



« Rendez-vous » Éducation au Goût et Patrimoine

Comment aborder la dimension du patrimoine et des cultures alimentaires en éducation au goût ?

Encore un peu de patience, le webinaire va bientôt commencer !

LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT



- ✓ Dynamique initiée en 2011 en ex-LR / Classes du Goût en ex-MP
- ✓ 2017 : Développement de la dynamique au niveau de la région Occitanie
- ✓ Co-animation DRAAF Occitanie et GRAINE Occitanie



DRAAF Occitanie : Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt

- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Programme National de l'Alimentation (PNA)



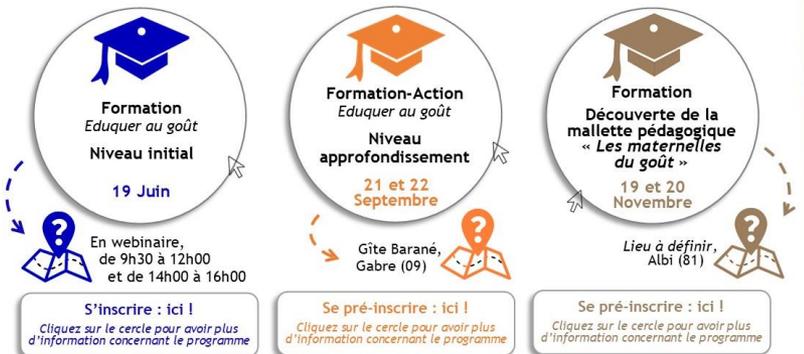
GRAINE Occitanie : Réseau Régional des Acteurs de l'Education à l'Environnement et du Développement Durable (EEDD) en Occitanie

- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Réseau Eduquer en Santé-Environnement (R²ESE)

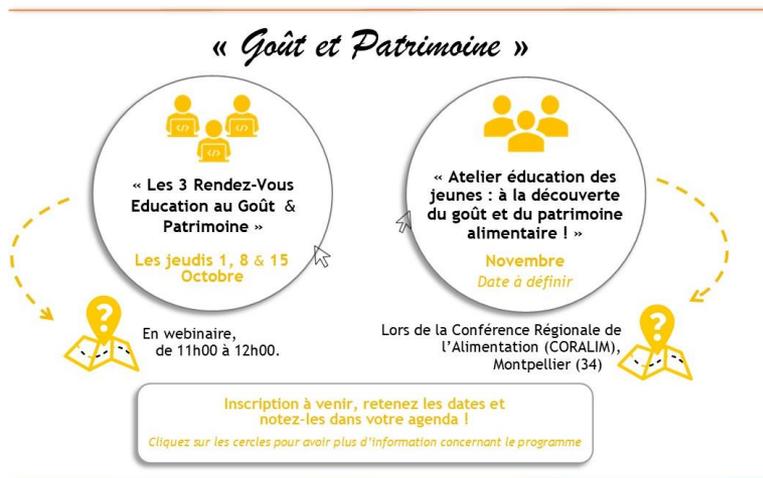


LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT

DYNAMIQUE DE FORMATION



DYNAMIQUE DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES



- ✓ **Finalité** : Développer l'éducation au goût à destination des publics en Région Occitanie
- ✓ **Enjeu** : Mettre en synergie les acteurs de l'éducation au goût pour favoriser l'émergence d'une pédagogie partagée.
- ✓ **Objectif général** : Mettre en place les conditions propices au développement quantitatif et qualitatif d'actions d'éducation au goût en région Occitanie.



« Goût et Patrimoine »

En webinaires !



« 3 Rendez-Vous
Education au Goût &
Patrimoine »

Les jeudis 1^{er}, 8 & 15
Octobre

De 11h00 à 12h00.

- Jeudi 1er octobre : *Présentation du projet éducatif « Goûter le Monde Autour de Moi » (G2M)*
- Jeudi 8 octobre : *Valoriser le lien alimentation et territoire : Comment « déguster son territoire » ?*
- Jeudi 15 octobre : *L'approvisionnement bio et local en restauration collective : quels liens avec l'éducation au goût ?*

OBJECTIFS DES WEBINAIRES

- ✓ *Valoriser les projets conduits en région sur les liens entre éducation au goût et patrimoine*
- ✓ *Développer ou renforcer les connaissances des acteurs sur la thématique de l'éducation au goût et du patrimoine (enjeux, outils, publics, méthodes)*



« Webinaire éducation
des jeunes : à la
découverte du goût et du
patrimoine

26 Novembre

De 10h00 à 11h30.



RÉSEAU RÉGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT

BIENVENUE !



