

Des commerçants donnent leur avis sur achat-ville.com

Au printemps, nous vous avons dévoilé le projet de portail des commerces de proximité que la CCI souhaite mettre en place sur le territoire. Qu'en pensent les commerçants ? Voici quelques témoignages...

→ Thierry GREFF
La Maison de la Musique (Alès)

"Ce projet peut ouvrir la ville à de nouveaux visiteurs"



"Pourquoi adhérer au concept achat-ville.com ? Parce qu'Alès a encore besoin d'évoluer. La ville s'est embellie depuis 15 ans, elle rajeunit, elle s'améliore, mais il faut continuer à moderniser son image. Cette idée de plate-forme pour les commerces du grand centre-ville va dans le bon sens. Cela permettra d'ouvrir davantage Alès aux visiteurs. Je crois en ce projet, à condition qu'il y ait un bon référencement et qu'il y ait suffisamment d'offres attractives en ligne. Plus il y aura de commerçants, meilleur sera l'impact. Je pense aussi que la Maison du Commerce devra mettre en place un point-relais pour le retrait des commandes. C'est très important pour les clients pressés et ceux qui ne peuvent pas se déplacer facilement en cœur de ville."

→ Jacques RODRIGUEZ
Delmas Photo (Alès)

"C'est un bon pied à l'étrier pour se mettre à communiquer sur Internet"

"Le concept d'achat-ville.com correspond bien aux perspectives de développement de l'entreprise Delmas. Si une plate-forme de ce type se crée sur Alès, avec un aussi bon rapport qualité / prix / référencement, nous serons les premiers à y adhérer ! C'est un bon pied à l'étrier pour se mettre à communiquer sur Internet. L'investissement annoncé semble raisonnable, d'autant plus que les commerçants pourront être accompagnés... En termes de stratégie marketing pour les commerçants et en termes d'impact pour notre territoire, je pense que c'est vital."



→ Didier Gonnet-Marty
L'Epatant (Alès)

"L'important, c'est que cela génère du trafic"

"Une plateforme Internet de proximité pour les commerçants de l'arrondissement ? Oui, pourquoi pas ! L'idée nous plaît et le fait que ce soit la CCI Alès-Cévennes



qui gère en amont ce projet est très rassurant. L'important, c'est que ce portail soit bien référencé, bien visible, et qu'il génère du trafic. Nous avons déjà un site l'Epatant, accessible depuis le portail de notre centrale d'achat mais il est peu accessible et donc très peu consulté. Sur achat-ville.com, nous pourrions communiquer avec plus d'efficacité. Nos collections de prêt-à-porter Homme et notre savoir-faire dans le costume sur-mesure peuvent séduire un large public, alors autant que cela se sache !"

Contact CCI Pôle Commerce, Tourisme et Services aux particuliers - 04 66 78 49 49
commerce.services@ales.cci.fr

Pour en savoir plus sur le concept achat-ville.com, consultez Synergies n°10



GARCIA
TRAITEUR
LE GOÛT

LA PRESTATION DE SERVICE SUR MESURE

- Restauration à domicile
- Prestataire de service
- Organisation Foires & Congrès

Z.I. Le Croupillac - avenue Vincent d'Indy - 30100 ALÈS
☎ 04 66 86 44 22 (lignes groupées) /Fax 04 66 86 70 24

128 médaillés d'or sous une même bannière



128 défenseurs des produits du terroir gardois viennent d'être médaillés "Militant du Goût" lors de la remise des prix Gard Gourmand, Concours des Vins Gardois et Concours Général Agricole de Paris 2007

