

2024 2025



BILAN AMBITION

Le Tour des Terroirs



SOMMAIRE

1 BILAN EVENEMENTIEL 2024

Le Festival des Terroirs	-----	p.3
Les Trophées des Terroirs	-----	p.4
Omivore Paris	-----	p.5
Banquets et Soirées Terroirs	-----	p.6
Journées Terroirs	-----	p.7
Apéros débats et webinaires	-----	p.8
En chiffres	-----	p.9

2 RENDEZ-VOUS EN 2025

Village LTDT x SIRHA Lyon 2025	-----	p.10
Festival des Terroirs à Lyon	-----	p.11
Les Trophées des Terroirs	-----	p.12
La Grande Tournée des Terroirs	-----	p.13
Journées Terroirs et Marchés Terroirs	-----	p.14
Journées de sensibilisation	-----	p.15
Séminaire Tour des Terroirs	-----	p.16
Sirha Omnivore	-----	p.17



SOMMAIRE

3 EDITORIAL

Bilan 2024	-----	p.18
Ambitions 2025	-----	p.19

4 LA VIE DE L'ASSOCIATION

Notre communauté en 2024	-----	p.20
Avantages des adhérents	-----	p.21
Adhésion 2025	-----	p.22
Nos partenaires 2024	-----	p.23
Agenda 2025	-----	p.27
Retour en images	-----	p.29



BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2024

Le Festival des Terroirs

Les 27, 28 et 29 avril derniers, l'association Le Tour des Terroirs a organisé la deuxième édition du Festival des Terroirs.

Durant ces trois jours, **10 200 festivaliers se sont rendus à Heat - Lyon**, pour découvrir les richesses du terroir français. Un terroir, dont les produits ont été sublimes par plus de **140 chefs** venus de toute la France, et mis en lumière par le savoir-faire unique des **75 producteurs et artisans** exposants et nos **35 partenaires**.



Au programme : tables rondes, food court, club adhérents, ateliers interactifs, marché de producteurs, librairie et ses dédicaces, masterclasses, battles, podcasts, et dîners terroirs... Le tout dans une ambiance festive et conviviale

Pour cette deuxième édition, nous avons eu la chance de pouvoir compter sur le soutien de notre marraine **Claire Heitzler** et de notre parrain **Régis Marcon**.



BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2024

Les Trophées des Terroirs

En parallèle du Festival des Terroirs se sont tenus les Trophées des Terroirs.

Cette année, la thématique portait sur le thème : “préservation durable des traditions et du patrimoine gastronomique”.



Au total, nous avons reçu plus de **106 candidatures** parmi lesquelles nous avons retenus 12 finalistes, **quatre dans chacune des trois catégories** suivantes :

- Métiers de bouche
- Producteurs - artisans
- Fabricants de boissons

Ces finalistes ont été soumis aux votes des professionnels et du grand public. Au total, plus de **11 600 votes ont été enregistrés**.



La remise des prix a eu lieu le 16 avril, lors du Festival devant 150 personnes.

Six lauréats : Laetitia Visse, François Szpala, Cécile Girerd, Lolita Roche, Mathieu Sabbagh et Fabrice Hégron ont remporté un prix et une lauréate s'est vu remettre le prix coup de cœur de la **marraine Claire Heitzler** et du **parrain Régis Marcon**.

BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2024

Omnivore Paris

Depuis 2021, Le Tour des Terroirs est partenaire officiel du Sirha Omnivore !

Du 8 au 10 septembre, de nombreux producteurs et chefs étaient présents sur notre "Village des Terroirs" afin d'échanger entre professionnels



28 producteurs-artisans se sont mobilisés pour **présenter leur produits** sur le Village des Terroirs. Un nombre qui a doublé par rapport à 2023.

L'objectif lors de cette participation : **partager son savoir-faire, présenter ses produits et échanger** avec des professionnels du secteur du Bien Manger.

En parallèle de ce marché éphémère, **30 masterclasses** de binômes chefs x producteurs, sur la Scène Terroirs du Village, dont l'association gérait la programmation ont eu lieu.

