

L'ARDÈCHE S'INVITE AU MENU !



ici,
je mange
local et
de saison

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

La restauration met les produits locaux à l'honneur

OPÉRATION DANS 100 ÉTABLISSEMENTS ARDÉCHOIS
(restauration collective scolaire, d'entreprise, pour personnes âgées & traditionnelle)

+ DE 22 000 REPAS SERVIS !

[Dossier de presse](#)

Qui sommes-nous ?

Le Centre du développement agroalimentaire « **Ardèche le goût** » est une association qui a pour objectif de promouvoir la gastronomie et l'agroalimentaire ardéchois. Sa vocation est également d'aider au développement des entreprises agroalimentaires ardéchoises, sur plusieurs thématiques, comme la commercialisation, la communication, l'innovation, l'emploi et la formation, l'approvisionnement local, la qualité, etc.

« Ardèche le goût » bénéficie d'une expérience de plus de 20 ans dans la gestion de la marque collective de qualité **Goûtez l'Ardèche®**.

Cette marque est un gage de qualité pour les consommateurs, qui permet d'identifier :

- des produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières d'origine locale,
- des restaurants et traiteurs proposant des menus ou plats composés à 80 % de produits ardéchois,
- des points de vente proposant une gamme de produits locaux,
- des pique-niques 100% ardéchois dans un emballage biodégradable ou recyclable,
- une saveur garantie par des jurys de dégustation et des visites « mystère »
- et des chartes qualitatives vérifiées par un organisme externe.

L'association anime également **Les étapes savoureuses d'Ardèche®** qui permettent d'allier tourisme et savoir-faire. Cette marque identifie des lieux à visiter et invite le grand public à découvrir les richesses agricoles, alimentaires et culinaires de l'Ardèche, à travers les savoir-faire, l'histoire, le patrimoine et la culture du département.

En rencontrant ces producteurs et artisans, en visitant ces entreprises et ces musées gourmands, en dégustant des repas dans ces restaurants et en participant à ces événements, le visiteur a la garantie de trouver des produits ardéchois et un accueil de qualité, et des menus valorisant les produits locaux et de saison.

Dans le cadre de ses missions, l'association «Ardèche le goût» porte, déploie et coordonne l'action intitulée « **L'Ardèche s'invite au menu** » qu'elle a vocation à partager avec le plus grand nombre de citoyens et d'acteurs du territoire ardéchois.

Cette opération vise à encourager, accompagner et valoriser les établissements qui intègrent les produits ardéchois dans leurs menus et permet de rapprocher les fournisseurs/producteurs locaux et les structures de restauration.

ardèche
LE GOÛT

Présentation de l'action

Cette opération intitulée « l'Ardèche s'invite au menu » a pour objectif de sensibiliser à l'approvisionnement local, pour augmenter la part de boissons et produits locaux dans les repas servis, de soutenir l'économie locale, de favoriser les circuits courts et de proposer des menus de qualité.



Dans le cadre de cette action, l'association aide les différents acteurs de la filière restauration du territoire ardéchois, à la mise en œuvre d'un menu libre :

- élaboré à partir de produits et boissons ardéchois,
- citant les noms des fournisseurs,
- proposé sur une ou plusieurs journées,
- durant la Semaine du goût qui a lieu du 12 au 18 octobre 2020.

Cette action se décline sous plusieurs formes :

- **des opérations en restauration traditionnelle et collective, à destination du grand public sur plusieurs territoires,**
- **une opération en restauration collective, à destination des seniors à l'échelle du département.**

Les axes

L'opération « L'Ardèche s'invite au menu » est l'occasion d'aborder de grandes thématiques, au cœur des missions de l'association.

Valorisation des produits/producteurs locaux

La valorisation du territoire ardéchois et de ses produits est au cœur des préoccupations d'Ardèche le goût, pour cela l'opération « L'Ardèche s'invite au menu » incite à une consommation locale de produits de saison. Les établissements participants s'engagent à utiliser un maximum de boissons et produits locaux dans leurs menus et à citer les noms de leurs fournisseurs, pour attester de leur engagement.

