





VAL DE LOIRE

*l'énergie du bien-être*

## Association “Projets pour le Val de Loire”

### Qui sommes nous ?

En 2002, plusieurs chefs d'entreprise décident de créer l'association Projets pour la Touraine. Cette association loi 1901 prendra en 2018 la dénomination **Projets pour le Val de Loire**.

Elle a comme objectif statutaire de favoriser l'émergence de projets afin de « **créer, développer, promouvoir les richesses économiques, industrielles, touristiques, gastronomiques et culturelles en Val de Loire** » .

Deux grandes actions vont naître de cette démarche :

- **SAVOURONS LE VAL DE LOIRE**
- **MADE IN VAL DE LOIRE**

Leur vocation est de soutenir la promotion des entreprises à des fins de développement économique, de favoriser les relations économiques vertueuses et éthiques entre professionnels et de renforcer le sentiment d'appartenance à notre territoire : le Val de Loire.



# SAVOURONS LE VAL de LOIRE Evénements 2022

## Lancement de l'opération "Savourons Le Val de Loire" au Campus des Métiers à Joué-lès-Tours

- Salon B to B
- Concours "Les Toqués du Val-de-Loire"

**le Vendredi 7 octobre 2022**



**Les producteurs s'investissent sur leur point de vente pour valoriser l'opération !  
Un kit de communication "Savourons le Val-de-Loire" mis à leur disposition**



## Au plus près des consommateurs

- ✓ Chez les producteurs partenaires
- ✓ Chez nos restaurateurs partenaires
- ✓ Au sein de 45 établissements des distributeurs partenaires

# Animations durant la Semaine du Goût ...



## GRAND JEU-CONCOURS

Plus de **8 000 participants / an**  
**25 gagnants / an**

CHEZ TOUS LES COMMERÇANTS, ARTISANS ET PRODUCTEURS D'INDRE-ET-LOIRE ET DU LOIR-ET-CHER.

**SAVOURONS LE VAL de LOIRE**  
 11 au 17 octobre 2021

*Agissons pour l'économie responsable,  
 en consommant local !*

**GRAND JEU à Gagner**

- 1 dîner pour 2 personnes au restaurant gastronomique Les Hautes Roches à Rochecorbon - Relais et Châteaux
- 15 boxes apéros des produits du Val de Loire
- 4 paniers gourmands de la Ferme de la Faubonnière
- Et de nombreux autres cadeaux dont 2 chèques cadeaux Cuisine en Loir-et-Cher, 10 tickets pour une visite guidée Tours by night

**Bulletin de participation à déposer chez les commerçants participants :**  
 (List of participating businesses follows)

Nom : .....  
 Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Ville : .....  
 Code postal : .....  
 Tél. : .....  
 Email : .....  
 Lieu de dépôt du bulletin : .....

Les grands prix s'obtiennent grâce à l'aide financière de l'Association des Commerçants et des Producteurs du Val de Loire.

**PRODUIT DU VAL DE LOIRE**  
 L'énergie du bien-être





## COMMUNICATION MÉDIAS

- **La Nouvelle République 37 & 41** : supplément de 12 pages Savourons Le Val de Loire
- **La Nouvelle République 37 & 41** : ½ page quotidienne pendant la semaine du goût
- **tmv** : double page de publicité
- **TV Tours Val de Loire** : spot TV et émission TV
- **France Bleu Touraine** : spot radio & actualités
- **Communication sur les réseaux sociaux** : Facebook, LinkedIn

## VISIBILITÉ POINT DE VENTE

- **Affiches**
- **Corners producteurs**
- **Visibilité points de vente/distributeurs**
- **Affichage urbain**

# Ils nous ont fait confiance !





## COMMUNICATION

### NR 37/41 supplément SVL

- Votre logo sur la page partenaires officiels + votre position sur la carte
- Un produit une recette
- Témoignage producteur

### TV Tours Val de Loire

- Logo partenaire officiel dans le spot
- Intervention à l'émission TILT

### Réseaux sociaux / Facebook + Instagram

- Relais témoignage producteur + un produit, une recette

## EVENEMENTIEL

- Kit communication PLV pour le lieu de vente (affiches, autocollants, flyers ...)
- Stand à la journée de lancement

