

	A	B	C	D
2	<u>Labellisation simple</u>			
3				
4	Intitulé du projet	descriptif succinct	dates de l'événement et /ou du projet	Lieu du projet
5	Les Authentiques 60 femmes de la gastronomie	La soirée des Authentiques a mis à l'honneur l'an passé les entités faisant l'histoire de la gastronomie lyonnaise (l'association Les Toques Blanches lyonnaises, l'association des bouchons lyonnais, les Halles de Lyon, les mères lyonnaises, la maison Bocuse, la maison Pignol, la Brasserie Georges ect). Au regard des difficultés de la profession des métiers de bouche à recruter, le projet vise cette année à mettre à l'honneur, à travers les femmes de la gastronomie, tous les métiers de la corporation (accueil, service, gestion, cuisine et bien-être)	3 octobre 2022	Lyon
6	La route du poisson	Née en 1991, pour contribuer à la promotion des races de chevaux de trait, la Route du poisson s'est imposée jusqu'en 2012 comme la plus grande course européenne de relais d'attelage de chevaux de trait. Après une pause de 10 ans, elle aura à nouveau lieu cette année. Les villes de départ et d'arrivée seront animées et construites sous la forme de villages découverte et promotion des métiers, produits et savoir-faire liés à la Route : ceux de la mer, mais aussi, bien sûr, ceux liés aux équidés. Différents partenariats ont été mis en place avec les lycées professionnels agricoles et maritimes. A l'issue de la course, l'équipe vainqueur qui livrera symboliquement le poisson au Chef du palais de l'Élysée sera accompagnée des élèves représentant chaque corps de métiers.	du 12 au 18 septembre 2022	IDF et Hauts de France, 84 communes traversées, 21 villes-étapes 4 départements (Pas-de-Calais / Sommes / Oise / Paris)
7	Expérience unique	A travers une solution e-commerce didactique dédiée aux professionnels et connectée à un site portail grand public, ce projet consiste à permettre aux agriculteurs, viticulteurs, pêcheurs qui	sans dates	Jura
8	Parcours des producteurs à Rungis	Stratégie Gourmet souhaite au travers d'une animation « Parcours des producteurs » renforcer la présentation et les dégustations de produits directement par les producteurs, tout particulièrement les produits locaux et plus largement les produits des régions françaises. Cette opération se fera concomitamment dans les différents secteurs du Marché (produits carnés, produits laitiers, fruits & légumes, produits gastronomiques) sous la forme d'un « Parcours des	deuxième quinzaine de novembre 2022	marché de Rungis
9	Liquoristes et cocktails, une histoire locale	Tous les ans la Rentrée Gourmande est organisée par le Campus de la Gastronomie. Cet événement permet la rencontre entre les apprentis, étudiants, enseignants et professionnels. Cette année le campus de la gastronomie propose d'aborder l'univers de la mixologie, le 11 octobre. En complément un atelier autour de la thématique des liqueurs et découverte des	11/10/2022 et 24 novembre 2022	Angers
10	Pratiques exemplaires dans la filière fruits et légumes : QUALIFEL	Organiser la venue du grand public chez des professionnels passionnés de la filière des fruits et légumes. Afin de créer encore plus de liens et d'avoir un effet encore plus fort, le choix s'est porté sur un grand public en insertion. Ainsi, 14 visites d'une dizaine minimum de personnes sont programmées chez des professionnels de la filière fruits et légumes franciliens allant de la production à la consommation afin de montrer une image moderne et positive de cette filière,	2022	Le concours se déroulera à Paris, Porte de Versailles.

	A	B	C	D
11	Salon des Restaurateurs des îles de Guadeloupe	L'événement est la première édition de ce salon qui vise à fédérer tous les acteurs du secteur de la restauration en Guadeloupe.	6 et 7 décembre 2022	Guadeloupe
12	Trophée passion	Le « Trophée Passion » est un concours de cuisine et de pâtisserie qui se tiendra à l'occasion du salon EquipHotel le dimanche 6 novembre à Paris. Ferrandi Paris recevra aussi une épreuve de préparation culinaire le samedi 5 novembre avec les 8 équipes. Son but est de faire rayonner les produits français à travers des épreuves où s'affrontent des chefs internationaux réunis autour	le 6 novembre 2022	Paris, porte de Versailles
13	Les Automnales de la Bruche	Le projet est d'organiser un événementiel autour des vins, de la gastronomie, et des produits du terroir dans la Région de Molsheim-Mutzig s'inscrivant dans la semaine nationale du goût du 11 au 17 octobre. L'événement se tiendra sur 10 jours incluant le week-end de lancement du 21 au 23 octobre 2022. Afin de cibler un maximum de personnes, il a été décidé d'impliquer plusieurs	du 11 au 17 octobre 2022	Molsheim
14	Institut National des Métiers d'Art	L'événement Bon & Beau se tiendra au Jardin du Design et des Métiers d'Art. Ce nouveau lieu initié par le département des Hauts de Seine a pour objectif de soutenir l'ancrage des professionnels des métiers d'art et du design sur le territoire, de favoriser les collaborations entre les professionnels des métiers d'art et du design, d'offrir un lieu de découverte des collaborations et créations issues de ce lieu, etc. Cet événement se tiendra stratégiquement du 18 au 20 novembre 2022 pendant l'événement ParisLocal qui donne un coup de projecteur sur	du 18 au 20 novembre 2022	Jardin du Design et des Métiers d'Art
15	Repas inclusif en visio	Il s'agit d'une reproduction de l'écologie d'un marché couvert populaire en ligne qui assure le reflet de la filière de la gastronomie française avec ses producteurs, artisans traiteurs, restaurateurs et leurs clients. Le projet permet la création d'un site web multi langues spécialisé en vente des box-repas gastronomiques français. Le projet favorise les échanges sociaux de façon commode et en termes d'économie du temps et rend possible les repas en commun pour les individus éloignés géographiquement.	Création du site web avant la fin d'Octobre 2022, fête du repas visio et en présentiel avant Noël 2022	France entière
16	FIPC 2022	L'association FIPC (créée en 2008) a pour objet d'organiser une manifestation annuelle culturelle professionnelle et grand public rendant hommage au travail de photographes professionnels ayant pour univers de réflexion la gastronomie. A chaque édition : une thématique, un chef parrain, une sélection de 20 photographes produisant chacun 3 photos pour illustrer le thème, des expositions ouvertes au public et gratuites, des ateliers/ rencontres/	du 6 au 9 octobre 2022 et du 18 novembre au 4 décembre 2022	Paris
17	Festival du goût local	L'IBTN lance pour la 3ème année consécutive le Festival du Goût Local se déroulant au mois d'octobre lors de la semaine du goût et de la journée nationale de l'alimentation. La programmation va s'articuler autour de l'exposition « Je mange donc je suis » qui sera accueillie du 03 au 31 octobre 2022. Lors de la journée nationale de l'alimentation, l'IBTN valorise le Festival avec un événement phare : la Fête de la gastronomie (16 octobre). L'événement La Fête de la gastronomie se déroulera au Domaine de Gauville, producteur de safran normand de 10h à 17h et s'articulera autour des 3 thèmes de l'exposition Je mange donc je suis : Corps et	le 16 octobre 2022	Saint-Pierre-de-Salerne au Domaine de Gauville, à Bernay et à Beaumontel

	A	B	C	D
18	Les expériences gourmandes de Gerarh	Le Restaurant Gerarh lance de nouvelles offres intitulées « expériences gourmandes ». 1/ DU MARCHÉ A L'ASSIETTE : cette expérience propose une visite du marché des producteurs Bio du cours Julien avec l'équipe du restaurant Gerarh. 2/ ACCORDS METS ET VINS : cette expérience propose de s'initier ou se perfectionner à la dégustation tout en s'amusant. 3/ L'HUILE D'OLIVE EN CUISINE ET EN COSMÉTIQUES : visite de la savonnerie de la Licorne, entreprise familiale dans la plus pure tradition du savon de Marseille.	Ouverture à la réservation certains jours de la semaine à partir de fin septembre.	Marseille
19	Euro-Toques Jeunes	Le projet Euro-Toques Jeunes est né de la volonté de rapprocher les futurs professionnels (les jeunes actuellement en formation), des professionnels en exercice en mettant en lumière le binôme « producteur-restaurateur » au moyen de masterclass dans les établissements partenaires, de dialogues et d'échanges sur les réseaux sociaux; renforcer le sentiment d'appartenance à une communauté qui place le produit, sa qualité et son origine au cœur de sa philosophie gastronomique; favoriser la réflexion des jeunes générations sur les enjeux de la	2022- 2023	France
20	Automne 3 jours des producteurs - Marchés de Toulouse et Grand repas de saison au MIN	Lors de 3 jours gastronomiques hors des murs des restaurants, l'événement met en avant des producteurs locaux avec une distribution par TAT, de Soupes et Smoothies au grand public et organise un concours des meilleures recettes, les jours des Marchés toulousains sur lesquels, les visiteurs peuvent acheter des produits auprès des artisans de bouches présents sur les marchés, et se restaurer en découvrant les recettes de soupes et smoothies. C'est également un lieu d'animations autour de découvertes gustatives (thématiques) et d'un concours récompensant les 2 meilleures recettes. Les recettes gagnantes seront publiées sur le site web et seront mise à l'honneur et servies lors du Grand repas d'automne du Lundi au MIN.	du 10 au 12 décembre 2022	Toulouse (marchés de SAINT AUBIN, SAINT CYPRIEN, LES CARMES, VICTOR HUGO – JEANNE D'ARC).
21	Bouque'top chef 2022	L'événement a pour objectif de mettre en avant, dans un cadre naturel et patrimonial typiquement normand, les produits locaux et bio issus d'une agriculture durable et plus particulièrement ceux produits directement sur l'éco-domaine du Bouquetot. Il a également pour but sensibiliser les normands à l'importance des circuits courts, à une cuisine locale, saine, durable et à petit prix. Etalé sur 3 jours du samedi 5 au lundi 7 novembre 2022, l'événement	du 5 au 7 novembre 2022	éco-domaine du Bouquetot à Saint-Pierre-Azif.
22	Goûtez la France	Le projet concerne la réalisation et la diffusion d'une application « Android » et « IOS » : « Goûtez la France », permettant à son utilisateur, via la géolocalisation de son téléphone de lister autour de lui, et dans un rayon choisi, toutes les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), les Appellations d'Origine Protégée (AOP), et toutes les Indications Géographiques Protégées (IGP), quelle qu'en soit la catégorie (Viandes, Vins, Fromages, Huiles, Sel, pâtisserie, etc.). Une recherche directe par commune est également proposée; et de rencontrer les producteurs ou	2022 et 2023	Aires géographiques des produits labellisés par l'INAO
23	Le Bon en Avant !	Ce projet consiste en un concours national de gastronomie multi-disciplines, qui verra s'affronter 12 brigades représentant 12 régions françaises, lors d'une finale nationale à Paris. Ces brigades pourront valoriser leur terroir et leur gastronomie locale à travers des menus	le 5 décembre 2022	Paris