Un accompagnement individuel est assuré par Ardèche le goût pour conseiller les gestionnaires et chefs dans l'élaboration des menus.

De nombreuses ressources sont à disposition des participants, gratuitement en ligne (guide de l'approvisionnement local, annuaire des professionnels agroalimentaires ardéchois, catalogues de grossistes partenaires, liste des produits sélectionnés par la marque Goûtez l'Ardèche®, calendrier de la saisonnalité des produits ardéchois)

Accès : <http://pro.ardechelegout.fr/lardeche-sinvite-au-menu-dans-les-ehpad/>

Lutte contre le gaspillage alimentaire & éducation au goût

Un autre axe proposé dans cette opération, vise à sensibiliser au gaspillage alimentaire. L'association Ardèche le goût est force de proposition sur cette thématique et sensibilise à la demande, tout type de public, à ce levier important de la transition écologique. Parce que « Manger local et de saison » s'adresse à tous !

L'association propose de nombreuses animations et ateliers pédagogiques pour découvrir le goût et les produits ardéchois (prestation sur demande).

Et plus particulièrement avec un atelier pédagogique intitulé « la chasse au gaspillage alimentaire » qui est mis à disposition sur demande. Ce dernier consiste à sensibiliser le grand public à cette thématique dès la réalisation des courses, en passant par le rangement des denrées alimentaires « à la maison », en élaborant des recettes et en réutilisant « les restes ».

Accès : <http://ardechelegout.fr/a-la-decouverte-du-gout-et-des-produits-ardechois/>



Volet alimentation & santé (spécifique pour le public senior)

Pour l'édition 2020, l'accent est mis sur le lien entre l'alimentation et santé. Ardèche le goût travaille avec un partenaire spécialisé dans la nutrition pour proposer des recettes élaborées avec des produits ardéchois et qui répondent aux besoins nutritionnels du public senior. L'objectif est d'accompagner les établissements sur le volet alimentation-santé avec l'appui d'une diététicienne nutritionniste de la société VICI pour proposer des fiches recettes élaborées à partir de produits ardéchois avec des textures adaptées et/ou enrichie pour tous. Ainsi, **un livret de 12 recettes est disponible gratuitement en ligne.**

Accès : <http://pro.ardechelegout.fr/lardeche-sinvite-au-menu-dans-les-ehpad/>

- Ce volet alimentation et santé est financé avec l'aide du LEADER (Europe FEADER) et de l'Etat (via la DIRECCTE 07).



Les territoires participants à cette opération du 12 au 18 octobre 2020 :

La Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron

En restauration traditionnelle & collective

- 13 restaurants traditionnels
- 23 établissements de la restauration collective (scolaire, restauration d'entreprise, crèches, etc. - hors EHPAD) vont cuisiner les produits de leur territoire. **Cela représente plus de 9 000 repas.**

La Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron apporte un soutien financier à cette opération dans le cadre d'une aide de l'Etat (FISAC).

Voir liste des participants en annexe.

Les Communautés de communes du Bassin d'Aubenas, Beaume Drobie & Pays des Vans en Cévennes

En restauration collective

Bassin d'Aubenas

- 23 établissements de la restauration collective (scolaire, restauration d'entreprise, crèches, etc.) vont proposer un menu/goûter composé de produits ardéchois, **représentant environ 7 000 repas.**

Beaume Drobie & Pays des Vans en Cévennes

- 15 établissements de la restauration collective (scolaire, restauration d'entreprise, crèches, etc.) vont proposer un menu/goûter composé de produits ardéchois, **représentant environ 2 000 repas.**

Ces Communautés de communes apportent un soutien financier à cette opération, dans le cadre de leurs adhésions à l'association Ardèche le goût.

Voir liste des participants en annexe.



