



LA SEMAINE DU GOÛT EN LOZÈRE

Du 10 au 16 Octobre 2016
à Marvejols

La semaine du goût est un événement national qui a vu le jour en 1990 (27^{ème} édition cette année) et dont la vocation initiale est de sensibiliser les enfants à l'alimentation de qualité. Pour cela, l'ensemble des professionnels du goût sont sollicités afin de transmettre leurs connaissances et leur passion en milieu scolaire ainsi qu'auprès du grand public.

A cette occasion, le Conseil Départemental de la Lozère, avec l'association « de Lozère », sont chaque année à l'initiative de nombreuses animations organisées à travers le département. Après Villefort en 2014 et Florac l'an passé, en 2016, Marvejols est mis en lumière.

Au delà d'une opération promotionnelle axée sur les filières agroalimentaires de la Lozère, ce sont aussi l'éducation au goût, la découverte des saveurs, du patrimoine naturel et gastronomique local qui sont concernés.

Basée sur la valorisation des productions que l'on trouve à Marvejols et ses alentours et plus largement de la Lozère, cette manifestation est l'occasion de faire rencontrer, au détour d'un atelier, d'une visite, d'une séance de dégustations, les jeunes écoliers du secteur avec les producteurs, les professionnels qui œuvrent pour la promotion de spécialités culinaires.

Les animations mises en place lors de cet événement s'adressent principalement aux écoles du secteur de Marvejols et impliquent de nombreux acteurs...

- les Agriculteurs, Producteurs, Artisans et Associations locales
- l'Association « de Lozère »
- le Conseil Départemental de la Lozère

LES RENDEZ-VOUS AVEC LES PLAISIRS AUTHENTIQUES..

Avec pour volonté principale de renforcer nos actions de valorisation des filières agroalimentaires, de mettre en avant la qualité, la diversité mais aussi les spécificités du secteur de Marvejols, de nombreuses animations sont proposées à compter du Lundi 10 Octobre jusqu'au Vendredi 14 Octobre 2016 à destination des écoles du secteur :

> Lundi 10 Octobre 2016

Découverte de la **BISCUITERIE KOCOLO & ZAZA**
Par **Franck et Isabelle EUGENE**, Avenue Pierre Sémard à Marvejols

- **9h15-10h15**

avec l'Ecole publique de la Coustarade à Marvejols
Classe ULIS – 10 enfants

- **10h15-11h15**

avec l'Ecole publique de la Coustarade à Marvejols
Classe CE1 – 18 enfants

- **10h30**

Lancement de la semaine du goût en Lozère avec la presse locale
à la Biscuiterie Kocolo&Zaza

Passionnés de pâtisserie, mais également engagés dans la promotion d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, les deux fondateurs, Franck et Isabelle EUGENE, ont mis au point une gamme complète de produits simples (biscuits certifiés bio) sans adjuvants, privilégiant un approvisionnement local.

En savoir plus sur www.kocolo-zaza.com



> Mardi 11 Octobre 2016

Animation Découverte « **Le Pérail, le trésor des Grands Causses** »
Par l'**association « Pérail »**, Sophie LUCAS

- **9h30-11h30**

à l'Ecole privée de la Sainte Famille à Marvejols
Classe CM1 – 16 enfants

- **13h30-15h00**

à l'Ecole publique de la Coustarade à Marvejols
2 Classes CM2 – 30 enfants



L'association « Pérail » s'est associée à la semaine du goût pour faire découvrir le Pérail, fromage au lait entier de brebis tout en douceur et en rondeur, et transmettre la mémoire de cette production fermière locale. Seront notamment proposées aux enfants une approche sensorielle sur le goût du lait, sur les odeurs et une dégustation de Pérail.

En savoir plus sur www.perail.fr



> Mercredi 12 Octobre 2016

Visite de l'**Abattoir d'Antrenas**

Par **Olivier RACAUD**, Directeur de la SEML « Abattoirs du Gévaudan »



- **9h00-10h30**

avec le Lycée Agricole Terre Nouvelle à Marvejols
Classe Terminale STAV – 15 élèves

D'une surface de 3 000 m², l'abattoir d'Antrenas, près de Marvejols, est en service depuis 2012. Porté par la Société d'Économie Mixte Locale « Abattoirs du Gévaudan », il est conçu pour une capacité de traitement de 4 500 à 5 000 tonnes par an. Avec un bâtiment Haute Qualité Environnementale, il est un modèle du genre en termes de prestations, de qualité sanitaire et de bien-être animal. A ce titre, il figure parmi les 15 sites Français de catégorie 1 (ce qui garantit la qualité des prestations et des mesures d'hygiène qui y sont appliqués).

