

VOTRE DEMANDE D'ADHÉSION EN QUELQUES CLIGS !

Rendez-vous sur le site internet toquedulocal.fr > Rubrique *Espace Pro*
Remplissez le formulaire : nous vous recontacterons pour valider votre adhésion.



VOUS POUVEZ ÉGALEMENT CONTACTER LES ÉQUIPES TOQUÉ DE L'AGGLO

✉ toquedulocal@valenceromansagglo.fr
☎ 04 75 70 68 94 (Unité PAAADT)

UNE FOIS ADHÉRENT TOQUÉ DU LOCAL, VOUS BÉNÉFICIEZ DE :

- La visibilité de votre activité et coordonnées sur le site internet Toqué du local.
- La valorisation de la marque Toqué du Local (et donc de votre activité) lors de campagnes de communication : événements, animations, digital...
- Différents outils de communication Toqué du Local (cartes de visite, flyer, affiche, sacs...).

DE SON CÔTÉ, L'AGGLO S'ENGAGE À :

- Encourager les différents acteurs du territoire à se tourner vers vous pour des besoins ponctuels ou réguliers.
- Favoriser l'interconnaissance au sein du réseau Toqué du Local afin de consolider la dynamique territoriale et l'économie locale.



PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS ALIMENTAIRE

ARTISANS D'ART OU ARTISANS

TOQUÉ DU LOCAL

ACTEURS DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

REVENDEURS DE PRODUITS LOCAUX

ORGANISATEURS D'ÉVÉNEMENT

REJOIGNEZ LE RÉSEAU TOQUÉ DU LOCAL !

Découvrez maintenant comment valoriser gratuitement votre activité et votre engagement dans les circuits courts.

valence romans AGGLO

VALENCE ROMANS AGGLO LE GOÛT DU CIRCUIT-COURT

Qu'il s'agisse de notre alimentation, des services dont nous avons besoin ou des objets que nous utilisons, nous sommes toutes et tous des acteurs de l'économie. Notre territoire regorge de structures qui s'engagent pour une économie plus soutenable, qui valorise les produits, savoirs et savoir-faire.

La marque Toqué du Local, créée par l'Agglo en 2022, se situe à la croisée de trois projets ambitieux :

- **Le Projet Agricole et Alimentaire Durable de Territoire (PAADT)** s'appuie sur un scénario collectif et durable (Afterre2050) et a pour objectif d'accélérer la transition agro-écologique, d'accompagner et faciliter une relocalisation alimentaire et de permettre à tous d'avoir accès à une alimentation de qualité.
- **L'économie circulaire**, en opposition au modèle du tout jetable, porte la promotion de productions de biens et des services élaborés de manière durable en limitant la consommation et le gaspillage des ressources et la production des déchets.
- **Le tourisme de savoir-faire**, pour valoriser les savoir-faire locaux, donner du contenu et de la visibilité à la fabrication locale, faire découvrir des métiers, susciter des vocations et capter de nouveaux talents, porter à la connaissance des habitants et des personnes en séjours les ateliers et les entreprises qui s'ouvrent à la visite du public, afin de les orienter vers une consommation locale en circuits courts.

Toqué du Local a pour objectif de valoriser les structures s'engageant en faveur de l'économie du territoire, d'orienter les achats courants des habitants et de fédérer les acteurs afin de poursuivre les objectifs du PAADT, de l'économie circulaire et des savoir-faire locaux.



Nicolas Daragon
Président
Valence Romans Agglo
Maire de Valence



Jean Michel Valla
Vice-président
Développement rural
et alimentation
Maire de
Saint-Marcel-lès-Valence



Stéphane Cousin
Conseiller délégué
Nouvelles énergies
et Économie
circulaire
Maire d'Ourches



Bruno Vitte
Conseiller délégué
Tourisme
Maire d'Hostun

QUELLES ACTIVITÉS PEUVENT DEVENIR TOQUÉ DU LOCAL ?

ALIMENTATION

● Vous êtes producteur et/ou transformateur ?

Il vous suffit de vendre une partie de votre production en circuit court de proximité : vente à la ferme, marchés, magasins producteurs, restauration hors foyer, paniers...

● Vous êtes professionnel de la restauration ?

Que vous soyez un restaurant, traiteur, foodtruck, bar, salon de thé... Vous devez proposer au moins 50 % de produits locaux⁽¹⁾.

● Vous êtes revendeur de produits locaux ?

Si vous êtes un commerce, spécialisé ou avec une offre diversifiée, vous devez avoir une offre comprenant au moins 50 % de produits locaux⁽¹⁾ ou bien 30 % et 20 % issus de l'Agriculture Biologique.

PRODUITS ET SERVICES DURABLES

● Vous êtes un artisan d'art ou un artisan ?

Vous devez avoir un atelier et accueillir du public (même ponctuellement) ou commercialiser sur le territoire et votre production doit s'inscrire dans une démarche d'approvisionnement local⁽²⁾ et/ou éthique⁽³⁾.

● Vous êtes un acteur de l'économie circulaire ?

Votre structure doit promouvoir une consommation sobre et responsable des ressources naturelles et des matières premières et limiter la production de déchets, notamment par le réemploi des produits, le recyclage ou la valorisation.

● Vous êtes organisateur d'un évènement ?

Vous devez répondre à plusieurs critères : utilisation de vaisselles réutilisables, gestion vertueuse des déchets (toilettes sèches, compost, tri...), offre de restauration et de boissons locales à 50 % (selon les critères des Toqués de l'Alimentation), mobilier et décoration dont la production ou l'usage s'inscrit dans l'économie circulaire.

DEJÀ PLUS DE
200 ADHÉRENTS !

⁽¹⁾ Produits issus de l'agriculture de Drôme, Ardèche, Isère, et étendu à la Région AURA pour la viande.

⁽²⁾ Matières premières issues de productions situées dans la Région AURA. ⁽³⁾ Par éthique nous nous appuyons sur des certifications ou justificatifs de démarches socialement et écologiquement durables.