

DU
08 AU 14
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2018

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE :



FONDATION
POUR L'INNOVATION
ET LA TRANSMISSION
DU GOÛT

SOUS LE GÉRAGE DE LA FONDATION POUR L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION DU GOÛT

DOSSIER DE PRESSE
PARIS, 2018

WWW.LEGOUT.COM

#LeGout2018

SEMAINE DU GOÛT FONDATION POUR L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION DU GOÛT

DOSSIER DE PRESSE 2018

DU
08 AU 14
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2018

L'ÉDITO

En créant la Semaine du Goût® en 1990, nous partions avant tout de plusieurs constats : le « light », et plus généralement l'obsession de contrôler son poids par le contenu de son assiette, entraînaient des dérives alimentaires basées bien souvent sur de fausses croyances. Par ailleurs, les revenus plus fragiles n'avaient pas accès, ou pensaient ne pas avoir accès, aux produits les plus « nobles », et ces disparités se constataient dès l'enfance.

Il était alors primordial de pouvoir éduquer et transmettre les plaisirs du goût au plus grand nombre. Ainsi, depuis 28 ans, la Semaine du Goût® est un moment de partage, de convivialité et de promotion de notre patrimoine culinaire, s'adressant à tous les publics.

Parce que nous avons voulu aller plus loin dans notre engagement et notre mission de valorisation, d'éducation et de transmission du goût tout en luttant contre les exclusions en matière d'alimentation, nous avons créé en 2017, sous l'égide de FACE (Fondation Agir Contre l'Exclusion), la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût. L'objectif de la Fondation est alors d'aller plus loin en soutenant tout au long de l'année et non plus seulement lors de la Semaine du Goût®, des actions d'intérêt général à caractère innovant et pédagogique, en fédérant les publics de la terre à l'assiette. La mission que se donne par ailleurs la Fondation est d'inventer des dispositifs permettant de faire rencontrer des communautés diverses sur des sujets d'innovations sociétales.



La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût porte les Leçons de Goût dans les classes maternelles et primaires, mais aussi la « Rencontre des Chefs de demain » et « Chef sur le Campus » et enfin « Food Revolution », événement inspirational sur des enjeux sociétaux en lien avec l'alimentation.

Pour cette nouvelle saison, c'est le « bien manger ensemble » et le « local urbain », phénomène autour des nouveaux acteurs de la production, à la diffusion qui gagnent les villes, qui seront au cœur des préoccupations de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût.



LA FONDATION POUR L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION DU GOÛT, DES ACTIONS MENÉES DURANT TOUTE L'ANNÉE ET UN POINT D'ORGUE : LA SEMAINE DU GOÛT®

LA SEMAINE DU GOÛT® DU 8 AU 14 OCTOBRE DESTINÉE À TOUS LES PUBLICS

Véritable temps fort de l'ensemble des actions menées en matière d'éducation et de transmission du goût au plus grand nombre, portées par la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût, la Semaine du Goût® se tiendra du 8 au 14 octobre 2018.



Chaque année, la Semaine du Goût®, placée sous le haut patronat du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, fédère le grand public et les professionnels de la terre à l'assiette. Cette année, la Fondation d'Entreprise Michelin soutiendra l'action phare des Leçons de Goût, où près de **200 000 enfants** accueillent des professionnels dans leurs classes. Et au programme également, quelques centaines d'initiatives de restaurateurs, producteurs, fermiers, collectivités locales, associations, universités qui proposent des ateliers et animations autour du goût partout en France.

Pour cette nouvelle édition, la Semaine du Goût® rassemble l'ensemble des initiatives menées par des acteurs multiples : associations, restaurants, collectivités locales, producteurs, artisans figurent sur le programme www.legout.com et sur l'application Mapstr qui permet à chacun d'enregistrer ses adresses gourmandes préférées, de les classer via des hashtag et de les localiser sur une carte. Ainsi, Mapstr devient partenaire et répertorie les manifestations ouvertes à tous, afin que le grand public puisse connaître en quelques clics l'étendue et la variété des opérations menées.

