



Octobre 2010

VIVE LA SEMAINE DU GOUT 2010 EN NORMANDIE !



A l'occasion de la 21^{ème} édition de la Semaine du Goût) qui se déroule cette année du 11 au 17 octobre 2010, de nombreux acteurs se mobilisent en Normandie !

Depuis sa création, la Semaine du Goût incite le plus grand nombre à découvrir une palette de goûts et de saveurs aussi large que possible. Manifestation alliant par essence valeurs éducatives et échanges, la Semaine du Goût se distingue par une

forte mobilisation des amoureux du goût !

En effet, depuis 21 ans, la Semaine du Gout rassemble une multitude de talents pour encourager tous les publics à éveiller leur goût et leur culture culinaire

En Normandie, il y en aura pour tous les goûts !

Parce que l'éducation au goût, particulièrement dans l'enfance, se révèle la clef d'une alimentation diversifiée et équilibrée tout au long de la vie, les acteurs Normands ont choisi d'intervenir prioritairement auprès des établissements scolaires.

Ainsi, les actions proposées tout au long de cette semaine seront les suivantes :

LES PORTES OUVERTES des ENTREPRISES GOURMANDIE



Des entreprises agroalimentaires adhérentes à la marque collective régionale « Gourmandie » ont décidé d'ouvrir leurs portes aux écoles maternelles et primaires de leur commune.

Les jeunes gourmands pourront ainsi découvrir la fabrication, le savoir faire et les produits des entreprises régionales : des visites instructives et interactives qui leur permettront de mieux connaître la qualité et la diversité des produits de Normandie et de découvrir la richesse de la gastronomie et de leur patrimoine normand.

- **La Saurisserie Tréportaise** (filets de harengs, kipper, flétan, truite et saumon fumés) accueillera les classes de CP de l'école Ledret Delmet Moreau du Tréport (76)
- **SEPOA** (Filet de morue et de harengs) accueillera la classe de CE1 de l'école François Rabelais de Fécamp (76)
- **La Biscuiterie de l'Abbaye** (Sablés et galettes) accueillera la classe de CM2 de l'école de Lonlay l'Abbaye et de St Bromer (61), les 5 classes CP/CE1/CE2/CM1/CM2 de l'école de Roullourds (61) et enfin les 2 classes CE2/CM1 de l'école de St Georges de Rouellé (61)
- **La Fromagerie de Livarot** (Neufchâtel, Livarot, Pont l'Evêque, Camembert et Pavé d'Auge) accueillera les 2 classes de CM2 de l'école Adoration de Rennes (14), les 2 classes de CP/CE1 (14), les 2 classes de CP/CE1 de l'école de Gouvy (14) et enfin 2 classes de l'école St Trinité de Falaise (14)
- **La Ferme de Billy** (jus de pomme) accueillera les 2 classes de maternelles de l'école de Ver sur Mer (14), les 4 classes de maternelle de l'école de St Manvieu (14), les 2 classes de maternelle/CP de l'école de Sainte Marie de Caen (14)



C'est donc au total près de 600 élèves qui bénéficieront de ces Portes ouvertes Gourmandie

Contact presse : **Stéphanie MONDIN 02 31 47 22 52 / mail : smondin@irqua-normandie.fr / www.gourmandie.fr**



L'ARDEFA, une association pour mobiliser et animer les acteurs agroalimentaires sur les problématiques d'emploi et de formation en Basse-Normandie.

L'ARDEFA intervient très régulièrement sur la **promotion des métiers de l'industrie Agroalimentaire** : des actions de communication sont mises en place pour valoriser les entreprises agroalimentaires et les emplois auprès du grand public et des demandeurs d'emploi. Les jeunes sont importants dans nos communications.

1^{er} employeur en Basse-Normandie, l'industrie alimentaire propose un panel important de métiers très différents. L'offre de poste reste importante pour des jeunes qui souhaitent développer leurs compétences dans notre région. C'est pourquoi la rencontre entre des entreprises et des jeunes est essentielle. Nos adhérents sont prêts !