	A	B	C	D
24	Journée Patrimoine Alimentaire	La Journée Patrimoine Alimentaire met en valeur les produits du territoire du Pays d'Arles (Camargue, Alpilles, ...) et se fera pour sa première, à Arles, car l'Actium et ses professionnels veulent faire d'Arles le phare de la gastronomie du territoire, de cette sensibilisation et de cette éducation sur les produits locaux et de saison. Ces journées comprendront un temps de dégustation libre et un temps dédié à un repas durant lequel les produits du territoire seront	Le 24 et le 26 septembre 2022	Arles
25	C'est Meilleur quand c'est bon	Le projet vise à réaliser une série de vidéos sur des producteurs et artisans de bouche un peu partout en France afin de mieux faire connaître les savoir-faire artisanaux français et d'aider tous ces acteurs de l'alimentation à partager leur savoir-faire, à mettre en lumière des producteurs et des artisans de bouche, dont les pratiques semblent particulièrement exemplaires, et reflètent un engagement fort en faveur notamment des impacts environnementaux et de la défense des produits de qualité. L'objectif est de filmer un large	2022	La France hexagonale et territoire d'Outre-Mer (Polynésie française)
26	Concours Jeunes Talents Maîtres restaurateurs	Le concours national Jeunes talents poursuit sa route en 2022 avec une 12ième Edition. Cette année il y a 7 phases qualificatives dans toute la France (Orléans, Saint-Etienne, Carcassonne, Nice, Chambéry, Strasbourg, Dijon). La Finale Nationale se déroulera à Brest le 21 novembre en amont du Congrès National de l'UMIH. Lors de la phase qualificative de Dijon qui se déroulera au sein de la Cité de la Gastronomie, l'idée est de faire découvrir aux invités (grand public, chefs, presse, élus, partenaires, candidats, presse) la richesse et diversité des producteurs	21 novembre 2022	Brest
27	Réaménagement de la Ferme Neuve	Le projet vise à faire de la ferme Neuve un lieu incontournable des Yvelines, pour faire rayonner savoir-faire et le patrimoine de la région, et surtout y accueillir un large public toute l'année. L'objet est de créer un véritable espace de vie où les consommateurs peuvent venir découvrir les métiers de biscuitiers et d'apiculteurs ; déguster les produits tout juste sortis de la fabrique ou d'autres producteurs locaux ; se restaurer au cœur de la ferme ; se retrouver en famille, entre amis ou collègues pour découvrir l'espace pédagogique ou venir profiter des animations	17-18 septembre et 10-11 décembre.	Yvelines, Ile-de-France
28	Vannes Appétit	L'organisation de VANNES APPETIT a été imaginée pour lancer une dynamique autour du goût sur la destination Golfe du Morbihan Vannes. Le but de VANNES APPETIT est une réponse spontanée à l'effervescence de la gastronomie en France, les mélanges de produits, le besoin de créer, d'innover et du bien manger. L'événement se veut humble, ambitieux, et fédérateur. Faire connaître (une partie) du patrimoine culinaire de la région et ses acteurs au grand public	2022	Vannes- Golfe du Morbihan - Morbihan
29	Le Mois de la Transition Alimentaire et de la Gastronomie	Le projet comporte une programmation comptant une vingtaine d'évènements, qui auront lieu entre le 23 septembre et le 23 octobre. Parmi ceux-ci, deux se rattachent particulièrement à la gastronomie : le défi culinaire « Le climat dans nos assiettes » aura lieu le 20 octobre 2022 au restaurant d'application du lycée Les Portes de Chartreuse. Le principe est d'opposer plusieurs équipes de trois lycéens, autour de la réalisation d'une recette salée, d'une recette sucrée et d'un cocktail sans alcool. L'atelier de sensibilisation à la transition alimentaire » est organisé	du 23 septembre au 23 octobre 2022	Pays vironnais
30	Atlas Terroirs de France	Le projet vise à réaliser une carte de France digitale et interactive qui présente les produits du terroir de chaque région. Chaque IG pourra présenter sa zone avec une présentation multilingue. Cet outil permet aux producteurs de mettre en valeur leurs produits régionaux.	développement du 20/09 au 20/12/2022	national (réseau internet)

	A	B	C	D
31	Food Temple Portugal	Le festival Food Temple met la gastronomie et les cuisines à l'honneur durant trois jours fin septembre au Carreau du Temple. Essentiellement centré autour des questions de transmission et de l'éducation culinaire, il s'articule autour d'un thème chaque année. Après la Colombie, l'Île de-France, la Méditerranée, l'Afrique et l'Australie, l'édition 2022 sera consacrée au Portugal. Y seront programmés des chefs mais aussi des producteurs et artisans investis dans la qualité et le respect des produits dans le cadre d'un marché.	du 23 au 25 septembre 2022	Paris (chefs / artisans et producteurs français lusophones & du Portugal).
32	Salon de la gastronomie	Le Salon de la Gastronomie a pour objectif de faire connaître et mettre en valeur les producteurs du territoire et de toutes les régions (tous les exposants sont producteurs. Il n'y a pas de revendeur) et l'importance du circuit court ; faire découvrir et reconnaître spécifiquement la fabrication des fruits confits d'Apt ; valoriser les savoir-faire locaux ; créer une synergie entre les producteurs et les consommateurs. Il aura lieu le samedi 5 et dimanche 6	les 5 et 6 novembre 2022	Apt
33	Réseau de sélection culinaire participative	Ce projet veut organiser un réseau de sélection participatif intégrant la société civile et les professionnels des métiers de bouche dans l'évaluation variétale, en mettant au cœur du processus les aspects sensoriels et nutritionnels. Pour évaluer les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles des cultures, des épreuves sensorielles au champ s'ajoutent aux observations agronomiques et conduisent à la pré-sélection de variétés d'intérêt, qui seront ensuite testées dans le réseau de chefs, d'agriculteurs et de consommateurs pour alimenter la construction de	octobre 2022 à novembre 2023	Métropole de Lyon
34	Festival Francophone Rires et Vins au Féminin	Ce festival millésime 2022 mettra tout particulièrement à l'honneur la gastronomie, avec des produits frais, de saison, et surtout labellisés 100% Côte-d'Or. L'événement met en avant le savoir faire des chefs et autres restaurateurs qui les travaillent. Durant une semaine, sont proposés des spectacles féminins d'humour corrélés à des rencontres impliquant autant des	du 27 septembre au 2 octobre	Talant
35	Festival de Dijon Bourgogne "Saveurs de l'instant : du producteur à l'assiette"	Le projet vise à mettre en valeur des producteurs locaux et régionaux choisis pour des productions moins connues du grand public, plus rares et qui s'inscrivent dans les nouvelles tendances de consommation des Français. Le projet favorise également la mise en valeur	Automne 2022	Dijon
36	application MAYOO	L'entreprise MAYOO développe une application web à destination de la restauration scolaire. Cette application propose un ensemble de fonctionnalités qui ont vocations à améliorer la satisfaction globale des convives et par conséquent réduire le gaspillage alimentaire. Les fonctionnalités proposées ont comme objectif de permettre au chef s'appuyer sur l'avis des élèves de la création des menus jusqu'au retour des plateaux. L'objectif est de permettre au chef de mieux comprendre les attentes gustatives de ses convives et ainsi leurs proposer des	Automne 2022 et année 2023	Occitanie(10 établissements)
37	L'école des gastronomes citoyens	L'école des gastronomes citoyens, à travers la saison de l'automne, propose des rencontres entre des producteurs locaux et un public familial (enfants et parents ou grands-parents). Les producteurs ont été choisis pour leur démarche cohérente, innovante et responsable mais également pour leur envie de partager leur savoir-faire et contribuer ainsi à une démarche de transmission. L'objectif est de sensibiliser les familles au respect des ressources naturelles et	Automne 2022	Toulouse
38	La gastronomie française: de la plante à la table	Diverses rencontres autour des plantes organisées par le comité des fêtes de Laurède	à partir du 7 octobre 2022	Laurède

