

Synthèse ateliers – Forum 19 novembre

Présents :

MILLER Christine (Moulin de la passerelle), RAGUET Audrey (Musée de la céramique), WILAND Pascal (Domaine de Marchal), BARRERE Elsa (Le Souffle sacré), POUGHON Philippe (Gite la Closerie de l'ange), NERON Alain (Domaine du faux Martel), CHAPPAT Christel (AGRIVAP), POUMARAT Isabelle (Le P'tit fermier), DAUPHIN Marie-Paule (La Bridamie / Le verre d'Auzelles), MARTINET Maud, (Centre des monuments nationaux), DEPAUW Muriel (Souffle d'inde), GAYVALLET Pierre (La Catiche), BOVOLIN Charlène (Salaison Fournet-Fayard), LECOQ Gérard (Ana'chronique), LEGALLAIS Audrey (Chargée de mission attractivité ALF), SIMON Hélène (Maison des Grenadières), LEFEBVRE Nathanael (A pas de lynx), DOUY Murielle (Asso Zig Z'Anes), MARTINON Sandy (Moulin bleu), PAIN Line (jardin des pierres brunes).

Le principe

3 thématiques, 30 minutes/atelier, chaque groupe a participé aux 3 ateliers (Outil de découverte pédagogique dans les hébergements touristiques ; Tourisme et habitants ; LE menu du Livradois-Forez). Les ateliers été co-animés : un agent Maison du tourisme et un partenaire, membre du conseil d'administration

Les synthèses

Atelier outil de découverte pédagogique dans les hébergements touristiques
(coanimé par Muriel PAPIILLON et Marie-Paule DAUPHIN + Anthony de SMTUT)

Introduction :

Présentation du contexte, du concept de la malle au trésor et d'exemples utilisés ailleurs : [FORUM OUTILS DE DÉCOUVERTE DANS LES HÉBERGEMENTS.pptx](#)

Questions abordées : à quoi sert l'outil ? Pour qui ?

- Occuper les moments de vide (quand il pleut, le soir, etc...), partager et découvrir le Livradois-Forez
- Kit « souvenir avec des produits » mais à offrir ou à vendre sur place
- A dissocier d'un espace de documentation (cf projet présentoirs des RIT)
- Contenant personnalisable par l'hébergeur et ainsi se focaliser sur le contenu
- Apprendre en s'amusant.
- À utiliser sur place, à transporter ?

Contenant

Malle au trésor trop imposante, un objet plus petit, plus maniable qui peut s'intégrer dans n'importe quel décor.

Il doit susciter la curiosité, être pratique, solide, simple, transportable et durable.

Offrir la possibilité d'avoir une meilleure connaissance du territoire.

Accessible au plus grand nombre : adulte/enfant, prévoir des traductions en anglais....

Des kits thématiques à acheter sur place.

Pas de sur mesure : il doit s'adapter partout.

Forme :

- Une grosse bourse en cuir façon « Mary Poppins »
- un objet en carton pour les jeux
- un tapis « avec un jeu, comme un fond de carte » qui se déroule
- avec des tiroirs pour le côté secret
- bien compartimenté pour pouvoir vérifier rapidement qu'il ne manque rien
- un sac pour emporter des éléments de découverte de la nature et des patrimoines
-

Contenu

En lien avec les thématiques suivantes : couteau (ex d'un kit pour monter un couteau), nature, gastronomie, savoir-faire, patrimoine

Jeux : pas de jeux compliqués

- Jeux en bois avec l'atelier Chantourné pour positionner les feuilles avec les bons arbres
- Jeux autour des animaux pour retrouver les traces de pattes
- Jeux des 7 familles adapté au territoire : faune/flore, Gaspard des Montagnes, références et cartes pour visiter le territoire (circuits culturels)
- Jeu de société Livradois-Foréz qui existerait (retrouver la source)
- Jeu des odeurs, les essences de bois
- Jeu autour du toucher
- Puzzles
- Memory, jeu de l'oie
- Escape Game : chercher les réponses dans la documentation
-

Livres :

- Livres Pop-up pour référencer les acteurs emblématiques
- Romans
-

Carnet avec du papier Moulin Richard de Bas et un crayon de L'île aux crayons pour centraliser les souvenirs, les messages et les conseils que les hôtes des transmettent

Livres de recettes qui inciteraient à aller chercher des produits sur les marchés et ensuite confectionner et partager un repas

Encyclopédie des savoir-faire d'ALF

Mettre en valeur les produits emblématiques : prévoir des fiches si pas possible de proposer des produits.

E-book : pour gagner de la place : étiquettes/fiches avec QR code

Des objets favorisant la découverte de la nature (boussole, jumelle...) et des patrimoines.

