

DOSSIER DE PRESSE

DU 12 AU 18 OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT® 2026

A l'occasion de **cette 37ème édition**, la traditionnelle et attendue Semaine du Goût® va réveiller les papilles des petits et des grands partout en France du **12 au 18 octobre 2026**.

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.

Soutenu par

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

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



www.legout.com

#semainedugout
#legout
#semainedugout2026



©Alexandre Moulard

LE CHEF CHRISTOPHE HAY UN PARRAIN ENGAGÉ

La Semaine du Goût est fière d'annoncer le Chef doublement étoilé Christophe Hay comme parrain de cette nouvelle édition 2026

Christophe Hay, parrain de la 37e édition de la Semaine du Goût®

Chef doublement étoilé au Guide Michelin, il défend une cuisine intimement liée à son territoire, à ses ressources et aux femmes et aux hommes qui le font vivre.

Passionné par son jardin et profondément attaché au travail des producteurs, Christophe Hay possède son propre élevage de bœufs Wagyu et porte une vision de la gastronomie qui fait écho aux valeurs de la Semaine du Goût® : connaître les produits, comprendre leur origine, valoriser les savoir-faire et transmettre.

Déjà engagé aux côtés de la Semaine du Goût, notamment à travers des interventions auprès d'élèves en primaire, il partage avec conviction son savoir et sa passion avec les plus jeunes comme avec les adultes.
Un chef qui cultive le goût, de la terre à l'assiette, et qui a à cœur de le transmettre !

Pour cette nouvelle édition, Christophe Hay nous accompagne autour d'une ambition commune : découvrir, apprendre et transmettre pour faire vivre la culture du goût au plus grand nombre.





UN ENGAGEMENT À NOS CÔTÉS DEPUIS 5 ANS POUR TRANSMETTRE AUX FUTURES GÉNÉRATIONS !





©Alexandre Moulard

Nous avons hâte de partager cette belle aventure gourmande à ses côtés, avec notamment l'accueil d'une classe de primaire dans son restaurant à Blois.

Au programme de cette Leçon de Goût exceptionnelle : visite du potager pour découvrir les différentes variétés de légumes et herbes qui y poussent, puis créations pâtissières !



L'engagement de transmission du Chef Christophe Hay auprès des plus jeunes passe aussi par l'élaboration d'un menu enfant dans son restaurant. Loin des classiques menus pour enfant, le Chef éveille la curiosité des petits gourmets !





UN SUCCÈS CONFIRMÉ POUR 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.



2 500
professionnels qui interviennent dans les classes cette année

10 000
classes inscrites pour recevoir un professionnel pour une Leçon de Goût

DE LA MATERNELLE AU CM2 !

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

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

UNE LEÇON DE GOÛT EXCEPTIONNELLE



Le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) soutient le dispositif des Leçons de Goût pour cette 37ème édition de la Semaine du Goût.

SNRC Les Entreprises au service de la Restauration Collective

Pour l'occasion, une Leçon de Goût exceptionnelle est organisée le lundi 12 octobre dans une classe à Asnières-sur-Seine (Hauts-de-Seine). Un Chef accompagné d'une diététicienne animeront ce temps fort en présence de Madame Annie Genevard - Ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire.



initiatives.fr RECETTES

La Semaine du Goût s'associe à initiatives.fr pour proposer un projet pédagogique original aux enseignants avec leurs élèves : la création de leur propre livre de recettes ! Au programme : Choix des recettes, rédaction des recettes, réalisation en classe ou à la maison des plats, prise des photos... Les enseignants pourront vendre les livres aux parents d'élèves. Les bénéfices de ces ventes les aideront à financer d'autres projets pour la classe ou l'école.
Depuis plus de 30 ans au service du monde scolaire et associatif, initiatives.fr facilite le financement des projets avec des actions de ventes solidaires clés en main, sans risque et aux bénéfices garantis. Parmi ces actions, découvrez Initiatives Recettes, l'atelier création de livres de recettes qui favorise le partage des traditions culinaires au sein d'une classe et qui sensibilise les élèves à l'alimentation et au goût.



