



**SALON /** Les professionnels ardéchois de l'alimentation de proximité seront réunis le 1<sup>er</sup> avril pour la troisième édition des Rencontres professionnelles Foud'Ardèche.

## Le salon Foud'Ardèche donne rendez-vous à Saint-Péray

**N**ouveaux fournisseurs de proximité, nouveaux débouchés, innovation... Les principaux acteurs de la filière agroalimentaire ardéchoise se retrouveront le lundi 1<sup>er</sup> avril à partir de 8h30, au CEP du Prieuré à Saint-Péray, lors des Rencontres professionnelles Foud'Ardèche. Organisée par Ardèche le goût en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la Chambre des métiers et de l'artisanat et la Chambre de commerce et d'industrie de l'Ardèche, cette journée sera l'occasion pour les professionnels de l'alimentation (producteurs, artisans, restaurateurs, commerçants, etc) de développer leur réseau local et découvrir de nouvelles tendances, des services mais aussi acquérir de nombreux conseils. Une cinquantaine de stands d'entreprises ardéchoises

et de partenaires seront présents et accessibles de 9 h à 16 h. Une étape incontournable pour ceux qui souhaiteraient adapter leur approvisionnement. Ils auront l'opportunité de découvrir de nombreux producteurs et transformateurs locaux venus présenter leurs produits, et pourquoi pas établir de nouveaux partenariats.

En 2018, l'innovation par le design culinaire avaient été mis à l'honneur, comme lien entre les producteurs et les consommateurs. Les visiteurs avaient pu observer sur ce sujet des tendances étroitement liées aux attentes sociétales, plus particulièrement sur les thématiques de l'écologie, des territoires, de la consommation de masse ou a contrario de l'élitisme culinaire.

Cette fois-ci, les sujets de l'alimentation biologique seront au centre de cette 3<sup>e</sup> édition des Rencontres professionnelles Foud'Ardèche, ainsi que



ceux portant sur les produits naturels et nutritionnels. Deux conférences sont programmées en matinée.

### **Bio et restauration traditionnelle**

À 10 h, une première conférence sera organisée par le Cluster Bio Auvergne Rhône-Alpes (Aura) sur le thème de l'offre bio dans la restauration traditionnelle. Face à des consommateurs de plus en plus demandeurs en la matière, le bio se fait encore très discret en restauration... Comment proposer ce type d'alimentation sur les cartes ? Le Cluster Bio Aura viendra partager des conseils et des expériences dans ce domaine : réglementation en restauration collective, recherche de fournisseurs, attentes des consommateurs vis-à-vis des produits bio, suivi et sécurisation de l'approvisionnement...

### **Vers des produits plus sains et naturels**

À 11 h, une stratégie d'innovation sera présentée aux professionnels de l'alimentation, orientée sur des « produits plus sains et plus naturels ». Le service du Syndicat mixte du Technopole Alimentec, Novalim-Alimentec, intervenant auprès des créateurs et des entreprises du secteur agroalimentaire, présentera toute une série de méthodes et de conseils pour développer un produit nutritionnel et naturel. Quelques exemples concrets seront exposés, que ce soit sur des produits à base de protéines végétales à destination de consommateurs végétariens et flexitariens, des produits contribuant au « bien-être » [allégés, enrichis, sans allergène, etc], ou encore des produits pour les consommateurs en quête de naturalité (ingrédients d'origine naturelle, sans additifs, etc). ■



**L'édition 2018** du salon Foud'Ardèche avait réuni **43 exposants et 320 visiteurs**. Le stand de **La Glaneuse**, de Saint-André-en-Vivarais, avait été récompensé du **prix de la meilleure décoration**.