

AGROALIMENTAIRE / Lancé en 2015 sous l'impulsion du Pôle agroalimentaire Loire, le site internet delicesdu42.fr a récemment évolué pour faciliter la communication des adhérents auprès des consommateurs.

delicesdu42.fr évolue pour plus de visibilité des adhérents

Le site internet delicesdu42.fr fait peau neuve en proposant à chaque adhérent une meilleure communication auprès des consommateurs, une visibilité plus forte à travers internet et les réseaux sociaux, un plan de communication ambitieux déployé pour ce site. Les nouveautés consistent en une mise en avant des adhérents encore plus forte (via un adhérent à la une, des idées de recettes, des témoignages, l'agenda des événements et marchés...) et la découverte des adhérents à proximité.

C'est pour répondre à une tendance toujours croissante de la part des consommateurs : l'alimentation et le digital que des adhérents du Pôle agroalimentaire Loire avaient décidé de se doter d'un outil en ligne. Ainsi, delicesdu42.fr est un site internet consultable depuis un ordinateur, un smartphone ou une tablette. Il permet de géolocaliser les points de vente directe de produits alimentaires ligériens. Il met en avant les matières premières agricoles du territoire, les savoir-faire locaux des artisans, producteurs fermiers et entreprises, ainsi que la valorisation des produits alimentaires ligériens chez les restaurateurs. Ce site internet est soutenu par le Département de la Loire, Saint-Etienne Métropole, la Région Rhône-Alpes, la Chambre d'agriculture de la Loire, la Chambre de commerce et d'industrie de Saint-Etienne Montbrison, les chambres de métiers et d'artisanat de la Loire.

Le site internet delicesdu42.fr regroupe plusieurs collectifs et labels :

- le comité départemental des produits fermiers : 130 producteurs fermiers ré-



Le site internet met en avant les matières premières agricoles du territoire, les savoir-faire locaux des artisans, producteurs fermiers et entreprises, ainsi que la valorisation des produits alimentaires ligériens chez les restaurateurs.

pondant à la charte éthique « *Je produis, je transforme, je vends* » ;

- L'Agriculture biologique : mode de production dont les pratiques portent sur la non utilisation de produits de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique ;

- Appellation d'origine protégée : identification d'un produit typique dont le caractère est lié à son origine géographique ;

- Bleu blanc cœur : filière utilisant pour l'alimentation des animaux des fourrages et des graines sélectionnées pour leur richesse en Oméga 3 et organisant une traçabilité du champ jusqu'à l'assiette ;

- Label rouge : il atteste que les denrées et les produits possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure ;

- Loire et saveurs : 33 professionnels de

l'artisanat alimentaire de la Loire ;

- les Maîtres restaurateurs : reconnaissance de la restauration traditionnelle qui garantit une cuisine de qualité élaborée sur place avec des produits bruts et majoritairement frais ;

- les Menus forégien : réseau de 24 restaurateurs ambassadeurs de la cuisine du terroir, traditionnelle ou moderne, et gastronomique ;

- les Tables roannaises : association pour la promotion de la restauration dans le Roannais ;

- Irrésistible Roannais : pour découvrir les paysages du Roannais, ses produits alimentaires et ses bonnes tables ;

- Les compagnons du goût : pour la mise en valeur et le rassemblement des meilleurs artisans bouchers charcutiers.

**Lucie Grolleau Frécon,
d'après un communiqué
du Pôle agroalimentaire Loire
et delicesdu42.fr**