

## La Sauce Nantua, une opportunité pour l'économie de proximité dans le Haut Bugey

[www.caprural.org](http://www.caprural.org)

**Thème** : Économie  
présentielle

**Mots-Clés** : filière  
agro-alimentaire,  
attractivité du  
territoire

**Périmètre** : Haut-  
Bugey

**Type de bénéficiaire**  
**Coût du projet**

- Montant total de l'investissement :
- Sources de financement : CDDRA du Haut Bugey

**Dates du projet**

Date de début : 2012  
Date de fin  
(prévisionnelle) :

### Contexte

En 2012 le territoire du Haut-Bugey s'engage sur une étude de son économie de proximité en appui sur la démarche expérimentale d'accompagnement développée et animée par ARADEL et proposée par la Région dans le cadre de sa Stratégie Régionale de Développement Economique et d'Innovation 2011-2015 : « Institut de Management des Pratiques Locales » (IMPL).

L'état des lieux de l'économie de proximité du territoire du Haut-Bugey montre un important déséquilibre entre la base productive et la base présentielle : le territoire produit énormément de richesse, mais celle-ci est largement exportée ; à l'inverse, le territoire capte peu de richesse extérieure.

L'objectif défini à la suite de cette étude est donc de réussir à capter ces richesses avec comme enjeu l'attractivité touristique du Haut-Bugey et donc l'amélioration de son image et de sa notoriété.

### Présentation résumée

Un petit groupe d'élue(s) s'est emparé de cette question et est née l'idée de mieux valoriser le produit identitaire « Sauce Nantua » en créant une filière verticale : de l'élevage local d'écrevisses (*Astacus astacus*) à la vente du produit dans différents secteurs. Cette réflexion s'est poursuivie par un travail avec les acteurs du territoire (restaurateurs et commerçants, acteurs touristiques mais aussi experts techniques) est a permis d'identifier 3 grands potentiels relatifs à la valorisation de la sauce Nantua :

- Agriculture : Développement d'un élevage d'écrevisses
- Restauration : Valorisation du beurre d'écrevisse de Nantua (produit identitaire) dans le plat « Quenelle Sauce Nantua ».
- Tourisme : Valorisation de l'histoire d'un lac et du patrimoine culinaire - Visite de l'élevage – Point de vente de la sauce et également des quenelles.

### Résultats

Sur le volet « Agriculture », un repérage est en cours sur une localisation de l'élevage sur un des lacs présents sur le Haut-Bugey. Le développement d'une astaciculture nécessite en effet une bonne qualité des eaux et donc une étude technique poussée.

Sur l'axe « Restauration », un groupe de restaurateur s'est constitué et s'est mis d'accord sur la formalisation d'un cahier des charges permettant d'identifier une recette unique pour cette sauce. Ce travail pourrait aboutir sur un label, une démarche d'IGP.

Un potentiel est également à développer au niveau national puisque le produit est vendu par de nombreuses grandes surfaces.

### Points d'intérêts

Le développement d'une filière courte à forte valeur ajoutée qui sert la base productive à travers la vente d'un produit culinaire haute de gamme.

Une production réalisée dans un espace rural pour approvisionner des points de ventes (restaurateurs, commerçants...) qui se concentrent dans les zones urbaines.

Une opportunité pour développer l'image, l'identité et l'attractivité du territoire.

### Enseignements

Le facteur déterminant de la réussite de ce projet est le consensus qui doit unir les acteurs autour des différentes thématiques et potentiels qui pourront être développés.

Outre la validation de la faisabilité technique en cours, il s'agit donc de réussir à associer et à maintenir dans le projet des acteurs qui sont potentiellement en situation de concurrence voire de conflit d'intérêt (restaurateurs, commerçants et producteur).

#### **Pour en savoir plus :**

CDDRA du Haut-Bugey - 04 74 75 38 26

Elise CHEVALIER - [elise.chevalier@haut-bugey.com](mailto:elise.chevalier@haut-bugey.com)

Vincent ALLARD - [vincent.allard@haut-bugey.com](mailto:vincent.allard@haut-bugey.com)

#### **Date de mise à jour :**

Décembre 2013