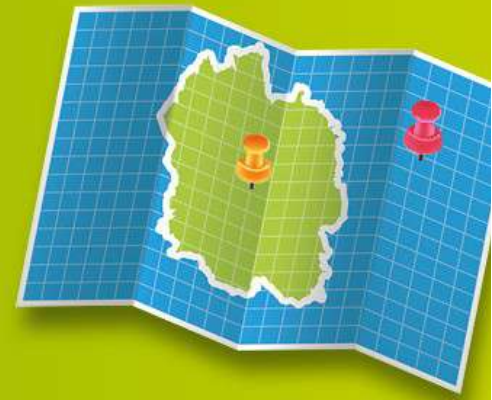


# RENCONTRES DES ACTEURS DU TOURISME

14 novembre 2019



## Valoriser son établissement avec les produits locaux

Mathilde DUMONT  
CoManaging

# La médiatisation du « manger local » : un contexte qui s'y prête



Dans ce contexte de tensions, ruptures produisant de l'inquiétude et de l'anxiété (on parle aujourd'hui d'« éco-anxiété »), de surabondance d'informations et d'hyper-choix, d'hyper-facilité d'accès aux informations...

Les consommateurs sont devenus plus comparateurs et plus habitués à repérer ce qui peut les intéresser.

Ils sont en attente :

- **Fiabilité** ► ne pas se tromper / faire le « bon » choix, celui qui leur correspond ;
- **Repères** ► sur quoi s'appuyer pour faire ce bon choix par rapport à leurs styles, à leurs intérêts ;
- **Transparence** ► lassitude des discours publicitaires et des « sur-promesses » ;
- **Intensité** ► veulent vivre quelque chose de fort, de nouveau, d'original par rapport à ce qu'ils ont eu l'habitude de vivre
- **Sincérité** ► méfiance envers l'opportunisme et les discours/postures trop commerciales



## QUALITÉ DE L'ALIMENTATION : LES VINGT MOT-CLÉS LES PLUS CITÉS

Année 2000



Année 2015



Source : enquêtes Tendances de consommation, 2000, 2007 et 2015, CRÉDOC.

# Le « local », nouvelle aubaine marketing ?

<https://www.carrefour.fr/evenements/act-for-food>



Avec la marque Carrefour Bio, le bio est 100% français sur tous les fruits\*, les légumes\*, la volaille, la viande bovine et porcine, le lait et les œufs.

<https://www.allianceslocales.leclerc>



<http://www.lepetitproducteur.com/>

# Le « local », nouvelle aubaine pour la grande distribution



Source : <http://blog.laruchequiditoui.fr/allo-mamie-nova/>

## Les circuits courts ont été définis par le **Ministère de l'agriculture** en 2009

- comme « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. »  
(M.Barnier, communiqué de presse, 19/04/2009)

## **Vente directe et circuits courts ne disent rien de la provenance des produits ni de leur qualité.**

- Ex. un chocolatier achète directement à une exploitation de cacao en Côte d'Ivoire. Il favorise le circuit court mais pas la provenance locale.



## Ne pas tomber dans l'effet d'aubaine médiatique signifie :

- Les produits locaux ne sont pas adaptés **à tous les types d'établissements** (certains n'ont pas forcément intérêt à s'appuyer dessus)
- Choisir sa **façon** unique et spécifique de « raconter » et de travailler les produits locaux **propre à chaque établissement**
- Faire attention à **ne pas** « **surinvestir** » le choix du local comme la réponse à tout.

## En 2017, l'Observatoire « Société et Consommation » a lancé un 1<sup>er</sup> observatoire sur les éthiques alimentaires





**Pour ceux qui souhaitent s'engager sur cette voie, les produits locaux ajoutent de la valeur à votre établissement en :**

- **Prolongeant l'identité de votre structure** : ils participent de l'expérience globale que vous voulez faire vivre => à vous de trouver la façon et le ton qui vous correspond !
- **Mettant en réseau un ensemble d'acteurs** permettant de mieux faire rayonner votre client sur le territoire et lui apporter de nouvelles propositions

