuration des filières agro-alimentaires en Aquitaine et Midi-Pyrénées. La Sem s'adapte aux besoins des acteurs locaux et les aide à trouver des solutions concrètes pour se développer et conquérir de nouveaux marchés.



C'est une dynamique originale qui a été mise en place en Aquitaine et Midi-Pyrénées. Chargée d'une mission générale de maîtrise de l'eau et de développement rural, la Compagnie d'aménagement des coteaux de Gascogne ([CACG](#)) multiplie les initiatives en faveur de l'agro-alimentaire, créateur d'emplois et de retombées économiques pour l'ensemble du territoire. Avec une équipe d'une quinzaine de personnes dédiée à ce secteur, la Sem valorise une expérience acquise en plus de cinquante ans. « Nous sommes dans l'opérationnel, avec des spécialistes capables de répondre aux différents besoins des professionnels de ce marché, que ce soit dans l'approche stratégique, commerciale, marketing, communication, ou gestion », confie Alain Poncet, directeur général de la CACG.

Avec ses activités de conseil, de bureau d'études et d'ingénierie, la Sem a su développer au cours des décennies un savoir-faire et un réseau de contacts dont elle fait bénéficier aujourd'hui le territoire. « On écoute les acteurs locaux, on les aide à trouver des solutions, et à construire des démarches collectives ».

Des filières qui se structurent

Plusieurs filières agro-alimentaires ont ainsi déjà bénéficié du soutien de la CACG en Gascogne, comme celle du porc noir de Bigorre. Moribond dans les années 1980, cet élevage traditionnel a retrouvé aujourd'hui un nouveau souffle. La filière compte désormais près d'une soixantaine de producteurs, et plusieurs milliers de porcs transformés chaque année en viande fraîche, jambon et autres charcuteries d'excellence (avec un coefficient de revalorisation trois fois supérieur à du porc standard). « Une véritable filière a vu le jour, regroupant des éleveurs, des artisans charcutiers et des salaisonniers », commente Alain Poncet. La Sem a aidé à structurer les entreprises, à développer une stratégie de positionnement haut de gamme, et mis en contact les producteurs avec des experts de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Une salle de découpe dédiée est en cours de réalisation.

Autre exemple : le haricot tarbais, culture traditionnelle régionale. « Là encore, nous avons participé à la création de la filière et à la mise en place d'une coopérative, explique le directeur général. Nous avons joué un important rôle de mise en réseau ». Tout comme pour le piment d'Espelette, où la Sem s'est impliquée pour l'obtention d'une appellation d'origine contrôlée, reconnaissance de terroir et de qualité qui a donné une notoriété nationale, et même internationale à la production.