

Services à destination des collectivités territoriales

Le Centre du développement agroalimentaire,
des compétences spécifiques et 20 ans d'expérience
en valorisation de l'agroalimentaire sur le territoire ardéchois



Présentation

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » a été créé en 2009 par les Chambres consulaires du département et sur l'impulsion du Conseil départemental de l'Ardèche.

C'est l'émanation de l'association de gestion de la marque collective Goûtez l'Ardèche® lancée en 1994. Cette structure totalise plus de **20 ans d'expérience** en gestion de projets collectifs au service de la filière alimentaire ardéchoise.

Ardèche le goût :

- REPRÉSENTE plus de **160 adhérents et un réseau de 300 entreprises ardéchoises** : agriculteurs, artisans, PME, restaurants, traiteurs, grossistes, commerces,
- BÉNÉFICIE du soutien technique des **3 Chambres consulaires et de 60 partenaires**,
- GÈRE la marque collective **Goûtez l'Ardèche®** qui regroupe 400 produits rigoureusement sélectionnés, 90 cahiers des charges et réalise plus de 4 millions d'euros de chiffre d'affaires,
- PROMEUT le tourisme gourmand en Ardèche via la démarche **Les Etapes savoureuses Ardèche®** qui rassemble aujourd'hui 62 activités agréées sur des engagements qualité valorisées sur un site Internet dédié, une application smartphone et par une signalétique spécifique,
- ANIME le **car Foud'Ardèche**, support de découverte itinérant, visant à faire découvrir la filière alimentaire de manière ludique et pédagogique à 30 000 scolaires et visiteurs sur 3 ans,
- ORGANISE des opérations collectives de commercialisation ou en lien avec la restauration pour la valorisation des produits locaux,
- A COORDONNÉ la gestion d'un pôle d'excellence rurale ayant permis aux entreprises de dégager **plus de 1 500 000 € de chiffre d'affaires en 3 ans et de créer 14 emplois**,
- DIFFUSE l'annuaire **www.ardeche.agroalimentaire.fr** et des **guides pratiques** mettant en réseau tous les intervenants de l'alimentaire ardéchois et stimulent les approvisionnements en circuit court,
- ÉDITE les magazines « **Ardèche, au cœur des saveurs** » et « **Ardèche, destinations gourmandes au fil des saisons** » (60 000 ex en partenariat avec la Dauphiné Libéré), le guide « **Miam Miam** », des sites Internet, newsletters et parutions presse assurant la promotion de nos savoir-faire et de nos territoires.

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » travaille depuis plusieurs années avec les Communautés de communes, les offices de tourisme et les municipalités afin de mettre en place des actions contribuant au **maintien et à la création d'emplois** agricoles, agroalimentaires et agrotouristiques, **confortant l'économie du territoire** en favorisant l'utilisation de **produits locaux** ou encore permettant de promouvoir le territoire et développer la **dimension pédagogique dans l'alimentation**.

Rencontrons-nous et construisons ensemble des actions savoureuses !



Sommaire

Conforter votre économie et contribuer à la création d'emplois

3

Rendre accessible à tous une alimentation de qualité

5

Promouvoir votre spécificité alimentaire et agrotouristique

8

Sensibiliser & former vos agents

12

Pour aller plus loin ensemble

14



Conforter

votre économie et contribuer à la création d'emplois

Vous souhaitez dynamiser l'activité économique de votre territoire, aider vos restaurateurs, producteurs et commerçants à proposer du local toute l'année ?

AUGMENTER LA VISIBILITE DE VOS ACTEURS ECONOMIQUES

Grâce à la marque « Goûtez l'Ardèche »

NOTRE OFFRE

- Un accompagnement clé en main pour vos restaurants, producteurs, commerces, sites touristiques et événements :
 - Une réunion d'information pour présenter la marque Goûtez l'Ardèche, les outils d'approvisionnement local, les conditions d'obtention, les contrôles, les bénéfices pour les entreprises et les consommateurs
 - Une prospection ciblée (mailing, phoning, RDV...)
 - Un accompagnement des acteurs à l'approvisionnement local et à l'engagement qualité (recherche de fournisseurs locaux, solutions logistiques, diagnostic en entreprise, accompagnement personnalisé, ...)

OPTION : Cette action peut être couplée avec un volet médiatisation : conférence de presse de lancement et de clôture de l'action.

