**Mission d’études sur le développement rural participatif et la valorisation des ressources locales**

Programme de la mission en Aragon - Espagne

Du 23 au 29 septembre 2018

**Dimanche 23/09/2018** Arrivée à l’aéroport de Madrid ou Barcelone et départ pour Zaragoza

**Lundi 24/09/2018 (départ 8h00 de l’hôtel)**

**Matin :** à l'Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza

**9h-9h15 :** accueil

**09h15-10h 45 :** Introduction au programme LEADER et à sa mise en place en Espagne. María José Murciano (Directrice de projets, Réseau Espagnol de Développement Rural)

**10.45h-11.15 :** Café

**11.15h -13h 00 :** Introduction au programme LEADER et à sa mise en place dans l'Aragon. Francisco Domínguez Real (Chef de service des programmes ruraux du Gouvernement de l'Aragon)

**13h00-13h45** Déjeuner

**16h-20h00 :** GAL Somontano

* Accueil par le Groupe d'Action Locale de Somontano
* Présentation du GAL
* Brève explication sur le projet de récupération et de valorisation de l'huile d'olive de Somontano
* Visite de l'ancienne huilerie de Buera
* Visite de l'oliveraie à variétés locales

**21h30-22h30** Dîner àBierge

**Mardi 25/09/2018**

**9h 00-12h Matin :** Projet huile d'olive

* Stratégie de culture, valorisation et promotion de l'huile d'olive de Somontano
* Visite d'une huilerie familiale
* Expérience d'agrotourisme

**13h15- 14h** Déjeuner àColungo

**Après-midi :** expériences touristiques dans le Somontano de Barbastro

* Visite des peintures rupestres du Parc Culturel de la Rivière Vero + explication montrant pourquoi et comment s'est constitué le parc + stratégie pour attirer le tourisme à travers les peintures rupestres
* Promenade à Alquézar et explication de la promotion touristique de la municipalité

**21h**Dîner à Alquézar

**Mercredi 26/09/2018**

**9h30-12h30** Naval :

* Visite chez le potier et stratégie de valorisation de l'artisanat local
* Visite du centre d'interprétation de la Céramique
* Marais salants romains : stratégie de promotion d'un marais salant traditionnel maintenant inactif
* Visite d'un atelier d'élaboration de turrón (nougat) La Fábrica (selon le temps disponible) : comment ajouter de la valeur à la culture traditionnelle de l'amandier au sein d'une petite entreprise familiale

**13h-14h** Déjeuner à El Grado

**Après-midi** : Comment ajouter de la valeur à la production primaire du territoire et favoriser les circuits courts? (I)

* Accueil par le Groupe d'Action Locale ADECUARA (Jacetania et Alto Gállego)
* Explication du fonctionnement et des projets du Groupe d'Action Locale ADECUARA
* Visite de l'Atelier de Jaca du Vivier Collectif d'Entreprises Agroalimentaires de Jacetania et Alto Gállego : Expérience de transformation et de vente directe de cabrito « Val d’Oroel »
* Explication sur la création de la marque “cordero ansotano” (agneau ansotano)
* Récupération et valorisation de la laine de moutons de race ansotana
* Présentation du Projet *Mincha d’aquí* de dynamisation d'initiatives agroalimentaires locales et durables, pour promouvoir les circuits courts de commercialisation

**21h** Dîner à Jaca

**Jeudi 27/07/2018**

**8h30-13h30** Comment ajouter de la valeur àla production primaire du territoire et favoriser les circuits courts? (II)

* Visite de l'Atelier de Biescas du Vivier Collectif d'Entreprises Agroalimentaires de Jacetania et Alto Gállego : Expériences d'apiculture et fabrication de fromage
* Le pastoralisme : activité économique et vecteur d’identité et culture, structurant les paysages. Récupération et valorisation des ressources zoogénétiques locales

**14h00** Déjeuner à Senegüé

**15h30** Bus de retour à Zaragoza

**Vendredi 28/09/2018**

**Matin**

**9h-13h** : Évaluation

**13h** : Déjeuner et finalisation des restitutions

**Après-midi** libre

**Samedi 29/09/2018** Départ de Zaragoza vers l’aéroport de Madrid ou Barcelone