

Discours diaporama

Mot de bienvenue et d'accueil des invités.

Levée de rideau sur une nouvelle marque.

On va vous dévoiler l'aventure, qui nous amène à aujourd'hui et ce qui va en découler.

Création et rôle de l'AVEM :

Tout d'abord, l'AVEM, association créée en 1960 à l'initiative du Préfet et du Conseil Général, avec la mission d'aider au maintien et au développement des activités en Montagne. De belles initiatives sont nées, l'appui à la modernisation des exploitations, l'encouragement de la diversification, l'accueil de visiteurs, la vente en directe, le maintien de la race bovine vosgienne (dont 1 est en représentation aujourd'hui).

Notre territoire se compose des 146 communes classées en zone INSEE du département des Vosges, et notre association regroupe 63 communes adhérentes et 160 privés.

Depuis 2002, une convention annuelle est signée avec le Conseil Général des Vosges avec un programme annuel de missions et d'actions, notre principal soutien et financeur.

Le Bluet des Vosges :

L'aventure du Bluet a démarré dans les années 70, avec l'appui de personnes volontaires pour faire les premiers essais de plantation, dont on retrouve aujourd'hui les enfants qui poursuivent la route.

La marque Bluet des Vosges a été déposée à l'INPI (institut national de la protection intellectuelle). La marque est mise à disposition gratuitement des producteurs de petits fruits et plantes aromatiques, regroupant des produits frais ou transformés (confitures, sirops, aigre doux, tisanes...)

En 1991, les Alsaciens ont souhaité utiliser la marque qui leur a été mise à disposition gratuitement.

L'AVEM dans un souci de travailler ensemble sur le Massif des Vosges, et de développer une unité en terme de communication tout en gardant les spécificités de chacun, s'est inscrite toute naturellement dans la démarche interrégionale et plus particulièrement dans le cadre du Schéma interrégional du Massif des Vosges.

Je souhaite préciser que ce travail s'est fait dans une large concertation avec de nombreux acteurs et producteurs sur le Massif, soit à travers de rencontres individuelles, de réunions ou de courrier envoyés. Notre mission est toujours de travailler avec tout ceux qui le souhaitent d'une manière ouverte (peut être clin d'œil Arnica, élus du Markstein qui seront présents).

Une marque doit répondre à deux objectifs :

- Protection des producteurs bénéficiaires
- Outil d'identification des produits auprès des consommateurs

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82

Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr

Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du têt

Les producteurs doivent pouvoir bénéficier de retombées économiques, que d'autres producteurs ne puissent pas utiliser cette dénomination illégalement ;

Pour le consommateur : outil qui doit lui permettre de pouvoir identifier ces produits, de savoir quelle est la valeur ajoutée par rapport à d'autres produits comparables.

Cette marque a pour objectif d'identifier des produits du Massif des Vosges, de donner une lisibilité, une traçabilité au produit, de vous garantir des critères de production et de transformation, mais aussi à travers l'acte d'achat du consommateur, il permet à des acteurs économiques de travailler en montagne, l'installation de jeunes agriculteurs, de maintenir un territoire paysager. **Consommer local est un acte majeur pour le maintien de l'activité économique mission primordiale de l'AVEM.**

Depuis quelques années, un travail essentiel a été mis en œuvre pour redynamiser la filière qui a donc comporté deux volets :

- protection juridique
- outils de communication

Pour qu'une marque existe, il faut la faire vivre et évoluer avec les exigences de son temps.

Difficile de promouvoir l'ensemble des produits sous un nom de marque qui est en même temps, un fruit produit de la marque.

Un travail a été fait avec un cabinet juridique pour établir un règlement d'usage pour l'attribution de la marque et une convention d'usage sera signée avec l'ensemble des producteurs.

La marque est mise à disposition sous réserve de respect d'un cahier des charges de production mais aussi en fonction de l'état d'esprit du demandeur. **Le travail en réseau et collectif est important tout en mettant en avant les spécificités de chacun.**

Après ce travail de protection, le volet communication peut être mis en place.

