

Transition Éducation Conscience Terroir Transmission Inspiration Responsabilisation Qualité Slowfood Gaspillage Plaisir Équilibre

CONTEXTE

- Le gaspillage est partout: production, transformation, transport, assiette...
- En France, 30 % à 40 % du repas est jeté
- Le gaspillage représente 135 g/repas/personne au collège
- Seulement 3,2 % des aliments de cantine sont bio
 - Loi Egalim: en 2022, les repas servis en restauration collective devront compter 50 % de produits de qualité et durable, dont au moins 20 % de produits bio
 - En Ardèche: 10 Appellations d'Origine Protégée (AOP), 8 Labels Rouges, 11 Indications Géographiques Protégées (IGP), 1 marque collective Goûtez l'Ardèche® avec plus de 450 produits agréés et 4 grossistes labellisés

OBJECTIFS

- Élaborer de nouveaux menus en fonction des ressources du territoire et des envies des consommateurs
- Sensibiliser et impliquer les jeunes et les consommateurs au changement
- Développer l'activité économique et l'emploi
 - Être pionnier, surprenant et novateur pour communiquer plus facilement

Organisé par

ard€ch









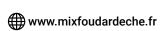
ardêche















Développement Circuit court Tri Économie Valorisant Sain Gaspillage Emploi Territoire à énergie positive Changement Démultipliable

CONTEXTE

- 30 % des transports sont consacrés aux denrées alimentaires
- 4,5 % des terres cultivées sont en bio
- 150 kg/personne/an de nourriture gaspillée
 - L'Ardèche, pionnière sur la transition. Deux Contrats de Transition Écologique (CTE) signés en 2019 dont l'Ardèche
- La ferme ardéchoise, c'est une France en miniature
 - Famille à alimentation positive: 1er défi en France à Lyon 2012-2013, 1 défi en Ardèche en 2014-2015

OBJECTIFS

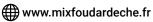
- Mobiliser l'ensemble de la population autour du défi: restaurateurs, producteurs, consommateurs...
- Limiter l'impact sur la qualité de l'air, la qualité de l'eau, la qualité des sols, la biodiversité
- Sensibiliser et développer le pouvoir d'agir des citoyens

Organisé par





Accompagné par









MÉCÈN 'ARDÈCHE







ardêche

Monceau 💥





Bonheur Santé Mutualisation Recette Conservation

Potager

S'inspirer du bon

sens des anciens Production Inventer Plaisir Transformation

- 70 % des produits agricoles français sont transformés
- Une alimentation trop riche en graisses, sucres et protéines animales
- Industrialisation et intensification
- Santé: augmentation des cas d'obésité chez les jeunes
 - L'Ardèche est un département de traditions culinaires ancrées résultant des ressources et cultures locales
- Évolution du climat et des productions agricoles

OBJECTIFS

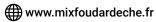
- Identifier les alternatives: légumineuses, légumes secs...
- Connaître la saisonnalité des fruits et légumes
- Favoriser les circuits courts
- Limiter les emballages
- Anticiper les évolutions climatiques
- Allier plaisir et santé
 - Développer l'achat et la consommation des produits bio et issus de l'agriculture raisonnée

Organisé par





Accompagné par









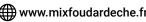














Civisme
Environnement
Savoir-faire
Activité Respect
Volonté Marketing local
Collectivité
Reconnaissance
Qualité
Loisir
Savoir Découverte
Faire État d'esprit
Exemplarité
Économie circulaire

La concentration touristique et les nombreux évènements sportifs et culturels en Ardèche génèrent un impact environnemental (augmentation des déchets...)

Une fréquentation qui ne bénéficie pas suffisamment à la filière alimentaire locale

13 millions de nuitées en 2019 / 670 millions d'euros en 2018 de consommation touristique / 1,6 million d'entrées dans les sites touristiques, 291 000 participants à des évènements sportifs/culturels, +14 % de fréquentation des 6 voies douces

OBJECTIFS

Donner une image positive du département + facteur positif de différenciation

Fournir des débouchés pour les entreprises et les producteurs locaux

Valoriser les démarches alimentaires ardéchoises de qualité et toucher un public nouveau

Être pionnier, surprenant et novateur pour communiquer plus facilement

Proposer des modèles de distribution innovants pour des évènements et un accueil touristique exemplaire

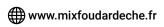
Acquérir de nouvelles pratiques pour encourager le changement alimentaire

Organisé par

Accompagné par













Bien-Être Marchés Solution Bonheur Simplicité Supermarchés Visibilité Budget Prendre le temps Convivialité Connaissance Recyclage Plaisir Lien social Soi-Même Partage Éducation

CONTEXTE

- Système alimentaire inégalitaire
- Points de vente en circuit court peu accessibles
- 8 millions de personnes en France n'ont pas accès à une alimentation adéquate en quantité et en qualité
- En moyenne 4 € par jour/personne sont alloués à l'alimentation
- 15 % des enfants des catégories populaires ne prennent pas de petit-déjeuner
- Taux de pauvreté: 14,4 % en Ardèche / 14 % pour la France
- Les dépenses alimentaires ont progressé de 31 % soit la plus forte progression des secteurs de dépense annuelle de consommation (hors frais de logement)

OBJECTIFS

- Associer les acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire
- Donner accès à tous à une alimentation de qualité
- Proposer une solution accessible à tout public
- Acquérir de nouvelles pratiques pour encourager le changement alimentaire

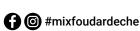
Organisé par

Accompagné par















ardēche









Vitrine de l'Ardèche Tourisme Concept Partage Mutualisation Innovant Expérience Apprentissage Accessibilité Coworking Itinérance Incubateur Co-développement Communauté Vivant Vitrine de l'art de vivre et de savoir-faire Vallée de la Gastronomie

CONTEXTE

1800 tiers lieux existent en France / 21 tiers-lieux ardéchois

Environnements hybrides et sociaux après la maison et le travail

Catalyseurs de volontés citoyennes et collectives

OBJECTIFS

- Initier un lieu d'échange et d'apprentissage
- Valoriser les richesses locales
- Faire émerger des projets innovants sur l'alimentation

Faire ensemble, faire converger des personnes qui ne se seraient jamais rencontrées autour d'enjeux communs

Avoir l'ambition de faire ensemble, hors du cadre

Valoriser les richesses locales auprès des Ardéchois et des touristes

Proposer un lieu de réseau et de ressources pour les professionnels de l'alimentaire

Organisé par

www.mixfoudardeche.fr







Accompagné par



MÉCÈN 'ARDÈCHE













