

2025
2026

BILAN AMBITIONS

Le Tour des Terroirs



SOMMAIRE

1 BILAN EVENEMENTIEL 2025

Village LTDT x Sirha Lyon	-----	p.4
Le Festival des Terroirs	-----	p.5
Les Trophées des Terroirs	-----	p.7
Journées Terroirs	-----	p.8
Apéro Terroirs	-----	p.9
Banquet et Soirées Terroirs	-----	p.10
La Grande Tournée	-----	p.11
Marchés des Terroirs	-----	p.12
Salon des Vins, Vendanges Étoilées et Déjeuner d'Entreprises	-----	p.13
Dialogues des Acteurs Engagés	-----	p.14
En Chiffres	-----	p.15

2 RENDEZ-VOUS EN 2026

Les Trophées des Terroirs	-----	p.16
Le Festival des Terroirs	-----	p.17
Le Rendez-Vous des Terroirs	-----	p.18



SOMMAIRE

Village LTDT x Sirha Food	-----	p.19
Journées, Apéros et Marchés	-----	p.20
Terroirs		
Journées de Sensibilisation	-----	p.21
Les Brigades des Terroirs	-----	p.22
Séminaire Tour des Terroirs	-----	p.23

3 EDITORIAL

Bilan 2025	-----	p.24
Ambitions 2026	-----	p.25

4 LA VIE DE L'ASSOCIATION

Bilan financier 2025	-----	p.27
Notre communauté en 2025	-----	p.28
Avantages des adhérents	-----	p.29
Adhésion 2026	-----	p.30
Nos partenaires 2026	-----	p.31
Au menu en 2026	-----	p.35
Retour en images	-----	p.38



VILLAGE LTDT X SIRHA LYON 2025

Bilan événementiel 2025

Pour la première fois, l'Association Le Tour des Terroirs était présente au SIRHA Lyon avec un Village LTDT de 350 m².

Durant cinq jours, une quinzaine de **Chefs Ambassadeurs de l'Association**, se sont relayés dans le Food Court afin de régaler les nombreux visiteurs.

En parallèle, vingt-cinq **producteurs-artisans de l'Association** ont partagé leur passion et ont fait découvrir leurs produits authentiques.



Des temps forts organisés pour nos adhérents : tout au long de ces cinq jours, nous avons organisé des afterworks afin de **faciliter les rencontres entre membres de l'association**.

Pour clôturer cette belle édition et pour remercier les adhérents producteurs, chefs et partenaires participants, une **Soirée Terroirs a été organisée chez Soif !**, à Lyon.



LE FESTIVAL DES TERROIRS

Bilan événementiel 2025

Les 11, 12 et 13 avril derniers, l'association Le Tour des Terroirs a organisé la troisième édition du Festival des Terroirs.



Durant ces trois jours, **14 000 festivaliers se sont rendus à Heat - Lyon**, pour découvrir les richesses du terroir français. Un terroir dont les produits ont été sublimés par plus de **150 chefs** venus de toute la France, et mis en lumière par le savoir-faire unique des **75 producteurs et artisans exposants** et de nos **21 partenaires**.

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

Pour cette troisième édition, nous avons eu la chance de pouvoir compter sur le soutien de notre **marraine Emmanuelle Jary** et de notre **parrain François Perret**. Présents durant les trois jours, ils ont participé aux Battles en tant que jury, ont réalisé des séances dédicaces de leurs ouvrages.

Ils ont également découvert les produits et **échangé avec les producteurs et artisans** présents sur le grand marché.



LE FESTIVAL DES TERROIRS

Bilan événementiel 2025

14 000 VISITEURS



53% femmes
45% hommes
2% non déclaré



37% 25 à 35 ans
31% 35 à 60 ans
22% - de 25 ans
10% + de 60 ans



38% de professionnels
Ouvert au grand public



71% Lyon & alentours
12% Paris & IDF
17% autre



+ 33 %
de visiteurs
en un an

LES TROPHÉES DES TERROIRS

Bilan événementiel 2025

Cette année, la 3^e édition des Trophées des Terroirs s'est déroulée sous un nouveau format, avec deux temps forts : une cérémonie dédiée à l'annonce des 6 finalistes en mai et une dédiée à l'annonce des 3 lauréats en septembre.

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

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

Cette année, les finalistes ont été désignés par un jury d'experts (Nina Métayer, Christophe Bacquié, Tom Meyer, Raphaële Marchal, Laurène Petit, Emmanuel Cadieu et Mathieu Chapel). Les lauréats ont été élus par le vote des professionnels et du grand public.

EN CHIFFRES

231 candidatures en 2025
272 K visionnages des vidéos finalistes et jury 2025
24 000 votes
250 professionnels présents à l'annonce des finalistes et 330 à la cérémonie des lauréats

Les dates clés

23 janvier 2025 : Ouverture des candidatures sur SIRHA Lyon 2025

5 mai : Annonce des finalistes sur l'événement "Les Chefs fêtent les producteurs, à Saint-Tropez" et diffusion des vidéos

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

15 septembre : Annonce des trois lauréats lors d'une cérémonie au Solaris Paris



JOURNÉES TERROIRS

Bilan événementiel 2025

En 2025, l'Association a organisé pas moins de 9 Journées Terroirs à travers toutes les régions de France. Le principe de ces journées est de créer du lien et des rencontres humaines entre nos membres et découvrir des savoir-faire.



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

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

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

En 2025, nous avons réalisé **9 Journées Terroirs**. Les régions qui les ont accueillies sont : Auvergne-Rhône-Alpes, Hauts-de-France, Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine et Pays de la Loire.

Trois d'entre elles ont été **réalisées avec notre partenaire Transgourmet Premium** chez les producteurs que nous avons en commun. Deux autres ont été réalisées avec des partenaires comme **Les Produits Gourmands de Bourgogne-Franche-Comté et Interbev Auvergne Rhône Alpes**.



