

Vélo
& FROMAGES



DOSSIER DE CANDIDATURE VELO & FROMAGES, A LA DÉCOUVERTE DES DÉPARTEMENTS

Loire à Vélo entre Saint-Gondon et Beaulieu-sur-Loire





L'itinérance, et notamment l'itinérance douce, est placée au cœur de la stratégie touristique du Département du Loiret, et figure dans les axes et cibles de clientèles prioritaires à développer dans le Schéma Départemental de Développement Touristique 2017-2021.

SCHÉMA DÉPARTEMENTAL DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE 2017-2021

Orientations stratégiques

WWW.LOIRET.FR

DES CIBLES DE CLIENTÈLES PRINCIPALES...

1. Familles avec enfants et groupes d'amis franciliens
2. Groupes et Individuels du Nord de l'Europe
3. Grands itinérants (à pied, à vélo, en bateau, en camping-car ou à moto)

Dans ce cadre, le Conseil Départemental mène depuis plusieurs années une politique ambitieuse d'aménagement d'itinéraires cyclotouristiques :

- Entre 2008 et 2012, aménagement de 130 km de l'itinéraire de la **Loire à vélo** (EV6) entre Beaulieu-sur-Loire et Mareau-aux-Prés.
- 7 boucles cyclotouristiques ont été aménagées par le département dans le Giennois en « marguerite » autour de la Loire à Vélo en 2010.
- Depuis 2017, aménagement de 50 km de l'itinéraire de la **Scandibérique** (EV3) le long des canaux du Loing et de Briare pour une ouverture de l'itinéraire loirétain pour la saison 2020.
- Enfin, le Conseil Départemental est en train d'acquérir auprès de l'Etat le domaine du **canal d'Orléans** et a lancé un programme d'aménagement sur la période 2018-2022 qui comprend notamment l'aménagement d'une véloroute entre Chécy et Châlette-sur-Loing qui empruntera quasi-exclusivement le chemin de halage. L'inauguration de cette voie verte est prévue pour la saison touristique 2022.

Ce programme de valorisation touristique du canal d'Orléans s'inscrit dans un projet plus large à l'échelle du Département, qui englobe le canal d'Orléans, les canaux du Loing et de Briare et la Loire. L'ambition du Département est de créer un produit touristique fluvestre, qui a été baptisé « **le Loiret au fil de l'eau** ».



En parallèle de ces travaux, **Tourisme Loiret** contribue au développement de ce « slow tourisme », en veillant notamment à un accueil adapté et de qualité le long de ces itinéraires, et en assurant la promotion de cette offre répondant à la demande d'un public varié et de plus en plus nombreux.

Organisme évaluateur pour la marque nationale **Accueil Vélo®**, Tourisme Loiret qualifie les prestataires touristiques le long de la Loire à Vélo et de la Scandibérique (**147 établissements labellisés à ce jour**), et en assure la promotion sur ses supports de communication :

- Site Internet grand public départemental www.tourismeloiret.com. La création d'une rubrique « Routes Touristiques » est en cours de développement afin de valoriser le futur itinéraire Vélo et Fromages.
- Site internet thématique nature www.loiretbalades.fr
- 2020 verra l'édition d'un document de promotion des 2 eurovéloroutes traversant le Loiret et la mise à jour numérique du guide vélo.



GUIDE VÉLO



Le Loiret, terre gastronome

Les spécialités gastronomiques ne manquent pas dans le Loiret ; andouille de Jargeau, poire d'Olivet, vinaigre d'Orléans, cotignac, Pithiviers fondant ou feuilleté, praslines de Montargis, safran du Gâtinais, crus du Giennois et de l'Orléanais et **fromages au lait de brebis...**

A la fois "grenier de la France" et berceau de l'horticulture, le Loiret est riche de bons produits que l'on peut retrouver sur la centaine de marchés se déroulant chaque semaine dans les villes et villages du département. Enfin, plus de 45 chefs passionnés ont décroché le titre de maître restaurateur et ont fait le choix de valoriser une cuisine entièrement faite maison, réalisée sur place à partir de produits bruts, essentiellement frais, de terroir, toujours de saison et en faisant appel aux producteurs locaux.

