

SEMAINE DU GOÛT FONDATION POUR L'INNOVATION ET LA TRANSMISSION DU GOÛT DOSSIER DE PRESSE 2019

DU
07 AU 15
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2019

30^e ÉDITION

L'ÉDITO

30^{ÈME} ÉDITION, ET UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CONSOMMATEURS

Il y a près de 30 ans se tenaient les premières Leçons de Goût dans les écoles primaires de France. Le principe ? Éduquer et donner les clefs aux enfants pour comprendre le goût, le rôle de chaque sens, l'importance d'adopter dès le plus jeune âge les bons réflexes d'une alimentation variée, équilibrée et de saison.

Une génération est ainsi passée, et la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût, qui porte les actions pédagogiques de la Semaine du Goût, a pris une ampleur remarquable.

Aujourd'hui, une nouvelle génération de consommateurs est née. Les trentenaires se révèlent être les plus attachés à incarner une forme d'éthique dans leur mode de consommation, vigilants à la provenance des produits qu'ils achètent, aux conditions d'élevage, à l'environnement d'une manière générale. **En un mot, ils sont attachés au bon goût, excluant pesticides et favorisant les produits locaux et de saison, bons pour la santé et bons pour l'avenir de la planète.**

La prise de conscience est en marche, et l'accélération des nouvelles technologies avec des applications comme YUKA, Scan Up, Nutriscore mettent en lumière des éléments jusqu'à présent méconnus du grand public, l'aidant ainsi à mieux vivre sa consommation avec une dose d'éthique et de responsabilité.

Ainsi, pour cette 30^{ème} édition, nous allons plus que jamais nous attacher à mettre en lumière cette transition alimentaire, à valoriser les initiatives multiacteurs oeuvrant pour la propreté des sols, la qualité des produits et leur traçabilité, et luttant contre le gaspillage alimentaire, car telles sont les préoccupations de cette nouvelle génération de consommateurs.

Mieux connaître ce que l'on mange, comprendre les bénéfices santé d'un produit et respecter son environnement, cela passe par des grands engagements de la part des professionnels de la terre à l'assiette. Les enjeux sont cruciaux et la prise de conscience est générale. Désormais, place : aux circuits-courts, au vrac, à un meilleur étiquetage, à une plus juste rémunération des agriculteurs

Afin de comprendre davantage les nouvelles attentes de consommateurs, La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût s'est approchée de Make.org qui a mené une grande consultation sur le mieux manger en France. L'enjeu du mieux manger est de taille, en effet : 1 Français sur 5 ne peut pas faire 3 repas par jour pour des raisons financières.

Partageant ces constats, la Fondation avait déjà mené durant 3 ans des clusters ayant pour thème « *Mieux manger avec un petit budget* », pour trouver des solutions permettant à chacun l'accès à une meilleure alimentation. De ces réflexions sont nées une méthode concrétisée par parcours de course ludique déterminant 5 grandes familles de produits nécessaires au bon équilibre, astuces recettes pour acheter de saison, dans de justes quantités afin d'éviter le gaspillage ou encore des animations permettant de sensibiliser les enfants au bien manger.



Sophie Gerstenhaber

Déléguée Générale de la Fondation
Directrice de la Semaine du Goût



LA SEMAINE DU GOÛT® DU 7 AU 13 OCTOBRE

La Semaine du Goût® est l'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 30^{ème} édition avec l'aide de nos partenaires.

Mapstr dressera une carte de l'ensemble des actions qui se dérouleront.

Alinéa va monter un concours de dressage de tables dans leurs 30 magasins et feront déguster des produits d'épicerie sourcés clean label.

Enfin, pour la 3^{ème} année consécutive, **Pinterest** mettra en avant des recettes sur ses boards dédiés.

Campanile

Depuis 4 années, Campanile créé à l'occasion de la Semaine du Goût des animations sur-mesure. Pour cette édition, Campanile propose de mettre à l'honneur une région, en déclinant l'alphabet : à chaque lettre sa région

ou sa spécialité culinaire à mettre en avant durant la Semaine de Goût ! Commençons par la lettre A comme... Alsace ! Au programme cette année, des plats emblématiques de la région qui seront mis à l'honneur à chaque moment de la journée : kouglof, bretzel, confiture de myrtilles et pain d'épices au petit-déjeuner, ou encore par exemple tarte flambée, spaetzle et choucroute IGP proposés durant le déjeuner et le dîner. Par ailleurs, bières alsaciennes, crémant et vins de la région seront proposés en dégustation. Côté vins alsaciens c'est le vigneron Pascal di Stefano, des vins Wolfberger qui représentent 15 grands crus et 13 millions de bouteilles vendues par an, qui seront à l'honneur.

