

Seruices à destination des collectiuités territoriales

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



Imprimer sur format réduit, c'est le début de la transition!

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 **190 adhérents et un réseau de 800 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 440 produits rigoureusement sélectionnés, 95 cahiers des charges et réalise plus de 5 millions d'euros de chiffre d'affaires,
- PROMEUT le tourisme gourmand en Ardèche via la démarche Les Etapes savoureuses Ardèche® qui rassemble aujourd'hui 110 activités agréées sur des engagements qualité valorisées sur un site Internet dédié 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 (42 000 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 le guide « **Miam Miam** » à 30 000 ex, 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 durables & savoureuses!













Sommaire

Un panel d'actions pour uous accompagner à la transition alimentaire :





Conforter

uotre économie et contribuer à la création d'emplois

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

AUGMENTER LA VISIBILITE ET L'USAGE DES PRODUITS ARDÉCHOIS Grâce à la marque « Goûtez l'Ardèche »

NOTRE OFFRE

- Un accompagnement clé en main pour vos restaurants, producteurs, commerces, sites touristiques et évènements :
- 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.

Contraction

Restaurateur sélectionné

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

400 € HT la journée d'accompagnement. Nous consulter pour un devis personnalisé.

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



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.

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

Expertise technique des Chambres consulaires





Conforter

uotre 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 \in à 8 000 \in 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 - steyssier@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



à tous une alimentation de qualité

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

VALORISER L'ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ EN RENFORÇANT L'USAGE DES PRODUITS LOCAUX avec des menus ardéchois 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 voir page 6
- des ateliers d'animation « Découvrir les produits » et « J'agis pour l'environnement » voir page 7

MODALITÉS

Préparation : 6 mois en amont.

Opération sur 1 jour : pour 1 ou plusieurs repas.

TARIFS A partir de 800 € 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 4 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.

à tous une alimentation de qualité

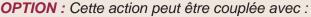
Vous souhaitez proposer une animation associant éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire et valorisation des produits locaux de qualité?



PROPOSER UNE ANIMATION PEDAGOGIQUE & LUDIQUE DE SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE AVEC LE CAR FOUD'ARDÈCHE

NOTRE OFFRE: La présence du car Foud'Ardèche

- Interventions dans les écoles et sur les évènements de votre territoire
- Animation itinérante autour de 4 ateliers afin de susciter l'intérêt et la curiosité 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 et la lutte contre le gaspillage alimentaire



- un volet promotion : édition de supports de communication spécifiques, conférence de presse de lancement et de clôture de l'action
- un volet touristique : diffusion de votre documentation touristique lors des sorties du car (logistique facilitée, stockage dans les soutes du car)
- des ateliers culinaires durant lesquels les participants réalisent une recette simple en lien avec les produits de saison & l'équilibre alimentaire
- des ateliers d'animation «L'éveil des sens» et «J'agis pour l'environnement» voir p. 7



La prestation comprend l'encadrement, le matériel, le déplacement et la préparation • Présence d'un animateur pour accueillir et coordonner les groupes. Nécessité de mettre à disposition un autre encadrant • Durée d'animation : 6 heures, incluant le temps d'installation/rangement.

- Pour les scolaires : Capacité d'accueil : 24 élèves en 50 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.
- Pour les évènements : Capacité d'accueil : 300 visiteurs par jour

TARIFS

- Pour les scolaires : Forfait de 240€TTC jusqu'à 60 élèves. Au-delà, le coût par élève est de 4 € TTC • Nous consulter pour un devis personnalisé.
- Pour les évènements

TARIFS HT **	1 animateur	2 animateurs*
En semaine 1 jour	375	708
En semaine 2 jours	708	1250
Week-end/jours fériés 1 jour	542	958
Week-end/jours fériés 2 jours	917	1583

- * Cette 2^{eme} personne peut être mise à disposition par les organisateurs de l'événément pour bénéficier du tarif «1 animateur».
- ** La mobilité et la disponibilité sont au coeur de l'éthique Foud'Ardèche. C'est pourquoi nos frais de déplacements sont inclus dans les tarifs pour l'Ardèche et jusqu'à 100 km au départ de Privas. Hors Ardèche : nous consulter pour un devis.

Les +

Une animation adaptée à tous, atypique et itinérante.

Identification de votre engagement aux côtés d'une filière économique forte du territoire.

Outils pédagogiques fournis (guide enseignant, fiches élèves, jeux grand public, ...) 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 le 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 futurs citoyens, devront faire des choix éclairés en matière d'alimentation. »

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

VOTRE CONTACT:

Jeanne Faguier Pasquier 04 75 20 28 08 jfaguier@ardechelegout.fr

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 ?

