



AGROALIMENTAIRE

LES RENCONTRES FOU D'ARDÈCHE FONT SALIVER

ARDÈCHE - Saint Péray

LA 3^{ÈME} ÉDITION EST VENUE CONFIRMER TOUT L'INTÉRÊT DE CETTE MANIFESTATION DE TYPE B TO B CRÉÉE POUR FAIRE SE RENCONTRER LES PRODUCTEURS ARDÈCHOIS ET LEURS CLIENTS POTENTIELS QUE SONT LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, DES MÉTIERS DE BOUCHE, LES TRANSFORMATEURS, DISTRIBUTEURS, ETC.



« Cette manifestation est le reflet de la richesse de la filière agroalimentaire ardéchoise et un point de convergence essentiel » a-t-il été rappelé lors de l'inauguration.



Fruit d'un travail partenarial porté par le centre du Développement agroalimentaire en lien avec les Chambres consulaires (et dans le cas présent, avec l'équipe du CEP du Prieuré de Saint-Péray qui hébergeait cette 3^{ème} édition), les Rencontres professionnelles Foud'Ardèche 2019 ont confirmé tout l'intérêt de cette manifestation destinée à faire la promotion des spécialités ardéchoises par celles et ceux qui les produisent auprès de celles et ceux qui, de part leurs activités, ont la possibilité de les valoriser: restaurateurs, grossistes, commerçants, transformateurs, artisans des métiers de bouche, professionnels du tourisme, etc.

Comme l'attestent les principaux chiffres de cette édition 2019, cet événement est le reflet de la richesse de la filière agroalimentaire ardéchoise et un point de convergence essentiel.

Près d'une cinquantaine d'exposants (48, pour être exact) étaient présents de même que 350 professionnels, soit une progression de + 10 % par rapport à l'édition 2018, sans oublier les 1500 personnes atteintes via les réseaux sociaux.

Les deux conférences organisées ont également été particulièrement appréciées, les thématiques abordées étant il est vrai particulièrement appropriées. « Proposer une offre bio dans la restauration traditionnelle » (animée par Lucie Mestrallet du Cluster Bio) et « Stratégie d'innovation: vers des produits plus sains et plus naturels » (animée par Nadège Perret de Novalim Alimentec) ont ainsi réunis plus de 45 personnes. Élaboré uniquement avec des matières premières locales, un pique-nique Goûtez l'Ardèche® était également proposé à l'heure du déjeuner.

Frédéric Rolland



Une cinquantaine d'exposants a participé à cette 3^{ème} édition des rencontres professionnelles Foud'Ardèche.