« Nous travaillons avec Campanile depuis de nombreuses années avec un pinot gris et un crémant. Il y a quelques temps, nous avons profité de la visite des équipes Campanile chez nous pour leur faire découvrir le vignoble alsacien, relativement méconnu, mais aussi les grandes spécialités gastronomiques de la région. Ils ont été séduits et ont décidé de mettre les richesses de notre terroir à l'honneur dans ses 300 restaurants. Nous sommes ravis de cette initiative ! »





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 sont quelques 800 Leçons de Goût qui se sont tenues, auxquelles Guy Martin a pris part via l'animation de la Leçon de Goût inaugurale. De grands chefs se sont également illustrés, notamment Yukio Hattori, Kiyomi Mikuni et Hideki Takayama. En tout, 15 000 élèves qui ont pu bénéficier de ces Leçons de Goût. De nombreux ateliers du Goût ont par ailleurs été organisés auprès de 24 écoles primaires mais aussi des universités. Enfin, un concours de Bento ainsi que de nombreuses « Tables du Goût » sont venus pimenter cette semaine gastronomique.



PLUS DE
1000 000
UTILISATEURS



250 MILLIONS
D'UTILISATEURS

Demotivateur
Food

3,2 MILLIONS
DE LIKES SUR LA
PAGE FACEBOOK



Alinéa fête son 30^{ème} anniversaire avec la Semaine du Goût®

« À l'aube de ses 30 ans, la marque Alinéa a préparé une carte et une sélection de produits qui mettent en lumière la France et en particulier la méditerranée, sa convivialité, ses produits et ses saveurs...des calissons du Roy René édition spéciale alinéa, aux mélanges de thé exclusifs de la maison Taillefer en passant par le secreto de Begonia, un plat réalisé avec des produits de la région de Salamanca (à découvrir dans nos cartes).

Participer à la Semaine du Goût était donc une évidence, et pour cette première année de collaboration, nous organisons des dégustations dans nos 30 épiceries tout au long de la semaine à la découverte de produits «clean label» sans colorants comme nos sirops et confiseries, nous mettons aussi à l'honneur l'art de la table en organisant des ateliers de dressage. »

Mélanie Pillaud, Directrice Marque et concept.

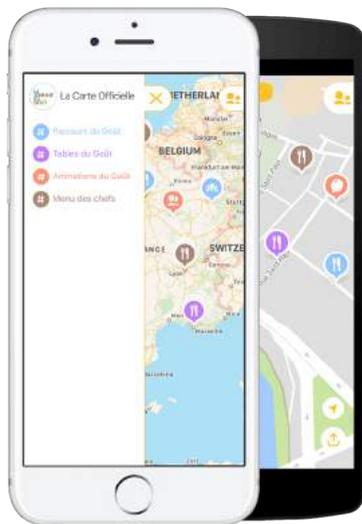


Foodchéri pépite de la food tech française, sera à nouveau partenaire de la Semaine du Goût® et proposera pour l'occasion du 7 au 13 octobre des menus signatures pour moins de 12€ des chefs Michel Roth, Julia Sedefdjian, Juan Arbelaez et l'influenceuse Raphaële Marchal de En Rangs d'Oignons.

Déjà plus d'une cinquantaine de restaurants inscrits en Table du Goût où les Chefs mettent à l'honneur un menu spécial. Notamment Le Clarence, Desi Road, Maguey Restaurant et bien d'autres encore...



Mapstr relaiera sur une carte Semaine du Goût toutes les actions inscrites sur le site www.legout.com



TRANSMISSION DU GOÛT / FOODIES CONNEXION, L'ÉVÉNEMENT DE LA 30^{ÈME} ÉDITION DE LA SEMAINE DU GOÛT



Ainsi, les 11 et 12 octobre prochains, Foodies Connexion réunira des acteurs de la terre à l'assiette ainsi que le grand public, permettant à chacun d'apprendre, de partager, d'expérimenter, d'inventer l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. Conférences, ateliers, brainstorming, viendront rythmer ces deux journées qui seront ponctuées d'une grande tablee.