LES OUTILS PÉDAGOGIQUES S'ENRICHISSENT AVEC DE NOUVEAUX CONTENUS POUR LES ENSEIGNANTS

Deux nouvelles fiches pédagogiques, à destination des enseignants du CP au CM2, ont été conçues cette année pour aborder les enjeux de l'alimentation en s'alignant sur **le programme scolaire**.

Une fiche sur le vocabulaire

Afin de développer avec les élèves tout un lexique lié à la cuisine : vocabulaire culinaire, expressions gastronomiques et des activités à réaliser...

& une fiche sur la géographie/questionner le monde

Afin d'identifier ce qui est animal, végétal, minéral ou élaboré par des êtres vivants, et à comprendre la diversité des pratiques alimentaires dans le monde.



Chaque fiche pédagogique se décompose en plusieurs volets :

- La leçon que les élèves peuvent coller dans leur cahier après avoir étudié le contenu avec l'enseignant
- Des activités à faire en groupe dans la classe
- Une fiche élève avec des exercices

À RETROUVER SUR L'ESPACE MEMBRE DES ENSEIGNANTS

Ces deux nouvelles fiches rejoignent le corpus des fiches pédagogiques qui comprenait déjà celle sur l'équilibre alimentaire (labelisée PNNS), l'agriculture ou encore les labels de qualité AOP IGP.





DIPLÔME



AFFICHE



TUTO TOQUES



À UTILISER PENDANT LA SEMAINE DU GOÛT OU TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Dans le kit digital, les enseignants y trouvent de nombreux autres outils :

- L'affiche
- Les diplômes à remettre aux élèves
- Des fiches et vidéos recettes
- Un tuto pour que les élèves fabriquent eux-mêmes leurs toques
- Un calendrier des fruits et légumes de saison réalisé dans le cadre de notre partenariat avec le magazine Toupie...



Toupie c'est le magazine Milan des années maternelle. Avec ses histoires, ses jeux, ses héros et ses documentaires, Toupie accompagne les enfants de 3 à 6 ans dans leur découverte du monde, leurs apprentissages et le développement de leur langage. En octobre, Toupie propose un numéro spécial autour du goût. Entre atelier du goût à l'école pour Éliot et Zoé et dégustation de brocoli par Tiloulou, en passant par le jeu des pâtes et le concours en autocollants "crée ton monstre en cucurbitacées", les enfants trouveront de quoi s'amuser et... se régaler !

UN COMITÉ ENSEIGNANTS EXPERTS

Un nouveau comité d'enseignants a été constitué pour répondre au mieux aux attentes des enseignants inscrits à la Semaine du Goût. Nous avons pour objectif de continuer à enrichir notre kit pédagogique grâce à ce comité avec des outils adaptés et clés en main autour de l'alimentation, de l'équilibre alimentaire, l'anti-gaspi...







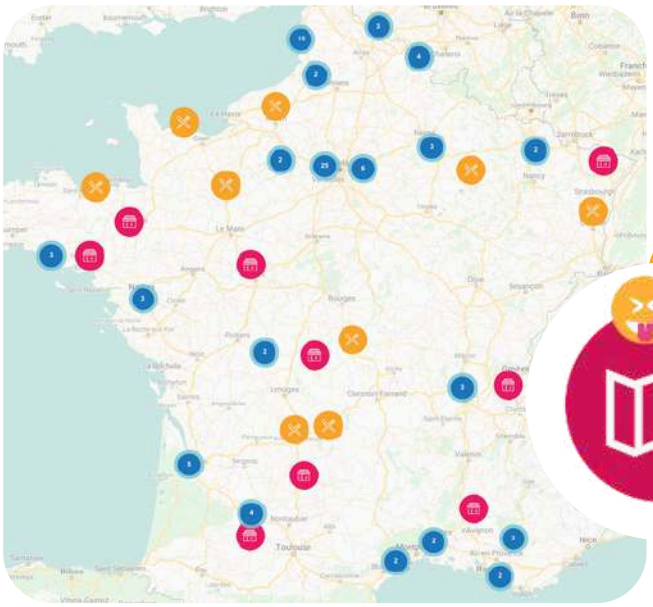
QUE SE PASSE-T-IL POUR LE GRAND PUBLIC ?

