



LE TOUR DES TERROIRS

LES TROPHÉES & FESTIVAL DES TERROIRS

LYON - 11, 12 ET 13 AVRIL 2025





LE TOUR DES TERROIRS

Depuis 2017, l'association valorise les producteurs, artisans et fabricants de boissons soucieux de qualité à travers les métiers de bouche : chefs, sommeliers, mixologues. Elle crée une dynamique collective et **fédère les acteurs du Bien Manger pour dynamiser nos territoires**, les circuits courts et redonner leur place et leur importance à nos producteurs.

Organisatrice de nombreux événements et activités gourmandes, **Le Tour des Terroirs fait rayonner le potentiel gastronomique et culturel de nos régions** en valorisant les savoir-faire et produits de nos terroirs.

Aujourd'hui, **l'association regroupe plus de 200 chefs, et 300 producteurs, artisans.**

En 5 ans, l'association a réalisé plus de 60 événements, notamment « Les Toqués de l'Agriculture » qui s'est déroulé en mai 2022 et qui a réuni 30 000 visiteurs autour du Bien Manger.

L'ASSOCIATION EN CHIFFRES

- **6** ans d'existence
- **+ de 80** événements réalisés partout en France
- **+ de 120 000** consommateurs touchés à travers nos événements
- **650** adhérents : chefs, producteurs, artisans, partenaires, sommeliers...
- **25 000** followers sur les R.S
- **16 000** abonnés à la Newsletter
- **+ de 250** retombées presse

LA MARRAINE & LE PARRAIN 2025



Emmanuelle JARY

C'EST MEILLEUR QUAND C'EST BON

Ethnologue en haute cuisine française puis journaliste spécialisée dans la gastronomie et le voyage, c'est en 2016 que Emmanuelle Jary lance « C'est meilleur quand c'est bon ! » avec son compagnon Mathieu Pansard. Leur objectif: défendre une gastronomie engagée et mettre en valeur le terroir français auprès d'une communauté de plus d'un million de personnes sur leurs réseaux sociaux et vingt milles abonnés à leur revue !

François PERRET
RITZ PARIS

On lui doit une madeleine de Proust format XXL à se damner, une réinterprétation du petit écolier à base de riz au lait et une myriade d'autres créations pâtisseries. Après avoir imposé son savoir-faire en cuisine, François Perret est désormais meilleur chef pâtissier de restaurant du monde et vient de recevoir le titre de la meilleure pâtisserie du monde par La Liste.



LE FESTIVAL DES TERROIRS EN UN CLIN D'OEIL

- **3 jours** de fête autour du Bien-Manger - 11, 12 et 13 avril 2025
- **3 500 m2** de terrain d'expression, dans la région natale de l'association, à Lyon
- **+ de 14 000 visiteurs attendus** : journalistes, professionnels et grand public
- Entrée visiteur **100% gratuite**

Horaires :

- Vendredi : 11h - 00h (nocturne du marché jusqu'à 21h)
- Samedi : 11h - 00h (nocturne du marché jusqu'à 21h)
- Dimanche : 11h - 20h (fermeture du marché à 18h)



LIEU DE L'ÉVÉNEMENT : LE HEAT & H7



AU MENU : 3 JOURS D'EXPÉRIENCES, D'ANIMATIONS, DE DÉCOUVERTE ET DE PARTAGE AUTOUR DE NOS TERROIRS

- Un **Food Court** invitant près de **40 chefs** à faire découvrir aux festivaliers les produits de nos terroirs à travers leur cuisine
- Un **temps fort dédié aux scolaires** le vendredi pour sensibiliser les plus jeunes aux bonnes pratiques alimentaires *(nouveau 2025)*
- Un grand **marché regroupant 75 producteurs-artisans** et fabricants de boissons **rivé sur les territoires** – une nocturne jusqu'à 21h le samedi !
- Un **espace Battle** avec plus de 10 **championnats** organisés : Burger, Club Sandwich, Plat végétarien, Dessert, etc *(nouveau 2025)*
- Un espace d'enregistrement dédié aux **émissions Podcast** partageant les valeurs du Festival
- **Temps forts B to B** durant le Festival comme "Le Tour du Marché des Chefs" organisé le dimanche matin *(nouveau 2025)*
- Une **scène format "table d'hôtes"** animée par des démonstrations culinaires et tables rondes
- Des **ateliers et dégustations proposés par des professionnels des métiers de bouche et partenaires**, pour sensibiliser les visiteurs à leur savoir-faire et leurs bonnes pratiques
- Des mâchons, apéros, goûters proposés dans **le Club Adhérents**
- **Une Soirée Terroirs** organisée pour remercier tous les chefs, producteurs et partenaires mobilisés le dimanche soir
- Une ambiance festive avec des **concerts et une programmation artistique** imaginée par **HEAT**

