

Le principe

L'appel à projets est ouvert à un large public, des entreprises aux collectivités, en passant par les organisations professionnelles ou encore les établissements publics.
La CCI Gard vous accompagne pour créer et déposer votre dossier.
Chaque porteur de projet aura la possibilité de déposer un projet pour chacune des quatre saisons, soit jusqu'à quatre projets.

Saison hiver

L'hiver de la gastronomie engagée et responsable.

Résultat : "Le local se régale", le projet gardois porté par Emery Traiteur, est labellisé "Année de la Gastronomie".

En partenariat avec ses fournisseurs, la boucherie Mailhet pour le Taureau de Camargue AOP et le Caveau des Dunes pour le vin rouge, EMERY TRAITEUR a conçu le projet "Le local se régale" qui répond aux attentes et préoccupations d'aujourd'hui : consommer des plats réalisés avec les ressources locales et distribués au plus près du lieu de production. Une démarche éco-responsable et vertueuse pour l'économie qui met à l'honneur une recette ancestrale qui fait partie du patrimoine culinaire de la Camargue : La Gardianne de Taureau AOP.

[Découvrez tous les lauréats de la saison hiver.](#)

Saison printemps

Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante.

Résultats : deux projets labellisés

Château Mourgues du Grès

Le domaine organise une « Dégustation Sensorielle » destinée aux personnes malvoyantes le vendredi 06 mai 2022. Cette journée pédagogique s'organise autour de la découverte du domaine viticole et d'une dégustation de vin. Au programme : une balade dans les vignes suivie d'une dégustation sensorielle de plusieurs cuvées. Mettre un nom sur les arômes du vin et comprendre les bases de la dégustation seront autant de découvertes délivrées de manière ludique.

Le Printemps du Pélardon

Rendez-vous le 8 mai au Parc des Châtaigniers au Vigan pour mettre en lumière la filière agricole et le terroir grâce au Pélardon AOP.

Le Marché du Pélardon sera le cœur de l'évènement avec une douzaine d'exposants fermiers et transformateurs issus du Gard, de la Lozère et de l'Hérault. Au programme : des démonstrations en continu d'une mini-fromagerie, des informations sur le Pélardon, le métier et la filière. Sans oublier le marché des produits de terroir avec une vingtaine de stands de producteurs et artisans présentant des produits locaux (fruits et légumes, viande, produits de la ruche, châtaignes, confitures, brebis, vins, cuir et laine...).

[Découvrez tous les lauréats de la saison printemps.](#)

Saison été

L'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble.

[EN SAVOIR PLUS ET DEPOSER UN DOSSIER](#)

Saison automne

L'automne des producteurs.

Etre accompagné par la CCI :

Contactez Aurore Dubard

[Mail](#)

