

DOSSIER DE PRESSE

QU'EST-CE QUE LA SEMAINE DU GOÛT® ?

Depuis 1990, la Semaine du Goût® est l'événement référent de la transmission et de l'éducation au goût pour le plus grand nombre, partout en France.

Via différentes actions, elle favorise les rencontres entre les professionnels de la terre à l'assiette avec tous les publics : familles, élèves de primaire, étudiants, foodies... Ces manifestations promeuvent notamment le bien manger et la culture des patrimoines culinaires.

La Semaine du Goût® bénéficie du parrainage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Soutenu par



Liberté Égalité



A l'occasion de cette 36ème édition, la traditionnelle et attendue Semaine du Goût® va réveiller les papilles des petits et des grands partout en France du 13 au 19 octobre 2025. La thématique autour de l'agriculture sera notamment mise en lumière pour comprendre l'origine des produits que nous consommons.



www.legout.com

#semainedugout
#legout
#semainedugout2025

LA CHEFFE TABATA MEY UNE MARRAINE ENGAGÉE

La Semaine du Goût est fière d'annoncer la Cheffe étoilée Tabata Mey comme marraine de cette nouvelle édition 2025



D'origine brésilienne, formée à l'Institut Paul Bocuse puis auprès du chef étoilé Nicolas Le Bec, Tabata Mey a multiplié les expériences aux côtés des plus grands : Paul Bocuse, René Redzepi (NOMA), Alex Atala au Brésil...

Avec son mari Ludovic, le duo rayonne aujourd'hui à Lyon avec deux adresses emblématiques : Ombellule, restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin, et Brasserie Roseaux, une brasserie de tradition française.

Une Cheffe passionnée, créative et inspirante, qui incarne à merveille les valeurs de la Semaine du Goût : transmission, découverte et excellence culinaire.

©Maxime Cordier

Nous avons hâte de partager cette belle aventure gourmande à ses côtés, avec ses différentes interventions en classe notamment à Lyon avec des Leçons de Goût inédites



TRANSMETTRE À LA JEUNE GÉNÉRATION AVEC LES LEÇONS DE 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, les variétés, leurs saveurs et comment bien les consommer pour adopter une alimentation variée et équilibrée.

Un professionnel de la terre à l'assiette prend un peu de son temps bénévolement pour se rendre dans une classe de primaire (de la maternelle au CM2) pour partager avec les enfants sous forme d'atelier sur son métier, les produits qu'il travaille, leurs origines.

Les profils des professionnels sont variés : chef, agriculteur, boulanger, boucher, primeur, éleveur, apiculteur, nutritionniste, diététicien...

2 500

professionnels qui interviennent dans les classes cette année



^{*} Les cantines scolaires ou d'entreprises n'entrent pas dans le champ d'actions de la Semaine du Goût.

LES NOUVELLES FICHES PÉDAGOGIQUES SUR L'AGRICULTURE ET LES LABELS DE QUALITÉ AOP IGP

Deux nouvelles fiches pédagogiques, à destination des enseignants, ont été créées cette année : une sur l'agriculture et l'autre sur les labels de qualité AOP IGP.

Ces fiches permettent aux enseignants du CP au CM2 d'aborder l'agriculture dans son ensemble afin d'expliquer aux élèves l'origine des produits qu'ils mangent et consomment au quotidien, et leur faire prendre conscience des richesses du territoire français avec toutes ses spécialités gastronomiques.

Chaque fiche se compose en plusieurs volets :

- Des contenus pédagogiques pour permettre à l'enseignant de transmettre les connaissances importantes sur le sujet
- Des activités à faire en groupe dans la classe
- Des exercices et mini-jeux pour les élèves



A utiliser pendant la Semaine du Goût ou tout au long de l'année



La fiche thématique sur l'agriculture

La fiche thématique sur les labels de qualité AOP IGP









QUE SE PASSE-T-IL POUR LE GRAND PUBLIC ?

La Semaine du Goût porte haut de nombreuses thématiques à travers sa programmation partout en France : la saisonnalité, les produits locaux, l'anti-gaspi... La défense du bien manger est l'affaire de tous, que ce soit pour son plaisir avec la découverte de nouvelles saveurs, pour sa santé avec l'équilibre alimentaire, ou encore pour la planète en apprenant les principes de l'alimentation responsable.

Commerçants, restaurateurs, associations, collectivités organisent des Activités du Goût ouvertes à tous : dégustations, menus spéciaux, ateliers de cuisine, tables rondes, marchés, exploitations agricoles qui ouvrent leurs portes... L'occasion de partager avec les publics de leur territoire et faire découvrir leur savoir-faire.

Cette année encore, ce sont les initiatives de l'ensemble de ces acteurs qui coconstruisent le programme de la 36ème édition, du 13 au 19 octobre 2025.

Retrouvez ce programme sur notre site internet pour accéder à la carte de France qui recense toutes les Activités du Goût.





FOCUS SUR QUELQUES ACTIVITÉS DU GOÛT GRAND PUBLIC DANS LA FRANCE ENTIÈRE :

▶ Domaine national du Palais Royal, à Paris (Île de France)

Viste commentée du Palais-Royal, sur les pas de Colette, écrivaine gourmette et gourmande. Durée 1h.

► Hôpital Saint Louis, à Paris (Île de France)

Déjeuner sur le thème des aliments oléagineux pour les patients hospitalisés.

Centre de congrès Mescoat, à Landerneau (Finistère)

Projection du documentaire "On mange quoi ?", de Bertrand Delapierre (2025) - Festival AlimenTERRE. Marché de produits locaux et Dégustations gourmandes. Escape Game spécial Alimentation.

Chocolaterie La Brigaderie de Paris, à Montfort-l'Amaury (Yvelines)

Venez explorer l'art du chocolat artisanal, de la fève à la tablette. Plongez dans l'univers du bean to bar et découvrez ses secrets.

Foyer Socio Culturel, à Le Val (Var)

Projection du film "Au nom du pain" de Géraldine Giraud, suivi d'une dégustation de produits italiens (gressins, focaccia, ciabatta...) réalisés en atelier par le boulanger de l'association Pétrir & partager.

Le Pied de la Plante, à Saint Dionisy (Gard)

Visite d'une pépinière de plantes comestibles produites en bio. Dégustation gustative et olfactive de fleurs et de plantes aromatiques originales, tout en faisant le tour de la pépinière.

Les Ruchers sainte Marie, à Genos (Haute-Garonne)

Venez découvrir le monde merveilleux des abeilles aux Ruchers Sainte Marie et sur notre Musée la Cité des Abeilles. Animations: Découverte des abeilles, dégustation des différents produits de la ruche...

Domaine Larroudé, à Lucq de Béarn (Pyrénées-Atlantiques)

Découverte des secrets de l'appellation Jurançon pendant 1h30 avec le vigneron en agriculture biologique qui fera découvrir les secrets de cette appellation. La visite se terminera par une dégustation de sa gamme de vin.



Résidence EHPAD Rouanet-Iché, à Labastide-Rouairoux (Tarn)

Le Petit opéra de bouche, un spectacle musical et culinaire : un voyage en chansons dans les saveurs et les traditions culinaires des pays d'Oc.

Clinique Bethesda, à Saint-Pierre (La Réunion)

Déjeuner sur le thème "ARC EN CIEL KREOL" contenant des préparations colorées à bases d'aliments typiques de l'Île de la Réunion.

Toutes les activités sont ici : www.legout.com/programme

CARREFOUR RENOUVELLE SON ENGAGEMENT AUPRÈS DE LA SEMAINE DU GOÛT® EN 2025

Carrefour et La Semaine du Goût renouvellent leur engagement en 2025 pour célébrer le bien manger accessible à tous, dans le cadre du programme Act for Food.



Ensemble, nous portons la même ambition : promouvoir une alimentation saine, locale, savoureuse et responsable. À travers cette initiative, nous valorisons la diversité des saveurs, les savoir-faire des producteurs, les produits du terroir et les patrimoines culinaires... le tout à des prix justes et accessibles.





©Droits réservés

Cette année, Carrefour déploie un **dispositif de communication 360°** puissant, avec au cœur du dispositif un programme digital inédit en collaboration avec Marmiton.

Ateliers en magasin pour que les clients découvrent les coulisses des rayons boulangerie, boucherie, marée, fromagerie ; des reportages avec des producteurs engagés ; des recettes saines et accessibles à tester... Ensemble, nous invitons chacun à (re)découvrir le goût au quotidien et à transformer chaque repas en une expérience gourmande et éclairée.

En parallèle, l'initiative prend vie <u>en magasin</u> à travers des animations et des mises en avant qui valorisent les producteurs, les produits locaux et la richesse du patrimoine culinaire français.

Une mobilisation d'envergure pour sensibiliser petits et grands au bien manger et faire rayonner la diversité des saveurs partout en France.



Le média influent food **Marmiton** (5,6 millions d'abonnés sur Facebook, Instagram et TikTok) accompagne Carrefour et La Semaine du Goût auprès du grand public.

Plus d'informations sur www.marmiton.org

MARMITON, PARTENAIRE MEDIA

Le média influent food Marmiton

(5,6 millions d'abonnés sur Facebook, TikTok et Instagram) accompagne la Semaine du Goût® auprès des familles et des étudiants.





Retrouvez les contenus sur les réseaux sociaux de la Semaine du Goût et Marmiton



LA SEMAINE DU GOÛT® 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 et dont la population raffole de la culture française.

La Semaine du Goût au Japon se déroule d'octobre à décembre 2025 avec notamment des Leçons de Goût en classe, et des ateliers dans les universités.



©Semaine du Goût Japon

ILS SOUTIENNENT AUSSI LA SEMAINE DU GOÛT



Créée en 1988 par les Chambres d'agriculture, la marque

Bienvenue à la ferme accompagne plus de 10 000 agriculteurs partout en France. 1er réseau de référence des produits fermiers, des circuits courts et de l'agritourisme en France, elle invite le grand public à découvrir l'agriculture de proximité à travers la qualité des produits fermiers, des séjours à la ferme, des activités pédagogiques, des repas conviviaux ou encore des Marchés de Producteurs de Pays. Véritable réseau solidaire, elle valorise la richesse des terroirs et partage des valeurs d'accueil, d'authenticité, de qualité et de respect des pratiques responsables.

Les adhérents de Bienvenue à la ferme, qu'ils soient agriculteurs, producteurs, ou encore éleveurs, participent à la Semaine du Goût en intervenant dans les classes primaires pour les Leçons de Goût et en accueillant le grand public dans leurs exploitations avec les Activités du Goût.

Plus d'informations sur <u>www.bienvenue-a-la-ferme.com</u>

La Semaine du Goût et les Journées Nationales de l'Agriculture se rapprochent pour mettre en lumière l'agriculture auprès des plus jeunes notamment.

Les Journées Nationales de l'Agriculture : des rencontres afin de donner à chacun les clés pour des choix de consommation éclairés.

Le premier week-end de juin, sur l'ensemble du territoire, des exploitations, des centres de formation et de recherche ou encore des transformateurs ouvrent leurs portes pour faire découvrir les multiples facettes de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Ateliers pédagogiques, visites guidées, dégustations ou encore tables rondes rythment ces journées, offrant au public l'opportunité de mieux comprendre l'agriculture, ses produits et ses enjeux.

La 6e édition des JNAgri se tiendra les 5, 6 et 7 juin 2026 autour de la thématique du futur de l'agriculture et de l'alimentation.

Plus d'informations sur www.journeesagriculture.fr







Facebook @SemaineduGout

Instagram @SemaineduGout

TikTok @SemaineduGout

Youtube @SemaineduGout

#semainedugout #legout #semainedugout2025

Contact Presse:

presse@legout.com

Soutenu par



Liberté Égalité Fraternité

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 éauilibré. S'étant dissociée du vie CEDUS. elle est orchestrée par HOPSCOTCH Groupe et bénéficie du parrainage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Les cantines scolaires ou d'entreprises n'entrent pas dans le champ d'actions de la Semaine du Goût®.

La Semaine du Goût® est une marque déposée à l'INPI, dont l'usage est encadré.

