

# Services à destination des collectivités territoriales

Le Centre du développement agroalimentaire,  
des compétences spécifiques et 20 ans d'expérience  
en valorisation de l'agroalimentaire sur le territoire ardéchois



Imprimer sur format réduit, c'est le début de la transition !

# Un outil à votre service

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » travaille depuis plusieurs années avec les Communautés de communes, les offices de tourisme et les municipalités afin de mettre en place des actions contribuant au **maintien et à la création d'emplois** agricoles, agroalimentaires et agrotouristiques, **confortant l'économie du territoire** en favorisant l'utilisation de **produits locaux** ou encore permettant de **promouvoir** le territoire et en développant la **dimension pédagogique dans l'alimentation**.

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » a été créé en 2009 par les Chambres consulaires du département et sur l'impulsion du Conseil départemental de l'Ardèche.

C'est l'émanation de l'association de gestion de la marque collective Goûtez l'Ardèche® lancée en 1994. Cette structure totalise plus de **20 ans d'expérience** en gestion de projets collectifs au service de la filière alimentaire ardéchoise.

## Ardèche le goût :

- REPRÉSENTE plus de **200 adhérents et un réseau de 1000 entreprises** : agriculteurs, artisans, PME, restaurants, traiteurs, grossistes, commerces ardéchois,
  - BÉNÉFICIE du soutien technique des **3 Chambres consulaires et de 60 partenaires**,
  - GÈRE la marque collective **Goûtez l'Ardèche®** qui regroupe 450 produits rigoureusement sélectionnés, 96 cahiers des charges et réalise plus de 5 millions d'euros de chiffre d'affaires,
  - PROMEUT le tourisme gourmand en Ardèche via la démarche **Les Etapes savoureuses d'Ardèche®** qui rassemble aujourd'hui 200 activités agréées sur des engagements qualité valorisées sur un site Internet dédié et par une signalétique spécifique,
  - ORGANISE des opérations collectives de commercialisation ou en lien avec la restauration pour la valorisation des produits locaux,
  - DIFFUSE l'annuaire **www.ardeche.agroalimentaire.fr** et des **guides pratiques** mettant en réseau tous les intervenants de l'alimentaire ardéchois et stimulent les approvisionnements en circuit court,
  - ÉDITE le guide « **Miam Miam** » à 30 000 ex. qui recense plus de 500 adresses pour inciter à consommer localement, des sites Internet,
  - GÉNÈRE plus de 100 parutions presse/an, diffuse des informations/newsletters assurant la promotion de nos savoir-faire et de nos territoires,
- 
- A ORGANISÉ le **Mix Foud'Ardèche**, événement collaboratif & innovant ayant mobilisé **plus de 180 personnes**, sur le thème de **l'alimentation de demain en Ardèche**,
  - A ANIMÉ le **Car Foud'Ardèche**, support de découverte itinérant, visant à faire découvrir la filière alimentaire de manière ludique et pédagogique (42 000 scolaires et visiteurs sur 3 ans),
  - A COORDONNÉ la gestion d'un pôle d'excellence rurale ayant permis aux entreprises de dégager **plus de 1 500 000 € de chiffre d'affaires en 3 ans et de créer 14 emplois**.



Rencontrons-nous  
et construisons ensemble des actions durables & savoureuses !

# Sommaire

## Un panel d'actions structurantes pour vous accompagner à la transition alimentaire :

**Conforter & contribuer**  
à l'emploi en développant les circuits de proximité

3

**Promouvoir & amplifier**  
vos spécificités alimentaires et agrotouristiques

6

**Sensibiliser & informer**  
à une alimentation durable & responsable

9

**Adhérer**  
au Centre du développement agroalimentaire «Ardèche le goût»

13

**Aller plus loin**  
ensemble

14



# Conforter & contribuer

à l'emploi en développant les circuits de proximité



*Vous souhaitez dynamiser l'activité économique de votre territoire, aider vos restaurateurs, producteurs et commerçants à proposer du local toute l'année ?*

## AUGMENTER LA VISIBILITE ET L'USAGE DES PRODUITS ARDÉCHOIS

Grâce à la marque « Goûtez l'Ardèche »

### NOTRE OFFRE

- Un accompagnement clé en main pour vos restaurants, producteurs, commerces, sites touristiques et événements :
  - Une réunion d'information pour présenter la marque Goûtez l'Ardèche, les outils d'approvisionnement local, les conditions d'obtention, les contrôles, les bénéfices pour les entreprises et les consommateurs
  - Une prospection ciblée (enquête, mailing, phoning, RDV...)
  - Un accompagnement des acteurs à l'approvisionnement local et à l'engagement qualité (recherche de fournisseurs locaux, solutions logistiques, diagnostic en entreprise, accompagnement personnalisé, ...)