Leur objectif ? **Valoriser les produits de nos adhérents producteurs à travers le savoir-faire de nos chefs ambassadeurs.**

Différentes thématiques ont été abordées telles que : Sourcing responsable , comment concilier ses valeurs et son budget ? / Les utilisations du café pure origine en restauration / Intégration de la filière boeuf dans son ensemble



BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2024

Banquets et Soirées Terroirs

Cette année, l'association a réalisé deux Banquets et deux Soirées Terroirs, à Paris, Lyon et en Bourgogne.



Le Banquet est préparé par des chefs ambassadeurs qui valorisent le savoir-faire des producteurs et artisans adhérents afin de proposer un moment convivial et gourmand, organisé dans un lieu atypique.

Ils sont ouverts au grand public avec la possibilité de privatisation ou sur-mesure !

Cette année, trois Banquets des Terroirs ont été réalisés. Un premier au sein de la **Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon** à l'occasion du Festival des Terroirs, un second face à la **Cathédrale Notre Dame de Paris** avec 90 convives, 5 chefs, 6 producteurs et un troisième au **Domaine Lassarat, en Bourgogne**, avec 100 convives, 6 chefs, 5 producteurs.

Les Soirées Terroirs, organisées dans des lieux confidentiels sont des moments privilégiés où chefs ambassadeurs de l'association subliment les produits de nos adhérents producteurs, artisans, viticulteurs pour le plus grand plaisir des convives !

Cette année, **trois Soirées Terroirs se sont déroulées**. La première dans le showroom parisien de notre partenaire REVOL, la deuxième en parallèle du Festival des Terroirs dans **les salons de l'Hôtel de Ville de la ville de Lyon**. Au total, elle a regroupé plus de 350 chefs, producteurs et partenaires. La troisième Soirée Terroirs a eu lieu à Paris, **au restaurant P'tit Deux**. Durant cette soirée, les chefs ambassadeurs ont sublimé les produits des producteurs de **notre partenaire PourDeBon Pro**.



BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2024

Journées Terroirs

Les Journées Terroirs se déroulent une fois par mois, les dimanches ou lundis, dans toutes les régions de France.

Les Journées Terroirs se déroulent **entre professionnels, acteurs du Bien Manger**, autour de la découverte du savoir-faire d'un adhérent qui nous accueille.

Ces journées regroupent, en moyenne, entre **50 et 100 adhérents**.

Après la visite de l'exploitation ou de l'entreprise, la journée se termine avec **un moment fédérateur entre les membres** de l'association autour d'un Apéro Terroirs où chaque professionnel peut faire découvrir sa spécialité aux autres participants !



En 2024, nous avons réalisé 10 Journées Terroirs. Les régions qui les ont accueillies sont : Bourgogne Franche-Comté, Nouvelle-Aquitaine, Hauts-de-France, Bretagne, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne Rhône-Alpes, IDF et Grand-Est. Trois d'entre elles ont été réalisées avec **notre partenaire Transgourmet Premium** chez les producteurs que nous avons en commun !



BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2024

Apéros Débat et webinaires

Cette année, l'association a lancé deux nouveaux formats d'échanges. Un événement physique avec L'Apéro Débat et un en distanciel avec les webinaires.

Le premier Apéro Débat s'est déroulé dans les Hauts-de-France sous les serres de Vitaminherb.

Les 45 participants ont participé à **plusieurs ateliers** afin de tenter de **répondre à une problématique** : "Comment répondre au mieux aux besoins de ses clients ?"

Découvrez le compte rendu en [cliquant ici](#).



Deux webinaires ont été organisés en 2024, afin de réfléchir ensemble à des thématiques en lien avec la réalité alimentaire.

Un premier avec pour thème "**Le Dialogue des Boulangers Engagés**" avec 50 participants. Découvrez le compte rendu [ici](#).

Un second avec comme thème : "**Comment réussir sa participation à un événement en tant qu'exposant ?**" Découvrez le compte rendu [ici](#).

BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2024

1

Festival des Terroirs

1

Omnivore
Paris

3

Banquets
des Terroirs

1

Journée de
sensibilisation

3

Webinaires

10

Journées Terroirs

3

Soirées Adhérents

1

Marché des Terroirs



RENDEZ-VOUS EN 2025 !