MODALITÉS

Accompagnement des entreprises à l'approvisionnement local, avec ou sans engagement dans la marque Goûtez l'Ardèche.

Opération sur 6 mois à 1 an.

Organisation coordonnée par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI, la Chambre de métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

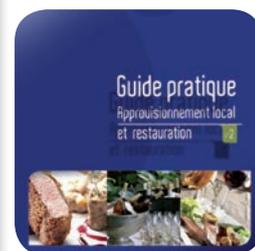
- Nombre d'entreprises accompagnées et proposant des produits locaux.
- Nombre d'entreprises sélectionnées par Goûtez l'Ardèche.
- Nombre de retombées presse.

TARIFS

De 2 900 € à 5 300 € HT/an pour 1/2 journée à 1 journée d'accompagnement par mois.

Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT : Sandra Teyssier - 04 75 20 28 08 - steysier@ardechelegout.fr



« Mes pommes ont été sélectionnées et sont référencées chez Métro Valence grâce à Goûtez l'Ardèche® ».

Stéphane PESENTI,
gérant, GAEC de Mirabel

Les +

Action adaptable à vos besoins.

Identification et valorisation des professionnels agréés.

Sélection des producteurs, entreprises et restaurants qui utilisent les ressources locales.

Outils de communication pour valoriser votre démarche auprès des consommateurs.

Révéler vos valeurs économiques, environnementales, sociales, culturelles ou pédagogiques à travers les produits de votre territoire.

Expertise technique des Chambres consulaires

Conforter

votre économie et contribuer à la création d'emplois

Vous souhaitez encourager la consommation de proximité et développer le nombre de restaurateurs valorisant les produits locaux ?

INVITER À MANGER LOCAL

Avec l'opération « l'Ardèche s'invite au menu »

NOTRE OFFRE

- Un évènement d'1 à 2 semaines valorisant les restaurants du territoire proposant un menu local.
- Un accompagnement clé en main pour vos restaurateurs :
 - Une réunion technique de préparation
 - Une réunion d'information pour présenter le contenu et les avantages de l'opération aux restaurateurs
 - Une aide à l'approvisionnement local pour la réalisation des menus
 - Une logistique facilitée durant l'opération
 - La réalisation de supports de communication (affiches, flyers, menus,...)
 - Le suivi administratif, une réunion de bilan

OPTIONS : Cette action peut être couplée avec un volet médiatisation :

- conférence de presse de lancement et de clôture de l'action
- publicité : encart version *Fémina* ou *TV Mag du Dauphiné Libéré*, spots radio France Bleu Drôme Ardèche, ...

MODALITÉS

Préparation : 6 mois en amont.

Opération sur 1 à 2 semaines.

Périmètre de l'action : communes, communautés de communes, ...

Organisation coordonnée par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI et la Chambre d'agriculture.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

- Nombre de restaurateurs participants (de 6 à 12).
- Nombre d'outils de communication développés.
- Nombre de retombées presse.

TARIFS

De 1 700 € à 8 000 € HT (avec volet communication / 10 000 flyers, 1 000 affiches, encarts pub et annonces radio).

Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT : Sandra Teyssier

04 75 20 28 08 - steysier@ardechelegout.fr

« J'ai participé à l'opération L'Ardèche s'invite au menu en lien avec mon office de tourisme et ma Communauté de communes en 2015 et 2016. Cela m'a permis de découvrir de nouveaux producteurs, d'associer mes plats à des vins de mon territoire et de tester des solutions logistiques efficaces. J'ai cité mes fournisseurs dans mon menu, ils m'en sont reconnaissants et mon réseau s'est développé. Ces tests grandeur nature ont consolidé mon engagement et je suis, depuis, un restaurant sélectionné par Goûtez l'Ardèche.