En Ardèche, à destination du public senior En restauration collective

La restauration collective des établissements pour personnes âgées (maisons de retraite médicalisées (EHPAD), hébergements pour personnes âgées autonomes (Marpa, logements foyers, résidences services), services hospitaliers, etc.) est aussi un acteur fort dans cette opération, puisque **40 établissements participent et environ 7 000 repas ardéchois vont être distribués.**

Cette action est financée par le fond européen LEADER et la DIRECCTE Ardèche.

Au total, cette opération concerne en Ardèche,
plus de 100 établissements qui serviront plus de 22 000 repas ardéchois !



Une opération d'envergure

Cette action implique la participation d'un grand nombre d'acteurs :

- la restauration traditionnelle
- la restauration collective (scolaire, hospitalière, restauration d'entreprise, crèches, etc.)
- les acteurs de la production, transformation, distribution et logistique
- les acteurs publics (Conseil départemental, Communautés de communes, etc.)



4 Communautés de communes ardéchoises participantes

80% des EHPAD ardéchois



**100 établissements
concernés**



**22 000 repas
aux saveurs ardéchoises servis**

Annexe

Liste des établissements participants

Sur la Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron

En restauration traditionnelle

- Au p'tit zeste à LE TEIL
- Bistro Regain à LE TEIL
- Bistronoma à MEYSSE
- Hôtel Rose des Vents à BAIX (petits-déjeuners et brunch du dimanche)
- La Boucherie Thierry à LE TEIL
- La Fourchette à LE TEIL
- La Table du Barrès à SAINT-VINCENT-DE-BARRÈS
- Le Marmitroll à MEYSSE
- Le Relais du Buis d'Aps à ALBA-LA-ROMAINE
- Le Restau de Cruas à CRUAS
- Lou Magnan à SAINT-THOMÉ
- Ravioles & Co à LE TEIL
- Restaurant le G à LE TEIL

En restauration collective

• La cuisine centrale intercommunale de Saint-Vincent-de-Barrès et la cuisine de Cruas préparent des menus pour 9 communes : BAIX, CRUAS, MEYSSE, ROCHEMAURE, SAINT-BAUZILE, SAINT-LAGER-BRESSAC, SAINT-MARTIN-SUR-LAVEZON, SAINT-SYMPHORIEN-SOUS-CHOMÉRAC ET SAINT-VINCENT-DE-BARRÈS.

- Les 60 bénéficiaires du portage de repas à domicile bénéficieront également de ces menus.
- Dans les EHPAD du TEIL : EHPAD Les peupliers et l'hôpital de jour
- Dans la résidence Les lavandes à CRUAS
- Au collège Chamontin à LE TEIL (qui s'engage aussi toute l'année dans une démarche d'approvisionnement local dans le cadre de « Mon Collège s'enge » (démarche initiée par le Département de l'Ardèche))
- Par l'intermédiaire d'API restauration : la crèche Les quinsous à ALBA-LA-ROMAINE, l'école à AUBIGNAS, la crèche multi accueil Au jardin des petits pas à MEYSSE et l'AFPA, l'Association clefs centre social, le collège Présentation de Marie, la crèche multi accueil La ribambelle, l'école privée Saint-Louis, l'école publique de Mélas, le lycée Saint-André, les écoles du Teil, la micro crèche Mon teillou et l'école Saint-Etienne à LE TEIL.

Sur la Communauté de communes du Bassin d'Aubenas

En restauration collective

- Association APEL Saint-Régis à AUBENAS
- Centre socio culturel Le Palabre à AUBENAS
- Collège Saint-François d'Assise à AUBENAS
- Crèche La maison des coccinelles à AUBENAS
- Crèche Les mini pouces à AUBENAS
- Lycée Jules Froment - Cafétéria à AUBENAS
- OGEC Ecole maternelle et primaire à AUBENAS
- OGEC Lycée polyvalent Jules Froment à AUBENAS
- SEA Schneider Electric à AUBENAS
- Crèche La maison des babelous à LABEGUDE
- O-I France SAS à LABEGUDE
- Association EAEJ Baby Vinobre à LACHAPELLE-SOUS-AUBENAS
- Centre de loisirs à LAVILLEDIEU
- DDT à LAVILLEDIEU
- Mairie à LAVILLEDIEU
- Micro crèche Expansion à LAVILLEDIEU
- Association EAEJ Baby Vinobre à SAINT-ETIENNE-DE-FONTBELLON
- Mairie à SAINT-ETIENNE-DE-FONTBELLON
- Mairie à SAINT-PRIVAT
- Ecole privée Saint-Martin à VALS-LES-BAINS
- Centre de loisirs à VESSEAUX
- Ecole catholique Saint-Joseph à VESSEAUX
- Mairie à VINEZAC