Par ailleurs, Foodchéri, pépite de la food tech française, devient également partenaire de la Semaine du Goût® et proposera pour l'occasion du 8 au 14 octobre, 3 plats signatures exclusivement pour la Semaine du Goût® vendus à moins de 10€ du lundi au vendredi, élaborés par les chefs Michel Roth et Pierre Sang, ainsi que par la blogueuse @Clemfoodie. Grâce à la marque Seazon, ces plats seront livrés dans toute la France par Chronofresh.



Cette année, Campanile poursuit son engagement pour la Semaine du Goût®, et proposera dans l'ensemble de ses restaurants un éveil des goûts à travers la figue qui sera déclinée dans de savoureuses recettes. Auchan continue également sa mobilisation à accompagner les publics à manger malin avec l'apprentissage à consommer 5 grandes familles de produits, et proposera des animations à destination des enfants sur le sujet.

De plus en plus connectée, la Semaine du Goût® rayonnera également sur Pinterest. Véritable référence en matière d'inspiration visuelle et notamment dans le domaine de la gastronomie, avec environ 13 milliards d'idées en ligne, le compte Semaine du Goût® sur Pinterest aura pour vocation de fédérer les foodiestas à la recherche de nouvelles recettes de cuisine à réaliser avec des produits locaux et de saison. Le compte reprendra notamment les fiches recettes développées par Auchan pour « manger malin », ainsi que les recettes développées par Campanile autour de la figue. Le compte Pinterest est à retrouver ici :

<https://fr.pinterest.com/semainedugout/>

Demotivateur Food 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 Jean-François Bury, Champion du monde de traiteur 2015.



La Semaine du Goût® séduit aussi au Japon !

Il n'y a pas qu'en France que la Semaine du Goût® éduque les palais ! Depuis 2013, La Semaine du Goût® rayonne au Japon, pays emblématique de la cuisine asiatique qui compte le plus grand nombre de chefs étoilés au monde.

Cette année, ce seront quelques 800 Leçons de Goût qui se tiendront, auxquelles Guy Martin prendra part via l'animation de la Leçon de Goût inaugurale. De grands chefs s'illustreront, notamment Yukio Hattori, Kiyomi Mikuni et Hideki Takayama. En tout, 15 000 élèves bénéficieront de ces Leçons de Goût. De nombreux ateliers du goût seront par ailleurs organisés auprès de 24 écoles primaires mais aussi des universités. Enfin, un concours de Bento ainsi que de nombreuses « Tables du Goût » viendront pimenter cette semaine gastronomique



PLUS DE
500 000
UTILISATEURS



250 MILLIONS
D'UTILISATEURS

Demotivateur
Food

2,9 MILLIONS
DE LIKES SUR LA
PAGE FACEBOOK

LES LEÇONS DE GOÛT® DESTINÉES AUX ENFANTS

Les Leçons de Goût, soutenues par la Fondation d'Entreprise Michelin, 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.



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 transformés, en chips ou encore en poisson pané.



L'ensemble des classes 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 réalise bénévolement une Leçon de Goût.

Des outils pédagogiques sont mis à disposition gratuitement aux enseignants et des outils ludiques aux professionnels de la terre à l'assiette pour aider à organiser ces Leçons de Goût. Ces fiches sont validées par le CSGA (Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, unité mixte de recherche sous la tutelle de l'INRA Dijon, d'AgroSup Dijon, du CNRS et de l'Université Bourgogne Franche-Comté).

Grâce à notre Fondation pour l'Innovation et la Transmission, nous avons l'ambition d'étirer ces Leçons de Goût toute l'année pour apporter aux enfants une éducation sur le long terme.



Enseignants – kit digital : fiches thématiques par niveau primaire et maternelle adaptées et validées par l'INRA Dijon, des vidéos éducatives, diplôme.

Professionnels – kit : affiche, 30 toques, 30 livrets de recettes pour les enfants à réaliser chez eux en famille.

Et pour les classes qui n'auront pu recevoir de professionnels des métiers de bouche (chefs, boulangers, agriculteurs...), notre partenaire Demotivateur Food leur prépare une vidéo live, pour suivre une Leçon de Goût en direct. En 2017, cette vidéo a comptabilisé plus de 50 000 connexions en quelques jours.