PLAN 2025



UNE INITIATIVE AMPLIFIÉE PAR UN PLAN MÉDIA PUISSANT ET UNE STRATÉGIE RP/INFLUENCE FORTE

2025 : des objectifs ambitieux :

- 200 retombées média
- + 400 publications sur les RS
- 90 000 contacts RP
- Une présence Instagram et une chaîne YouTube
- Un site internet dédié
- Une communication large et ciblée en TV/Radio/Print

Ils nous ont soutenus :



A chef in a white uniform and a dark apron is smiling and giving a thumbs-up gesture in a kitchen. The background shows stainless steel shelves with various kitchen items. The text "RETOUR SUR L'ÉDITION 2024" is overlaid in large, bold, blue letters.

RETOUR SUR L'ÉDITION 2024



LA DEUXIÈME ÉDITION DU FESTIVAL DES TERROIRS

L'association Le Tour des Terroirs a organisé la deuxième édition du Festival des Terroirs. L'événement s'est tenu à Lyon, à Heat, dans le quartier Confluence, les **27, 28, 29 avril 2024 !**

Durant ces trois jours, plus de **10 200 visiteurs** ont foulé les 3 000 m² dédiés au Bien-Manger.

Pour cette deuxième édition, Le Tour des Terroirs a eu la chance d'être accompagné par le chef trois étoiles **Régis Marcon** et la cheffe pâtissière **Claire Heitzler**.

Nos ambitions pour les années futures sont de **monter en puissance**, développer la fréquentation et la notoriété du festival et **l'ouvrir à de nouvelles villes !**



