

Valoriser les produits alimentaires locaux sur votre territoire

Vos enjeux :

Vous souhaitez promouvoir l'artisanat alimentaire :

- Valoriser les territoires à travers les produits alimentaires ;
- Valoriser des productions et des savoir-faire locaux ;
- Développer une offre alimentaire et touristique durable en lien avec les enjeux actuels environnementaux, sanitaires et socio-économiques.

L'offre :

Les « Cités du goût et des saveurs » (CG&S), outil des Chambres de Métiers et de l'Artisanat pour l'accompagnement des acteurs de l'alimentaire et des territoires proposent les services suivants :

- Elaborer une stratégie alimentaire et un plan d'action ;
- Structurer des filières alimentaires locales et circuits de proximité ;
- Renforcer le rôle des acteurs locaux dans la distribution d'une alimentation saine et de qualité, y compris dans la restauration collective ;
- Proposer des animations sur le territoire autour de l'alimentation locale et de qualité, la réduction du gaspillage alimentaire, la découverte des savoir-faire et produits artisanaux, etc. ;
- Accompagner les professionnels de l'alimentaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Développer l'offre touristique autour des savoir-faire et produits locaux (ateliers culinaires, découvertes de savoir-faire, visites d'entreprises, etc.) ;
- Former et accompagner les professionnels des métiers de bouche afin d'assurer leur montée en compétence pour répondre aux enjeux de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain ;

Au travers des actions menées par les CG&S, les thématiques suivantes en lien avec l'environnement, l'agriculture, le développement local, la culture, le patrimoine et le tourisme pourront être abordées, si le diagnostic identifie le besoin et si elles sont priorisées dans le plan d'action.

A qui s'adresser :

Contactez votre CMA de proximité :

Une offre proposée par la Chambre des métiers et de l'artisanat



En savoir plus : <https://www.artisanat.fr/reseau-des-cma/un-reseau-de-proximite>