Enfin, cette opération a boosté mon activité sur une période plus calme et preuve de l'intérêt du consommateur : la plupart de mes clients ont commandé ce menu thématique ! »



Arnaud TENDIL,
propriétaire et chef au Bistrot Cayou à Vallon-Pont-d'Arc

L'ARDÈCHE S'INVITE AU MENU!
DES RESTAURATEURS ET DES PRODUCTEURS vous invitent à manger local

PAYS D'AUBENAS VALS ANTRAÏGUES
DU 26 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2016

LES RESTAURANTS PARTICIPANTS

- **LA MONTAGNE**
Place de la Renaissance
ANTRAÏGUES
04 75 38 72 39
- **LE BISTROT DE MANON**
11 place de la République
AUBENAS
04 75 35 28 42
- **LE CHÂTEAU**
5 grande rue
AUBENAS
04 75 35 31 24
- **LES COLOQUINTES**
Rue de l'Espérance - Pont d'Aubenas
AUBENAS
04 75 93 58 33
- **LE M**
17 Rue Champalbert
AUBENAS
04 75 36 41 66
- **LA VILLA TARTARY**
64 rue Tartary
AUBENAS
04 75 35 23 11
- **AUBERGE «ARBRE À PAIN»**
ST ETIENNE DE BOULOGNE
04 75 57 47 86
- **HÔTEL DE LYON**
11 Avenue Paul Eluyer
VALS LES BAINS
04 75 37 43 70
- **RESTAURANT LE VIVARAIS**
Hôtel Malvic
3 Avenue Claude Expilly
VALS LES BAINS
04 75 94 65 85

Flasher moi !
Pour télécharger l'application

ardèche AUVERGNE - RHÔNE-ALPES

www.lesetapessavourees.fr

Rendre accessible

à tous une alimentation de qualité

Vous souhaitez mettre en avant les productions locales dans le cadre de vos évènements ?

VALORISER LE PATRIMOINE GOURMAND DE L'ARDÈCHE

Avec des menus locaux lors de vos évènements

NOTRE OFFRE

- Aide à l'approvisionnement local et à la construction d'un repas local
- Recherche d'entreprises partenaires
- Mise en relation avec des traiteurs locaux
- Personnalisation de supports de communication (menu, affiche, ...)

OPTIONS : Cette action peut être associée à :

- la venue du car Foud'Ardèche - tarifs, nous consulter
- des ateliers d'animation «L'éveil des sens» - voir page 7

MODALITÉS

Préparation : 6 mois en amont.

Opération sur 1 jour : pour 1 ou plusieurs repas.

TARIFS

A partir de 1 000 € HT en fonction de l'accompagnement demandé.

Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT : Jeanne Faguier Pasquier

04 75 20 28 08 - jfaguier@ardechelegout.fr



« Grâce à l'appui d'Ardèche le goût, nous proposons depuis 2 ans, un repas d'après course à base de produits locaux à 700 personnes, sans changement de tarif ».



Sabine DAMIENS,
du comité d'organisation du Triathlon des Gorges de l'Ardèche

Les +

Respect de vos partenariats antérieurs avec des entreprises.

Mise en relation avec des entreprises et traiteurs, en priorité, de votre territoire.

Mise à disposition du guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois.

Outils de communication pour valoriser votre démarche auprès du public de vos évènements.

Rendre accessible

à tous une alimentation de qualité

Projet labellisé
«Programme national pour l'alimentation»

Vous souhaitez proposer une animation associant éducation au goût et valorisation des produits de qualité ?

PROPOSER UN PROJET PEDAGOGIQUE & LUDIQUE

Avec le car Foud'Ardèche et l'opération « Un fruit pour la récré »

NOTRE OFFRE

- La présence du car Foud'Ardèche
 - Interventions dans les écoles de votre territoire
 - Animation itinérante autour de 3 ateliers afin de susciter l'intérêt et la curiosité des enfants autour des produits de saison, des productions locales, du goût et des saveurs, de la consommation citoyenne et de l'équilibre alimentaire, des métiers et savoir-faire
- L'opération «Un fruit pour la récré»
 - Une présentation du contenu et les avantages de l'opération

OPTION : Cette action peut être couplée avec :

- un volet promotion : édition de supports de communication spécifiques, conférence de presse de lancement et de clôture de l'action
- des ateliers culinaires durant lesquels les élèves réalisent une recette simple en lien avec les produits de saison, l'équilibre alimentaire et les textures
- des ateliers d'animation «L'éveil des sens» - voir page 7
- des ateliers sur le gaspillage alimentaire

MODALITÉS

- Le car Foud'Ardèche
- La prestation comprend l'encadrement, le matériel, le déplacement et la préparation.
Capacité d'accueil du car : 24 élèves en 45 min / 3 groupes de 8 personnes.
Type de public : du CE1 au lycée.
Possibilité de coordonner plusieurs établissements dans la même journée et sur le même secteur géographique.
Présence d'un animateur pour accueillir les groupes et expliquer le fonctionnement des ateliers.
Organisation coordonnée par Ardèche le goût.
 - L'opération «Un fruit pour la récré»

Opération sur 1 ou plusieurs trimestre(s).