En partenariat avec la CCI, Tourisme Loiret fait la promotion des marchés et des maîtres restaurateurs sur son site internet www.tourismeloiret.com.

Les produits du terroir et les labellisés « Bienvenue à la Ferme » sont également valorisés.



La recette des Maîtres Restaurateurs du Loiret

Maître restaurateur : le label qui ouvre l'appétit

Seul label de la profession reconnu par l'État, le titre de maître restaurateur désigne la très sélection, rigueur et honneur des professionnels de la restauration. Le titre de maître restaurateur est un honneur qui s'acquiert par un parcours de formation et de pratique de plus de 10 ans.

Maître restaurateur : le label qui ouvre l'appétit

Seul label de la profession reconnu par l'État, le titre de maître restaurateur désigne la très sélection, rigueur et honneur des professionnels de la restauration. Le titre de maître restaurateur est un honneur qui s'acquiert par un parcours de formation et de pratique de plus de 10 ans.

LES marchés DU Loiret

MIEUX CONSOMMER. PRÈS, FRAIS ET VRAI

+ de 120 marchés à proximité de chez moi

marches.tourismeloiret.com

VER DI VIN 45000 - ORLEANS Note Partenaire : 9,2 / 10 calculée sur 685 avis	LE BISTRO LE 443 45770 - SARAN Note Partenaire : 8,4 / 10 calculée sur 109 avis	STUDIO 16 45000 - ORLEANS Note Partenaire : 8,1 / 10 calculée sur 1207 avis
A PARTIR DE 29,5€	A PARTIR DE 39€	

LE LOIRET À CROQUER QUE RAPPORTE DANS SON PANIER ?

Côté fourchette, le Loiret a du talent et si la gourmandise est un péché, alors c'est un péché... mignon !
Sucrées, salées, oubliez toutes vos bonnes résolutions pour mieux déguster sans modération les **mille et un douceurs de la gastronomie du Loiret** qui composent un délicieux repas à l'esprit résolument terroir de A à Z.
Quoi de mieux que notre abbécdaire gourmand pour découvrir les spécialités et les producteurs du Loiret ?



Tourisme Loiret, en partenariat avec **Tipikk**, présente l'inventaire des produits typiques du Loiret sur ce site qui référence les spécialités françaises.

<https://www.tipikk.com/collectivite/tourisme-loiret>



Le **Département du Loiret** est un partenaire de proximité incontournable des territoires et de ses agriculteurs aux côtés de la **Chambre d'Agriculture du Loiret**. Il s'attache à soutenir leur développement et à accompagner les initiatives qui concourent à la promotion des métiers de l'agriculture, qui valorisent des produits du terroir et qui s'inscrivent dans une démarche d'information de la population.

Le Département du Loiret a fait le choix de soutenir le déploiement d'une plateforme collaborative « **Visite mon assiette** » qui recense l'ensemble des sites agricoles et alimentaires proposant des visites aux particuliers pour découvrir leur métier, leurs produits et leur passion.



Le Loiret, terre gastronome

Mangeons Loiret est un projet alimentaire territorial, copiloté par le **Département du Loiret et la Chambre d'Agriculture** qui a pour ambition de créer une dynamique de multiples acteurs (production, distribution, transformation), engagés ou désireux de s'engager dans des démarches et projets concernant l'alimentation.

Il a pour objectifs de :

- Améliorer l'alimentation des Loirétains en leur facilitant l'accès aux produits locaux
- Développer l'économie locale en favorisant l'achat de produits agricoles du Loiret par les acteurs de territoire (commerçants, restaurants, industries agroalimentaires, etc.)
- Offrir de nouvelles opportunités aux artisans et aux agriculteurs
- Augmenter la part de produits locaux en restauration collective (écoles, collèges, lycées, établissements de santé,...)
- Valoriser les produits locaux, de qualité et de saison.

