

Compte-rendu Assemblée Générale du 16 septembre 2016

Ordre du jour :

- Présentation de l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine et du Bureau
- Programme prévisionnel des activités pour l'année 2016/2017
- Questions diverses

Participants : ARRIUDARRE Catherine, AUBARD Audrey, BAIXAS Jean-François, BENOIST Mathilde, BRUN Patrick, CAMBAR Pierre, CASENAVE Jean-Baptiste, CEBERIO André, CHAUSSÉ Franck, DESGROPPES Sylvain, DESVERGNE Marcel, DUPUY Huguette, GABORIT Danielle, GOMEZ Laurent, GROLIÈRE Clémence, HUVIER Daniel, HILDEBERT Virginie, KERN Marine, KOCIEMBA Valérie, LAURISSERGUES Fabien, LE BLANC Serge, LE CHEVALLIER Laurent, LE MENS Paul, LONDEIX Michel, MAZAGOT Pierre, MENNIER Éric, MOYA Tomas, PÉROCHE Isabelle, PILLAC Bernard, PINA Méléna, RAYNAUD Jean-Pierre, RIBET Alain, RUNEL-BELLIARD Jean-François, SCANDROL Philippe, SOUQUET François, VIDAL Pierre.

Excusés : COCULA Anne-Marie, CONSTANT Catherine, COURCELLE-CHASSIN Nicolas, ELLIES Marie-Pierre, GENDREAU Béatrice, HARRIBEY Jean-Luc, JÉNOT Frantz, LAVIALLE Olivier, LIARDON Marie-Hélène, LLAMBRICH Gilles, MOULINIER Maxime, TOUEILLE Julien, PALCZEWSKI Anne.

Laurent Le Chevallier a introduit la séance afin de présenter l'ordre du jour de la réunion et d'expliquer l'objet de l'Institut du Goût.

Au cours de la séance, il a été décidé de renommer l'Institut Régional du Goût par « Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine », le nom de la nouvelle région Aquitaine, Limousin, Poitou-Charentes ayant été choisi par les élus en juin dernier et validé par le conseil d'état le 14/09.

Une présentation des axes de travail a été exposée à l'ensemble de la salle :

1 – Observatoire (axe présenté par Isabelle Péroche)

Isabelle Péroche a rappelé l'objectif de cet observatoire :

- capitaliser sur l'existant développé par de nombreuses structures,
- investir de nouveaux terrains de jeu non encore explorés ensemble,
- construire un maillage d'acteurs,
- apporter un soutien dans un sujet relativement vaste

Besoins et enjeux de cet axe :

- **Fédérer, animer et valoriser les initiatives autour du goût et les mettre en réseau** afin de permettre l'échange de pratiques et d'expériences ainsi que le partage d'outils méthodologiques.
Objectif : accompagner les projets qui concernent le goût sur le territoire de la Nouvelle-Aquitaine
- **Mettre en avant des ouvrages, articles ou études qui concernent le goût**, les recettes et coutumes locales, les savoir-faire traditionnels...
Objectif : valoriser la Grande Région à travers une « *carte du goût* » sur laquelle seront mis à l'honneur des produits, des producteurs, des savoir-faire de production afin de faire émerger les richesses des territoires.
- **Étudier...**
 - **Les goûts identitaires** des produits des terroirs de la Nouvelle-Aquitaine et leur histoire
 - **Caractériser les familles de goûts** des produits régionaux et en faire un inventaire ; banque de données de caractérisation sensorielle des produits de la région
 - **Réaliser une cartographie** des goûts et arômes du territoire régional (lien aux sens)
- **Développer...**
 - **des outils pédagogiques et professionnels** pour appréhender le goût et communiquer (ex : création et l'utilisation de la roue des arômes - s'inspirer des vigneron et œnologues)
 - **la rédaction de fiches descriptives** des produits agroalimentaires de la région (au-delà des vins, alcools)
(ex : développement d'outils par l'intermédiaire de concours régionaux de produits)
 - **le développement de partenariats** avec des restaurateurs et des MOF, ambassadeurs des goûts des terroirs et identités locales de la région
- **Fédérer et animer ...** les acteurs investissant la question du goût dans la région
Mise en réseau et partage d'initiatives de différents acteurs (producteurs - filières, transformateurs, métiers de bouche, étudiants, agents de développement et chercheurs, agents touristiques, etc.)
Ce travail permettra aussi de définir les attentes des structures de l'Institut du Goût.
- **Organiser la ressource bibliographique ...** sur le goût et en particulier sur le goût dans les territoires de Nouvelle-Aquitaine
- **Communiquer ...**
 - différents publics (professionnels, grands publics, scolaires, touristes, etc.)
 - Site internet

