



GOÛT DE FRANCE

FÊTE LA GASTRONOMIE

Partout en France

**CUISINE
RESPONSABLE**

21 22 23 24
MARS 2019



Dossier de presse

Janvier 2019

SOMMAIRE

L'éditorial du Directeur général des entreprises.....	4
Présentation de Goût de France.....	5
Présentation de Goût de France : la gastronomie se fête.....	5
Le rôle de la mission Goût de France.....	6
La cuisine responsable, thématique 2019.....	7
Thématique 2019.....	7
Charte de la cuisine responsable.....	9
Des évènements 2018 sur la cuisine responsable.....	12
Préparons ensemble vos évènements.....	14
Cinq exemples de grands projets en 2018.....	15
Bilan de l'édition 2018.....	17
Inscrivez-vous.....	21
Remerciements aux porteurs de projets.....	22

L'éditorial

©A.Salesse



Thomas COURBE
Directeur général des
entreprises

Véritable moteur de notre économie, la gastronomie, indissociable de notre patrimoine, permet de rassembler les Français autour de valeurs communes comme le partage, la convivialité et surtout la transmission des savoir-faire.

Nouvelle appellation de la Fête de la Gastronomie, Goût de France s'inscrit dans le cadre du plan d'actions gouvernemental en faveur de la gastronomie française, tant à l'étranger que sur notre territoire. La mission Goût de France, au sein de la direction générale des entreprises du Ministère de l'Economie et des Finances, a pour raison d'être de valoriser la richesse culinaire de nos territoires en coordonnant ce projet national.

Rendez-vous incontournable joyeux et chaleureux, Goût de France a pour objectif de réunir le grand public et les professionnels du secteur pour valoriser la gastronomie en mettant en avant des événements pédagogiques, festifs, accessibles au plus grand nombre, sur tout le territoire.

Pendant quatre jours, le patrimoine culinaire français est mis à l'honneur dans nos régions, dans une ambiance mêlant plaisir gustatif, rencontres et découvertes culturelles. Bien plus qu'une fête, Goût de France se présente comme une véritable action de défense de ce bel héritage qu'est la gastronomie. Ce projet valorise ainsi les acteurs et leur savoir-faire, leurs traditions, les produits locaux et les territoires.

Par nos actions conjointes avec le Ministère des Affaires Etrangères nous nous efforçons d'accroître la visibilité et la reconnaissance des professionnels de l'ensemble des filières, contribuant à la renommée internationale de la gastronomie française.

Pour cette édition, nous avons choisi la thématique : « **La cuisine responsable** », qui permet de mettre l'accent sur l'engagement de tous les acteurs, la solidarité et l'équilibre. Avec l'évolution de nos modes de vie, notre façon de consommer et de penser notre alimentation change. Goût de France a voulu développer ce thème autour d'une gastronomie réfléchie et raisonnable, pour nous aider à retrouver le temps de cuisiner et le plaisir de bien manger.

Rendez-vous **les 21, 22, 23 et 24 mars 2019** partout en France pour fêter le patrimoine culinaire de nos régions et rencontrer les acteurs qui les font exister chaque jour !

Présentation de Goût de France : la gastronomie se fête !

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France.

Du 21 au 24 mars 2019, 4 jours d'évènements festifs célébreront la gastronomie et mettront en valeur tous ses acteurs de la fourche à la fourchette !

En 2010, l'UNESCO a inscrit le repas gastronomique des Français sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est dans ce contexte que le Ministère de l'Économie et des Finances a proposé un projet national dédié à la gastronomie, à ses acteurs et à leur savoir-faire : La Fête de la Gastronomie.

Depuis sa création en 2011, cette fête, grand rendez-vous populaire, permet aux professionnels de partager avec le public leurs talents, de sensibiliser au choix des produits, à la qualité et à la diversité des terroirs français. Chaque année, **plusieurs milliers d'évènements sont organisés partout en France** : banquets, dégustations, pique-niques, ateliers culinaires, conférences.