Différents outils vont être lancés aujourd'hui.

Merci au travail originale de KAVIIK qui a su mettre en image, l'esprit de notre réseau, la sensibilité des producteurs et l'originalité de leur produit.

Pour le plan de communication :

- communication en interne : que tous les producteurs se connaissent, puissent établir des relations, des commandes groupées, des échanges de produits pour palier aux contraintes climatiques ou autres

- communication externe : vis-à-vis du consommateur, des habitants du Massif, de tous les acteurs économiques ou touristiques, mais aussi des partenaires potentiels comme les boulangers, pâtisseries ou les restaurateurs.

Chacun est invité à découvrir les produits Bleu Vert Vosges, à devenir ambassadeur.

Aujourd'hui : moment fort pour le lancement officiel de la marque mais aussi d'une nouvelle dynamique qui va s'enclencher.

L'année prochaine : d'autres actions directement chez les producteurs

Travailler avec les autres filières du Massif pour essayer de créer des passerelles entre les produits et des nouvelles recettes.

Volonté que chaque année, un plan de communication soit défini.

Travail aussi important à continuer avec le CDT, un partenaire essentiel pour nous mais aussi les Logis de France, l'ensemble des restaurateurs qui travaillent déjà à ce jour avec nos produits.

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82

Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr

Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du têt

**Levée de rideau sur le Massif des Vosges avec visuel du carton d'invitation
Lancement officiel**

STOP : Mot pour Monsieur PONCELET (le boîtier rouge), lancer le nouveau nom.

Logo de la Marque : lancée par Monsieur PONCELET

Le Choix du nom :

Bleu : comme la ligne bleue des Vosges, colonne vertébrale du Massif des Vosges, liaison avec l'Alsace

Vert : de la forêt, des mystères qui se cachent sous les branches, vert : de l'amitié, de la convivialité, du réseau

Vosges : l'identification au territoire mis en valeur

Après le logo, Présentation des différents premiers outils de communication

Affiche :

- une affiche
- un album marque
- un dépliant regroupant les producteurs

A noter, que **Brindille vous accompagnera pour découvrir les producteurs et leur activité au fil des saisons et sur la route bleue du Massif des Vosges, à la rencontre des différents cols...**

STOP : Mot pour KAVIIK, explication de la démarche de création, comment il a ressenti cela.

L'Album Marque

Il a été construit pour les ambassadeurs de la marque, pour que vous puissiez ensuite en faire la promotion auprès de vos clients, de vos visiteurs.

Au fil des saisons, on découvre les activités, la récolte des produits, refaire le lien entre le champ, la météo, la récolte et les produits qui arrivent : fruits, frais, légumes, plantes aromatiques et médicinales, les confitures...

Invité les personnes présentes à prendre leur album marque au chalet à la sortie

Extrait de quelques pages, pour voir l'ambiance du document.

L'Album Marque, page sur le Bluet

Bluet des Vosges qui restera un des emblèmes forts de la marque de part aussi le nombre de producteur qui le cultive.

Extrait printemps et Gaétan qui vous fera découvrir les richesses qui pointent leur nez au printemps comme l'ail des ours...les jonquilles

Extrait L'été et l'arrivée des fruits, de l'Arnica, autre symbole fort de notre réseau.

Aussi peut être reparlé de l'Arnica...Clin d'œil avec les Alsaciens présents et convention signée le 22 juin au Markstein.

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82
Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr
Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du têt

Extrait L'Automne : récolte du sapin en forêt pour l'unique et la véritable huile essentielle de Sapin des Vosges,
mais aussi l'églantier sous le nom le plus poétique..., les cucurbitacées qui arrivent aussi

Extrait : l'Hiver haut en couleur avec les nombreux Marchés de Noël pour remplir la haute de douceur ; chutney, confitures, bonbons, savons, et bien d'autres merveilles

Vous retrouvez dans ce document la liste des gammes de produits, et l'ensemble des produits en frais ou transformés, plus de 500 produits. Il reste presque impossible de faire une liste complète tant elle évolue au grés de la nature si elle a été généreuse ou pas, mais aussi en fonction de l'imagination toujours débordante des producteurs pour créer de nouvelles recettes...
Donc avec Bleu Vert Vosges, on aura toujours des nouveautés à vous faire goûter...