# **1.**

## **Le prolongement de l'identité de votre structure**

# Valoriser les produits locaux doit être en accord avec le reste de l'identité de votre structure

*Chambres et Gîte Paysans eco - bio*

*Maison d'Hôtes Bio & Chic  
Bien être et détente en Drôme Provençale*

chambres d'hôtes en Provence, bien-être, table d'hôtes bio

*La Calade en Provence*



**Belle Campagne**

*cuisine engagée & finger food*



la clairière  
bio & spa hotel



La fontaine

**Airmesh**

Chambres d'hôtes, bien-être et produits locaux en Centre Bretagne

**La table d'hôtes du terroir**

Valoriser les produits locaux doit être en accord avec le reste de l'identité de votre structure

Certaines démarches collectives valorisent les produits locaux **en fonction de leur identité** et de ce qu'elles veulent transmettre à leurs clients



► Liste des fermes proposant la prestation Ferme auberge

Valoriser les produits locaux doit être en accord avec le reste de l'identité de votre structure

Exemple : Mille et une façons de « raconter » la raclette en images...



# Exemples de mise en récit du positionnement par les photos

**Alain Passard**, chef du restaurant 3 étoiles « **l'Arpège** », s'est fait une spécialité de la cuisine des légumes et cuisine ceux de ses 3 jardins potagers



ARPEGE

ALAIN PASSARD  
**LE BEAU GESTE**

redécouvrez notre *Arrière-Cuisine*, espace d'exposition dédié aux travaux artistiques du chef Alain Passard

