

# Services à destination des collectivités territoriales



Le Centre du développement agroalimentaire,  
des compétences spécifiques et 30 ans d'expérience  
en valorisation de l'agroalimentaire sur le territoire ardéchois



# 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 **30 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 700 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 professionnel via **pro.ardechelegout.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 25 000 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.

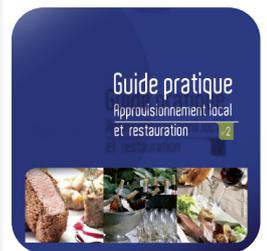
### INDICATEURS DE RÉSULTATS

- 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 0,098 € TTC /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). 5 jours permettent d'accompagner 5 à 10 entreprises locales. Nous consulter pour un devis personnalisé.

**VOTRE CONTACT :** Sandra Teyssier - 04 75 66 97 50 - [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 évènement 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 20).
- Nombre d'outils de communication développés.
- Nombre de retombées presse.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,098 € TTC /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

06 31 46 02 59 - [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@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



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

**ARDECHE DES SOURCES ET VOLCANS**  
DU 9 AU 15 OCTOBRE 2023

**LES RESTAURANTS PARTICIPANTS**

- RESTAURANT LE POINT D'ORGUES  
495, route de l'Échelette  
FABRIS  
04 75 94 26 72
- LE ROUCHON ARDECHOIS  
171, rue du Champ de Mars  
JAUJAC  
04 75 59 25 58
- AUBERGE LES GRILLONS  
255, impasse de Hanssegir  
MEYRAS  
04 28 40 00 12  
ouvert le week-end
- BISTROT BRIOUDE  
7, rue Mazade  
MEYRAS  
04 75 36 41 07
- RESTAURANT RETOUR AUX SOURCES  
Le Coq  
MEYRAS  
04 75 94 47 29
- AUBERGE DE MONTEZAT  
10, cours de la croixette  
MONTEZAT-SOUS-BAUZON  
04 27 52 06 80
- LE BISTROT DU PONT  
2, rue de la Mairie  
PONT DE LARBAUME  
07 55 67 79 36
- LA TABLE ENCHANTEE  
13, place du Champ de Mars  
THUETTS  
04 75 89 83 51

**Ardèche**  
Prolongez l'expérience toute l'année sur [www.lesetapesavourees.fr](http://www.lesetapesavourees.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 0,098 € TTC /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).

5 jours permettent d'accompagner 5 à 10 entreprises locales.

Nous consulter pour un devis personnalisé.

VOUS CONTACTER : Pauline Dupuis - 04 75 66 07 54 - communication@ardèchelegoût.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 0,098 € TTC /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). 5 jours permettent d'accompagner 5 à 10 entreprises locales. Nous consulter pour un devis personnalisé.

### VOTRE CONTACT : Pauline Duclos

04 75 66 97 51 - [communication@ardechelegout.fr](mailto:communication@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 événement convivial  
de votre territoire visant à promouvoir l'usage des produits locaux ?*

## PROPOSER UN ÉVÉNEMENT GRAND PUBLIC

«L'Ardèche s'invite au marché»

### NOTRE OFFRE

- Vous accompagner à la mise en place d'une animation culinaire sur l'un de vos marchés :
  - grâce à la mise à disposition de la cuisine mobile d'Ardèche le goût, démonstration culinaire par un chef à base de produits locaux
  - dégustation commentée...
- Un accompagnement clé en main pour mettre en place l'opération :
  - 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 restaurateurs locaux
  - Des animations durant l'opération
  - Le lien avec les médias

### 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...
- une émission en direct de France Bleu 26/07 ou de la web TV 07

### MODALITÉS

Préparation : 3 mois en amont.

Organisation coordonnée en partenariat avec la collectivité, l'office de tourisme et l'organisateur du marché. Mise à disposition de la cuisine mobile dans nos locaux.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,098 € TTC /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).

Nous consulter pour un devis personnalisé.



**VOTRE CONTACT :** Ardèche le goût  
06 31 46 02 59 - [communication@ardechelegout.fr](mailto:communication@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 25 000 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 600 exemplaires minimum pour diffusion par vos soins.

Organisation coordonnée par Ardèche le goût.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,098 € TTC /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.

Nous consulter pour un devis personnalisé.

TARIFS HT	EPCI adhérente	EPCI non adhérente
1 Evènement avec photo ou 1/8 page	212	/
2 Evènements avec photo ou 1/4 page	382	478
4 Evènements avec photo ou 1/2 page	619	773
8 Evènements avec photo ou 1 page	812	1015

**VOTRE CONTACT :** Pauline Duclos - 04 75 66 97 51 - [communication@ardechelegout.fr](mailto:communication@ardechelegout.fr)



ex de pages de publicité insérées au nom de collectivités

Edition annuelle de 25 000 exemplaires

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

Accessible en téléchargement gratuit sur [www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr) ; [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 0,098 € TTC /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). 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 - 06 31 46 02 59 - steyssier@ardechelegout.fr

# Sensibiliser & informer

à une alimentation durable & responsable

*Vous souhaitez diversifier les compétences de vos agents, informer les restaurateurs, professionnels et associations de vos territoires, 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 demi-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.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,098 € TTC /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). Produits pour la dégustation inclus.  
Nous consulter pour un devis personnalisé.