KIT LEÇON
KIT OFFERT

30 Toques + 1 Affiche 40x60 cm + 30 Leaflets de recettes

pour offrir les enfants pendant la Leçon de Goût

à afficher en classe

à réaliser à la maison, à distribuer aux enfants à la fin de la Leçon de Goût

LA SEMAINE DU GOÛT 2018

MES RECETTES DE CHEF

QUI VA-T-IL DANS TON ASSIETTE ?

10

1. LES ALIMENTS MYSTÈRES ?

2. DES FRUITS ET LÉGUMES SANS SECRETS !

3. FRUIT OU LÉGUME ?

POUR L'ÉLÈVE

FRUIT	LÉGUME	Autre	FRUIT	LÉGUME
Jaune	Orange			
Vert	Rouge			

NOUVEAUTÉ 2018 : 2 NOUVELLES FICHES PÉDAGOGIQUES EN 2018

Cette année, deux nouvelles fiches pédagogiques viennent compléter le kit adressé aux enseignants des classes primaires inscrites aux Leçons de Goût.

Ainsi, le GNIS (l'interprofession qui représente les acteurs de la filière des semences) soutient la réalisation d'une fiche dédiée aux plants et semences. Par ailleurs une nouvelle fiche dédiée à l'équilibre alimentaire, soutenue par l'AURAR et validée par l'INRA Dijon, viendra compléter ce kit, afin de donner les bonnes bases de l'alimentation aux enfants.



Dialyse et nutrition

QUELQUES
CHIFFRES CLÉS

LES LEÇONS DE GOÛT
RÉUNISSENT CHAQUE
ANNÉE ENVIRON
7 000
CLASSES

SOIT PLUS DE
200 000
ENFANTS TOUCHÉS

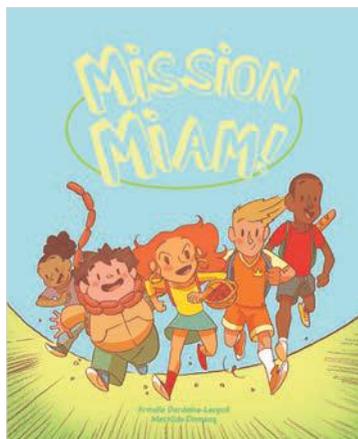


L'APPEL À PROJETS DES LEÇONS DE GOÛT®

Depuis 1990, les enseignants se mobilisent chaque année autour des Leçons Goûts. Consciente de leur forte implication, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût a lancé en mars 2018 un appel à projets auprès des enseignants des écoles maternelles et primaires, en vue de valoriser et récompenser leurs différentes initiatives pédagogiques menées toute l'année liées à l'alimentation.

En tout, ce sont près de 60 projets qui ont été déposés et analysés par un jury composé d'experts reconnus dans l'alimentation, à savoir :

- Gérard Cagna, Chef
- Sandrine Monnery-Patris, Chercheuse à l'INRA Dijon spécialisée dans l'enfance et l'alimentation
- Jean Epstein, Psychosociologue spécialisé dans la structuration des repères familiaux
- Antoinette Guhl, Adjointe à la Maire de Paris chargée de l'économie sociale et solidaire
- Un représentant du Conseil National de l'Alimentation
- Deux enseignants de maternelle et primaire
- Armelle Dardaine, Directrice Nutrition de la Fondation
- Sophie Gerstenhaber, Déléguée Générale de la Fondation



L'objectif de cet appel à projets est d'inspirer les enseignants à développer des activités autour du bien manger, de la saisonnalité des produits tout au long de l'année avec des outils performants.

Ainsi, le 13 juin dernier, le jury a récompensé 2 projets menés auprès de classes maternelles, et 3 autres auprès d'écoles primaires.

Les lauréats vont ainsi pouvoir bénéficier de Leçons de Goûts qui seront dispensées par des chefs et artisans reconnus durant la Semaine du Goût® et recevront par ailleurs 30 bandes dessinées « Mission Miam » pour les élèves.

LA GRANDE TABLÉE DU GOÛT

Premier événement qui donne le ton de la Semaine du Goût®, La Grande Tablee du Goût, organisée par la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût avec la complicité d'Ajinomoto, est l'occasion de réunir amateurs de bonnes saveurs autour d'un repas élaboré par de grands chefs. Cette année, Foodchéri participera à l'événement en faisant découvrir en avant-première les plats qui seront mis à l'honneur sur son site et application du 8 au 14 octobre dans le cadre de la Semaine du Goût®. Au menu, 3 plats signés de Michel Roth, Pierre Sang et @Clemfoodie ainsi que des gyozas préparés par Ajinomoto, qui seront servis dans un lieu encore tenu secret à Paris. 10 places seront à gagner pour venir participer à cette Grande Tablee du Goût via la mise en place d'un jeu concours en ligne sur la page Facebook de la Semaine du Goût®.

