FONDATION POUR L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION DU GOÛT

SOUS L'ÉGIDE DE LA FONDATION AGIR CONTRE L'EXCLUSION

LA SEMAINE DU GOÛT® 2020

DOSSIER DE PRESSE

La Semaine du Goût &

Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût

présentent

LA SEMAINE DU GOÛT

31ÈME ÉDITION

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

L'ÉDITO

LA SEMAINE DU GOÛT 2020 : COUPS DE PROJECTEURS SUR NOS RESTAURATEURS, ARTISANS ET AGRICULTEURS FRANÇAIS

Plus que jamais, La Semaine du Goût souhaite, pour cette édition particulière de 2020, être un levier pour mettre en avant le travail fabuleux de tous les acteurs de la terre à l'assiette en France. En effet, la période que nous venons de traverser a mis à mal nos restaurateurs artisans et producteurs, agriculteurs et nous souhaitons cette année leur rendre hommage et les soutenir en mettant en avant leur savoir-faire.

Malgré la situation à laquelle ils faisaient face, nous avons pu constater leur formidable résilience, inventant en quelques jours des chaines de solidarités, des actions nouvelles, des livraisons collaboratives, des drives fermiers, de la restauration à emporter pour continuer à vivre et à partager. Nous avons aussi pu bénéficier de leur expertise et leur bienveillance pour nous aider à cuisiner et bien manger à la maison. Comme Cyril Lignac, avec *Tous en cuisine s*ur M6 ou **Grégory Cohen, parrain de nos Chefs Ambassadeurs 2020**, sur France Inter dans l'émission *Grand bien vous fasse*… Les chefs nous ont montré la voie du « cuisiner ce n'est pas compliqué ».

Pour mettre en avant leurs métiers, nous avons sélectionné cette année plusieurs ambassadeurs dans 7 de nos régions de France afin qu'ils puissent faire connaître et partager avec le plus grand nombre leurs métiers, leurs valeurs et mettre en avant l'incroyable richesse et diversité de notre pays. Et nous serons également à leurs côtés en proposant une grande opération pour encourager les publics à découvrir la cuisine des chefs et des restaurants avec un petit budget.

Nous avons la chance d'avoir dans notre pays des milliers de restaurateurs, de chefs, de producteurs et d'artisans de talent qui quotidiennement travaillent pour nous nourrir, pour améliorer la qualité des produits et de notre alimentation par leurs expériences et savoir-faire. Et au-delà d'être un maillon essentiel de notre économie, ces acteurs jouent également un rôle fondamental dans le mode de vie des français. Cette crise a souligné l'impact de notre alimentation sur notre santé. L'obésité et le surpoids, par exemple, se sont révélés être des facteurs aggravants des malades atteints du coronavirus.

Il est plus que jamais primordial de faire de la prévention, notamment par l'apprentissage de la bonne alimentation et le développement du goût. Nos restaurateurs, artisans producteurs et agriculteurs sont les « passeurs » de goût !

Et parce que l'éducation au bien-manger commence dès le plus jeune âge, **les Leçons de Goût dans les écoles seront à nouveau, comme depuis 30 ans, au cœur de l'édition 2020 de La Semaine du Goût**. Cette année encore, **250 000 enfants des classes maternelles et primaires** auront accès à ce moment de découverte transmis par un professionnel pour éveiller la curiosité de nos enfants, les sensibiliser et les éduquer à l'importance du bien manger, pour qu'ils deviennent à leur tour des prescripteurs auprès de leurs parents.

La Semaine du Goût est sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Alors à très vite pour bien manger et ensemble !

Sophie Gerstenhaber
Déléguée Générale de la Fondation, Directrice de la Semaine du Goût

LA SEMAINE DU GOÛT C' EST QUOI ?

La Semaine du Goût® est un événement participatif qui engage et mobilise des acteurs multiples comme les petits commerçants, les restaurateurs, les associations, les collectivités, les établissements privés et publics qui souhaitent développer des actions de dégustation, d'initiations, de prise de conscience autour du bien manger auprès de leur public. Cette année encore, ce sont les initiatives de l'ensemble des acteurs qui co-construiront le programme de cette 31ème édition avec l'aide de nos partenaires.

