

# A la découverte du goût et des produits ardéchois

Catalogue de prestations



# Partageons les goûts de l'Ardèche pour

Le Centre du développement de l'Ardèche - 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 **30 ans d'expérience** en gestion de projets collectifs au service de la filière alimentaire ardéchoise.

## Ardèche le goût :

- **REPRÉSENTE** plus de **200 adhérents et un réseau de 1000 entreprises** : agriculteurs, artisans, PME, restaurants, traiteurs, grossistes, commerces ardéchois,
- **BÉNÉFICIE** du soutien technique des **3 Chambres consulaires et de 60 partenaires**,
- **GÈRE** la marque collective **Goûtez l'Ardèche®** qui regroupe plus de 750 produits rigoureusement sélectionnés, 97 cahiers des charges,
- **PROMEUT** le tourisme gourmand en Ardèche via la démarche **Les Etapes savoureuses d'Ardèche®** qui rassemble aujourd'hui 200 activités agréées sur des engagements qualité valorisées sur un site Internet dédié et par une signalétique spécifique,
- **ORGANISE** des opérations collectives de commercialisation ou en lien avec la restauration pour la valorisation des produits locaux,
- **DIFFUSE** l'annuaire professionnel sur **pro.ardechelegout.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 20 000 ex. qui recense plus de 500 adresses pour inciter à consommer localement, des sites Internet,
- **GÉNÈRE** plus de 100 parutions presse/an, diffuse des informations/newsletters assurant la promotion de nos savoir-faire et de nos territoires,
- **ORGANISE** le **salon professionnel Foud'Ardèche** tous les deux ans. L'édition 2025 a permis à 550 professionnels de se rencontrer.
- **A ORGANISÉ** le **Mix Foud'Ardèche**, événement collaboratif & innovant ayant mobilisé **plus de 180 personnes**, sur le thème de **l'alimentation de demain en Ardèche**,
- **A ANIMÉ** 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),
- **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**.

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



# transmettre l'envie d'une alimentation de qualité

p. 5

J'ÉVEILLE MES SENS		Produits concernés						
Le goût et les 5 sens	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
• Les yeux fermés	●	■	■	■	■	■	■	■
• Les saveurs élémentaires	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
• Des saveurs pleines de nuances	★ ★ ●	■	■	■	■	■	■	■
• Au pays des odeurs et des arômes	★ ★ ●	■	■	■	■	■	■	■
• Devine-moi sans me toucher	●	■	■	■	■	■	■	■
• L'exploration par les sons	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
• En toutes saisons	●	■	■	■	■	■	■	■

p. 6

JE DÉCOUVRE LES PRODUITS ARDÉCHOIS		Produits concernés						
La place de marché	●	■	■	■	■	■	■	■
Les produits ardéchois au fil de l'histoire	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Les eaux minérales	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Plantes sauvages comestibles (en début d'été uniquement)	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
La châtaigne	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Châtaigne et chocolat	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Châtaigne et légumes anciens	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Du raisin au vin	(★) ●	■	■	■	■	■	■	■
Mène l'enquête dans ton assiette (exclusivement à la Maison du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche)	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Les produits du Massif central	★ ●	■	■	■	■	■	■	■

p. 8

J'EXPÉRIMENTE LES METIERS ET L'ALIMENTATION DURABLE		Produits concernés						
Outils et savoir-faire	●	■	■	■	■	■	■	■
Le voyage virtuel	●	■	■	■	■	■	■	■
La chasse au gaspillage alimentaire	●	■	■	■	■	■	■	■
Miel & biodiversité	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
La biodiversité à travers le goût	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Prends-en de la graine	★ ●	■	■	■	■	■	■	■

p. 9

JE DÉVELOPPE MON RAISONNEMENT SCIENTIFIQUE		Produits concernés						
La physiologie du goût et l'analyse sensorielle	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
Les réactions physiques et bio-chimiques en alimentation	●	■	■	■	■	■	■	■
La perception de la saveur sucrée	★ ●	■	■	■	■	■	■	■
La mise en évidence de la présence des sucres complexes	●	■	■	■	■	■	■	■

p. 10

POUR ALLER PLUS LOIN		Produits concernés						
Partage d'expérience de gestion d'une marque collective	●	■	■	■	■	■	■	■
Connaître les produits ardéchois et développer l'approvisionnement local	★ ●	■	■	■	■	■	■	■

- ★ Dégustation incluse
- Atelier
- Crèche / cycle 1
- Collège
- Adulte
- ★ Alimentation & santé
- Séance d'information
- Cycle 2
- Lycée
- Public familial
- Animation (comprenant plusieurs ateliers)
- Cycle 3
- Etudes supérieures
- Professionnel
- Projection d'un film
-   
Centres de loisirs

# 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 (projets/thématiques pédagogiques) et adaptation des contenus au public cible (crèches, 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 au sommaire détaillé p.3).