**OPTION :** Cette action peut être couplée avec un volet médiatisation : conférence de presse de lancement et de clôture de l'action.

### MODALITÉS

Accompagnement des entreprises à l'approvisionnement local, avec ou sans engagement dans la marque Goûtez l'Ardèche. Opération sur 6 mois à 1 an. Organisation coordonnée par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI, la Chambre de métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture.

### INDICATEURS DE RÉSULTATS

- Nombre d'entreprises accompagnées et proposant des produits locaux.
- Nombre d'entreprises sélectionnées par Goûtez l'Ardèche.
- Nombre de retombées presse.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14). Coût des journées supplémentaires : 500 € HT/jour pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 400 € HT, pour les collectivités adhérentes). 5 jours permettent d'accompagner 5 à 10 entreprises locales. Nous consulter pour un devis personnalisé.

**VOTRE CONTACT :** Sandra Teyssier - 04 75 20 28 08 - [steysier@ardechelegout.fr](mailto:steysier@ardechelegout.fr)



« Nous sommes devenus adhérents à Goûtez l'Ardèche®, parce que nous avons à cœur de travailler des produits de qualité, que nous souhaitons valoriser cet engagement quotidien et aider les consommateurs dans leur choix »

Valérie & Noël SIKORZINSKI,  
restaurant Les Marronniers à Saint-Sauveur-de-Montagut

Action adaptable à vos besoins.

- Identification et valorisation des professionnels agréés.
- Sélection des producteurs, entreprises et restaurants qui utilisent les ressources locales.
- Outils de communication pour valoriser votre démarche auprès des consommateurs.
- Révéler vos valeurs économiques, environnementales, sociales, culturelles ou pédagogiques à travers les produits de votre territoire.
- Expertise technique des Chambres consulaires et d'Ardèche le goût

# Conforter & contribuer

à l'emploi en développant les circuits de proximité



*Vous souhaitez encourager la consommation de proximité et développer le nombre de restaurateurs valorisant les produits locaux ?*

## INVITER À MANGER LOCAL

Avec l'opération « l'Ardèche s'invite au menu »

### NOTRE OFFRE

- Un événement d'1 à 2 semaines valorisant les restaurants du territoire proposant un menu local.
- Un accompagnement clé en main pour vos restaurateurs :
  - Une réunion technique de préparation
  - Une réunion d'information pour présenter le contenu et les avantages de l'opération aux restaurateurs
  - Une aide à l'approvisionnement local pour la réalisation des menus
  - Une logistique facilitée durant l'opération
  - La réalisation de supports de communication (affiches, flyers, menus,...)
  - Le suivi administratif, une réunion de bilan

**OPTIONS :** Cette action peut être couplée avec un volet médiatisation :

- conférence de presse de lancement et de clôture de l'action
- publicité : encart version Fémina ou TV Mag du Dauphiné Libéré, spots radio France Bleu Drôme Ardèche, ...

### MODALITÉS

Préparation : 6 mois en amont. Opération sur 1 à 2 semaines.

Périmètre de l'action : communes, communautés de communes, ...

Organisation coordonnée par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI et la Chambre d'agriculture.

### INDICATEURS DE RÉSULTATS

- Nombre de restaurateurs participants (de 6 à 12).
- Nombre d'outils de communication développés.
- Nombre de retombées presse.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14).

A partir de 1 700 € HT (prévoir un budget supplémentaire -à définir ensemble- pour le volet communication : flyers, affiches, banderoles, encarts pub et annonces radio).

Nous consulter pour un devis personnalisé.

