



DU  
14 AU 20  
OCTOBRE

# DOSSIER DE PRESSE

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT®  
2024

## QU'EST-CE QUE LA SEMAINE DU GOÛT® ?

Depuis 1990, la Semaine du Goût® est l'événement référent de la transmission et de l'éducation au goût pour le plus grand nombre, partout en France.

Via différentes actions, elle favorise les rencontres entre les professionnels de la terre à l'assiette avec tous les publics : familles, élèves de primaire, étudiants, foodies... Ces manifestations promeuvent notamment le bien manger et la culture des patrimoines culinaires.

La Semaine du Goût® bénéficie du parrainage du Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt.

Soutenu par



## QUOI DE NEUF ?

A l'occasion de **cette 35ème édition**, la Semaine du Goût® se renouvelle et joue les prolongations !

Du **14 au 20 octobre 2024** se déroulera la traditionnelle et attendue Semaine du Goût®, puis elle continuera à vivre **tout au long de l'année** avec des évènements et des nouveaux formats digitaux.



[www.legout.com](http://www.legout.com)

#semainedugout

#legout

#semainedugout2024



# CARREFOUR S'ENGAGE AUPRÈS DE LA SEMAINE DU GOÛT®



© Droits réservés

## Carrefour et La Semaine du Goût s'associent pour célébrer ensemble le bien manger dans le quotidien des Français !

Carrefour, en tant qu'acteur de la grande distribution, partage avec La Semaine du Goût l'engagement envers une alimentation saine, accessible et savoureuse. Cette collaboration vise à promouvoir la découverte des saveurs, la valorisation des produits locaux et les savoirs faire des producteurs, ainsi que la mise en lumière des patrimoines culinaires.

Ensemble, ils souhaitent sensibiliser le public à la richesse de la gastronomie tout en encourageant des choix alimentaires éclairés, faisant de chaque repas une expérience enrichissante et gourmande, autour d'un programme digital en 2024 et d'un déploiement magasins sur 2025.



AVEC UN  
PROGRAMME EN  
2024 & 2025



Parmi les actions mises en place, Carrefour et La Semaine du Goût s'installeront au sein de la rédaction de **Marmiton**, le premier média pour la cuisine en France. Chaque jour, un contenu exclusif autour du goût sera proposé aux audiences sur l'ensemble des levier digitaux de Marmiton (site Internet et réseaux sociaux). Des **contenus recettes intégrant les produits Carrefour, mais aussi des contenus conseil, des interviews d'expert**, à destination de toutes les générations de la famille.

Retrouvez ces vidéos  
et articles sur  
[www.marmiton.org](http://www.marmiton.org)

Le média influent food Marmiton  
(5,4 millions d'abonnés sur Facebook, Instagram et  
TikTok) accompagne Carrefour et La Semaine du  
Goût auprès du grand public.



# LE CHEF GRÉGORY COHEN : UN PARRAIN ENGAGÉ

Parrain emblématique de l'évènement pour la cinquième année, le Chef Grégory Cohen renouvelle son engagement dans la transmission du goût. Il fera des interventions en classe pour sensibiliser les élèves au goût et à l'origine des produits de manière ludique.



« En tant que parrain de La Semaine du Goût, j'adore partager ma passion du bien manger.

C'est un véritable plaisir de transmettre mes connaissances et de voir les enfants découvrir de nouvelles saveurs.

Cette semaine est une occasion précieuse pour sensibiliser chacun à l'importance de choisir des aliments de qualité, d'apprécier la diversité des goûts et de comprendre que chaque repas est une célébration de la culture, de la santé et du plaisir. »

## BIOGRAPHIE

Chef moderne et engagé, **Grégory Cohen** tire son style de cuisine inventif d'un parcours atypique. Dès son plus jeune âge, il fait ses classes dans le restaurant gastronomique familial, « Le Galant Verre », en pâtisserie puis en cuisine. Animateur à la télévision (*Chérie c'est moi le Chef* sur France 2) et chroniqueur radio sur France Inter dans l'émission *Grand bien vous fasse*, il est à la tête de plusieurs établissements et exerce une activité de consultant pour des hôtels et des restaurateurs.

Engagé, il œuvre auprès d'associations pour le « mieux manger » dans les hôpitaux et fait partie de l'organisation *Chefs4theplanet*, un réseau mondial d'informations et de solutions pour une gastronomie durable.