Le dépliant des producteurs

Document grand public pour encourager chacun à rencontrer les producteurs dans leur exploitation ou lieux de vente. Vous pouvez les contacter pour aussi les retrouver sur les marchés, points de vente, mais aussi auprès de restaurateurs qui mettent en avant leurs produits au travers de différentes recettes. Ils peuvent aussi vous organiser des visites découvertes, des goûters gourmandes, des coffrets de produits et bien d'autres choses.

La carte du Massif, toujours notre volonté de travailler avec tous les acteurs du Massif

STOP : Mot pour Roland BALANDIER, Président du Syndicat des Producteurs, membres du Conseil d'Administration de l'AVEM

Le programme de la journée :

Mettre aussi en avant le directeur (Hervé PELLIER ERMIN) des écoles de Xonrupt : présence pour 110 élèves, thème sur le goût, aussi sa réactivité pour être présent ; mot sur le goût des enfants.

La dégustation des produits : mettre en avant les 4 restaurateurs de Xonrupt, la Maison Familiale de Saulxures, adhérents, élèves en formation, la réactivité des formateurs, peut après la rentrée.

Les 4 restaurants :

Le Collet : Olivier et Véronique LAPOTRE

L'Auberge du Lac : Jean-Jacques et Annie SEREX

Auberge La Chaume de Balveurche : Patrick COPP

La Vallée : Nathalie KEUSCH

Les remerciements

- Les financeurs : Conseil Général des Vosges, Etat (remercier les commissaires, Jacques PIERRON, puis Benoît BONNEFOI, Commissaire de Massif et de ses adjointes (Frédérique) et continuer avec Christelle qui connaît bien l'AVEM, Région Lorraine et Région Alsace.

Noter le partenariat financier, l'Alsace et la volonté de travailler tous ensemble.

Parler des Régions (voir aussi un mot sur les chargés de mission toujours à notre écoute).

- Les producteurs : travail de longue haleine ensemble, mobilisation de chacun

- Les partenaires et producteurs adhérents à l'AVEM

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82

Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr

Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du têt

- Le Conseil d'Administration

- Les services du Conseil Général et du CDT

- Les partenaires pour l'organisation de cette journée :

- la commune de Xonrupt : Monsieur le Maire (membre du CA de l'AVEM), les secrétaires (appui Valérie), service technique, commune a tout mis en place pour nous accueillir. La présence des écoles...

- L'Association des Logis et tout particulièrement les 4 de Xonrupt qui ont préparé le buffet, et vont présenter le menu Bleu Vert Vosges dans leurs restaurants jusqu'à fin septembre.

- La Maison familiale rurale de Saulxures sur Moselotte

- La Maison Familiale rurale de Ramonchamp

- Philippe LARUELLE

- Les Beuquillons

- La Vosgienne et ses éleveurs

- Pierre GRANDMANGE : fabrications des essis et surveillance de la vache (fils propriétaires)

- La presse

- et Tous ceux de près ou de loin qui ont participé à l'organisation de cette journée.

STOP

Discours de Madame GRUNER : Région Lorraine

Discours de Monsieur Poncelet : PDT Sénat et PDT CG 88 + EXS REGION ALSACE

Mot sur chaque restaurateur présenté par Jean-Pierre ROUSSEL : pour présenter chaque recette

Les recettes de Logis pour le Buffet et vendre le menu Bleu Vert Vosges

Aussi remercier les autres partenaires sur le Massif : restaurateurs, boulangers, pâtisseries, revendeurs qui font déjà confiance à nos produits. Un travail est engagé aujourd'hui pour travailler encore plus collectivement pour établir des ponts entre chacun, valoriser leur travail, la création des produits du Massif, et les faire connaître aux habitants et visiteurs.

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82

Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr

Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du têt

Lancement de la nouvelle marque pour les produits du Massif des Vosges.