APÉROS TERROIRS

Bilan événementiel 2025

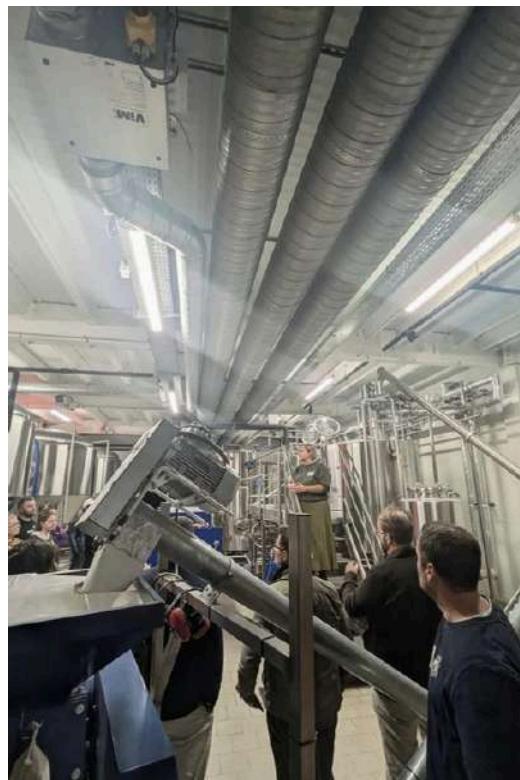
Les Apéros Terroirs se déroulent une fois par mois, les lundis, dans toutes les régions de France.

Les Apéros Terroirs se déroulent **entre professionnels, acteurs du Bien Manger et du Bien Boire**, autour de la découverte du savoir-faire d'un adhérent qui nous accueille le temps d'une soirée.

Ces rendez-vous regroupent en moyenne entre 50 et 80 personnes.

Un événement important pour **favoriser facilement les liens entre les membres de l'Association**. Il s'organise en trois semaines, il est souvent proposé par des adhérents souhaitant l'accueillir chez eux, ce qui permet ensuite de mobiliser l'ensemble du réseau. C'est aussi **une excellente manière de faire découvrir l'Association**, notamment en invitant des chefs ou des producteurs que vous souhaitez parrainer.

En 2025, nous avons réalisé 11 Apéros Terroirs. Les régions qui les ont accueillies sont : Grand Est, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Nouvelle Aquitaine, Hauts-de-France, Occitanie, Bourgogne Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes.



BANQUETS ET SOIRÉES TERROIRS

Bilan événementiel 2025

Format plébiscité par nos membres de l'Association : les Banquets et Soirées Terroirs. Des événements propices aux rencontres et aux nouvelles collaborations.



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

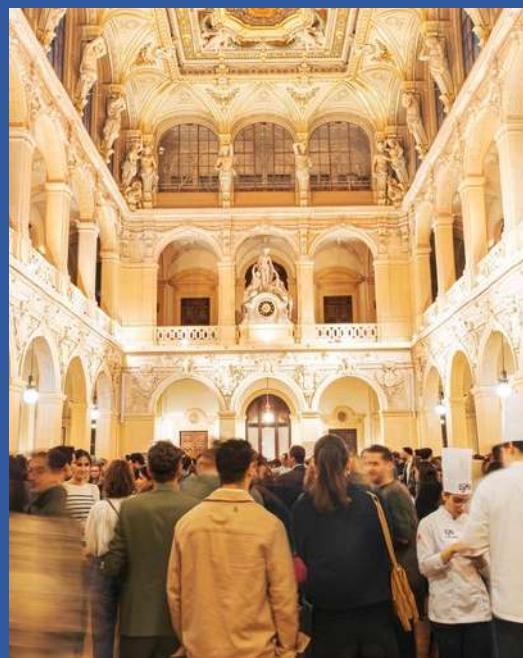
Ils sont ouverts au grand public avec la possibilité de privatisation ou sur-mesure !

Cette année, un Banquet Terroirs a eu lieu, en Bourgogne, à Beaune, chez Sab's. Au programme de la journée : **une visite de la distillerie et un menu en 5 plats** imaginé par les chefs adhérents de l'association : Blanche Loiseau, Matthias Marc, Emmanuel Chamouton & Manon Mercier, Sébastien Henry et Faustine Ebrard & Florian Mielcarek, ainsi qu'une petite dizaine de producteurs de l'Association. Le Banquet a réuni **130 convives**.

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

Cette année, **trois Soirées Terroirs se sont déroulées**. La première pour clôturer le Village des Terroirs x SIRHA Lyon 2025. Elle a eu lieu **chez Soif ! à Lyon**, et a régalé plus de **100 invités**.

La seconde s'est tenue lors du dernier jour du Festival des Terroirs, **au Palais de la Bourse, à Lyon**. Au total, elle a regroupé plus de **400 chefs, producteurs et partenaires**. La troisième a eu lieu **au Solaris à Paris** pour l'annonce des lauréats des **Trophées des Terroirs** avec **plus de 350 participants**.



LA GRANDE TOURNÉE

Bilan événementiel 2025

Imaginée comme une déambulation gourmande à travers la ville de Lyon, La Grande Tournée propose un parcours en plusieurs étapes permettant de découvrir, en une seule soirée, la diversité et la créativité des acteurs culinaires locaux.

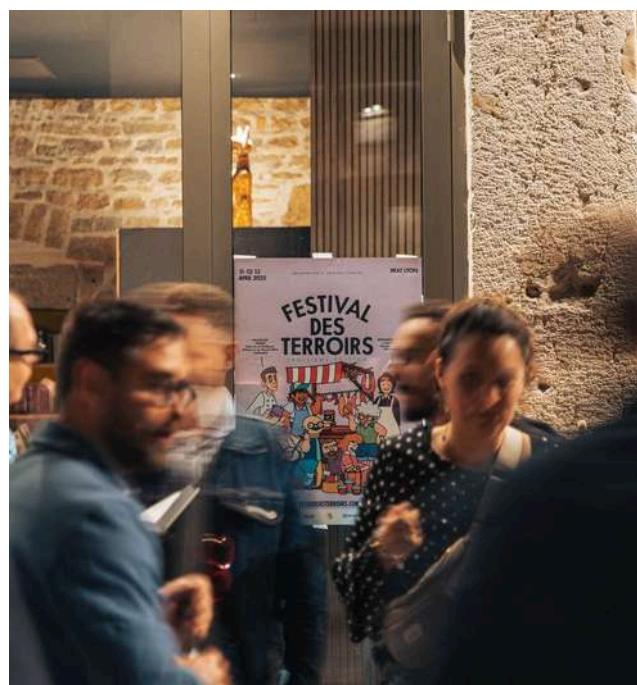


À l'occasion de la soirée de pré-opening du Festival des Terroirs, Lyon a accueilli la toute première **Grande Tournée**, un parcours gourmand imaginé comme une **exploration vivante de la scène culinaire locale**.

Du restaurant étoilé (L'Atelier des Augustins), en passant par un bar à vins (SOIF!), la fromagerie (BOF Martinière), le bistrot (Murmures) ou encore la street food (Leptine), les participants ont découvert l'âme gastronomique de la ville à travers un menu itinérant conçu comme un véritable voyage sensoriel.

Entre 18h30 et 23h, les convives ont circulé librement d'une étape à l'autre, carte en main, guidés par leurs envies. Chaque adresse proposait une création emblématique, une ambiance singulière et une rencontre avec un univers culinaire.