### PARTENARIAT FIRST

**590 € TTC**

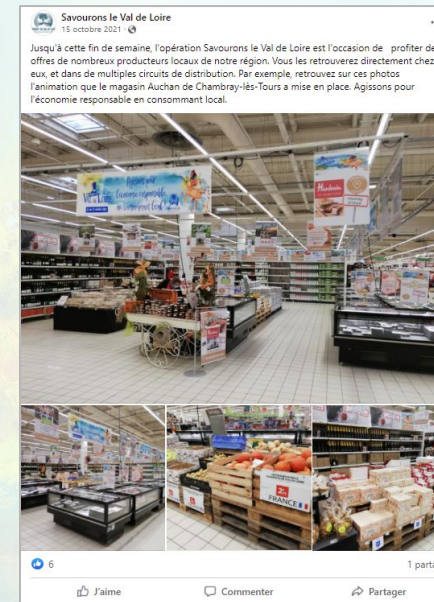
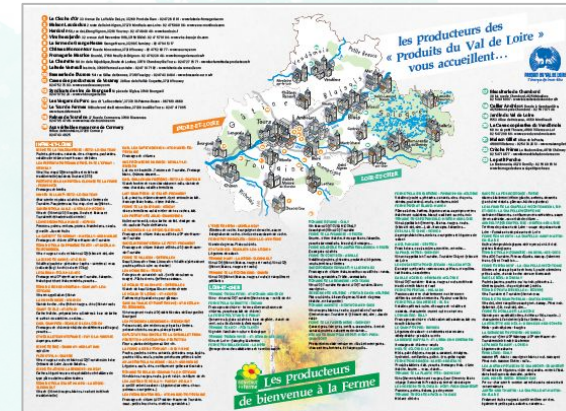


**NON INCLUS**

**NON INCLUS**



**NON INCLUS**



● Adhésion à l'association en supplément : 15 €

## COMMUNICATION

### NR 37/41 supplément SVL

- Votre logo sur la page partenaires officiels + votre position sur la carte
- Un produit une recette
- Témoignage producteur

**PARTENARIAT  
BRONZE**  
**1 550 € TTC**



**NON INCLUS**

### TV Tours Val de Loire

- logo partenaire officiel dans le spot
- Intervention à l'émission TILT



**NON INCLUS**

### Réseaux sociaux / Facebook + Instagram

- Relais témoignage producteur + un produit, une recette

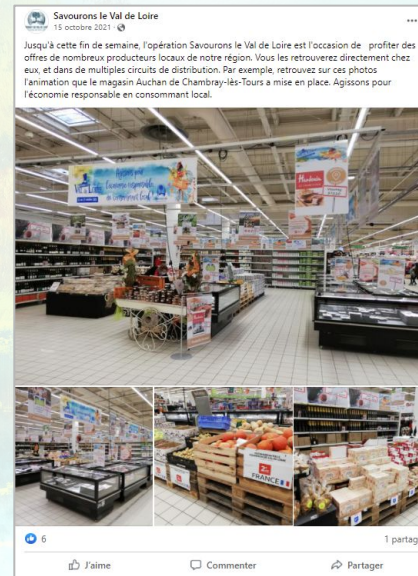


## EVENEMENTIEL

- Kit communication PLV pour le lieu de vente (affiches, autocollants, flyers ...)
- Stand à la journée de lancement



● Adhésion à l'association en supplément : 15 €



## COMMUNICATION **2 250 € TTC**

### NR 37/41 supplément SVL

- Votre logo sur la page partenaires officiels + votre position sur la carte
- Un produit une recette
- Témoignage producteur



### TV Tours Val de Loire

- Logo partenaire officiel dans le spot
- Intervention à l'émission TILT



### Réseaux sociaux / Facebook + Instagram

- Relais témoignage producteur + un produit, une recette



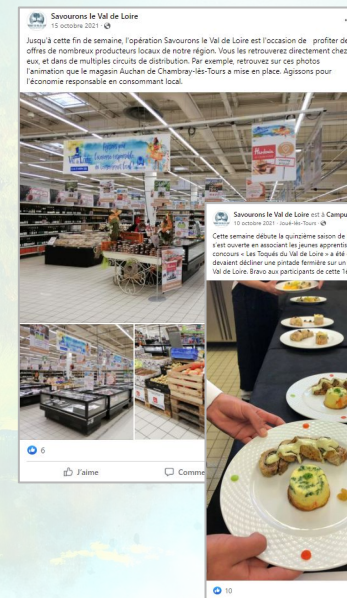
## EVENEMENTIEL

- Kit communication PLV pour le lieu de vente (affiches, autocollants, flyers ...)
- Stand à la journée de lancement