Bluet des Vosges déposé à l'INPI depuis 1985. Une belle aventure pour implanter le Bluet, les petits fruits, les plantes aromatiques sur le Massif des Vosges.

Afin de pouvoir encore plus faire connaître la diversité des produits, plus de 500, une nouvelle aventure, un nouveau nom, de nouveaux partenariats avec tous les acteurs du Massif engagés pour promouvoir le Massif ensemble et ces acteurs (gîtes, restaurateurs, producteurs des autres filières de production, collectivités, office de tourisme, CDT...).

Le 7 septembre, l'AVEM, les producteurs comptent sur tous les invités, prescripteurs, habitants pour promouvoir les produits de leur territoire, les faire connaître auprès de leurs famille, amis, visiteurs...devenez les ambassadeurs de votre région.

Découverte des produits et vente : Marché ouvert au Public

Produits : Bluet, Framboise, Arnica, Muroise, Légumes, (produits frais, confitures, sirops, tisanes, confitures, bonbons, sels aux herbes, savons, huiles essentielles, eaux florales, sorbets, apéritifs vosgiens, liqueurs, chutney, aigre doux, compotes, plants de bluet...)

Venez découvrir les saveurs du Massif des Vosges, les producteurs, leur accueil, leur méthode de production.

Promouvoir la consommation locale, la traçabilité des produits, le maintien d'acteurs économiques sur la montagne à travers leurs produits...

Beaucoup d'animations :

- 30 producteurs dont
 - 22 de la nouvelle marque avec un stand
 - 4 seront présents : sans stand (vente uniquement en frais lors de la saison)
 - 5 producteurs ou transformateurs : utilisant des produits de la marque pour fabriquer des produits : Bonbons, Bières ; ou accompagner : chic à l'ail des ours, escargots...
 - 3 producteurs adhérents de l'AVEM : pour promouvoir d'autres produits
- Animateur : Jean-Pierre Roussel : grand connaisseur de la région et de ses produits
- Les Beauquillons : animations musicales, orgue de barbarie, épinette
- Pierre Grandemange : fabrication d'essis
- Les Anes du Haut du Tôl
- Les élèves de la Maison Familiale de Ramonchamp : balade en calèche
- Les élèves de la Maison Familiale de Saulxures sur Moselotte : préparation culinaire, appui technique : dans le cadre de leur formation, mise en place du Buffet
- Démonstration culinaire : Philippe Laruelle à 15h00
- appui des restaurateurs Logis de Xonrupt Longemer : élaboration de recettes mais aussi un menu servi pendant 1 mois dans les 4 restaurants partenaires

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82

Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr

Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du tôl

- jeux concours, questions pour partir à la découvertes, des plantes, fruits et légumes de manière ludique, réponses auprès des producteurs ; à gagner des bons chez les restaurateurs Logis, colis de produits...

- Présence des 110 élèves de la commune de Xonrupt, découverte et dégustation sur le thème du goût (3 groupes de 45 élèves)

- soutien logistique de la commune de Xonrupt Longemer

Producteurs Bleu Vert Vosges :

- Roland BALANDIER : Girmont Val d'Ajol

Production : Bluet et produits transformés (confitures, gelées, sorbets, jus de fruits, pâte de fruit...)

- Ferme du Bien Etre : Gérardmer

Production : Plantes aromatiques et médicinales, Bluet, cueillette sauvage (confitures, tisanes, condiments, aigre doux, bonbons, huiles essentielles, eaux florales, savons, fleurs séchées...)

Spécialité : Huile essentielle

- Bernadette GRANDEMANGE : Haut du Tô

Production : Plantes aromatiques et médicinales, cueillette sauvage (confitures, tisanes, sels aux herbes, sirops...)

- Nicolas GAXATTE à Ban de Laveline

Production : Framboises et légumes

- La Ferme aux Herbes ; Laurent HALTEL : Sapois

Production : Plantes aromatiques et médicinales, cueillette sauvage (confitures, tisanes, sels aux herbes, sirops...)

- Nicole HANNI : Le Val d'Ajol

Production : Plantes, cueillette sauvage (confitures, gelées...)