Au total, ce sont plus de **300 convives** qui ont déambulé dans le 1^{er} arrondissement de Lyon à la découverte de ces sept établissements. **Un format grandement apprécié !**



MARCHÉS DES TERROIRS

Bilan événementiel 2025

Cette année, l'Association a organisé trois Marchés Terroirs dans l'Est et le Sud de la France.

La série des Marchés Terroirs a commencé au mois de mars, à **Metz**, en parallèle de la **Cérémonie du Guide Michelin**. C'est dans le nouvel hôtel messin, imaginé par le designer Philippe Starck, Maison Heler, qu'une **vingtaine de producteurs et artisans** de l'Association, ont fait découvrir leurs produits et savoir-faire aux chefs étoilés venus pour la cérémonie.

Au mois de juin, un nouveau Marché Terroirs a été organisé chez Terre Ugo, à proximité d'Aix-en-Provence. Au total, plus d'une **vingtaine de producteurs et artisans** étaient présents. Cette journée a également été rythmée par des **masterclasses animées par une vingtaine de chefs** de l'Association.

Pour clôturer l'année en beauté, l'Association a orchestré son **premier Marché Terroirs de Noël**, à Aix-en-Provence, au début du mois de décembre. L'occasion pour le grand public de venir faire leurs achats de Noël auprès des producteurs et artisans de l'Association.



SALONS DES VINS, VENDANGES ÉTOILÉES ET DÉJEUNERS D'ENTREPRISES

Bilan événementiel 2025

En 2025, l'Association a également participé à d'autres événements comme le Salon des Vins à Saint-Tropez ou encore aux Vendanges Étoilées de Cassis. Par ailleurs, le partenariat avec la coopérative NORIAP, pour des déjeuners d'entreprise, a été reconduit.

Les 5, 6 et 7 avril, nous avons participé au Salon des Vins de Saint-Tropez. Cette année, sur l'espace dédié à l'Association, **nos chefs ambassadeurs ont animé un espace de dégustation** en proposant une sélection d'accords mets-vins réalisés en collaboration avec les viticulteurs présents. En parallèle, **une dizaine de producteurs de vins** de l'Association étaient présents sur le Salon.



Les 26, 27 et 28 septembre 2025, Cassis a accueilli **une nouvelle édition des Vendanges Étoilées**, un rendez-vous unique réunissant chefs étoilés, artisans et producteurs passionnés.

Au cœur de la fête, le Marché des Producteurs, avec **six producteurs et artisans de l'Association**, a une nouvelle fois mis en lumière la richesse du terroir, attirant plus de 15 000 visiteurs venus rencontrer celles et ceux qui façonnent les saveurs locales.

Depuis cinq ans, l'Association accompagne notre partenaire NORIAP dans la réalisation de ses déjeuners de fins d'années à destination de leurs **adhérents agriculteurs**.

Nous sélectionnons **un chef Ambassadeur de l'Association**, que nous mettons en relation avec notre adhérent traiteur, la Maison Lecocq, pour qu'ils élaborent ensemble **un menu à partir des produits des producteurs des Hauts-de-France**. Cette année c'est notre chef adhérent Thibault Dufour qui s'est prêté à l'exercice pour régaler plus de **1500 convives sur 4 événements**.



DIALOGUES DES ACTEURS ENGAGÉS

Bilan événementiel 2025

Toute l'année, Le Tour des Terroirs fait vivre une dynamique de partage à travers débats, webinaires et interventions. En 2024, deux webinaires majeurs et une large production issue du Festival, tables rondes, témoignages en podcast, ont enrichi cette diffusion de connaissances au service des acteurs du bien manger.



Au-delà de nos événements, Le Tour des Terroirs anime toute l'année une dynamique de partage de connaissances et de retours d'expérience. Les sujets abordés émergent directement des besoins exprimés par nos adhérents : discussions thématiques lors des apéros-débats organisés pendant nos Journées Terroirs, interventions au Festival des Terroirs, ou encore échanges lors de nos webinaires « Dialogue des Acteurs du Bien Manger ».

En 2024, **deux webinaires** « Échanges des Acteurs Engagés » ont réuni entre 110 et 130 participants en ligne autour de thématiques clés :

- Choisir et comprendre les labels durables
- Comprendre les attentes des distributeurs

Le Festival des Terroirs a également donné lieu à une riche matière éditoriale :

15 tables rondes ont été retranscrites en épisodes podcast, couvrant par exemple des sujets tels que la juste rémunération, la place du local dans la restauration, ou encore les nouveaux modèles agricoles.

À cela s'ajoutent **5 témoignages inspirants** issus de notre événement nantais, également disponibles en format podcast.

Les comptes-rendus et les épisodes podcast sont à retrouver sur le site internet de l'Association : www.letourdererroirs.com



BILAN ÉVÉNEMENTIEL 2025



1
FESTIVAL DES TERROIRS



1
VILLAGE LTDT X SIRHA LYON



9
JOURNÉES TERROIRS



11
APÉROS TERROIRS



3
MARCHÉS DES TERROIRS



3
SOIRÉES TERROIRS



1
BANQUET DES TERROIRS



2
TEMPS FORTS DÉDIÉS AUX
TROPHÉES DES TERROIRS

LES TROPHÉES DES TERROIRS

Rendez-vous en 2026 !

En 2026 aura lieu la 4^e édition des Trophées des Terroirs. Le concours sera basé sur la même mécanique que l'année passée.

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

En 2026, le thème du concours sera : “**Durable et prospère : célébrer les Acteurs qui font la promotion d'un terroir vivant, durable et économiquement viable.**”

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

Les finalistes seront choisis par un jury composé d'experts de la gastronomie et de l'agriculture.

L'annonce des six finalistes aura lieu lors de la Soirée du Festival des Terroirs de Lyon et les trois lauréats seront dévoilés, en septembre.

Les dates clés



2 mars 2026 : Ouverture des candidatures

17 avril : clôture des candidatures

25 avril : Annonce des finalistes durant la Soirée du Festival des Terroirs de Lyon

4 juillet - 4 septembre : Diffusion des vidéos et ouverture des votes

13 septembre : Annonce des trois lauréats dans les Salons de l'Hôtel de Ville de Paris



LE FESTIVAL DES TERROIRS

Rendez-vous en 2026 !

Pour sa 4^e édition, le Festival des Terroirs retrouvera ses quartiers à Lyon, à HEAT - H7 pour trois jours de partage autour du Bien Manger.



Rendez-vous pour 3 jours de fête autour du Bien-Manger, les **24, 25 et 26 avril 2026**.