Fin 2017, le Président de la République a souhaité renforcer l'action gouvernementale pour faire resplendir la Gastronomie Française à travers nos territoires et au-delà de nos frontières. Pour cela deux évènements se sont rapprochés : La Fête de la Gastronomie et Good France, pour devenir **Good/Goût de France**.

Le 21 mars 2019, grâce à un déploiement international, la gastronomie française résonnera à travers le monde et ce même jour partout en France, une fête populaire, gourmande et intergénérationnelle se prolongera jusqu'au 24 mars au travers de découvertes culinaires, d'éducation des palais et des papilles.



DEVENEZ ACTEUR DE L'ÉVÈNEMENT

Nous sommes ouverts à tous les projets ! Participez ou renouvelez votre participation !

Ce changement de date ne modifie pas les valeurs fondatrices de la fête qui sont le partage, la convivialité et le plaisir.

Notre objectif est de valoriser la Gastronomie Française et de mettre en avant ses qualités, pour une alimentation saine, de saison, locale et responsable de son environnement.

La fête est une opportunité de vous faire connaître davantage et de susciter des vocations. Profitez de ce moment pour faire découvrir et transmettre votre passion.

Créez l'évènement marquant qui vous correspond !

Le rôle de la mission

Depuis sa création en 2011, une mission du Ministère de l'Economie et des Finances est en charge de l'évènement gastronomique.

Elle est composée de Jean-Jacques Pinet, chef de mission de Goût de France, Sandra Pernet, assistante de la mission, et Marie-Thérèse Fischer Phung, chargée de mission tourisme.

L'équipe est renforcée par des stagiaires, qui composent les deux pôles suivants :



Le pôle projet - composé de *Camille Malleval, Lucile Barde, Federica Martellini et Justine Lemaire* - initie des projets variés partout en France, conseille, accompagne et met en relation les acteurs en fonction de différents critères (économiques, géographiques...).

Grâce à ses nombreux démarchages, il appelle les acteurs de la gastronomie à participer à l'évènement. Il interagit avec eux pour faire découvrir nos régions, leurs produits et leurs producteurs.



Le pôle communication - composé d'*Elodie Bourdié, Maureen Le Clerc et Marie-Hélène Laurent* - met en avant les évènements labellisés à l'échelle locale et nationale notamment via ses réseaux sociaux et son site internet. Il élabore la newsletter (La lettre gastronomique).

A travers ses publications interactives et originales, il augmente le nombre d'abonnés afin que l'évènement soit connu d'un public plus large. Trouver des sujets susceptibles d'intéresser le plus grand monde demande à la fois un travail de réflexion et de créativité.

Des réunions de travail et des comités de pilotage sont organisés dans le cadre de la préparation de cet évènement national.

Restons en contact

Economie.gouv.fr/gout-de-France.fr

Mission Goût de France : 01 53 18 85 21

Une nouvelle édition placée sous le thème de la cuisine responsable

Chaque année, Goût de France fête la gastronomie en mettant à l'honneur une thématique qui incite à la découverte de la gastronomie française et inspire les acteurs pour leurs projets. L'an dernier, le thème qui avait été retenu, « *Le goût dans tous ses sens* », permettait de se pencher sur la gastronomie en tant qu'expérience gustative en valorisant les 5 sens.

Cette année, « **La cuisine responsable** » est le thème fédérateur de cette nouvelle édition.

Qu'entend-on par cette formule ?



De manière générale, il s'agit de consommer de façon plus intelligente et ainsi prôner une nouvelle philosophie de l'alimentation appliquée à tous. La cuisine responsable rime notamment avec le **respect de l'environnement et de l'humain**, ce qui implique une consommation viable, sociale et équitable.