Spécialité Ortie

- Mariette PERRIN : Girmont Val d'Ajol

Production : Bluet, Framboise, Cueillette sauvage... (confitures, sirops, cake...)

- Bertrand DUTHOIT : Granges sur Vologne

Production : Bluet, Framboise, Mûroise... (confitures, sirops, compotes...)

- Jean-Camille BLANC : Celles sur Plaine

Production : Plantes aromatiques et médicinales, petits fruits (confitures, sirops, tisanes)

Spécialité : goûters gourmands

- Les Jardins de Mamoine : Moyenmoutiers

Production : Vergers, petits fruits, légumes (confitures, petits crus...)

- Cédric BRYLKA : Ventron

Production : Apéritifs vosgiens

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82

Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr

Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du tô

- Fabrice CHEVRIER : La Bresse

Production : Apéritifs vosgiens

- Philippe et Thérèse JEANDEL : Anould

Production : Petits fruits (Bluet, Framboise), cueillette sauvage (confitures, sirops, aigre doux)

- Virginie MOUGEL : Gerbamont

Production : Bluet, cueillette sauvage (confitures, gelées,)

- Claude PIERREL : Thiefosse

Production : Framboise, cueillette sauvage (confitures, gelées, apéritifs, pâte de fruit)

- Yann PIERREL : Thiefosse

Production : Marâchage, cueillette sauvage (légumes, confitures, aigre doux)

- Olivier TOUSSAINT : Gerbépal

Production : Petits fruits (Framboise, Bluet), Plantes aromatiques et médicinales, cueillette sauvage (confitures, gelées, sorbets...)

- Pépinières de la Demoiselle : Remiremont

Production : Plants de Bluet

- Ingrid VAN TIEL : Fresse sur Moselle

Production : Petits fruits, plantes aromatiques, légumes oubliés, courges (sirops, confitures de légumes, sirops, courges décorés, stages de décoration...)

- Patrick MOUGEOLLE : Saulcy sur Meurthe

Production : Bluet (confitures, aigre doux, jus...)

- Gérard MARCHAL : Raves

Production : Petits fruits Framboise (confitures, sirops...)

- Philippe LORIDAT : Franchevelle

Production : Bluet et produits transformés (confitures, gelées, jus, vinaigre...)

- Patrice SCHERLEN : Rupt sur Moselle

Produits : Bluet (confitures, chutney)

Mais aussi les producteurs de la marque : qui n'ont pas de stand car ils vendent le Bluet en frais pendant la saison. Ils seront présents pour apporter leur aide pour la journée.

Sabine ANDREUX : Cleurie

Freddy LISSOLO : Vagney

Didier VINCENT : Rupt sur Moselle

Marc et Huguette RICHARD : Basse sur le Rupt

Contact : Valérie Auroy Tel/Fax : 03.29.63.33.59 Port : 06.87.83.47.82

Email : AVEM.vosges@wanadoo.fr

Siège social : Maison de la Ruralité 88 120 Le haut du têt

Producteurs Partenaires Bleu Vert Vosges :

Benôît BOX : Valtin : Bières à L »Huile essentielle de Sapin, et Fleur de Sureau, et Limonades
Cécile BATAILLE : Plainfaing : fromage et chic salé (ail des ours), sucré (sirops, confitures)
Confiserie Thomas : Girmont Val d'Ajol : Bonbons à l'Huile essentielle de Sapin
Jean-Marie CLAUDEPIERRE : Plainfaing : Bonbons à l'Huile essentielle de Sapin
Marcel JOUBERT : Cleurie : Escargots ail des ours, aigre doux, flammeckech

Autres acteurs adhérents de l'AVEM :

Thierry APTEL : Haut du Tô't : Les Anes
Pascal RZADKIEWA : Saint Nabord : le Miel
EARL du Beillard : Pierre GRANDEMANGE : fabrication d'essis
Yves et Sandrine GRANDEMANGE : présence d'une vosgienne
Ferme de Chevreroche : canards et chapeau de laine