

## Dégustation et table de découverte

→ **28 Novembre 2016**

**Lieu :** Locaux des CIVAM du Gard  
St Nazaire des Gardies



De nombreux producteurs fermiers du Gard vendent leurs produits en direct et sont alors fortement sollicités par les consommateurs sur l'origine des produits, leur mode de production et leur plus-value gustative. Ils peuvent être amenés également à évoquer les qualités organoleptiques de leurs produits.

Convaincue que la dégustation reste un moyen de sensibiliser à manger local, de saison, varié et équilibré, la FD CIVAM du Gard organise une session de formation à destination des agriculteurs pratiquant l'accueil (entre autre éducatif) pour trouver l'équilibre entre éveil des sens et découverte gustative.

### Public

- Agriculteurs et agricultrices installés, porteurs de projet et candidats à l'installation.

### Intervenants

- Hélène LOMBARDO,  
Association La Flaveur Du Monde

### Objectifs

- Acquérir les compétences nécessaires à la dégustation.
- Maîtriser la mise en place et l'animation d'une table de découverte.

## Programme

### Maîtriser les bases théoriques de la dégustation

- Présentation de la physiologie et des mécanismes de la dégustation
- Sensibilisation et reconnaissance olfactive, gustative et tactile
- Premier pas vers la pédagogie du goût : quelles notions transmettre aux enfants et au grand public et quelle méthode ?

### Maîtriser les méthodes de la dégustation, acquérir un ensemble de descripteurs organoleptiques pour caractériser plusieurs produits emblématiques de la région (fruits, légumes, plantes aromatiques, pains, fromages)

#### → Inscription obligatoire

Compléter et retourner le bulletin d'inscription

- **Plus d'info ?** Contactez Sylvia PELISSIER, chargée de projets FD CIVAM 30  
04 66 77 15 04 pelissier@civamgard.fr

- Protocole de dégustation pour l'analyse du goût et des arômes.
- Technique de dégustation comparée.
- Technique de caractérisation sensorielle à partir de fiches techniques par produit.
- Rédaction d'une fiche technique produit personnalisée comprenant la caractérisation sensorielle, les modes de consommation et les recettes.

*Si le temps nous le permet, nous aborderons également la structuration des activités sur différentes fermes dans le cadre d'un circuit sensoriel.*

### Infos pratiques

Repas : apporter votre pique-nique !