

Visite mon assiette !



**En créant « Visite mon assiette », la filière alimentaire se mobilise pour ouvrir les portes de ses entreprises, valoriser ses savoir-faire et se reconnecter à ses consommateurs !**

Les Français expriment de plus en plus le souhait de connaître et de comprendre les métiers et procédés de fabrication des produits alimentaires qu'ils consomment.

Ils sont en effet 77%<sup>1</sup> à considérer que les entreprises ne leur donnent pas assez d'informations sur l'origine et les conditions de fabrication de leurs produits.

Consciente de ces nouveaux défis, la filière agroalimentaire française a souhaité réagir pour toucher directement les consommateurs en réinventant sa propre communication.

C'est ainsi que « **Visite mon assiette** » est né, de la volonté conjointe d'une centaine d'acteurs de la filière de créer un portail permettant au consommateur d'accéder très facilement à toutes les entreprises ouvrant leurs portes et ce sur l'ensemble du territoire national.

*« C'est en effet en dévoilant les coulisses de la fabrication des produits que le consommateur reconnaitra demain toute la complexité et le savoir-faire de ces métiers qui peinent aujourd'hui à attirer de jeunes talents »* souligne Laure Campagne de l'ANIA.

L'ambition de ce projet, porté par l'**Open AgriFood Orléans**, en partenariat avec **GreenFlex**, est d'adresser tous les maillons de la filière, depuis l'exploitation agricole jusqu'à la distribution des produits en passant par la transformation, qu'elle soit à l'échelle artisanale ou industrielle.

6 grandes typologies de lieux de visites sont référencées :

- Les fermes
- Les caves à fromage
- Les caves à vin
- Les artisans (boucheries, crèmeries, cidrerie...)
- Les usines de transformation
- Les sites de distribution (petites, moyennes et grandes surfaces, boutiques, marchés, ...)

### VENEZ DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ET SAVOIR-FAIRE DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE :



Une plateforme recensant l'ensemble des sites agricoles et alimentaires proposant des visites aux particuliers sur tout le territoire pour découvrir leurs métiers, leurs produits et leur passion !

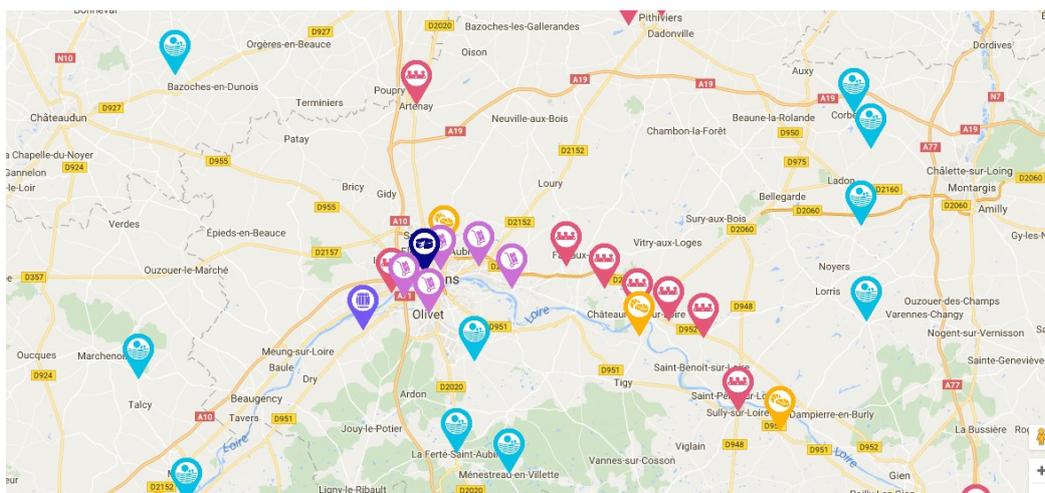
1 000 sites de la filière sont déjà accessibles,

avec une ambition d'atteindre 10 000 sites référencés d'ici 3 ans.

#### Fonctionnement :

Visite on assiette est un site web responsive gratuit : consultable sur ordinateur, tablette, smartphone. Le futur visiteur pourra en quelques clics identifier les sites ouvrant leurs portes autour de lui, ou à tout autre endroit géographique.





A partir de la localisation sur la carte, l'utilisateur pourra consulter chaque fiche détaillée lui indiquant un descriptif de visite, les jours et horaires, etc.

[< retour aux lieux de visites](#)

LA CAVE O' FROMAGES 



Un mari sommelier propriétaire d'un restaurant et un fournisseur « fromager-affineur » meilleur ouvrier de France : l'équation était évidente pour Florence Arlettaz. Elle a donc ouvert sa « cave à fromages », **rue du Faubourg Bannier à Orléans**. Des fromages de toute la France mais aussi d'Italie, d'Angleterre... Il y a de quoi faire dans cette cave à fromages à Orléans ! Le choix est d'ailleurs tellement vaste qu'un coin dégustation de fromages est même prévu pour les gourmands en semaine, entre 11h et 18h. Le principe : une assiette de 4 à 8 fromages à découvrir est composée selon vos goûts, accompagnée d'une salade verte et d'un verre de vin éventuel  
*\*Informations rédigées par Visite mon assiette, en attente de validation du lieu de visite*

Durée de la visite : 60min

#### JOURS ET HORAIRES DE VISITE

Du mercredi au samedi de 09:30 à 12:45 et de 15:45 à 19:00

#### TARIF DE LA VISITE

Gratuit

#### ADRESSE

25-27 Rue du Faubourg Bannier Orléans 45000

Toute entreprise souhaitant se faire référencer peut s'inscrire directement sur le site web. Une fois ses informations validées elle sera mise en ligne en quelques jours.

#### Un lancement en plusieurs étapes :

Ce site web a été lancé à la Foire de Chalons le 6 septembre dernier.

Il sera également présenté lors du prochain Salon international de l'agriculture, entre le 24 février et le 4 mars 2018 au prochain.

**Les partenaires du projet :**

