Domaine des
SAVEURS
Les Planons

# Un projet qui a du goût !

## Devenez mécène et faites vivre les savoir-faire de l'Ain



AIN 01
le Département

# Présentation

Au cœur du bocage bressan, sur un territoire réputé pour son art de vivre et sa gastronomie, le Domaine des saveurs vous accueille dans un environnement préservé de 32 hectares.

Entre l'une des plus belles fermes de France classée Monument Historique, des espaces paysagers et un musée, le site offre une immersion unique dans l'histoire et les saveurs de l'Ain. Une visite idéale alliant confort, découvertes culturelles, moments gourmands et flânerie au grand air.

## EN CHIFFRE

Surface du bâtiment moderne
dont espaces consacrés aux visiteurs

- 310 m² pour les expositions temporaires
- 1 000 m² pour les collections permanentes
- 700 m² pour les espaces dédiés aux publics
- 32 hectares

17 600 visiteurs en 2025

300 animations par an

7 000 œuvres et objets dans des collections
dont 1 600 présentés dans le futur projet

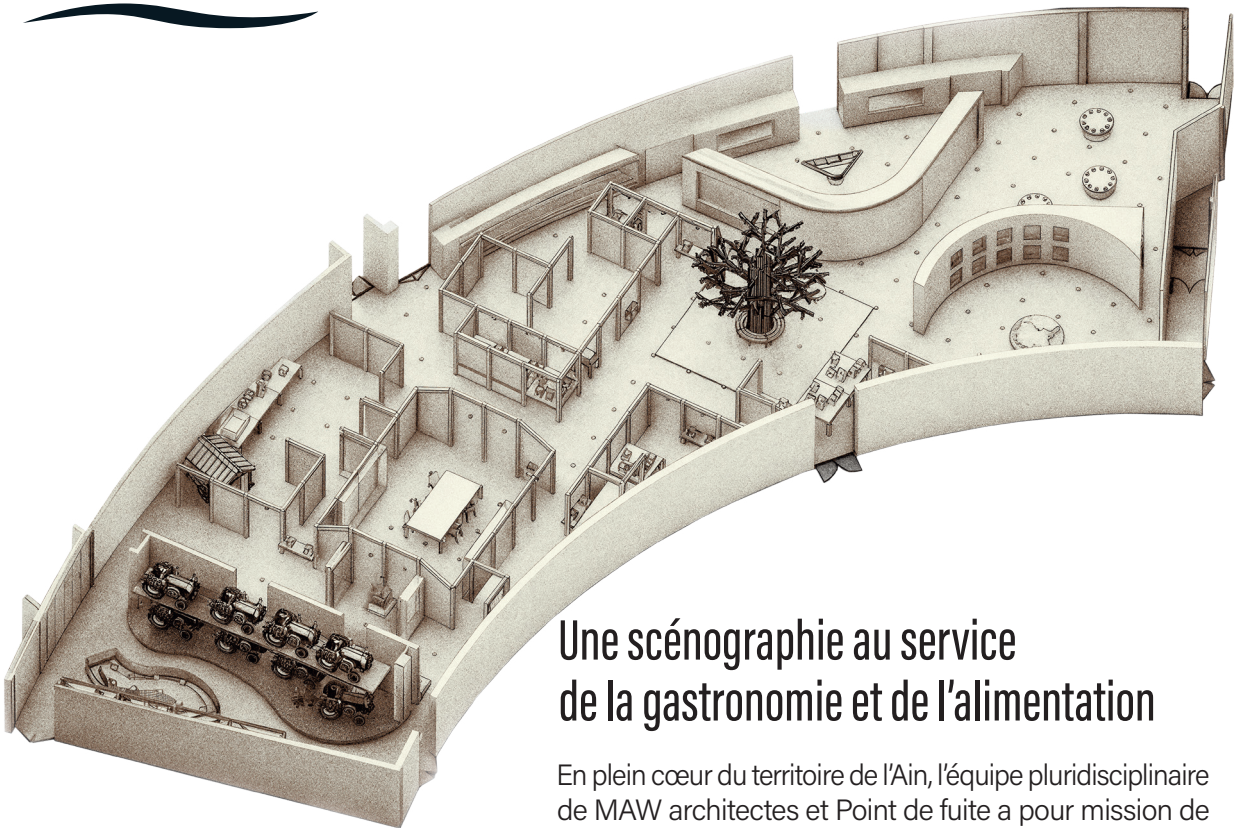
## DATES

Projet du réaménagement des collections permanentes,
salles d'exposition et modules pédagogiques