Village LTDT x SIRHA Lyon 2025

Pour la première fois, l'Association Le Tour des Terroirs sera présente sur le Sirha Lyon avec 350m2

Cet espace, dédié à l'Association et ses membres au sein des **pavillons régionaux** du SIRHA Lyon 2025 !

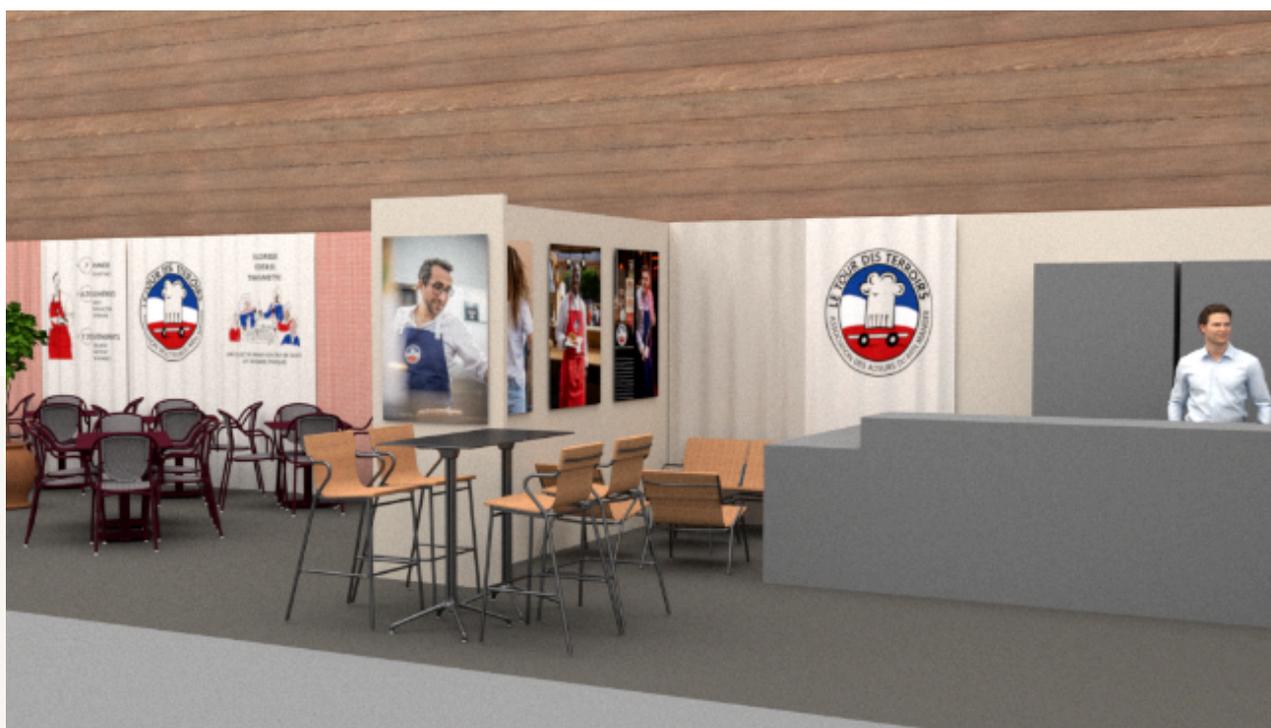
Au programme : Un Food Court tenu par **15 Chefs Ambassadeurs** et un marché des Terroirs avec plus de **20 producteurs-artisans** présents.

Une magnifique vitrine pour l'Association et ses adhérents sur cet **événement incontournable** !



Des temps forts seront organisés pour nos adhérents : afterwork et tour du marché des chefs tous les jours à partir de 16h30, remise des plaques le samedi à 17h et lancement des candidatures des Trophées des Terroirs.

Soirée Terroirs chez Soif ! pour remercier les adhérents producteurs, chefs et partenaires participants le dimanche soir sur inscription.



RENDEZ-VOUS EN 2025 !

Les Trophées des Terroirs

Cette année aura lieu la 3e édition des Trophées des Terroirs. Avec un format différent des éditions précédentes.

Les Trophées des Terroirs s'adressent aux professionnels de la restauration, producteurs, artisans et fabricants de boissons de chaque région de France afin que leurs savoir-faire et leurs bonnes pratiques soient reconnus.

