

COMMUNIQUE DE PRESSE



Mix Foud'Ardèche, émulsion d'idées pour l'alimentation de demain

Avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050, l'alimentation devient un enjeu majeur dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine (source : ADEME).

Mix Foud'Ardèche est un événement collaboratif et participatif qui vise à inventer une alimentation plus responsable. Il est parrainé par Jacques Marcon, chef du restaurant *** Régis et Jacques Marcon à St Bonnet le Froid, qui viendra lancer le départ des équipes. Les 90 participants, issus de 12 départements, vont se réunir durant 3 jours en immersion au cœur d'un des plus savoureux départements de France pour un marathon créatif et festif !

Cet événement est organisé par le Centre du développement agroalimentaire "Ardèche le goût", accompagné par Innovation Patrimoine Ardèche.

Dates : 13, 14, 15 mars 2020 à La Cascade, avenue de Tourne à Bourg St Andéol (Ardèche).

Les mixeurs devront proposer à la fin du week-end, des projets, actions, prototypes, ... répondant aux 6 défis identifiés :

- [Responsabilité & éducation] Chefs en transition
- [Tous concernés] Citoyens dans l'assiette
- [Santé & plaisir] Se nourrir mieux
- [accueil, évènement & circuits courts] Une hospitalité exemplaire à notre table
- [Accessibilité & universalité] Tous bien nourris
- [Alimentation & participation] Un tiers-lieu du goût

Vous pouvez venir assister à cet événement, au moment qui vous convient (programme détaillé ci-après) et vous êtes invités à la présentation publique, le dimanche 15 mars à 15h à La Cascade à Bourg-Saint-Andéol (invitation en pièce jointe) et découvrir en avant-première les projets & prototypes qui auront émergés de cet événement hors-normes.

WWW.MIXFOUDARDECHE.FR

Marie-Pierre Hilaire, directrice // Jeanne Faguiet Pasquier, communication

Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût »
4 avenue de l'Europe unie - BP 321 - 07003 Privas Cedex

Tél : 04 75 20 28 08 - 06 83 39 01 16 - contact@ardechelegout.fr - www.ardechelegout.fr

Le programme détaillé :

Le vendredi 13 après-midi:

- 14h00 lancement et présentation des défis en présence du président du Conseil départemental de l'Ardèche et de Jacques Marcon, chef *** à St Bonnet le froid
- 14h30-16h30 immersion dans la thématique. Les Mixers partent faire leurs « courses d'orientation » à travers le village pour choisir le défi sur lequel ils vont plancher. Durant 2 h, ils vont rencontrer des personnes qui vont évoquer différentes thématiques (l'Ardèche en transition, les marqueurs de l'Ardèche, les produits ardéchois, la saisonnalité ardéchoise, le design de service, le gaspillage alimentaire, la restauration collective...)
- 16h30-17h45 Formation des équipes et choix des défis
- 17h45-18h30 Travail en équipe
- 18h30-19h30 Espace plénière : premiers pitch sur les projets
- 19h30-21h30 Apéro-repaset découverte des vins d'Ardèche animée par Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier
- 21h30-23h00 Travail en équipe

Samedi 14

- 8h00-9h30 Petit-déjeuner en commun et briefing de lancement de la journée
- 9h30-18h00 Travail en équipe (idéation, rencontre des experts, utilisation des ressources à disposition et identification des ressources manquantes, sélection des idées à prototyper, utilisation Fablab, début de prototypage).
- 16h30-18h00 Premier crashtest par équipe : présentation des projets auprès de crashtesteurs qui vont faire un retour de l'expérience utilisateur
- 18h00-19h30 Espace plénière : pitch des projets
- 19h30-21h00 Apéro-repas
- 21h30-23h00 Travail en équipe

Dimanche 15

- 8h00-9h30 Petit-déjeuner en commun et briefing de lancement de la journée
- 9h30-14h00 Travail en équipe (appui des experts, codeurs, utilisation des ressources à disposition au Fablab, prototypage, finalisation des travaux, préparation présentation).
- 11h00-14h00 Crashtest final : présentation par équipe et vérification des prototypes par les crashtesteurs
- 14h00-15h00 Montage des prototypes sur les espaces de présentation au public
- 15h00-17h00 Présentation publique des projets, visite libre des projets et prototypes
- 17h00 Apéro clôture

Moments forts

- Le lancement du Mix par Jacques Marcon, chef du restaurant *** Régis et Jacques Marcon à St Bonnet le Froid
- Les « courses d'orientation » dans Bourg St Andéol pour découvrir le territoire, ses richesses et les projets autour de l'alimentation durable
- Les découvertes des vins d'Ardèche animées par Annie-Françoise Crouzet, maître sommelier, chevalier de l'ordre national du mérite et Mme commerce de France, qui sait créer des moments magiques durant lesquels elle fait partager sa passion avec pédagogie.
- La découverte de la gastronomie ardéchoise avec 3 Chefs Toqués d'Ardèche et Goûtez l'Ardèche® : Claude Brioude, Yann Espenel et Matthieu Méjean
- La découverte des produits ardéchois et des produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche® avec la présence de vignerons et de producteurs
- Les crash-tests
- La présentation publique des projets à l'issue de l'évènement.

Le Mix Foud'Ardèche est financé par l'Etat (FNADT), le Conseil départemental de l'Ardèche et différents partenaires financiers : Mécen'Ardèche, la Caisse d'Epargne Loire Drôme Ardèche, AG2R La Mondiale et Monceau Assurances. De nombreux partenaires (70) se sont mobilisés pour apporter leur contribution humaine ou logistique à cet évènement.