

A la découverte du goût et des produits ardéchois

Catalogue de prestations

n°5



Imprimer sur format réduit, c'est le début de la transition !

Partageons le goût de l'Ardèche pour

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » a été créé en 2009 par les Chambres consulaires du département et sur l'impulsion du Conseil départemental de l'Ardèche.

C'est l'émanation de l'association de gestion de la marque collective Goûtez l'Ardèche® lancée en 1994. Cette structure totalise plus de **20 ans d'expérience** en gestion de projets collectifs au service de la filière alimentaire ardéchoise.

Ardèche le goût :

- REPRÉSENTE plus de **190 adhérents et un réseau de 800 entreprises ardéchoises** : agriculteurs, artisans, PME, restaurants, traiteurs, grossistes, commerces,
- BÉNÉFICIE du soutien technique des **3 Chambres consulaires et de 60 partenaires**,
- GÈRE la marque collective **Goûtez l'Ardèche®** qui regroupe 440 produits rigoureusement sélectionnés, 95 cahiers des charges et réalise plus de 5 millions d'euros de chiffre d'affaires,
- PROMEUT le tourisme gourmand en Ardèche via la démarche **Les Etapes savoureuses d'Ardèche®** qui rassemble aujourd'hui 110 activités agréées sur des engagements qualité valorisées sur un site Internet dédié et par une signalétique spécifique,
- ANIME le **car Foud'Ardèche**, support de découverte itinérant, visant à faire découvrir la filière alimentaire de manière ludique et pédagogique (42 000 scolaires et visiteurs sur 3 ans),
- ORGANISE des opérations collectives de commercialisation ou en lien avec la restauration pour la valorisation des produits locaux,
- A COORDONNÉ la gestion d'un pôle d'excellence rurale ayant permis aux entreprises de dégager **plus de 1 500 000 € de chiffre d'affaires en 3 ans et de créer 14 emplois**,
- DIFFUSE l'annuaire **www.ardeche.agroalimentaire.fr** et des **guides pratiques** mettant en réseau tous les intervenants de l'alimentaire ardéchois et stimulent les approvisionnements en circuit court,
- ÉDITE le guide « **Miam Miam** » à 30 000 ex, des sites Internet, newsletters et parutions presse assurant la promotion de nos savoir-faire et de nos territoires.

Le Centre du développement agroalimentaire « Ardèche le goût » travaille depuis plusieurs années avec les Communautés de communes, les offices de tourisme et les municipalités afin de mettre en place des actions contribuant au **maintien et à la création d'emplois** agricoles, agroalimentaires et agrotouristiques, **confortant l'économie du territoire** en favorisant l'utilisation de **produits locaux** ou encore permettant de promouvoir le territoire et développer la **dimension pédagogique dans l'alimentation**.

Rencontrons-nous et construisons ensemble des actions durables & savoureuses !



transmettre l'envie d'une alimentation de qualité

						Produits concernés	
p. 5	J'ÉVEILLE MES SENS						
	Le goût et les 5 sens	★ ●					
	• Les saveurs élémentaires	★ ●					jus de fruits
	• Des saveurs pleines de nuances	★ ●					crème de châtaigne
	• Au pays des odeurs et des arômes	★ ●					
	• Devine-moi sans me toucher	●					Picodon, châtaigne, vin/jus
	• L'exploration par les sons	★ ●					
• En toutes saisons	●						
p. 6	JE DÉCOUVRE LES PRODUITS ARDÉCHOIS						
	Les produits ardéchois au fil de l'histoire	★ ●					fruits & légumes
	Les eaux minérales	★ ●					eaux ardéchoises
	Plantes sauvages comestibles (en début d'été uniquement)	★ ●					plantes sauvages
	La châtaigne	★ ●					châtaigne
	Châtaigne et chocolat	★ ●					châtaigne, chocolat
	Châtaigne et légumes anciens	★ ●					châtaigne, cucurbitacées
	Les vins	★ ●					vins
Mène l'enquête dans ton assiette (exclusivement à la Maison du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche)	★ ●					eau, myrtille, châtaigne, ...	
Les produits du Massif central	★ ●					fromage, salaison, pomme de terre	
p. 8	J'EXPÉRIMENTE LES METIERS ET L'ALIMENTATION DURABLE						
	Le car Foud'Ardèche	●					
p. 9	JE DÉVELOPPE MON RAISONNEMENT SCIENTIFIQUE						
	Outils et savoir-faire	●					
	La physiologie du goût et l'analyse sensorielle	★ ●					
	Les réactions physiques et bio-chimiques en alimentation	●					
	La perception de la saveur sucrée	★ ●					
p. 10	J'AGIS POUR L'ENVIRONNEMENT						
	La mise en évidence de la présence des sucres complexes	●					
	Miel & biodiversité	★ ●					miels
p. 11	POUR ALLER PLUS LOIN						
	La chasse au gaspillage alimentaire	●					miels, pomme
	La biodiversité à travers le goût	★ ●					
	Partage d'expérience de gestion d'une marque collective	●					
	Connaître les produits ardéchois et développer l'approvisionnement local	★ ●					