# EDUQUER LA JEUNE GÉNÉRATION AVEC LES LEÇONS DE GOÛT



**Les Leçons de Goût\*** ont pour vocation de faire découvrir dès le plus jeune âge les richesses de notre terroir, la saisonnalité des produits, les variétés, leurs saveurs et comment bien les consommer pour adopter une alimentation variée et équilibrée.

Un professionnel de la terre à l'assiette prend un peu de son temps bénévolement pour se rendre dans une classe de primaire (de la maternelle au CM2) pour partager avec les enfants sous forme d'atelier sur son métier, les produits qu'il travaille, leurs origines.



Les profils des professionnels sont variés : chef, agriculteur, boulanger, boucher, primeur, éleveur, apiculteur, nutritionniste, diététicien...

**2 600**  
professionnels qui  
interviennent dans les  
classes cette année



Chaque année  
**16 000**  
classes inscrites pour  
recevoir  
un professionnel pour  
une Leçon de Goût

**DE LA  
MATERNELLE  
AU CM2 !**



\* Les cantines scolaires ou d'entreprises n'entrent pas dans le champ d'actions de la Semaine du Goût.



# UNE NOUVELLE FICHE PÉDAGOGIQUE SUR L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Cette nouvelle fiche pédagogique sur l'équilibre alimentaire, à destination des enseignants, a été **labellisée par le Programme national nutrition santé (PNNS)**.



Elle aborde l'équilibre alimentaire mais aussi les différentes familles d'aliments, l'importance de l'environnement ou la qualité nutritionnelle des aliments, du CP au CM2.

Elle se compose en plusieurs volets :

- Des contenus pédagogiques pour permettre à l'enseignant de transmettre les connaissances importantes sur le sujet
- Des activités à faire en groupe dans la classe
- Des exercices et mini-jeux pour les élèves



DISPONIBLE SUR L'ESPACE MEMBRE DES ENSEIGNANTS





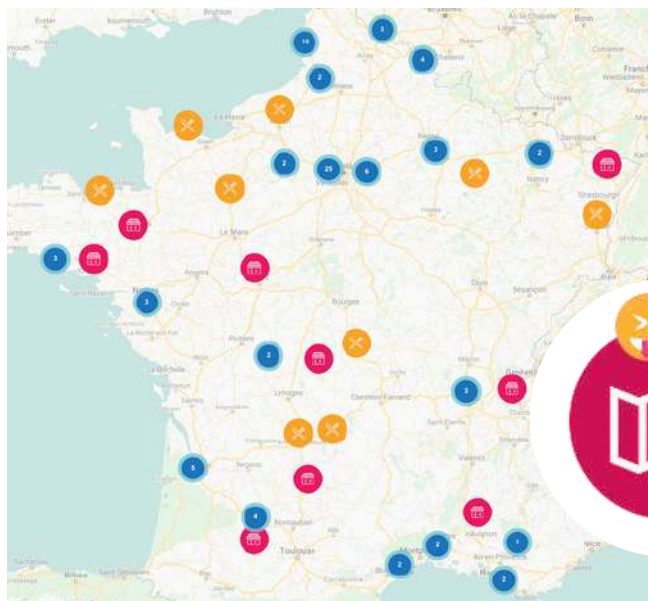
## QUE SE PASSE-T-IL POUR LE GRAND PUBLIC ?

La Semaine du Goût porte haut de nombreuses thématiques à travers sa programmation partout en France : la saisonnalité, les produits locaux, l'anti-gaspi... La défense du bien manger est l'affaire de tous, que ce soit pour son plaisir avec la découverte de nouvelles saveurs, pour sa santé avec l'équilibre alimentaire, ou encore pour la planète en apprenant les principes de l'alimentation responsable.

Commerçants, restaurateurs, associations, collectivités organisent des Activités du Goût ouvertes à tous : dégustations, menus spéciaux, ateliers de cuisine, tables rondes, marchés... L'occasion de partager avec les publics de leur territoire et faire découvrir leur savoir-faire.

Cette année encore, ce sont les initiatives de l'ensemble de ces acteurs qui co-construisent le programme de la 35ème édition, du 14 au 20 octobre 2024.

Retrouvez ce programme sur notre site internet pour accéder à la carte de France qui recense toutes les Activités du Goût.