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 co-construisent le programme de la 37ème édition, du 12 au 18 octobre 2026.

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



A retrouver sur notre site :
www.legout.com/programme

600
ACTIVITÉS DU GOÛT POUR TOUS



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

🚩 **Les terroirs de cacao du Brésil, à Paris (Ile de France)**
Comment le cacao devient-il du chocolat ? Découverte de la transformation du cacao en chocolat et des divers terroirs de cacao du Brésil.

🚩**Découverte de la truffe de Bourgogne, à Le Dévoluy (Hautes-Alpes)**
Venez découvrir la truffe de bourgogne (Tuber uncinatum). Au programme : démonstration de cavage au chien, dégustation de beurre truffé, conférence sur les truffes et la trufficulture.

🚩**Marché alimentaire du Vieux Port, à Marseille (Bouches-du-Rhône)**
Plusieurs fois médaillés au Concours Général Agricole, Charlotte et Romain de la miellerie Seembiose, apiculteurs professionnels passionnés, vous initieront à la dégustation du miel.

🚩**A Table ! à Royan (Charente Maritime)**
Du 12 au 18 octobre, les restaurants de Royan Atlantique se mettent à table pour la Semaine du Goût ! Découvrez des offres spécialement créées pour l?occasion, autour de produits locaux et de saison.

🚩 **La ferme des Vergers, à Plerneuf (Côtes-d'Armor)**
Marché de producteurs avec dégustations de produits (miel, huiles, moutardes, pâtés, saucisson, champignons, poulet, pain, épices, etc.), repas avec cochon à la broche, trois ateliers de cuisine.

🚩 **Exploitation fermière, à Billancelles (Eure-et-Loir)**
Découvrir la boutique à la ferme, et les produits fermiers en vente directe issus de notre ferme : œufs plein air de notre poulailler mobile, animaux de notre élevage en plein air dans le pré.

🚩 **Musée du Vin et du Négoce, à Bordeaux (Gironde)**
Le Musée du Vin et du Négoce de Bordeaux vous invite à une expérience oeno-gastronomique unique avec Patrick Hérault, Chef Parfumeur, autour d'accords mets-vins d'exception.

🚩 **Soirée dégustation de poivre, à Casteljaloux (Lot-et-Garonne)**
Pendant cette soirée, on ne va parler de poivre qui pique, mais de poivre qui raconte une histoire : un sol, un climat, un usage.

🚩 **Centre social La Busette à Lille (Nord)**
Atelier parent/enfant autour du goût (réservé aux familles du quartier Lille centre) : découverte des fruits de saison - smoothie- milk-shake -jus de fruit.