TARIFS

Forfait de 240€ TTC jusqu'à 60 élèves. Au-delà, le coût par élève est de 4 € TTC.
La venue du car peut être prise en charge à 76% dans le cadre de l'opération «Un fruit pour la récré».
Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT : VIRGILE PETIN
04 75 20 28 08 - vpetin@ardechelegout.fr

Les +

Une animation adaptée à tous les niveaux, à partir du CE1.

Projet pédagogique global, alliant distribution de fruits et animation de découverte du patrimoine gastronomique de l'Ardèche.

Outils pédagogiques fournis (guide enseignant, fiches élèves, jeux, ...) pour préparer et prolonger l'expérience en classe et à la maison.



« Avec un aménagement particulièrement astucieux, les enfants ont participé à l'élaboration virtuelle du pain, découvert les produits alimentaires phares de l'Ardèche dans une enquête engageant les 5 sens et visionné un film narrant le voyage d'une abeille découvrant l'Ardèche et son patrimoine alimentaire au fil des saisons.

Cette intervention pédagogique de qualité, initiée par Ardèche le goût, a permis d'étayer le parcours éducatif de santé de nos élèves qui, en tant que futur citoyen, devront faire des choix éclairés en matière d'alimentation. »

Dominique HENON-HILAIRE,
directeur de l'école primaire de Vesseaux



Rendre accessible

à tous une alimentation de qualité

Vous souhaitez favoriser l'éducation au goût afin d'ancrer durablement des comportements alimentaires responsables et valoriser le patrimoine gastronomique ardéchois ?

DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE GOURMAND DE L'ARDÈCHE

Avec les ateliers pédagogiques « L'éveil des sens »

NOTRE OFFRE

- Organisation d'ateliers pédagogiques autour des 5 sens assuré par l'animateur d'Ardèche le goût
- Fourniture des matières premières
- Mise à disposition du matériel

MODALITÉS

Public : scolaires, centres de loisirs, maisons de retraite.
Animation sur 1/2 journée (soit 3h) ou 1 journée (soit 6h).
3 ateliers au choix parmi la liste ci-dessous.

TARIFS

Prestation forfaitaire à partir de 170 € TTC la demi-journée ou 320 € TTC la journée.
Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT : Sandra Teyssier - 04 75 20 28 08 - steysier@ardechelegout.fr

LES ATELIERS PROPOSÉS

À TOUS LES GOÛTS : Goûter des aliments et deviner leur saveur : sucré, salé, acide, amer. Cet éveil sensoriel invite à mettre en mots les perceptions et à les associer aux organes des sens.

DE LA NUANCE DANS LES SAVEURS : Déguster et comparer des jus de fruits selon la perception de l'intensité de la saveur.

AU PAYS DES ODEURS ET DES AROMES : Reconnaître l'odeur d'un aliment parmi plusieurs propositions et dégustation à l'aveugle de crèmes de châtaigne aromatisées.

DEVINE-MOI SANS ME TOUCHER : Observer et deviner la texture de certains aliments pour acquérir un vocabulaire précis et spécifique.

LES YEUX FERMÉS : Reconnaître par le toucher des aliments, grâce à leurs formes et leurs textures et découvrir les différences entre châtaigne et marron.

L'EXPLORATION PAR LES SONS : Ecouter et reconnaître la fabrication de produits ardéchois emblématiques uniquement grâce à l'ouïe.

EN TOUTES SAISONS : Observer, découvrir et mémoriser les produits ardéchois au fil des saisons grâce à un jeu, avec deux niveaux de difficultés.



Promouvoir

votre spécificité alimentaire et agrotouristique

Vous souhaitez développer sur votre territoire le tourisme d'expérience autour des saveurs ardéchoises ?

