



Lundi 9 septembre 2024  
Communiqué de presse

## Valence en Gastronomie Festival Toqué du local présente l'Assiette 2050

Toqué du local, la marque des circuits courts créée par l'Agglo, sera du 12 au 15 septembre sur le Champ de Mars, au cœur de Valence en Gastronomie Festival. Fil rouge des animations proposées : la présentation de l'Assiette 2050.

Bonne pour l'environnement, pour la santé, pour nos agriculteurs : l'Assiette 2050 ne manque pas d'atouts.

« L'enjeu de l'Assiette 2050, c'est de réussir à mieux nourrir une population plus nombreuse :

- > en relocalisant les productions agricoles et leur transformation ;
- > en relevant les défis environnementaux et de transition écologique ;
- > en préservant la santé des populations et limitant le gaspillage alimentaire », souligne Nicolas Daragon, Président de Valence Romans Agglo.

Pas question de tout révolutionner, mais juste de faire évoluer son alimentation en consommant plus de fruits et légumes, de fruits à coque (amandes, noix...) de légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges...) qui, associées à des céréales, sont une excellente source de protéines.



Afin de rendre l'Assiette 2050 accessible à tous, l'Agglo a notamment créé, dans le cadre de son Projet agricole et alimentaire de territoire (PAADT), la marque Toqué du local qui vise à fédérer, accompagner, valoriser ceux qui produisent, conçoivent, transforment, réparent localement. C'est sous la bannière « Toqué » que l'Agglo sera présente à Valence en Gastronomie Festival, du 12 au 15 septembre, et proposera des animations avec pour fil rouge l'Assiette 2050.

### Contact presse

Direction de la Communication | 04 75 81 30 38 | [communication@valenceromansagglo.fr](mailto:communication@valenceromansagglo.fr)  
[valenceromansagglo.fr](http://valenceromansagglo.fr) et suivez nous sur



## Au menu des animations Agglo : l'Assiette 2050

> **Du 12 au 15 septembre** : À savourer sans modération, sur le stand Toqué du local, une double exposition sur la marque Toqué du local et sur L'Assiette 2050. Cerise sur le gâteau : elle est présentée sur des totems en bois made in Valence, conçus tout spécialement pour l'Agglo.



> **Jeudi 12 et vendredi 13 septembre** : 2 000 scolaires qui, grâce à l'Agglo, participent à Valence en Gastronomie Festival, seront accueillis sur le stand Toqué du local. À leur menu, un atelier sur la thématique de la végétalisation de l'assiette et des animations autour des totems d'exposition.

> **Samedi 14 et dimanche 15 septembre** : Animations pour tous sur le stand Toqué du local en partenariat avec la Fab T. Dégustation des produits de quatre Start-up de territoire (Wopaya, Archipel des plantes gourmandes, Le bon sens et la sève, Les fermentations de Dahliane) mis en valeur par Les Carnets d'Agnès et la Conserverie mobile et solidaire, partenaires du PAADT.

> **Samedi 14 septembre – 9 h - Family Party** : Toqué du local offre les paniers des ingrédients qui permettront à deux familles, une Ardéchoise et une Drômoise, conseillées par un chef de lycée et un chef de collège, de relever le défi lancé par France Bleu Drôme-Ardèche : composer « l'assiette parfaite 2050 », à la fois gourmande, accessible à tous et bonne pour la planète.

> **Samedi 14 septembre – 16 h - World café** : Une rencontre-partage organisée avec la Fab-T pour échanger sur l'alimentation de demain... tout en profitant de dégustations sur la thématique de L'Assiette 2050.

> **Samedi 14 septembre – 19 h - Labo des chefs** : À l'invitation de l'Agglo, le chef Stéphane Brette présentera -puis fera déguster- une recette Assiette 2050 à base de produits locaux, reproductible et accessible à tous.

### Contact presse

Direction de la Communication | 04 75 81 30 38 | [communication@valenceromansagglo.fr](mailto:communication@valenceromansagglo.fr)  
[valenceromansagglo.fr](http://valenceromansagglo.fr) et suivez nous sur