ALLIER PATRIMOINE GOURMAND ET CONSOMMATION RESPONSABLE

Avec les ateliers pédagogiques «L'éveil des sens», « Découvrir les produits » et «J'agis pour l'environnement»

NOTRE OFFRE

- Organisation d'ateliers pédagogiques autour des 5 sens, de la biodiversité, de la saisonnalité, de l'agriculture & de l'alimentation durable, des produits de proximité assurés 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). Ateliers personnalisés sur demande. 3 ateliers au choix parmi la liste ci-dessous.

TARIFS

Prestation forfaitaire à partir de 170 €TTC la demi-journée.

Nous consulter pour un devis personnalisé.

TÉLÉCHARGEZ LE GUIDE DÉTAILLÉ SUR WWW.ARDECHELEGOUT.FR

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

THÉMATIQUE « L'ÉVEIL DES SENS»

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

LES SAVEURS ÉLÉMENTAIRES : Goûtez des aliments et devinez leur saveur : sucré, salé, acide, amer... ? Cet éveil sensoriel invite le participant à partager ses sensations, à les mettre en mots et à y associer les organes des sens.

EN TOUTES SAISONS : Observez, cherchez, découvrez et mémorisez l'importance des saisons dans la production agroalimentaire et dans l'élaboration des produits ardéchois.

DES SAVEURS PLEINES DE NUANCES : Dégustez différents jus de fruits, comparez-les... et classifiez-les selon la perception de l'intensité de la saveur.

AU PAYS DES ODEURS & DES ARÔMES : Sentez divers flacons aromatisés et fiez vous à votre instinct ! Reconnaitrez-vous l'odeur d'un fruit, d'un aliment parmi plusieurs propositions ? Pour les plus habiles, une odeur mystère est à découvrir.

DEVINE-MOI SANS ME TOUCHER : Observez et devinez la texture de certains aliments ... sans les toucher ! Utiliser la vue pour vous guider dans vos perceptions et apprenez à acquérir un vocabulaire précis et spécifique.

L'EXPLORATION PAR LES SONS : Ecoutez et tentez de reconnaître les bruits liés à la fabrication de produits ardéchois emblématiques... un atelier qui met les oreilles à contribution !















à tous une alimentation de qualité

THÉMATIQUE « JE DÉCOUVRE LES PRODUITS ARDÉCHOIS»

LES PRODUITS ARDÉCHOIS AU FIL DE L'HISTOIRE : Découvrez ou redécouvrez l'histoire alimentaire au travers des goûts et des saveurs des produits ardéchois (le sucré, la salé, l'acide et l'amer). Voyager dans le temps avec l'alimentation des premiers Hommes, l'Antiquité, le Moyen âge, la Renaissance, les Temps modernes...

LES EAUX MINÉRALES : Dégustez et comparez les eaux minérales ardéchoises selon leurs caractéristiques organoleptiques (odeur, saveur, texture et arôme)... une dégustation surpenante et originale!

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES : Observez et identifiez des plantes sauvages de cueillette à l'aide de fiches descriptives. Puis dégustez des produits élaborés à base de plantes sauvages... et devinez !

LA CHÂTAIGNE : Connaissez-vous le vocabulaire spécifique lié à la castanéiculture? Quelles sont les différences entre châtaigne et marron ?... Apprenez les caractéristiques de la châtaigne ainsi que ses diférentes variétés et utilisations.

CHÂTAIGNE ET CHOCOLAT : Découvrez les processus de transformation du cacao en chocolat ainsi que celui de la châtaigne en farine, en pâte ou encore en brisure... puis dégustez et devinez les arômes.

CHÂTAIGNE ET LÉGUMES ANCIENS : Connaissez-vous les légumes anciens présents en Ardèche ? Découvrez les processus de transformation, dégustez des produits finis et devinez quel légume a été utilisé

DU RAISIN AU VIN : Apprenez le processus de fabrication du vin et appréciez ses différents cépages, appellations et terroirs. Initiez-vous à la dégustation et à l'utilisaiton du vocabulaire oenologique.

LES PRODUITS DU MASSIF CENTRAL : Associer un produit à une zone de production... c'est comprendre l'influence des reliefs, des climats sur les productions agricoles et agroalimentaires.

THÉMATIQUE « J'AGIS POUR L'ENVIRONNEMENT»

MÈNE L'ENQUÊTE DANS TON ASSIETTE : Partez à la rencontre des produits du parc naturel régional des Monts d'Ardèche à travers une sensibilisation à l'agriculture durable. Pour cela, vous allez enquêter sur les produits du marché, identifiez et reconnaître la saisonnalité des produits et connaître leurs processus de fabrication (exclusivement à la Maison du parc naturel régional des Monts d'Ardèche à Jaujac).

MIEL & BIODIVERSITÉ : Connaissez-vous la fiche d'identité de l'abeille et le processus de fabrication du miel ? Découvrez-les et apprenez à mieux connaître la situation actuelle pour comprendre la filière apicole.

LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : Deux épreuves pour comprendre que chaque geste compte, pour gaspiller le moins possible, réutiliser et ainsi, mieux consommer.

LA BIODIVERSITÉ À TRAVERS LE GOÛT : Partez à la rencontre du monde des végétaux, des animaux et de la flore microscopique à travers la vue, le toucher, l'odorat et l'ouïe.



















TÉLÉCHARGEZ LE GUIDE DÉTAILLÉ SUR WWW.ARDECHELEGOUT.FR

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

Promouuoir

uotre spécificité autour du tourisme gourmand et responsable

Vous souhaitez développer un tourisme durable autour des saveurs ardéchoises pour ceux qui veulent donner du sens à leurs vacances et à leur consommation?

DÉPLOYER UN TOURISME RESPECTEUX 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

Ardèche





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

400 € HT la journée d'accompagnement. Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOTRE CONTACT: Jeanne Faguier Pasquier 04 75 20 28 08 - jfaguier @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 qua-

lité. 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.

Promouuoir

uotre spécificité alimentaire et agrotouristique

Vous souhaitez développer un évènement convivial de découverte de votre territoire visant à promouvoir l'usage des produits locaux ?

PROPOSER UN ÉVÈNEMENT SAVOUREUX

Balade savoureuse, festival autour des saveurs...

NOTRE OFFRE

- Vous accompagner à la mise en place d'un évènement :
- une balade savoureuse et curieuse à travers des villages, lieux patrimoniaux et gourmands ponctuée d'étapes savoureuses ; entre dégustations, partage d'expériences et secrets de fabrication
 - un festival autour des saveurs : salon gourmand, animations savoureuses, démonstrations culinaires...
- 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 préciser le contenu de l'opération
 - Le suivi du projet en lien avec les partenaires locaux
 - Des animations durant l'opération
 - L'édition de supports de communication

OPTIONS: Cette action peut être couplée avec :

- 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.

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'entreprises mobilisées
- Nombre d'étapes savoureuses proposées
- Nombre de visiteurs
- Nombre de retombées presse

TARIFS

A partir de 357 € HT pour 1/2 journée d'accompagnement en ingéniérie de projet. Nous consulter pour un devis personnalisé.

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







Promouvoir

uotre spécificité alimentaire et agrotouristique

Affichez votre politique en faveur des circuits courts et valorisez vos évènements 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 ce guide :

- · Valorisation des marchés hebdomadaires et évènements de votre territoire
- Présentation détaillée des professionnels entrant dans une démarche qualité sur votre territoire
- Mise en avant de vos évènements savoureux et de votre politique en faveur de l'alimentation responsable
- · Insertion d'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 à partir de 200 € HT

TARIFS HT valables pour les adhérents*	
1 Evènement avec photo ou 1/8 page	200
2 Evènements avec photo ou 1/4 page	360
4 Evènements avec photo ou 1/2 page	583
8 Evènements avec photo ou 1 page	765



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 500 bonnes adresses et rdv savoureux

^{*} Pour les non adhérents et des solutions intermédiaires, nous consulter.

Sensibiliser & former

uos agents

Vous souhaitez diversifier les compétences de vos agents, conforter l'économie du territoire et diminuer l'empreinte carbone en valorisant les circuits de proximité?

MIEUX CONNAÎTRE LE TERRITOIRE, POUR MIEUX LE VALORISER

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
- Connaitre 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, organiser un apéritif / repas ardéchois
- Afficher et faire connaitre son engagement en tant qu'ambassadeur des produits locaux.



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 coeur 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 450 € HT/jour. Produits pour la dégustation inclus. Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

VOTRE CONTACT: Sandra Teyssier 04 75 20 28 08 - steyssier@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 6 heures

Besoins techniques : écran vidéo,

accès Internet

Groupe de 15 personnes maxi.

Sensibiliser & former

uos agents

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

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, différentier 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, connaître leur saisonnalité, partager un moment convivial autour d'une dégustation.



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 450 € HT/jour. Produits pour la dégustation inclus. Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

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

Cibles:

 Les personnes chargées des animations scolaires 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 6 heures

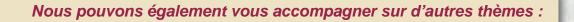
Besoins techniques : écran vidéo,

accès Internet

Groupe de 12 personnes maxi.

Pour aller plus loin

ensemble



- Organiser un apéritif, un buffet, un pique-nique 100% ardéchois
- Mettre en place une offre de tourisme expérientiel
- Bâtir ensemble une stratégie alimentaire de territoire en lien avec les Chambres consulaires

• ...



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, ...

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

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

Téléchargements gratuits sur http://pro.ardechelegout.fr/editions

- · guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois
- guide pratique de l'approvisionnement local
- guide pratique des services à destination des collectivités locales
- liste des produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®