Ils visent à promouvoir et récompenser les initiatives innovantes, responsables et inspirantes qui tendent à préserver durablement le patrimoine gastronomique et à faire évoluer les modes de production et de consommation durables.

Cette année, le concours mettra en avant 6 finalistes et 3 lauréats toujours dans 3 catégories : métiers de bouche, producteurs - artisans, fabricants de boissons

Les finalistes seront choisis par le jury d'experts (Raphaële Marchal, Emmanuel Cadieu...) et lauréats élus au vote par les professionnels et le grand public.

Les trois lauréats remporteront des dotations de nos partenaires

Les dates clés

23 janvier 2025 : Ouverture des candidatures sur SIRHA Lyon 2025

5 mai : Annonce des finalistes sur l'événement les Chefs fêtent les producteurs et diffusion des vidéos

5 mai - 5 août : Diffusion des vidéos et ouverture des votes

5 octobre : Annonce des trois lauréats sur le Festival des Terroirs à Aix-en-Provence.



RENDEZ-VOUS EN 2025 !

Festival des Terroirs à Lyon

Pour sa 3e édition, le Festival des Terroirs retrouvera ses quartiers à Lyon, à HEAT - H7 pour trois jours de partage autour du Bien Manger.



3 jours de fête autour du Bien-Manger - **11, 12 et 13 avril 2025**

- 3 500 m2 de terrain d'expression, à Lyon
- **+ 15 000 visiteurs attendus** : journalistes, professionnels et grand public
- Entrée visiteur 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)

Participer au marché de producteurs

Cuisiner sur le festival

Cette année, notre marraine sera **Emmanuelle Jary**. 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 !** »

Notre parrain n'est autre que **François Perret**, Chef de la meilleure pâtisserie du monde 2024 !



RENDEZ-VOUS EN 2025 !

La Grande Tournée des Terroirs

En 2025, l'association voit grand en proposant des Grandes Tournées des Terroirs. L'idée, créer un rendez-vous à l'échelle d'un terroir.

La première Grande Tournée des Terroirs se tiendra à l'occasion du pré-opening du Festival des Terroirs.



Ces parcours gastronomiques proposent à 350 convives d'être conduits dans 7 établissements des Ambassadeurs du Goût de l'Association Le Tour des Terroirs de la destination, chacun offrant **une expérience de dégustation** en accord avec une bière, un vin ou un soft d'un adhérent, spécialement sélectionné.

Chaque étape est **imaginée comme une immersion dans l'univers de nos chefs** en binôme avec un producteur, réunissant 14 talents, pour une création éphémère

Vous découvrirez **des styles culinaires et ambiances variés** à l'image de la richesse des terroirs de la destination : d'un service gastronomique raffiné dans un restaurant étoilé à une expérience urbaine et décontractée, en passant par un authentique bistrot au charme traditionnel. Un détour dans un bar à cocktail ou cave à vin peut être proposé.

Le parcours est libre : **les convives commencent l'aventure dans l'établissement de leur choix** dès 18h30 et visitent chaque adresse dans l'ordre souhaité, jusqu'au dernier service à 23h.

Le dessert sera à emporter et à récupérer à tout moment dans l'étape, pour conclure ce parcours gastronomique sur une note sucrée, à savourer selon leurs envies.

Une expérience conviviale et gourmande, reflet de la diversité des terroirs et des talents de nos chefs !



RENDEZ-VOUS EN 2025 !

Journées Terroirs et Marchés des Terroirs

En 2025, l'association reconduit ses Journées Terroirs et va également proposer des Marchés Terroirs afin de toujours mettre en avant les produits des producteurs et artisans de l'association.

Les Journées Terroirs sont de retour ! L'association a pour objectif d'en proposer **une à deux par mois**, dans les différentes régions de France.

Le format reste le même : il fera coïncider **visite d'exploitation**, partage de savoir-faire et temps d'échange autour du célèbre **Apéro Terroirs !**

Celle-ci peuvent être organisées à l'initiative de nos adhérents : n'hésitez pas à nous solliciter si vous souhaitez en accueillir une !