Citons deux actions en cours :

- Le déploiement en 2019 par la Chambre d'agriculture, d'une **plateforme de commandes en ligne de productions locales**, destinée aux professionnels de la restauration collective et appelée APPROLOCAL. Partenaire financier de cette action, le Département prendra part à la phase d'expérimentation avec 6 collèges du Loiret.
- Une **grande consultation citoyenne** lancée jusqu'au 31 décembre 2019 par le Département, pour mieux comprendre les habitudes et pratiques alimentaires des Loirétains.

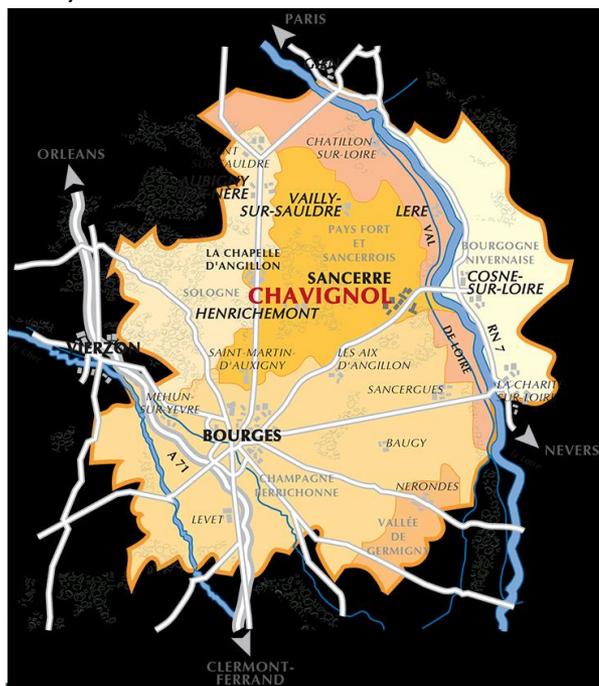


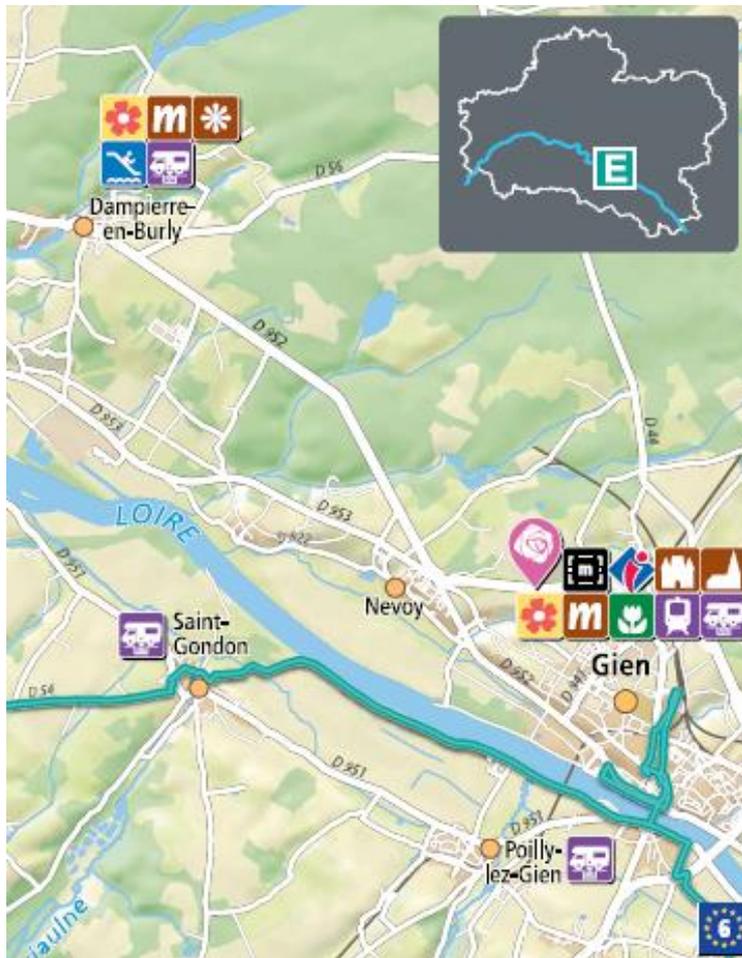
L'itinéraire proposé

L'appel à projets « **Vélo et fromages**, à la découverte des Départements » répond parfaitement aux enjeux du Département, et constitue une belle opportunité pour faire se rejoindre itinérance et gastronomie.