L'idée d'une cuisine responsable préjuge d'un cheminement pour retrouver le goût de faire nous-même pour manger plus sainement et rendre positifs les impacts de notre consommation au quotidien. Cela passe alors par un apprentissage du goût et de l'équilibre dès l'enfance et par la reconnaissance des aliments, pour ainsi apprécier les traditions et les savoir-faire. La cuisine responsable permet également de nous rendre compte des conséquences de notre consommation sur notre santé (qualité nutritionnelle, pesticides, additifs, conservateurs).

Nous constatons qu'aujourd'hui, nos modes de consommation ont un réel impact sur la planète et sur la santé. Ce sujet très médiatisé se retrouve au cœur de nos préoccupations contemporaines.

Cet évènement sera l'occasion de prodiguer des conseils afin de mieux se nourrir, de prendre conscience de notre rôle environnemental, sociétal et sanitaire et inciter chacun d'entre nous à devenir un modèle de consommateur pour les générations futures.

La cuisine responsable en cinq points



La cuisine responsable, c'est d'abord une attention portée à **l'environnement**. En effet, nos modes de production et de consommation ont un impact sur la nature. Agissons positivement dans ce sens à chaque étape de notre parcours culinaire.



La cuisine responsable, c'est aussi un ensemble de **valeurs sociales et éthiques**. Elle englobe une juste rémunération pour les producteurs et les artisans pour leur permettre de vivre décemment et dans de bonnes conditions de travail.



La cuisine responsable, c'est ensuite **se sentir bien dans son corps**. C'est-à-dire prendre du temps pour choisir des produits adaptés à nos besoins avec de bonnes qualités nutritionnelles et bons pour la santé.



La cuisine responsable, c'est également s'intéresser à de **nouvelles tendances** : parmi elles, nous trouvons par exemple le « slow food » (prendre son temps), « le flexitarisme » (moins de produits d'origine animale) ou encore « locavorisme » (consommer local).



La cuisine responsable, c'est enfin et surtout **le goût**. Faire des efforts ce n'est pas sacrifier le goût, ni le plaisir pour autant. Il faut réapprendre à connaître les aliments et à les déguster.

Charte pour un consommateur responsable :

10 règles pour vivre autrement

1. Ton temps tu prendras.

On respecte les saisons en leur laissant le temps de s'installer et de repartir, on s'adapte, on patiente. On évite les tomates en décembre pour mieux les apprécier en août par exemple ! Tout ne se joue pas que dans les champs : le moment des courses est aussi important. On commence par choisir un créneau adapté pendant lequel on sait qu'on aura le temps de... prendre son temps, tout simplement. Pour que la corvée des courses se transforme en moment de plaisir, on évite les plages horaires saturées ou trop courtes, on s'organise à l'avance pour ne pas trop acheter et prendre le risque de jeter ensuite la moitié de son frigo. On déchiffre les étiquettes et les labels pour privilégier les artisans et les producteurs responsables. On apprécie le retour à la simplicité.

2. La qualité tu privilégieras.

La cuisine responsable c'est aussi accepter de changer ses habitudes. On préférera par exemple des produits de meilleure qualité, faits dans le respect et l'amour du métier et dans des conditions durables. C'est non seulement une récompense pour le travail de passionnés mais aussi pour nous-même en offrant à notre corps des produits meilleurs pour sa santé. Tout le monde est gagnant : le goût est meilleur, le producteur ou l'artisan est plus justement rémunéré, l'impact environnemental souvent amoindri. *Manger mieux, ce n'est pas nécessairement plus coûteux !* En choisissant des produits de saison, en acceptant de cuisiner et en mangeant par exemple moins de produits d'origine animale. On reste attentif aux conditions d'élevage, de pêche et d'agriculture durable et aux modes de production qui ne recherchent pas le rendement et la productivité à tout prix mais qui respectent l'environnement, l'animal, le produit et un certain savoir-faire.