● Adhésion à l'association en supplément : 15 €

### PARTENARIAT PREMIUM



# VOTRE CONTACT



## CONTACT COMITÉ DE PILOTAGE

**Manon POULAIN-ROBILLARD**

06 74 40 65 28

[manon.poulainrobillard@nr-communication.fr](mailto:manon.poulainrobillard@nr-communication.fr)



## Les offres Producteurs

	PARTENARIAT FIRST	PARTENARIAT BRONZE	PARTENARIAT PREMIUM
<b>COMMUNICATION</b>	<b>590 € TTC</b>	<b>1 550 € TTC</b>	<b>2 250 € TTC</b>
<b>NR 37/41 supplément SVL</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre logo sur la page partenaires officiels + votre position sur la carte</li> <li>• Un produit une recette</li> <li>• Témoignage producteur</li> </ul>	<p>✓</p> <p>—</p> <p>—</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>—</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>
<b>TV Tours Val de Loire</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• logo partenaire officiel dans le spot</li> <li>• Intervention à l'émission TILT</li> </ul>	<p>✓</p> <p>—</p>	<p>✓</p> <p>—</p>	<p>✓</p> <p>✓</p>
<b>Réseaux sociaux / Facebook + Instagram</b> relais témoignage producteur + un produit, une recette	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>
<b>EVENEMENTIEL</b>			
Kit communication PLV pour le lieu de vente (affiches, autocollants, flyers ...)	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>
Stand à la journée de lancement	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>

● Adhésion à l'association en supplément : 15 €

# A RETROUVER DANS LE SUPPLÉMENT ...

(à titre indicatif, présentation 2021)

## Cuisinez les produits du Val de Loire

**Une recette proposée par Cloche d'Or**

### Mille-feuilles de Sainte-Maure-de-Touraine (AOP) craquant aux figues

**Étapes de préparation**

Faire fondre l'ingrédient au beurre dans une casserole. Ajouter les figues grossièrement hachées, le miel, 10 cl d'eau, laisser cuire 15 mn sur feu doux. Mélanger le fromage blanc, les blancs d'œufs, les herbes et du poivre pour obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte en petits ronds sur une plaque. Cuire les tuites 5 mn au four préchauffé thermostat 7, laisser refroidir. Monter les mille-feuilles en intercalant les tranches de Sainte-Maure de Touraine (AOP) avec les tuites aux herbes et le compote de figues.

**Une recette proposée par la Charcuterie Hardouin**

### Quiche aux rillettes de Tours

**Étapes de préparation**

Beurrer avec 5 g de beurre et farinez un moule à tarte. Déposez-y votre pâte brisée et égaliser les bords et rincez-les.

Piquez votre pâte à la fourchette. Recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé. Garnissez de légumes secs et enfournez à 200 °C pendant 20 minutes.

Égouttez et hachez le persil.

Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec la crème liquide entière, le lait, les rillettes, le persil, le sel ainsi que le poivre.

Verser votre préparation sur votre fond de tarte. Enfournez à 180 °C (th 6) pendant 25 mn. Vous pouvez accompagner cette tarte de salade verte.

**Une recette proposée par le Groupe Estivin, grossiste en fruits et légumes**

### Tarte Tatin au Boudin Noir à l'Oignon

**Étapes de préparation**

Peler les pommes, les couper en morceaux. Peler et émincer l'oignon.

Étaler la pâte, y découper 4 ronds légèrement plus grands que les moules/moules à tarte individuels. Garder au froid.

Préchauffer le four à thermostat 7/230 °C.

Faire fondre 10 g de beurre dans une poêle, y faire revenir sur feu doux les pommes et l'oignon pendant 5 mn. Saler et poivrer.

Déposer les pommes dans les moules à tarte, les recouvrir des ronds de pâte. Enfourner pour 15 mn.

Dans un plat à gratin, déposer le boudin et le faire cuire au four pendant 10 mn.

Découper le boudin en rondelles.

Retourner les tartes Tatin, les recouvrir de tranches de boudin, parsemer de ciboulette. Servir aussitôt avec une petite salade verte.

## Les producteurs s'engagent pour les produits du Val de Loire

**VINS BEAUJARDIN**

Pour Kevin Vigné, le directeur des Vins Beaujardin, « Consommer des produits du Val de Loire, c'est bien, les accompagner avec des vins qui les valorisent c'est mieux ». Avec les Vins Beaujardin, chaque recette du terroir trouve le vin idéal. Ainsi, sur chacune des deux caves de Bléré ou d'Origné-sur-Cher, vous pouvez déguster dix cépages : Sauvignon blanc, Chardonnay, Chenin, Pinot Noir et gris, Gamay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Côt ou encore le Grolleau. Kevin Vigné justifie ainsi son engagement derrière Produit du Val de Loire : « Beaujardin est né de la volonté de 88 vignerons de magnifier le potentiel de leur région. Aujourd'hui, s'engager aux côtés des producteurs du Val de Loire, c'est perpétuer cette tradition ».