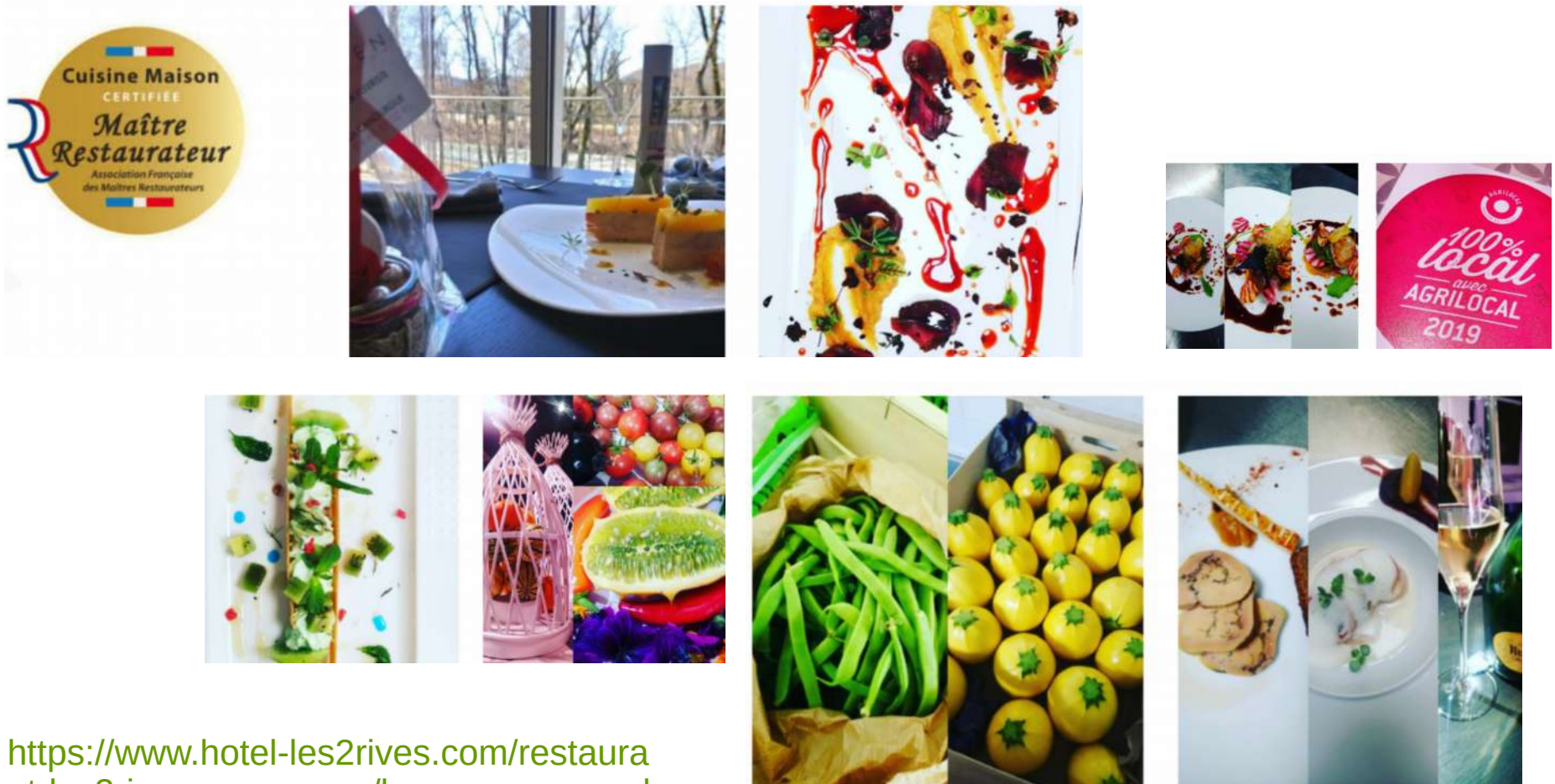
- LE CHEF
- LE POTAGER
- LE RESTAURANT ARPEGE
- L'ACTUALITÉ
- LA CARTE

LES HOMMES	LA TERRE	LE GESTE
		

<http://www.alain-passard.com>

# Exemples de mise en récit du positionnement par les photos

L'hôtel « **les 2 rives** » travaille les produits locaux avec un menu « Lot » et un menu « Urugne » et son positionnement autour d'une cuisine originale à base de produits frais



<https://www.hotel-les2rives.com/restaurant-les2rives-canourgue/lozere-gourmande-restaurant-lozere/>

# Exemples de mise en récit du positionnement par les photos



Une table d'hôtes dont seule Catherine a le secret proposant des **plats du terroir, familiaux, savoureux et généreux...** Un délice...



Une alternative à la table d'hôtes : « **Diner sur le pouce** », véritable plateau gourmand selon les produits de saison et les envies de Catherine



Un petit-déjeuner très gourmand



A l'Ombre Bleue  
Charme, Authenticité & Plaisir



À l'Ombre Bleue

22 rue de la mare - Les Pâtes 78125  
Mittainville

+33 (0)1 34 85 04 73 | +33 (0)6 37  
50 91 51

catherine@alombrebleue.fr

Guest  
HOUSE

tripadvisor

Sawdays



# Exemples de mise en récit du positionnement par les photos

## Un Amour de petit déjeuner BIO



### Un Amour de petit déjeuner Bio :

Je vous propose un assortiment de confitures maison pour accompagner le pain, la brioche, ou alors, selon mon humeur, du kouglhof, ou d'autres surprises maison.

J'éleve mon propre levain. En hiver, je cuis le pain et la brioche au feu de bois.

Si le temps est favorable, vous prenez ce petit déjeuner sur la terrasse, qui offre une remarquable vue sur la plaine d'Alsace.

Ce petit déjeuner est compris dans le prix de votre chambre d'hôtes.

### Origine des produits :

Fromage, miel, farine, oeufs, lait : Je me fournis en direct auprès des **producteurs locaux Bio**.  
Le miel est fournis par M. Oberlé, apiculteur Bio à Haegen.  
Le lait cru que j'utilise pour faire mes yaourts vient d'une ferme Bio locale.  
J'utilise de la farine d'un moulin local en reconversion Bio qui cultive la majorité de ses céréales.

Sucre de canne, cacao, thé : Je privilégie le **commerce équitable** en me fournissant en produits Bio aux "Artisans du Monde" à Saverne.

Café : Je me procure un café fraîchement torréfié et moulu par un artisan local à base de grains Bio.

Jus de fruit : Bio, et local autant que possible. Le jus de pomme par exemple est issue des vergers de Haegen et certifié bio.

### Eau de source :

La commune de Haegen gère son propre réseau d'eau potable. Des sources sont captées sur la colline boisée du village.