L'itinéraire proposé correspond à la **section de la Loire à Vélo comprise entre Saint-Gondon et Beaulieu-sur-Loire** et les boucles cyclotouristiques 11 et 14.

La zone d'appellation du **Chavignol** comprend une grande partie du département du Cher et se prolonge sur la Nièvre et le Loiret dans lequel 15 communes du sud-est du département sont concernées : Autry-le-Châtel, Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Cerdon, Cernoy-en-Berry, Châtillon-sur-Loire, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Pierrefitte-ès-Bois, Poilly-lez-Gien, Saint-Brissson-sur-Loire, Saint-Firmin-sur-Loire, Saint Martin-sur-Ocre et Thou.





Saint-Gondon - Biquette Vallée

Élevage de chèvres avec transformation en fromages de chèvre fermier (crottin, bûche, pyramide, amuse-bouche). Vente à la ferme tous les après-midi. Dégustation gratuite.



Poilly-lez-Gien - Chèvrerie du Grand Bardelet

Obtention de l'AOC en 1986. Projection audio-vidéo sur la vie de la ferme et de la chèvrerie, la naissance des chevreaux, la traite, la fabrication des fromages et la tonte des moutons.



Visite gratuite de février à mi-novembre, tous les jours, sauf les lundi et mardi, de 14h30 à 19h00. Il est possible d'assister à la traite vers 18h00





Gien – La Belle Epoque

Restaurant traditionnel à 2 pas de la Faïencerie, Maître restaurateur



Gien – Côté Jardin

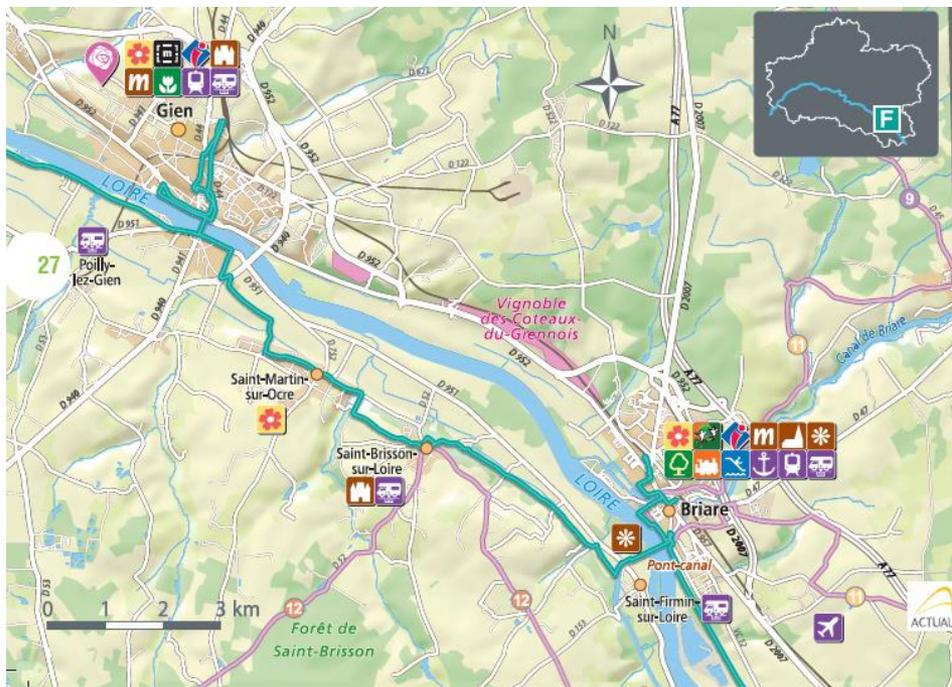
Restaurant 1 étoile au Guide Michelin, Maître Restaurateur



Gien – Musée de la Faïencerie

Surplombant la Loire, Gien est une étape incontournable lors d'un séjour en Loiret pour les amateurs d'arts de la table. Magasin d'usine avec collections d'assiettes à fromage.





