



-Guide pratique -
Mise en place d'un Apéro de Pays

La démarche



172
Collectivités
Territoriales

Valoriser les productions locales

Etre ambassadrices des «Apéros de Pays»
sur le territoire



Budget
approximatif
172 000 € /an



Apéros des
Collectivités Territoriales



Traiteurs

Valoriser leur activité en travaillant
des produits du terroir de qualité

Lien entre les collectivités
territoriales et les producteurs



188
Producteurs
locaux

Mettre à l'honneur leurs productions

Trouver de nouveaux débouchés
pour leurs produits

En circuit court





Principe des apéros de Pays

Un principe établi :

Les collectivités s'engageant dans la démarche n'ont pas l'obligation de réaliser tous leurs apéros/ buffet sous la forme « apéro de Pays ».

Objectif : réaliser **au moins un apéro de Pays dans l'année** (ex : vœux du Maire, accueil des nouveaux habitants, etc.) mettant en valeur les **Produits fabriqués et transformés** sur le territoire. L'apéro de Pays devra être composé exclusivement de produits du terroir et seuls ces produits pourront faire l'objet d'un cofinancement.

Nota bene :

Les apéros de Pays sont l'opportunité de créer une nouvelle dynamique, de nouveaux circuits entre producteurs et collectivités.

Pour faciliter l'élaboration d'un apéro de Pays, la collectivité peut se rapprocher d'un traiteur, déjà identifié par le Pays ou qui répond aux objectifs de la démarche



Etape 1 : Préciser le projet



Les apéros de Pays peuvent prendre différentes formes, en fonction du type d'apéro souhaité, du budget et du temps disponibles pour l'organiser.

A chacun son apéro de Pays. Alors, quel sera le vôtre ?

Le type d'apéro :

- Dégustation, (de 5,5€ à 7€ par convive)
- Apéro, (environ 8 à 9 € par convive)
- apéro dinatoire salé/sucré (à partir de 10€ par convive)

Le nombre de convives : _____

Le budget prévisionnel : _____

Le temps à y consacrer : Quelques heures de travail sont nécessaire sur les différentes étapes

- Si prise en charge par un traiteur : temps nécessaire pour demander et signer les devis : environ 2h
- Si réalisation en interne : ajouter le temps nécessaire pour la récupération de produits voire la réalisation du buffet (ouverture des boites de pâtés, réalisation paniers de légumes, etc.)

Souhaitez-vous y associer une animation ?

Possibilité de demander une dégustation de vin ou de produits locaux (ex : vins)





Etape 2 : Identifier le menu



Nous vous proposons ici quelques idées de menus type :

Ex 1 : Menu dégustation

Vin de la Malepère, Jus de pomme et de raisin

Charcuterie (pâté, saucisse sèche)

Plateaux de fromage / plateaux de légumes avec sauces

Ex 2 : Apéro

Ajouter au menu précédent des bouchées (4 par personnes) commandées chez un traiteur. Ex : mini-burger, piques de poulet, mini panier aux oignons, cannelés de légumes, etc.

Ex 3 : Apéro dinatoire salé/sucré

Augmenter la quantité de produits du menu précédent et ajouter du sucré :

Ex : tartelettes de fruits de saison ou oreillettes

L'apéro de Pays peut également prendre d'autres formes, totalement différentes voire étonnantes. Certains traiteurs revisitent les produits locaux pour en proposer une dégustation originale.

Ex : La crusine

La cuisine des Antilles

→ Ces éléments sont à retrouver dans un document excel

Etape 3 :

Contacter les prestataires

Liste de producteurs et traiteurs ayant signés la charte à retrouver sur le site internet www.payslauragais.com rubrique apéro de Pays

Nota bene :

Tout producteur ou traiteur répondant aux critères de la charte (c'est-à-dire utiliser des produits réalisés sur le territoire du Pays Lauragais (Cf. charte))

et souhaitant y adhérer seront invités à se rapprocher du Pays Lauragais

-  TRAITEUR IDENTIFIÉ, N'AYANT PAS ENCORE INTÉGRÉ LA DÉMARCHÉ
-  TRAITEUR
-  FROMAGER
-  JUS DE FRUITS, VINS
-  PAIN ET PÂTISSERIES



Etape 4 : La communication

La communication en amont

Vous pouvez indiquer sur l'invitation qu'il s'agit d'un apéro de Pays et faire apparaître le logo.

La communication le jour j

Un kit de communication complet sera distribué aux communes adhérentes :

- Des verres réutilisables (éco-cups) et carafes d'eau : ces supports sont financés par le budget du PCAET du Pays Lauragais
- 3 Nappes réutilisables
- Un Kakemono, présentant les apéros de Pays
- Des Flyers, à poser sur les tables : petite fiche de présentation du concept, pour toutes les communes adhérentes
- Une fiche-type descriptive pour les producteurs (nom/commune/description/contact) à compléter par les communes en fonction des producteurs choisis pour l'apéro





Etape 5 :

La demande de subvention



Le PETR du Pays Lauragais souhaite subventionner une partie des apéros de Pays des communes ayant répondu à l'appel à projet d'avril 2019.

A cette fin, la commune devra fournir :

- les factures acquittées des producteurs et/ou traiteurs faisant partie de la charte, Les traiteurs devront expliciter l'origine des produits (factures).
- Une photo de l'évènement montrant les supports de communication mis en place.

Le taux d'intervention du PETR sera défini en mars, en fonction du nombre de communes ayant remontées leurs intérêt pour la démarche.



Annexe 1 : la demande de devis



Madame, Monsieur,

Notre commune souhaite mettre à l'honneur les produits locaux du Pays Lauragais. C'est dans cet objectif que nous avons signé la charte « apéro de Pays » proposée par le Pays Lauragais et nous vous contactons afin de mettre en place notre 1^{er} apéro qui aura lieu le ____.

Aussi, pourriez-vous nous faire une proposition de (plateaux de fromage, lots apéritifs, etc.) pour __ personnes.

Dans l'attente de votre proposition, nous restons à votre disposition pour tout complément d'information.

Cordialement,

Nota bene : Pour un traiteur, afin d'avoir un devis correspondant à vos attentes, précisez si vous souhaitez une proposition simple (plateau de légumes- sauces, charcuterie, petites bouchées, ...) ou plus élaboré.