> Jeudi 13 Octobre 2016

Visite de l'exploitation agricole **FERME RESSOUCHE Le Mazet**

Par **Nadège RESSOUCHE**, le Mazet 48100 LACHAMP

- **9h00-11h00**

avec l'Ecole
Classe xx – xx enfants

- **14h00-16h00**

avec l'Ecole publique de la Coustarade à Marvejols
1 Classe CM1 – 14 enfants



La Ferme Ressouche est à l'origine du fromage « Le Mazet » au lait de vache, produit phare de l'exploitation. Elle respecte le cahier des charges « de Lozère » et adhère au réseau Bienvenue à la Ferme. Après avoir assisté à la visite (l'exploitation agricole, le troupeau de vaches, la transformation fromagère), les enfants dégusteront un savoureux goûter « laitier » réalisé à partir des produits de l'exploitation.



> Vendredi 14 Octobre 2016

Animation « **Le goût, ça se discute, ça se déguste... avec les fruits** »
Par le Réseau « **Fruits Oubliés** », Martin LACROIX

• **9h00-10h00**

au Collège privé Notre Dame à Marvejols
Classe 5ème – 24 enfants

• **13h00-15h00**

au Collège privé Notre Dame à Marvejols
Classe 6ème – 25 enfants

Le Réseau « Fruits Oubliés » regroupe des passionnés de pomologie (étude des fruits) et surtout des défenseurs de la biodiversité fruitière et des variétés anciennes, délaissées par l'agriculture moderne. Ils considèrent ces fruits comme un patrimoine culturel autant que naturel, et comme un élément fondamental d'une production fruitière écologique (variétés adaptées à leur terroir). L'animateur s'attachera à décrire la diversité fruitière et par une dégustation, mettra en valeur les qualités gustatives de ces fruits.

En savoir plus sur www.fruitsoublies.org



A TABLE !

Tout au long de la semaine du goût, du 10 au 16 Octobre, nombreux sont les établissements de restauration à proposer des menus spéciaux... Par exemple, les élèves du Collège Marcel Pierrel à Marvejols pourront savourer des plats concoctés pour l'occasion à partir de spécialités locales ; des **sets de table** « **Savourez la Lozère** » ludiques valoriseront les productions locales.

VOUS AUSSI, RENDEZ-VOUS DANS VOTRE RESTAURANT ET REPARTEZ AVEC VOTRE CRUSCA BAG !

*Le Crusca Bag, le Doggy-Bag Lozérien
Les bons moments ne se gaspillent pas !*

Cette initiative est une opération qui s'inscrit dans l'appel à projet « Zéro Déchet, Zéro Gaspillage » piloté par le Conseil départemental de la Lozère en partenariat avec la CCI. La démarche s'adresse aux professionnels de la restauration commerciale en Lozère. Elle vise à développer la pratique du Doggy-Bag, sac destiné à emporter les restes, pour répondre à l'objectif national de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Pour aider les restaurateurs dans leur démarche de démocratisation du sac à emporter, le Département a créé le « Crusca Bag ». Il s'agit du concept de Doggy-Bag à « la Lozérienne ». Il tire son nom du terme Occitan «Crusca» qui signifie «croquer».



A ce jour, plus de 50 restaurateurs lozériens participent à l'opération qui sera renouvelée en 2017 et se traduira par la distribution d'un kit de communication ainsi qu'un livret présentant l'opération.

C'EST AUSSI EN LOZÈRE...

➔ L'Office de Tourisme des Cévennes au Mont Lozère organise plusieurs temps forts du 10 au 16 octobre en partenariat avec les acteurs locaux :

- ✓ repas thématiques dans les restaurants
- ✓ ateliers de producteurs avec dégustations surprises
- ✓ journée de la châtaigne le 15 octobre à l'Espinas
- ✓ concours de soupes et d'épouvantails
- ✓ ateliers enfants autour du goût...

Pour se renseigner : Office de tourisme des Cévennes au Mont Lozère
Le Quai
48220 Le Pont de Montvert
Tél : 04 66 45 81 94
www.cevennes-montlozere.com



➔ Dans le cadre du cycle de conférences programmé de Septembre à Novembre, avec le réseau des bibliothèques municipales et intercommunales, la Bibliothèque Départementale de Prêt a souhaité mettre en place un ensemble de conférences autour du thème partagé de l'alimentation et la cuisine. Ainsi, sur 15 communes, vont se dérouler des journées consacrées à ce thème avec le partenariat des acteurs locaux, des collectivités, des associations qui présenteront les savoirs et savoir-faire et mettront en exergue la qualité des produits du terroir. Plusieurs rencontres se dérouleront pendant la semaine du goût.

Contact et programme :

Bibliothèque Départementale de Prêt
2 bis, rue des Écoles - B.P. 128 - 48005 Mende Cedex
Tél. 04 66 49 16 04
bdp@lozere.fr



Renseignements et organisation :

>>> *photos et interviews possibles sur sites (nous contacter pour l'organisation)*

➔ Association « de Lozère »

Delphine OUSTRY

4 rue de la Rovère BP 103 - 48003 MENDE CEDEX

Tél. : 04.66.49.95.48 ou 06.32.06.81.95

doustry@assodelozere.fr

➔ Conseil Départemental de la Lozère

Elodie LEHNEBACH

Tél. : 04.66.49.66.07

elehnebach@lozere.fr



Informations sur :

lozere.fr et www.plaisirsauthentiques.com