**VOTRE CONTACT :** Sandra Teyssier

04 75 20 28 08 - [steysnier@ardechelegout.fr](mailto:steysnier@ardechelegout.fr)

« Cette opération est bien appréciée par les clients, elle est simple à réaliser donc à renouveler ! »

Thierry VEYRENCHÉ,  
restaurant La Boucherie Thierry à Le Teil



**L'ARDÈCHE S'INVITE AU MENU !**  
DES RESTAURATEURS ET DES PRODUCTEURS vous invitent à manger local

**ARDÈCHE RHÔNE COIRON**  
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

**LES RESTAURANTS PARTICIPANTS**

- LE RELAIS DU BUIS D'APS  
ALBA-LA-ROMAINE  
04 75 52 41 10
- HOTEL ROSE DES VENTS  
BAIX  
04 75 85 80 64  
Brunch du dimanche et petits-déjeuners uniquement
- LE RESTAU DE CRUAS  
CRUAS  
04 75 51 41 12
- AU PETIT ZESTE  
LE TEIL  
09 81 72 45 19
- BISTRO REGAIN  
LE TEIL  
06 41 20 52 26
- LA BOUCHERIE THIERRY  
LE TEIL  
04 75 00 02 22
- LA FOURCHETTE  
LE TEIL  
04 75 49 06 83
- RAVIOLES & CO  
LE TEIL  
06 85 43 10 80
- RESTAURANT LE G  
LE TEIL  
04 75 04 53 77
- BISTRONOMA  
MEYSSE  
04 69 26 11 48
- LE MARMITROLL  
MEYSSE  
04 75 01 53 88
- LOU MAGNAN  
SAINT-THOMÉ  
04 75 53 50 59
- LA TABLE DU BARRÈS  
SAINT-VINCENT-DE-BARRÈS  
04 75 30 02 94

vente à emporter sur réservation

LA SEMAINE DU GOÛT  
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

ardèche LE DÉPARTEMENT

Ardèche Rhône Coiron

Prolongez l'expérience toute l'année sur [www.lesetapessavoureuses.fr](http://www.lesetapessavoureuses.fr)

# Conforter & contribuer

à l'emploi en développant les circuits de proximité



*Vous souhaitez mettre en avant les productions locales dans le cadre de vos événements ?*

**VALORISER L'ÉCONOMIE DE PROXIMITÉ EN RENFORÇANT L'USAGE DES CIRCUITS DE PROXIMITÉ** avec des produits ardéchois lors de vos événements

## NOTRE OFFRE

- Aide à l'approvisionnement local et à la construction de repas, goûters, ravitaillements, ...
- Recherche d'entreprises partenaires
- Personnalisation de supports de communication (menu, affiche, ...)
- Si nécessaire, mise en relation avec des traiteurs locaux

**OPTIONS :** Cette action peut être associée à :

- des ateliers et animations - voir page 9 & 10

## MODALITÉS

Préparation : 3 à 6 mois en amont.

## TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14).

Coût des journées supplémentaires : 500 € HT/jour pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 400 € HT, pour les collectivités adhérentes). 5 jours permettent d'accompagner 5 à 10 entreprises locales. Nous consulter pour un devis personnalisé.

**VOTRE CONTACT :** Jeanne Faguiet Pasquier - 04 75 20 28 08 - [jfaguiet@ardechelegout.fr](mailto:jfaguiet@ardechelegout.fr)

« Grâce à l'appui d'Ardèche le goût, nous proposons depuis le début, un repas d'après course à base de produits locaux à plus de 700 personnes, sans changement de tarif.  
Et maintenant, nous volons de nos propres ailes ! »



Sabine DAMIENS,  
Triathlon des Gorges de l'Ardèche



- Respect de vos partenariats antérieurs avec des entreprises.
- Mise en relation avec des entreprises et traiteurs, en priorité, de votre territoire.
- Mise à disposition du guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois.
- Outils de communication pour valoriser votre démarche auprès du public de vos événements.

# Promouvoir & amplifier

## vos spécificités alimentaires et agrotouristiques



*Vous souhaitez développer un tourisme durable autour des saveurs ardéchoises pour ceux qui veulent donner du sens à leurs vacances et à leur consommation ?*

### DÉPLOYER UN TOURISME RESPECTUEUX AU GOÛT UNIQUE

Avec la marque « Les étapes savoureuses Ardèche »

#### NOTRE OFFRE

- Un accompagnement clé en main pour vos restaurants, producteurs, artisans, commerces, sites touristiques et événements :
  - Une réunion pour présenter la marque Les étapes savoureuses Ardèche, les conditions d'obtention, les bénéfices pour les entreprises et les avantages collatéraux pour votre territoire
  - Une prospection ciblée (mailing, phoning, RDV...)
  - Un accompagnement des entreprises à la mise en place d'une offre touristique (visites, dégustations, événements, ...)

