

## 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 !