Pendant l'événement, près de **40 chefs** proposeront leurs créations dans un Food Court zéro déchet. Le grand marché réunira plus de **80 producteurs et artisans** venus de toute la France, offrant aux visiteurs une plongée au cœur des terroirs. Retrouvez l'espace Battle, librairie, le Club Adhérent ainsi qu'une soirée Terroirs dans les Salons de l'Hôtel de ville de Lyon.

Cette édition innovera avec une **scène extérieure** dédiée aux témoignages inspirants de personnalités du monde agricole et gastronomique, un nouvel espace de **démonstrations culinaires** au cœur du marché, ainsi que des **cours de cuisine** proposés par les chefs et artisans de l'association Le Tour des Terroirs, pour une expérience encore plus participative et immersive.

[Participer au marché de producteurs](#)

[Cuisiner sur le festival](#)

Après Hélène Darroze, Régis Marcon, Claire Heitzler, Emmanuelle Jary et François Perret, l'édition 2026 du Festival des Terroirs sera parrainée par le chef pâtissier **Maxime Frédéric**.

Maxime Frédéric, actuel chef pâtissier du Cheval Blanc Paris, a été élu **Meilleur Pâtissier du monde en 2025**. Il est également co-fondateur de la boulangerie Pleincœur, à Paris et propriétaire de la ferme familiale normande "Les Secrets de nos vergers".



RENDEZ-VOUS DES TERROIRS

Rendez-vous en 2026 !

Les 13 et 14 septembre, rendez-vous à Paris, à la Grande Menuiserie, pour notre premier Rendez-Vous des Terroirs. Un événement où le relationnel, la convivialité et l'envie d'agir ensemble sont au cœur de chaque rencontre.

Les 13 et 14 septembre, participez à un tout nouveau rendez-vous annuel pensé pour **rassembler et dynamiser les synergies entre les acteurs engagés**.

Deux jours intenses où se mêlent culture, gastronomie, artisanat et agriculture, avec un objectif clair : proposer **un espace propice aux rencontres**, aux échanges authentiques et à la construction de collaborations durables.

Nous voulons que chaque participant reparte inspiré, enrichi par des bonnes pratiques concrètes et entouré de nouveaux contacts clés pour avancer. L'événement se veut fédérateur, chaleureux et résolument tourné vers l'avenir collectif.

Au programme : l'Assemblée Générale 2026 en présentiel, des témoignages inspirants, des discussions stimulantes, et nos espaces Bien Faire, Bien Manger, Bien Boire, véritables lieux de rencontres où les idées circulent autant que les talents. **Un moment incontournable pour tisser des liens**, développer son réseau et imaginer les projets de demain.



VILLAGE LTDT X SIRHA FOOD

Rendez-vous en 2026 !

L'Association renforce son partenariat avec Sirha Food, acteur de référence des salons professionnels dédiés à la restauration, l'hôtellerie et aux métiers de bouche.

Grâce à cette collaboration, nous œuvrons à rendre ces grands rendez-vous plus accessibles à l'ensemble de nos membres.

Nous obtenons pour vous des **tarifs exceptionnels, spécialement négociés**, afin de faciliter la participation des professionnels aux événements majeurs du secteur.

Lors de **SMAHRT Toulouse, du 25 au 27 janvier 2026**, et de **Sirha Méditerranée, du 15 au 17 mars 2026**, l'Association contribue à l'animation des espaces à travers : des temps forts dédiés, des démonstrations et animations gastronomiques, la mobilisation et l'invitation de notre réseau, des rencontres professionnelles favorisant échanges, opportunités et visibilité.

Des stands sont encore disponibles :

SMAHRT Toulouse : réservez votre stand en [cliquant ici](#).

Sirha Méditerranée : Réservez votre stand en [cliquant ici](#).

Entrée gratuite à ces deux événements pour nos membres, demandez-nous des invitations !



Toujours en partenariat avec Sirha Food, nous travaillons d'ores et déjà sur notre participation au Sirha Lyon 2027.

JOURNÉES, APÉROS ET MARCHÉS TERROIRS

Rendez-vous en 2026 !

En 2026, l'association reconduit ses Journées, Apéro et Marchés Terroirs et souhaite les multiplier afin de toujours mettre en avant les produits des producteurs et artisans de l'association.

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

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

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



Le nombre d'Apéros Terroirs va également être doublé pour arriver de 2 à 4 par mois, à l'initiative des membres.

En 2025, l'association a pour volonté de développer davantage de "**Marchés des Terroirs**", chez nos adhérents ou sur les places publiques.

Contactez-nous si vous souhaitez en organiser **dans votre territoire** !

JOURNÉES DE SENSIBILISATION

Rendez-vous en 2026 !

En 2026, l'Association souhaite aller plus loin en poussant les portes des écoles pour sensibiliser les professionnels de demain au Bien Boire et au Bien Manger.

L'Association Terroirs de France propose aux étudiants **une immersion dans les savoir-faire culinaires et artisanaux français**. À travers des journées de sensibilisation, sorties immersives, ateliers pratiques, marchés de producteurs et menus élaborés avec les élèves, ils découvrent la saisonnalité, le sourcing responsable et la relation entre chef et producteur.

Encadrés par des chefs, vignerons et artisans, les étudiants expérimentent le travail des produits, participent à des dégustations et apprennent à valoriser le patrimoine gastronomique

Ces expériences concrètes leur transmettent un savoir-faire, une culture du goût et un lien direct avec les terroirs français, essentiels pour leur futur métier.



PLUS D'INFORMATIONS



LES BRIGADES DES TERROIRS

Rendez-vous en 2026 !

Rejoignez une Brigade des Terroirs et devenez acteur du rayonnement de votre région ! Valorisez les savoir-faire locaux, participez à des actions autour du « Bien Boire & Bien Manger » et connectez-vous à un réseau engagé.



Les Brigades des Terroirs ont pour objectif de **développer la communauté sur l'ensemble des territoires** et de valoriser les savoir-faire ainsi que les acteurs engagés localement. Elles organisent des actions autour du « Bien Boire & Bien Manger » qui ont un fort impact régional tout en restant modestes à l'échelle nationale. Ces brigades agissent comme **des relais engagés, connectés à leur écosystème local**.

L'organisation repose sur plusieurs niveaux : **au national**, l'équipe LTDT (Elise et Louise) assure un support global et communique sur les actions des brigades. **À l'échelle régionale**, un pilote, adhérent ou volontaire, incarne les valeurs de l'association. Il est accompagné de 2 à 4 référents qui participent au développement du réseau et à l'organisation des initiatives locales.