QU'EST-CE CE QU'IL SE PASSE DURANT LA SEMAINE DU GOÛT ET TOUJOURS ?

Pour cette édition particulière 2020, **La Semaine du Goût souhaite mettre à l'honneur nos talents et être un levier pour venir en aide à nos restaurateurs, producteurs, artisans et agriculteurs de nos régions**. C'est pourquoi, cette édition met en avant des « ambassadeurs », des Chefs qui, pour chaque région représentée, vont mettre en avant le savoir-faire, le terroir, les produits, les agriculteurs et producteurs de chez eux.

LE MOT DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION JULIEN DENORMANDIE

« La Semaine du Goût est toujours un événement formidable, notamment pour nos enfants, pour leur faire découvrir nos produits frais français. C'est un moment de découverte et d'étonnement : s'initier aux goûts, apprendre l'origine des produits. C'est ainsi que s'éveille la curiosité et que se prennent les bonnes habitudes alimentaires au service de notre santé ».

CR : CheickSaidou/agriculture.gouv.fr

PARRAIN DE LA SEMAINE DU GOÛT 2020 : LE CHEF GRÉGORY COHEN

« Je suis très heureux d'être le parrain de cette 31ème édition de La Semaine Du Goût 2020. J'aurai le privilège de proposer une Leçon de Goût en vidéo qui sera en ligne dès le 12 octobre et mise à la disposition de tous les enseignants afin qu'ils puissent la reproduire en classe avec leurs élèves. J'interviendrai dans les écoles pour faire des Leçons de Goût, une manière ludique et pédagogique de faire de la prévention auprès des enfants sur le bien-manger, de leur enseigner et de les sensibiliser au goût. Je suis fier d'embarquer mes collègues à se rendre aussi dans les classes. Alors chefs, restaurateurs, producteurs, artisans, mobilisons-nous ! » - Grégory Cohen / @gregorycohenoff.

NOS CHEFS AMBASSADEURS DURANT LA SEMAINE DU GOUT 2020

PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

Fred PAYAN – **Provence Gourmande, à Digne les Bain.** Selon Fred, « *Il faut faire les Leçons de Goût dans les classes, pour ce moment de partage qui permet de faire découvrir de belles et bonnes choses aux enfants par des ateliers sympas, et pour faire connaître notre métier de passion qui est de transformer et mettre en valeur le travail des agriculteurs, producteurs ! Partager est important pour les générations futures car ce sont elles qui transmettront la richesse gastronomique que nous avons en France. Durant la Semaine du Goût, je prévois des dégustations sur le marché de ma ville avec les produits de la saison automnale (potimarron et poires). »*

NORMANDIE

Loïc METAYER – La Saloupière. Loïc proposera des nouvelles recettes pour la Semaine du Goût avec les produits du jour en mettant le produit simple en avant avec un accord condiment. Pour Loïc, il est primordial de rencontrer les enfants *« Tout simplement la manière de manger fait partie de l'éducation, ne jamais oublier que les enfants sont des futurs consommateurs. »*

Jacques COLLET – **Secrétaire des Disciples Escoffier Normandie Grand Ouest**. Son programme : « *Ateliers divers en salés et sucrés, quizz sur certains ingrédients sur les produits régionaux par exemple. Parler de l'origine d'une recette régionale que nous leur ferons déguster. Travailler en osmose avec les enseignants. Faire pétiller les yeux des enfants. »*

Christophe BEZANNIER – **Barrière Deauville**. Pour Christophe, la Semaine du Goût est une semaine de « transmission », il va faire découvrir aux enfants, les produits régionaux et 4 saveurs.