DÉPLOYER UN TOURISME RESPECTUEUX AU GOÛT UNIQUE

Avec la marque « Les étapes savoureuses Ardèche »

NOTRE OFFRE

- Un accompagnement clé en main pour vos restaurants, producteurs, commerces, sites touristiques et évènements :
 - Une réunion pour présenter la marque Les étapes savoureuses Ardèche, les conditions d'obtention, les bénéfices pour les entreprises et les avantages collatéraux pour votre territoire
 - Une prospection ciblée (mailing, phoning, RDV...)
 - Un accompagnement des entreprises et instruction du dossier

OPTION : Cette action peut être couplée :

- avec un volet médiatisation : conférence de presse de lancement et de clôture de l'action.
- avec un évènement « portes ouvertes » (ex : découvrez Les étapes savoureuses lors de la Semaine du goût)
- avec une formation des professionnels à l'accueil
- avec la mise en place d'une offre agrotouristique sur votre territoire (séjour, circuit, ...) et d'une signalétique spécifique

MODALITÉS

Accompagnement des entreprises, avec ou sans engagement dans la marque Les étapes savoureuses. Opération sur 6 mois à 1 an. Organisation coordonnée par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI, la Chambre de métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

- Nombre d'entreprises accompagnées.
- Nombre d'entreprises sélectionnées par Les étapes savoureuses.
- Nombre de retombées presse.

TARIFS

De 2 900 € à 5 300 € HT/an pour 1/2 journée à 1 journée d'accompagnement par mois. Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT : Jeanne Faguiet Pasquier
04 75 20 28 08 - jfaguiet@ardechelegout.fr

« Grâce aux Etapes savoureuses d'Ardèche, j'officialise mon engagement de tous les jours envers mon terroir et nos produits ardéchois. Dans mes dégustations, je mets en avant mes vins alliés à des produits de qualité. Le contact direct est essentiel pour transmettre nos valeurs ».



Ludovic WALBAUM
propriétaire du Domaine du Colombier



Les +

- Bénéficier de l'application smartphones Les étapes savoureuses
- Maintenir une activité créatrice de valeur ajoutée fixée localement par le développement des circuits courts et du tourisme gourmand.
- Promouvoir l'agriculture et les productions du territoire ainsi que les entreprises de transformation, les manifestations et les restaurants valorisant les matières premières locales.
- Drainer les visiteurs sur l'ensemble du territoire en leur proposant des idées de lieux savoureux à découvrir.

Promouvoir

votre spécificité alimentaire et agrotouristique

Vous souhaitez proposer votre offre touristique au plus près des visiteurs de votre territoire ?

DIFFUSER VOTRE OFFRE TOURISTIQUE

Avec l'opération « Tournée du car Foud'Ardèche »

NOTRE OFFRE

- Diffusion de votre documentation touristique lors de la tournée du car Foud'Ardèche
- Mise à disposition d'une table à côté de l'animation du car, lors de sa tournée, sur différentes dates, à choisir ensemble
- Une animation en complément de votre présence
- Une logistique facilitée durant l'opération : documents et mobilier dans les soutes du car
- La distribution de vos supports de communication durant la période de la convention sur tous les événements sur lesquels intervient le car

OPTION : Cette action peut être couplée avec un volet médiatisation : conférence de presse de lancement et de clôture de l'action.

DURÉE & MODALITÉS

Opération sur 1 à 6 mois et sur un nombre d'évènements à choisir ensemble.
Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

TARIFS

A partir de 500 € HT/an (diffusion de votre documentation).
A partir de 1 000 € HT/an (diffusion et présence sur des sorties du car au choix).
Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT : Virgile Petin

04 75 20 28 08 - vpetin@ardechelegout.fr

Les +

Plus de 50 événements grand public/an.
Un support atypique et itinérant de promotion.
Identification de votre engagement aux côtés d'une filière économique forte du territoire

Le car Foud'Ardèche =
10 000 visiteurs/an (dont 75 % de grand public,
20 % de scolaires et 5 % de professionnels)



Promouvoir

votre spécificité alimentaire et agrotouristique

*Vous souhaitez développer un évènement convivial
de découverte de votre territoire ?*

PROPOSER UN ÉVÈNEMENT SAVOUREUX

Avec l'opération « Balade savoureuse »

NOTRE OFFRE

- Un évènement à la journée :
 - proposant une balade savoureuse et curieuse à travers des villages, lieux patrimoniaux et gourmands
 - ponctué d'étapes savoureuses ; entre dégustations, partage d'expériences et secrets de fabrication
- Un accompagnement clé en main pour mettre en place l'opération avec les associations de votre territoire :
 - L'organisation d'une réunion d'information sur votre territoire afin de présenter le concept et le contenu de l'opération
 - Le suivi du projet en lien avec les associations locales
 - Des animations durant l'opération
 - L'édition de supports de communication

OPTIONS : Cette action peut être couplée avec :

- un marché de producteurs en fin de balade
- une conférence de presse de lancement et de clôture de l'action
- publicité : encart version Fémina ou TV Mag du Dauphiné Libéré, spots radio France Bleu Drôme Ardèche, ...