	A	B	C	D
39	Les escales gourmandes des rives l'Aa et de la Colme	La ville de Loon-Plage organise la 20ème édition du Salon de la Gastronomie - Les escales gourmandes des Rives de l'Aa et de la Colme. C'est l'occasion de rencontrer des producteurs, des agriculteurs mais aussi ceux qui participent à la valorisation du patrimoine culinaire. Dégustation de mets d'exception, découverte des nombreux terroirs en présence sur ce salon, tout est mis en œuvre pour valoriser des produits frais et qualitatifs et le bien manger ainsi que les professionnels dont les pratiques sont exemplaires, et passer un agréable moment. On y	7, 8 et 9 octobre 2022	Loon-Plage
40	"Pic-Nic au Beau-Pays" - découverte culinaire du territoire nord de la Réunion	A La Réunion, la tradition du pique-nique et la "barquette" sont de véritables institutions. En famille ou entre amis, il est coutume de partager les marmites de manière conviviale sur des aires adaptées ou improvisées. L'idée est de perpétuer cette habitude bien ancrée dans le bel art de vivre créole et de proposer une offre identifiant des lieux et un panier "tente" de pique-nique avec les produits de tradition et du terroir mettant en avant la gastronomie et les producteurs locaux.	2022	Le "Beau-Pays" Saint-Denis, Sainte-Marie et Sainte-Suzanne (La Réunion)
41	Les Rendez-vous professionnels de l'Alimentation de proximité	Les Rendez-vous de l'Alimentation de Proximité, programmés à Roanne le lundi 21 novembre 2022, ont pour objectif d'organiser la filière en amont en faisant connaître les producteurs locaux présents sur le territoire ou susceptibles de livrer sur le territoire du Roannais. Cet événement a pour but d'inciter les acheteurs de produits alimentaires à l'usage des produits locaux et de faciliter les échanges en organisant des rencontres professionnelles entre	21 novembre 2022	Charlieu
42	<u>Labellisation et subvention</u>			
43	intitulé du projet	descriptif	dates de l'événement et /ou du projet	Lieu du projet
44	Le Goût en Couleurs	L'ambition du Goût en Couleurs est de réunir les principaux acteurs régionaux de la filière fruits et légumes frais des Hauts-de-France (producteurs, coopératives, expéditeurs, grossistes, GMS, primeurs et restauration collective) sur un même lieu : le marché de gros Euralimentaire de Lille (fermé habituellement au public) afin d'échanger et communiquer sur le professionnalisme des acteurs régionaux en réponse aux attentes des consommateurs de la région pour une	du 30 septembre au 1er octobre 2022	Hauts de France
45	Saveurs d'automne à la Cité - L'automne des producteurs	L'opération Saveurs d'Automne proposera entre le 21 septembre et le 21 décembre 2022, un programme d'animations spécialement conçu pour donner de la visibilité aux producteurs de la région Bourgogne Franche Comté, mettre en valeur les bonnes pratiques agri et agro-environnementales auprès d'un large public et promouvoir les métiers de l'agriculture et de l'alimentation auprès des jeunes et des demandeurs d'emploi. Ce programme intègre également un volet dédié à la numérisation de l'offre de produits locaux visant à renforcer la visibilité et les liens entre producteurs et consommateurs. Ce projet vise à la fois la mise en	du 21 septembre au 21 décembre 2022	Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon

	A	B	C	D
46	Salon de la gastronomie de Troyes	La Maison du Boulanger organise, en 2022, la 24ème édition du Salon de la Gastronomie qui se tiendra du Jeudi 10 au Dimanche 13 Novembre au Cube - Troyes Champagne Expo. Durant ces quatre jours, La Maison du Boulanger compte réunir plus de 120 exposants venus de toute la France afin de faire découvrir les richesses et produits du terroir proposés par des producteurs passionnés et engagés représentant les diverses régions et richesses du territoire national. Plus de 20 000 visiteurs sont attendus lors de cette 24ème édition. Le positionnement du Salon de la Gastronomie de Troyes est axé sur la mise en avant des savoir-faire des producteurs régionaux et la valorisation des circuits-courts de consommation. Dans le respect de l'éthique environnementale le Salon de la Gastronomie a pour objectif de fédérer et créer des synergies	du 10 au 13 novembre 2022	Troyes
47	Gambrinus Fest - Festival des bières artisanales de Noël	Cette manifestation s'inscrit dans le prolongement de la candidature officielle de la ville de Béthune comme ville d'accueil de la cité régionale de la bière voulue par la région Hauts de France.	les 12 et 13 novembre 2022	Béthune
48	L'Ardèche s'invite au menu : valoriser le travail des producteurs par le sourcing local et la sensibilisation des clients à la consommation écoresponsable dans les restaurants ardéchois	Ce projet associe deux démarches qui valorisent les professionnels de la restauration qui travaillent au quotidien avec les producteurs locaux : les Bistrots de Pays® et les restaurants agréés Goûtez l'Ardèche®. Il vise à valoriser les acteurs locaux (producteurs, grossistes, restaurateurs) qui jouent un rôle dans l'économie circulaire et la transition écologique en mettant en lumière deux leviers majeurs qui redonnent de la valeur au travail des producteurs de proximité, l'approvisionnement local et la sensibilisation des clients à la consommation écoresponsable.	du 1er au 30 octobre 2022	Ardèche dans son ensemble avec un focus particulier sur la Communauté de Communes des Sources et Volcans d'Ardèche.
49	Stand Foire Gastronomique de Dijon - de la terre à l'assiette	Au cours des 15 jours de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon (du 1er au 13 Novembre 2022), ce stand est le point de la valorisation et de la mise en avant des producteurs, éleveurs, commerçants, restaurateurs, traiteurs et artisans Côte-d'Oriens. C'est la vocation de la	du 1er au 13 novembre 2022	Dijon
50	La gastronomie du jardin de la France. Producteurs et artisans au service d'un art de vivre (GJF)	L'image du Jardin de la France est une dénomination qu'il paraît légitime d'étendre à l'ensemble de la région Centre-Val de Loire. L'IEHCA approfondit ici les travaux qu'elle consacre aux productions de nos départements et en particulier à toutes les facettes de notre patrimoine végétal. Avec le concept de « Jardin de la France », il s'agit de faire savoir que notre région est une région de bons fruits et de bons légumes, que ceux-ci y sont mis à l'honneur, dans nos restaurants, sur nos marchés . La programmation événementielle prévoit une série	Automne 2022	Tours
51	5ème étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante	La Maison de l'Alimentation Itinérante a pour mission de développer avec les collectivités locales un programme complet d'actions de sensibilisation, de formation et d'accompagnement vers le Bien-Manger des habitants, entreprises et collectivités locales, au service des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) en création ou actifs sur chaque territoire. La 5ème étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante prendra place du 7 octobre au 20 novembre 2022 sur le territoire du Parc Naturel Régional d'Armorique (PNRA) dans le Finistère, territoire doté d'un PAT labellisé. Parmi les actions prévues, visites de fermes, organisation de rencontres	du 7 au 20 novembre 2022	Territoire du Parc Naturel Régional d'Armorique