LE PRINCIPE : du 24 septembre au 1^{er} octobre, chacun pourra « tagger » la personne avec qui il souhaite participer à ce dîner. Les autres places seront vendues 15 € avec Paris Secret sur leur site www.parissecret.com.

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

 **FOODCHÉRI**

**FONDATION
POUR L'INNOVATION
ET LA TRANSMISSION
DU GOÛT**
SOUS L'EGIDE DE LA FONDATION AGIR CONTRE L'EXCLUSION



LES ANIMATIONS DU GOÛT

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2018

La Semaine du Goût®, c'est l'occasion pour tous les acteurs du goût de se mobiliser avec des ateliers et animations partout en France pour le grand public, et de valoriser les spécialités culinaires de leur région.

Producteurs, artisans, fermiers, Mairies, collectivités locales contribuent au programme en ouvrant leurs portes et en faisant découvrir leurs produits en toute convivialité aux gourmets, qu'ils soient en famille ou entre amis. Un programme co-construit qui est à retrouver sur www.legout.com et Mapstr.



Cette année encore, Auchan sera partenaire de la Semaine du Goût® et proposera un atelier d'une heure trente à destination des enfants. Durant une semaine, Auchan organisera 3 animations pédagogiques dans ses magasins.

AU PROGRAMME : un jeu de courses qui a pour but d'aider les enfants à reconnaître les 5 familles de produits suivants en magasin : le pain, la viande blanche, les légumes secs, les fruits et légumes de saison et les œufs, mais aussi un blindtest et la création de desserts sous forme de verrines. L'objectif est d'éduquer les plus jeunes à bien se nourrir en les sensibilisant à ces 5 grandes familles de produits qui constituent la base d'une alimentation saine, équilibrée et adaptée à tous les budgets.

LES TABLES DU GOÛT

Dans toute la France, à l'occasion de la Semaine du Goût®, les restaurateurs préparent des menus et recettes exclusives et abordables en vue de démocratiser le bien manger et le plaisir du partage. Baptisées « les Tables du Goût », cette opération annuelle est unique en son genre et constitue une réelle opportunité pour tous d'aller au restaurant autour de repas thématiques mettant en avant une riche variété de saveurs.

Chaque année, de nombreux restaurants deviennent « Tables du Goût » durant la Semaine du Goût®. L'ensemble des tables participantes seront à retrouver sur l'application Mapstr.



Parmi les participants, Campanile proposera dans l'ensemble de ses restaurants une mise à l'honneur d'un fruit de saison : la figue. Ils feront ainsi découvrir les 5 goûts fondamentaux : le salé, le sucré, l'acidité, l'amertume et l'unami ! Au petit-déjeuner, sur les buffets, en plat du jour et en cocktail, la figue sera déclinée sous toutes ses formes !

Campanile

LES PETITS MENUS DES GRANDS CHEFS

Les Petits Menus des Grands Chefs mettent en lumière les bonnes tables, notamment gastronomiques, qui concoctent des menus avec des produits locaux, sublimés, et à prix abordable.

Auparavant dédiée aux tables parisiennes, l'opération va cette année s'étendre dans plusieurs villes de France.

Ainsi, durant une semaine, la Semaine du Goût® mettra un coup de projecteur sur ces menus afin de promouvoir la culture culinaire unique de chaque restaurateur, en vue d'inciter le plus grand nombre à venir les découvrir.



En 2017, c'était une quarantaine de restaurants participants à Paris dont :

AG Les Halles, Mavrommatis, Restaurant Hélène Darroze, Brasserie Thoumieux, Loiseau Rive Gauche, Sylvestre, Clover, Le Cinq, Pierre Gagnaire, Alléno Paris – Pavillon Ledoye, Le Galopin, Maguey, Akrame, Maison Rostang, Chamarré Montmartre... Et bien d'autres !