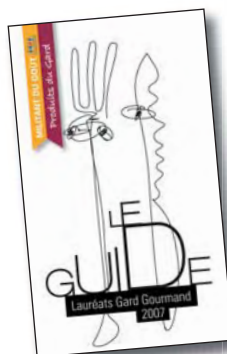
Le 16 mai dernier, sur la scène nationale du théâtre Cratère d'Alès, les meilleurs producteurs gardois de mets gastronomiques et de vins d'excellence ont été honorés pour leurs talents et leur persévérance. Au final, 128 lauréats des Concours Gard Gourmand, Concours des Vins Gardois et Concours Général Agricole de Paris 2007 ont reçu une médaille d'or, une prestigieuse récompense qui s'accompagne dorénavant de la labellisation "Militant du Goût". Cette double distinction est une première en terme de valorisation commerciale et les producteurs gardois ainsi primés ont de beaux jours devant eux... L'estampille "Militant du Goût", associée à une médaille d'or sur leurs produits, peut en effet faire grimper les ventes de façon spectaculaire. Chez un traiteur, sur l'étal d'un marché ou dans un rayon de grande surface, les consommateurs locaux et les touristes sont en effet de plus en plus friands de ces gages de qualité et d'authenticité.

Toutes les saveurs des terroirs

Sur les 128 finalistes de cette année, 79 d'entre eux proviennent des territoires Cévennes, Vidourle, Camargue et région nimoise ; 40 sont du Gard Rhodanien et 9 des terres alésiennes (cf. encadré). 22 médailles d'or

ont été décernées aux professionnels des métiers de bouche qui concourraient dans les catégories Gard Gourmand "Pains et spécialités / Entrées, boissons et accompagnements / Charcuterie et plats cuisinés / Desserts et confitures" - tandis que 106 médailles d'or ont été attribuées aux lauréats du Concours des Vins Gardois et du Concours Général Agricole de Paris 2007, dans les catégories "Côtes du Rhône / Côtes du Rhône Village / Costières de Nîmes / Vins de Pays (Cévennes, Duché d'Uzès, Oc, Pont du Gard, Sables du Golfe du Lion produits dans le Gard) / Côteaux du Languedoc / Côteaux du Vivarais / Clairette de Bellegarde / Cartagène".

NB : un guide répertorient l'ensemble de ces productions Médailles d'or vient d'être édité par le Conseil Général du Gard. Pour vous procurer ce document, contactez le secrétariat de la direction de la communication du Département au 04 66 76 52 31.



Contact CCI Pôle Commerce, Tourisme et Services aux particuliers - 04 66 78 49 49 - commerce.services@ales.cci.fr

Partenaires de l'opération : Conseil général du Gard, Chambre d'Agriculture du Gard, Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard.

Concours 2007 : 9 médailles d'or en terres alésiennes

- ➔ **Cécile et Patrick Auvergne**
La Cavette (St-Maurice de Cazeville), pour son *Pur jus de raisin muscat*
- ➔ **Huguette Coudène**
Coudène S.A.S. (St-Christol-les-Alès), pour sa *Tapenade noire en verrine*
- ➔ **Gilbert Soulier**
Boucherie-Charcuterie Soulier (St-Jean de Maruejols), pour son *Pâté de campagne aux châtaignes*
- ➔ **Frédéric Pansier**
Boucherie-Charcuterie Pansier (St-Ambroix), pour son *Lapin aux oignons confits et jambon cru*

Lauréats Viticoles

- ➔ **Cave Coopérative de Massilargues-Atuech**
pour sa Carthagène *La Paysanne* (médaille d'or Gard Gourmand et Concours Général Agricole de Paris 2007)
- ➔ **Cave Coopérative de Tornac**
pour son Vin de Pays des Cévennes Rosé
- ➔ **S.C.A. La Grappe Cévenole**
(St-Christol-les-Alès) pour son Vin de Pays d'Oc Rouge *Merlot*
- ➔ **Vignerons de Maruéjols-les-Gardons**,
pour leur Vin de Pays d'Oc Blanc *Chardonnay 2006* (médaille d'or Gard Gourmand et Concours Général Agricole de Paris 2007)
- ➔ **Vignerons de St-Maurice de Cazeville**,
pour leur Vin de Pays Rouge



