

par Valence Romans Agglo

TOQUÉ
DU
LOCAL

DOSSIER DE PRESSE
Juin 2022

Toqué du local
La marque alimentaire
de l'Agglo

L'Agglo lance la marque alimentaire *Toqué du local*. Objectif, valoriser tous les professionnels du territoire engagés pour une alimentation locale de qualité. Déjà une centaine de professionnels référencés sur le portail dédié, en ligne dès le 18 juin.

valence
ROMANS
AGGLO

Sommaire

Toqué du local, marque alimentaire territoriale	3
L'engagement du parfait toqué	4
Paroles de toqués	5
L'Agglo, engagée pour le goût du circuit-court.....	6



Toqué du local

La marque alimentaire territoriale

Le territoire regorge de produits du terroir remarquables. Dans les champs, sur les étals des marchés et en cuisine, les producteurs et les chefs de talent qui s'engagent pour une alimentation de qualité, locale ou bio, ne manquent pas.

**Déjà
100 toqués
référencés
sur le portail**

Pour les trouver facilement, l'Agglo à imaginer *Toqué du local*, une marque alimentaire territoriale avec un portail dédié au circuit-court, en ligne dès le 18 juin 2022 : valenceromansagglo.fr/toquedulocal

Producteurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs, brasseurs, foodtruckers... tous ceux qui vivent ou transforment des produits avec plus de 50% de produits locaux y sont recensés.

Un portail dédié

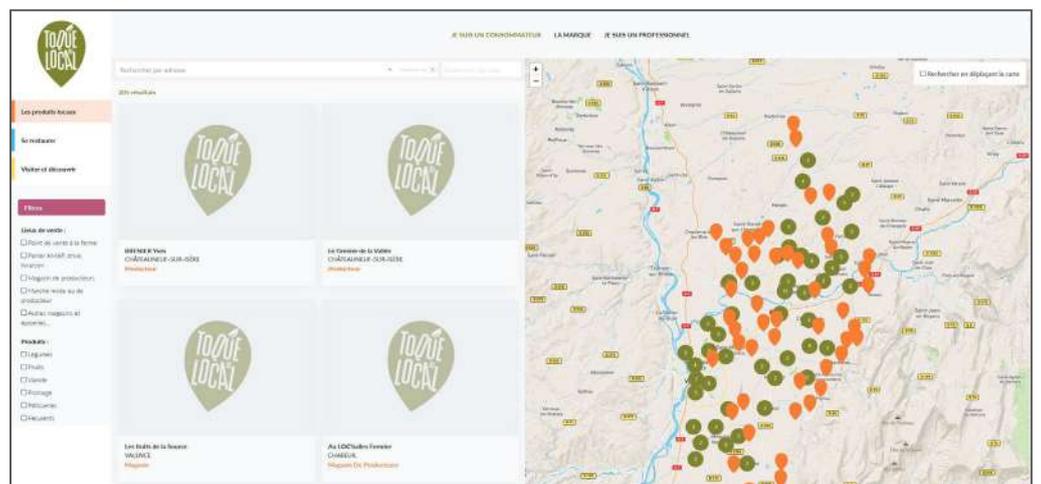
Le portail référence les professionnels du territoire labélisés. Il propose aux internautes toute l'offre *Toqué du local* pour :

- > Trouver les produits locaux : producteurs et points de vente de proximité, marchés, magasins de producteurs.
- > Se restaurer : tables, restaurants, foodtrucks...
- > Sortir et découvrir : visites, ateliers, animations à la ferme.

Déjà une centaine d'adresses référencées et une cartographie qui s'étoffe au fur et à mesure des adhésions des professionnels.



Et sur les marchés, fermes, vitrines de restaurant, tous les professionnels engagés disposent d'un kit de communication aux couleurs de Toqué du local.





L'engagement du parfait toqué

Pour le professionnel, c'est une belle occasion de promouvoir son activité et de gagner en visibilité avec le portail en ligne et le kit de communication personnalisé. Bonne nouvelle, il est toujours possible de s'inscrire sur valenceromansagglo.fr.

Au moins 50% de produits locaux

Pour être labélisé *Toqué du local*, le professionnel signe une charte qui garantit son engagement pour le bon, le local et le durable. Il doit ainsi :

- > être situé sur l'une des 54 communes de l'agglomération.
- > valoriser les produits locaux issus de Drôme, Ardèche, Isère dans une démarche environnementale.
- > être producteur local en vente directe, revendeur de produits locaux, et proposer à la vente au moins 50 % de produits locaux, ou 30 % de produits de locaux et 20 % en Bio.
- > être restaurateur, traiteur, foodtrucker et cuisiner avec au moins 50 % de produits locaux.
- > être professionnel de la restauration collective et travailler avec au moins 50 % de produits durables dont 20 % en Bio.

Pour en savoir plus

04 75 70 68 94 - toquedulocal@valenceromansagglo.fr

Paroles de toqués

« C'est hyper stimulant ces regroupements ! Avoir des contacts partenaires pour être cohérent dans nos réseaux sur du Bio et du local. C'est essentiel pour nos valeurs : consommer local dans le respect de l'environnement. »

Jardins Graines de Cocagne, Saint Marcel-lès-Valence et Peyrins

*

« Déjà Made in Fontbarlettes, pourquoi pas *Toqué du local* ! On vend tartinades, purée de piments, bocaux de pois chiches à partir des récoltes de notre centaine de jardiniers adhérents. On valorise les produits du coin tout en changeant l'image des quartiers. »

Comptoir paysan urbain, Valence

*

« Au restaurant et magasin, on est tout en Bio à 80 km à vol d'oiseau. L'atout de cette marque, c'est vraiment la reconnaissance et la visibilité de la démarche de nos producteurs et cuisinières associés et engagés depuis des années ! »

Court-circuit & Côté cuisine, Chabeuil

*

« Le lancement de la marque tombe pile-poil au début de mon aventure dans le yaourt végétal. Quand on a des petits moyens, le soutien en communication proposé par l'Agglo, c'est top ! »

Le pas des mieux, Saint-Michel-sur-Savasse

*

« Notre avenir est là pour tous, dans la relocalisation des choses. Retrouver une cuisine que l'on fait soi-même, de A à Z, ça n'a pas le même goût ! »

La table des Jeannes, Valence

L'Agglo, engagée pour le goût du circuit-court

Aujourd'hui, les comportements alimentaires des français évoluent : 69 % s'intéressent à l'impact de leur alimentation sur leur santé et 61 % sur l'environnement*. La marque alimentaire est donc à la fois une réponse pour celles et ceux qui souhaitent mieux se nourrir et un soutien pour les 1 200 producteurs et professionnels du territoire.

**Près de 70%
des français
soucieux de leur
alimentation**

Et l'Agglo va plus loin pour faciliter le développement et la pérennisation d'une véritable économie de circuit court. Elle accompagne la mise en réseau, aide traiteurs et restaurateurs à s'approvisionner en local, facilite les liens entre petits producteurs et professionnels de la restauration collective pour les cantines scolaires, les hôpitaux. Elle soutient aussi les initiatives et les projets émergents des associations et des start-up pour la production, la transformation des fruits et légumes ou encore la valorisation des invendus.

C'est grâce à cet investissement fort de la collectivité, et d'une cinquantaine d'acteurs engagés à ses côtés, que le Projet Agricole et Alimentaire de Territoire a été labélisé par le Ministère de l'Agriculture en juin 2021.

* source : agriculture.gouv.fr





Contact presse
Herveline Réhault | 06 28 83 94 98 | herveline.rehault@valenceromansagglo.fr