ÉMULSION D'IDÉES

POUR L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Mix foud' Ardèche

Défi #4

ACCUEIL, ÉVÈNEMENT & CIRCUITS COURTS

UNE HOSPITALITÉ EXEMPLAIRE À NOTRE TABLE

Et si, en Ardèche, chaque accueil touristique et chaque évènement devenaient un modèle d'alimentation saine, locale et zéro déchet

www.mixfoudardeche.fr

Page Facebook «foudardeche»

#mixfoudardeche

INSPIRATIONS

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

CONTEXTE

- 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

ardèche
LE GOÛT

MIX FOUD'ARDÈCHE

DÉFI #4

TITRE

« LA ROUTE DU GOÛT D'ARDÈCHE »

FORMALISATION DE LA PROBLÉMATIQUE PAR LES MIXERS

Comment peut-on initier de bonnes pratiques de consommation ?

RÉSUMÉ

Le projet consiste à aménager un camion qui a deux fonctionnalités. D'une part, celui-ci est collecteur de produits auprès des producteurs locaux et d'autre part, il est distributeur de ces produits sur les lieux événementiels (événements culturels et sportifs) et touristiques. Dans un objectif de promouvoir le terroir ardéchois et de créer un espace mobile de découverte de la gastronomie ardéchoise et d'approvisionnement de produits ardéchois.

INITIATIVE PROPOSÉE

Aménagement d'un camion et conception d'une application à double interface.

LA OU LES CIBLE(S) DU PROJET

- les utilisateurs : les touristes et les locaux
- les producteurs et les restaurateurs ardéchois
- les lieux événementiels (événements culturels et sportifs) et touristiques (sites touristiques, lieux d'hébergement)

www.mixfoudardeche.fr

Page Facebook «foudardeche»

#mixfoudardeche

DÉFI #4

MIX FOUD'ARDÈCHE

DESCRIPTION

Ce projet se mettrait en place à l'aide d'un camion agencé comme une épicerie. Il a pour objectif de se déplacer sur tout le territoire ardéchois et de moduler son parcours selon ses besoins. En effet, ce camion est à la fois un collecteur de produits locaux et un distributeur de ces mêmes produits lors des événements et dans des sites touristiques. C'est un camion équipé, customisé, pratique et attractif. Il est envisagé d'avoir un camion écologique, électrique ou autre, avec récupération d'eau de pluie, des panneaux solaires, … Il sera équipé de petits livrets « écolo » avec la liste des producteurs, restaurateurs et artisans à visiter et les bons gestes en Ardèche pour recycler ses déchets.
La vocation du camion itinérant est de tendre vers le zéro déchet. Pour cela, grand nombre de produits seront disponibles en vrac, avec la possibilité pour le consommateur de venir avec ses propres contenants ou d'utiliser des emballages consignés ou responsables (couverts, barquettes sacs recyclables et biodégradables).

Au niveau de son aménagement, les produits seront rangés par catégories à savoir :
- au fond à gauche : les biscuits, pain, lait et produits en vrac
- au fond à droite : la charcuterie et les boissons (sans et avec alcool)
- au fond au milieu : l'huile et le vinaigre
- au début à gauche : les surgelés et produits frais
- au début à droite : les glaces, yaourts et fromages
- à l'extérieur : les fruits et légumes

Un écran dans le camion aura pour objectif de diffuser des témoignages de producteurs, la réalisation de recettes par des restaurateurs, ….
De plus, ce camion est accompagné d'un écran tactile sur son côté. Cet écran est un outil qui liste l'ensemble des produits disponibles dans le camion, les événements et sites touristiques ardéchois, le parcours que fait le camion et il possède également des fiches recettes insolites. Ces fiches recettes, seront sur la base de suggestions de plats à partir de plusieurs ingrédients que le consommateur peut acheter au sein du camion.
Le camion affichera également des visuels publicitaires présentant ce concept, avec un QR code. Ce QR code permettra aux consommateurs d'accéder à un site internet présentant ce concept de camion (présentation du projet, parcours du camion, services proposés, menu du jour, dates d'événements prochainement visités, …).

Cette application a une double interface :
- une « entrée » à destination du commerçant et de ses fournisseurs en produits locaux (pour assurer le réapprovisionnement),
- une seconde « entrée » pour les usagers/les consommateurs (pour communiquer sur les prochains lieux de vente).

La base de données comportera un certain nombre d'informations, notamment la liste des producteurs locaux afin de permettre au camion de se réapprovisionner lorsque ce sera nécessaire.
La logique ici est de privilégier les circuits courts (c'est-à-dire de se servir directement auprès du producteur).

DÉFI #4

MIX FOUD'ARDÈCHE

CONCLUSION

Ce projet a pour objectif premier de proposer des produits locaux aux consommateurs en limitant les emballages. Mais aussi d'informer et de conseiller les consommateurs à l'aide de l'application et de l'écran tactile sur le camion.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

A terme, une ouverture serait possible sur des propositions à faire sur le menu du jour par exemple en lien avec des chefs qui seraient des restaurateurs ardéchois. Egalement créer des événements autours du bien manger, dans les villages, avec un chef ardéchois (avec l'exemple de top chef), un vigneron, un producteur, ... à mettre à l'honneur.

BRAVO AUX MIXERS DE CETTE ÉQUIPE

- Polyvalent, bidouilleur, usager : Aïssatou Sarr, Isabelle Sachwald
- Communicant : Cyril Lavergne
- Artiste : Sabine Morlat
- Développeur : Sélène Mouriaux
- Facilitateur : Isabelle Riou

Organisé par
www.mixfoudardeche.fr
Accompagné par
#mixfoudardeche