	A	B	C	D
52	Toquicimes 2022	Toquicimes est devenu en seulement 4 éditions le rendez-vous annuel de la cuisine de Montagne où sont conviés festivaliers, professionnels, passionnés et amateurs de cuisine pour vivre des expériences inédites et partager des moments uniques avec de grands noms de la gastronomie. A travers Toquicimes, son marché des producteurs, ses concours, animations, expositions, dégustations, conférences ou encore masterclass, Megève souhaite faire valoir le	du 20 au 23 octobre 2022	Megève
53	La Belle et le Chou au pays du Vexin	Le concours « La Belle et le Chou au pays du Vexin » invite les habitants de Pontoise, du Vexin et plus largement de l'agglomération de Cergy-Pontoise à proposer une recette mêlant un produit du Vexin et de la pomme ou du chou de Pontoise. Cette action s'articule autour de 4 axes : • faire découvrir aux habitants les producteurs locaux et développer la pratique des circuits courts, • mettre en lumière les acteurs économiques : producteurs et restaurateurs du territoire, • valoriser les formations des métiers de la gastronomie (lycée Auguste-Escoffier).	septembre 1er jusqu'au 14 octobre 2022	Vexin
54	Les Taulejades	Le projet vise à créer en basse saison touristique un marché gastronomique dénommé « les Taulejades » (du provençal «se mettre à table) où seront mis en valeur les vins de l'appellation Châteauneuf-du-Pape ainsi que des produits issus des Sites Remarquables du Goût. L'évènement est organisé avec des regroupements de producteurs qui ont à cœur de valoriser leurs produits locaux mais aussi les producteurs de qualité des régions voisines. Il s'agira également au sein de ce marché gastronomique de monter des ateliers pédagogiques, d'offrir	du 9 au 11 décembre 2022	Châteauneuf-du-Pape (PACA)
55	Festival du boeuf de Charolles	Le Festival du Boeuf de Charolles est l'un des événements majeurs de la mière charolaise. C'est une vitrine de prestige pour la race, un rendez-vous unique où se rassemblent les éleveurs, distributeurs et consommateurs. Adossé au concours de bovins et sous l'égide de l'Institut Charolais, deux concours viennent compléter cette grande manifestation : le concours des Apprentis Bouchers qui rassemble près de 25 équipes des établissements de formation de France et de Suisse et le concours des viandes d'excellence ouvert aux bouchers de France.	les 3 et 4 décembre 2022	Charolles en région Bourgogne-Franche-Comté
56	Tablées citoyennes des territoires	Un projet à l'origine porté par trois fondateurs : le chef Alain Ducasse, l'ambassadeur Philippe Faure et le délégué du Collège Culinaire de France Christian Regouby, dont l'objectif était de concevoir un événement majeur pour l'avenir de l'alimentation et de la gastronomie en France : Le Paris Food Forum. L'événement a du être reporté au regard des contraintes sanitaires. Le projet a été revu avec un nouvel objectif et de nouveaux porteurs. La Tablee Citoyenne met les citoyens européens à table pour qu'ils deviennent les premiers acteurs de leur territoire. Les Tablées Citoyennes sont créées par des particuliers ou des organisations publiques, privées, associatives, elles se déroulent dans des restaurants qui incarnent l'artisanat et la diversité	automne 2022 et 2023	Paris et sur toute la France

	A	B	C	D
57	Goûts de Rennes	Goûts de Rennes se veut un festival des cuisines humaines et durables, montrant par diverses actions tous publics le dynamisme d'une gastronomie vertueuse, solidaire et ouverte sur les autres. Après une première édition en 2021, Goûts de Rennes programme en 2022 pendant une semaine des actions diverses comme des repas à 4 mains impliquant à chaque fois un chef français de renom ; l'Organisation dans un quartier politique de la ville d'un « Marché Super » à prix coutant avec des producteurs AgroBio de Rennes ; des ateliers du bien manger dans les écoles de Rennes Métropole ; 1000 repas offerts aux étudiants en collaboration avec l'Épicerie gratuite ; un débat avec les élèves d'un lycée agricole sur l'égalité dans le milieu agricole et dans	du 2 au 8 octobre 2022	Rennes (Bretagne)
58	Les vacances du taureau en Carmague	Le produit sort de son simple rôle « d'objet nourricier » pour devenir un « ambassadeur » d'un territoire. L'événement se tiendra penadnt les vacances de la Toussaint avec en point d'orgue le salon des Sites remarquable du Gout. Un programme d'animation est prévu autour de la découverte des richesses du terroir et de la culture de Camargue en partenariat avec les offices de tourisme du territoire, des prestataires du tourisme ou des producteurs locaux pour inviter	Du 24 octobre au 5 novembre 2022	Le Cailar, Camargue, Occitanie
59	L'Alsace passe à table ! L'Alsace capitale européenne de la gastronomie	Afin de valoriser les filières des produits alsaciens auprès d'un public de collégiens et des personnes âgées résidentes en EHPAD, la CEA a décidé de mettre en place 2 actions sur 7 territoires alsaciens : La première action vise à faire redécouvrir aux collégiens la culture culinaire alsacienne, à valoriser le métier de chef et de l'apprentissage. La seconde action vise à valoriser une cuisine saine à partir de produits locaux proposés en EPAD. Les produits locaux	octobre et novembre 2022	Alsace, Grand Est
60	Tous en piste	La 8e édition de l'événement « Tous en Piste » à Val Cenis fait le pari d'une pré-ouverture mobilisant l'ensemble des acteurs du territoire pour un journée festive, familiale et gourmande permettant la découverte des savoir-faire et produits locaux au cœur du domaine skiable. Cette action donne le coup d'envoi de la saison hivernale. La journée du samedi 10 décembre se déroule sur les pistes. Au gré des descentes, les participants sont invités à s'arrêter sur les stands pour déguster des spécialités locales et régionales proposées par les restaurateurs et les	Le 10 décembre 2022	Val Cenis (Savoie en région Auvergne-Rhône-Alpes)
61	Festival du Livre Gourmand de Périgueux	le Festival est un événement incontournable depuis 1990 pour les amateurs de la gastronomie et du livre. Il propose une programmation riche et variée : des interventions d'auteurs (près 80 invités) sur des thématiques relevant de l'actualité littéraire et gastronomique (démonstration, cours de cuisine, débat, masterclasse...), la thématique de la transmission sera particulièrement	18 au 20 novembre 2022	Périgueux (Nouvelle-Aquitaine)
62	Foire de la Pomme et de l'Oignon Doux des Cévennes	Événement essentiel pour l'économie du Pays Viganais en basse saison touristique, la Foire mobilise tous les acteurs économiques et institutionnels du territoire, pour mettre en lumière la qualité des produits de terroir de la région et valoriser les circuits courts. Une fête du savoir-faire, de la gastronomie et une mise en avant du monde agricole et de l'alimentation durable en deux temps : le samedi : visites d'exploitations, ateliers culinaires, randonnées gourmandes et le	du 17 au 23 octobre 2022	Vigan (parc naturel des cevennes en Occitanie)

	A	B	C	D
63	La découverte du métier de pêcheur	L'objectif du projet est de prouver aux publics scolaires qu'il est nécessaire de défendre et agir pour l'environnement. Le bateau a été totalement aménagé pour être en capacité de recevoir 10 personnes assises à son bord lors de session de pêche. Le projet est mené en collaboration avec l'entreprise Côté Fish et la région Occitanie. Les activités envisagées varieront en fonction des demandes des écoles - collèges et lycées partenaires de l'action Occit'alim. Selon les classes, le nombre d'élèves et le budget alloué, les élèves pourront participer à diverses activités (initiation au métier de pêcheur, pêche ancestrale au bouillet, initiation à la dégustation	à partir du 26 septembre 2022	Le Grau du Roi (Camargue, Occitanie)
64	Salon des Saveurs Méditerranéennes	Le salon met en exergue le travail de la terre, du choix de la semence jusqu'au travail effectué par les plus grands chefs cuisiniers du territoire pour une valorisation gustative et esthétique des produits d'exception. Le salon met à l'honneur les exposants participant à la promotion de cette gastronomie via divers prismes (agriculture, cuisine, sensibilisation, circuit court). Les principaux objectifs sont d'exposer la diversité des produits d'exception sur le territoire, de sensibiliser le public sur l'importance du goût et son origine, de transmettre le savoir-faire	les 11, 12 et 13 novembre 2022	Menton (PACA)
65	La Route des marchandises	La Route des marchandises comprend un train de 6 bateaux naviguant d'Orléans jusqu'à Paris. Ces bateaux débarquent des marchandises dans les trois villes -étapes et proposent des	Du 30 septembre au 2 octobre	Orléans
66	SALON DU CHOCOLAT ET DES DELICES DE CORSE	Le 10ème Salon du chocolat et des délices de Corse sera organisé sur la place Saint Nicolas de Bastia. Avec 200 exposants de Corse et d'ailleurs et 45.000 visiteurs sur 4500m². L'évènement mettra à l'honneur le talent des artisans, producteurs, commerçants et des maîtres chocolatiers. Des Meilleurs ouvriers de France, chefs étoilés, Champion du monde réaliseront des recettes en direct du salon et y feront participer les visiteurs tout cela dans le but de valoriser la gastronomie française mais également le savoir-faire des artisans et des	13-14-15-16 octobre 2022	Bastia
67	La ferme d'invite en ville	Le Grand Réfectoire sera présent au village food de la première Braderie de la presqu'île de Lyon. L'évènement doit permettre de partager ce moment avec les partenaires locaux en leur permettant de faire découvrir leurs produits d'exception directement aux visiteurs de la braderie. L'évènement consistera à accueillir les partenaires sur place. Des dégustations de	du 24 au 25 septembre 2022	Presqu'île de Lyon
68	Marché de Noël de Balaruc-les-Bains	L'association des commerçants et artisans ACB, en partenariat avec la ville et le soutien de SETE AGGLOPOLE MEDITERRANEE, le département et la région Occitanie accueillera une cinquantaine de stands, proposant au public un avant-gout des fêtes de fin d'année : décorations, bijoux, jouets, santons, produits régionaux, mais aussi et surtout, sur les incontournables plaisirs de la table, avec des producteurs, artistes, artisans et commerçants de	les 25, 26 et 27 novembre 2022	Balaruc les Bains
69	Journées mondiales de l'œuf en meurette	Le Château du Clos de Vougeot a décidé de mettre en place une initiative pérenne, devenue récurrente depuis 2019 : les Journées mondiales de l'œuf en meurette, ponctuées d'une compétition dédiée à ce plat, à la fois populaire et précis, technique dans sa réalisation. Ces journées se tiennent tous les ans depuis 2019, à l'occasion d'une date symbolique : celle du « World Egg Day » qui se déroule traditionnellement le 2ème vendredi du mois d'octobre. Créée en 1996 dans les pays anglo-saxons, cette journée est célébrée dans le monde entier. L'objectif	Deux jours en octobre 2022	Château du Clos de Vougeot