- ★ Dégustation incluse
- Atelier
- Séance d'information
- Animation (comprenant plusieurs ateliers)
- ★ Alimentation & santé
- Cycle 1
- Cycle 2
- Cycle 3
- Collège
- Lycée
- Etudes supérieures
- Adulte
- Public familial
- Professionnel

Nos prestations

NOTRE OFFRE

- Organisation d'ateliers et/ou d'animations assurés par un animateur d'Ardèche le goût
- Sont inclus : la préparation, les conseils, la fourniture des matières premières, la mise à disposition du matériel, le temps d'animation et l'évaluation
- Sur demande, accompagnement personnalisé dans l'élaboration de projets spécifiques et adaptation des ateliers et des animations à des publics spécifiques (personnes dépendantes, EHPAD, handicaps, ...)

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Développer la curiosité et encourager la verbalisation des perceptions permettant de communiquer et donc d'échanger
- Développer l'esprit d'analyse et l'esprit critique permettant de faire des choix éclairés
- Prendre conscience de l'importance de tous les sens pour la découverte du goût et exercer la mémoire sensorielle
- S'approprier le patrimoine gastronomique ardéchois grâce à une meilleure connaissance de ses produits alimentaires, ses savoir-faire, son environnement
- Comprendre l'origine des aliments en lien avec l'agriculture et la saisonnalité
- Découvrir des outils, des métiers pour faire des choix d'orientation

LES MODALITES

Public : tout type de public (se référer aux détails dans le sommaire).

Animation sur 1/2 journée (soit 3h) ou 1 journée (soit 6h), incluant 1h d'installation.

Pour la qualité de l'animation, nous limitons les groupes à 15 personnes. Au delà, nous dédoublons l'animation et effectuons une rotation en sous-groupes sur le temps imparti.

Délais : merci de nous contacter minimum 1 mois avant la date d'intervention souhaitée.

Pour le bon déroulement de l'animation, les accompagnateurs et/ou enseignants doivent être présents.

VOTRE CONTACT :

Sandra Teyssier

04 75 20 28 08

steysier@ardechelegout.fr

LES TARIFS*

- | | |
|--|----------|
| • Prestation forfaitaire d'une heure
<i>Atelier sur le goût, comprenant l'intervention d'une personne et le matériel nécessaire</i> | 100 € HT |
| • Prestation forfaitaire d'une demi-journée, soit 3h
<i>Stand d'animation sur le goût, comprenant l'intervention d'une personne et le matériel nécessaire</i> | 213 € HT |
| • Prestation forfaitaire à la journée, soit 6h
<i>Stand d'animation sur le goût, comprenant l'intervention d'une personne et le matériel nécessaire</i> | 320 € HT |
| • Prestation forfaitaire/formation à la demi-journée, soit 3h | 279 € HT |
| • Prestation forfaitaire/formation à la journée, soit 6h | 418 € HT |
| • Prestation personnalisée à la journée, soit 6h
<i>Comprenant l'intervention d'une personne, le temps de préparation et le matériel nécessaire</i> | 500 € HT |

* temps et frais de déplacement non inclus



J'éveille mes sens



LE GOÛT ET LES 5 SENS

Animation comprenant 4 ateliers au choix parmi la liste des ateliers «j'éveille mes sens» présentés ci-dessous. Le temps d'animation est de 45 minutes minimum par groupe.