Charte "Militant du Goût" : 2 restaurateurs témoignent

Entretien croisé
avec Alain Reymond
et Christophe Grillier,
chefs cuisiniers adhérents
à la démarche
Militant du Goût

Contacts



• Christophe Grillier
Restaurant du Midi
20, rue Albert
Chambonnet
30160 Bessèges
04 66 25 29 07



• Alain Reymond
**Auberge
de Saint-Hilaire**
2106 Route de Nîmes
30560 St-Hilaire-de-
Brethmas
04 66 30 11 42

Synergies : vos établissements sont renommés, vous êtes tous les deux connus dans le métier... alors, pourquoi avoir choisi d'adhérer à Militant du Goût ?

Alain Reymond : ce qui me passionne dans notre profession, c'est le plaisir que l'on prend à faire découvrir la qualité des terroirs de notre région. Dans le Gard et en Cévennes, il y a vraiment de petites merveilles, des produits authentiques, "qui tiennent vraiment bien la route". À nous, restaurateurs, de les faire connaître. À notre façon.

Christophe Grillier : quand on est chef cuisinier et défenseur de la gastronomie locale, c'est tout naturel d'adhérer à la charte *Militant du Goût*. Personnellement, cela fait 9 ans que je compose des menus à partir des produits gardois. Toute ma cuisine tourne autour des légumes de saison et des oignons doux des Cévennes... Que des produits *Militant du Goût* !

Synergies : en fait, avant de devenir Militants du Goût, vous étiez déjà de vrais défenseurs du terroir... Cela a dû rendre encore plus facile la mise en place de la démarche, n'est-ce pas ?

Alain Reymond : oui, car cette démarche est dans la continuité de ce que j'ai toujours reven-

diqué. Avant on utilisait des produits de qualité, aujourd'hui, ce sont toujours les mêmes, mais sous la marque ombrelle *Militant du Goût*. Cela correspond à la stratégie de la maison : faire du bon avec du très bon.

Christophe Grillier : on a toujours été des "militants" de la qualité, dès nos débuts... Alors, aujourd'hui, pourquoi se cacher ? Autant le faire savoir.

Synergies : et maintenant, qu'attendez-vous de cette démarche en termes de retombées ?

Alain Reymond : si cela peut aider ceux qui n'osent pas pousser la porte de notre restaurant et leur donner envie de découvrir notre façon de cuisiner ces produits, c'est tant mieux !

Christophe Grillier : c'est vrai, mais on ne milite pas que pour un supplément de notoriété. C'est aussi une question d'éthique et de solidarité.

Critères d'adhésion

MILITANT DU GOÛT



Pour devenir un restaurateur

Militant du Goût, il faut :

- avoir un restaurant ou un hôtel-restaurant inscrit au RCS de la CCI Alès-Cévennes (ou être adhérent au réseau Logis de France) ;
- avoir un établissement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité ;
- valoriser les produits *Militant du Goût* et le patrimoine gastronomique gardois au sein du restaurant ;
- utiliser des produits *Militant du Goût*, frais et de saison, dans la réalisation des recettes ;
- défendre une cuisine de tradition française (les spécialités étrangères ainsi que les cafétarias, crêperies, fast-foods et self-services sont exclus).

Ces 5 critères d'adhésion sont extraits du dossier de presse *Militant du Goût*. Pour en savoir plus sur les modalités d'inscription, contactez Aurore Dubart, chargée des actions *Militant du Goût* à la CCI Alès-Cévennes.

Pacte de communication

MILITANT DU GOÛT



Le Conseil général et les chambres consulaires du Gard s'engagent à assurer la promotion des restaurateurs impliqués dans la démarche *Militant du Goût*, notamment à travers :

- la publication d'un **livret grand public** qui recense les produits, restaurants et points de vente labellisés ;
- l'organisation d'**événements promotionnels** (Concours *Gard Gourmand*, semaines à thème, *Miam* et salons gastronomiques régionaux,...) ;
- divers partenariats avec la **presse locale** (dont *La Vie des Halles* et *Terre de Vins*) ;
- une visibilité des produits, restaurants et points de vente **MG** sur les sites **Internet** des partenaires institutionnels en charge du commerce et du tourisme dans le Gard ;
- une **Publicité sur le Lieu de Vente** sous la forme d'un drapeau sur portant (en fer forgé) et d'un kit de communication (avec stickers, affichettes, livrets,...).