MODALITÉS

Préparation : 6 mois en amont.

Opération sur 1 journée.

Organisation coordonnée par une/des associations de votre territoire, accompagné(e)s par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI, la Chambre des métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

- Nombre d'associations participantes.
- Nombre d'étapes savoureuses proposées.
- Nombre de visiteurs.
- Nombre de retombées presse.

TARIFS

De 2 000 à 8 000 € HT (avec volet communication / 10 000 flyers, 1 000 affiches, encarts pub et annonces radio).

Nous consulter pour un devis personnalisé.



VOTRE CONTACT : Jeanne Faguiet Pasquier
04 75 20 28 08 - jfaguiet@ardechelegout.fr

Promouvoir

votre spécificité alimentaire et agrotouristique

*Vous souhaitez valoriser vos événements dans un support impactant,
diffusé sur tout le territoire auprès du grand public ?*

FIGURER DANS LE CARNET DE ROUTE DES PRODUITS ARDÉCHOIS

Avec le guide « Miam Miam »

NOTRE OFFRE :

Plusieurs options de visibilité dans le guide :

- Valorisation des marchés hebdomadaires et événements de votre territoire
- Présentation détaillée des professionnels entrant dans une démarche qualité sur votre territoire
- Mise en avant de vos manifestations savoureuses
- Insertion d'un encart publicitaire

OPTIONS : Cette action peut être couplée avec un volet médiatisation de lancement du carnet de route sur votre territoire

MODALITÉS

Le guide est valable 1 an et réédité chaque année.

Mise à disposition de 500 exemplaires pour diffusion par vos soins.

Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

TARIFS

Guide gratuit.

Annonces publicitaires de 500 € HT la 1/2 page ou 1 000 € HT la page.

VOTRE CONTACT : Jeanne Faguier Pasquier
04 75 20 28 08 - jfaguier@ardechelegout.fr

Les +

Edition de 30 000 ex/an

Diffusion dans les offices de tourisme, mairies, hébergeurs,
sites touristiques et chez les professionnels de l'alimentaire

Accessible en téléchargement gratuit sur www.ardechelegout.fr
et sur les réseaux sociaux

Référencement de 230 bonnes adresses et 250 événements
gourmands



Sensibiliser & former

vos agents

Vous souhaitez diversifier les compétences de vos agents et conforter l'économie du territoire en valorisant les richesses locales ?

MIEUX CONNAÎTRE LE TERRITOIRE, POUR MIEUX LE VENDRE

Avec la journée d'information « connaître les produits ardéchois et approvisionnement local »

NOTRE OFFRE

- Découvrir la diversité des produits ardéchois
- Connaître les signes d'identification de la qualité et de l'origine ardéchois et les marques territoriales
- Découvrir les outils permettant de valoriser ce patrimoine
- Connaître les produits, leur origine, mode de production, circuits d'achat, identifier les fournisseurs/traçabilité
- Acquérir les clés pour s'approvisionner facilement en produits locaux de saison
- Savoir valoriser les produits locaux
- Afficher et faire connaître son engagement en tant qu'ambassadeur des produits locaux.

MÉTHODE PEDAGOGIQUE

Alternance entre présentation de diaporama, visualisation de films, présentation d'outils Internet et dégustations. Témoignage d'un professionnel et cas pratique. Échanges entre les participants.

Outils remis aux participants : support de formation, guide pratique « Apéritifs et buffets ardéchois », fiches repère, magazines « Ardèche au cœur des saveurs » et « Ardèche, destinations gourmandes au fil des saisons », guide Miam Miam.