<http://www.boisdore.com/>

## Les chambres d'hôtes « **Le Merlet** » (Pont de Montvert) partagent sur leur site quelques recettes de leur table d'hôtes

<https://www.lemerlet.com/table-dhotes/>

### Le Merlet.

La maison
Les chambres
Les gîtes
En cuisine
A voir, à faire ▾
Tarifs et réservation
Infos pratiques
Contact



#### Notre Table d'Hôtes

La table d'hôtes que nous tenons tous les soirs est joyeuse, conviviale, animée.

Nous partageons le repas tous les soirs avec nos hôtes ; Les plats viennent de notre jardin, de notre élevage ou de producteurs voisins comme nous adhérents du réseau « Bienvenue à la ferme » (fromages de chèvre, vache, brebis ; pintades ; veau ; génisse) ; le vin vient de nos amis producteurs du Gard département voisin.

Perrine et Nathalie vous attendent dans la cuisine pour vous révéler et pour échanger avec vous tous les secrets de la cuisine de nos mères et de nos belles provinces .

La table d'hôte est accessible aux hôtes des gîtes - sur réservation ; prix du repas 27,00 €

#### Quelques recettes des cuisines du Merlet



**Soupe au potiron**

*Ingredients : quart de potiron, blanc de poireau, oignons, miel de chataignier, piment, sel, bouillon de poule ou sauce soja. Peler et découper en cubes le potiron et les légumes, faire revenir à l'huile d'olive ; mouiller avec eau bouillon ou sauce soja ; ajouter une grosse cuillère à soupe de miel, sel, un peu de piment poudre ou sec ; faire cuire 15 minutes, mixer le tout avec un peu de crème fraîche. On peut ajouter quelques châtaignes au naturel.*

Pour 4 pers



**Gigot d'agneau de 8H**

*Ingredients : gigot de 2kg, huile d'olive, sel poivre, miel, herbes Mettre le gigot dans une marmite qui ferme avec couvercle après l'avoir frotté de miel, huile d'olive, sel poivre, herbes ; Faire cuire au four à 80°100° ; vérifier si il y a du liquide, au besoin mettre un peu de bouillon ; on peut ajouter au bout de 4h de l'ail en chemise, des fonds d'artichaut, navets et vers la fin de la cuisson des pommes de terre ; la chair doit se détacher de l'os.*

Pour 6 pers



**Mousse de betteraves rouges**

*Ingredients : betteraves rouges cuites, fromage blanc, cumin, sel poivre, vinaigre balsamique Mettre dans le mixer la betterave cuite, ajouter 3 c. à soupe de fromage blanc, vinaigre, cumin sel et poivre ; Mettre dans une verrine avec des copeaux de fromage de brebis vieux et secs*

Pour 1 verrine



**Tarte de blettes à la brandade de morue**

*Ingredients : pâte à tarte, blettes cuites, préparation de brandade de morue, sel poivre Etaler votre pâte, mixer blettes bien pressées, brandade de morue, sel, crème fraîche ; parsemer chapelure et gruyère râpé ; four 200 ° pendant 30 minutes*

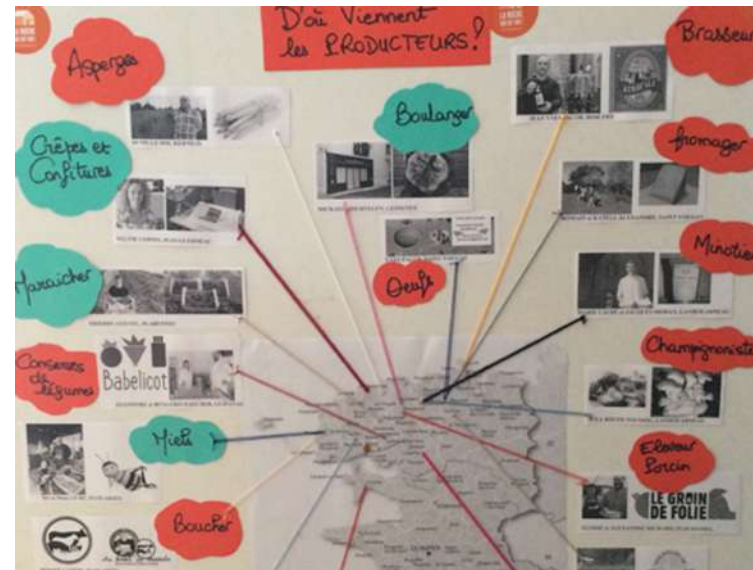
1 tarte à partager



Exemple du tableau à l'entrée du restaurant « **Le QG** » à Tours, valorisant quelques plats et producteurs



