

DOSSIER DE PRESSE

MIX FOU D'ARDÈCHE



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.

www.mixfoudardeche.fr

Page Facebook
«foudardeche»

#mixfoudardeche

ardèche
LE GOÛT

LES DATES

13, 14, 15 mars 2020 à La Cascade, pôle national des arts du cirque, à Bourg St Andéol (Ardèche).

LE CONCEPT

Pas moins de 100 partenaires sont mobilisés depuis plus d'un an pour organiser durant 3 jours un laboratoire d'idées en Ardèche : se questionner, penser, construire, expérimenter aujourd'hui l'alimentation de demain.

En immersion, en équipe, accompagnés d'experts, les participants (mixers) devront relever les 6 défis proposés et soumettre des idées et des solutions nouvelles. A l'issue de l'événement, les mixers présenteront leurs projets et leurs solutions prototypées. En ressortiront des idées et des outils de médiation innovants donnant à voir et vivre autrement un territoire.

Les 90 participants vont durant 3 jours soit travailler en équipe (mixers), soit aider les équipes (facilitateurs et experts), soit veiller à l'organisation (partenaires et organisateurs).

Transgresser les limites pour favoriser les chemins de traverse !

Il s'agit d'échanger activement avec d'autres aux compétences et savoir-faire très différents. La construction de passerelles inédites entre les métiers de l'alimentaire, de l'art, de la science, des technologies, font pleinement partie des aboutissants grâce auxquels émerge une communauté.



Un laboratoire d'idées sur 3 jours en Ardèche pour se questionner, penser, construire, expérimenter aujourd'hui l'alimentation en 2040.



En immersion, en équipe, accompagnés d'experts, les participants devront relever les défis proposés et soumettre des solutions nouvelles.



En ressortiront des idées et des outils innovants, donnant à voir autrement un territoire, présentés sous forme de pitch de quelques minutes.

DOSSIER DE PRESSE

MIX FOU D'ARDÈCHE



LES OBJECTIFS

Se projeter, anticiper, expérimenter, maquetter et innover pour conserver une longueur d'avance et préparer les changements et adaptations nécessaires.

Permettre la création et le développement d'une communauté collaborative autour de ces défis.

Développer une démarche de mix exemplaire appliquée à l'agroalimentaire pouvant être essaimée sur d'autres territoires.

[innovation – passion – Ardèche – partage – création]

LES DÉFIS

défi #01 : [responsabilité & éducation] les chefs en transition ! qui vise à réfléchir sur le rôle de la restauration traditionnelle et collective et sur les attentes des consommateurs en lien avec les enjeux de demain, tout en ayant un rôle pédagogique.

défi #02 : [accueil, événements & circuits courts] une hospitalité exemplaire à notre table ! Ce défi concerne l'impact des hébergeurs, des sites touristiques, des organisateurs d'évènement et a pour objectif de réfléchir à des pratiques vertueuses en matière d'alimentation pour demain.

défi #03 : [tous concernés] citoyens dans l'assiette ! Dans le cadre de ce défi, l'idée est de mobiliser largement les consommateurs, les professionnels, les élus pour agir ensemble vers la transition alimentaire.

défi #04 : [accessibilité & universalité] tous bien nourris ! Le défi ici est de donner accès à tous à une alimentation de qualité, de saison et de proximité en tenant compte des attentes et des évolutions.

défi #05 : [santé & plaisir] se nourrir mieux ! Ce défi nous concerne tous, comment bien se nourrir demain en gardant la notion de plaisir et en préservant sa santé, en s'inspirant de notre histoire, de notre culture et en se projetant sur les évolutions à venir.

défi #06 : [alimentation & participation] un tiers-lieu du goût ! Dans le cadre de ce défi, l'objectif est d'imaginer un lieu ouvert à tous, exemplaire, solidaire, apprenant et gourmand. Un lieu utile aux consommateurs comme aux professionnels des métiers de bouche, un lieu où ces 2 mondes se rencontrent, échangent et construisent ensemble l'alimentation de demain.

voir détails en annexe

DOSSIER DE PRESSE

MIX FOUD'ARDÈCHE



LE PROGRAMME

Le vendredi 13 après-midi :

- 14h00 lancement du mix Foud'Ardèche en présence de Philippe Costet, président du Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût», de Jacques Marcon, chef *** à St Bonnet le froid et de Laurent Ughetto, président du Conseil départemental de l'Ardèche
- 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

Le 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

Le 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

LES TEMPS 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

DOSSIER DE PRESSE

MIX FOUD'ARDÈCHE



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 vigneron et de producteurs**
- Les **crash-tests**
- La **présentation publique** des projets à l'issue de l'évènement.