Emmanuel SANQUER

Chargé de mission alimentation
DRAAF Occitanie



Capucine BONDUEL

Coordinatrice de projets en réseau /
Éducation Santé-Environnement
GRAINE Occitanie



Gaëlle VALENTIN

Responsable de pôle
GRAINE Occitanie



Ayéle ADJANO

Coordinatrice de projets en réseau
GRAINE Occitanie



Notre soutien technique !

Interaction réduite...



MAIS

- ✓ Posez vos questions via l'interface Q./R.
- ✓ Mettez des 👍 pour signaler votre accord avec des questions déjà posées
- ✓ Commentez les questions si vous le souhaitez
- ✓ Questions traitées à la fin du webinaire



WEBINAIRE « DÉCOUVERTE DE PROJET »



Valoriser le lien alimentation et territoire : comment « déguster son territoire » ?

-
Grand public

Claire DURAND, Responsable de l'agence culturelle, Directrice adjointe – Le Passe Muraille

Françoise VIALA, Coordinatrice de projets et animation – Pic'Assiette



LE PASSE MURAILLE



Claire DURAND

Responsable de l'agence culturelle,
Directrice adjointe – Le Passe Muraille



LE PASSE MURAILLE

Valoriser le patrimoine pour valoriser les hommes



Œuvrer pour valoriser le patrimoine gastronomique

- Le patrimoine gastronomique au service de tourisme durable
- Médiation des patrimoines
- Jardins partagés biologiques et alimentation
- Chantier d'insertion restauration collective
- Création d'une entreprise de restauration bio et locale



DÉGUSTER SON TERRITOIRE

La question du patrimoine

Patrimoine alimentaire, culinaire, gastronomique, de quoi parle-t-on ?



DÉGUSTER SON TERRITOIRE

Le patrimoine alimentaire



DÉGUSTER SON TERRITOIRE

Le patrimoine culinaire



DÉGUSTER SON TERRITOIRE

Le patrimoine gastronomique



LE PASSE MURAILLE

DÉGUSTER SON TERRITOIRE



PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Le produit/le terroir/le
paysage



Le materiel



PATRIMOINE CULINAIRE

La recette/l'histoire



Le mémoriel



PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Les pratiques sociales



L'immateriel



LE PASSE MURAILLE

DEGUSTER SON TERRITOIRE

Comment transmettre au grand public ?

Trois étapes de découverte / Trois exemples



LE PASSE MURAILLE

DEGUSTER SON TERRITOIRE

Comment transmettre au grand public ?

Le grand public qui n'est pas en situation de découverte, à **capter**





DEGUSTER SON TERRITOIRE

Comment transmettre au grand public ?

Le grand public en volonté de découverte, et **orienter**

PATRIMOINE • AGRICULTURE • PAYSAGE

5

ITINÉRAIRES AGRI-CULTURELS EN OCCITANIE

Une sélection
de parcours touristiques

LOT

L'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD

Le Syndicat professionnel de la noix du Périgord a obtenu récemment, en novembre 2018, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour son huile de noix. La noix et son huile sont des aliments emblématiques du Sud-Ouest et de la cuisine en Périgord. Les noix et huiles distillent dans le paysage montagnard, jusqu'aux années 1950, l'importance de l'activité économique liée à son fruit à coque. Transmis de génération en génération, les gestes des mouliniers font partie de la culture locale. Les mouliniers exploitent des noix de variétés traditionnelles (Marbot, Come, Grandjean et Flamant) et, par leur savoir-faire et la maîtrise des méthodes de fabrication, notamment de la température de chauffe, confèrent à leur huile un équilibre aromatique. L'huile extraite à froid présente des notes végétales et des arômes de noix fraîche, tandis que l'huile extraite à chaud offre des notes aromatiques fruitées de noix et de pain grillé. Sa robe présente quant à elle des reflets dorés ou ambres. Les deux techniques définissent un effet de goût, la saveur et le couleur de la noix de noix mûres. Cette production de qualité reste confidentielle puisqu'une quinzaine de mouliniers sont aujourd'hui en activité, avec un potentiel de 50 000 litres d'huile en AOC dans le Lot mais aussi l'Aveyron, la Charente, la Dordogne, le Doubs et la Lot-et-Garonne. Les premières huiles du Périgord AOC pourront être dégustées à partir de l'automne 2019. Le prochain objectif ? Obtenir la reconnaissance européenne avec l'Appellation d'Origine Protégée.

www.lotperigord.com

Le noix en fête Tignes
Dimanche 27 octobre 2018, nous fêtons la noix et son huile à Tignes ! À l'occasion de la 21^{ème} édition de cet événement, rencontre les producteurs de Noix du Périgord et participe à une démonstration de fabrication d'huile de noix. 12 autres animations vous attendent tout au long de la journée.