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





PARTOUT
EN FRANCE

🚩 **Une édition chocolatée à Bayonne (Pyrénées-Atlantiques)**
Bayonne vivra La Semaine du Goût au rythme de l'un de ses patrimoines gourmands les plus emblématiques : le chocolat. Portée conjointement par la Ville de Bayonne et l'Académie du Chocolat de Bayonne, cette édition chocolatée mettra à l'honneur la transmission des savoir-faire, l'éducation au goût et les rencontres entre artisans autour d'un programme destiné aux petits comme aux grands. Tout au long de la semaine, les chocolatiers de l'Académie iront à la rencontre du public. À la Médiathèque de Bayonne, des rendez-vous en petit comité permettront de découvrir le métier de chocolatier, ses gestes, ses matières premières, son savoir-faire et les multiples facettes du chocolat. En parallèle, les écoles de Bayonne seront pleinement associées à l'événement grâce à des modules pédagogiques adaptés aux différents niveaux scolaires, accompagnés de chocolats de dégustation, afin d'initier les enfants à l'origine du cacao, à sa transformation et à l'apprentissage du goût.
Le point d'orgue de la semaine aura lieu le samedi 17 octobre, de 10h à 18h, sur la place de la Liberté. Pour l'occasion, les chocolatiers s'associeront à d'autres artisans afin d'imaginer et de faire découvrir au public des accords de saveurs originaux autour du chocolat. Ces binômes présenteront leur travail en direct et proposeront des dégustations permettant d'explorer des associations parfois inattendues. Retrouvez prochainement toutes les informations pratiques, le programme détaillé et les réservations sur www.chocolatdebayonne.fr.

🚩 **Une mobilisation d'envergure à Fréjus (Var)**
Des Leçons de Goût dans les 23 écoles de la ville, des ateliers culinaires pour la classe SEGPA du collège, le repas de remerciement des chefs dans le lycée Albert Camus de Fréjus, ou encore la participation de 4 Chefs Meilleurs Ouvriers de France dans la préparation de menus. Le tout étant piloté par l'association Goût et Culture en Provence.

🚩 **Maison Bocuse s'engage sur la Semaine du Goût à Lyon (Rhône)**
Maison Bocuse et la Semaine du Goût partagent une valeur commune qui leur est chère : la transmission ! A cette occasion, Maison Bocuse réalise à nos côtés un jeu concours sur les réseaux sociaux pour faire gagner un repas à 4 convives, dans un de leurs restaurants. Maison Bocuse accueillera également une classe de primaire dans leurs cuisines lors d'un atelier exclusif où les élèves découvriront les secrets d'un burger maison digne d'un grand Chef !

Bocuse

Toutes les Activités du Goût sont ici :
www.legout.com/programme



Toutes les Activités du Goût sont ici :
www.legout.com/programme

🚩**La Maison du terroir beaujolais, à Beaujeu (Rhône)**
10h-18h : marché gourmand et dégustations 10h-12h : photomaton illustré (portraits dessinés à main levée) avec Marlène Verglas. 15h15 et 16h30 : atelier pâtisserie avec Gérald de Gare aux Gourmands.

🚩**Traiteur Réceptions de Lyon, à Sathonay-Camp (Rhône)**
Chaque jour un produit sélectionné par nos chefs et une recette réalisée en démonstration dans notre laboratoire de production - dégustation en fin de démo réservation obligatoire - maxi 6 pers/jour.

🚩**Marché, à Septfonds (Tarn-et-Garonne)**
Sensibilisation au gaspillage alimentaire par des ateliers cuisine sur le thème du tri des déchets et comment les éviter. Plein de recettes anti-gaspi vous seront proposées.

🚩 **Esplanade de l'Office de Tourisme, à Saint-Raphaël (Var)**
L'Office de Tourisme de Saint-Raphaël vous propose de venir déguster gratuitement des produits d'artisans locaux à base de mimosa, citron, myrte et fleur d'oranger.

🚩 **Biscuiterie de l'Abbaye, à Lonlay l'Abbaye (Orne)**
Plongez dans notre univers gourmand et assistez à la fabrication de nos sablés ! Les visites guidées sont effectuées du lundi au vendredi uniquement sur réservation.

Phare sur les poissons de Norvège avec Seafood From Norway !
Partenaire de cette édition 2026, Seafood From Norway va faire découvrir au public Français leurs poissons emblématiques à travers un déploiement de différentes actions avec notamment des vidéos Marmiton, une masterclass exclusive avec le Chef Florian Barbarot, un jeu concours sur les réseaux sociaux...