Gien – Marché

Les jeudis des semaines paires et tous les samedis matin



Briare – Marché

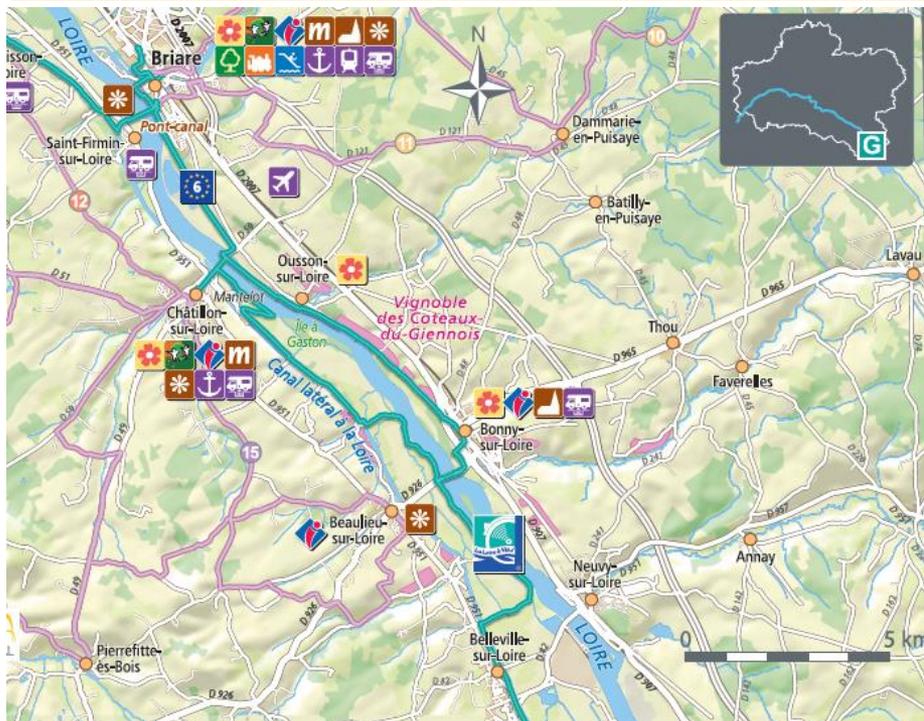
Tous les vendredis matin – Producteurs de fromages (**Dammarie en Puisaye - Ferme de Maillebois**)



Dammarie-en-Puisaye - Ferme de Maillebois (via la boucle cyclable 11 - Un port d'attache en Puisaye)

Venez découvrir les chèvres, leur donner des caresses et découvrir la production de fromages.
Lundi au jeudi : 15h30 à 19h vendredi : 10h-12h / 15h30-19h WE : 8h-12h / 15h-19h WE : 8h à 12h et 15h30 à 19h jours fériés : 8h à 19h





Châtillon-sur-Loire – Marché

Deux maraîchers, deux « fruits et légumes », un boucher chevalin, un charcutier, un poissonnier, des fromagers et des marchands de vêtements sont là tous les jeudis