05 65 33 22 00 - www.lotperigord.com



© Olivier Pignatelli - Agence de communication

SITES À VISITER



Le moulin à huile de noix Marc

Cet ancien moulin de chaux du XVIII^{ème} siècle devenu un moulin à huile est animé par la famille Castagné, exploitant agricole. Au-dessus du moulin, Marie-Claude Castagné vous propose des menus simples et généreux à base de produits de la ferme, viande, agneau, huile de noix et légumes frais. À déguster sans modération.

05 65 37 80 00 - moulin-marc.com

Le musée du biscuit Solaire-Gley-Yves

Connaissez-vous l'histoire du biscuit ? À travers différents objets répartis au fil des ans, Patrick Duffour et sa fille Aurélie retracent les débuts de la biscuiterie. Ils partagent aussi leur passion dans leur atelier de fabrication de biscuits artisanaux. À la biscuiterie Duffour, tout est fait à la main !

05 65 41 31 31 - biscuiterie-laheuff.fr

Le musée du mécanisme agricole et équestre de Salbris

Découvrez un village d'outils agricoles restaurés par un passionné, Benoît Jouliet et son équipe. Le musée redonne vie à de nombreux objets et machines témoins des traditions et de la vie quotidienne en Quercy. Le guide partage avec vous ses connaissances sur l'évolution du mécanisme du monde rural.

05 65 41 58 18
www.agriculture-salbris.com

LOZÈRE

LE BLEU DES CAUSSES

Connaissez-vous ce « petit bleu qui monte » ? Avec sa pâte perlée et sa texture fondante, le Bleu des Causses a conquis les papilles des amateurs de fromages. Longtemps inconnus, il a su se distinguer avec l'obtention de l'AOC en 1980 (Appellation d'Origine Contrôlée) puis de l'ACP en 1986 (Appellation d'Origine Protégée). N'alliez pas le confondre avec le Roquefort, produit à partir du lait de brebis : le Bleu des Causses est exclusivement élaboré à partir de lait de vache entier. L'art de production du lait et de fabrication du fromage recouvre notamment la région des Causses, d'est en ouest le triangle formé par l'Aveyron, la partie Ouest de la Lozère et le Sud du Lot. La qualité du produit est assurée grâce aux 100 producteurs qui fournissent le lait servant à confectionner les fromages, et aux trois affineurs qui développent le Bleu des Causses dans des caves d'affinage naturelles. Ici, on sort près de 400 tonnes qui sont produites chaque année, dans des conditions de température, d'humidité et de ventilation idéales à l'épanouissement du Penicillium Roqueforti, un champignon microscopique à l'origine des « veines bleues » caractéristiques du Bleu des Causses. Après un affinage en cave naturelle puis une maturation (les total sur 70 jours minimum), le fromage dévoile



© Olivier Pignatelli

sa consistance croquante et sa puissance aromatique qui se marient si bien avec les vins moelleux et les vins doux naturels. Quelques idées de dégustation : facile à associer avec vos recettes salées, le Bleu des Causses s'accorde également à merveille avec le pain, ou se déguste tout simplement sur une tartine de pain de campagne au ricin.

bleu-des-causses.com

Les caves de Peyrlande Brieux-en-Tour / Aveyron

Venez déguster le Bleu des Causses affiné dans les caves naturelles de Peyrlande, fondées en 1858 sur les abords du village de Tignes. Des produits d'information et une vidéo explicative vous présentent le mode de fabrication et d'affinage ancestral du fromage. Le magasin de vente vous permet de repartir avec quelques achats !

05 65 62 61 62

SITES À VISITER



Le Musée archéologique de Bonnac

Bonnac est pendant les 3 premiers siècles de notre ère un centre très important de production de poteries. Le village est alors spécialisé dans la vie quotidienne en Quercy. Le guide découvre à une fine pellicule lustrée et absorbante. Vous retrouverez dans le musée local en matière les traces découvertes lors des fouilles archéologiques.

04 66 32 82 10 - bonnac-centre.fr

Le ferme des Cévennes

Ferme Solo-Bordas
Avec son caractère fort et reconstruit les nombreux animaux qui occupent à chèvre, brebis, porcs, vaches, moutons, cochons, lapins, poules... À voir aussi : la fromagerie, le caveau d'affinage et l'accueil retracent le savoir-faire paysan du XIX^{ème} siècle (surtout anciens, vaches fard).

04 66 45 10 90 - fermedescevennes.com

Le Meunier des arts et des paysages

Le Meunier des arts et des paysages Le Buisson, Seine-Et-Oise
Au Domaine des Bocquets, petit hameau de pierre dédié à l'origine à l'élevage, vous découvrez des paysages grandioses et une vue plongeante sur les gorges du Tarn. C'est dans ce lieu magique que vous pourrez voir des explications d'un contemporain, des spectacles et du cinéma en plein air de juin à fin octobre.