Les « membres engagés » dans les départements contribuent également à renforcer la présence de l'association et à animer les actions locales.

Rejoindre une brigade permet de **faire rayonner sa région**, d'être valorisé sur le site de l'association, de bénéficier d'un uniforme aux couleurs de LTDT, de participer à une rencontre annuelle avec les autres brigades régionales et de **réinvestir 40 % des recettes générées dans des actions locales**.

Cette structure favorise ainsi l'engagement citoyen, la visibilité des territoires et le soutien direct aux initiatives locales autour du bien manger.



SÉMINAIRE TOUR DES TERROIRS

Rendez-vous en 2026 !

Cette année, l'Association souhaite récompenser ses membres les plus engagés en proposant un séminaire.

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

- Parrainer 10 adhérents par an
- Organiser au minimum 3 événements dans sa région au format Apéro ou Journée Terroirs
- Communiquer et valoriser son appartenance à l'association :
 - Affichage plaque sur la devanture du restaurant, sur les marchés, sur les menus, sur les réseaux sociaux...

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

- Des visites d'exploitations ou site de production et partage de savoir-faire
- Des temps de brainstorming, avec un bilan des actions menés dans les territoires pour inspirer les autres membres engagés
- Des déjeuners et dîners dans des restaurants de nos adhérents



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

BILAN ÉDITORIAL 2025

125

PORTRAITS ADHÉRENTS
RÉDIGÉS

10 600

VUES PAR MOIS SUR
LE SITE INTERNET

510

UTILISATEURS DE L'INTERFACE
ADHÉRENTS

500 000

PERSONNES TOUCHÉES PAR MOIS
SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

104

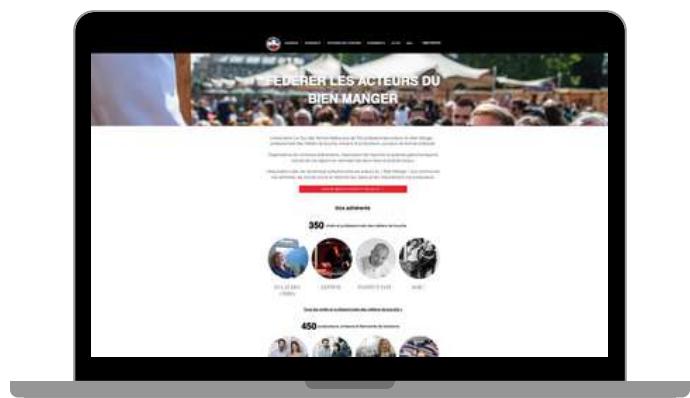
NEWSLETTERS
SOIT 2 PAR SEMAINE

37%

TAUX D'OUVERTURE DE
LA NEWSLETTER

17 300

ABONNÉS À LA NEWSLETTER



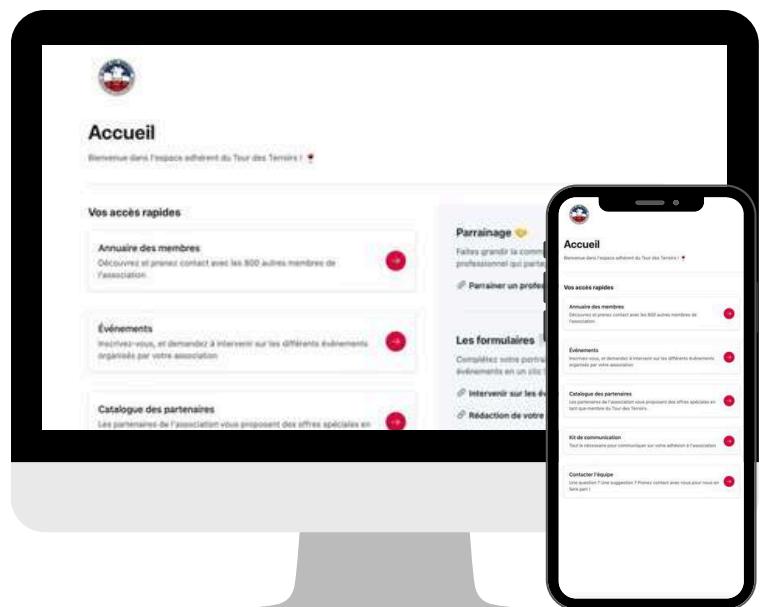
ÉDITORIAL

Ambitions 2026

2026 s'annonce dynamique pour l'Association : nouvelle interface adhérents, guide des Terroirs et communication participative pour valoriser vos savoir-faire et fédérer la communauté du Bien Manger.

Nouvelle interface adhérents

À partir de janvier, l'association mettra à disposition **une nouvelle interface** : un outil incontournable pour tous les acteurs du Bien Boire et du Bien Manger. Ergonomique et lisible, l'espace adhérent donnera accès à l'annuaire des membres, au kit de communication, au parrainage d'adhérents, au catalogue des partenaires et, prochainement, à de nouvelles fonctionnalités. En interne, elle permettra l'automatisation de la facturation, la sécurisation des données et un gain de temps pour la gestion administrative. **Une session d'information sera proposée pour en découvrir toutes les fonctionnalités.**



Recherche de membres engagés

L'Association souhaite développer son réseau et dynamiser ses actions en région. Nous recherchons des membres motivés pour incarner nos valeurs, organiser des événements comme des Apéros ou Journées Terroirs et contribuer à la vie locale de l'Association.

ÉDITORIAL

Ambitions 2026

2026 s'annonce dynamique pour l'Association : nouvelle interface adhérents, guide des Terroirs et communication participative pour valoriser vos savoir-faire et fédérer la communauté du Bien Manger.

Stratégie de communication 2026

La communication participative est au cœur de notre réflexion : nous souhaitons valoriser les membres, leur savoir-faire et leurs bonnes pratiques à travers des vidéos portraits et des contenus collaboratifs, afin d'accroître la notoriété de l'Association et de ses adhérents.



Guide des Terroirs

Ce guide servira à répertorier tous les membres, et sera distribué gratuitement dans les établissements adhérents, constituant un outil de communication fort pour l'Association et ses membres.