En 2025, l'association a pour volonté de développer davantage de "Marchés des Terroirs", de façon récurrente, et dans plusieurs villes de France.

Plusieurs fois par mois, producteurs et artisans de l'association pourront retrouver les consommateurs le temps d'une matinée.

RENDEZ-VOUS EN 2025 !

Journées de sensibilisation

En 2025, l'association souhaite aller plus loin en poussant les portes des écoles pour sensibiliser les jeunes au Bien Manger. Lors du Festival des Terroirs, le vendredi sera dédié à sensibiliser les écoles.

Nous souhaitons pousser les portes des lycées et écoles hôtelières pour sensibiliser les étudiants au « Bien-Manger ». En 2023, nous avons organisé notre première journée de sensibilisation à l'École La Source.

De nouveaux ateliers seront organisés en partenariat avec les producteurs, artisans et chefs de l'association. Nous sommes actuellement en réflexion pour développer les prochaines opérations au sein du **Campus de Bordeaux de l'École La Source, au sein de l'Institut Life.**

À travers ces journées, nous souhaitons **sensibiliser les acteurs de demain aux valeurs que nous portons au sein de l'association** et aux engagements vertueux de nos adhérents.



RENDEZ-VOUS EN 2025 !

Séminaire Tour des Terroirs

En 2025, l'association souhaite récompenser ses membres les plus engagés en proposant un séminaire.

Afin de participer à ce séminaire, plusieurs modalités sont à remplir :

- Parrainer 7 adhérents par an
- Accueillir ou participer à minimum 2 événements Le Tour des Terroirs par an
- Communiquer et valoriser son appartenance à l'association :
 - Affichage plaque sur la devanture du restaurant, sur les marchés, sur les menus, sur les réseaux sociaux...

Le séminaire se traduira par un **week-end sur mesure**, à la **découverte d'un territoire** avec :

- Des visites d'exploitations ou site de production
- Un partage de savoir-faire
- Des déjeuners et dîners dans des restaurants gastronomiques
- Des activités en lien avec le terroir
- Des tables rondes



Ce séjour sera un moment privilégié entre 25 adhérents afin de vous remercier pour votre investissement dans l'association et favoriser davantage les échanges entre les membres de l'association.

RENDEZ-VOUS EN 2025 !

Omnivore Paris

Vous avez apprécié l'édition 2024 ? Nous vous proposons, en 2025 de participer à la nouvelle édition du Sirha Omnivore Paris !

Le rendez-vous est donné les 13, 14 et 15 septembre. D'ores et déjà, l'association négocie auprès de Sirha Food des tarifs préférentiels exclusifs pour ses adhérents



En 2025, nous allons agrandir le « Village LTDT » au cœur du Festival afin d'y accueillir une **soixantaine de producteurs artisans et fabricants de boissons**.

La Scène Terroirs sera toujours animée de masterclass par des **binômes chefs x producteurs** pour y valoriser les produits des producteurs présents ! Cette espace sera davantage valorisé cette année avec une **communication et signalétique importante**, imaginées par les équipes de Sirha Food !

Notre objectif à travers cet événement est d'offrir à nos adhérents l'opportunité de **valoriser leurs produits et de rencontrer un grand nombre de professionnels** sur ces 3 jours d'événements.

Pour nous, il est également essentiel de leur donner la parole sur la **Scène Terroirs** pour y valoriser leurs savoir-faire et leurs bonnes pratiques !

Les masterclasses seront imaginées par nos soins et répondrons à différentes problématiques face auxquelles vous êtes confrontés.



ÉDITORIAL

Bilan éditorial 2024

L'année qui vient de se terminer a été riche en nouveautés sur le plan éditorial notamment avec la mise à jour de notre site internet.

Nous avons créé **une interface adhérent** sur notre site internet. À cet endroit, vous y retrouverez un annuaire digitalisé des membres, un kit de communication, les portraits adhérents ainsi qu'un catalogue partenaire.

Notre newsletter quotidienne est devenue **bi-hebdomadaire**.

Les **portraits adhérents** continuent d'être rédigés, depuis un mois, une trentaine ont été rédigés.

Peut-être l'avez-vous vu sur nos réseaux sociaux : Élise et Louise ont relancé les **formats vidéo « visite des adhérents »**.