Contact CCI Pôle Commerce, Tourisme et Services aux Particuliers - 04 66 78 49 49
commerce.services@ales.cci.fr

Restaurants engagés

MILITANT DU GOÛT



À Alès

- *L'Atelier des Saveurs*
(Henri Gouny - 04 66 86 27 77)
- *Le Boulevard*
(Boris Ducaylar - 04 66 30 31 98)
- *Le Jardin Cévenol*
(Yannick Volle - 04 66 52 39 94)
- *Le Lyonnais d'Alsace*
(Jean Passet - 04 66 52 98 57)
- *Le Rabelais*
(Lionel Huszeza - 04 66 52 70 84)
- *Le Riche Hôtel*
(Jean Chevalier - 04 66 86 00 33)
- *Restaurant d'application*
du Campus de l'apprentissage
(M. Brunel - 04 66 91 21 21)

À Anduze

- *L'Establet*
(Thierry Huguet - 04 66 61 64 50)
- *Ferme de Cornabel*
(Karine Anfosso - 04 66 61 79 44)

À Bagard

- *Les Vents d'Ange*
(Tania Van Mullen - 04 66 60 57 31)

À Bessèges

- *Restaurant du Midi*
(Christophe Grillier - 04 66 25 29 07)

À Corbès

- *Le Moulin des Corbès*
(Christian Cormont - 04 66 61 61 83)

À Générargues

- *Auberge des Trois Barbus*
(Christian Achour - 04 66 61 72 12)

À Saint-Hilaire de Brethmas :

- *Auberge de Saint-Hilaire*
(Alain Reymond - 04 66 30 11 42)

À Saint-Privat des Vieux

- *Le Vertige des Senteurs*
(Stéphane Delsuc - 04 66 91 08 84)

À Saint-Victor de Malcap :

- *La Bastide des Senteurs*
(Franck Subileau - 04 66 20 24 45)

À Vézénobres

- *Le Grenier d'Aladin*
(Sylvain Baillau - 04 66 83 50 24)



Actualités

COMMERCE

En bref

Alès Cœur de Ville dévoile son plan d'action

Le soir du 7 juin, à la veille de notre bouclage, plus de 10% des 650 commerçants et artisans concernés par le FISAC Alès sont venus assister à la présentation officielle du plan d'animation et de fidélisation commerciale mis au point par Alès Cœur de Ville. Eric Granel (président de l'association) et Claire Elaïd (responsable de la Maison du Commerce) se sont réjouis de cette forte mobilisation. "Le message est bien passé, tout le monde a compris que notre plan d'action est une formidable chance pour les acteurs de proximité. C'est la première fois que nous disposons d'autant de moyens financiers pour freiner l'évasion commerciale et faire venir de nouveaux consommateurs. Le Fonds quadruple le budget constitué avec les cotisations des adhérents. 90 € versés individuellement, c'est 360 € disponibles pour nos actions collectives !" 7 opérations majeures sont ainsi prévues de juin à décembre : diffusion d'un plan-guide, nocturnes pendant les soldes d'été, invitations et passeports économiques offerts aux spectacles des Fous Chantants, braderie du 24 août, opération jetons de fidélisation (à la rentrée) et, pour finir l'année en beauté, de grandes animations de Noël. Participation demandée aux commerçants : 90 € pour les adhérents à l'UCIA (140 pour les non adhérents).