- Avril 2025 : lancement de la consultation
- 2e semestre 2026 : déménagement des collections et début des travaux
- Juillet 2027 : inauguration au public



# Le Projet



## Une scénographie au service de la gastronomie et de l'alimentation

En plein cœur du territoire de l'Ain, l'équipe pluridisciplinaire de MAW architectes et Point de fuite a pour mission de rendre accessibles auprès du plus grand nombre les richesses de votre patrimoine gastronomique.

# Les collections permanentes s'articulent autour de plusieurs axes majeurs

## Les filières et les produits d'exception

AOP, AOC, IGP et autres labels qui font la fierté de l'Ain, comme la volaille de Bresse, les vins du Bugey ou les fromages locaux.

## Les savoir-faire traditionnels

Recettes ancestrales, menus historiques, objets liés à la transformation des produits.

## L'évolution des pratiques

Comment les techniques agricoles et culinaires ont évolué, des méthodes traditionnelles aux enjeux contemporains de durabilité.

Cette approche permet de créer un récit cohérent, où le visiteur comprend non seulement comment on produit, mais aussi comment on transforme, on cuisine et on déguste.







# Un cadre fiscal incitatif

La loi du 1er août 2003 relative au mécénat, dite « loi Aillagon », a créé un dispositif fiscal très avantageux.

L'entreprise mécène peut déduire de son impôt sur les sociétés 60% du montant du don effectué et 40% dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires (article 238 bis du Code Général des Impôts).

## EXEMPLE

**Si votre entreprise donne 10 000 €**

**Coût net : 4 000 €**

**Réduction fiscale : 6 000 €**

De plus, le mécène peut bénéficier de contre-parties ; l'usage admettant que la valeur des contreparties ne dépasse pas 25% du montant du don.
En schéma : présence privilégiée sur les documents et sur le site pour accentuer la visibilité de l'entreprise auprès du public ainsi que sur le « mur des mécènes », accès aux coulisses du chantier, visite des réserves, privatisation des espaces pour les entreprises ( séminaires et autres).

**Coût du projet : 1 100 000 € HT**

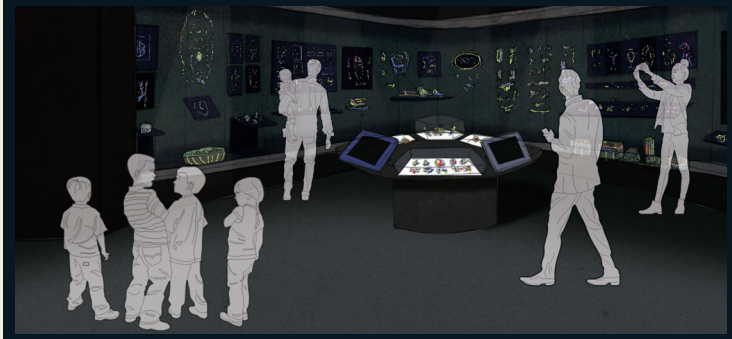
## RESSOURCES

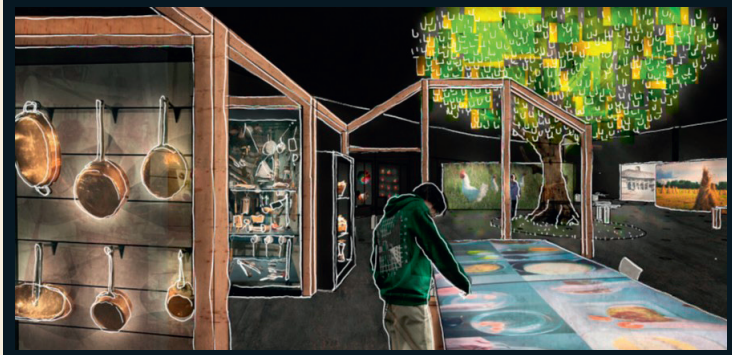
Subventions sollicitées : **125 000 €**

Mécénat (nature et compétence) : **150 000 €**

Fonds propres : **825 000 €**

**Total : 1 100 000 € HT**







# Devenir mécène

## Pourquoi et comment ?

Le mécénat se définit comme « le soutien » financier ou matériel, sans contrepartie directe, au bénéfice d'un organisme ou d'un projet d'intérêt général.