Sur la Communauté de communes Beaume Drobie & Pays des Vans en Cévennes

En restauration collective

- Centre social Revivre à LES VANS
- Centre de loisirs à LES VANS
- Centre de loisirs Les farfadets à LABLACHÈRE
- Crèche Millepattes à ROSIÈRES
- Ecoles de SAINT-PAUL-LE-JEUNE, BANNE, BEAULIEU, ROCLES, CHANDOLAS, LABLACHÈRE, VERNON, LES VANS (Saint-Joseph) et PAYZAC
- La Résidence Le Roussillon à LES VANS et le Centre Hospitalier des Cévennes ardéchoises (JOYEUSE, CHAMBONNAS, VALGORGE)

En Ardèche

En restauration collective

- EHPAD Résidence Le Grand Pré à ALBOUSSIÈRE
- Centre Hospitalier d'Ardèche Méridionale / Résidence Léon Rouveyrol / Résidence le Bosc à AUBENAS
- EHPAD Résidence Sainte-Monique à AUBENAS
- EHPAD Saint-Joseph à AUBENAS
- Hôpital de jour adultes à AUBENAS
- Hôpital de jour enfants à AUBENAS
- Villa Sainte-Marthe à AUBENAS
- Hôpital Bourg-Saint-Andéol à BOURG-SAINT-ANDEOL
- Hôpital de jour à BOURG-SAINT-ANDEOL
- EHPAD Chalambelle à BURZET
- IME Les jardins des tisserands à CHASSIERS
- MAS La lande à CHASSIERS
- EHPAD Yves Perrin à CHOMERAC
- Résidence Les lavandes à CRUAS
- Résidence Rochemure à JAUJAC
- Centre Hospitalier des Cévennes Ardéchoises à JOYEUSE, CHAMBONAS, VALGORGE
- EHPAD Les pervenches à LABLACHERE
- EHPAD Les pins à LALEVADE D'ARDECHE
- IMP Villa Malet à LARGENTIÈRE
- Foyer Jean-Hélène à LAVILLEDIEU
- Résidence du lac à LE LAC D'ISSARLES
- EHPAD Résidence l'Amitié à LE POUZIN
- Résidence Le Roussillon à LES VANS
- EHPAD Les peupliers à LE TEIL
- Hôpital de jour à Le TEIL
- EHPAD Camous Salomon à MARCOLS-LES-EAUX
- Centre Hospitalier des Vals d'Ardèche à PRIVAS
- Résidence Lancelot à PRIVAS
- ESAT du Cros d'Auzon à SAINT-MAURICE-D'ARDECHE
- EHPAD Le Charnivet à SAINT-PRIVAT
- Résidence Les mûriers à SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT
- EHPAD La Bastide du Mont Vinobre à SAINT-SERNIN
- Résidence Les vergers à THUEYTS
- EHPAD de Valgorge à VALGORGE
- EHPAD Le pré de champ long à VESSEAUX
- Hôpital Claude Dejean à VILLENEUVE-DE-BERG
- EHPAD Le Chalendas à VINEZAC
- EHPAD de Viviers à VIVIERS

Pour tout renseignement complémentaire, nous vous invitons à nous contacter :

Ardèche le goût
Centre du développement agroalimentaire
4 avenue de l'Europe unie - BP 321
07000 PRIVAS

contact@ardechelegout.fr

04 75 20 28 08

Retrouvez la présentation générale de cette opération sur
www.lesetapessavoureuses.fr