#### OPTION : Cette action peut être couplée :

- avec un volet médiatisation : conférence de presse de lancement et de clôture de l'action.
- avec un événement «portes ouvertes» (ex : découvrez Les étapes savoureuses lors de la Semaine du goût)
- avec une formation des professionnels à l'accueil
- avec la mise en place d'une offre agrotouristique sur votre territoire (séjour, rallye, circuit, ...) et d'une signalétique spécifique

#### MODALITÉS

Accompagnement des entreprises, avec ou sans engagement dans la marque Les étapes savoureuses. Opération sur 6 mois à 1 an. Organisation coordonnée par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI, la Chambre de métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture.

#### INDICATEURS DE RÉSULTATS

- Nombre d'entreprises accompagnées.
- Nombre d'entreprises sélectionnées par Les étapes savoureuses.
- Nombre de retombées presse.

#### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14). Coût des journées supplémentaires : 500 € HT/jour pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 400 € HT, pour les collectivités adhérentes). 5 jours permettent d'accompagner 5 à 10 entreprises locales. Nous consulter pour un devis personnalisé.

**VOTRE CONTACT :** Jeanne Faguiet Pasquier  
04 75 20 28 08 - [jfaguiet@ardechelegout.fr](mailto:jfaguiet@ardechelegout.fr)

« Grâce aux Etapes savoureuses d'Ardèche, j'officialise mon engagement de tous les jours envers mon terroir et nos produits ardéchois. Dans mes dégustations, je mets en avant mes vins alliés à des produits de qualité. Le contact direct est essentiel pour transmettre nos valeurs ».



Ludovic WALBAUM  
Domaine du Colombier à Vallon Pont d'Arc



Bénéficier d'une promotion multi-canal (site internet, réseaux sociaux, vidéos, dossier de presse, réception d'influenceurs, ...)

Maintenir une activité créatrice de valeur ajoutée fixée localement par le développement des circuits courts et du tourisme gourmand.

Promouvoir l'agriculture et les productions du territoire ainsi que les entreprises de transformation, les manifestations et les restaurants valorisant les matières premières locales.

Drainer les visiteurs sur l'ensemble du territoire en leur proposant des idées de lieux savoureux à découvrir, souvent ouverts à l'année.

# Promouvoir & amplifier

## vos spécificités alimentaires et agrotouristiques



*Vous souhaitez développer un évènement convivial ou un circuit de découverte de votre territoire visant à promouvoir l'usage des produits locaux ?*

## PROPOSER UN ÉVÈNEMENT OU UN CIRCUIT GOURMAND

Balade savoureuse, festival autour des saveurs...

### NOTRE OFFRE

- Vous accompagner à la mise en place d'un événement ou d'un circuit :
  - une balade savoureuse et curieuse à travers des villages, lieux patrimoniaux et gourmands ponctuée d'étapes savoureuses ; entre dégustations, partage d'expériences et secrets de fabrication
  - un festival autour des saveurs : salon gourmand, animations savoureuses, démonstrations culinaires...
- Un accompagnement clé en main pour mettre en place l'opération avec les associations de votre territoire :
  - L'organisation d'une réunion d'information sur votre territoire afin de préciser le contenu de l'opération
  - Le suivi du projet en lien avec les partenaires locaux
  - Des animations durant l'opération (en fonction des besoins)
  - L'édition de supports de communication

**OPTIONS :** Cette action peut être couplée avec :

- une conférence de presse de lancement et de clôture de l'action
- actions de communication : encarts presse, spots radio, vidéos...

### MODALITÉS

Préparation : 3 à 6 mois en amont.

Organisation éventuellement coordonnée par une/des associations de votre territoire, accompagné(e)s par Ardèche le goût en partenariat avec la CCI, la Chambre des métiers et de l'artisanat et la Chambre d'agriculture.

### INDICATEURS DE RÉSULTATS

- Nombre d'événements ou circuits mis en place
- Nombre d'entreprises mobilisées
- Nombre d'étapes savoureuses proposées
- Nombre de visiteurs
- Nombre de retombées presse

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14).