Animation sur 1/2 journée (3h) ou 1 journée (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 66 97 50

steysier@ardechelegout.fr

## LES TARIFS\*

- |  |          |
|--|----------|
| • Prestation forfaitaire d'une heure                 | 135 € HT |
| • Prestation forfaitaire d'une demi-journée, soit 3h | 288 € HT |
| • Prestation forfaitaire à la journée, soit 6h       | 675 € HT |

*Comprenant l'intervention d'une personne et le matériel nécessaire.*

- |   |          |
|---|----------|
| • Prestation forfaitaire/formation à la demi-journée, soit 3h | 377 € HT |
| • Prestation forfaitaire/formation à la journée, soit 6h      | 565 € HT |
| • Prestation personnalisée à la journée, soit 6h              | 905 € HT |

*Comprenant l'intervention d'une personne, le temps de préparation et le matériel nécessaire*

\* 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.



## 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 ! Reconnaitrez-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 !



## EN TOUTES SAISONS

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

# 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. 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.



## 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.



# Je découvre les produits ardéchois



## CHÂTAIGNE ET LÉGUMES ANCIENS

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



## DU RAISIN AU VIN

Apprenez les étapes 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 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, enquêtez sur les produits du marché, identifiez et distinguez la saisonnalité des produits et découvrez 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.

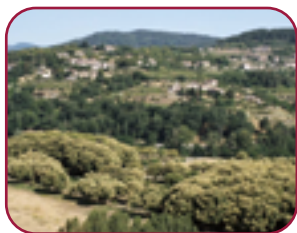


# J'expérimente les métiers et l'alimentation durable



## OUTILS ET SAVOIR-FAIRE

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



## LE VOYAGE VIRTUEL

Voyagez au gré des saisons, découvrez les richesses alimentaires du territoire ardéchois et survolez les paysages ardéchois, grâce à un film. Immersion garantie !



## LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Apprenez à consommer plus responsable et en équipe. Dès la réalisation des courses, en passant par le rangement des denrées alimentaires « comme à la maison », en élaborant des recettes et en réutilisant « les restes », sensibilisez-vous au gaspillage !



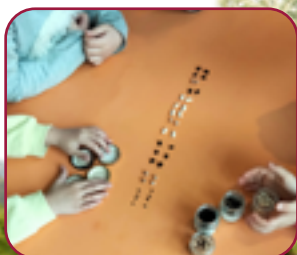
## MIEL & BIODIVERSITÉ

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 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.



## PRENDS EN DE LA GRAINE

Découvrez une famille d'aliments mal connus : les légumineuses. Retraced la vie de ces plantes, du champ jusqu'à l'assiette. Ces graines poussent en Ardèche et sont pleines de vertus !

# 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.



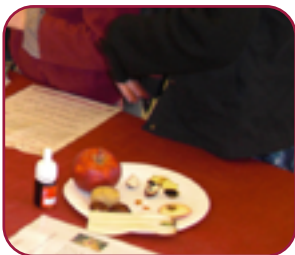
## LES RÉACTIONS PHYSIQUES ET BIO-CHIMIQUES EN ALIMENTATION

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.

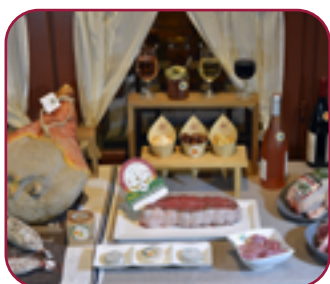


# Pour aller plus loin



## 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 de l'Ardèche.



## 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.



# Notes



## Pour toutes informations

04 75 66 97 50

[contact@ardechelegout.fr](mailto:contact@ardechelegout.fr)

[www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr)

PHOTOS © Ardèche le goût - Agence Basalte • Séverine Baur • CICA-Rissoan • Fabrice Demurger • Simon Descamp • Domaine ND de Cousignac • Philippe Fournier • Valcom • Photos non contractuelles. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.