BILAN FINANCIER PRÉVISIONNEL 2025

Sources de financement

Les cotisations :

-Les cotisations à **180 € par an** pour les membres professionnels des métiers de bouche, producteurs-artisans, fabricants de boissons

-Les cotisations à **1800 € par an** pour les établissements hôteliers

-Les cotisations à **2 800 € par an** pour les entreprises partenaires, institutionnels, interprofessions, associations

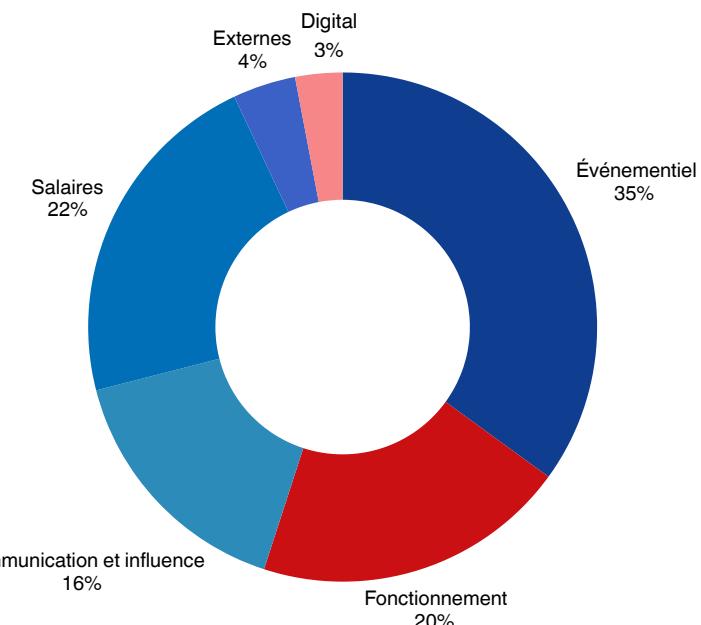
-Les **demandes de subventions** réalisées auprès des acteurs institutionnels et territoires

-**Les appels à projet** en lien avec les actions mises en place par l'Association

-**Les participations financières demandées** aux membres sur les événements et actions de communication menées avec nos partenaires

Analyse des centres de coûts

- **Événements** : Frais liés à l'organisation des événements fédérateurs de l'Association Marchés, Soirées, Festival, Journées, Apéro, Banquets des Terroirs
- **Salaires** : salaires et charges salariales portés par l'Association
- **Fonctionnement** : Frais de fonctionnement liés à l'informatique, frais bancaires et postaux, fournitures, impôts, comptabilité, juridique.
- **Communication et influence** : frais de communication externe incluant les outils de visibilité dont la production des plaques, production des portraits, mission RP, production des Newsletters, frais vidéaste, photographe, animation RS
- **Digital** : Abonnement aux outils digitaux utilisés par l'Association (site internet, mailing, facturation, plateforme adhérents)
- **Externes** : Coûts humains externalisés (animateurs et animatrices régionaux)



Ambitions financières 2026 :

Sécuriser la santé financière de l'Association en : Externalisant les coûts humains pour limiter les charges salariales Faisant porter les projets événementiels par une entreprise partenaire pour limiter les risques financiers et charges trop importantes pour l'Association - hormis la quatrième édition du Festival des Terroirs jugée à ce jour sans risques pour l'Association.

NOTRE COMMUNAUTÉ EN 2025

La vie de l'association



**350
PRODUCTEURS
ET ARTISANS**



**310
AMBASSADEURS
DU GOÛT**



**3
ÉTABLISSEMENTS
SCOLAIRES**



**20
PARTENAIRES**

En 2025, 3 adhésions ont été suspendues car les pratiques s'éloignaient de notre charte d'engagements.

AVANTAGES ADHÉRENTS

La vie de l'association

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

- 1 Une mise en relation entre adhérents, les partenaires et le réseau global de l'association, avec un accès à l'annuaire de tous les membres de l'association.
- 2 La participation à des événements d'envergure organisés partout en France (Festival des Terroirs de Lyon, Rendez-Vous des Terroirs de Paris, Village LTDT x SIRHA Lyon, ...)
- 3 Invitation à nos "Journées Terroirs" et "Apéros Terroirs" mensuels, partout en France.
- 4 Tarifs exclusifs sur les services de nos partenaires adhérents proposés pour nos adhérents.
- 5 Aide aux recrutements via la diffusion auprès des établissements hôteliers et relais dans la newsletter.
- 6 Droit d'utilisation de notre symbole qualité sur tous les supports de communication de l'adhérent et réception d'une plaque par voie postale.
- 7 Communication sur le savoir-faire et les produits de nos adhérents grâce nos outils de communication : newsletter, réseaux sociaux, site de l'association.



[**J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION**](#)

ADHÉSION 2026

La vie de l'association

En 2026, les avantages évoluent mais le prix des cotisations reste identique.

Malgré l'augmentation conséquente des charges globales pour l'Association (outils digitaux, charges événementielles, frais administratifs), **l'association n'augmentera pas sa cotisation 2026** dans un souci de **soutien envers ses adhérents** chefs et producteurs ! En revanche, il est nécessaire que l'Association voit grandir sa communauté pour assurer un bon fonctionnement.

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

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

Adhésion partenaire : 3 000 € HT par an

Adhésion établissement scolaire : 1 800 € HT par an



J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION EN TANT QUE CHEF, PRODUCTEUR, ARTISAN



J'ADHÈRE À L'ASSOCIATION EN TANT QUE PARTENAIRE



TVA

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

20% de TVA seront donc apparents sur les frais de cotisation.

Vous pourrez bien-sûr la récupérer en tant qu'entreprise en la déclarant et la déduisant de vos impôts.

NOS PARTENAIRES 2026

La vie de l'association

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



DISTRIBUTEURS B2B ET B2C

TRANSGOURMET



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



POUR DE BON

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



MES BOISSONS

Distributeur de boissons éthiques dédié aux professionnels , depuis 2016, dans les périmètres de Lyon - Annecy - Grenoble - Chambéry - Aix-les-bains - Villefranche-sur-Saône

DUCREUX



Avec plus de 10 000 références, Ducreux se positionne comme un véritable partenaire du quotidien pour les professionnels des métiers de bouche, en proposant une offre variée : produits frais, surgelés, snacking, fromage, charcuterie, boissons, emballages...

Certains de nos partenaires proposent des **remises exceptionnelles** pour les adhérents de l'association !



NOS PARTENAIRES 2026

La vie de l'association

● EMBALLAGES ALIMENTAIRES PROFESSIONNELS

ATELIER PORRAZ



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

● MATERIEL PROFESSIONNEL & ARTS DE LA TABLE



ELECTROLUX PROFESSIONAL

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



CRISTEL

Fabricant français de casseroles, poêles et matériel de cuisine depuis 30 ans. Situé à Fesches-le-Châtel dans le Doubs, La Maison CRISTEL place au cœur de ses valeurs la recherche de l'excellence et d'une éthique de qualité.