L'ensemble des établissements participants seront par ailleurs répertoriés sur l'application Mapstr.

LA RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN DESTINÉE AUX LYCÉENS HÔTELIERS ET CFA

LES 10 & 11 OCTOBRE 2018

Pour cette 7^{ème} édition, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût organise à l'occasion de la Semaine du Goût® la Rencontre des Chefs de demain. Ce programme à destination des futurs chefs et professionnels de salle, soit les élèves en dernière année des CFA et lycées hôteliers (BTS – Bac pro) de Paris et région Ile de France, a pour vocation de créer des moments d'échanges sur le futur de la profession autour d'ateliers et de rencontres.

Cet évènement se tiendra les 10 & 11 octobre prochain à l'École de Paris des Métiers de la Table et réunira quelques 400 étudiants. Nous ouvrons pour la première fois cette année la Rencontre des Chefs de demain aux étudiants en boulangerie/pâtisserie, produits traiteurs.



En 2017,
140
ateliers
se sont tenus
sur 2 jours.

Cette année, le thème fort de ces journées portera sur les enjeux du digital et de l'entreprenariat dans la restauration et les métiers de bouche.

Au programme :

- Des ateliers pratiques sur la gastronomie et l'artisanat.
- Des échanges avec les « Grands Témoins » : des grands Chefs, des responsables de salle de renom viennent rencontrer les étudiants pour parler de leurs parcours et répondre à leurs questions.
- Un « Campus Innovation » animé par les start-up de la restauration.
- Un déjeuner convivial réunissant tous les acteurs présents (étudiants, professionnels invités...)

Parmi les ateliers prévus, les lycéens découvriront notamment :

- Dégustation de verres (avec Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992).
- À la découverte du Cognac. 
- Communication corporelle et prise de parole en public.
- Barista : l'expert des goûts café (avec Victor Delpierre).
- 3,2,1... Macaronez ! 
- L'univers du cocktail. 
- Le fruit dans tous ses états sucrés.
- Le goût du végétal et ses usages en cuisine. 
- Emblème du service traiteur : la pièce cocktail.
- Grands Témoins.
- Campus Innovation.



Le Comité de pilotage, composé de professionnels de renom, nous accompagne sur le contenu de ces journées :

- Michel Roth, Chef étoilé
- Guillaume Gomez, Chef de l'Elysée et MOF
- Flora Mikula, Chef
- Anto Cocagne, Chef à domicile
- Denis Courtiade, Directeur de salle du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée
- Victor Delpierre, Champion du Monde Barista Cocktail 2013
- Philippe-Faure Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992
- Michel Lugnier, Inspecteur général de l'Education Nationale
- Daniel Mercier, Chef Pâtissier et propriétaire de la Pâtisserie des Rêves **Nouveau membre 2018**
- Jean-François Bury, Chef et Champion du monde des traiteurs 2015 **Nouveau membre 2018**



AUCHAN SOUTIEN LE « MANGEZ MALIN »

Depuis 3 ans, Auchan a soutenu dans le cadre de la Fondation une réflexion tout au long de l'année sur le Bien manger avec un petit budget, en vue d'accompagner ses clients à acheter et consommer avec un bon rapport nutrition/prix. Cette volonté rejoint les engagements d'Auchan Retail France pour la santé de ses clients et de ses collaborateurs, exprimés dans son programme La Vie En Bleu. Pour concrétiser cette réflexion, un parcours de courses en magasin a été mis en place avec une méthodologie autour de 5 familles de produits : viande blanche, pain, œufs, légumes secs, fruits et légumes frais de saison

En prenant des produits de ces familles, les consommateurs font attention à leur porte-monnaie tout en se faisant plaisir pour réaliser de bons petits plats.

Cette année, Auchan a mené une réflexion sur le rôle prescripteur de l'enfant. Dans un contexte où des informations parfois paradoxales fusent de toutes parts, comment les enfants peuvent-ils devenir prescripteurs dans le choix des aliments à consommer ?

Cette réflexion a réuni différents experts, parmi eux : Laurent Aron, consultant sémiologue et professeur associé à Ferrandi, Sandrine Monney-Patris de l'INRA Dijon, Chloé Desfours, Senior Client Advisor Food & Beverages chez Kantar TNS, Julie Padol, Service Nutrition de l'Institut Pasteur Lille, Anne-Claire Pare de Bento, expertes en tendances internationales en restauration et Emmanuel Perotti, designer graphique/interface web.