CARREFOUR, UNE NOUVELLE ÉDITION AUX CÔTÉS DE LA SEMAINE DU GOÛT® EN 2026

Carrefour France et La Semaine du Goût® renouvellent leur engagement pour faire du bien manger une découverte accessible à tous, dans le cadre du programme Act for Food.

Une ambition partagée : faire découvrir une alimentation saine, locale, savoureuse et responsable, tout en valorisant celles et ceux qui la font vivre au quotidien. Producteurs, artisans, produits du terroir, savoir-faire et patrimoines culinaires… À travers ce partenariat, nous mettons à l'honneur la richesse et la diversité du goût, avec l'envie de rendre le bien manger accessible au plus grand nombre.

Cette année, en magasin comme sur les réseaux sociaux, plusieurs initiatives permettront de partir à la découverte des produits et de celles et ceux qui les mettent en valeur : des programmes digitaux en collaboration avec Marmiton, Au Féminin, le Media Food, des dégustations et des ateliers en magasin pour que les clients découvrent les coulisses des rayons Carrefour (boulangerie, fruits et légumes, boucherie, marée, fromagerie).

Une mobilisation commune pour éveiller la curiosité, transmettre le goût et donner à chacun les clés pour mieux connaître ce qu'il mange, tout en célébrant la richesse du patrimoine culinaire français.



©Droits réservés

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.

L'ILE DE LA RÉUNION SE MOBILISE POUR LA SEMAINE DU GOÛT



Lundi 12 Octobre – Grand Lancement Officiel, Campus du métier de l'artisanat, Sainte-Clotilde

- Coupé du ruban en présence de la CMA, la DAAF, Mairie de Saint-Leu, le CRITT, les Petits Débrouillards.
- Dégustation d'un burger végétarien exclusif à base de lentilles de Cilaos, réalisé et servi par les élèves du Lycée Leconte de Lisle. Résultat d'un travail pédagogique avec des lycéens sur deux ans - de la graine à l'assiette.
- Activités du Goût Grand Public (Enfants & Adultes) : Animations pratiques menées par les filières Pâtisserie et Traiteur du Campus pour sublimer les produits péi en alliant plaisir gourmand, bienfaits pour la santé et soutien à l'agriculture réunionnaise.
- Concours du flan (en partenariat avec la Fédération réunionnaise des artisans Boulangers-Pâtissiers) : Mise en valeur de l'excellence et du savoir-faire local.

Mardi 13 Octobre – Nutrition, Santé & Écologie de l'Alimentation, Saint-Leu

- Animations Éco-responsable "De la terre à l'assiette" (avec Les Petits Débrouillards)
- Borne manger-bouger : calculer les kilocalories en fonction du sport fait dans la journée ;
- Jeu Kissa i lé : le jeu du "qui est-ce ?" revisité sur l'alimentation, les fruits lontan et l'agriculture ;
- Boutique CO2 : la mise en avant de l'empreinte carbone des aliments en fonction du pays d'où il provient (impact transport, type de fabrication et emballage)
- Plateau alim : comprendre comment et quoi consommer de manière locale à la Réunion
- Jeu ludique sur les blés anciens : explication et leurs bienfaits.
- Focus Senior & Nutrition (avec la Ville de Saint-Leu dans le cadre de la Semaine Bleue & le CRITT Réunion)
  - Atelier d'exception : "De la poire de terre au sirop gourmand".
  - Démonstration : Extraction en direct de sirop de Yacon (poire de terre péi) à la centrifugeuse. Explication de ses bienfaits (riche en prébiotiques et minéraux, pauvre en sucre) dans la prévention du diabète chez les seniors.
  - Dégustation : Créations sucrées au sirop de Yacon (crêpes, gâteaux, sirops péi vanille/cannelle).
- Focus "Blés Anciens & Nutrition" (par Ocopain et Les Petits Débrouillards) : Animation, recettes guidées, dégustation et pédagogie autour des vertus nutritionnelles des blés anciens au quotidien.