Exemple du tableau d'une « Ruche qui dit Oui » ►



**Un gîte écrit sur un tableau des idées de menus à cuisiner avec un livret de recettes. A leur arrivée, une bouteille de vin et un plateau de dégustation de fromages leur est offert.**



Travailler les produits locaux permet aussi d'innover dans ses menus, valoriser sa carte et revoir son discours d'accueil et de présentation des plats

Nous travaillons essentiellement avec des fournisseurs locaux :



- L'Ets Lucien : Le Bœuf Régional et L'Agneau Français (60)
- La Brasserie Petite Brasserie Picarde : Bières (60)
- Boulangerie Covelli : les pains (livraisons 2 fois par jour) (60)
- Ferme GAEC de la Chapelle St-Jean : fromages régionaux et produits laitiers (60)
- La ferme de Romiote : Safran (80)
- La ferme du Montois : Beurre, crème, lait (60)
- La ferme de Sacy : Légumes (60)
- La ferme de la Garenne : Huile de Cameline (60)
- Domaine de Scipion : Condiments (60)
- Le Marché de Provence : Légumes (60)
- Boucherie Carpentier : Beauvais (60)
- Charcuterie des Jacobins : Beauvais (60)
- Boulangerie Savary : Beauvais (60)
- Cafés Taine : Arsy (60)



mes élections du terroir

Velouté de Châtaignes et son Bol de Picolât  
Cream Of Chestnuts

mes élections du terroir

Fian aux Côpes de Lozère et crème de Persil  
Fian with cups of Lozère and parsley cream

mes élections du terroir

Terrine Maison du Moment  
Terrine of season

Les plats au choix (à la carte 15€)

mes élections du terroir

Poquette de truite de St-Frézal pochée, julienne de légumes et crème à l'Oseille  
Saint-Frézal trout with vegetable and rice

mes élections du terroir

Pièce d'Agneau « Elovei » de Lozère glacée au citron et purée Joëlle Robluchon  
Lamb from "Lozère" Salet Elovei

Les desserts au choix (à la carte 9€)

▲ Exemple de la présentation de la carte sur le site Internet d'un restaurant

Exemple de la carte de « l'Hôtel les 2 rives » : les plats à base de produits issus du terroir local son signalé à l'aide d'un petit logo « mes sélections du terroir »

La Chambre de Commerce et d'Industrie de la Lozère accompagne les professionnels à **mieux valoriser l'utilisation des produits locaux dans l'écriture des menus et cartes.**

- Formation collective à l'écriture
- Accompagnement individuel sur la politique tarifaire du restaurant



## RESTAURATEURS - ATELIERS "MENUS ET CARTES"

Du 16/12/2019 au 18/12/2019 - Tourisme

Déterminer ses prix de vente, gérer les achats, établir des fiches techniques, suivre sa marge brute, présenter ses menus et cartes dans un objectif de vente,...autant d'enjeux qui seront abordés lors des ateliers "menus et cartes" organisés par la CCI de la Lozère du 16 au 18 décembre 2019

### POURQUOI CES ATELIERS "MENUS ET CARTES" ?

Les consommateurs ont gagné en expertise en restauration, ce qui les rend plus attentifs. Ils posent plus de questions sur l'origine des produits, la qualité,...Par ailleurs, la recherche du meilleur prix concerne aujourd'hui l'ensemble des clientèles, quel que soit son niveau social.

Dans le même temps, dans un environnement concurrentiel, les restaurateurs doivent affirmer un positionnement clair tout en gardant à l'esprit la maîtrise de leur marge.

**Objectifs des ateliers :** à l'issue de ces ateliers, les restaurateurs devront être capable de :

- Déterminer leurs prix de vente
- Gérer la fonction « achats », la relation « fournisseurs », dans un objectif de respect de la marge (choix des produits, négociation, mercuriale)
- Etablir des fiches techniques
- Mettre en place des indicateurs, tableaux de bords de suivi en vue de s'assurer une bonne maîtrise des coûts
- Définir des objectifs de vente au regard notamment de la capacité de chaque plat à générer de la marge
- Organiser, présenter leurs menus et cartes dans un objectif de rassurance client et de vente.