- Le **vendredi** 11 octobre après-midi sera consacré aux scolaires avec des débats rien que pour eux ainsi que des ateliers d'idéations autour du gaspillage alimentaire, de leur consommation alimentaire, etc.

Le vendredi soir se déroulera à destination de la génération Y, la Grande Tablee du Goût, un dîner exclusif de 200 personnes avec un menu gastronomique signé par les chefs Michel Roth, Julia Sedefdjian, Juan Arbelaz et l'influenceuse Raphaëlle Marchal de En Rangs d'Oignons. Les invités pourront commander leurs places sur Paris Secret. Ces plats sont également disponibles pendant toute la Semaine du Goût sur Foodchéri, qui aide à la mise en opérationnelle de la Grande Tablee du Goût.

- Le **samedi** sera consacré aux familles avec un programme qui leur sera adressé d'ateliers pratiques, conférences / débats pilotées par le psychosociologue Jean Epstein spécialisé dans les repères familiaux. Des brainstormings sur nos enjeux alimentaires seront animés avec les enfants et leurs parents.

PARISSECRET



CONFÉRENCES	EN DIRECT DES REGIONS	ATELIERS & PARCOURS	BRAINSTORMING	GRANDE TABLEE DU GOÛT
-------------	-----------------------	---------------------	---------------	-----------------------



Pour s'inspirer
Conférences participatives, masterclass, de la plénière à la table ronde...



Pour découvrir
Un mapping de toutes les initiatives, échanges et connexions dans tous les territoires...



Pour apprendre et pratiquer
Autour d'expériences culinaires



Pour inventer
Impliquer les publics à trouver des solutions sur les enjeux des partenaires



Pour partager
Dans un climat festif, un dîner signature rassemblant des publics variés



LANCEMENT DURANT LA SEMAINE DU GOÛT PUIS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

30^{ÈME} ÉDITION DES LEÇONS DE GOÛT

Il y a près de 30 ans, les premières Leçons de Goût s'étaient tenues à Paris pour la 1^{ère} 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.



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. »



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'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, l'origine des aliments qu'ils connaissent davantage transformés plutôt que dans leur état naturel. **Les Leçons de Goût devraient se prolonger au-delà de la Semaine du Goût tant la demande des enseignants est forte, et massive.**

L'ensemble des 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 réalise bénévolement une Leçon de Goût.

De même les professionnels de la terre à l'assiette sont invités à s'inscrire également pour donner une Leçon de Goût sur le site www.legout.com

Des outils pédagogiques sont mis à disposition **gratuitement** aux enseignants. Les 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).



Cette année, 3 nouvelles fiches viennent compléter ce kit :

Les produits de la mer soutenue par Alaska Sea Food, les légumineuses et huiles soutenue par Terres Oléopro et enfin les variétés de pomme de terre en France, soutenue par le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre).

Des outils de communication sont envoyés aux professionnels qui se rendent dans les classes pour les offrir aux enfants.

Les Leçons de Goût réunissent chaque année environ 7000 classes, soit plus de 200 000 enfants sensibilisés.



Pour toutes les classes qui n'accueillent pas de professionnels, Démotivateur Food diffusera une *Leçon de Goût vidéo*, qui sera relayée sur www.legout.com.

Tous les enseignants sont avertis de cette diffusion.

En 2018, c'est le chef Jean-François Bury (Champion du monde des produits traiteurs) qui a animé 3 *Leçons de Goût vidéo*.

+ DE
104 000
CONNEXIONS
ONT ÉTÉ
COMPTABILISÉES
EN 3 JOURS.

L'APPEL À PROJETS DES LEÇONS DE GOÛT

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 Lauragais, 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).



Jury de l'Appel à projets des Leçons de Goût, de gauche à droite. Anto Cocagne, Caroline Mignot, Jonas Pariente, Sophie Gerstenhaber, Gérard Cagna, Jean-François Bury, Laura Annaert, Charles Kessous



Atelier Confichouettes - Lauréats en 2018



Retour sur les lauréats 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*

TRANSMISSION DU GOÛT / CHEF SUR LE CAMPUS TOUTE L'ANNÉE



Pour la deuxième année, Auchan Retail France est mécène de Chef sur le Campus, qui aide les étudiants à bien manger avec un petit budget. Les chefs animent des ateliers « *bien manger* » auprès d'étudiants directement dans les universités et grandes écoles.

Auchan | RETAIL
FRANCE

Les collaborateurs d'Auchan Retail France ouvrent l'Aftercook pour présenter les métiers innovants de la grande distribution (logistique, marketing, digital, management), en parallèle du passage des étudiants sur l'atelier show culinaire.

Chef sur le campus représente une passerelle pour l'emploi aussi.

Cette année, le format de l'événement a été repensé et testé au mois d'avril. Désormais, toute l'année à partir de septembre, 3 temps forts attendent les étudiants :

- Une leçon de cuisine pour manger sain avec un petit budget, animée par un chef.
- Un temps de rencontre avec les équipes d'Auchan Retail afin d'échanger avec les étudiants sur la bonne alimentation et les métiers, l'aftercook.
- Pour les jeunes qui le souhaitent, une immersion chez Auchan sur le thème : « *vie ma vie de manager* » (magasin, logistique ou services centraux). Une opportunité unique pour ces étudiants de se familiariser avec les métiers de l'alimentaire et de la distribution.

Le dispositif va être mis en place dans 20 écoles et Universités sur toute la France, à destination des futurs managers, ingénieurs agronomes, entre début septembre à novembre 2019.

Pour Patrick Peysson, responsable des relations écoles et université d'Auchan, cette opération est importante car « *Nous attendons des rencontres avec 1 400 jeunes en atelier, nous espérons 1 000 rencontres sur l'aftercook et 500 immersions. C'est intéressant pour nous d'être mécène de cette initiative car elle incarne les lignes fortes de notre politique de marque, à savoir l'alimentaire de confiance en tant que militant du bon, du sain et du local. C'est pour nous une opération innovante qui est une autre manière d'aborder les grandes causes alimentaires de notre époque* ».



TRANSMISSION DES SAVOIRS / RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN



Pour cette 8^{ème} édition, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût organise 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) a pour vocation de créer des moments d'échanges sur le futur de la profession autour d'ateliers et de rencontres.

En 2019,
140
ateliers
se sont tenus
sur 2 jours.

Cet évènement se tiendra les 20 et 21 novembre prochain au CFA de Lille, et réunira quelques 400 étudiants et apprentis de France et de Belgique. Nous ouvrons pour la première fois cette année la Rencontre des Chefs de demain aux étudiants en boulangerie/pâtisserie, produits traiteurs. Nous comptons cette année parmi nos partenaires les Sirops Monin, Cemoi et Alaska Sea Food.



« En Alaska, nous croyons qu'une alimentation saine et équilibrée est la clé d'une vie heureuse. C'est pourquoi nous considérons nos poissons et fruits de mer sauvages, pêchés localement, comme la base parfaite d'une bonne alimentation. Cela correspond aux principes de l'Alaska, qui consiste à mettre à la disposition des consommateurs du monde entier, des poissons et fruits de mer sauvages, naturels et durables. Les valeurs éducatives de pêche durable pratiquées en Alaska sont celles de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût. C'est la raison pour laquelle, nous sommes très heureux de pouvoir participer pour la 1^{ère} fois à la Semaine du Goût. »

Alaska Seafood



La Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût crée la première Communauté du Goût, réunissant des acteurs engagés de la fourche à la fourchette.

Une initiative sans précédent, qui a pour objectif de favoriser les échanges et le partage de leurs ambitions en matière de traçabilité ou de gaspillage, en vue d'une meilleure valorisation du travail. Quels sont les apports de la technologie et en particulier la Blockchain dans ces nouveaux usages ? Comment la mettre en œuvre ?

Pour répondre à ces enjeux, l'ensemble des membres de la communauté se réunira tout au long de l'année jusqu'en mars 2020, avec des sessions d'acculturation et d'idéation 6 fois dans l'année et partagerons de l'information via une plateforme digitale spécifique. Celle-ci permettra également de nourrir la communauté de pratiques françaises et internationales et de co-construire en groupes fermés des sessions de travail collaboratif. Le cheminement de ce temps de travail partagé fera l'objet de publications.



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.

Le comité exécutif



Benoît DÉSVEAUX
DG de HOPSCOTCH Groupe
et Président de la Fondation



Sandrine MONNERY-PATRIS
Chargée de recherche INRA



Maximilien ROUER
Directeur du Développement
Ferme France



Jean-Michel LECERF
Chef de service de nutrition
Institut Pasteur de Lille



Pascale Hébel
Directrice du pôle consommation
du CREDOC



Carol Ann HARTWICK PFLAUM
Global Senior Consumer Scientist



Laurence Drake
Déléguée Générale de FACE

©Droit réservé



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