Coût des journées supplémentaires : 500 € HT/jour pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 400 € HT, pour les collectivités adhérentes).

Nous consulter pour un devis personnalisé.



**VOTRE CONTACT :** Jeanne Faguiet Pasquier  
04 75 20 28 08 - [jfaguiet@ardechelegout.fr](mailto:jfaguiet@ardechelegout.fr)

# Promouvoir & amplifier

## vos spécificités alimentaires et agrotouristiques



*Affichez votre politique en faveur des circuits courts et valorisez vos évènements dans un support impactant, diffusé sur tout le territoire auprès du grand public ?*

### FIGURER DANS LE CARNET DE ROUTE DES PRODUITS ARDÉCHOIS

Avec le guide « Miam Miam » ; + de 500 bonnes adresses pour consommer local

#### NOTRE OFFRE :

Plusieurs options de visibilité dans ce guide, édité à 30 000 ex :

- Valorisation des marchés hebdomadaires et évènements de votre territoire
- Présentation détaillée des professionnels entrant dans une démarche qualité sur votre territoire
- Mise en avant de vos évènements savoureux et de votre politique en faveur de l'alimentation responsable
- Insertion d'encart publicitaire

**OPTIONS :** Cette action peut être couplée avec un volet médiatisation de lancement du carnet de route sur votre territoire



#### MODALITÉS

Le guide est valable 1 an et réédité chaque année.  
Mise à disposition de 500 exemplaires pour diffusion par vos soins.  
Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

#### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14) et d'encarts gratuits dans le guide Miam Miam.  
Coût des journées supplémentaires : 500 € HT/jour pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 400 € HT, pour les collectivités adhérentes).  
Nous consulter pour un devis personnalisé.



TARIFS HT	EPCI adhérente	EPCI non adhérente
1 Evènement avec photo ou 1/8 page	200	250
2 Evènements avec photo ou 1/4 page	360	450
4 Evènements avec photo ou 1/2 page	583	729
8 Evènements avec photo ou 1 page	765	956



ex de pages de publicité insérées au nom de collectivités

**VOTRE CONTACT :** Jeanne Faguiet Pasquier - 04 75 20 28 08 - [jfaguiet@ardechelegout.fr](mailto:jfaguiet@ardechelegout.fr)

! Edition annuelle de 30 000 exemplaires

Diffusion dans les offices de tourisme, collectivités, hébergeurs, sites touristiques et chez les professionnels de l'alimentaire

Accessible en téléchargement gratuit sur [www.lesetapessavoureuses.fr](http://www.lesetapessavoureuses.fr) et sur les réseaux sociaux

Référencement de plus de 500 bonnes adresses et rdv savoureux

# Sensibiliser & informer

à une alimentation durable & responsable



*Vous souhaitez favoriser l'éducation au goût afin d'ancrer durablement des comportements alimentaires responsables et valoriser le patrimoine gastronomique ardéchois ?*

## ALLIER PATRIMOINE GOURMAND ET CONSOMMATION RESPONSABLE

Avec les ateliers pédagogiques «L'éveil des sens», « Découvrir les produits » et «J'agis pour l'environnement»

### NOTRE OFFRE

- Organisation d'ateliers pédagogiques autour des 5 sens, de la biodiversité, de la saisonnalité, de l'agriculture & de l'alimentation durable, des produits de proximité et de qualité, de l'équilibre alimentaire, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, assurés par l'animateur d'Ardèche le goût
- Fourniture des matières premières et mise à disposition du matériel

### OPTION :

- Sur demande, accompagnement personnalisé dans l'élaboration de projets spécifiques (projets/ thématiques pédagogiques) et adaptation des contenus au public cible (crèches, personnes dépendantes, EHPAD, handicaps, ...)

### MODALITÉS

Public cible : crèches, scolaires, centres de loisirs, maisons de retraite, événements, ...

Animation sur 1/2 journée (3h) ou 1 journée (6h), incluant 1h d'installation.

Pour la qualité de l'animation, groupes limités à 15 personnes. Au-delà, dédoublement de l'animation en sous-groupes.

La prestation comprend l'encadrement, le matériel, le déplacement et la préparation.

3 ateliers au choix parmi la liste ci-dessous.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14).