LES YEUX FERMÉS

Reconnaissez par le toucher des aliments, grâce à leurs formes et leurs textures et découvrez les différences entre châtaigne et marron.

LES SAVEURS ÉLÉMENTAIRES

Goûtez des aliments et devinez leur saveur : sucré, salé, acide, amer... ? Cet éveil sensoriel invite le participant à partager ses sensations, à les mettre en mots et à y associer les organes des sens.

EN TOUTES SAISONS

Observez, cherchez, découvrez et mémorisez l'importance des saisons dans la production agroalimentaire et dans l'élaboration des produits ardéchois.

DES SAVEURS PLEINES DE NUANCES

Dégustez différents jus de fruits, comparez-les... et classifiez-les selon la perception de l'intensité de la saveur.

AU PAYS DES ODEURS & DES ARÔMES

Sentez divers flacons aromatisés et fiez vous à votre instinct ! Reconnaissez-vous l'odeur d'un fruit, d'un aliment parmi plusieurs propositions ? Pour les plus habiles, une odeur mystère est à découvrir.

DEVINE-MOI SANS ME TOUCHER

Observez et devinez la texture de certains aliments ... sans les toucher ! Utilisez la vue pour vous guider dans vos perceptions et apprenez à acquérir un vocabulaire précis et spécifique.

L'EXPLORATION PAR LES SONS

Ecoutez et tentez de reconnaître les bruits liés à la fabrication de produits ardéchois emblématiques... un atelier qui met les oreilles à contribution !

Je découvre les produits ardéchois



LES PRODUITS ARDÉCHOIS AU FIL DE L'HISTOIRE

Découvrez ou redécouvrez l'histoire alimentaire au travers des goûts et des saveurs des produits ardéchois (le sucré, le salé, l'acide et l'amer). Voyagez dans le temps avec l'alimentation des premiers Hommes, l'Antiquité, le Moyen âge, la Renaissance, les Temps modernes...



LES EAUX MINÉRALES

Dégustez et comparez les eaux minérales ardéchoises selon leurs caractéristiques organoleptiques (odeur, saveur, texture et arôme)... une dégustation surprenante et originale !



PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Observez et identifiez des plantes sauvages de cueillette à l'aide de fiches descriptives. Puis dégustez des produits élaborés à base de plantes sauvages... et devinez !



LA CHÂTAIGNE

Connaissez-vous le vocabulaire spécifique lié à la castanéculture? Quelles sont les différences entre châtaigne et marron ?... Apprenez les caractéristiques de la châtaigne ainsi que ses différentes variétés et utilisations.



Je découvre les produits ardéchois



CHÂTAIGNE ET CHOCOLAT

Découvrez les processus de transformation du cacao en chocolat ainsi que celui de la châtaigne en farine, en pâte ou encore en brisure... puis dégustez et devinez les arômes.



CHÂTAIGNE ET LÉGUMES ANCIENS

Connaissez-vous les légumes anciens présents en Ardèche ? Découvrez les processus de transformation, dégustez des produits finis et devinez quel légume a été utilisé.



DU RAISIN AU VIN

Apprenez le processus de fabrication du vin et appréciez ses différents cépages, appellations et terroirs. Initiez-vous à la dégustation et à l'utilisation du vocabulaire œnologique.



MÈNE L'ENQUÊTE DANS TON ASSIETTE

(exclusivement à la Maison du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche à Jaujac)



Partez à la rencontre des produits du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche à travers une sensibilisation à l'agriculture durable et à l'environnement. Pour cela, vous allez enquêter sur les produits du marché, identifier et distinguer la saisonnalité des produits et découvrir leurs processus de fabrication.



LES PRODUITS DU MASSIF CENTRAL

Associer un produit à une zone de production... c'est comprendre l'influence des reliefs, des climats sur les productions agricoles et agroalimentaires.



J'expérimente les métiers et l'alimentation durable



LE CAR FOUD'ARDÈCHE

Outil ludique et innovant, il sillonne les routes ardéchoises pour valoriser les produits locaux, la filière et ses métiers. Support de découverte itinérant, il va dans les écoles, les entreprises et sur les manifestations.