ENGAGEMENT TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Le Mix Foud'Ardèche s'inscrit dans la dynamique de la transition écologique, au travers plusieurs axes :

- limitation et gestion des déchets : utilisation de vaisselle, couverts, verres et carafes réutilisables, mise à disposition de serviettes de table en tissu, installation de poubelles de tri sélectif et récupération des déchets par le Syndicat de gestion local, distribution des consignes de tri sélectif, mise à disposition des mixeurs de matières et matériaux issus du recyclage (carton, chutes de supports PVC, imprimés inutilisés devenus papier brouillon, ...), limitation et mutualisation des impressions de documents, réalisation de supports de communication qui seront réutilisés (kakémonos/roll up),

- limitation de la consommation : sollicitation des partenaires pour utiliser l'existant (tours de cou, t-shirts, écocup, gobelets en fibre de bambou, blocs-notes, stylos en matériau biodégradable à base de canne à sucre, tabliers, nappes en tissu, décoration des espaces

- économie sociale et solidaire : confection de sacs en tissu issu du recyclage par L'Atelière, Atelier Chantier d'Insertion (ACI) à Payzac (07)

- relocalisation économique : travail avec des prestataires locaux (imprimeur, graphiste, Atelier Chantier d'Insertion, approvisionnement 100% local pour les 600 repas servis durant l'évènement

- distribution de goodies/cadeaux publicitaires responsables

LES FINANCEMENTS

Cet événement représente un budget de 69 000€.

Il 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.

Page

#4/6

LES 100 PARTENAIRES

Voir page suivante

DOSSIER DE PRESSE

MIX FOU D'ARDÈCHE



LES 100 PARTENAIRES

- 1. Professionnels des métiers de bouche, agriculture, logistique**
FD CIVAM Ardèche
Laiterie Carrier
Marrons Imbert
Les Toqués d'Ardèche (Restaurant Claude Brioude, Restaurant Carabasse du chef Yann Espenel, Restaurant Ferme de la Besse du chef Matthieu Méjean)
Gamon Traiteur
SAS Guèze
ES Vinaigrerie
Lou mouli d'Oli
Spiruline des Monts d'Ardèche
Marron châtaigne
La Glaneuse
Reine des Basaltes
Di nature SAS Trollat
SOVAJ
La Ferme du Châtaignier
La Tradition ardéchoise
Conserverie Marc Sandevour
Cave d'Alba la Romaine
Domaine Notre Dame de Cousignac
Domaine Alain Dumarcher
Mas de Libian
Domaine de Gouye
Brasserie Bourganel
Distillerie Gauthier
Château de la Selve
Cellier des Gorges
Château de Rochecolombe
Mas d'Intras
Domaine Saladin
Ardèche Frais
D'Ardèche et de Saison
Le Chemin des Mûres
Pâtisserie Mommaire
Restaurant Le Clos des Oliviers
Buffel comptoir agricole
Au Panier gourmand
- 2. Distributeurs**
Super U Le Cheylard
- 3. Chambres consulaires,**
Chambre d'Agriculture de l'Ardèche
Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ardèche
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche
- 4. Collectivités**
Etat (FNADT)
DIRECCTE UD Ardèche
Syndicat Mixte Pays Ardèche Méridionale / Bistrots de Pays
PNR des Monts d'Ardèche / LEADER ARDECHE3
Conseil départemental - Service éducation - Service Communication - SDEA
Communauté de communes Bassin d'Aubenas
Communauté de communes DRAGA
Mairie de Bourg St Andéol
- 5. Jeunes, étudiants, enseignants**
Lycée Agro technologique Annonay
Lycée Hôtelier Marie Rivier
EPITECH - Lyon
- 6. Partenaires ESS, insertion**
Projet Jardin / Maraichage ACI secteur Aubenas ATOUTS BOUT D'CHAMPS
AMESUD
- 7. Recherche**
CERMOSEM UGA
INRAE
- 8. Consommateurs**
UFC QUE CHOISIR
- 9. Associations régionales**
Association régionale des industries alimentaires
- 10. Associations locales**
Agence des Métiers d'art de l'Ardèche
Emerveillés par l'Ardèche
FD Civam
Agribio Ardèche
Banque alimentaire
- 11. Emploi, formation**
MDEF Ardèche Méridionale
DIRECCTE UD 07
- 12. Experts tourisme**
Agence départementale du tourisme de l'Ardèche
Gites de France Ardèche
Office de tourisme DRAGA

DOSSIER DE PRESSE

MIX FOU D'ARDÈCHE



Office de tourisme Cévennes d'Ardèche

13. Experts communication, événementiel

Les Ateliers Voisin
MODJO Production

14. Experts environnement, énergie, déchets
SICTOBA
SYPP

15. Experts technologie, propriété intellectuelle, architecture

Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement de l'Ardèche (CAUE)

LABO.VE Le Cheylard

Galia Partners

C'PRO

Matal Aubenas

16. Experts innovation, protéines végétales, formulation recettes, technologie alimentaire

Pôle TERRALIA-PASS

Vegepolys Valley

TERRES UNIVIA, interprofession des huiles et protéines végétales

NOVAM

Novalim Alimentec

Cluster Bio

Very Foody

17. Experts animation artistique

Compagnie Zinzoline

La Cascade

18. Experts stratégie de territoire, stratégie alimentaire, sensibilisation/pédagogie alimentaire

Figeacteurs

Pétale 07

19. Partenaires financiers

Caisse d'Épargne Loire Drôme Ardèche

AG2R La Mondiale

Mécén'Ardèche

Monceau Assurances

20. Médias

Radio France Bleu 26 07

TV 07

Radio M

Page

#6/6



Organisé par

ardèche
LE GOÛT

www.mixfouardèche.fr

Accompagné par

INNOVATION & PATRIMOINES
Ardèche

[f](#) [@](#) #mixfouardèche