Coût des journées supplémentaires : 279 € HT la demi-journée pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 223 € HT, pour les collectivités adhérentes). Produits pour la dégustation inclus.

Nous consulter pour un devis personnalisé.

## 1. THÉMATIQUE « J'ÉVEILLE MES SENS »

**LES YEUX FERMÉS** : Reconnaître grâce à leurs formes & textures des aliments.

**LES SAVEURS ÉLÉMENTAIRES** : Goûter et deviner les saveurs, partager ses sensations, les décrire et y associer les organes des sens.

**EN TOUTES SAISONS** : Observer, chercher, découvrir et mémoriser l'importance des saisons dans l'élaboration des produits ardéchois.

**Et aussi** : Des saveurs pleines de nuances, au pays des odeurs & des arômes, devine-moi sans me toucher, l'exploration par les sons.



# Sensibiliser & informer

à une alimentation durable & responsable



## 2. THÉMATIQUE

### « JE DÉCOUVRE LES PRODUITS ARDÉCHOIS »

**LA PLACE DE MARCHÉ** : Jouer à une chasse aux «merveilles» de l'Ardèche, avec ses 5 sens, pour découvrir les produits alimentaires emblématiques.

**LA CHÂTAIGNE** : Apprendre le vocabulaire de la castanéculture, les variétés, les utilisations, les différences entre châtaigne et marron.

**LES PRODUITS AU FIL DE L'HISTOIRE** : Voyager dans le temps avec l'alimentation des premiers Hommes, l'Antiquité, le Moyen âge, la Renaissance, les Temps modernes...

**Et aussi** : Les eaux minérales, plantes sauvages comestibles, châtaigne & chocolat, châtaigne & légumes anciens, du raisin au vin, les produits du massif central.



## 3. THÉMATIQUE

### « J'AGIS POUR L'ENVIRONNEMENT »

**MÈNE L'ENQUÊTE DANS TON ASSIETTE** : Enquêter sur les produits du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche à travers une sensibilisation à l'agriculture durable, identifier la saisonnalité et connaître leurs processus de fabrication (exclusivement à la Maison du PNR à Jaujac).

**LE VOYAGE VIRTUEL** : Voyager au gré des saisons et des productions pour une immersion dans les paysages ardéchois, grâce à un film.

**LA CHASSE AU GASPILLAGE** : Apprendre à consommer plus responsable, en équipe, dès la réalisation des courses, en passant par le rangement des denrées alimentaires « comme à la maison », en élaborant des recettes et en réutilisant « les restes ».

**Et aussi** : Miel & biodiversité, la biodiversité à travers le goût



**TÉLÉCHARGEZ LE CATALOGUE COMPLET DES ANIMATIONS SUR**  
<https://ardechelegout.fr/a-la-decouverte-du-gout-et-des-produits-ardechois/>  
**VOTRE CONTACT** : Sandra Teyssier - 04 75 20 28 08 - steyssier@ardechelegout.fr



# Sensibiliser & informer

à une alimentation durable & responsable



*Vous souhaitez diversifier les compétences de vos agents, conforter l'économie du territoire et diminuer l'empreinte carbone en valorisant les circuits de proximité ?*

## MIEUX CONNAÎTRE LE TERRITOIRE, POUR MIEUX LE VALORISER

Avec la journée d'information « connaître les produits ardéchois et approvisionnement local »

### NOTRE OFFRE

- Découvrir la diversité des produits ardéchois
- Connaître les signes d'identification de la qualité et de l'origine ardéchois et les marques territoriales
- Découvrir les outils permettant de valoriser ce patrimoine
- Connaître les produits, leur origine, mode de production, circuits d'achat, identifier les fournisseurs/traçabilité
- Acquérir les clés pour s'approvisionner facilement en produits locaux de saison
- Savoir valoriser les produits locaux, organiser un apéritif / repas ardéchois
- Afficher et faire connaître son engagement en tant qu'ambassadeur des produits locaux
- Concevoir des menus locaux de saison équilibrés et adaptés au public (enfants, seniors, sportifs, ...).

### MÉTHODE PEDAGOGIQUE

Synergie entre intervention, projection de films, présentation d'outils et dégustations, échanges entre les participants. Témoignage d'un professionnel et cas pratique.  
Outils remis aux participants : support de formation, guides pratiques, fiches repère, magazines, dépliants, ...