**LES PÂTISSIERS DE TOURAINE**

Engagés pour ses produits. Dernière notre cœur et tendre et léger, nos soufflés ontiens et à croquer, se cache un gros travail de sourcing pour dénicher les meilleurs producteurs de matières premières et locales. Priorité est donnée à notre terroir, permettant ainsi l'utilisation d'ingrédients frais et naturels. Notre leitmotiv, des produits de qualité et un savoir-faire unique proche de l'artisanat. Nous attachons également une très grande importance à l'écologie de nos produits que nous concevons sans aucun additif. C'est pourquoi notre Saint-Amour possède ce goût de l'authentique.

Engagés pour ses équipes. Partir par de fortes valeurs humaines, nous nous efforçons d'assurer la sécurité et le bien-être de nos salariés et de nos fournisseurs. Nos équipes sont régulièrement formées pour monter en compétences et ainsi se sentir valorisées. Nous sommes heureux de compter dans nos rangs, de très longues carrières, ce qui explique notre grande expertise. Parallèlement nous préparons l'avenir en recrutant et en formant de jeunes étudiants en alternance.



**LA CLOCHE D'OR**

La Cloche d'Or à Port-de-Ruan (37) élabore des fromages de chèvre au lait frais, moulés dans le respect des méthodes traditionnelles. Cédric Carcollan est directeur de la Fromagerie Cloche d'Or : « Il explique son engagement derrière la marque Produit du Val de Loire : « le projet proposé et les actions comme Savourons le Val de Loire sont pleinement en phase avec les valeurs que nous défendons : mettre en lumière les hommes et les femmes qui travaillent dur pour permettre à l'artisanat et à la tradition de perdurer dans le temps ».



**LE CAVIAR DE SOLOGNE**

Le caviar de Sologne est proposé à Saint-Victor, au cœur de la Sologne des étangs. Il est issu d'esturgeons élevés dans des conditions proches de celles rencontrées dans la nature. Ceux-ci évoluent dans des grands bassins de 5 000 à 30 000 m<sup>2</sup>, à faible densité, quelques centaines de poissons par bassin.

Les femelles arrivent à maturité au bout de 8 à 10 ans délivrant alors leur précieux caviar du mois de septembre au mois de mai.

Ce mode d'élevage particulier, le terroir solognot ainsi que les techniques traditionnelles de préparations utilisées confèrent à ce caviar des qualités remarquables reconnues depuis plus de dix ans par de nombreux chefs étoilés ? Produit d'excellence (Prix de l'excellence française en 2015), il vous procurera une sensation unique.



**Recettes avec les produits du Val de Loire**

**Portraits de producteurs de la région**

## A RETROUVER DANS LE SUPPLÉMENT ... (à titre indicatif, présentation 2021)

### les Producteurs

**PARTENAIRES DE SAVOIRONS LE VAL DE LOIRE**

**Chambord**  
BISCUITERIE DE CHAMBORD  
30 bis route de Chambord  
41250 Maslives  
02 54 81 60 07  
06 7 88 90 84  
www.biscuiteriedechambord.fr

**Cellier de Beaujeu**  
CELLIER DU BEAUJOURDIN  
32 Av. du 11 Novembre 1918  
37550 Bléré  
02 47 57 91 04  
02 47 53 51 77  
cellier.beaujeu@savoignons.com  
www.savoignons.com/beaujeu

**La Charrette**  
LA CHARRETTE  
104 Av. de la République  
Route de Larches  
37170 Chambray-lès-Tours  
02 47 37 85 76  
lacharrette@orange.fr  
www.lacharretteproduit.com

**Marche de Gires**  
MARCHÉ DE GIRES  
146, Valot  
37000 Tours  
02 47 44 20 47  
www.marche.degires.com

**LA CÔVE COOPÉRATIVE DU VENDOMOIS**  
60 Av. du petit Thouars  
41000 Villiers-sur-Loire  
02 54 72 90 69  
www.lacovecooperative.com

**CAVE DES PRODUCTEURS de MONTLOUIS**  
7 route de Saint-Aignan  
37270 Montlouis-sur-Loire  
02 47 50 80 98  
www.cave-montlouis.com

