

# Nòu (prononcer "now" à l'anglaise) Une marque pour les produits locaux

C'était un des chantiers prioritaires de la nouvelle mandature de la Chambre d'agriculture : construire une marque destinée à valoriser les produits locaux, d'abord de l'agroalimentaire, puis plus tard de l'artisanat, du tourisme... La voici lancée, avec un nom aux multiples entrées et interprétations, et de grandes ambitions.

**O**n se demande d'abord comment la prononcer. Comme « nous » pour évoquer le collectif ? Ou avec l'accent d'ici, qui la fait sonner comme un très contemporain « riow » anglais ? Et puis on veut l'écrire au clavier, et on ne trouve pas tout de suite comment mettre cet accent sur le o... Qu'importe : Nòu - «neuf» comme le chiffre ou comme «nouveau» - peut parler à tout le monde, et entend se démarquer de marques territoriales qui jouent sur les codes «terroir» traditionnels. L'objectif poursuivi par la Chambre d'agriculture, dans ce projet ? «En Ariège, on a une grande richesse de produits, on trouve de tout, relève Philippe Lacube, son président. On n'a pas forcément de produit emblématique, mais cette remarquable diversité doit être portée comme un atout, pour créer de l'activité économique».

Bien sûr, les producteurs déjà rodés à la vente directe s'inséreront sans problème dans cette démarche, à condition de respecter un cahier des charges bâti sur deux grands axes - «0 % OGM, et 100 % transparent, en déployant tous les outils pour informer le consommateur». Mais en élaborant cette marque Ariège, les concepteurs ont vu plus grand : «on veut aussi travailler avec les grandes

filiales, assure M. Lacube. Les producteurs ovins viande, par exemple, ou encore la filière lait pour laquelle une première journée technique est déjà planifiée». Mais c'est certainement la filière «Pain ariégeois» qui est la plus avancée, pour valoriser le blé panifiable produit dans le département, et proposer à l'automne prochain un pain dont l'origine sera 100 % Ariège - la recette a été élaborée avec le syndicat des boulangers ariégeois.

## Oui à Toulouse, non au supermarché

Encourageant la structuration des filières en amont, la marque Nòu veut aussi favoriser les débouchés commerciaux. Dès l'automne, des corners, présentoirs aux couleurs de la marque, seront déployés chez des hébergeurs et/ou restaurateurs, «sans concurrencer les magasins de terroir, mais pour proposer quelques produits en sec et surtout habituer les consommateurs à voir la marque Nòu». Les produits marqués seront également distribués via les drives locaux, comme celui du Soulé à Baulou - où l'exploitante Christelle Record accueillait la matinée de lancement de la marque le 6 juillet. «On pense encore à Foix, on a fait savoir que le projet de halle au centre-ville nous intéresse», cite aussi M. Lacube, au lendemain de la confirmation que la cité comtale allait acheter l'an-



Kombucha au safran, fromage, vin, eau minérale du terroir de Trutten, parmi les produits plats à marquer aux couleurs de Nòu.

cienne chapelle StJacques (lire aussi p. 10).

A l'extérieur du département, une «ambassade de l'Ariège» doit, à moyen terme, ouvrir ses portes au cœur de Toulouse et proposer trois espaces complémentaires : une boutique de produits Nòu avec boucherie traditionnelle ; un espace modulaire pour la promotion du territoire ; et un restaurant. Pas question, pour l'heure, de voir Nòu dans les rayons de la grande distribution - un choix militant mis en avant par un certain nombre de producteurs. «Mais il n'est pas exclu qu'en 2022, nous commencions à travailler avec une enseigne, que nous aurons nous-même choisie, et à nos conditions !» L'été 2021 va être mis à profit pour faire entendre le «Nòu» par toutes les oreilles, celles des Ariégeois et celles des touristes. La phase de labelli-

sation des produits va également débuter tout prochainement, avant que la marque apparaisse en rayon à l'automne. Mais de Christophe Godel (fromagerie du Col del Fach) à Christelle Record en passant par Sébastien Rouch, de la charcuterie éponyme, Nadège Gosselin (Safran de Pyrène) où les vignerons Thomas Piquemal (Côteaux d'Engraviès) et Christian Zeller (Domaine de Lastronques) et d'autres, ils sont déjà de nombreux producteurs à adhérer à l'initiative.

## Appel aux investisseurs

La structuration financière de Nòu n'est pas qu'une affaire d'agriculteurs. «On voulait que les différents acteurs du département se l'approprient», indique Philippe Lacube. La marque appartient à une association qui réunit les coopératives, les consulaires, les intercommunalités, le PNR, le conseil départemental... La présidente de ce dernier, Christine Téqui, y voit d'ailleurs «une valorisation du département à l'extérieur - en parlant au ventre, on donne envie de venir chez nous - mais aussi un élan fédérateur des acteurs ariégeois». Adossée à l'association, une Société civile de portefeuille (SCP) a été créée, pour inviter des investisseurs institutionnels (Crédit Agricole, EDF, Agence AAA...) ou non, à contribuer au financement du déploiement de la marque. Une dizaine a déjà répondu à l'appel, avec un ticket d'entrée à 10.000 €, «et notre objec-

*«On doit aussi intéresser les ariégeois qui ne sont plus en Ariège - ceux qui sont partis doivent être considérés comme une richesse !»*

*Jean Philippe, un des premiers investisseurs de Nòu*

tif est d'atteindre la centaine». Parmi ces investisseurs, un groupement d'intérêt économique permettra aux agriculteurs volontaires d'apporter eux aussi leur écot, à moindre échelle. Quant au grand public, il pourra être mobilisé directement pour le financement de projets précis, tels que celui d'une halle à Foix. «Il faut que les leaders du département nous rejoignent, assure Jean Philippe, un des premiers investisseurs - et qui développe des produits de viande de boeuf ariégeois séchée. On doit aussi intéresser les Ariégeois qui ne sont plus en Ariège - ceux qui sont partis doivent être considérés comme une richesse, et beaucoup de départements l'ont compris !» A bon entendeur...

A. C.

Plus d'infos sur [www.nou-09.fr](http://www.nou-09.fr)



Producteurs, investisseurs et partenaires de la marque Nòu réunis à la ferme du Soulé, à Baulou, pour le lancement officiel.