3. Proximité tu penses.

En diversifiant nos modes d'approvisionnement on diversifie aussi le contenu de nos assiettes et en plus on fait travailler plus de producteurs et d'artisans. On aime les circuits courts, qui ont un impact environnemental réduit, la vente directe, le marché, les petites épiceries de quartier à l'ambiance inimitable et où on peut trouver des produits originaux sans pour autant abîmer la planète. En bref, on cherche des alternatives à la grande distribution et *on fourre son nez un peu partout !*

4. Contre le gaspillage tu lutteras.

Être responsable c'est aussi être conscient de notre contribution personnelle à l'augmentation des déchets. Alors on se lance un défi : le zéro déchet ! C'est un vrai mode de vie qui demande au début quelques efforts parce qu'on n'a pas l'habitude. Et si vraiment c'est trop dur de se séparer de sa poubelle, on rend le défi ludique en trouvant des astuces pour moins la remplir et donc la sortir le moins souvent possible. On évite les suremballages inutiles, les packagings en plastique ou non recyclables, on achète en vrac, on trie ses déchets, on réutilise ce qu'on peut et on consomme ce qui peut encore l'être au-delà des dates de péremption quand c'est possible (car oui de nombreux produits peuvent encore être mangés même quand la date est passée : ce sont les DLUO date limite d'utilisation optimale). *Et surtout, on n'a pas les yeux plus gros que le ventre !*

5. Avec les saisons tu te réconcilieras.

Chaque saison a quelque chose à nous offrir. On affiche un calendrier des produits de saison sur son frigo par exemple et on cherche des recettes qui respectent le cycle de la nature. On peut toujours pimenter un peu son plateau avec des épices et des produits originaux pour ne pas tomber dans la monotonie. On s'intéresse à des aliments un peu méconnus comme les légumes oubliés, les graines et les céréales. Du coup, on ne rallonge pas les circuits de production, ni de distribution, ni de consommation.

6. Produire et consommer raisonnable tu feras.

Pas toujours facile d'adopter des réflexes responsables mais des petits efforts au quotidien peuvent aider. On peut par exemple favoriser la redistribution des surplus alimentaires lorsqu'elle est possible (dons de produits aux associations caritatives ou structures d'insertion par l'activité économique), favoriser les circuits de revalorisation des déchets (composter ou méthaniser les biodéchets), optimiser les commandes, la production et la gestion des stocks quand on est un professionnel. La cuisine responsable est l'affaire de tous !

7. T'informer et communiquer tu n'oublieras pas.

C'est en effet parfois difficile de s'y retrouver entre toutes les informations quand on veut entamer une démarche responsable. Entre les signes de qualité, les labels, les prix, on a quelques fois du mal à suivre : AOC, AOP, IGP, Label Rouge, Pêche Durable, Agriculture Biologique... Pour décoder toutes les étiquettes on vous donne rendez-vous sur le site de l'INAO (Institut National des Appellations et Origines). On peut ainsi privilégier des produits labélisés qui garantissent un mode de production durable et donc respectueux de l'environnement. En ce qui concerne la qualité nutritionnelle de ce que l'on consomme on peut aussi se fier au Nutri-Score mis en place récemment par le gouvernement (A étant synonyme d'une bonne qualité nutritionnelle et E à éviter), que l'on retrouve sur certains produits transformés. *On n'hésite pas à partager toutes les informations récoltées !*

8. A ta santé tu penses.

La cuisine responsable c'est aussi faire un pari pour sa santé en adoptant des modes de production et de consommation plus sains. On prend ainsi plaisir à cuisiner des produits bons pour la santé et surtout frais pour conserver toute leur valeur nutritionnelle. Mais on fait aussi un geste pour son corps, pour la planète, pour les artisans et les producteurs.