● VÊTEMENTS PROFESSIONNELS



ERNESTE

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

● COURTIER EN ÉLECTRICITÉ ET GAZ



CONSULTING

GDB CONSULTING

GDB Consulting est un partenaire stratégique dans la gestion de vos dépenses énergétiques.

NOS PARTENAIRES 2026

La vie de l'association

ASSOCIATIONS PARTENAIRES



MR GOODFISH

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



TERRA VITIS

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

COOPERATIVES, INTERPROFESSIONS, ORGANISMES INSTITUTIONNELS



NORIAP

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



INTERBEV - AUVERGNE RHÔNE-ALPES

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



AGENCE BIO

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

NOS PARTENAIRES 2026

La vie de l'association



CHAMBRE D'AGRICULTURE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes est investie de 3 grandes missions : une mission consultative, une mission de développement et une mission de coordination au service des agriculteurs de la région.

MARQUES TERRITORIALES PARTENAIRES

GPPR



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



MA REGION SES TERROIRS

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

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

LA SOURCE PARIS ET BORDEAUX



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

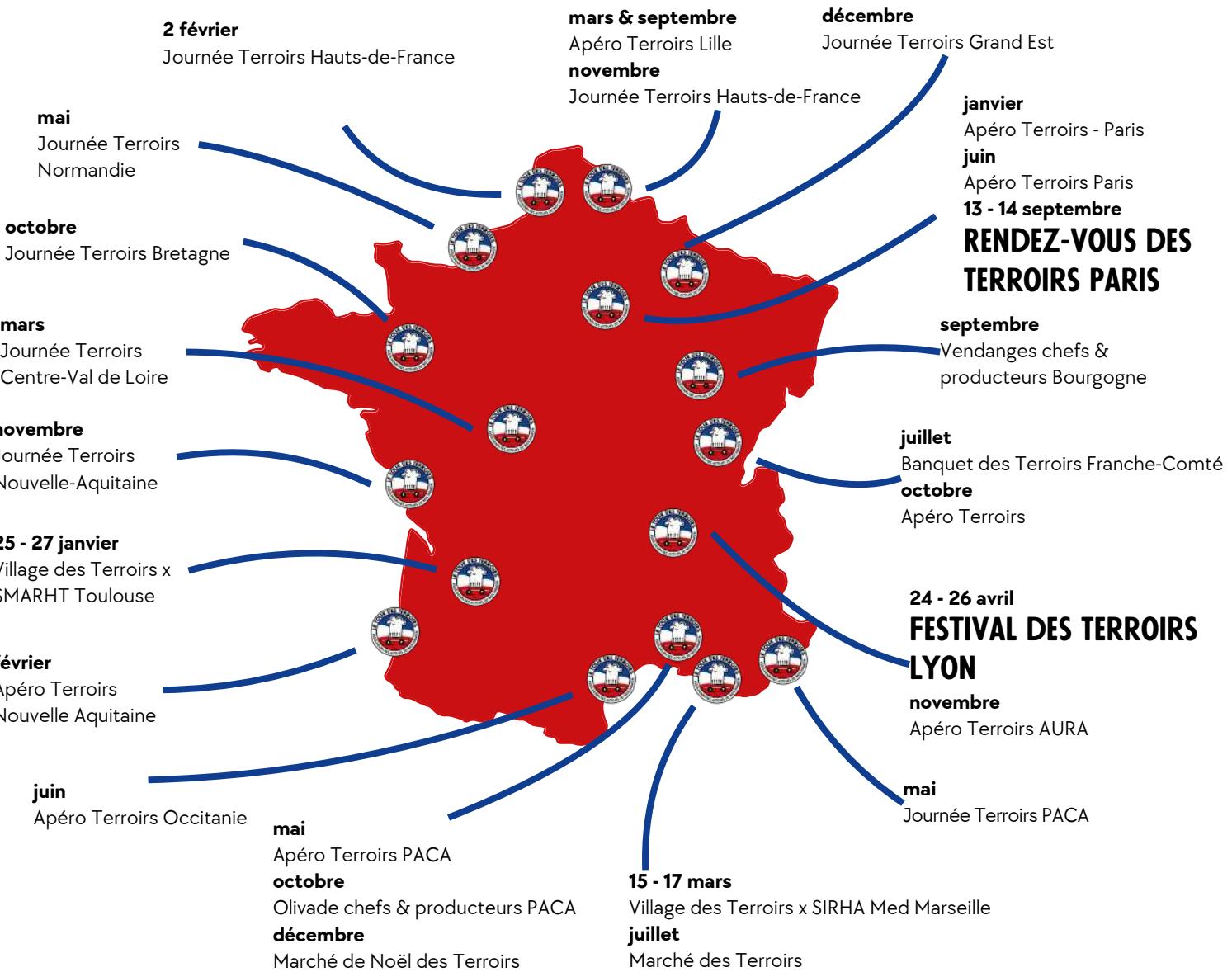


INSTITUT LYFE

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

AU MENU EN 2026

Le planning peut subir des modifications durant l'année.
Si vous souhaitez accueillir un événement en 2026 il est toujours temps !