Pour répondre à l'enjeu de rassurance, aux attentes des clientèles quant à l'origine et la qualité des produits, ces ateliers aborderont également la question de la **valorisation des produits locaux** :

- Valoriser les produits locaux tout en s'assurant du respect de la marge
- Mettre en avant les signes qualité, mentions valorisantes dans les menus et cartes

<https://lozere.cci.fr/agenda/restaurateurs-ateliers-menus-et-cartes.html>

**2.**

**Donner l'occasion  
de faire rayonner le client  
sur le territoire**

## Eviter absolument les listes type annuaires et privilégier des descriptifs personnels et des visuels



**Partenaires**

**Adresses de nos producteurs locaux**

Pour retrouver les produits locaux que vous avez déjà goûtés, voici une sélection d'adresses de producteurs du Cherreau/Vallée d'Orléans.

[Plus de détails](#)

**FROMAGES**

**Frome de la Tuilerie**  
Fromages, salades, lait cru au lait de vache  
Jean-Marie et Marie-Quenecan Poche de la gare d'Orléans 95300 ST BONNET EN CHAMPAGNE 095250070

**ATRAPOLOU**  
Fromages de brebis  
Les Lardes Route du Car de Gize 09000 GAP 049223370 0984013109 atrapolou@orange.fr

**Les Seminaires**  
Fromages de chèvre  
Salon ZENOT Castelnaud 03 899 00477/06 77 53 99 27

**VIANDES ET CHARCUTERIES**

Sélection des adresses



**Gastronomie**

De nombreux restaurants alentours vous feront apprécier les spécialités locales (salaisons, lentilles vertes du puy, verveine du velay, fruits rouges...)  
<http://www.lalenticillevertedupuy.com/>

Parmi les tables les plus renommées, Régis Marcon, trois étoiles michelin, à St Bonnet le Froid; Chatelard à St Bonnet le Froid également, Vidal à St Julien Chapeuil, Les Cèdres Bleus à Aurec sur Loire...  
Régis Marcon: <http://www.regismarcon.fr/prepage.php>  
Vidal: <http://www.restaurant-vidal.com/accueil.htm>  
Les Cèdres Bleus: <http://www.lescèdresbleus.com/>  
Chatelard: <http://www.restaurant-chatelard.com/>

**Nos producteurs**  
Qualité, proximité, savoir-faire et goût

**MOULIN DE LA PESSELIÈRES**

A 15 km au sud de Sancerre, dans la commune de Jalognes, à Pesselières plus précisément, la tradition associée à un savoir-faire ancestral perdure grâce au Moulin à huile de Pesselières. C'est dans cette petite huilerie du Berry où, comme il y a longtemps, on produit de l'huile de noix ou de noisette.

**STÉPHAN PERROTTE - CHAMPION DU MONDE LA CONFITURE 2015**

Je sélectionne des produits d'exception pour faire de la saveur éphémère des fruits, des parfums d'éternité. Mais je reste, comme m'a dit un jour un petit garçon le cuisiner des fruits.

**Featured Artisan Timeline:**

- FEATURED ARTISAN - JUNE 2016
- FEATURED ARTISAN - APRIL 2016
- FEATURED ARTISAN - MARCH 2016
- FEATURED ARTISAN - FEBRUARY 2016
- FEATURED ARTISAN - JANUARY 2016
- FEATURED ARTISAN - NOVEMBER 2015
- FEATURED ARTISAN - OCTOBER
- FEATURED ARTISAN - SEPTEMBER
- FEATURED ARTISAN - AUGUST
- FEATURED ARTISAN - JULY
- FEATURED ARTISAN - JUNE
- FEATURED ARTISAN - MAY





# Les établissements travaillant avec les produits locaux ont un rôle de prescripteurs

Tout

Actualités

Boissons

Cosmétiques

Épicerie

Fromages & laitages

La production du moment

Le magasin

Légumes & fruits

Les producteurs

Pains

Viandes & poissons



Le restaurant « **La Cantine** », à Mende, fournit des explications sur ses fournisseurs, leurs méthodes de travail, leurs coordonnées, leurs points de vente, ...