À construire (*co-construction en réseau et notamment en partenariat IGNA - Nouvelle Agence pour la Qualité et Promotion Nouvelle-Aquitaine*)

- Proposition d'une commission de travail
- Observatoire – Nouvelle Agence pour la Qualité et la Promotion Nouvelle-Aquitaine (NAQP)
- Des référents, des personnes ressources, des volontaires ?
- Mettre en réseau et animer des temps de travail des acteurs concernés par le goût en NA

2- Formation (axe présenté par Paul Le Mens et Virginie Hildelbert)

Le goût est une des dimensions de l'alimentation. En effet derrière le goût c'est tout une histoire, un passé, des savoir-faire que nos anciens nous ont légué. Le goût fait partie de la qualité alimentaire et s'inscrit dans une chaîne, qui va de la terre à l'assiette. Il est souvent une introduction au fait de mieux manger, et l'apprentissage à l'art de déguster, ouvre la porte des sens, du plaisir, du partage, de la convivialité et du mieux-être. Encore faut-il avoir l'occasion de rencontrer, déguster et mieux connaître les aliments.

Les études ont montré un intérêt plus aigu pour l'origine des aliments chez les personnes ayant été initiées à l'art de la dégustation.

Prendre plaisir en savourant une bouchée et savoir nommer les sensations, pousse à la curiosité sur la provenance des aliments, savoir comment et par qui ils sont produits. L'objectif est donc d'améliorer nos choix alimentaires en étant plus libre, plus éclairé face à la pléthore de l'offre.

Cibles :

Formation des « techniciens du goût » capables d'animer :

- des ateliers du goût, des formations pour des publics divers,
- des stages de dégustation pour les filières agricoles de production et transformation
- des événements autour de l'alimentation,
- des ateliers TAP (temps d'activité périscolaire),
- des ateliers cuisine en lien avec les chefs,
- des rencontres avec les enfants pendant la semaine du goût,
- des classes du goût,
- des classes du goût pour les étudiants en formation professionnelle,
- des ateliers du goût pour les étudiants universitaires, CROUS et autres...

Les ressources humaines :

- Des référentes des classes du goût, formées par l'ANEGJ en lien avec le Ministère
- Isabelle Péroche, (IRQUA/NAQP) : connaissance des aliments
- Marie-Hélène Liardon : analyste sensorielle en laboratoire à Limoge
- Hélène Lombardo : analyste sensorielle en dégustation, anglophone
- Virginie Hildelbert : animatrice sensorielle en alimentation
- Jacky Mèje : technicien fromager de la filière brebis
- Eric Mennier : professeur de technologie alimentaire à l'ISNAB Villenave d'Ornon
- Paul Le Mens : ingénieur en science des aliments, professeur de dégustation des aliments
- 7 laboratoires d'analyse sensorielle sur la région Nouvelle-Aquitaine.

Exemples de formations :

1- Cours approfondis en sciences du goût pour former des techniciens du goût spécialisés dans les techniques de dégustation des aliments

Finalité : acquérir des bases solides dans les techniques de dégustation et connaissance des aliments et être capable d'animer des formations et prestations à divers publics.

2- Initiation à la dégustation des aliments, ateliers thématiques

Finalité : en complément d'une activité liée à l'alimentaire. Découvrir les méthodologies de

dégustation d'une catégorie d'aliment dans le but d'améliorer ses pratiques professionnelles.

3- Formation spécialisée pour les animateurs des TAP

Objectif : former des personnels aptes à animer les ateliers du goût dans le cadre du temps d'activités périscolaire auprès des jeunes.

3- Événements (axe présenté par Pierre Vidal et Laurent Le Chevallier)

Plusieurs événements ont été évoqués :

- Les Ateliers :

Objectif : initier à la découverte des perceptions sensorielles et favoriser la curiosité gustative afin de développer une analyse et un esprit critique face à nos choix alimentaires afin de prendre plus de plaisir en mangeant.

Un atelier du goût aura lieu prochainement dans le restaurant du chef Frédéric Coiffé.