9. Le plaisir et la convivialité tu apprécieras.

Mieux manger et être responsable est avant tout une affaire de plaisir et de partage ! On peut rencontrer les acteurs de ses assiettes, sensibiliser, impliquer notre entourage à notre démarche dans une atmosphère de convivialité. Le repas est LE moment de partage par excellence, autant en profiter pour partager cette démarche responsable dans un cadre global.

10. Diversifier tu feras.

Qui a dit que la cuisine responsable devait être monotone ? Ce n'est pas parce que c'est la saison des asperges qu'on est obligé d'en manger matin, midi et soir jusqu'au prochain changement de saison. On cherche donc plusieurs sources d'approvisionnement et on ne bride pas sa curiosité culinaire : qui sait, peut-être découvrira-t-on d'autres manières de mieux manger ? On peut par exemple penser à la tendance du flexitarisme, à l'agriculture raisonnée ou encore aux approches écosystémiques. On adapte ses repas à ses besoins et on privilégie ce dont on a besoin, sans pour autant se donner de limites pour mieux manger. *En bref, on s'ouvre à de nouvelles idées !*

Des évènements 2018 sur la cuisine responsable

Village de la gastronomie aux Halles du Scilt



Organisé par **ADT Alsace**

Type : *Festival / Evénements multiples Antigaspis Halles*

Domaine : *Divers produits salés et sucrés*

Une déambulation gastronomique riche de talents et de savoir-faire avec une démarche écoresponsable ! La ville de Schiltigheim a proposé la découverte de Chefs d'Alsace, Maîtres Restaurateurs, la Fraternelle des Cuisiniers, l'Association des Toques françaises, la Confrérie de la Tarte Flambée, des vigneron, boulangers, pâtisseries, les Complices Sucrés et sans oublier Brasserie Storig, Café Reck, Carola Wattwiller, Distillerie Massenez et Moulin Kircher ! **Tous les mets proposés à la dégustation ont été réalisés à base de produits de saison issus de circuits de proximité ! Et le tout en mode "zéro plastique" !**

Banquet Festif et Solidaire de l'île Simon

Organisé par **Convergences Bio**

Type : *Banquet*

Domaine : *Bio*

Le Banquet Festif et Solidaire a proposé un vrai moment d'échanges et de convivialité grâce à une réunion dans le cadre naturel de l'île Simon, magnifique écrin de verdure ! Ce lieu emblématique au cœur de la Loire et de la cité de Tours a abrité un **grand repas gastronomique** composé de produits locaux et de saison. Promouvant des valeurs sociales et humanistes, il a rassemblé des convives de tout horizon ! En effet si 150 places étaient payantes, 150 autres, gratuites, étaient réservées à un public différent : un bel évènement qui a aussi rassemblé les **paysans producteurs, éleveurs** qui ont apporté et transformé leurs produits, **des artisans, des cuisiniers et des musiciens** !



Les goûts et les couleurs du Scamandre



Organisé par Le **Syndicat Mixte de protection et de gestion de la Camargue Gardoise**

Type : *Dégustations Marché Exposition / Projection / Spectacle*

Domaine : *Bio Autour des produits du terroir*

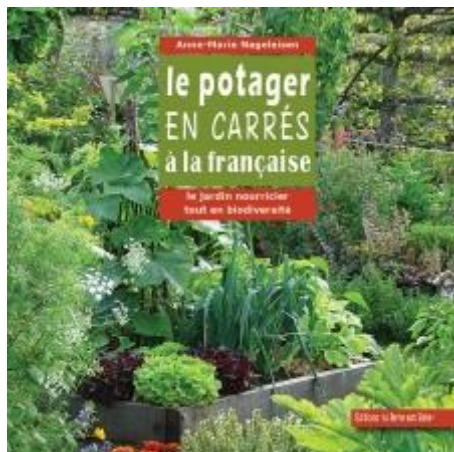
Une journée conviviale au Centre de Découverte du Scamandre ! Des producteurs locaux ont fait découvrir au public les spécialités et les métiers de cette belle région. Les exposants ont joué le jeu de la découverte en proposant des **dégustations les yeux bandés** afin de faire travailler les sens et l'imagination. Dans les sentiers de la réserve naturelle se sont aussi tenues des **lectures gastronomiques** et une **présentation photographique** par un photographe naturaliste de la réserve.