	A	B	C	D
70	Gasconh'à Table	Organisation du salon Gasconh'à table, à Samatan, les 25, 26 et 27 novembre 2022 qui comprend 60 exposants, 3 repas gascons, des démonstrations et ateliers de cuisine, le concours départemental du foie gras.	les 25, 26 et 27 novembre 2022	Samatan
71	Festival des Fromages	Les 8 et 9 octobre 2022, le centre-ville de Meulan-en-Yvelines se transforme. Producteurs traditionnels, affineurs et viticulteurs présentent leur métier et leurs produits. Au programme : Une cinquantaine de producteurs proposent près de 300 variétés de fromages de très grande qualité ; une vingtaine de vigneron, des principales régions viticoles françaises, complètent la grande triade des gourmets : du pain, du vin et du fromage ; le Festival s'anime sur le thème d'une région française avec notamment des groupes traditionnels. Cette année ce sont les Alpes qui seront mises à l'honneur ; un espace dédié aux enfants avec une mini-ferme, des jeux de Dans le cadre de l'Année de la gastronomie, La Halle des Chefs, en lien avec ses chefs, fête l'automne et ses saveurs en mettant à l'honneur les producteurs. Dès le 15 octobre, des déjeuners et des dîners de producteurs seront organisés à la table de chefs engagés du côté du "consommer mieux" et souhaitant influencer des modes de consommation plus conscients. Véritables garants des traditions culinaires locales, ces artisans du goût sont en quelque sorte des ambassadeurs de la qualité. Chaque restaurateur participant proposera un menu pour faire connaître les producteurs de sa région et mettre en valeur leurs bons produits, en cuisinant des	les 8 et 9 octobre 2022	Meulan-en-Yvelines
72	Les Chefs fêtent les Producteurs	La soirée Champagne Day du 28 octobre 2022 a pour objectif de célébrer le et la Champagne dans un esprit convivial au sein d'un lieu typiquement local fait de pierres de tailles et de poutre de bois : le Cellier Saint Pierre à Troyes (lieu également de production de la fameuse Prunelle de Troyes). Des talents de l'ensemble de la Champagne viendront partager auprès des 350 participants leurs passions dans un esprit commun : mettre en avant la gastronomie locale à l'occasion de l'Année de la Gastronomie et ce par le biais de pôles accords live food & champagne ! Nouveau en 2022, des brunch vigneron seront également organisés le lendemain	du 15 octobre au 30 novembre 2022	Nouvelle-Aquitaine et dans différentes régions de France.
73	Champagne Day 2022 par OenoSpheres	Un jour par an, l'association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle locale pour qu'ils proposent aux habitants d'un même territoire de partager ensemble un même menu, élaboré par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison. Ce rendez-vous est l'occasion de réunir les citoyens et les citoyennes autour du repas et de ses valeurs entre convivialité, partage, curiosité et plaisir. Il constitue également un moment de sensibilisation aux enjeux essentiels des circuits-courts, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'éducation au goût, de la santé et du bien-être. Il a aussi pour mission de mettre en avant toutes les initiatives en matière d'alimentation responsable portées par les acteurs des	28 octobre 2022	Le Cellier Saint Pierre à TROYES dans l'Aube
74	LE GRAND REPAS		le 20 octobre 2022	national - 40 département couverts

	A	B	C	D
75	Festival Slow Food Ribellazione ! Acte 4	Dans la continuité des trois premières éditions dédiées à l'agroécologie, à l'idée de refaire du pain en Corse puis à la question de l'autonomie alimentaire, cet Acte IV de Ribellazione ! marque la rencontre de ces deux terres à l'identité marquée (Corse et Pays Basque) à travers une approche de la gastronomie autour de produits qualitatifs et d'acteurs à la démarche vertueuse. L'événement est une rencontre festive et engagée pour aborder des thématiques qui font l'ADN de Ribellazione avec le Pays Basque comme invité d'honneur: apprendre, échanger autour d'une alimentation bonne, propre et juste. Au menu de cette nouvelle édition ce Congrès international rassemblera près de 200 personnes venues des 4 coins du globe en plus des nombreux acteurs régionaux pour 3 jours de partage et de découverte du patrimoine de cette région qui vit naître Auguste Escoffier. Il débutera le 7 Octobre par le Concours Jeunes Talents Escoffier, cuisine et art de la table au Lycée Paul Augier de Nice, portant sur des thèmes valorisant producteurs et artisans locaux. Un village des producteurs est prévu sur l'espace concours situé au Novotel Arenas pour la mise en avant au public participant estimé à 200.	septembre 2022	Patrimoine
76	14èmes Rencontres Internationales des Disciples Escoffier	Hello Dole et Gastronomie & Promotion des Produits Régionaux Bourgogne Franche-Comté s'unissent et organisent du 18 au 20 novembre, à Dole dans le Jura, la 4ème édition de Régal expo, salon national de la gastronomie, réservé exclusivement aux producteurs et artisans (aucun revendeur). Cet événement référencé « offre gourmande » sur la Vallée de la Gastronomie s'inscrit dans le paysage dolois comme le temps fort et attendu chaque année. Producteurs et artisans répondant à un cahier des charges strict présentent leurs produits et partagent leur savoir-faire au grand public, essentiellement familial (10 000 visiteurs attendus)	à partir du 7 octobre 2022	Nice
77	Regal expo	Pour sa 10ème édition, LE VEGETAL est à l'honneur et un accent particulier est mis sur le DEVELOPPEMENT DURABLE et la responsabilité sociétale de l'entreprise. Seront présents 40 chefs cuisiniers (dont 2 chefs espagnols) et leurs brigades, une trentaine de vignerons, un boulanger Meilleur Ouvrier de France, et un pâtissier, chocolatier et glacier français réputé pour avoir été élu Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde des Métiers du Dessert. L'espace Saint Mamet, de 2000 m², mis à disposition par la ville de Saint-Estève sera décoré et mis en lumière pour l'occasion par des décorateurs professionnels. Chaque chef cuisinier met un producteur à l'honneur ainsi qu'un vigneron, en réalisant 1200 portions en accord avec le vin	du 18 au 20 novembre 2022	Dole dans le Jura
78	Le Palais des chefs	Le projet consiste en la création et diffusion d'une émission radio hebdomadaire + podcast de 40 à 50 min entièrement dédiée à la valorisation du patrimoine gastronomique et agricole régional, mettant à l'honneur l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants. Ce projet a pour ambition de donner la parole chaque semaine à des hommes et femmes passionné(e)s par la gastronomie avec pour objectif de mettre en avant leur savoir-faire, tout en valorisant la qualité des produits de terroir de la région Auvergne Rhône Alpes. Chaque	Le 16 novembre 2022	Département Pyrénées-Orientales, Région Occitanie, Région Catalogne (Espagne).
79	Emission gastronomique radiophonique et podcast "Complètement Toqués"		diffusion radio et digitale à partir du dimanche 25 septembre 2022.	ensemble des 12 départements du territoire Auvergne Rhône Alpes