Avant la fin de l'année et plus spécifiquement durant la Semaine du goût, **ARIAKE, Biscuiterie SAINT MICHEL, le groupe ALLIANCE** répondent présents pour rencontrer ou accueillir les établissements scolaires proches de chez eux.

Très prochainement, notre présence sur PLACE AUX METIERS (18, 19, 20 novembre 2010) sera également un moyen pour les collégiens et lycéens de rencontrer des professionnels (plus de 12000 visiteurs / 3 jours).



Contact Presse : Séverine PRODHOMME / tel : 02 33 06 15 29 / mail : sprodhomme@ardefa.fr / www.ardefa.fr

BIENVENUE à la FERME



Vivez la campagne de plus près

Des agriculteurs adhérents à la marque collective Bienvenue à la ferme recevront sur leur ferme plusieurs classes de collège ou interviendront dans les établissements. Les fermes pédagogiques du réseau Bienvenue à la ferme sont un bon outil pour approfondir les pratiques agricoles au service de l'alimentation humaine, le rôle des bactéries lactiques dans la fermentation, l'apprentissage des rythmes saisonniers en production végétales, l'impact sur les qualités organoleptiques des aliments...

Les activités proposées par les fermes pédagogiques participent au **développement d'attitudes de recherche, d'observation, de curiosité et d'apprentissage** et contribuent à transmettre aux élèves un sens du respect et de la responsabilité en les sensibilisant notamment à l'environnement.

- **M Maertens de la ferme du lieu Roussl à Douville en Auge (14)** interviendra auprès des primaires du Groupe Scolaire Victor Duprez à Villers sur Mer, qui participeront à un ramassage de pommes lesquelles seront broyées à l'école la semaine suivante par M Maertens qui interviendra aussi auprès des CM. Il accueillera par ailleurs deux classes de 4^{ème} du collège Jean Monet à Ouistreham.
- **M Avenel de la ferme Ste Yvière à Montmerrei (61)** accueillera les délégués de classe de la 6ème à la 3ème du collège François Truffaut à Argentan. Ils participeront à un atelier de fabrication de produits laitiers (beurre, laits caillés, yaourts ...). M Avenel recevra aussi courant novembre des élèves du collège Nicolas Jacques Conté de Sées.
- **Mme Denis de la ferme des Refours à Saint André de Messei (61)** interviendra en classe de 5^{ème} et 4^{ème} au collège Durmont D'Urville de Condé sur Noireau.
- **Mme Picard de la ferme de Linoudel à Danvou la Ferrière (14)** échangera avec des élèves du collège Jean-Eudes de Vire et de l'école de maternelle de Noyers-Bocage.
- **Mme Gasson de la ferme des Pâtis à Mery Corbon (14)** échangera avec les élèves des collèges Jacques Monod et Lechanteur de Caen.



Au total, ce sont donc 700 élèves qui bénéficieront de ces visites ou interventions des agriculteurs.

Contact presse : Peggy BOUCHEZ / tel : 02 31 47 22 97 / mail : peggy.bouchez@normandie.chambagri.fr / www.normandiealaferme.com



Une animation pédagogique et ludique sur le thème de l'équilibre alimentaire

Le CIRVIANDE (Interprofession viande bovine régionale) est une association regroupant l'ensemble des opérateurs de la filière viande bas-normande, des éleveurs jusqu'aux distributeurs. Dans sa mission de communication et de valorisation du produit viande, l'Interprofession organise des actions d'information objective sur l'équilibre alimentaire afin de participer à l'éducation nutritionnelle des consommateurs, en particulier celle des jeunes.