Stage "Un week-end tout en carrés"

Organisé par **École du Jardinage en Carrés - Centre d'agro-écologie**

Type : *Ateliers / Démonstrations Conférence / Cours Stage*

Domaine : *Autour des fruits et légumes Bio Autour des herbes aromatiques et fleurs comestibles*



Ce stage de deux journées s'est proposé d'apporter les bases pour **créer chez soi un "potager en carrés à la française"**, planifier ses cultures et les entretenir en agro-écologie.

Animé par **Anne-Marie Nageleisen**, créatrice de la méthode, écrivain-jardinier et cuisinière, il a fait découvrir les plus de 100 variétés de légumes qu'elle cultive à l'année, avec des légumes anciens, orientaux, etc. aux goûts délicieux et parfois surprenants, qui ont bien sûr été **dégustés pendant le stage**.

Du champ à l'assiette

Organisé par **Les producteurs du coin**

Type : *Dégustations Ateliers / Démonstrations*

Domaine : *Bio*

Une **animation culinaire** à Vannes organisée avec le chef Olivier Samson du Restaurant La Gourmandière ; des rencontres avec des **producteurs** ; et une participation au jeu du "Qui fait quoi?" pour tenter de remporter un panier garni de **produits locaux**. Mise en valeur d'une échelle de production locale et responsable.



Marché campagnard



Organisé par **Mairie de Chevilly-Larue**

Type : *Dégustations Ateliers / Démonstrations Marché*

Domaine : *Autour du vin Autour des fruits et légumes Bio*

La Mairie de Chevilly-Larue a organisé pour son événement **gourmand** un **marché campagnard**. Des artisans, commerçants et associations ont fait découvrir leurs produits et savoir-faire. Au total, une cinquantaine de stands présents ! Une **ferme vivante** a été installée, afin de ravir les enfants.

Préparons ensemble vos évènements

Chaque année, le pôle projet initie des évènements liés à la thématique choisie et aide les porteurs de projets de l'idée jusqu'à la réalisation.

Nous nous intéressons aux restaurateurs, associations, entreprises, établissements publics (musées), particuliers et les collectivités territoriales sensibles au sujet de la cuisine responsable pour créer leur évènement.

Ils seront alors plus aptes à faire connaître et transmettre les valeurs d'une gastronomie qui se veut aussi bien protectrice de l'environnement que de notre santé. Ils pourront conseiller et informer les participants tout en les faisant passer un moment agréable et chaleureux.

Quelques exemples d'évènements que vous pouvez créer :



Restaurateurs : menus responsables avec des produits de saisons, locaux ou sans déchets, sans gaspillage.



Visite des lieux de production : visite des fermes



Ateliers autour de la gastronomie responsable.



Dégustations de produits de saison et/ou recettes de saison.



Repas solidaires / frigos solidaires.



Expositions autour de la cuisine responsable.

Cinq exemples de grands projets de l'édition 2018

Les Beaux-Arts Culinaires dans 7 musées de Normandie ! – Événement culturel

Organisé par **Flyin'Chef & Saveurs de Normandie**
Type : *Dégustations Pour les enfants Visite*
Domaine : *Autour du chocolat Autour des fruits / Légumes Autour des produits normands*



Aux Beaux-Arts Culinaires, se tenaient des événements associant l'art pictural et la gastronomie normande dans 7 musées de Normandie.

Des chefs étaient invités à venir visiter l'un des musées partenaires et à choisir une œuvre exposée, dont ils s'inspirent pour créer une recette normande. En septembre, ils ont reproduit devant le public la recette, devant le tableau choisi, et avaient expliqué leur choix ainsi que leur recette.