	A	B	C	D
80	Soleil Délicieux de Provence, acte 3. Productions locales sublimes grâce à la cuisine solaire !	Le projet vise à sublimer les productions locales grâce au soleil et rappeler, expliquer, illustrer que l'impact écologique d'une assiette se situe pour 3/4 dans les méthodes de production des matières premières. Le projet permet de sensibiliser les publics à le faire quotidiennement dans la Guinguette et aussi lors d'évènements grand public mêlant fêtes, rencontres, marchés et cuisine.	Automne 2022	Marseille, 13e Arrondissement, Technopôle et Quartier de Château Gombert.
81	Automnales de la Gastronomie en Touraine et Loir-Cher, les producteurs à l'honneur !	« Les Automnales de la Gastronomie en Touraine et Loir-Cher, les producteurs à l'honneur ! » est un projet qui repose sur 3 volets :- Le festival des Automnales de la Gastronomie proprement dit, sur la thématique « le Val de Loire dans l'assiette, 100% local et de saison », avec mise en valeur des producteurs qui fournissent les chefs participants ; la création de <u>circuits gastronomiques (et touristiques) permettant de découvrir des producteurs puis de</u> La Voix du nord souhaite produire un salon et ainsi étoffer son offre de l'univers des halles gourmandes, en proposant en lien avec ses partenaires des cours de cuisine et des démonstrations culinaires, accessibles à toutes et tous. Chaque temps d'animation sera co-animé par un binôme restaurateur/ producteur régionaux, et mettra en avant les savoir-faire et produits de la région. En complément, un espace dédié « année de la gastronomie » permettra	du 25 septembre au 23 octobre au Domaine de Candé	en Touraine et Loir-Cher,
82	Salon Made in Hauts-de-France	La Voix du nord souhaite produire un salon et ainsi étoffer son offre de l'univers des halles gourmandes, en proposant en lien avec ses partenaires des cours de cuisine et des démonstrations culinaires, accessibles à toutes et tous. Chaque temps d'animation sera co-animé par un binôme restaurateur/ producteur régionaux, et mettra en avant les savoir-faire et produits de la région. En complément, un espace dédié « année de la gastronomie » permettra	du 9 au 11 décembre 2022	Lille Grand palais
83	Festival Casse-croûte	Casse-croûte est un festival hybride mêlant gastronomie, création artistique, débat public et écologie. Déployé dans la vallée de Chamonix, il privilégie l'approche participative et inclusive. En filigrane du projet, Casse-croûte entend réaffirmer le rôle essentiel de la culture, dans la transformation des paradigmes du territoire de montagne, dans un contexte où la relance touristique est devenue une priorité. Au cœur de cet objectif, un outil majeur : la table, la cuisine, l'alimentation. Besoin essentiel et vecteur de lien social, la cuisine est un savoir	du 27 octobre au 1er novembre 2022	vallée de Chamonix
84	Grand circuit du patrimoine	Le Grand Circuit du Patrimoine est le salon militant du goût et de la pierre en Bourgogne. Il met en lumière le patrimoine gourmand et les circuits courts de producteurs, tout en soutenant le patrimoine bâti. Il se déroule sur deux journées : approche B to B le 1er jour (Labellisation de l'appellation Bourgogne Côte d'Or) B to C le lendemain avec notamment "Salons goût et pierre" des rencontres avec les producteurs locaux (10) et les porteurs de projets patrimoniaux (10), et	Les 28 et 29 septembre 2022	La Bourgogne dans sa globalité, la Côte-d'Or en particulier.
85	Bien vivre bien manger à Mauvezin : la Ronde des Fermes	Ce projet est né d'un besoin de fédérer les acteurs locaux des secteurs de l'alimentaire, de l'ESS et les producteurs locaux autour de la thématique de l'alimentation durable, du bien vivre, bien manger sur un territoire vieillissant aux revenus globalement inférieurs aux communes limitrophes. Pour la Fabrique des Colibris, coordonnateur du projet, il s'agit d'instaurer une réflexion et un dialogue autour des valeurs que porte la nouvelle antenne à Mauvezin :	Automne 2022	Mauvezin (Gers, en région Occitanie)
86	60èmes Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez	Les journées de la fourme de Montbrison et des Côtes de Forez seront l'occasion de fêter les 20 ans des 2 AOP à travers notamment des animations "terroirs de Fourme" tels que des marches de fermes en fermes, des animations sur la faune et la flore locale, des journées portes ouvertes à la fermes, dégustation et ventes de produits locaux ou encore remise en exploitation	du 23 au 25 septembre 2022	Auvergne Rhône Alpes

	A	B	C	D
87	Les vendanges de l'histoire	La manifestation Les Vendanges de l'histoire permet de découvrir le monde du vigneron du début du 20ème siècle. Elle réunit plus de 4000 visiteurs et permet de mettre en valeur les produits identitaires de la région. C'est une vitrine pour les producteurs régionaux qui privilégient les circuits courts. La manifestation se tient sur 3 jours dont une journée spéciale	Les 14, 15 et 16 octobre 2022	Chusclan (Occitanie)
88	Le Goût du Terroir Val Parisis	Événement autour du terroir local, qui se tiendra devant l'hôtel de ville, avec une quinzaine de producteurs et artisans du territoire. Les exposants pourront expliquer leurs métiers et leurs savoirs faire. Il est également attendu la présence d'établissements de formation pour promouvoir les métiers autour de la cuisine et du service en salle, avec la démonstration de cocktail sans alcool. 2 Esat (établissements et services d'aides au travail) présents sur	le 15 octobre 2022	Agglomération Val Parisis (IDF)
89	ORGANISATION DES ANGUILLADES	En ouverture de la semaine du goût, la ville de Saint Chamas mettra à l'honneur un poisson méconnu mais emblématique du port de pêche: l'anguille, à travers des ateliers éphémères, des	9 octobre 2022	Saint-Chamas (PACA)
90	Fête des vendanges et farandoles gourmandes	La manifestation oenotouristique et gastronomique phare de la prestigieuse appellation viticole Margaux fête un temps fort du monde du vin : la fin des vendanges et le début du travail d'écoupage. Au programme de cette 13ème édition, des concerts, visites, dégustations, menus et ateliers originaux réunissant viticulteurs, restaurateurs et commerçants dans un esprit de fête de fin de vendanges. Cet événement fédérateur invite à découvrir de manière ludique et en toute simplicité les vins de l'AOC Margaux mondialement reconnus pour leur finesse ainsi que les produits gastronomiques issus de son terroir généreux.	01-oct-22	les 4 communes de l'appellation : Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac et Soussans (NA)
91	Le sud dans mon assiette	1ère édition d'un événement où le producteur est au cœur de l'animation. Le projet vise à organiser une série de huit dîners à partir de produits provençaux au restaurant La Femme du Boucher, en lien avec des producteurs et des artisans sélectionnés pour la qualité de leurs produits. Ces dîners seront l'occasion de rencontrer et d'échanger en direct avec les	Automne 2022	Marseille (PACA)
92	SALON GASTRONOMIQUE SAVEURS DU DAUPHINE 2022	Le salon Saveurs du Dauphiné se tiendra pour sa 3ème édition. Rendez-vous annuel des amateurs de terroir et de gastronomie dauphinoise, l'événement réunit producteurs locaux, artisans de bouche et chefs cuisiniers autour d'un objectif commun : faire découvrir les produits locaux et valoriser les producteurs et restaurateurs du Nord-Isère. En cette fin d'année, le salon <u>Saveurs du Dauphiné assurera le lancement des festivités de Noël sur la commune</u> : l'occasion	du 2 au 4 décembre 2022	Bourgoin-Jallieu (Isère, AuRA)
93	Fête de l'élevage entre Loire et Morvan	La Fête de l'élevage de Cercy-la-Tour s'est imposée au fil du temps comme un grand rendez-vous auprès des professionnels et du grand public. Depuis 11 ans, un public toujours plus nombreux fait le succès de la manifestation, en effet de plus de 3 000 visiteurs s'y rendent chaque année (dans une commune de moins de 2 000 habitants !). Parmi ces visiteurs on retrouve à la fois un public d'éleveurs et de professionnels, en effet les acheteurs français et étrangers (15 nationalités en 2021) assurent le succès de cette grande vente aux enchères en	Novembre 2022	Cercy La Tour

	A	B	C	D
94	Les Producteurs dévoilent la Cité de la gastronomie Paris-Rungis	La Cité de la gastronomie Paris-Rungis organise le 6 décembre 2022 au Pavillon Baltard à Nogent-sur-Marne un événement pour mettre en avant les producteurs d'Ile-de-France et fêter l'automne. Cette manifestation se propose de faire le lien entre nature et culture, producteurs et mangeurs citoyens. Ce sera également l'occasion de dévoiler le projet lauréat de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis. Cette manifestation mise sur le divertissement et la dégustation pour comprendre le passage de l'alimentation à la gastronomie en magnifiant les produits	le 6 décembre 2022	Nogent-sur-Marne
95	Fiera di a Castagna - 40 anni	Le foyer rural de Bocagnano vise à permettre aux générations futures et à un public large de se familiariser avec les productions traditionnelles corses, de se réappropriier les savoir-faire et de les découvrir grâce à des actions multiples et variées, permettant notamment l'accueil des scolaires. Cette première foire de Corse participe à l'innovation, à la reconnaissance et	du 9 au 11 décembre 2022	Village de Bocognano
96	Les 400 ans du Marché des Lices	L'année 2022 offre l'opportunité de célébrer les 400 ans du Marché des Lices et de mettre à l'honneur ce lieu incontournable et emblématique de la vie rennaise qui séduit toujours autant les habitants que les touristes. Elle est l'occasion de rappeler la place essentielle qu'occupe le 2ème plus grand marché de France dans la vie économique, sociale et culturelle du Pays de Rennes. Plusieurs événements visant à célébrer cet anniversaire sont donc programmés tout au	01-oct-22	Rennes
97	Office du Tourisme et des Congrès de Paris	Le projet vise à faire rayonner les savoir-faire des artisans de qualité sur le territoire du Grand Paris, en France et à l'international; donner l'opportunité de faire découvrir aux visiteurs une multiplicité de talents qui défendent leur vision d'un artisanat responsable, engagé autour des valeurs d'hospitalité, circuits courts, qualité de production; valoriser un tourisme de proximité, hors des sentiers classiques, plus authentique et respectueux de l'environnement. ParisLocal met l'accent sur les artisans culinaires, chefs et producteurs en partenariat avec le Collège Culinaire de France, qui est simple partenaire, et le GNI. Le temps d'un long week-end festif, producteurs, chefs, pâtisseries, artisans, vignerons invitent le plus grand nombre à découvrir leur	Du 18 au 20 novembre 2022	Grand Paris
98	Génération Toques Blanches - Anniversaire des 86 ans de l'association	Cet événement vise à rassembler tous les acteurs d'un secteur durement touché par la crise sanitaire. Cette manifestation a pour ambition de réunir les métiers de la restauration et leurs fournisseurs durant un moment convivial pour renouer les contacts et les échanges commerciaux étioles durant cette longue période d'inactivité. Le format de cette manifestation	25 septembre 2022	La Sucrière Lyon
99	Mondial de la praline	Dans une volonté festive, gastronomique et accessible, l'Association, regroupant plusieurs acteurs reconnus de la gastronomie lyonnaise, a souhaité créer le premier Mondial de la praline. A l'instar d'autres compétitions, un volet professionnel sera mis en avant afin d'ajouter de la reconnaissance mais une programmation grand public est également prévue. En particulier sera organisé un concours d'envergure mondiale, ouvert aux professionnels et aux amateurs avec des épreuves en boulangerie, pâtisserie et cuisine comportant un focus sur la	du 25 au 31 octobre 2022	Territoire de la métropole de Lyon élargie à la région Auvergne Rhône-Alpes