06 91 25 91 70 - lebois.com



LE PASSE MURAILLE

DEGUSTER SON TERRITOIRE

Comment transmettre au grand public ?

Le grand public déjà sensibilisé, à **surprendre**





LE PASSE MURAILLE

DEGUSTER SON TERRITOIRE

En guise de conclusion

Le sixième sens, le sens culturel



ASSOCIATION PIC'ASSIETTE



Françoise VIALA

Coordinatrice de projets et animation
Association Pic'Assiette



ASSOCIATION D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION EN LIEN AVEC LA SANTÉ, L'ENVIRONNEMENT ET LE TERRITOIRE

2 axes d'action :

- Éduquer et sensibiliser à une alimentation citoyenne et durable
- Accompagner et développer les circuits alimentaires de proximité

Association :

- Membre du réseau relais d'éducation au goût depuis 2013
- Membre du Réseau EEDD- Coopere 34 / TUP et CPIE 30

Constat :

Sur un territoire donné,

- il y a des connaissances culturelles, historiques, un héritage partagé,
- il y a des produits agricoles, bruts et transformés,
- il y a des savoirs et savoirs faire.

Comment les partager, porter à la connaissance ?

BALADE GOÛTER : LE POTAGER DES GARRIGUES



APPROCHE ETHNOBOTANISTE



APPROCHE SENSORIELLE



DÉGUSTATION ACCOMPAGNÉE

RENCONTRE PAPILLES ET SAVEURS CHEZ LES PRODUCTEURS



UNE DÉCOUVERTE D'UN SAVOIR



UNE PAUSE MUSICALE



UN APÉRO 100 % LOCAL

Et des portraits de producteurs rassembler dans un livret.

RENCONTRE PAILLES ET SAVEURS CHEZ LES PRODUCTEURS

- L'APÉRO 100% LOCAL -

VOUS CROYEZ ÊTRE UN PRO DE L'APÉRO, ÊTES-VOUS EN BIEN SUR?

POURQUOI?

La semaine ou le weekend, entre amis ou en famille, quand sonne l'heure de l'apéro, vous êtes sans doute un pro, mais pourquoi ne pas changer un peu vos habitudes en passant un bon moment tout en dégustant des produits de qualités, locaux, de saison, issus de producteurs passionnés, et qui participent en plus à l'économie du territoire?

AVEC L'APÉRO DU PIC C'EST POSSIBLE..

L'APÉRO DU PIC, QU'EST-CE QUE C'EST?

C'est l'occasion de soutenir une alimentation durable dans une ambiance conviviale. C'est un moment 100% local, pour créer, le temps d'une rencontre, du lien entre producteurs et consommateurs sur un territoire. L'apéro du Pic c'est une forme de soutien direct aux petits producteurs, qui valorise leurs produits et leurs savoirs-faire, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

ÊTES-VOUS PRÊTS À DÉCOUVRIR CES PRODUITS ET CES PRODUCTEURS?



PORTRAIT PRODUCTEURS

Camille Tourkevitch et Nicolas Delmas sont deux jeunes chevrers-fromagers nichés dans la Vallée de la Buèges. C'est dans ce cadre magnifique que ces passionnés, élèvent 55 chèvres de race Alpines et fabriquent sur place leur fromage de chèvre pélardon. Très accueillants, ils se feront un plaisir de répondre à vos questions sur la chèvrerie, leur métier et leurs chèvres. Vous pouvez vous y rendre les matins de 10h à midi en vente directe.

OÙ NOUS TROUVER ?

Retrouvez Camille et Nicolas Chemin de Vareilles 34190 Saint-André-de-Buèges. Aussi sur le marché des Arceaux le mardi et le dimanche, et de Saint-Martin de Londres le dimanche. Contactez les au 06 30 44 34 62 .

LES BONNES IDÉES DES PRODUCTEURS

A l'apéro, ou pour finir un repas, le pélardon c'est un produit simple, bon, que l'on peut déguster tout simplement sur du pain.

Quand il est très sec, presque piquant, ajoutez des copeaux de pélardon dans votre salade d'été pour la rehausser. Vous pouvez également l'utiliser dans une sauce carbonara pour encore plus de gourmandise. Insérez des copeaux dans la crème fraîche après avoir coupé le feu.



MERCI !



Claire DURAND

Responsable de l'agence culturelle,
Directrice adjointe – Le Passe Muraille

clairedurand@lepassemuraille.org



Françoise VIALA

Coordinatrice de projets et animation –
Association Pic'Assiette

contact@picassiette.org