### OPTIONS :

- Interventions sur autres thématiques possibles : nous consulter.
- Journée d'information « animateur/trice d'ateliers culinaires » - voir page 12

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14).  
Coût des journées supplémentaires : 279 € HT la demi-journée pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 223 € HT, pour les collectivités adhérentes). Produits pour la dégustation inclus.  
Nous consulter pour un devis personnalisé.



**VOTRE CONTACT :** Sandra Teyssier  
04 75 20 28 08 - [steysier@ardechelegout.fr](mailto:steysier@ardechelegout.fr)

### Cibles :

- Le personnel en charge de la réalisation des repas
- Les acteurs d'offices de tourisme (salariés, bénévoles, élus)

### Conditions

Prérequis : aucun

Localisation : en Ardèche

Durée : 1 ou 2 jours de 6 heures

Besoins techniques : écran vidéo, accès Internet

Groupe de 15 personnes maxi.

# Sensibiliser & informer

à une alimentation durable & responsable



*Vous souhaitez renforcer les compétences de vos agents et les aider à organiser des animations culinaires autour des produits de proximité et de saison ?*

## CONSTRUIRE DES ATELIERS CULINAIRES

Avec la journée d'information « animateur/trice d'ateliers culinaires »

### NOTRE OFFRE

- Devenir capable d'animer des ateliers culinaires auprès des enfants et/ou seniors.
- Les notions abordées : les cinq sens avant et pendant la consommation, les saveurs de référence et le rôle des papilles, les différences de perceptions gustatives, les dominantes gustatives, les mélanges de saveurs, reconnaissance et mémoire des odeurs, répertoire olfactif, différencier l'odeur de l'arôme, importance de la vue et de la couleur, le toucher et l'ouïe dans la dégustation, l'importance de mâcher, l'intérêt des aliments chauds/froids, ...
- Maîtriser la diversité culturelle et la variété des produits ardéchois, connaître leur saisonnalité, partager un moment convivial autour d'une dégustation.

### MÉTHODE PEDAGOGIQUE

Synergie entre intervention, exposition sur les 5 sens, expériences, ateliers et dégustations, échanges entre les participants.

Outils remis aux participants : support de formation, fiches repère, fiches ateliers et outils pédagogiques.

**OPTION :** En complément avec ces journées d'information, des journées de formation peuvent être mises en place.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,073 € HT /habitant de la Communauté de communes ou du territoire concerné. L'adhésion permet de bénéficier de journées d'accompagnement d'Ardèche le goût (voir page 14).

Coût des journées supplémentaires : 279 € HT la demi-journée pour les EPCI non adhérentes (-20%, soit 223 € HT, pour les collectivités adhérentes). Produits pour la dégustation inclus.

Nous consulter pour un devis personnalisé.



**VOTRE CONTACT :** Sandra Teyssier  
04 75 20 28 08 - [steysier@ardechelegout.fr](mailto:steysier@ardechelegout.fr)

### Cibles :

- Les personnes chargées des animations : en crèches, milieu scolaire, centres de loisirs, hôpitaux, EHPAD pour les aider à mettre en place des ateliers qu'elles animeront ensuite elles-mêmes.

### Conditions

Prérequis : aucun

Localisation : en Ardèche

Durée : 1 à 3 jours de 6 heures

Besoins techniques : écran vidéo, accès Internet

Groupe de 12 personnes maxi.

**COTISATION EPCI**

Bulletin à retourner au Centre du développement agroalimentaire  
 (Par voie postale ou par retour de mail)

**NOM DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNE :** .....

**NOM DU PRESIDENT**.....

**ADRESSE :** .....

**TELEPHONE :** ..... **E-Mail :** .....

**ANNEE :** .....

**MONTANT DES COTISATIONS**

Le montant de la cotisation est égal au nombre d'habitants sur le territoire x 0,073 € HT

Nombre d'habitants	Cotisation unitaire	Cotisation HT pour la Communauté de Commune
	0.073 €	

En contrepartie de la cotisation, l'EPCI bénéficie :

- De l'accès aux services de l'association Centre du développement agroalimentaire (outils de communication, actions collectives...)
- D'un tarif « adhérent » sur les prestations d'Ardèche le goût : 20 % de remise
- D'un pack de prestations gratuites en contrepartie de la valeur de sa cotisation (voir tableau des contreparties ci-dessous à titre indicatif).