**estivin**  
ESTIVIN Groupe  
Av. Valot BP 4309  
37043 Tours cedex 1  
02 47 32 22 60  
www.estivin.fr/www.bphenol.com

**FROMAGERIE MAURICE BOURDEL**  
37862 Neuilly Le Brignon  
02 47 32 30 48  
maurice.bourdel.la@orange.fr

**LA LAITIÈRE DE VERNICHEL**  
COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA RÉGION LOCHISOISE  
02 47 64 71 02  
06 43 98 70 15  
fermand.delaunay@laiterie-de-vernicel.fr  
www.laiterie-de-vernicel.com

**Handouin**  
maison HANDOUGIN  
L'Étang Vigonay  
37210 Vouvray  
02 47 40 40 40  
www.handouin.fr

**Savoir Sologne**  
PRODUCTIONS HEMMELHART  
Le Grand Cambord  
41070 Saint-Vilbret  
02 54 83 64 27  
cavard@sologne.fr

### les Magasins

**OÙ RETROUVER VOS PRODUCTEURS**

<b>Auchan</b> AUCHAN Tours Nord AUCHAN Saint-Cyr AUCHAN Chambray	<b>Auchan</b> AUCHAN Saint-Symphorien AUCHAN Tours Rabelais AUCHAN Saint-Pierre des Corps AUCHAN St-Jacques AUCHAN Ballan AUCHAN Courvas	<b>Auchan</b> AUCHAN Tours Ecole de Palais AUCHAN Saugny AUCHAN Vouvray AUCHAN Plessais AUCHAN Ligault AUCHAN Loches	<b>Intermarché</b> INTERMARCHÉ Océa INTERMARCHÉ Nevers INTERMARCHÉ Saint-Pierre de Touraine INTERMARCHÉ Vélizy	<b>Géant</b> La Riche INTERMARCHÉ Nevers sur Creuse INTERMARCHÉ Poce sur Cluse INTERMARCHÉ Nevers Dame d'Or INTERMARCHÉ Joux-Lès-Tours INTERMARCHÉ Chateau-Renaud INTERMARCHÉ Blois
---	--	--	--	--

Logos des partenaires: Loire-Val, Touraine, Office de Tourisme Touraine-Loire Valley, SIVU, SIVU, Auchan, Géant, SIVU, SIVU, food, Auchan, Intermarché.



### SAVOIRONS LE VAL de LOIRE

11 au 17 octobre 2021

CHEZ TOUS LES COMMERCANTS, ARTISANS ET PRODUCTEURS D'INDRE-ET-LOIRE ET DU LOIR-ET-CHEZ

## GRAND JEU à Gagner

- 1 dîner pour 2 personnes au restaurant gastronomique Les Hautes Roches à Rochecorbon - Relais et Châteaux
- 15 boxes apéros des produits du Val de Loire
- 4 paniers gourmands de la Ferme de la Faubonnière
- Et de nombreux autres cadeaux dont 2 chèques cadeaux Cuisine en Loir-et-Cher, 10 tickets pour une visite guidée Tours by night

Bulletin de participation à déposer chez les commerçants participants :  
GÉANT CASINO La Riche, AUCHAN (Tours Nord, Saint-Cyr, Chambray, Saint-Symphorien, Tours Sanitas, Tours Rabelais, St-Pierre-Des-Corps, St-Avertin, Ballan, Courvas, Tours Galerie Du Palais, Saugny, Vouvray, Mennais, Ligueil, Loches), INTERMARCHÉ (Bléré, Veretz, Ste-Maure-de-Touraine, Vouillé, Zézeux-sur-Creuse, Poce-sur-Cluse, Notre-Dame-d'Or, Joux-Lès-Tours, Château-Renaud, Blois), MARCHÉ de Gires, L'Office de Tourisme de Tours, La Cuvée d'Or, Handouin, Cellier de Beaujeu, Cave des Vins de Montlouis, Groupe Esthiv, Fromagerie Maurice, La Charrette, Laiterie de Vernichel, Les Pâtisseries de Touraine, Biscuiterie de Chambord, La Cœve Coopérative du Vendomois.

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Code postal |.....

Tel. |.....|.....|.....|.....|..... EMail : .....

Lieu de dépôt du bulletin : .....

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Règlement disponible sur demande chez les commerçants et chez Maître Morfaise, 7 rue Georges Saut, 37000 TOURS.  
\* Les Hautes Roches - Relais et Châteaux