➔ A retrouver sur notre site : [www.legout.com/programme](http://www.legout.com/programme)



# 700

ACTIVITÉS DU GOÛT  
POUR TOUS





## FOCUS SUR QUELQUES ACTIVITÉS DU GOÛT GRAND PUBLIC DANS LA FRANCE ENTIÈRE :

### ▶ **Domaine national du Palais Royal, à Paris @jardindupalaisroyal**

L'administration des monuments nationaux propose une visite sur les restaurants, les chefs et auteurs qui, du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours, ont fait du Palais-Royal un épice centre de l'histoire gastronomique française et internationale 🏛️

### ▶ **Musée vivant du fromage, à Paris @musee\_vivant\_du\_fromage**

Le musée propose aux petits et grands des dégustations à l'aveugle ou encore de marier les fromages avec divers saveurs comme les fruits et les jus. Une expérience appétissante 🧀

### ▶ **Découverte de la lactofermentation et ses bienfaits, à St Martin St Firmin**

Un atelier pédagogique et culinaire ouvert à tous pour apprendre la méthode ancestrale de conservation des légumes : découvrez les bienfaits pour la santé et le porte monnaie

### ▶ **Il était une fois la ferme, à Pignans @fermepedagogiquepignans**

Une journée à la ferme avec des ateliers interactifs : découverte des animaux de la ferme, fabrication du pain, fabrication du fromage, du beurre, fabrication de la tapenade 🧀

### ▶ **Ophélie Pâtisse, au Havre @opheliepatisse**

Une animation insolite qui ne manquera pas de surprendre avec la découverte de l'entomophagie : comment la consommation d'insectes détient des solutions sérieuses à certaines problématiques actuelles 🐛

### ▶ **Au Centre d'Hémodialyse de Provence, à Aubagne**

La diététicienne propose une activité sans sel mais pas sans saveurs, et explique comment donner du goût chez des patients ayant des pathologies nécessitant une alimentation pauvre en sel 🧂

### ▶ **L'association Ardèche Le Goût, à Privas @goutez\_lardeche**

Découverte et dégustation des produits ardéchois avec les chefs culinaires participant à "L'Ardèche s'invite au menu" 🇫🇷

### ▶ **Les 3 blasons, à Vendin le vieil @les\_3blasons**

Ce torrefacteur et brulerie de café propose de découvrir toute la transformation du café, du grain au liquide. Un atelier original pour en apprendre plus sur les différentes étapes : la torréfaction, la mouture... ☕



Toutes les activités  
sont ici :

[www.legout.com/programme](http://www.legout.com/programme)



# LA SEMAINE DU GOÛT SE PROLONGE AVEC DES ACTIONS TOUTE L'ANNÉE

Parler d'alimentation c'est important, bien au delà du mois d'octobre ! **La Semaine du Goût déploie tout au long de l'année des dispositifs digitaux et physiques spécifiques à chaque public** : Chef sur le Campus pour les étudiants, la Grande Dégustation pour les curieux, la Grande tablée du Goût pour les épicuriens, la Rencontre des Chefs de demain pour les étudiants en hôtellerie restauration...



© Droits réservés

## THÉMATIQUES DE LA SEMAINE DU GOÛT

nutrition, plaisir gustatif, équilibre alimentaire



## LA SEMAINE DU GOÛT® AU PAYS DU SOLEIL LEVANT

Il n'y a pas qu'en France que la Semaine du Goût éduque les palais ! Depuis 2013, la Semaine du Goût rayonne au Japon, pays emblématique de la cuisine asiatique et dont la population raffole de la culture française.

**La Semaine du Goût au Japon se déroule d'octobre à fin novembre 2024 avec notamment des Leçons de Goût en classe, et des ateliers dans les universités.**



©Semaine du Goût Japon





---

**Facebook** [@SemaineduGout](#)

**Instagram** [@SemaineduGout](#)

**TikTok** [@SemaineduGout](#)

**Youtube** [@SemaineduGout](#)

#semainedugout #legout  
#semainedugout2024

---

**Contact Presse :**  
[presse@legout.com](mailto:presse@legout.com)

## À PROPOS DE LA SEMAINE DU GOÛT®

Depuis 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels de la terre à l'assiette et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et au bien manger, ainsi qu'aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. S'étant dissociée du CEDUS, elle est orchestrée par HOPSCOTCH Groupe et bénéficie du parrainage du Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt.

Les cantines scolaires ou d'entreprises n'entrent pas dans le champ d'actions de la Semaine du Goût®.

La Semaine du Goût® est une marque déposée à l'INPI, dont l'usage est encadré.



Soutenu par