Habitants	Montant cotisation en €	CONTREPARTIES ( HT)*					INGENIERIE	Valeur en € des contre parties	POUR TOUS
		ATELIERS DE SENSIBILISATION	Document MIAM MIAM Édité à 30 000 ex. Diffusé dans les offices de tourisme, sites touristiques et chez 200 professionnels des métiers de bouche						
		1 journée en semaine 444 € **	Annonce Evénements 200 €	¼ page 360 €	½ page 583 €	1 page 765 €	Journée(s) d'accompagnement CDA offerte(s) (suivi convention et développement des démarches Goûtez l'Ardèche® et Les étapes savoureuses d'Ardèche® ou thème à définir ensemble) 547 €		Accès aux services et à l'ingénierie du CDA avec remise de 20%
De 5 000 à 9 999	Jusqu'à 730	X	X					644	X
De 10 000 à 14 999	Jusqu'à 1 095	X	X	X				1 004	X
De 15 000 à 19 999	Jusqu'à 1 460	X	X	X			X1	1 551	X
De 20 000 à 29 999	Jusqu'à 2 190	X	X		X		X1	1 774	X
De 30 000 à 39 999	Jusqu'à 2 920	X	X			X	X2	2 503	X
> 40 000	> 2 920	X	X			X	X3 ou X4	3 050 ou 3 597	X

\* si ces contreparties ne convenaient pas ou ne pouvaient être mises en œuvre, d'autres de même valeur seraient envisagées  
 \*\* prévoit un supplément si une animation est souhaitée le week-end

Date :

Cachet et signature :



# Aller plus loin

ensemble

**Le sujet de l'alimentation durable nous passionne et nous anime depuis plus de 25 ans. Nous pouvons également vous accompagner sur d'autres thèmes :**

- Organiser un apéritif, un buffet, un pique-nique 100% ardéchois
- Sensibiliser les jeunes à l'alimentation et à la consommation responsables
- Développer un tourisme gourmand, responsable et expérientiel
- Valoriser l'usage de produits locaux en crèches, en restauration collective et traditionnelle
- Organiser des rencontres d'information sur l'alimentation durable de votre territoire
- Bâtir ensemble une stratégie alimentaire de territoire en lien avec les Chambres consulaires et les structures de votre territoire
- Mettre en place une enquête auprès des professionnels
- ...

**Rencontrons-nous pour adapter notre accompagnement à vos besoins !**

**VOTRE CONTACT :** Marie-Pierre Hilaire  
04 75 20 28 08 - [mphilaire@ardechelegout.fr](mailto:mphilaire@ardechelegout.fr)

## Ardèche le goût

04 75 20 28 08

contact@ardechelegout.fr  
4 avenue de l'Europe unie  
BP 321 - 07003 Privas cedex

Nos missions

**Accompagner** les projets collectifs : approvisionnement local, commercialisation, formations, salons, achats mutualisés...

**Faciliter** le lien vers les domaines d'expertise : innovation, performance, ...

**Informier et conseiller** les professionnels de l'agroalimentaire (documentation, réunions thématiques, newsletter...), les collectivités, les partenaires et le grand public (supports de communication, événements...).

**Communiquer** sur l'agroalimentaire ardéchois.

**Sélectionner** des produits de qualité à travers la marque collective Goûtez l'Ardèche® et faciliter l'accès aux démarches de qualité.

**Identifier** les lieux qualitatifs de visite et de dégustation avec la démarche Etapes Savoureuses® - Ardèche.

Actualité et annuaire de l'agroalimentaire ardéchois sur [www.ardechelegout.fr/pro](http://www.ardechelegout.fr/pro)

Restaurateurs, marchés et manifestations sur [www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr)

Produits, restaurants et traiteurs sélectionnés sur [www.goutezlardeche.fr](http://www.goutezlardeche.fr)

Balade gourmande sur les routes ardéchoises sur [www.lesetapessavoureuses.fr](http://www.lesetapessavoureuses.fr)

Guides en téléchargement gratuit sur <http://pro.ardechelegout.fr/editions>

- guide pratique de l'apéritif et du buffet ardéchois
- guide pratique de l'approvisionnement local
- guide pratique des services à destination des collectivités locales
- liste des produits sélectionnés par Goûtez l'Ardèche®