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Grégory CUILLERON – **Les restaurants Cinq Mains et Comptoir Cecil à Lyon.** Pour Grégory « *Ce que l'on apprend, qu'on ressent lorsqu'on est enfant, on le garde toute sa vie. C'est pour cela qu'il faut faire de la pédagogie dès le plus jeune âge. »*

Thierry BERNARD – **Le Petit Gargantua.** Thierry sensibilisera les enfants *« à sa passion des plantes et des épices avec pourquoi pas un herbier à reconnaître et goûter. »*

GRAND EST

Jérôme BADONNEL – **Relais & Châteaux Les Bas-Rupts**. Jérôme proposera un menu spécial pour faire découvrir de différentes textures et saveurs.

ILE-DE-FRANCE

Rachid SOUID – **Royal Madeleine**. Membre de l'Académie Culinaire de France, Rachid proposera un menu découverte durant cette semaine, et il participera aux Leçons de Goût car pour lui : « *Les élèves d'aujourd'hui sont les consommateurs de demain. »*

Babette de ROZIERES – **La Case de Babette**. La cheffe préparera un menu spécial découverte à base de produits des Outre-mer. Babette souhaite durant la Semaine du Goût : *« Transmettre le message sur l'importance de la terre à l'assiette et partager son savoir aux enfants. »*

Anto COCAGNE – **Cheffe Animatrice TV Canal+ Afrique.** Pour Anto, la Semaine du Goût c'est l'occasion de « *sensibiliser des enfants à la découverte de nouvelles saveurs, de les emmener vers de nouvelles sensibilités, de les préparer à découvrir un univers culinaire différent du leur. »*

OCCITANIE

Céline TAFFARELLO – **L'Auberge du Poids Public**. Cécile proposera durant la Semaine du Goût une réduction pour les étudiants et un menu spécial. Avec les enfants elle souhaite *: « transmettre notre savoir-faire, faire découvrir aux enfants des choses qu'ils ne connaissent pas. Les enfants sont heureux ! C'est ma récompense. »*

HAUTS-DE-FRANCE

Damien LAFORCE – **Candidat Top Chef de 2019, « Jeune Talent » du Gault & Millau en 2018** qui va ouvrir bientôt son restaurant.

Benoît BERNARD – **Les Toquées.**

NOUVELLE-AQUITAINE

Stéphane AUGER – **Les Alizés.** Pour Stéphane, cette semaine est « un moment de partage et de convivialité où il réalisera un menu du jour à base de courge de l'entrée au dessert. »

CENTRE-VAL DE LOIRE

Nicolas LEGER – **Pâtissier-confiseur-chocolatier- Pâtisserie Léger.**

BRETAGNE

Florian MICHEL Chef consulting – Florian réalisera des menus à thème, découverte de saveurs, dégustation de produits. *« La Semaine du Goût est un bon moment de partage et un gros enjeu pour l'avenir. »*

QUE VONT FAIRE CES AMBASSADEURS ?

La mission des ambassadeurs pour cette édition 2020 est diverse :

- Mobiliser leurs collègues chefs, artisans des métiers de bouche, producteurs de leur région à se rendre dans les écoles pour donner des Leçons de Goût, en s'inscrivant sur le site www.legout.com .
- Mobiliser ces mêmes acteurs pour créer une animation dégustation dans leurs établissements, « un menu découverte », avec des produits de leur région en inscrivant leurs activités sur le site www.legout.com afin de faire rayonner leurs activités auprès des publics.
- Les chefs Ambassadeurs sont invités également à développer une action spéciale dans leurs établissements.

L'Académie Culinaire de France & Euro-Toques nous accompagnent pour renforcer la mobilisation des chefs à **monter un menu spécial Semaine du Goût et à intervenir dans les classes** (niveaux primaire et maternelle).