**VOTRE CONTACT :** Sandra Teyssier  
06 31 46 02 59 - [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)
- Les restaurateurs, professionnels et associations locaux



### 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 être accompagné dans vos démarches d'élaboration d'un projet alimentaire à l'échelle de votre territoire ?*

## CONSTRUIRE VOTRE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Avec l'accompagnement spécifique aux collectivités

### NOTRE OFFRE

- Accompagner la mise en place du PAT, projet alimentaire territorial : participation à la réflexion
- Réaliser des actions concrètes favorisant l'usage des produits de qualité et de proximité : étude des besoins de la restauration hors foyer du territoire (voir la fiche détaillée de cette offre de service), rencontres professionnelles entre la production et la restauration hors foyer, mise à disposition d'outils, travail avec les établissements de formation agricoles et alimentaires, rencontres flash entre producteurs et acheteurs...
- Créer un événement autour de l'alimentation de proximité : les rencontres professionnelles Foud'Ardèche :
  - un salon professionnel alimentation locale
  - des conférences, des échanges d'expériences
  - des animations proposées par les professionnels
  - un repas 100% local
- Mise en place de la semaine L'Ardèche s'invite au menu (p4) ou de l'événement L'Ardèche s'invite au marché (p7)
- Référencement de l'offre des professionnels du territoire sur l'annuaire professionnel en ligne d'Ardèche le goût.

### TARIFS

Adhésion annuelle de 0,098 € TTC /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). Nous consulter pour un devis personnalisé.

**VOTRE CONTACT :** Marie-Pierre Hilaire  
06 83 39 01 16 - [mphiltaire@ardechelegout.fr](mailto:mphiltaire@ardechelegout.fr)

### Cibles :

- Les collectivités : communes et communauté de communes

### Conditions

- Prérequis : être adhérent
- Localisation : en Ardèche
- Durée : à définir selon vos besoins



**COTISATION EPCI / COMMUNES**

Bulletin à retourner au Centre du développement agroalimentaire

**NOM DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNE ou de la COMMUNE :** .....

**NOM DU PRESIDENT / MAIRE :** .....

**ADRESSE :** .....

**TELEPHONE :** ..... **MAIL :** .....

**ANNEE :** .....

**MONTANT DES COTISATIONS**

Le montant de la cotisation est égal au nombre d'habitants sur le territoire x 0,098 € TTC (0,081 € HT)

Nombre d'habitants	Cotisation TTC / habitant	Cotisation TTC
	0.098 €	

En contrepartie de la cotisation, l'EPCI / la commune bénéficie :

Option choisie (1 ou 2) : ....

- 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
- Du prêt gratuit de la cuisine mobile une fois par an (valeur 500€)
- D'un pack de prestations gratuites en contrepartie de la valeur de sa cotisation (voir tableau des contreparties ci-dessous).

Nb habitants	Montant maximal cotisation en € TTC	Accompagnement du Centre du développement agroalimentaire Choix entre option 1 ou 2			Guide Miam Miam (25 000 ex.)			Valeur minimale en € des contreparties
		OPTION 1 Prise en charge des frais d'agrément Goûtez l'Ardèche (nb entreprises)	OPTION 2 Journées d'accompagnement (thème au choix de la collectivité)	Journées de suivi du dossier et de développement des démarches Goûtez l'Ardèche et Etapes savoureuses	Annnonce Evénements (affichage d'un événement détaillé. max 250 caractères)	¼ page (format : 10 x 5,25 cm)	½ page (format : 10 x 10,5 cm)	
De 5 000 à 9 999	Jusqu'à 980	2	1	1.5	X			1709
De 10 000 à 14 999	Jusqu'à 1 470	2	1	1.5	X	X		2729
De 15 000 à 19 999	Jusqu'à 1 960	3	1,5	1.75	X	X		3150
De 20 000 à 29 999	Jusqu'à 2 940	4	2	2	X		X	4080
De 30 000 à 39 999	Jusqu'à 3 920	5	2,5	2.25	X		X	4501
De 40 000 à 49 999	Jusqu'à 4900	6	3	2.5	X		X	5888

\* La programmation de la mise en œuvre des contreparties dépend de la Communauté de communes / commune (dates / actions à proposer au Centre du développement agroalimentaire). Le Centre du développement agroalimentaire ne saurait être tenu responsable de la non-réalisation des contreparties sans sollicitation de la Communauté de communes / commune.

Date :

Cachet et signature :

# Aller plus loin

ensemble

**Le sujet de l'alimentation durable nous passionne et nous anime depuis plus de 30 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 enquêtes et 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 66 97 53 - [mphilaire@ardechelegout.fr](mailto:mphilaire@ardechelegout.fr)

# Ardèche le goût

04 75 66 97 50

contact@ardechelegout.fr

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 **pro.ardechelegout.fr**

Restaurateurs, marchés et manifestations sur **www.ardechelegout.fr**

Produits, restaurants et traiteurs sélectionnés sur **www.goutezlardeche.fr**

Balade gourmande sur les routes ardéchoises sur **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®