



## Programme de la Journée d'Echanges HaPy Saveurs Lundi 27 mai 2019

9h30 : Café d'accueil des participants

9h45: Introduction de la journée par le Président d'Ambition Pyrénées, Mr Puges

10h : Point d'avancement du dossier HaPy Saveurs

Animation de la suite de la matinée par Vincent Pacini (Professeur associé Chaire de Prospective et Développement Durable –GERPA) en charge du diagnostic préalable au projet de territoire « Hautes-Pyrénées 2020-2030 »

10h30 à 12h00 : Temps d'échange sous forme de 3 ateliers collaboratifs menés simultanément :

**Atelier A : Rayonnement de la marque HaPy Saveurs**

Comment mieux promouvoir notre territoire au travers de nos productions et de nos savoir-faire alimentaires ? Dans nos frontières départementales et à l'extérieur ?

**Atelier B : Relocalisation de notre alimentation, un levier de développement économique**

Comment diversifier nos productions locales pour répondre aux nouveaux besoins des consommateurs ? Quels outils nécessaires pour mutualiser et coopérer entre acteurs du secteur alimentaire Haut-Pyrénéen ?

**Atelier C : la réorganisation des circuits de commercialisation pour manger HaPy**

Du producteur jusqu'au consommateur : comment organiser la commercialisation des produits HaPy Saveurs ? Comment impliquer l'ensemble des maillons de la « chaîne alimentaire » dans la démarche ?

12h00-12h30 : Synthèse des ateliers et conférence de presse

12h30-14h00 : Dégustation découverte par les vignerons HaPy Saveurs et poursuite des échanges lors d'un buffet offert par le réseau

14h00 à 16h00 : Visite du Domaine de Perron, échanges autour de la valorisation des produits de notre département