

Producteurs  
de goût !



# Notre histoire

Il était une fois des producteurs pyrénéens qui, forts de leurs valeurs et de leurs traditions, décidèrent de se regrouper. Il se munirent alors d'une équipe commerciale compétente et qualifiée pour s'attaquer à des marchés éloignés de leurs lieux de fabrication.

Rapidement ils constatèrent qu'« ensemble on est plus forts » et eurent beaucoup de marchés de niche à l'international. Leur union repose sur des atouts solides : les compétences professionnelles de chacun. D'un côté les pros des produits traditionnels, de l'autre les pros de la commercialisation.

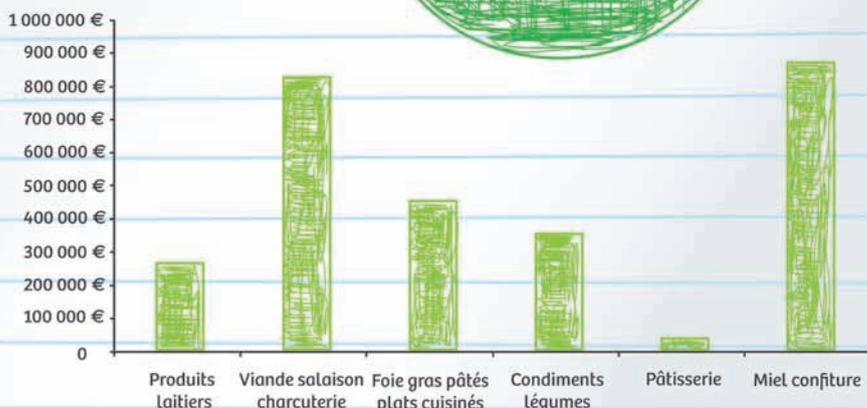
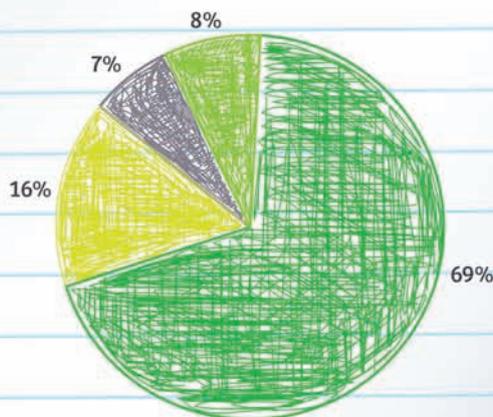
De cette union naquit une association, un petit cluster devenu grand car labellisé en 2011 « grappe d'entreprises » par la DATAR (Délégation Interministérielle à l'Aménagement du Territoire et à l'Attractivité Régionale).

Aujourd'hui Saveurs des Pyrénées® a fait son bonhomme de chemin et contribue avec fierté à la notoriété de la gastronomie locale par-delà nos frontières...

## Répartition des ventes 2011

### Par zone

- Export
- Sud-Ouest
- Paris
- Reste France



### Par famille de produits

**1984**

Création sous l'impulsion des producteurs : Saveurs des Pyrénées est le fruit de la volonté de ses adhérents

**1991**

Structuration de l'équipe salariée : recrutement d'un directeur puis d'un commercial

**1**  
Ren  
de v  
d'un

# au Menu

Saveurs des Pyrénées® vous propose son menu  
« rencontre de compétences »

## Mise en bouche

Études et prospections de marchés

## Entrée

Participation à des salons professionnels  
Rencontres avec des acheteurs

## Plat

Commercialisation de produits par notre équipe commerciale qui déniche et anime pour vous les réseaux éloignés

## Fromage

Gestion de l'aspect réglementaire, douanier, logistique, administratif et paiements

## Dessert

Pérennité de la présence de vos produits sur les marchés :  
« l'important c'est de durer » !

## Cerise sur le gâteau

- Création de gammes de produits complémentaires
- Adaptation aux marchés et accompagnement du produit
- Un réseau de prestataires spécialisés à votre disposition

1999

renforcement de l'équipe  
vente : recrutement  
une commerciale export

2004

Déménagement du siège  
administratif et agrandissement  
de l'équipe

2006

Dernière année avec  
financements publics

20

About  
réflexi

Chez

Saveurs  
des PYRÉNÉES

## NOTRE RECETTE

- Elaborer et vendre des produits naturels
- Respecter et faire connaître un savoir-faire préservé
- Encourager et maintenir une répartition équitable des richesses

## NOTRE TOUR DE MAIN

Saveurs des Pyrénées® est une structure de petite taille qui a fait d'une de ses priorités « la valorisation de l'humain » :

- Triptyque indissociable Homme / Produit / Terroir
- Implication permanente des producteurs dans le plan d'actions général

## Nos producteurs de goût

- Les Fermiers Basco-Béarnais, fromages fermiers
- La Ferme Bethanoun, fromage bleu de brebis fermier
- Le Pic, fromages de chèvre
- Cazaubon, yaourts fermiers
- Axuria, viande d'agneau de lait
- Le Porc Noir, viande de Noir de Bigorre
- Mayté Sauveur et fils, jambons et salaisons
- Orocbat, charcuterie cuite
- Le Vieux Chêne, pâtés et plats cuisinés
- La Truite des Pyrénées, conserves à base de truite
- Accoceberry, piment d'Espelette
- La Légende de Pyrène, condiments
- Anko, conserves de légumes
- Les Petits Fruits, confitures
- Pascal Verrière apiculteur, miels
- Création Mireille Faucher, madeleines et cakes
- Biscuiterie Védère, pâtisseries

## NOS CORDONS BLEUS



Carine Berges  
Responsable  
zone export



Sabine Barra  
Directrice



Manuela Chauveau  
Assistante Commerciale



Mathieu d'Ambrosio  
Commercial



Marie Morillon  
Responsable  
zone export

09

issement de la  
on stratégique

2011

Labellisation « grappe d'entreprises »  
et création de la société  
Saveurs des Pyrénées®

2012

Création de la marque commune  
ARTISANS PYRÉNÉENS

# Comment adhérer à Saveurs des Pyrénées®

## LES CRITERES EXAMINES :

- Qualité des produits
- Origine des produits
- Complémentarité avec le reste de la gamme

## TOUT ADHERENT DOIT :

- Fabriquer et commercialiser des produits agroalimentaires
- Etre installé dans les régions de la chaîne pyrénéenne
- Développer une politique de qualité sur des produits fermiers ou artisanaux
- Démontrer une démarche économique sérieuse
- Réaliser un chiffre d'affaires annuel minimum de 100.000 €





**Sabine BARRA**  
Directrice  
06 71 07 09 11

Contactez-nous

BP 91192 - 150, Rue Vauquelin  
Tél. : +33 (0)5 62 20 55 56  
Email : sbarra@saveurs.net



**Patrick LESGARDS**  
Président

BP 91192 - 150, Rue Vauquelin - F-31037 TOULOUSE Cedex 1  
Tél. : +33 (0)5 62 20 55 56 Fax : +33(0)5 61 76 78 58  
Email : info@saveurs.net [www.saveurs.net](http://www.saveurs.net)



Opération soutenue par l'Etat/fonds national  
d'aménagement et de développement du territoire