- Les Rendez-Vous du Goût

Ces événements ont pour objet de proposer des rencontres autour de la thématique du goût et d'inviter des personnalités de plusieurs disciplines pour amener des questionnements et des débats dans l'objectif de pouvoir exprimer la philosophie de l'Institut du Goût et la positionner dans le temps. Il est aussi envisagé de mettre à l'honneur des producteurs avec des « stands de produits exceptionnels » et des ateliers de découvertes sensorielles lors de cette journée.

- Sauternes et Chocolat

Événement qui aura lieu le 3 décembre au Château Trillon à Sauternes sous la forme d'un repas.

Un menu a été imaginé autour du mariage vin (Sauternes) et chocolat et sera proposé aux convives.

L'institut du Goût souhaite aussi pouvoir participer à des événements qui se déroulent sur la Nouvelle-Aquitaine (ex : salons) afin de proposer des animations sur le goût.

4- Communication (axe présenté par Marcel Desvergne)

Marcel Desvergne a insisté sur l'importance de mobiliser des outils de communication et des acteurs (journalistes) afin de communiquer sur les différents axes de l'Institut du Goût.

Une page Facebook (Institut du Goût Nouvelle Aquitaine) a été créée afin de pouvoir communiquer sur l'Institut et sur les événements mis en place. Cette page Facebook permet, en attendant qu'un site internet soit créé, une visibilité à l'échelle de la nouvelle grande région et de partager les éléments en cohésions avec les idées que nous développons.

La présentation de ces 4 axes de travail a donné lieu à un échange sur les actions à mener et chacun des participants a pu exprimer son avis.

Jean-Pierre Raynaud, Vice-Président du Conseil Régional de la Nouvelle-Aquitaine, a rappelé l'importance du goût dans la nouvelle région en lien avec le territoire. L'existence de plus de 150 produits sous signes officiels de qualité rappelle le lien entre les hommes, les territoires et les produits. L'IGNA dans cette région a tout son sens. Il reconnaît que sur le travail autour du goût il manque plusieurs volets, notamment sur la formation auprès des scolaires et professionnels. Pour conclure, il insiste sur le besoin de mettre en avant les produits de cette nouvelle grande région et de mettre en synergie les organisations qui travaillent sur ces préoccupations.

Actions à mettre en place :

- Inventaire des compétences afin de pouvoir établir des commissions pour chaque axe à développer
- Site internet
- Une formation sur le goût pour les ambassadeurs de l'Institut du Goût, proposition d'un badge pour nous reconnaître sur les différents événements

Informations sur les manifestations communiquées lors de l'AG :

Ces événements feront l'objet d'une publication sur la page Facebook de l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine

- Atelier du Goût organisé le 06 octobre par l'Institut du Goût et le chef Frédéric Coiffé
- Le Marché du Bon Goût d'Aquitaine, du 30 septembre au 2 octobre, organisé par l'Ambassade des Confréries de la Nouvelle-Aquitaine des produits du terroir et du goût
- La Semaine du Goût organisée par la Fédération Autonome des Métiers Gourmands au Conseil Départemental de la Gironde
Du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre (lundi au jeudi de 10h à 17h30 et le vendredi de 10h à 12h)
- CHR Expo et Métiers de Bouche, du 9 au 11 octobre à la Teste-de-Buch
- Concours des Saveurs Régionales Poitou-Charentes, le 10 novembre

- Bulletin d'adhésion à l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine -

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'association, l'Institut du Goût compte notamment sur le soutien et les cotisations de ses adhérents pour mettre en place ses actions et atteindre ses objectifs.

Lors de la dernière Assemblée Générale de l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine, la cotisation a été fixée à 20 euros.

Chaque adhérent contribue à la vie de l'association et c'est pourquoi nous vous proposons ci-dessous un bulletin d'adhésion.

Nous espérons vous compter prochainement parmi nos adhérents et nous vous remercions pour votre soutien.



Bulletin d'adhésion à l'Institut du Goût Nouvelle Aquitaine 2016/2017

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Numéro de téléphone : _____ Mail : _____

J'adhère à l'association pour un montant de 20 € Je souhaite faire un don de : _____

Si vous souhaitez participer à la vie de l'association, n'hésitez pas à nous adresser un mail à gout.alpc@gmail.com

(Merci d'adresser ce coupon et votre chèque libellé à l'ordre de l'Institut du Goût au 16 rue Charles Péguy 33600 Pessac)