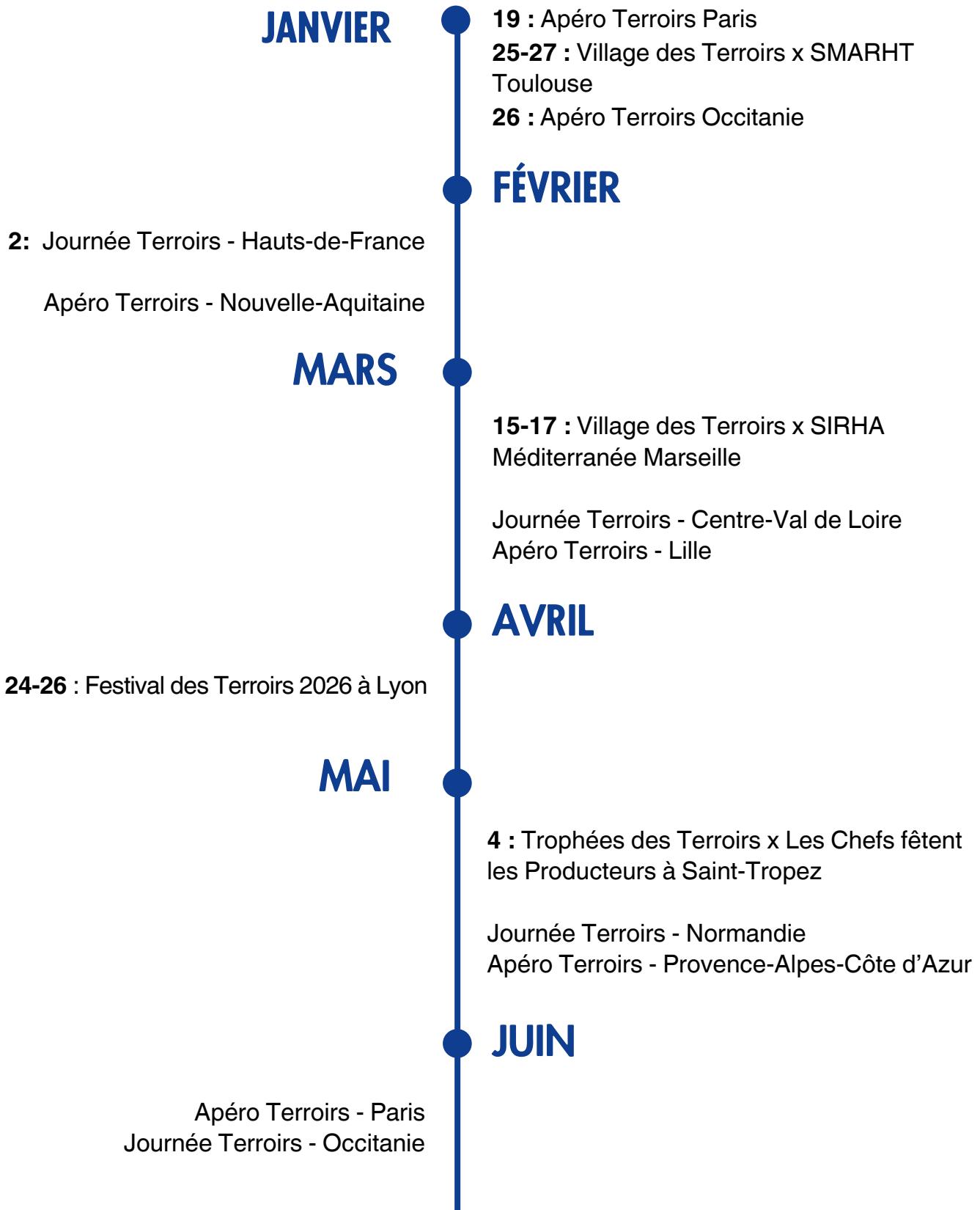
Les inscriptions aux événements se font sur notre site.

Pas d'événement dans votre région ?
Faites-nous signe !

AU MENU EN 2026

Le planning peut subir des modifications durant l'année.

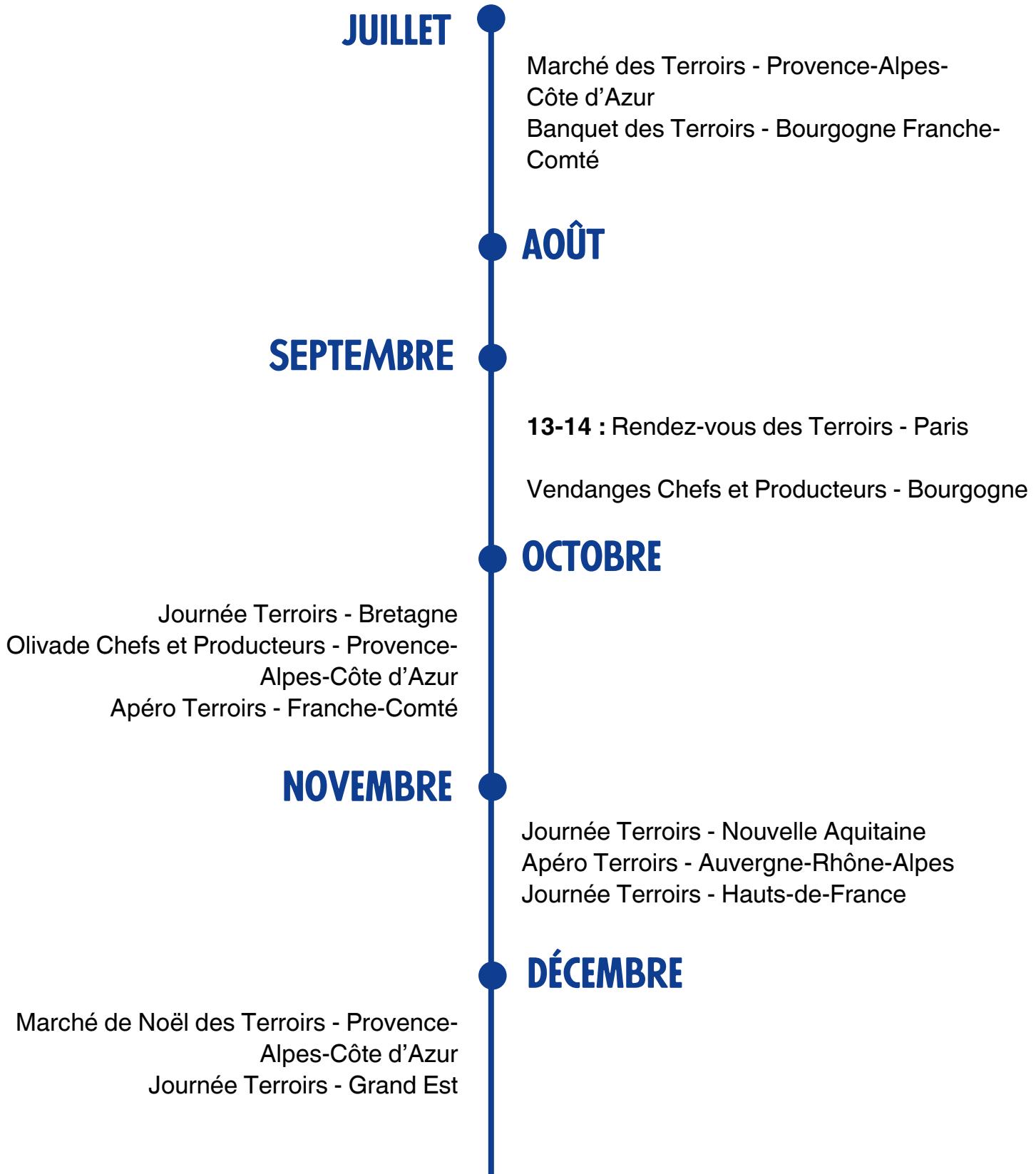
Si vous souhaitez accueillir un événement en 2026 il est toujours temps !



AU MENU EN 2026

Le planning peut subir des modifications durant l'année.

Si vous souhaitez accueillir un événement en 2026 il est toujours temps !



RETOUR EN IMAGES SUR 2025



RETOUR EN IMAGES SUR 2025





www.letourdererroirs.com



@letourdererroirs