Le Département de l'Ain s'est engagé dans une politique culturelle ambitieuse et en particulier dans le projet global du Domaine des Saveurs. En devenant mécène, vous pourrez vous inscrire dans l'histoire de ce site emblématique. Votre contribution est précieuse et peut s'avérer déterminante pour rendre possible ce projet, accessible à tous les publics.

Le soutien de votre entreprise peut prendre plusieurs formes : un apport financier, en nature (don ou mise à disposition de biens) ou de compétences (mobilisation du savoir-faire de sa-lariés de votre entreprise).

## Une opportunité pour communiquer autrement

Soutenir ce site culturel, c'est faire œuvre commune et partager des valeurs et des visions au service du patrimoine et de la nature, pour l'ensemble des visiteurs.

Le mécénat vous permet d'associer l'image de votre entreprise à un projet qui vous ressemble. Il vous offre de la visibilité sur des événements qui bénéficient d'une communication spécifique.

## En devenant mécène du Domaine des Saveurs

**VOUS PARTICIPEZ** à un moment historique d'un site culturel majeur du département tant dans la mise en valeur des collections que des actions réalisées pour les publics.

**VOUS CRÉEZ** des relations pérennes et partagez avec tous les acteurs locaux la fierté de faire vivre un patrimoine local.

**VOUS AFFIRMEZ** l'engagement citoyen de votre entreprise et contribuez à l'attractivité culturelle et touristique de votre territoire.

**VOUS FÉDÉREZ** vos collaborateurs autour d'un projet porteur de sens pour votre entreprise et ses parties prenantes.

# « Un héritage à cultiver, un avenir à savourer »

Chers partenaires, chers amis du Patrimoine et de la Gastronomie,

Notre département est une terre de contrastes et de richesses, où l'histoire s'écrit depuis des siècles à travers nos paysages, nos savoir-faire et notre art de vivre.

Aujourd'hui, le Département a l'ambition d'écrire une nouvelle page de cette histoire en réinventant un lieu emblématique : un site culturel unique, alliant une ferme Monument Historique, un domaine agricole transformé en parc d'agrément, et un musée labellisé Musée de France.

Ce projet, audacieux et fédérateur, est bien plus qu'une simple rénovation. Il s'agit de créer un écrin vivant, où se rencontrent la mémoire des lieux, l'excellence de nos produits locaux et la passion de celles et ceux qui, chaque jour, font vivre notre territoire du pré à l'assiette. Le musée, repensé autour de collections permanentes, deviendra un hymne à la gastronomie locale, un hommage aux artisans, aux producteurs et aux cuisiniers qui perpétuent et innovent. Il sera un lieu de transmission, d'émerveillement et de fierté pour tous les habitants, mais aussi une destination incontournable pour les visiteurs en quête d'authenticité.

Pour concrétiser cette vision, nous avons besoin de vous. Le mécénat n'est pas seulement un soutien financier : c'est un engagement partagé pour préserver notre patrimoine, dynamiser notre économie locale et offrir à chacun l'accès à une culture vivante et gourmande. En vous associant à ce projet, vous devenez les ambassadeurs d'une aventure collective, où chaque contribution, grande ou petite, permet de développer un lieu qui nous ressemble.

Ensemble, faisons de ce site un symbole de notre identité, un espace où l'on apprend, où l'on déguste, où l'on se rencontre, et où l'on célèbre tout ce qui fait la singularité du département de l'Ain. Rejoignez-nous pour cultiver cet héritage, le partager et le transmettre aux générations futures.

Je compte sur votre enthousiasme et votre générosité pour transformer cette ambition en réalité.



**Jean Deguerry**
Président du Département de l'Ain

# Contact

Direction des Patrimoines et des Musées

Edwige Molière

Chargée de valorisation et de partenariat

edwige.moliere@ain.fr

Tél. **04 74 32 10 75/ 06 72 26 16 59**

Domaine des SAVEURS Les Planons

AIN 01 le Département