Plus précisément, le CIRVIANDE propose aux collèges de la région une **animation pédagogique et ludique**, dont l'objectif est d'apporter aux élèves des informations sur la nutrition en lien avec le programme (SVT par ex). Cette opération, appelée "Equilibrio", à destination des classes de 6ème et/ou de 5ème comprend la **présence d'une diététicienne et d'un animateur** : grâce à l'organisation d'un jeu de 7 familles, ils apprennent aux élèves à constituer des menus équilibrés et variés adaptés, en respectant les règles élémentaires de la nutrition.

Pendant la Semaine du Goût, 6 classes de 2 collèges bénéficieront ainsi de cette animation : le collège de Cerisy-la-Salle le mardi 12 octobre et celui de Mortagne-au-Perche le mercredi 13 octobre.

D'autres écoles et collèges profiteront également de cette animation d'ici la fin de l'année 2010.

Par ailleurs au cours de la Semaine du Goût, le CIRVIANDE est partenaire d'artisans des métiers de bouche qui organisent des rencontres avec des classes de primaires autour de la découverte des saveurs, de la même façon que les entreprises Gourmandie.



Contact Presse : Anna BALAIS tel : 02 31 77 16 98 / mail : anna.balais@cirviande.asso.fr

Le POSTER PEDAGOGIQUE des FILIERES AGROALIMENTAIRES DE NORMANDIE

Dans le cadre de ses missions et en totale cohérence avec la politique nationale menée en faveur d'une offre alimentaire de qualité, IRQUA-Normandie a réalisé, en partenariat avec la DRAAF et les Conseils Régionaux de Haute et de Basse Normandie, **un poster pédagogique à destination des écoles primaires** des 5 départements normands. Ce poster présente de façon pédagogique, détaillée et distrayante **l'ensemble des filières agricoles et alimentaires normandes**, avec des informations spécifiques sur les produits et les signes de la qualité ainsi que des conseils nutritionnels. Il constitue un outil attendu de la part des professeurs des écoles pour favoriser la connaissance du patrimoine agricole et gastronomique auprès des jeunes, tout en contribuant à leur éducation alimentaire.



Grâce à l'appui des Inspections d'Académie, l'ensemble des écoles primaires de Haute et de Basse Normandie vont ainsi recevoir ce poster, lequel s'affichera fièrement dans les **9 424 classes de notre région !**

Contact presse : Stéphanie MONDIN 02 31 47 22 52 / mail : smondin@irqua-normandie.fr / www.irqua-normandie.fr

Le MOIS de la QUALITE en NORMANDIE

Organisé par le Ministère chargé de l'agriculture et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en lien avec la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), l'interprofession de la viande et cette année avec la fédération des fromagers, **le Mois de la qualité se déroule du 1er au 31 octobre avec un moment fort lors de la Semaine du Goût.**

Cet événement vise à promouvoir les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (AOC, Bio, Label Rouge, IGP) en créant un rendez-vous pédagogique récurrent avec les consommateurs en les informant sur les caractéristiques et la qualité des produits, et ceci au plus proche de l'acte d'achat.

Ainsi, tout au long du mois d'octobre avec l'implication des différents partenaires, des animations autour des produits sous signe officiel auront lieu dans les magasins de la grande distribution, les boucheries artisanales et les fromageries de Normandie.

Afin d'appuyer cette action IRQUA-Normandie a réalisé un livret de recettes valorisant les produits normands de qualité, qui est diffusé, à plus de 20 000 exemplaires auprès des consommateurs dans les magasins.

Contact presse : Isabelle DAVID 02 31 47 22 52 / mail : idavid@irqua-normandie.fr / www.irqua-normandie.fr

Ces actions bénéficient du soutien financier de l'Etat (dans le cadre des CRALIM de Haute et de Basse Normandie) et des Conseils Régionaux de Haute et de Basse Normandie

Partenaires : les Rectorats et Inspection d'Académie de Caen et de Rouen



**L'AGRICULTURE
NOTRE ALIMENTATION**