Ce projet permet aux visiteurs d'être transportés au cœur des productions ardéchoises à travers un parcours ludique, pédagogique et riche en émotions.

3 ateliers à parcourir en autonomie :

- La place de marché, pour réaliser la chasse aux 7 merveilles de l'Ardèche : découverte des produits de qualité autour des 5 sens
- L'atelier des métiers, pour voyager sur la route des savoir-faire en Ardèche : valorisation des métiers avec un jeu interactif par le biais d'étapes, d'épreuves et de km à réaliser
- Le voyage virtuel, pour découvrir l'Ardèche au gré des saisons & des productions grâce à un film.

Nouveauté 2019 : un nouvel atelier pour apprendre à limiter le gaspillage alimentaire. Sensibilisez-vous à cette grande thématique, dès la réalisation des courses, en passant par le rangement des denrées alimentaires à la maison, en élaborant des recettes et en réutilisant « les restes ».

Déjà plus de 40 000 visiteurs et vous ?



OUTILS ET SAVOIR-FAIRE

Observez, reconnaissez et identifiez des outils du quotidien en lien avec les métiers de l'agroalimentaire ardéchois.

Je développe mon raisonnement scientifique



LA PHYSIOLOGIE DU GOÛT ET L'ANALYSE SENSORIELLE

Apprenez comment fonctionne le sens du goût, localisez les zones de perception des saveurs (sucré, salé, acide et amer) sur la langue.



LES RÉACTIONS PHYSIQUES ET BIO-CHIMIQUES EN ALIMENTATION

Identifiez les réactions physiques, bio-chimiques ou chimiques qui interviennent dans le processus de fabrication des produits alimentaires et l'influence de la cuisson sur les aliments.



LA PERCEPTION DE LA SAVEUR SUCRÉE

Dégustez et classez les produits présents par ordre croissant de teneur en sucre... puis vérifiez vos réponses à travers un réfractomètre.



LA MISE EN ÉVIDENCE DE LA PRÉSENCE DES SUCRES COMPLEXES

Identifiez l'amidon dans les produits sélectionnés par le biais d'une expérience scientifique... et analysez la composition d'un petit déjeuner équilibré.



J'agis pour l'environnement



MIEL & BIODIVERSITÉ

Connaissez-vous la fiche d'identité de l'abeille et le processus de fabrication du miel ? Découvrez-les et apprenez à mieux connaître la situation actuelle pour comprendre la filière apicole.



LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Deux épreuves pour comprendre que chaque geste compte, pour gaspiller le moins possible, réutiliser et ainsi, mieux consommer.



LA BIODIVERSITÉ À TRAVERS LE GOÛT

Partez à la rencontre du monde des végétaux, des animaux et de la flore microscopique à travers la vue, le toucher, l'odorat et l'ouïe.



Pour aller plus loin



PARTAGE D'EXPÉRIENCE DE GESTION D'UNE MARQUE COLLECTIVE

Ardèche le goût propose aux institutionnels, professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire de compléter leurs connaissances sur la marque collective Goûtez l'Ardèche et sur les actions du Centre du développement agroalimentaire ardéchois.



CONNAÎTRE LES PRODUITS ARDÉCHOIS ET DÉVELOPPER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Ardèche le goût partage avec les professionnels du tourisme, de la restauration et de l'hébergement des informations pour mieux connaître le territoire ardéchois afin d'en devenir des ambassadeurs. Cette formation permet de découvrir ou redécouvrir la diversité des productions, d'apprendre à reconnaître les signes d'identification de la qualité et de l'origine présents en Ardèche ainsi que les marques territoriales. Elle permet également d'acquérir des clés et des outils pour s'approvisionner localement, valoriser les produits ardéchois et découvrir les lieux de visite et événements gourmands du territoire.



Pour toutes informations

04 75 20 28 08

contact@ardechelegout.fr

www.ardechelegout.fr

PHOTOS © Ardeche le goût • Séverine Baur • CICA-Rissoan • Laurent Dalverny • Fabrice Demurger • Fleur de papier • Valcom • Domaine ND de Cousignac • Serge Faguier • Philippe Fournier • Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage dans le Massif Central avec le fonds européen de développement régional