Mercredi 14 Octobre - Une expérience immersive et engagée au plus près du terroir péi autour de la fraise locale

- Découverte de l'exploitation : Visite guidée au cœur de la Plantation Amouremy et rencontre avec Sébastien Cadet Vi-Tong pour comprendre tous les secrets de la culture de nos fraises péi et légumes de saison.
- Show Culinaire en direct : la Cheffe Zoé réalisera une recette de dessert créative et gourmande, sublimant les fraises fraîchement cueillies sur place.
- Dégustation & Échange : Une pause sucrée et écoresponsable qui régalera les papilles des petits comme des grands !

Jeudi 15 Octobre – Au Campus du métier de l'artisanat, Sainte-Clotilde

- Concours de la Galette (en partenariat avec la Fédération des Boulangers de La Réunion) : mise en valeur de l'excellence, de la transmission et du savoir-faire des artisans boulangers locaux.

Tout au Long de la Semaine (Du 12 au 18 Octobre)

- Immersions Gourmandes dans le restaurant L'Univert : un menu éphémère 100 % produits péi (de l'entrée au dessert). Un itinéraire éco-responsable mettant à l'honneur les agriculteurs partenaires du restaurant et sensibilisant les convives à l'alimentation de proximité.
- Mobilisation de l'enseigne Ocopain : Action quotidienne dans l'ensemble des établissements pour promouvoir le "mieux manger", de la terre à l'assiette, à travers des créations salées et sucrées aux blés anciens.
- Réseau Local d'Artisans & Chefs : Mobilisation continue des commerçants et restaurateurs de toute l'île (atelier de la fromagerie Au Bon Fromage…)

NOS PARTENAIRES MEDIAS



marmiton

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.

20minutes

20 Minutes est un média d'information gratuit, indépendant et non partisan qui rassemble chaque mois plus de 100 millions de visiteurs. Au-delà de son traitement de l'actualité, 20 Minutes fédère des communautés engagées autour de plusieurs verticales éditoriales : sport, planète, lifestyle, tech, conso .... permettant d'aborder les sujets du quotidien avec expertise et proximité.

TouPie

Toupie c'est le magazine Milan des années maternelle. Avec ses histoires, ses jeux, ses héros et ses documentaires, Toupie accompagne les enfants de 3 à 6 ans dans leur découverte du monde, leurs apprentissages et le développement de leur langage.

LA SEMAINE DU GOÛT® AU JAPON

©Semaine du Goût 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 2026 avec notamment des Leçons de Goût en classe, et des ateliers dans les universités.

ILS SOUTIENNENT AUSSI LA SEMAINE DU GOÛT



©CDQ/Clandoeil.fr

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.

Pour la Semaine du Goût 2026, les **agriculteurs et producteurs adhérents de Bienvenue à la ferme ouvrent leurs portes et partagent leur passion avec petits et grands** : visites de fermes, ateliers participatifs, dégustations, cueillettes… mais aussi interventions dans les classes pour éveiller la curiosité des plus jeunes et leur faire découvrir ce qui se cache derrière les aliments qu'ils retrouvent dans leur assiette.

Plus d'informations sur www.bienvenue-a-la-ferme.com

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 s'est déroulée les 5, 6 et 7 juin 2026 autour de la thématique du futur de l'agriculture et de l'alimentation dans nos assiettes.

Plus d'informations sur www.journeesagriculture.fr

DU 12 AU 18 OCTOBRE

LA SEMAINE DU GOÛT® 2026

PLUS D'INFOS SUR WWW.LEGOUT.COM

Facebook @SemaineduGout

Instagram @SemaineduGout

TikTok @SemaineduGout

Youtube @SemaineduGout

Linkedin @Association pour la Transmission du Goût

#semainedugout #legout #semainedugout2026

Contact Presse :
presse@legout.com

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. Orchestrée par l'Association pour la Transmission du Goût et HOPSCOTCH Groupe, elle bénéficie du parrainage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire 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.

Soutenu par

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité