

RESPONSABILITÉ & ÉDUCATION

CHEFS EN TRANSITION!

Et si, en Ardèche, les cuisiniers devenaient des ambassadeurs de la transition alimentaire en restauration traditionnelle comme collective

INSPIRATIONS

Transition
Éducation
Conscience
Transmission
Terroir
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

Accompagné par



www.mixfouardedeche.fr

[f](https://www.facebook.com/mixfouardedeche) [@](https://www.instagram.com/mixfouardedeche) #mixfouardedeche



Défi #2

TOUS CONCERNÉS

CITOYENS DANS L'ASSIETTE

Et si, en Ardèche, on inventait un défi collectif alimentaire pour réduire nos impacts environnementaux

INSPIRATIONS

Développement
 Circuit court **Tri**
 Valorisant **Économie** Sain
Simple 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 :
 1^{er} 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



www.mixfouardedeche.fr

[f](https://www.facebook.com/mixfouardedeche) [@mixfouardedeche](https://www.instagram.com/mixfouardedeche)

SANTÉ & PLAISIR

SE NOURRIR MIEUX

Et si, en Ardèche, on s'inspirait des cultures locales pour réinventer une alimentation de plaisir responsable

INSPIRATIONS

Bonheur
Santé Mutualisation
Recette Conservation
Potager
S'inspirer du bon sens des anciens
Inventer Production
Transformation Plaisir

CONTEXTE

- | 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

ardèche
LE GOÛT

INNOVATION & PATRIMOINES
Ardèche

www.mixfouardedeche.fr

[f](https://www.facebook.com/mixfouardedeche) [@mixfouardedeche](https://www.instagram.com/mixfouardedeche)



ardèche
LE DÉPARTEMENT

MÉCÈN'ARDÈCHE
FONDS DE DOTATION

AG2R LA MONDIALE

Monceau
ASSURANCIAS



CAISSE D'ÉPARGNE
LOIRE DRÔME ARDÈCHE



CCI ARDÈCHE



BOURCULTURES
ET TERRITOIRES
D'AMBIÈRE



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

INSPIRATIONS

Civisme
Environnement
Savoir-faire
Activité Respect
Volonté Marketing local
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

Organisé par

Accompagné par

ardèche
LE GOÛT

INNOVATION & PATRIMOINES
Ardèche



www.mixfouardedeche.fr

[f](https://www.facebook.com/mixfouardedeche) [@mixfouardedeche](https://www.instagram.com/mixfouardedeche)

ACCESSIBILITÉ & UNIVERSALITÉ

TOUS BIEN NOURRIS

Et si, en Ardèche, l'alimentation locale devenait accessible à tous les publics

INSPIRATIONS

Bien-Être Marchés
 Solution
 Bonheur Simplicité
 Supermarchés
 Visibilité
 Budget Santé
 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 (ESS)
- | 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



www.mixfouardedeche.fr

[f](https://www.facebook.com/mixfouardedeche) [@mixfouardedeche](https://www.instagram.com/mixfouardedeche)



Défi #6



ALIMENTATION & PARTICIPATION

UN TIERS-LIEU DU GOÛT

Et si, en Ardèche, on imaginait un lieu unique, vivant, valorisant les initiatives gustatives vertueuses du territoire

INSPIRATIONS

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

CONTEXTE

- | 1 800 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

Accompagné par



www.mixfouardedeche.fr

#mixfouardedeche