

Un Village Un produit : Saint-Clar et l'ail blanc



Un Village Un produit : Saint-Clar et l'ail blanc

Le concept UVUP

Un Village Un produit (UVUP) est une initiative de développement local initiée en 1979 au Japon pour revitaliser des villages. L'objectif est d'éviter le dépeuplement, valoriser des produits locaux reflétant le territoire et développer économiquement le territoire. Ce concept a été décliné dans certains pays du continent africain, mais pas de déclinaison en Europe.

La déclinaison pour le Gers

La CCI du GERS a développé le concept UVUP Gers pour contribuer à l'attractivité du département et au développement économique local par la déclinaison sous toutes ses formes et à destination de plusieurs cibles : population locale, touristes, nouveaux arrivants, professionnels de la filière, d'une offre autour d'un produit emblématique issu de l'histoire, des ressources et savoir-faire locaux.

Cinq couples villages - produits existent à ce jour : Samatan et le foie gras - Saint-Mont et le vin - L'Isle-Jourdain et le vélo - Eauze et l'Armagnac - Nogaro et le sport mécanique.

La CCI du Gers a mis en place une méthodologie d'accompagnement des communes souhaitant intégrer le club UVUP avec pour objectifs de :

- Contribuer à l'attractivité du territoire et au développement économique local
- Favoriser l'émergence d'une activité durable par village
- Innovation et marketing, les éléments clés du projet
- Apporter des débouchés commerciaux

En 2018, la commune de Saint-Clar a décidé de se lancer dans la démarche pour valoriser la production locale d'ail blanc. Un comité de pilotage a été constitué avec les acteurs locaux et une première réunion a eu lieu jeudi 28 mars lors de laquelle la CCI a présenté le diagnostic sur Saint-Clar et l'ail blanc. Des réunions mensuelles sont prévues pour avancer sur cette démarche et permettre à la commune de Saint-Clar d'intégrer le club UVUP et de créer une dynamique autour de l'ail blanc.