Bienvenue dans votre espace adhérent

Retrouvez tous les avantages dont vous bénéficiez en tant que membre de l'association Le Tour des Terroirs.



Annuaire des membres

Retrouvez les coordonnées de tous nos membres, classés par métier et par zone géographique.

[Accéder à l'annuaire >](#)



Catalogue des partenaires

Nous avons sélectionné pour vous des partenaires de confiance, qui vous offrent des avantages exclusifs.

[Accéder au catalogue >](#)



Votre portrait adhérent

Donnez-nous toutes les informations à la rédaction de votre portrait adhérent, retrouvez le [sur notre site](#).

[Remplir le form](#)



Participer aux événements

Retrouvez tous les événements planifiés et inscrivez-vous afin d'y participer.



Produits Le Tour des Terroirs

Plaque supplémentaire, t-shirt, badge, tote bag ou tablier, vous êtes au bon endroit pour vous



Parrainer un ami

Vous voulez faire rentrer vos confrères ? Bien manger dans notre association

Nos audiences

25 500

followers sur Instagram, avec une moyenne de 3500 vues par story

6 800

vues par mois de notre site

17 000

Diffusion de notre NL à 17 000 contacts avec un taux d'ouverture de 34%

ÉDITORIAL

Ambitions 2025

Pour cette nouvelle année nous avons deux grands projets éditoriaux : l'édition d'un guide et réaliser davantage de vidéos découverte.

Le **Guide des Terroirs** : est un objet de communication important pour l'association et ses membres. Il servira de répertoire pour l'ensemble des membres de l'association.

Pensé en format print, nous avons pour ambition de le **distribuer gratuitement** dans les différents établissements de nos adhérents afin que ce guide soit un bel objet toujours à porté de main.



En parallèle, nous souhaitons gagner encore plus en visibilité sur nos réseaux sociaux. C'est pour cela que nous allons **relancer activement les vidéos** réalisées lors des visites rendues chez nos d'adhérents. Chefs, producteurs, artisans : nous avons hâte de venir à votre rencontre !



LA VIE DE L'ASSOCIATION

Notre communauté en 2024



270 producteurs
et artisans

45 vigneron

35 brasseurs

55 producteurs de
spiritueux et liqueurs



230
professionnels
des métiers de
bouche



14 sommeliers
2 biérologues
2 mixologues
8 artisans créateurs



21 partenaires



3 établissements scolaires

LA VIE DE L'ASSOCIATION

Avantages des adhérents

Afin de mettre en relation les passionnés de bons produits et de bonnes pratiques, l'association propose à ses adhérents :

- 1 Une mise en relation entre ses professionnels des métiers de bouches, Ambassadeurs du Goût, ses adhérents producteurs-artisans, ses partenaires avec un accès à l'annuaire de tous les membres de l'association.
- 2 La participation à des événements d'envergure organisés partout en France (Festival des Terroirs, Omnivore Paris, SIRHA Lyon, Marché des Terroirs, Banquets...)
- 3 Invitation à nos "Journées Terroirs" mensuelles partout en France.
- 4 Tarifs exclusifs sur les services de nos partenaires adhérents proposés pour nos adhérents.
- 5 Aide aux recrutements via la diffusion auprès des établissements hôteliers et relais dans la newsletter.
- 6 Droit d'utilisation de notre symbole qualité sur tous les supports de communication de l'adhérent et réception d'une plaque
- 7 Communication sur le savoir-faire et les produits de nos adhérents grâce nos outils de communication : newsletter, réseaux sociaux, site de l'association.



J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION

LA VIE DE L'ASSOCIATION

Adhésion 2025

En 2025, rien ne change pour les adhésions. Après une hausse de la cotisation l'année passée, elle reste stable en 2025.

Malgré l'augmentation conséquente des charges globales (outils digitaux, assurances, comptabilité etc), **l'association n'augmentera pas sa cotisation 2025** dans un souci de **soutien envers ses adhérents** !

Pour les adhérents en prélèvement SEPA : rien à faire, l'adhésion sera renouvelée automatiquement soit de façon annuelle soit mensuelle en fonction de ce que vous avez choisi.