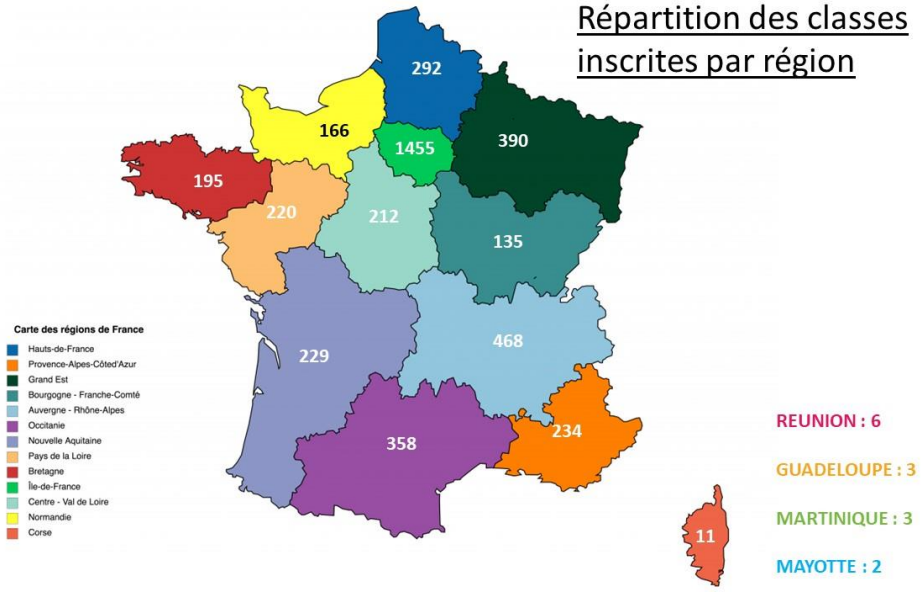
LES FAMEUSES LEÇONS DE GOÛT, ENCORE ET TOUJOURS

Durant la Semaine du Goût puis tout au long de l'année sont lancées les Leçons de Goût !

Il y a 31 ans, les premières Leçons de Goût s'étaient tenues à Paris pour la 1ère édition puis partout en France avec un succès grandissant. Soutenues depuis par la Fondation d'entreprise Michelin, les Leçons de Goût poursuivent toujours le même objectif : **faire découvrir dès le plus jeune âge les richesses de notre terroir, la saisonnalité des produits, leurs variétés et comment bien les consommer pour adopter une alimentation variée et équilibrée.**

Depuis 1990, plus de **5,5 millions d'enfants** ont assisté à des Leçons de Goût dans leurs classes de maternelle et élémentaire. Il s'agît d'un moment clef de la vie scolaire des enfants, puisque chaque année nous constatons que de nombreux enfants ne connaissent pas certains fruits ou légumes, l'origine des aliments qu'ils connaissent davantage transformés plutôt que dans leur état naturel. Les Leçons de Goût se prolongent au-delà de la Semaine du Goût, toute l'année, tant la demande des enseignants est forte.

Répartition des classes inscrites par région



Les enseignants qui le souhaitent peuvent s'inscrire en quelques clics sur le site www.legout.com pour accueillir un professionnel de la terre à l'assiette qui réalisera bénévolement une Leçon de Goût dans leur classe.
De même les professionnels de la terre à l'assiette sont invités à s'inscrire sur le site également pour donner une Leçon de Goût en classe.

Au 15/09, près de **4 500 enseignants** sont inscrits pour recevoir un professionnel pour une Leçon de Goût.

Des outils pédagogiques sont mis à disposition **gratuitement** aux enseignants. La plupart des fiches sont rédigées avec l'appui scientifique de chercheurs INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement).

Demotivateur Food *(4,8 millions d'abonnés sur Facebook)* accompagne également la Semaine du Goût® sur les Leçons de Gout.

Ainsi, chaque école maternelle et primaire, qui n'aura pas la possibilité de recevoir un professionnel, pourra avoir accès à une Leçon de Goût vidéo avec le chef Grégory Cohen dès le 12 octobre.

LA SEMAINE DU GOÛT HORS DES FRONTIÈRES

La période de la Semaine du Goût cette année se déroulera du mois d'octobre jusqu'au décembre 2020 au Japon.
Des Leçons de Goût seront organisées avec les professionnels de la région pour plus de 3 500 élèves. Ainsi qu'un atelier en ligne à l'Université de Tokyo comme tous les ans, une conférence en Zoom avec un pêcheur-chercheur de l'environnement. Son thème de conférence : l'environnement de la mer, le tout en faisant goûter menu spécialement préparé par un chef de la cuisine, menu distribué aux participants.

