

Le Club « Table et Vin » de l'Aude: Une démarche innovante entre restaurateurs et vignerons

La viticulture représente une activité économique primordiale pour le département. Soucieux du dynamisme de cette activité, le Conseil Général accompagne au quotidien l'action des professionnels, pour promouvoir les produits du département. Pour la deuxième année consécutive le Club « Table et Vin » de l'Aude rapproche des restaurateurs et des vignerons du Pays Cathare autour d'un but commun : valoriser la qualité d'un savoir-faire local alliant mets et vins du terroir.

Les bonnes adresses du Club
Table & Vin
de l'Aude®



Good places of Table & Wine Club of Aude
2007

■ Création du Club « Table & Vin » de l'Aude :

En 2006, la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) de Narbonne, l'Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière (UMIH), la Fédération des Vignerons Indépendants et le Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL) créent le Club « Table & Vin de l'Aude », une innovation importante pour le terroir, particulièrement dans l'œno-tourisme.

En effet pour la première fois, ce club permet une collaboration entre des restaurateurs et des vignerons unis dans le cadre d'une démarche de qualité, afin de valoriser les vins du département au sein des établissements gastronomiques adhérents.

■ Un partenariat qui s'étend à l'ensemble du département

Aujourd'hui le Club « Table & Vin de l'Aude » représente près de 141 membres soit 36 restaurants et 105 vignerons. L'intérêt économique et touristique de cette démarche a incité les deux CCI de l'Aude à élargir le partenariat. Ainsi de nouveaux partenaires financiers tel que le Conseil Général, la Chambre d'Agriculture et la fédération des caves coopératives rejoignent l'UMIH, la fédération des Caves particulières et le CIVL.

■ Des objectifs économiques et touristiques

L'objectif de ce club est de mettre en avant les vins de l'Aude dans les restaurants à des tarifs « avantageux », en particulier les vins de qualité haut de gamme, de développer les échanges commerciaux et tout type d'animation (salon du tourisme et des Terroirs, repas conviviaux entre professionnels pour le choix des crus, expositions,

événements...) et enfin de favoriser les échanges de clientèles entre les vignerons et les restaurateurs. Ces objectifs permettent la création d'une dynamique dans la restauration et la vente du vin audois face à la crise viticole actuelle.

■ Des chartes de qualité « restaurateurs » et « vignerons »

Ce comité technique a permis de concevoir les principes fondamentaux du Club « Table & Vin », autrement dit de procéder à la réalisation de chartes qualité « restaurateurs » et « vignerons ». Les restaurateurs chargés de promouvoir les vins du département doivent dresser une carte des vins valorisant les vignobles audois, réaliser des animations dans leur restaurant (soirées-dégustation, mise en avant du produit...), former leurs personnels sur les vins proposés par le Club « Table & Vin » de l'Aude pour ainsi assurer une qualité de service et de conseil sur le choix du vin auprès des clients. Il est intéressant pour le consommateur comme pour le restaurateur de noter que les vins provenant du club peuvent être servis au verre, une belle occasion de goûter aux meilleurs crus au meilleur prix... Et si vous n'avez pas fini votre bouteille à la fin du repas, la possibilité de l'emporter vous est proposée !

PDEDMA : La justice passe, l'Aude avance

L'association « Terres d'Orbiel » et l'association des riverains de Salsigne avaient déposé devant le Juge des référés du Tribunal administratif de Montpellier une demande de suspension en urgence du plan départemental d'élimination des déchets ménagers et assimilés (PDEDMA) de l'Aude.

La justice a tranché : le plan reste d'actualité.

Quant aux producteurs viticoles adhérant au club, ils doivent informer les restaurateurs sur les millésimes proposés et leur fournir des fiches techniques afin de présenter au mieux les vins aux clients désireux d'y goûter. Soucieux d'une qualité de service irréprochable (propreté des caveaux, qualité de dégustation, accessibilité des lieux...) les vignerons s'engagent à accueillir les visiteurs dans les meilleures conditions.

Restaurateurs et vignerons s'engagent en outre à participer au minimum une fois par an aux animations initiées par le club « Table & Vin de l'Aude » (expositions, événementiels, dégustations...) et mettre à disposition de leur clientèle le guide « les bonnes adresses du Club Table & Vin de l'Aude 2007 » qui recense les coordonnées des professionnels. Il est aussi disponible sur demande auprès des Chambres de Commerce et d'Industrie. Ce guide vous fera découvrir les richesses du patrimoine vinicole et gastronomique de l'Aude. Vous pourrez reconnaître les établissements participant à cette démarche grâce à l'autocollant « membres du Club Table & Vin de l'Aude » mis en évidence sur leur devanture. Alors laissez-vous tenter par une consommation de vin modérée mais de qualité... ■

Pourquoi vouloir faire suspendre ce Plan indispensable pour une bonne gestion des déchets audois ? C'est la question que chacun peut légitimement se poser. En effet, l'unique objectif de ce document, adopté à l'unanimité le 26 mars dernier suite à une large concertation, est de contribuer au développement durable de notre département.



Le Plan a pour objectif premier que les Audois ne produisent pas plus de déchets en 2017 qu'en 2007, ce qui se traduira par un évitement de 13 000 tonnes par an. Plusieurs actions prévues par le Plan sont d'ores et déjà mises en place, comme Stop pub et Stop sacs. Au-delà, nous devons renforcer la valorisation, avec la généralisation rapide du tri sélectif, l'optimisation des déchèteries (et la création de 10 nouveaux sites), ainsi que l'ouverture de recycleries/ressourceries.

Enfin, il est nécessaire de mieux traiter nos déchets résiduels par la mise en place d'un second centre de stockage des déchets ultimes sur l'Ouest audois et la production d'électricité à partir du biogaz récupéré dans les casiers d'enfouissement.

Les associations qui ont attaqué le Plan sont en fait focalisées sur le projet de Lassac : celui-ci sera soumis à enquête publique lors de la procédure de demande d'autorisation d'exploiter. En contestant le plan, elles se sont trompées de combat. Le 23 mai, le Juge les a donc logiquement déboutées en rejetant leur demande de suspension du Plan.

S'il y a urgence, c'est bien à produire moins de déchets, à les valoriser plus et à les traiter mieux. S'il y a urgence, c'est bien à appliquer le Plan départemental, non à le suspendre. Avec la décision favorable du Tribunal Administratif, l'Aude peut s'engager sans attendre sur le chemin de l'excellence environnementale en matière de gestion des déchets. C'est une bonne nouvelle pour notre département. ■