Adhésion chefs et producteurs : 15 € HT par mois, soit 180 € HT par an
Adhésion partenaire : 2 800 € HT par an



J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION



TVA

Depuis l'année passée, l'association est assujettie à la TVA. Jusqu'à présent, nous ne pouvions pas récupérer la TVA sur les prestations telles que la location de lieu, de matériel, l'achat de plaques, de matières premières et autres. Cela signifiait d'aller chercher jusqu'à 20% de financement supplémentaires sur tous les projets.

20% de TVA seront donc apparents sur les frais de cotisation. Vous pourrez bien-sûr la récupérer en tant qu'entreprise en la déclarant et la déduisant de vos impôts.

LA VIE DE L'ASSOCIATION

Nos partenaires 2024

Le Tour des Terroirs a mis en place différents partenariats afin de faciliter à la fois les échanges humains et commerciaux.

DISTRIBUTEURS B2B ET B2C



TRANSGOURMET

Le fournisseur national de référence pour la livraison de produits alimentaires et d'hygiène aux professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.



POUR DE BON

Place de marché alimentaire du producteur au consommateur, Pourdebon propose une vaste sélection de produits frais du terroir en vente directe du producteur ou artisan, viande, charcuterie, fromage, vin et épicerie fine.

VÊTEMENTS PROFESSIONNELS



ERNESTE

Implanté au cœur des Vosges, la société Erneste associe l'excellence artisanale à la richesse des matières afin de concevoir des vêtements d'exception sur-mesure.

CONTENANTS RECYCLABLES



DUNI

L'entreprise possède des concepts innovants et créatifs en matière de décoration de table et d'emballage alimentaire pour la vente à emporter à la fois pour les professionnels et le grand public.

LA VIE DE L'ASSOCIATION

Nos partenaires 2024

EMBALLAGES ALIMENTAIRES PROFESSIONNELS



ATELIER PORRAZ

Expert de l'emballage pour professionnels des métiers de bouche, les Ateliers Porraz c'est 90 ans d'expertise, un engagement qualité et écologique.

MATERIEL PROFESSIONNEL & ARTS DE LA TABLE



ELECTROLUX PROFESSIONAL

Notre partenaire équipe les cuisines de nombreux chefs. Lors des événements, nos chefs ambassadeurs ont le privilège de travailler avec ces équipements.



CRISTAL WATER

Crystal Water propose une micro-filtration qui offre la possibilité de servir une eau locale, dépourvue de tout transport. Servies dans d'élégantes bouteilles en verre, l'eau micro-filtrée apporte fraîcheur & pureté, tout en respectant la planète.



COEO

Coeo propose des outils de cuisine, unités de cuisson, îlots modulables avec rangement pour les particuliers et professionnels de la restauration. Nos ambassadeurs ont la chance de se servir de ces outils lors des événements.



REVOL

Créateur d'arts de la table dont les finitions et textures surprennent l'œil et la main et expriment l'identité forte d'une marque pionnière dans les domaines du design, de la technique et du développement durable. Assiettes, bols, coupes, ramequins, saucières...

LA VIE DE L'ASSOCIATION

Nos partenaires 2024

ASSOCIATIONS PARTENAIRES



MR GOODFISH

Mr Goodfish est un programme européen qui a pour but de sensibiliser le public et les professionnels à la consommation durable des produits de la mer.



TERRA VITIS

Certification française dédiée à une viticulture durable et responsable. Elle repose sur trois piliers : la préservation de l'environnement, la responsabilité sociétale et la durabilité économique des exploitations.

COOPERATIVES, INTERPROFESSIONS, ORGANISMES INSTITUTIONNELS



NORIAP

La coopérative est partenaire économique de plus de 8 500 agriculteurs sur les Hauts-de-France et la Seine-Maritime. Elle valorise les productions et accompagne ses adhérents vers un nouveau modèle d'agriculture.



INTERBEV - AUVERGNE RHÔNE-ALPES

De l'élevage jusqu'à la distribution, INTERBEV représente, défend et promeut tous les métiers de la filière. Innovation, concertation et communication : une seule voix pour des milliers d'hommes.