	A	B	C	D
100	MARCHE DES PRODUCTEURS DES SITES REMARQUABLES DU GOUT	Entre Vannes (Morbihan) et La Baule (Loire-Atlantique), l'estuaire de la Vilaine, a permis depuis un siècle, grâce à la richesse de ses nutriments, de développer la culture de la moule Mytilus edulis, pour faire de Pénestin (Morbihan) la capitale de la moule de bouchot du Sud de la Bretagne. Après avoir obtenu le label Site Remarquable du Goût en 2013, les moules de bouchot de Pénestin sont également inscrites au Patrimoine Culturel Immatériel (PCI) de France depuis 2020. Forte du succès des Mouclades, pour la 1ère année, la commune de Pénestin	du 30 septembre au 2 octobre 2022	Pénestin
101	Week-end gourmand du chat perché	Le WGCP accueille à Dole, dans le Jura, au cœur de la BFC, plus de 40 000 visiteurs, le 1er week-end d'octobre. Depuis 2015, il est un trait d'unité durable et de la transition vers une agriculture raisonnée et ou biologique. Le Week-End Gourmand du Chat Perché célèbre la convivialité et les rencontres à travers toutes ces actions et notamment grâce à nos invités hors de nos frontières	du 30 septembre au 2 octobre 2022.	Dole dans le Jura
102	FESTIVAL ROANNE TABLE OUVERTE (soirée d'ouverture et soirée de clôture)	Le projet consiste à organiser la soirée d'ouverture du 20ème Festival Roanne Table Ouverte aux Halles Diderot à Roanne le lundi 3 octobre 2022 et la soirée de clôture du Festival Roanne Table Ouverte au Scarabée à Riorges le vendredi 28 octobre 2022. Ces deux rencontres s'intègrent dans la programmation globale du Festival.	3 octobre et 28 octobre 2022	Roanne, clientèle lyonnaise, stéphanoise, vichyssoise et clermontoise.
103	LES PETITES CANTINES LES LILAS	Les Petites Cantines, c'est une cantine de quartier, où les convives s'accueillent et se rencontrent au travers de repas durables (productions locales, circuit court, agriculture bio, diminution des protéines animales, collecte d'invendus bios, achat en vrac.), participatifs (tout le monde met la main à la pâte, de la préparation du repas, au ménage, en passant par la	à partir de 2022	Bagnolet
104	L'AUTOMNE DES PRODUCTEURS : « LES COMMERÇANTS ET RESTAURATEURS RAPHAÉLOIS FÊTENT LA GASTRONOMIE DU TERROIR ! »	L'ARCOR, association des commerçants raphaëlois, souhaite suivre le fil rouge de la gastronomie inspiré de la filmographie de Louis de Funès afin de décliner plusieurs projets gastronomiques mettant en exergue les producteurs locaux et les circuits courts et tissant un lien étroit avec l'expo temporaire « La Gastronomie, Louis en fait tout un plat » du Musée éponyme. A cette fin, seront lancés plusieurs projets phares en amont, pendant et après la JNCP (Journée nationale du Commerce de Proximité), projets portés par l'ARCOR, soutenus par les différents services de la Ville de Saint-Raphaël et en collaboration avec de nombreux	octobre, novembre et décembre 2022	Saint Raphael
105	SALON DE LA GASTRONOMIE 2022	Pour la 31ème édition du Salon de la Gastronomie, plus de 90 producteurs, artisans, restaurateurs en plus de la centaine d'exposants mettront en valeur de multiples filières locales du département de l'Ain, des régions de France et même d'autres pays. Chaque jour des ateliers culinaires en petit comité autour d'un professionnel des métiers de bouche seront consacrés aux produits d'exception du département. Des formats courts et conviviaux pour une immersion dans la gastronomie locale et traditionnelle qu'il sera possible de prolonger avec des	du 10 au 13 novembre 2022	départemental, national et international

	A	B	C	D
106	Festival de la gastronomie "TOQUES EN CHABLAIS"	La commune de Thonon-les-Bains souhaite dynamiser et mettre en valeur sa filière hôtelière, agricole, ses pôles d'excellence en matière de gastronomie et de restauration. A cette occasion, et pour la deuxième année consécutive, l'Office de Tourisme de Thonon-les-Bains, organisera, avec le concours des artisans, producteurs, professionnels des métiers de bouche, son grand festival Toques en Chablais® qui véhicule sur tout le territoire haut-savoyard des notions de bien-vivre, de convivialité et d'excellence. L'objectif est double, offrir au plus grand nombre un	du 12 au 16 octobre 2022	Thonon Les Bains
107	Les Trophées des terroirs	« Les Trophées des Terroirs » visent à promouvoir et récompenser les initiatives écoresponsables des producteurs, artisans et fabricants de boissons. Ce concours encouragera tous les projets concrets et innovants visant à déployer une démarche durable et responsable, dans une optique économiquement viable, pouvant favoriser la lutte contre le dérèglement climatique, et plus généralement, à limiter les impacts négatifs sur l'environnement. Le but est,	Automne 2022	Ecully
108	Salon autour du vin et des terroirs	Le salon « Autour du vin et des Terroirs » avec près de 100 producteurs ou artisans locaux, offre sur un même lieu (5000 m2 entièrement décoré aux couleurs et aux valeurs de la Provence et de son terroir) la quintessence des savoir-faire des producteurs et artisans : des spécialités salées et sucrées, du miel aux calissons en passant par les pâtés, terrines, foie gras, escargots, spécialités provençales réunis autour des artisans, vignerons et grands domaines viticoles du territoire. Autour des meilleurs produits, de nombreuses animations gratuites pour grands et	22 et 23 octobre 2022	Draguignan
109	Les instants coteaux du Layon	L'évènement les instants Coteaux du Layon se déroule à Angers. Il a pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir les vins de l'AOC Coteaux du Layon au public angevin. Les producteurs de l'appellation souhaitent faire rayonner leur production, leurs techniques, leur savoir-faire	samedi 10 décembre	Angers au Centre des Congrès
110	Destination truffes	Le projet « Destination Truffes » est un événement touristique hivernal valorisant les richesses agricoles, gastronomiques et paysagères de la Drôme provençale, autour de la thématique « truffe » (Les routes de la truffe. A la recherche du diamant noir ...). Cet événement marque le lancement de la saison trufficole du territoire : production, récolte, transformation et	Octobre 2022 et cocktail le 14 octobre 2022	Drôme Provençale (26), Enclave des Papes (84)
111	DINERS DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA TERRE A L'ASSIETTE	Une dizaine de chefs certifiés Artisans du Goût accompagnés de leurs apprentis et leurs partenaires labélisés Artisans du Goût fait maison regroupant une dizaine de producteurs, d'artisans des métiers de bouche et des vignerons s'associent pour réaliser un repas d'exception autour des spécialités régionales n'utilisant que des produits locaux. Lors de ces repas, une animation est proposée autour de l'aspect historique des plats, sur la dimension santé et environnementale, ainsi que les témoignages des producteurs et des artisans sur leur travail. Ces repas rassemblent environ 80 convives. En s'appuyant sur cet événement, un Sentier du	Octobre 2022	Tarn
112	Cocktail des chefs et des producteurs 2022	La Marque Collective Monts du Lyonnais, Terre de Saveurs organise le Cocktail des Chefs et des Producteurs, mettant à l'honneur le terroir des Monts et Coteaux du Lyonnais ainsi que leurs producteurs. Cette année, le Cocktail aura lieu le vendredi 14 octobre 2022 à la Salle Jean Moulin d'Aveize, au profit de l'association bénéficiaire « Pour une alimentaire Solidaire ». 19 adhérents (restaurateurs et producteurs) y attendent impatiemment les 500 visiteurs pour	le 14 octobre 2022	Aveize