LE FESTIVAL DES TERROIRS

EN CHIFFRES

10 200 visiteurs

140 chefs participants

75 producteurs exposants

24 partenaires

3 000 m² de terrain d'expression

68 retombées presse : articles, émissions radio, reportage TV



ILS NOUS ONT SOUTENU EN 2024

FOURNISSEURS



PARTENAIRES TERRITORIAUX



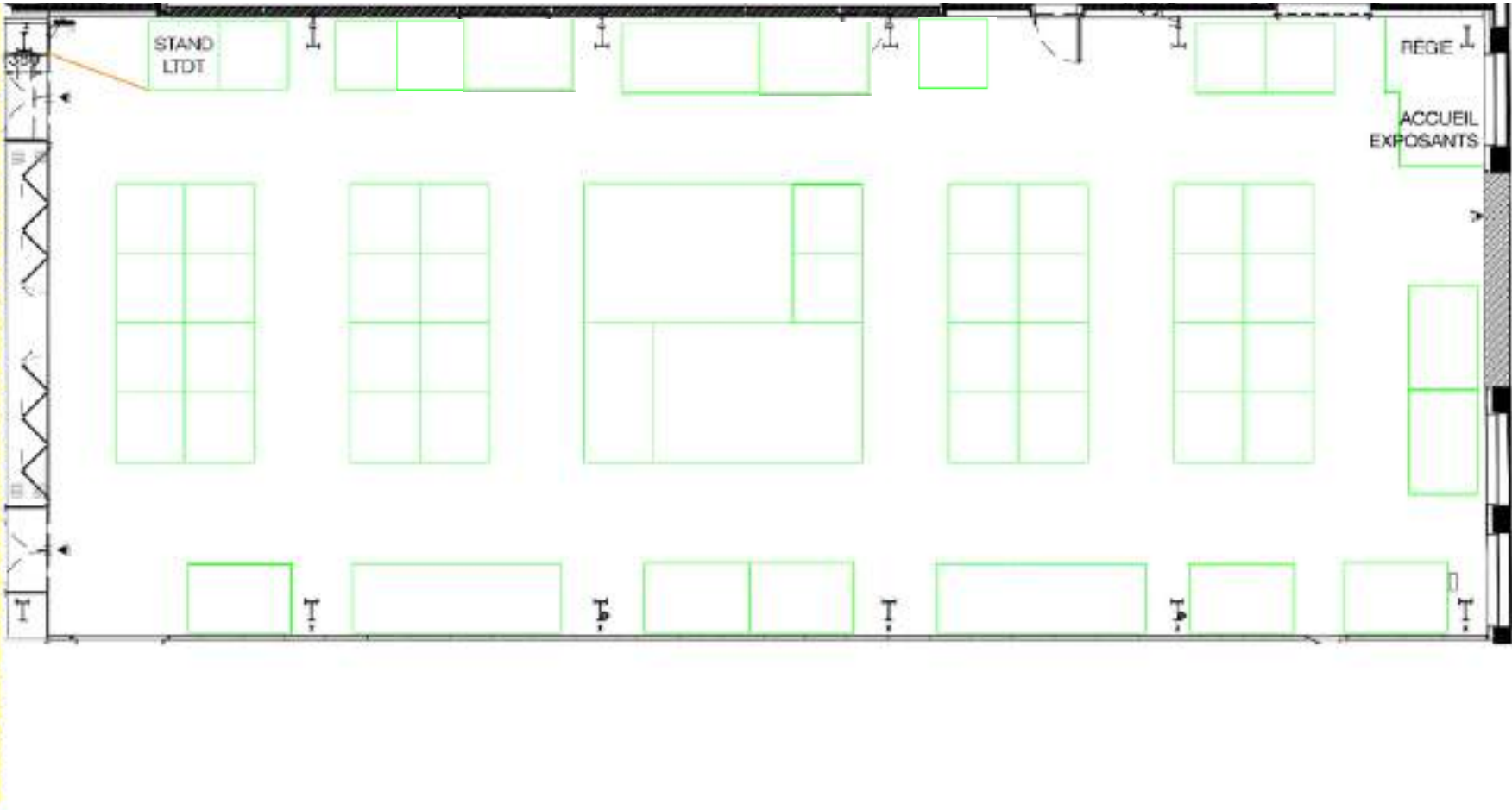
PARTENAIRES OFFICIELS





**PARTICIPEZ À
L'ÉDITION 2025 !**

ZOOM MARCHÉ DES TERROIRS



EXPOSANT 4m2

Votre espace sur le Festival :

- Emplacement nu de 4 m2
- Angle (+450€)
 - Branchement électrique 220V
 - Fond de stand avec panneau enseigne
 - Eclairage
 - Accès à la réserve collective
 - Distribution de goodies / dégustation autorisée
 - Vente autorisée - sans commission appliquée

Communication digitale :

- Votre logo sur le site de l'événement
- Post et mention Instagram

Communication print :

- Présence sur le plan général de l'événement
- Logo sur le livret événement

Réceptifs :

- 2 accès Club Adhérents
- 2 invitations à la Soirée Terroirs

TARIF 3 JOURS :

Stand 4m2 partagé : 850 € HT

Stand : 1 600 € HT

EXPOSANT 6m2

Votre espace sur le Festival :

- Emplacement nu de 6 m2
- Angle (+450€)
- Branchement électrique 220V
- Fond de stand avec panneau enseigne
- Eclairage
- Accès à la réserve collective
- Distribution de goodies / dégustation autorisée
- Vente autorisée - sans commission appliquée

Communication digitale :

- Votre logo sur le site de l'événement
- Post et mention Instagram

Communication print :

- Présence sur le plan général de l'événement
- Logo sur le livret événement

Réceptifs :

- 2 accès Club Adhérents
- 2 invitations à la Soirée Terroirs

TARIF 3 JOURS :
Stand : 2 600 € HT

OPPORTUNITÉS ADDITIONNELLES

Espace sur le Festival :

- Espace de 2m2 à 24m2
- Espace pour truck
- Corner de 2m2 dans le Club Adhérents
- Espace sur le cocktail dînatoire de la Soirée Terroirs (le dimanche soir)

Réceptifs :

- Invitations aux soirées, repas et temps forts organisés autour du Festival
- Accès au Club Adhérents

Communication print :

- Logos sur les communications de l'événement (site internet, livret événement, affichages, communiqués de presse, ...)
- Naming + branding d'un espace du festival

Communication digitale :

- Vidéo de présentation du partenaire
- Mise en avant sur nos outils de communication (newsletter, mailing, réseaux sociaux)
- Logos sur les communications digitales de l'événement

Visibilité marque et produits :

- Masterclass ou table ronde dédiée et choix de la thématique (sous réserve de validation par LTDT)
- Valorisation des produits sur les différentes zones et temps forts du festival (Club Adhérent, Food Court, Scène Terroirs, Espace Battle, Soirée Terroirs, Banquet de pré-opening...)
- Privatisation d'un ou plusieurs ateliers interactifs d'1h
- Distribution de goodies autorisée
- Prise de parole lors de l'inauguration officielle du Festival
- Déjeuner ou dîner Terroirs dédié

CONTACTS



Élise GRANDIDIER
FONDACTRICE

elise@letourdesterroirs.fr

+33 6 50 33 18 35



Louise LOBBENS
CHEF DE PROJETS

louise@letourdesterroirs.fr

+33 6 61 61 75 31