Les enfants, prescripteurs du bien manger

Ce cluster mené durant l'année 2018 par les experts a mis en avant que 80 % des Français considèrent que l'alimentation peut avoir une incidence sur la santé. Ainsi, l'alimentation est de plus en plus perçue comme étant garante d'une bonne santé, notamment chez les millenials. Mais pas uniquement... En effet, Sandrine Monney-Patris de l'INRA Dijon souligne que les enfants occupent une

réelle place décisionnelle dans la mesure où « *l'on constate chez l'enfant une rationalisation de l'alimentation. Dès 8 ans, on voit un changement dans les attitudes qui vont dominer vis-à-vis de l'alimentation et il existe une vraie précocité dans l'intégration des concepts de santé qui amène parfois à des choses assez aberrantes, assez excessives. Un enfant de 6 ans qui ne veut pas goûter de sucre parce que cela fait grossir par exemple.* »

Ainsi, leurs exigences sont plus marquées et ils ont des attentes fortes en termes de mise en scène, de transparence sur l'origine des produits et leur process de fabrication.

Cependant, les études menées auprès des enfants montrent également l'importance de la notion de plaisir. De fait, la multiplication des informations nutritionnelles et santé crée une situation paradoxale où l'alimentation doit être la clef d'une bonne santé, mais elle doit par ailleurs éveiller les papilles et procurer du plaisir.

Auchan | RETAIL
FRANCE



DU 08 AU 14 OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT® 2018

MANGEZ MALIN

AVEC LES 5 FAMILLES DE PRODUITS !

Bien manger AVEC UN PETIT BUDGET

LA VIE EN BLEU

Auchan

Une situation confirmée par Julie Padol du Service Nutrition de l'Institut Pasteur Lille qui souligne les leviers possibles pour contrebalancer le poids de ces injonctions paradoxales comme : « la transmission. C'est-à-dire qu'avant on apprenait de nos parents ou de nos pairs comment préparer les repas, comment faire les courses, etc. Aujourd'hui, cela se perd et le fait de transmettre, de comprendre ce que sont les aliments, comment les préparer, c'est la manière la plus simple de pouvoir modifier ces comportements. »

Dans ce contexte, dans quelle mesure les enfants peuvent-ils être prescripteurs ? C'est en réalité en partie grâce à leur « hyper digitalisation ». En effet, comme le souligne Emmanuel Perotti : « Dans un supermarché, une famille se retrouve dans une jungle de signes, avec des informations qui viennent de toutes parts. De plus, avec Internet, d'autres informations viennent s'entrechoquer, il est donc difficile pour des parents de pouvoir se sentir à l'aise et de prendre des bonnes décisions. Les enfants deviennent alors contributeurs parce qu'ils sont hyper digitalisés et ils sont probablement plus sensibilisés par les nombreux messages. »

Auchan créé un parcours de courses dédié aux enfants

Soucieux de promouvoir le bien manger à moindre coût dans ses magasins, Auchan

repenne constamment son parcours de courses afin de faciliter l'accès aux produits sains et de saison à ses consommateurs.

Ainsi, suite aux réflexions menées dans le cadre du cluster sur l'enfant prescripteur, Auchan va mettre en place durant la Semaine du Goût®, un parcours de courses qui leur sera dédié. L'objectif sera de favoriser la circulation de l'information et l'interactivité au sein de la diade parents-enfants au moment des courses, mais aussi d'inciter à la transmission et l'implication des enfants à la maison.

Pour cela, Auchan misera sur des outils ludiques, interactifs et digitaux, dans le but de :

- donner des idées de plats savoureux et équilibrés à cuisiner,
- favoriser la transmission parents/enfants,
- donner des astuces cuisine pour simplifier le quotidien,
- fédérer les consommateurs soucieux de bien manger avec un petit budget.

Les idées de recettes astucieuses, équilibrées et malines formulées par Auchan seront à retrouver par ailleurs dans le tableau « Mangez Malin » en ligne sur Pinterest.



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
pour la Semaine du Goût®
et la Fondation

Sophie Orain & Xavière Guerlay

Tél.: 06 61 14 02 11
presse@legout.com