AGENCE BIO

Cette structure française coordonne et promeut le développement de l'agriculture biologique. Elle est chargée de sensibiliser les citoyens, élus et professionnels au bio, d'analyser les données du secteur, et de gérer le Fonds Avenir Bio.

LA VIE DE L'ASSOCIATION

Nos partenaires 2024

MARQUES TERRITORIALES PARTENAIRES



GPPR

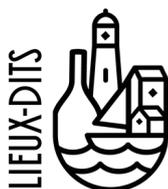
Le comité "gastronomie et promotion des produits gourmands de Bourgogne-Franche-Comté"; fédère, accompagne et promeut les filières agroalimentaires de Bourgogne-Franche-Comté et leurs partenaires auprès du grand public et des prescripteurs.



MA REGION SES TERROIRS

Une démarche qui vise à mieux valoriser le travail et le savoir-faire des femmes et des hommes qui cultivent notre terroir, avec la reconnaissance de leurs engagements quotidiens.

ORGANISMES EVENEMENTIELS PARTENAIRES



LIEUX-DITS

Lieux-Dits est la proposition de La Culture des Lieux pour raconter les territoires et leur diversité, les produits locaux et les vins, les filières et les terroirs.



SIRHA FOOD

Marque ombrelle et média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers 7 événements.

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES



LA SOURCE PARIS ET BORDEAUX

Ecole de cuisine qui inspire, forme et accompagne les acteurs de la restauration de demain. Elle s'engage à revenir à la source pour une restauration plus juste, plus propre et respectueuse des territoires.



INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION

L'Institut Lyfe (anciennement Institut Paul Bocuse) est une école de renommée internationale spécialisée dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires.

AGENDA 2025

Le planning peut subir des modifications au cours de l'année.

Si vous souhaitez accueillir un événement en 2025 il est toujours temps !

JANVIER

13 : Webinaire de la nouvelle année

23-27 : SIRHA Lyon

26 : Soirée Terroirs - AURA

17 : Journée Terroirs - Centre Val de Loire

19 : Webinaire

FÉVRIER

MARS

30-31 : Apéro Terroirs à l'occasion de la Cérémonie Michelin à Metz - Grand Est

5 - 7 : Village des Terroirs sur le Salon du Vin et des Saveurs de Saint-Tropez

10 : Pré-opening : La Grande Tournée par LTDT

11 - 13 : Festival des Terroirs 2024 à Lyon

13 : Soirée Terroirs à Hôtel de Ville de Lyon

28 : Classe verte des chefs x LTDT en Normandie

30 : Webinaire

AVRIL

MAI

5 : Annonce des finalistes des Trophées des Terroirs sur l'événement Les Chefs fêtent les Producteurs à Saint Tropez - PACA

16-17 : Food Court LTDT sur l'événement "Ici on agit" - AURA

19 : Journée Terroirs x INTERBEV - AURA

JUIN

1 : Banquet des Terroirs - Bourgogne

16 : Journée Terroirs - Hauts de France

25 : Webinaire

AGENDA 2025

Le planning peut subir des modifications au cours de l'année.

Si vous souhaitez accueillir un événement en 2025 il est toujours temps !

JUILLET

- 7 : Journée Terroirs x GPPR - Franche-Comté
- 27 : Banquet des Terroirs - Pays de la Loire
- 28 : Journée Terroirs - Pays de la Loire

AOÛT

- 27 : Webinaire
- 31 : Marché des Terroirs - Occitanie

SEPTEMBRE

- 13-15 : Omnivore Paris x LTDT - IDF
- 22 : Journée Terroirs "Vendanges Chefs x Producteurs" - Grand Est

OCTOBRE

- 3 - 5 : Festival des Terroirs Aix-en-Provence
- 15 : Webinaire
- 20 : Journée Terroirs - Bretagne

NOVEMBRE

- 17 : Journée Terroirs - Nouvelle Aquitaine
- 29 : La Grande Tournée à Marseille - PACA

DÉCEMBRE

- 10 : Webinaire
- 13 - 14 : Marché de Noël de Bastia x LTDT - Corse

RETOUR EN IMAGES SUR 2024



RETOUR EN IMAGES SUR 2024





www.letourdesterroirs.com



@letourdesterroirs