ET QUELQUES EXEMPLES D'ANIMATIONS GRAND PUBLIC DANS LA FRANCE ENTIÈRE

- Organisation d'ateliers sur le thème de la découverte des saveurs suivi d'un déjeuner au sein du restaurant d'application de l'école hôtelière de Manosque « Le Mont des Jeunêts ».

- A Marseille, deux groupes de résidents proposeront une recette de smoothie pour une animation « un goûter presque parfait », les enfants disposeront d'un large choix de fruits et légumes, ainsi que de divers accompagnements, leur permettant de créer leur propre recette.

- A Saint-Julien de Cassagnas, une animation autour des laits : chèvre, brebis, vache – cheptel méditerranéen. Pédagogie : confection des fromages. Les fromages d'Occitanie dégustation à l'aveugle de 4 fromages - suivi potage parmentier au Laguiole.

- A Clapiers, une découverte de la ruche, son fonctionnement et la place de l'abeille dans notre vie, découvrir le goût de plusieurs miels de nos régions et réaliser des barres miel sésame.

- A Ventalon en Cévennes, une animation autour de la cuisine des herbes sauvages, élaboration de diverses préparations à bases de plantes sauvages et potagères. Et dégustation de celles-ci. L'idée est de remettre au goût du jour les plantes sauvages en sécurité.

- A Canet-en-Roussillon, une animation « repas évasion découvertes » des saveurs Espagnoles Sangria des enfants et ses tapas Chorizo poêlé à l'oignon / Riz safrané Crème Catalane Touron.

- A La Roche-sur-Yon, atelier chocolat. Tout sur l'histoire et la fabrication du chocolat ! Visite guidée du musée du chocolat avec atelier de fabrication de sucettes en chocolat pour les enfants.

- A Nanterre, partir à la découverte du thé. Découvrir de manière ludique les 5 familles de thé. Dégustation : identifier les arômes et saveurs des thés. Un moment de partage original, de dialogue sur ses sensations.

- A Capesterre-Belle-Eau en Guadeloupe, découverte du manioc, et préparations culinaires autour du manioc par les élèves.

- A Saint-Jean de Beauregard, les enfants pourront découvrir la richesse et la diversité du monde des cucurbitacées lors de la visite du potager fleuri. Contes autours de la citrouille et du potiron, accompagné d'une dégustation.

Et beaucoup d'autres…
Toutes les animations grand public seront visibles début octobre sur la carte Semaine du Goût avec notre partenaire Mapstr.

À propos de la Semaine du Goût ®

Depuis 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels de la terre à l'assiette et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et au bien manger, ainsi qu'aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. S'étant dissociée du CEDUS, elle est orchestrée par HOPSCOTCH Groupe et est placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

À propos de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût

Lancée en janvier 2017 à l'initiative de HOPSCOTCH Groupe, leader dans les métiers des relations publiques, de l'événement et du web social, et SOPEXA, l'Agence internationale de communication 100% Food, Drink & Lifestyle, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût a pour mission, sous l'égide de FACE (Fondation Agir Contre l'Exclusion), de soutenir des actions d'intérêt général à caractère innovant et pédagogique, pour contribuer à lutter contre les inégalités sociales et les exclusions en matière d'alimentation.

La Fondation soutient des actions de transmission auprès de publics sensibles, initie des actions prospectives en faveur d'enjeux sociétaux liés à l'alimentation impliquant des experts de tout horizon et met en place des solutions, soutient des projets de recherche-action pluri-disciplinaires en lien avec l'alimentation, produit des travaux et diffuse des messages auprès d'un large public.

Plus d'infos sur
www.legout.com

Contacts Presse
Laëtitia Vignau
Tél 06 78 56 99 53
& Léonor Siney
Tél 06 74 82 56 84
presse@legout.com