Châtillon-sur-Loire – Ferme de M BREUZE

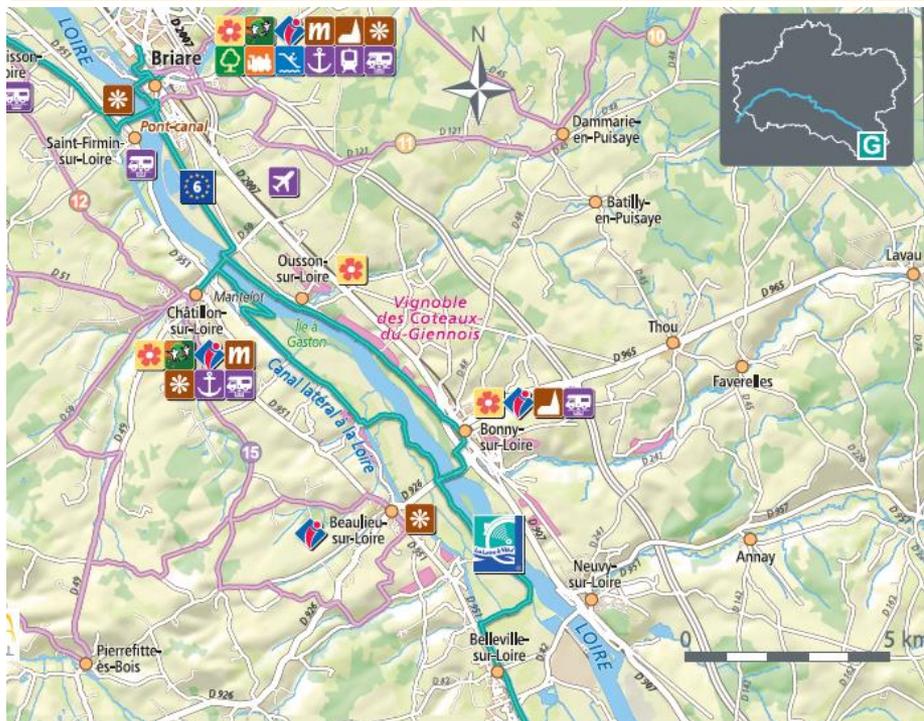
Fabrication et vente de fromage de chèvre



Châtillon-sur-Loire – Ferme de Maison Neuve

Élevage de brebis laitières, fabrication fromagère, Maison du Val de Loire avec fromagerie attenante avec un point de vue sur le Val de Loire, Productions de la ferme
Toute l'année samedi journée, dimanche jusqu'à 11h, autres jours sur rendez-vous





Châtillon-sur-Loire – Découverte de la Loire en bateau

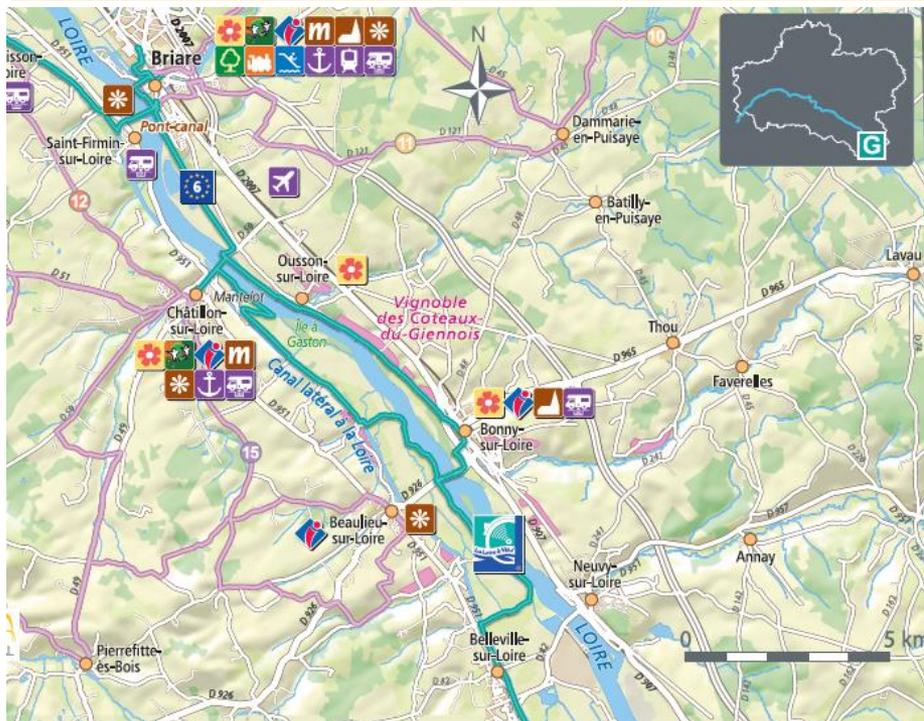
la Sterne est une toue sablière, homologuée pour 12 passagers qui navigue toute l'année au départ de Mantelot. Découverte de la Loire, observation de la nature et de la faune ligérienne, histoire de la Marine de Loire... Apéritifs vins et fromages