Contact Alès Cœur de Ville : Claire Elaïd - 04 66 78 49 49

FISAC : Fonds d'Intervention des Services, du Commerce et de l'Artisanat



Le Miam fête ses 15 ans

Du 16 au 19 novembre 2007, au Parc des Expos de Méjannes-les-Alès, la quinzième édition du salon de la gastronomie et du terroir rassemblera sous la bannière *Militant du Goût* un large éventail de professionnels engagés dans la production, la commercialisation et la valorisation de produits régionaux authentiques et de grande qualité. Au programme du *Miam 2007*, il y aura comme toujours des démonstrations culinaires réalisées en direct et, comme l'an dernier, le public sera invité à venir apprécier le talent des artisans réunis au sein du *village des métiers de bouche*. Parmi les nouveautés, les 10.000 visiteurs attendus pourront suivre le concours Cuisine et Service Restauration organisé par le Campus de l'apprentissage d'Alès avec les établissements d'application du Gard. Le *Restaurant Militant du Goût*, également présent, sera tenu par trois chefs alésiens qui réaliseront des menus gastronomiques à partir de produits labellisés. Enfin, en invité d'honneur, la Pologne proposera aussi ses spécialités gastronomiques et artisanales, dans une ambiance festive rythmée par de pittoresques animations.

Contact CCI : Pôle Equipement - 04 66 78 49 49 equipements@ales.cci.fr

Tournées Info-Conseil

Le développement de votre TPE-PME nécessite l'appui d'un conseiller, mais votre activité vous empêche de venir aux heures d'ouverture de la CCI ? Dans le cadre des *Tournées Info-Conseil* organisées depuis mai dernier, Guilhem Léothaud (ou l'un des techniciens du Pôle Commerce) se propose de passer sur votre lieu de travail, pour vous écouter, vous éclairer et vous apporter des réponses très précises. Commune par commune, voici les dates programmées des prochaines visites :

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| → Lédignan, le 14 juin | → Barjac, le 18 octobre |
| → Saint-Ambroix, le 28 juin | → Anduze, le 25 octobre |
| → Salindres, le 5 juillet | → Lédignan, le 8 novembre |
| → Vézénobres, le 12 juillet | → Saint-Ambroix, le 15 nov. |
| → Génolhac, le 27 septembre | → Salindres, le 22 nov. |
| → Bessèges, le 4 octobre | → Vézénobres, le 29 nov. |
| → La Grand Combe, le 11 oct. | |

Contact CCI : Pôle Commerce, Tourisme et Services aux particuliers
04 66 78 49 49 - commerce.services@ales.cci.fr

Vous souhaitez avoir accès aux études de l'Observatoire de Commerce ?

Mis en place par la CCI en 2005, l'Observatoire du Commerce regroupe tout un ensemble de données économiques axées sur l'analyse de l'offre et de la demande sur le territoire Alès-Cévennes. Ces informations stratégiques sont accessibles à tous les acteurs locaux qui portent un projet de développement commercial : les collectivités, les commerçants, les créateurs et les repreneurs d'entreprise. Une synthèse de ces études est en libre consultation à l'Espace *Entreprendre* de la CCI et si vous souhaitez obtenir des données plus pointues, 3 "packs" payants sont à votre disposition :

- Pack Etude de marché théorique (60 €) : zone de chalandise, démographie, récapitulatif produits (dépenses, IDC), marché théorique global et par commune, concurrence, fiche APCE ;
- Pack Etude de marché / produit (122 €) : pack Etude de marché théorique + analyse de l'équipement commercial et des dépenses des ménages, origine et répartition du chiffre d'affaires, type et destination de l'évasion commerciale ;
- Pack Pôle commercial / secteur d'habitation (180 €) : données démo. et éco. du secteur, budget des ménages par famille de produit et forme de vente, destination commerciale des dépenses, origine-estimation-évolution du chiffre d'affaires du pôle commercial par catégorie de produits et forme de vente.

Contact CCI : Pôle Commerce, Tourisme et Services aux particuliers
04 66 78 49 49 - commerce.services@ales.cci.fr