	A	B	C	D
113	Glorieuses de Bresse, 160 ans d'histoire !	Depuis 1862, chaque mois de décembre, les éleveurs de Bresse viennnent exposer et vendre leurs plus belles volailles lors de 4 concours appelés Les Glorieuses de Bresse. Ils ont lieu à Bourg en Bresse, Louhans, Montrevel en Bresse et Pont de Vaux	1er décembre 2022	Bourg en Bresse, Louhans, Montrevel en Bresse et Pont de Vaux (AURA)
114	ESCAPADE GOURMANDE 2022	troisième édition du salon Escapade Gourmande. Cette manifestation programmée en arrière-saison a pour but de faire venir à Bormes les Mimosas, nombre d'amateurs et de passionnés de cuisine, de l'art culinaire et de la table en général.	du 23 au 25 septembre 2022	Bormes Les Mimosas (Var en PACA)
115	Festival CHEFFES!	CHEFFES! est un festival culinaire créé par Ernest en 2020, autour de deux axes majeurs: valoriser la place des femmes dans le milieu de la gastronomie et de la restauration, et valoriser une cuisine saine, locale et de saison, valorisant des producteurs du territoire (majoritairement 100km) ou provenant de filières durables. Ce festival zéro déchet, en circuit court, se veut à la	le 2 et 3 octobre 2022	Paris (IDF)
116	Automne Vermorel culturel et gourmand	La Maison Vermorel, demeure classée aux Monuments Historiques en 2019, a été donnée à la Ville de Villefranche ; elle est actuellement en cours de réhabilitation. A partir de janvier 2024, la maison Vermorel sera un tiers-lieu innovant dédié à la culture, au culinaire et à l'économie. Pour préfigurer l'ouverture de la maison Vermorel, des rencontres autour des arts visuels, de la culture, et de la gastronomie, à travers différents moments de rencontres, d'ateliers, de spectacles sont prévus le 2 octobre. L'Automne Vermorel culturel et gourmand proposera notamment une exposition sur le thème de la gourmandise, le lancement et la présentation du	octobre 2022	Villefranche dans le Rhône en région Auvergne-Rhône-Alpes
117	Fête du Céleri	La commune d'Achères souhaite associer ses villes jumelées en Allemagne, au Portugal et en Ecosse, à prendre leur envol pour réaliser un « Tour d'Europe Culinaire ». La raison d'être de cet évènement est la fête de la convivialité tout en faisant la promotion/découverte des savoir-faire culinaires. Chaque intervenant présentera sa maîtrise et son art culinaire traditionnel. L'événement principal se déroulera le dimanche 2 octobre au cours de la Fête du Céleri, les partenaires présenteront leurs métiers et leurs spécialités puis ils la feront déguster aux participants de cette fête. La commune d'Achères accueillera les producteurs locaux tout en les	le 2 octobre 2022	Achères (Yvelines, en Île-de-France)
118	VINO CIRCUS SALON DES VINS	L'association des commerçants d'Embrun met à l'honneur les producteurs et les commerçants du territoire, en mettant l'accent sur la filière viticole. 4 jours pour découvrir le travail des producteurs et le savoir-faire des artisans afin de sensibiliser le grand public aux richesses de leur environnement. Les produits seront mis en valeur lors d'un repas confectionné par un Chef étoilé et les fonds reversés à la Ligue Contre le Cancer.	les 5 et 6 novembre 2022	EMBRUN (Hautes-Alpes, en région Provence Alpes Côte d'Azur)
119	VIN ET GOURMETS	Vin et Gourmets est un événement programmé les 19 et 20 novembre 2022 durant lesquels 35 producteurs exposants sont invités à valoriser leur production en matière de gastronomie. Une attention toute particulière sera portée sur les nouvelles formes de productions destinées à maîtriser les impacts environnementaux (production locale, conversion biologique,	les 19 et 20 novembre 2022	Ville d'Andrésey (IDF)

	A	B	C	D
120	Novembre gourmand	A partir du vendredi 18 novembre, le public pourra se rendre à l'abbaye aux Hommes pour découvrir les produits du terroir normand et caennais. Sur l'esplanade de l'hôtel de ville, plusieurs stands accueilleront les différentes filières normandes : Interbev, la maison cidricole, les fromages AOC et AOP, Criel Normandie Lait, Normandie Fraîcheur Mer, le comité conchylicole de Normandie, le plan Pomme et bien d'autres. Le but est de valoriser et promouvoir les filières normandes en proposant des activités et animations ludiques, tout en informant le public sur la préservation des races et marques déposées, les différentes cultures.	A partir du 18 novembre 2022	Caen Normandie
121	Péri'Meuh	La manifestation est portée par la commune de Sarlat-La Canéda en partenariat avec la Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricole de la Dordogne et la Chambre d'Agriculture de la Dordogne. « Péri'Meuh » souhaite rapprocher le monde rural de la ville pour mieux célébrer les filières agricoles. L'événement mettra en avant le rôle de l'agriculture dans notre société, la présentation des filières existantes sur le territoire, la qualité des produits, le Bien-être animal, les Métiers de la terre, la protection de l'environnement, le lien de proximité avec les consommateurs, les citoyens, les enfants et la gastronomie périgourdine. Parmi les actions attendues : Visite des scolaires sur les différentes animations, Concours Limousin,	23 - 25 septembre 2022	Commune de Sarlat-La Canéda (NA)
122	50 Ans d' l'AOP Fourme d'Ambert	A l'occasion de la célébration des 50 ans de l'obtention de l'AOP Fourme d'Ambert, cet événement a pour objectif de promouvoir l'ensemble des acteurs de la filière AOP Fourme	les 23 et 24 septembre	Clermont Ferrand
123	La fête des vendanges et de la gastronomie	L'événement La Fête de vendanges et de la gastronomie vise à présenter des producteurs locaux aux toulousins afin de leur faire découvrir leur région et de générer du flux commercial	Automne 2022	Toulouse et sa région
124	Les Assises Sociétales de la restauration collective	Interbev Pays de la Loire souhaite convier autour de deux tables rondes les consommateurs (convives), les professionnels de la restauration hors domicile, les élus et les professionnels de la filière élevage et viande autour de la thématique : « alimentation de qualité, responsable et durable ligérienne ». Cet événement se déroulera à l'ESA(l'Ecole Supérieure d'Agriculture) à Angers et il sera aussi diffusé en direct sur la chaine Youtube afin de sensibiliser un maximum de	Le 5 décembre 2022	Angers
125	Marketplace gastronomique, digitale et solidaire	Le projet consiste à lancer une marketplace gastronomique, digitale et solidaire. Véritable marché de producteurs en ligne, cette marketplace a vocation à promouvoir les petits producteurs agricoles et alimentaires au cœur des territoires et à leur donner l'opportunité d'un nouveau canal de distribution à forte marge. Une première concrétisation de ce projet d'envergure qui fonctionnera à plein sur 2023, consistera au lancement, à l'automne, de trois pop-up stores gastronomiques, digitaux car 100% de l'activité sera centralisée via la plateforme	Automne 2022 et année 2023	national
126	Les Leçons de Goût	Les Leçons de Goût favorisent la rencontre entre les professionnels de la terre à l'assiette (chefs, boulangers, agriculteurs, éleveurs...) et les élèves de niveau élémentaire lors d'une intervention en classe pour un moment de transmission autour du goût, du bien-manger, de la découverte des différentes saveurs, des bons produits et leurs origines, expliquer leur métier. Partout en France du 10 au 16 octobre 2022, les Leçons de Goût se déroulent dans les écoles élémentaires (maternelles et primaires). Des professionnels de la terre à l'assiette (artisans,	du 10 au 16 octobre 2022	national

	A	B	C	D
127	Mele Yatrou	Ce premier projet déposé à Mayotte vise à mettre en place d'une part des visites pédagogique à la ferme cultivant du riz paddy et à développer la notoriété et l'usage de ce riz dans la gastronomie de Mayotte. Circuit court, alimentation saine, éducation au goût et à l'origine des	novembre/décembre 2022	Hajangoua
128	La Fête paysanne	À une période où la question alimentaire est au centre de tous les enjeux (écologiques, économiques, sociaux...), La Fête Paysanne a pour objectif de sensibiliser le public nantais aux bonnes pratiques alimentaires en provoquant la rencontre avec les acteurs locaux de l'agriculture paysanne et de l'alimentation durable et en valorisant les initiatives locales porteuses de sens. Par son histoire maraîchère et ouvrière, par sa mixité sociale, par la présence	les samedi 24 & dimanche 25 septembre 2022	A Doulon (Nantes)
129	Chez Erwan	L'objectif de ce projet est de partir avec le restaurant Chez Erwan dans le Parc Naturel des Alpilles et de Sainte Beaume pour découvrir les produits et les vins de la région PACA et à la rencontre des producteurs, à travers la production d'un film diffusé via un média en ligne.	du 17 au 20 octobre 2022	Parc national régional, PACA
130	Destination Sud Gastronomie Festival	Organisation d'un Street Food Festival, en marge de la 6ème édition du festival d'art contemporain « Saint-Pierre en lumière ». Contribuer à promouvoir les savoir-faire locaux de	9 et 10 décembre 2022	Sud de l'île de La Réunion
131	Les résidences du réseau des Cités de la Gastronomie	Les Résidences du Réseau des Cités de la Gastronomie est un programme de résidences de chefs cuisiniers et cuisinières internationaux. Celles-ci sont articulées autour de rencontres avec des artisans, producteurs, vignerons, maraîchers, éleveurs, ... du territoire d'accueil (Val de Loire, Bourgogne, Rhône-Alpes, ...). Ce programme est développé au sein des villes constitutives	28 novembre - 3 décembre	Tours
132	HORECALpes	Du 30 septembre au 3 octobre 2022, HORECALpes 74 rassemble à Rochexpo (La Roche-sur-Foron) les richesses gastronomiques & hôtelières de Haute-Savoie, entre lacs et montagnes. Producteurs, fabricants, transformateurs et distributeurs en équipements et produits à destination des métiers de bouche, hôtels, bars et restaurants : tous les acteurs de la région se retrouvent pour 4 jours d'échanges, découvertes & rencontres sur les prochains défis des	du 30 septembre au 3 octobre 2022	La Roche- sur-Foron