*Accueil Nos formules Nos réalisations Nos partenaires Nos vins*

*On parle de nous*

*Maraichage*

*Viande*

*Pain*

*Miel*

*Fromage*

*Chataigne*

*Champignon*

*Épicerie*

## *Viande*

### *GPEC Rodier-Sartre*

*Noubloux 48340 Trelans.*

*Bœuf : Véritable bœuf Aubrac, élevé aux pâturages, engraisé avec les fourrages et les céréales de l'exploitations pendant les 8 derniers mois. Abattu entre 24 et 30 mois mûré 15 jours minimum.*

*Veau : élevé exclusivement au lait de sa mère abattu à 5 mois.*

*Porc : élevé aux céréales de l'exploitations, aux sous-produits ( petit lait ) de l'activité caprine, et aux produits de jardinage. Possibilité de vente direct : 06-88-18-20-34.*

### *Ferme des Sources*

*48600 Grandrieu*

*Volailles : élevées à l'air libre, aliments de démarrage sans OGM, finies aux céréales.*

*Agneaux : élevés sous la mère, nourrie aux céréales et fourrage récoltés sur l'exploitation. Savoir faire ancestral, pas d'engrais, médecines naturelles. Produits disponible à la « Maison des Paysans » de Mende. Marché de Langhonné le Samedi et a Grandrieu le Dimanche.*

*Chantal Dubois 04-66-69-30-89 Verrières,*

Exemples de restaurants proposant un espace **épicerie**. En Lozère, le « **comptoir Régordane** », à la Garde-Guérin, propose ce concept.



◀ Marion et François ont imaginé un « concept-store » qui réunit sous son toit la possibilité d'acheter local, de manger, d'emporter, mais aussi, d'apprendre...

*Restaurant & Bar* *Épicerie*

Dans ce cadre atypique, les mères Cocottes vous accueillent et vous proposent un tour gustatif des meilleurs producteurs locaux avec une cuisine faite maison.

Ouverte tous les matin de 9h à midi.  
Ouverte l'après midi le Vendredi et Samedi de 16h à 19h00

<http://www.lesmerescocottes.fr>

**VERY TABLE**  
*primeur • restaurant • atelier de cuisine*

<https://www.very-table.com/#>

## « L'auberge des Bardigues », dans le Tarn et Garonne, propose régulièrement des animations avec ses producteurs et présente sur son site les produits locaux

### *Le marché des producteurs a été très apprécié*

par Camille on 22 juin 2010 dans la catégorie Partenaires

Notre fête de ce dimanche 20 juin, c'était un bon dimanche à la campagne; ils semblent que tout le monde ait pu apprécier les rencontres & les gourmandises.

Malgré une météo décidément capricieuse, nos 174 réservations étaient bien là! Un record! L'an dernier, nous étions 120 à table!

Le déjeuner imaginé par Chef Ciril avec une mise en avant spéciale des producteurs a bien plu, et l'animation surprise de l'entrée où le Chef Ciril est remonté de sa cuisine pour préparer en live ... est à refaire semble-t-il!

#### Pour en savoir plus:

- Ludovic Bonnelle & ses vins AOC Buzet en biodynamie, du [Domaine du Pech](#) à Sainte-Colombe en Brülhois,
- [Domaine de Thermes](#) à Auvillar, Côtes de Brülhois,
- Philippe du [Domaine de Montels](#)
- Jean-Paul Bouley caviste à Agen
- Solange et ses fromages de chèvre
- Florence et les Viandes Occitanes
- Grégori de [Arte Monte](#)
- le [musée du miel](#) de Gramont
- et les producteurs de fruits & légumes.



### *Apéro-Concert dans les vignes.....le 12 septembre*

par Camille on 19 octobre 2014 dans la catégorie Événement, L'actualité

### *Tout sur le fromage, samedi 22 novembre*

Fabien a 2 grandes passions qui vont pas mal ensemble ..... le vin & les fromages !

Il avait déjà organisé des ateliers du vin les années passées alors voici venu le temps de s'occuper du monde bien parfumé des fromages.