OPTIONS :

- Interventions sur autres thématiques possibles : nous consulter.
- Journée d'information « animateur/trice d'ateliers culinaires » - voir page 13

TARIFS

Prestation à partir de 500 € HT/jour.
Produits pour la dégustation inclus.
Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

VOTRE CONTACT : Sandra Teyssier
04 75 20 28 08 - steysier@ardechelegout.fr

Cibles :

- Personnel communal en charge de la réalisation des repas
- Les acteurs d'offices de tourisme (salariés, bénévoles, élus)



Conditions

Prérequis : aucun

Localisation : en Ardèche

Durée : 1 ou 2 jours de 7 heures

Besoins techniques : écran vidéo, accès Internet

Groupe de 15 personnes maxi.

Sensibiliser & former

vos agents

Vous souhaitez renforcer les compétences de vos agents et les aider à organiser des animations culinaires ?

CONSTRUIRE DES ATELIERS CULINAIRES

Avec la journée d'information « animateur/trice d'ateliers culinaires »

NOTRE OFFRE

- Devenir capable d'animer des ateliers culinaires auprès des enfants et/ou seniors.
- Les notions abordées : les cinq sens avant et pendant la consommation, les saveurs de référence et le rôle des papilles, les différences de perceptions gustatives, les dominantes gustatives, les mélanges de saveurs, reconnaissance et mémoire des odeurs, répertoire olfactif, différencier l'odeur de l'arôme, importance de la vue et de la couleur, le toucher et l'ouïe dans la dégustation, l'importance de mâcher, l'intérêt des aliments chauds/froids, ...
- Maîtriser la diversité culturelle et la variété des produits ardéchois, partager un moment convivial autour d'une dégustation.

MÉTHODE PEDAGOGIQUE

Alternance entre présentation de diaporama, exposition sur les 5 sens, expériences, ateliers et dégustations.

Échanges entre les participants.

Outils remis aux participants : support de formation, fiches repère, fiches ateliers et outils pédagogiques.

OPTION : En complément avec ces journées d'information, des journées de formation peuvent être mises en place.

TARIFS

Prestation à partir de 500 € HT/jour.

Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

VOTRE CONTACT : Sandra Teyssier

04 75 20 28 08 - steysier@ardechelegout.fr



Cibles :

- Les personnes chargées des activités périscolaires ou des animations en EHPAD pour les aider à mettre en place des ateliers qu'elles animeront ensuite elles-mêmes.

Conditions

Prérequis : aucun

Localisation : en Ardèche

Durée : 1 à 3 jours de 7 heures

Besoins techniques : écran vidéo, accès Internet

Groupe de 12 personnes maxi.

Pour aller plus loin

ensemble

Nous pouvons également vous accompagner sur d'autres thèmes :

- La venue du car Foud'Ardèche sur vos évènements,
- Organiser un apéritif ou un buffet ardéchois,
- Mettre en place une offre de tourisme expérientiel à travers Les étapes savoureuses,
- Bâtir ensemble une stratégie alimentaire de territoire en lien avec les Chambres consulaires,
- Valoriser les produits locaux sur les marchés ardéchois,
- ...

VOTRE CONTACT : Marie-Pierre Hilaire
04 75 20 28 08 - mphilaire@ardechelegout.fr



Ardèche le goût

04 75 20 28 08

contact@ardechelegout.fr
4 avenue de l'Europe unie
BP 321 - 07003 Privas cedex

Nos missions

Accompagner les projets collectifs : approvisionnement local, commercialisation, formations, salons, achats mutualisés...

Faciliter le lien vers les domaines d'expertise : innovation, performance, ...

Informier et conseiller les professionnels de l'agroalimentaire (documentation, réunions thématiques, newsletter...), les collectivités, les partenaires et le grand public (supports de communication, événements...).

Communiquer sur l'agroalimentaire ardéchois.

Sélectionner des produits de qualité à travers la marque collective Goûtez l'Ardèche® et faciliter l'accès aux démarches de qualité.

Identifier les lieux qualitatifs de visite et de dégustation avec la démarche Etapes Savoureuses® - Ardèche.

Actualité et annuaire de l'agroalimentaire ardéchois sur www.ardechelegout.fr/pro

Restaurateurs, marchés et manifestations sur www.ardechelegout.fr

Produits, restaurants et traiteurs sélectionnés sur www.goutezlardeche.fr

Balade gourmande sur les routes ardéchoises sur www.lesetapessavoureuses.fr



04 75 20 28 00
www.synagri.com/ardeche



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Ardèche

04 75 07 54 00
www.cma-ardeche.fr



04 75 88 07 07
www.ardeche.cci.fr

ardèche
LE DEPARTEMENT