Atelier tourisme et habitants (coanimé par Benoit BARRES et Christine MILLER)

Présentation du contexte : [FORUM HABITANTS.pptx](#)

3 groupes se sont succédé. A chacun des groupes Benoit fait une présentation rapide avec une importante diapositive sur les 4 sortes d'habitants : les visiteurs, les offreurs, les influenceurs, les citoyens.

La première personne qui a pris la parole dans le premier groupe a lancé : « ça fait plusieurs années que j'ai mon cabinet à Marsac, et même mes plus proches voisins ne savent pas ce que je pratique ».

Voilà la discussion lancée sur un thème qui reviendra dans les 3 groupes : la nécessité de faire connaître aux habitants ce qui se passe et ce qui existe a proximité. Si les habitants visiteurs semblent être la cible privilégiée dans les 3 groupes, les offreurs et influenceurs ne sont pas oubliés.

Le premier groupe s'est plutôt concentré sur la communication : ateliers de savoir-faire, une carte ambassadeur, widgets (déjà réalisés par la Mdt, mais utilisés ?), le magazine, la relation soutenue avec les EPCI, newsletters par territoires, des journées à thèmes...

Le deuxième groupe a proposé des réalisations concrètes : cibler les familles, les sportifs, des petites balades, relever des pépites (qu'elles soient par jeu numérique ou photos ou signalement), installer des parcours pour dénicher ces pépites (qr codes...), solliciter les offreurs comme coiffeurs ou kiné ou praticiens qui ont une

salle d'attente, profiter de temps avec nouveaux arrivants pour informer tout le monde...

Quant au 3ème groupe, il propose d'accepter l'appriovissement de la relation entre habitants et offreurs, ce qui prend du temps, développer les ambassadeurs, informer sur les produits locaux, sur le « autour de vous, il y a », organiser « une journée des curieux » = portes ouvertes chez un hébergeur qui rassemble plusieurs offreurs d'activités...

Atelier Le menu du livradois-Forez (coanimé par Céline ROCHE et Alain NERON)

- **Atelier : quel est, selon vous, la définition d'un menu découverte du Livradois-Forez ?**

Support : Nous avons travaillé à partir d'un support représentant une assiette avec couvert

Chaque participant / atelier devait noter ses idées de menu LF -

Tout ne se résume pas au contenu de l'assiette mais dès son entrée en restaurant / hébergement

4- Avant de se mettre à table

Le lieu doit assurer un bon accueil – donner un sourire dès l'entrée

Convivialité

Chaleur humaine

4- Autour de la table

Ambiance cocooning si l'endroit le permet (feu de cheminée...)

Comme à la maison – comme chez mamie !

Proposer si possible une décoration locale pour transmettre une histoire, une partie du territoire (avec explication)

4- Au cœur de l'assiette

Être authentique dans sa proposition de menu

Proposer une petite carte mais de qualité (produits de saison et en circuits courts) et penser à proposer autre chose que des pommes de terre – penser aux locaux 😊

Savoir sublimer un produit simple – faire appel à sa créativité

Bien entendu, la plupart des spécialités culinaires du territoire sont ressortis pour représenter le menu découverte du Livradois ! le tout étant que les restaurateurs/hébergeurs proposent au moins par ex 2 spécialités du territoire

La pompe aux pommes

Le patia

La fourme

La truffade

La charcuterie d'Auvergne

Ail rose de Billom

Truites

Pounti

Fromage d'Auvergne

Rapoutet

Potée Auvergnate

Tarte à la bouillie

Boissons :

Les vins d'Auvergne

L'eau de Chateldon

Les bières des brasseries du territoire

Jus de pomme local

Nous avons même eu le droit à l'invention d'un plat mélange fourme + ail + patate – patia à la fourme aillé (pati'ail !)

Plats servis sur la table pour le côté convivial

Adaptation pour les végé et végan

4- Sur la table

Proposer une vaisselle avec des artisans locaux comme par exemple

Les couteaux le Thiers

Vaisselle gallo-romaine ??

Des sets de table à (re)faire avec l'histoire du territoire, son côté gourmand...

Des petits tableaux (ou sur le set de table) avec l'histoire et traditions des plats (ex – patia l'origine) de manière à faire vivre la gourmandise du Livradois à travers son histoire + recettes

Que les gourmands du jour puissent savourer une histoire, découvrir et apprendre à chaque plat

Grande importance de donner ces infos car dans les groupes, en fonction des prestataires, certains ne connaissent pas des plats ; le territoire étant grand, on ne sait pas tout ce qu'il y a à déguster et chacun a sa façon d'appeler un plat 😊

Sur le menu, indication de la provenance des produits pour donner de l'importance au côté circuit court et indiquer éventuellement le site internet du producteur, si visite du site... un QR code ?

--> Information complémentaire : Etablir une sorte de charte pour définir un réseau, par exemple « Le Livradois-Forez dans vos assiettes ». Besoin de suivre ce dossier et de le coordonner avec restaurateurs et hébergeurs (proposant de la restauration).