Fabien vous invite donc à échanger sur ce thème le samedi 22 novembre de 10 à 11 h 30

Vous saurez tout, tout, tout sur le fromage : les régions, les familles, le découpage, la conservation, la présentation, les accords de dégustation.

- atelier « à la découverte du monde des fromages » avec Fabien
- samedi 22 novembre de 10 h à 11 h 30
- 29 €
- 16 personnes maxi réservez vite !!



<http://www.aubergedebardigues.com/>

## Partenariat entre une boutique de produits locaux et un restaurateur >> une fois par mois menu spécial

**À découvrir**  
Chaque 1er mercredi du mois  
au Café Rapp à Colmar

**CŒUR PAYSAN**  
AU CŒUR DE VOTRE ASSIETTE

**CAFÉ RAPP**

LE CHEF DU CAFÉ RAPP  
REVISITE POUR VOUS  
LES PRODUITS CŒUR PAYSAN

**MERCREDI 5 SEPTEMBRE :  
LES FROMAGES**

AVEC LA PARTICIPATION  
DE NOS PRODUCTEURS DE FROMAGES  
ET MENU «SPÉCIAL» CŒUR PAYSAN

**CŒUR PAYSAN**  
VOUS AVEZ LA CARTE DE FIDÉLITÉ CŒUR PAYSAN ?  
LE VERRE DE L'AMITIÉ VOUS SERA OFFERT !

**À découvrir**  
Chaque 1er mercredi du mois  
au Café Rapp à Colmar

**CŒUR PAYSAN**  
AU CŒUR DE VOTRE ASSIETTE

**CAFÉ RAPP**

LE CHEF DU CAFÉ RAPP  
RÉVISITE POUR VOUS  
LES PRODUITS CŒUR PAYSAN

**MERCREDI 4 JUILLET :  
LE BARBECUE «SAUVAGE»**

PRÉSENCE DU PRODUCTEUR  
ART BOUCHERIE (FRÉLAND)  
ET MENU «SPÉCIAL» CŒUR PAYSAN

**CŒUR PAYSAN**  
VOUS AVEZ LA CARTE DE FIDÉLITÉ CŒUR PAYSAN ?  
LE VERRE DE L'AMITIÉ VOUS SERA OFFERT !

<https://www.facebook.com/coeurpaysan/>

## Exemple d'un événement **organisé** par des producteurs **relayé sur la page FB** d'un restaurateur



The image shows a Facebook post for an event. On the left is a graphic with a small illustration of a farm scene, the text 'Ateliers Découvertes... Au « Cabri au Lait » Fabrication du fromage, chevreaux,...', the logo 'Ferme du Cabri au lait' featuring a goat, and the website 'www.cabriaulait.fr'. On the right is a text box with the event details in French.

**Ateliers Découvertes au Cabri au lait...**

*Date : du 11 Avril 2017 au 20 Avril 2017, de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h*

*Lieu : Les Héraults, RD 760 (de Sainte Maure de Touraine à Loches) à Sepmes*

*Infos : 6€*

Mardi 11, jeudi 13, mardi 18 et jeudi 20 avril matin de 9h30 à 12h :  
L'atelier : les animaux de la ferme : chevreaux, ânes, poules et .. les grenouilles et autres mystères de la mare

La Ferme du Cabri au Lait invite les visiteurs à découvrir tous les animaux de la ferme. Vous pourrez donner à boire et à manger aux chevrettes nées en février, rejoindre leur maman dans les prairies, donner les céréales aux poules, caresser les ânes et partir avec une époussette observer le monde grouillant de la mare... Bottes indispensables !

Réservation obligatoire 6 € par personne (dès 3 ans) pour les ateliers familles

Savons,  
Objets déco,  
Mobilier,

...



<https://www.chambord.org/fr/histoire/le-milieu-naturel/les-produits-de-la-foret-de-chambord/>



**M. Robert AIGOIN**

Conseiller Départemental

**Mme Nadia VIDAL**

Élue à la Chambre d'Agriculture

**Mme Catherine DE-LA-RUE-DU-CAN**

Le Comptoir de la Régordane

**Mme Maïté TICHET**

Le buron du Cap-Combattut

**M. Christophe ROUX**

Chambre d'Agriculture

**Mme Delphine OUSTRY**

Lozère Développement