



30^{ème} édition de La Semaine du Goût®
Professionnels de la terre à l'assiette, mobilisez-vous !

Du 07 au 13 octobre prochain aura lieu la 30^{ème} édition de **La Semaine du Goût®**. L'occasion pour les professionnels de la terre à l'assiette de se mobiliser en se rendant dans les écoles pour donner des **Leçons de Goût**.

Portées par la **Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût**, les **Leçons de Goût** ont pour vocation de 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. Elles démarrent traditionnellement lors de la Semaine du Goût le 7 octobre 2019 et se poursuivent tout au long de l'année.

« Depuis 1990, plus de 5,5 millions d'enfants ont assisté à des Leçons de Goût dans leurs classes de maternelle et primaire. Il s'agit 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 ou l'origine des aliments qu'ils connaissent davantage transformés plutôt que dans leur état naturel. Les professionnels de la terre à l'assiette ont donc un rôle essentiel à jouer pour contribuer à sensibiliser les enfants à la bonne alimentation. En 30 ans, c'est déjà toute une génération qui a ainsi été sensibilisée. Aujourd'hui parents, nombreux sont ceux qui se souviennent et ont été marqué par leur première leçons de Goût », déclare Sophie Gerstenhaber, Déléguée Générale de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût et Directrice de La Semaine du Goût®.

Vous êtes producteurs, artisans des métiers de bouche, restaurateurs, offrez une heure de votre temps en vous rendant dans les classes !

Les professionnels de la terre à l'assiette sont invités à se rendre dans les classes de maternelles et primaires, déjà inscrites sur le site www.legout.com, pour transmettre leurs connaissances liées au goût et sensibiliser les enfants au bien-manger.

Les Leçons de Goût sont proposées aux enseignants à titre gratuit. A date, plus de 4000 enseignants sont inscrits sur notre plateforme www.legout.com et vous attendent pour une Leçon de Goût. Trouvez dès maintenant les enseignants inscrits près de chez vous !

La Fondation pour l'innovation et la Transmission du Goût met également à disposition gratuitement des outils pédagogiques et de communication pour les enfants (toques, diplômes, affiche, livrets recettes).



Véritable moment de partage entre les acteurs de la terre à l'assiette et les enfants, les Leçons de Goût marquent les esprits, comme en témoigne Aurélie Horner, 33 ans, qui se souvient parfaitement de ce moment vécu alors qu'elle était en CE2

« J'ai le souvenir d'avoir fait un test sur les localisations du goût sur la langue (le sucré, le salé, l'acide et l'amer). Ensuite nous avons fait un test sur du fromage blanc. Le chef avait mis 3 colorants différents, et selon nous, le plus rose était le plus sucré. En réalité les 3 avaient les mêmes goûts, nous avons appris que la vue pouvait influencer sur la perception du goût. Nous avons ensuite élaboré un repas, j'ai le souvenir d'avoir réalisé des œufs pochés et cela nous semblait magique de regarder l'œuf cuire dans l'eau. J'ai des souvenirs très précis, cela m'a marquée et donnée des vecteurs primordiaux sur le goût. Je me dis que si un jour j'ai des enfants, ce serait intéressant qu'ils puissent eux aussi expérimenter ce qu'est le goût, car ce n'est pas une notion que l'on conçoit naturellement. »

L'Appel à projet Leçons de Goût – Les établissements gagnants 2019

La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût a lancé pour la deuxième année consécutive un appel à projets auprès des enseignants des écoles maternelles et élémentaires en vue de valoriser et récompenser leurs différentes initiatives pédagogiques menées toute l'année, liées à l'alimentation.

En tout, ce sont près de **74 projets** qui ont été déposés et analysés par un jury composé d'experts. Ainsi, le 12 juin dernier, le jury a récompensé 6 écoles primaires :

- **École des Racines et des Ailes** (Verdun en Lauraguais, département Aude)
- **École Edouard Herriot** (Besançon, département Doubs)
- **École Jean Moulin** (Nîmes, département Gard)

- **École Notre Dame** (Orthez, département Pyrénées-Atlantiques)
- **École Jacques Prévert** (Saint Jean de Braye, département Loiret)
- **École les Gros Chênes** (Verrières le Buisson, département Essonne)

et une mention spéciale pour un projet mené dans un Etablissement Régional d'Enseignement Adapté, **EREA François Truffaut** (Mainvilliers, département Eure-et-Loir).

Le jury était constitué d'experts de divers horizons :

Gérard Cagna (Chef étoilé), Anto Cocagne (Chef à domicile et lauréate du Trophée de la Cuillère d'Or Cuisine 2019), Caroline Mignot (journaliste gastronomique - Table à découvert), Jonas Pariente (Auteur & Producteur - Grandmas Project), Jean-François Bury (Chef, et Champion du monde des traiteurs 2015), Laura Annaert (Bloggeuse MamanChef), Charles Kessous (conciergerie John Paul), Sandrine Monnery Patris (Chercheuse de l'INRA Dijon), Sophie Gerstenhaber (Déléguée générale de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût).



Atelier Confichouettes - Lauréats en 2018

Parmi les belles histoires mises en lumière via l'appel à projet, nous avons découvert « Confichouette », un projet social autour de confitures réalisées par les enfants, vendues au profit d'une association. À l'origine du projet, l'institutrice Michèle Julien*, était à la recherche d'un projet pédagogique faisant appel à la transversalité des compétences (math, science, français) capable de donner du sens à leur apprentissage.

Ainsi, cette institutrice a eu l'idée de faire faire des confitures aux enfants (pédagogie sur le goût, les fruits de saison), puis de les vendre sur les marchés (pédagogie autour des mathématiques).

** de l'école primaire Jacques Prévert de St Jean de Braye dans le Loiret*

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.

Contacts presse Euxdansla Presse

Laetitia Vignau 06 78 56 99 53 laetitia@euxdanslapresse.com

Léonor Siney 06 74 82 56 84 leonorsiney@hotmail.com