

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Organisation de séjours autour du goût et des saveurs de terroir Mézenc

Les grandes étapes

✓ Étape 1

Rencontrer des professionnels locaux de l'agriculture, de l'agroalimentaire et des administrations en charge de ces domaines.

✓ Étape 2

Concevoir des modules de l'assiette à l'étable et au terroir.

✓ Étape 3

Trouver et programmer les lieux de visite en fonction des produits et des saisons.



Contact :
Didier Chaptal
Centre d'accueil Cap Saint-Front
43430 Saint-Front
Tel : 04.71.59.56.77
E-mail : cap-st-front@wanadoo.fr



Pourquoi ce projet ?

Le centre d'accueil de Saint-Front a augmenté récemment sa capacité d'accueil (portée à 150 lits). L'établissement travaille essentiellement avec des jeunes scolaires ou vacanciers. Il bénéficie en effet de l'appartenance au réseau de la Ligue de l'Enseignement et des Œuvres Laïques (FOL). Il dispose en plus d'un club équestre et d'une ferme pédagogique qui offre aux résidents des possibilités d'activités souvent très prisées.

Depuis quelques années, nous avons développé nos compétences pour proposer et encadrer des séjours dont la thématique principale concerne l'environnement, les énergies renouvelables, plus largement le développement durable. Dans cet esprit, nous souhaitons compléter notre offre par des séjours sur le bien manger.

Pourquoi ? Dès l'origine le Centre a voulu privilégier une restauration de qualité, fondée sur les produits de terroir locaux en partenariat avec les agriculteurs et autres fournisseurs en produits du Mézenc (produits laitiers, viandes, lentilles...).

Parce que l'alimentation est devenue un enjeu majeur de santé publique et d'identité culturelle, il nous semble opportun et nécessaire de franchir une nouvelle étape tout en apportant des réponses aux attentes de notre clientèle.

Les thèmes nouveaux qui pourraient être abordés dans le cadre de ces séjours, au-delà des contenus classiques d'éducation à la nutrition seraient :

- Le lien au terroir, la traçabilité, par exemple de la flore pastorale au lait, au miel et à la viande.
- Les pratiques agricoles, les processus de fabrication, les aspects réglementaires.
- La distinction des saveurs.
- La relation des hommes aux animaux et aux bêtes.

Effets induits, dynamiques engendrées

Pour les publics accueillis, le premier bénéfice est la découverte d'un terroir et des hommes qui le mettent en valeur. L'objectif est de montrer le triple lien entre produits, hommes et terroirs. Pour les partenaires professionnels, la transmission des savoirs et des savoir-faire locaux (visite d'exploitation, visite d'ateliers, observation de milieux) est l'occasion de valoriser leurs compétences et leurs métiers et de se former progressivement à l'accueil d'autres groupes, d'autres publics.

Quelle est votre difficulté principale ? Quelle solution pensez-vous trouver ?

A ce dessein, il nous faudra développer de nouvelles compétences internes, élargir notre réseau de partenaires professionnels, imaginer de nouveaux supports. Nous sommes demandeurs de rencontres et d'échanges avec les professionnels locaux du massif, notamment ceux qui sont organisés autour d'un produit ou d'une gamme de produits.

Quelques chiffres clés...

12 000 nuitées annuelles

Objectif : passer à 15 000

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.