Pierrefitte-es-Bois - Ravard Francis (via la boucle cyclotouristique 14 « Dans le Loiret bocager »)

Fabrication et vente de fromage





Beaulieu-sur-Loire – Marché

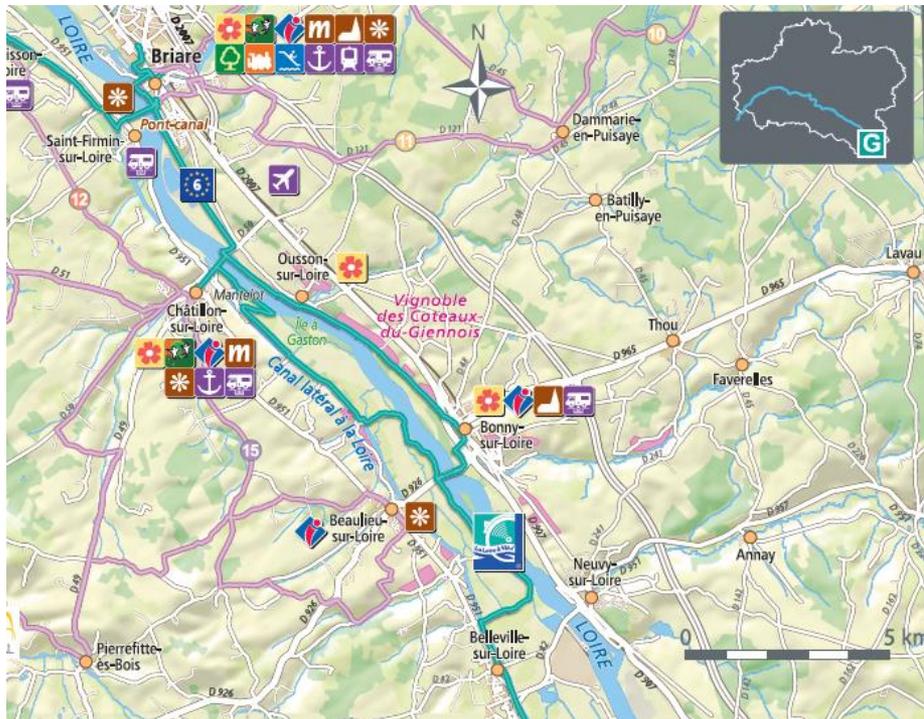
Tous les mercredis matin, présence d'un fromager



Beaulieu-sur-Loire – GAEC les Doucets

Élevage de caprins, de bovins lait, céréales
Productions de la ferme : Fromages de chèvre fermiers, beurrée de chèvre, bouchons apéritif, fromages de vache





Bonny-sur-Loire – Le Comptoir des Voyageurs

Restaurant Maître restaurateur



Ousson-sur-Loire – Le Clos du Vigneron

Restaurant Maître restaurateur



Ousson-sur-Loire – La cave du Clos des Cortillaux

AOC Coteaux du Giennois, dégustation de vin et fromages de chèvre





Qui contacter :

Conseil Départemental du Loiret
Mme Valérie GOUGET
valerie.gouget-dupuy@loiret.fr

Tourisme Loiret
Mme Célia BERGER
celia.berger@tourismeloiret.com

Octobre 2019