



REPAS LOCAL – FÊTE DE LA NOISETTE 28 SEPTEMBRE 2025

CONTEXTE

Présentation de l'événement

La Fête de la Noisette, organisée par la Mairie de Lavelanet, les 27 et 28 septembre 2025, s'inscrit dans une démarche de valorisation de l'artisanat local. Cet événement annuel célèbre la richesse de notre territoire à travers l'un de ses produits emblématiques : la noisette.

La Mairie de Lavelanet s'associe avec la Communauté de Communes du Pays d'Olmes pour valoriser le patrimoine agricole local et de promotion des produits du terroir.

Initiative de la Communauté de Communes

Dans le prolongement de cette manifestation, la Communauté de Communes souhaite organiser un repas mettant à l'honneur les produits locaux. Cette initiative répond à plusieurs objectifs :

Valorisation du territoire

- Mettre en lumière la diversité et la qualité des productions locales
- Soutenir les producteurs et artisans du territoire
- Renforcer l'identité gastronomique de la région

Développement durable

- Favoriser les circuits courts et réduire l'empreinte carbone
- Promouvoir une alimentation responsable et de saison
- Sensibiliser le public aux enjeux environnementaux

Cohésion sociale

- Créer un moment de convivialité et de partage
- Rassembler les habitants autour des valeurs communes
- Renforcer les liens entre producteurs et consommateurs

Partenariats locaux

Ce projet s'appuie sur la collaboration avec les acteurs économiques du territoire : agriculteurs, éleveurs, maraîchers, artisans alimentaires, et autres producteurs locaux. Il vise à créer une synergie entre les différents maillons de la chaîne alimentaire locale.

L'événement constitue ainsi une vitrine exceptionnelle pour faire découvrir ou redécouvrir la richesse gustative et la diversité des productions de notre territoire, tout en célébrant le savoir-faire de nos producteurs locaux.

ORGANISATION D'UN REPAS A BASE DE PRODUITS LOCAUX

Dans le cadre de la Fête de la Noisette organisée par la Mairie, la Communauté de Communes du Pays d'Olmes lance un appel à candidatures pour l'organisation d'un repas mettant à l'honneur les produits de notre terroir.

Le projet

Nous recherchons un prestataire (**restaurateur, traiteur, association, producteur, ou collectif**) motivé pour concevoir et réaliser un repas festif, pour **maximum 100 personnes**, valorisant exclusivement les productions locales.

Cette initiative vise à :

- Célébrer la richesse gastronomique de notre territoire
- Soutenir nos producteurs locaux par des achats en circuits courts
- Offrir aux visiteurs une expérience culinaire authentique et conviviale
- Sensibiliser le public à une alimentation responsable et de saison

Vous êtes le candidat idéal si vous :

- Partagez les valeurs du développement durable et des circuits courts
- Avez l'expérience de la restauration collective ou événementielle
- Souhaitez mettre en valeur votre savoir-faire culinaire
- Êtes sensible à la promotion du patrimoine gastronomique local

Ce que nous proposons

- Un cadre exceptionnel au cœur de la Fête de la Noisette
- Une mise en relation avec les producteurs locaux partenaires
- Une communication dédiée pour valoriser votre participation
- Un accompagnement logistique de la Communauté de Communes
- Une réservation obligatoire des gourmands en amont (1 semaine avant)

Vos engagements

- Utiliser exclusivement des produits locaux et de saison
- Proposer un menu créatif mettant la noisette à l'honneur
- Respecter les contraintes sanitaires et logistiques de l'événement
- Participer à la promotion des producteurs locaux

Comment candidater ?

Envoyez-nous votre dossier comprenant :

- Présentation de votre structure
- Proposition de menu (avec la noisette comme fil conducteur) : entrée, plat, boisson
- Liste des produits et producteurs locaux
- Tarif par personne
- Références d'événements similaires (photos des repas déjà réalisés)
- Assurance RC Pro, Responsabilité Civile, Kbis, RCS ou équivalent, Attestation hygiène et sécurité
- Déclaration sur l'honneur à jours des attestations fiscales si nécessaire

Date limite de candidature : avant le 13 juillet 2025

Contact : 05 34 09 33 80 – communication@paysdolmes.org

REPAS A BASE DE PRODUITS LOCAUX

Le repas, par personne, doit comprendre :

- Une entrée
- Un plat
- Une boisson

Le dessert n'est pas compris dans le repas. Il sera à aller chercher sur les stands des exposants présent sur la fête.

Une déclinaison végétarienne sera appréciée.

Qu'est-ce qu'un produit local ?

a) Critère de proximité géographique :

- Produits issus d'exploitations agricoles, d'élevages ou d'entreprises agroalimentaires situés dans un rayon de 150 kilomètres maximum autour de Lavelanet (09300).
- Cette distance est justifiée par des considérations environnementales (réduction de l'empreinte carbone liée au transport) et économiques (soutien au tissu économique régional)

b) Critère administratif :

- Produits issus des départements de l'Ariège (09), de l'Aude (11), de la Haute-Garonne (31), du Tarn (81), des Hautes-Pyrénées (65), du Gers (32), et des Pyrénées-Orientales (66)

c) Critères qualitatifs complémentaires

Sont valorisés les produits bénéficiant de :

- Démarches de circuits courts (vente directe)
- Signes officiels de qualité et d'origine (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, AB)
- Certifications environnementales (HVE, Agriculture Biologique)

CRITÈRE DE SÉLECTION

Critères	Points attribués par critère (sur 100)
Matière Première à base de produits locaux	/ 55
Tarif par personne	/ 30
Vaisselle fournie (Vaisselle réutilisable ou recyclable)	/ 10
Déclinaison végétarienne	/ 5