Happy Food System aux Grands Voisins – Événement Parisien



Organisé par **MiiMOSA**
Type : *Dégustations Conférence / Cours Antigaspi*
Domaine : *Autour de l'alimentation durable*

Inclusion sociale par l'alimentation, démarche anti-gaspillage, valorisation de produits locaux et issus d'une agriculture raisonnée... Nombreuses sont les initiatives de chefs cuisiniers qui ont à cœur de travailler dans une logique responsable pour l'Humain comme pour la Terre.

En tant que professionnels de la gastronomie, ils souhaitent, au-delà de ravir nos papilles, limiter l'impact de leur cuisine sur l'environnement, agir positivement sur les conditions de travail et de vie de leur entourage, ou encore participer au développement de modèles économiques plus justes.

À l'occasion d'une table-ronde, suivie d'un apéro-dating, ils partageaient avec le public leurs visions, engagements et solutions, et répondaient à toutes les questions.

Vin - Fourchette et Tire-Bouchon – Événement Grand Projet



Organisé par **Le Bistronome**

Type : *Dégustations*

Domaine : *Autour du vin Tapas variés*

L'évènement avait lieu sur la terrasse couverte du Bistronome à Saint Pons de Thomières (34220) pour y déguster au choix trois tapas et les trois vins qui se marient avec.

Confectionnés à base de produits frais et locaux, ces tapas vous donnent l'occasion d'un moment convivial, entre amis ou en famille, tout en découvrant le travail des vignerons de notre territoire (Appellation Minervois, St Chinan, Faugères).

Cet évènement, organisé par Fouchette et Tire-Bouchon s'inscrivait parmi beaucoup d'autres.

Le dîner durable au Futuroscope – Événement restauration durable



Organisé par **L'Association L'R Durable**

Type : *Banquet Festival / Événements multiples Menu*

Domaine : *Autour du vin Autour de la gastronomie locale*

Diner durable au Futuroscope. Un cocktail futuriste durable, suivi d'un dîner orchestré par six Chefs de L'R Durable mettaient vos cinq sens en émulation! La gastronomie locale était à l'honneur dans un site incontournable avec l'école hôtelière Kyoto de Poitiers pour nous seconder durant toute la soirée.

Les Collèges Publics de Haute Savoie – Événement scolaire



Organisé par **Département de la Haute-Savoie**

Type : *Pour les enfants Menu*

Les chefs de cuisine et leurs équipes faisaient preuve de créativité et d'audace pour faire découvrir aux collégiens de nouvelles saveurs et mettre leurs papilles en ébullition. Opération conduite à l'initiative du Conseil Départemental et soutenue par les chefs d'établissements.

Bilan de l'édition 2018 : Votre avis compte !

L'édition 2018 a rassemblé **plus de 3,2 millions** de participants autour de **7 128 évènements** en France et à l'étranger ! Près de 310 000 professionnels se sont engagés, et une trentaine de partenaires médias nationaux nous ont soutenus.

Comme à chaque édition, des évènements pour tous les goûts étaient organisés. Nous nous sommes tournés vers tous les porteurs de projets ayant participé à l'édition 2018, pour recueillir leurs attentes concernant l'édition 2019.

Voici les résultats de notre enquête.

Merci à tous ceux qui ont pris le temps d'y répondre !

A vous de créer l'évènement qui vous fera plaisir et répondra à vos attentes.

• Qui êtes-vous ?

	Nb	% obs.
une association	31	19%
autre	24	15%
une collectivité territoriale	24	15%
un acteur du tourisme (Office du Tourisme, CDT, CRT)	19	12%
un restaurant	19	12%
un commerce	18	11%
une entreprise / une start-up	13	8%
une école, un organisme de formation	10	6%
un particulier	1	0,6%
Total	159	100%

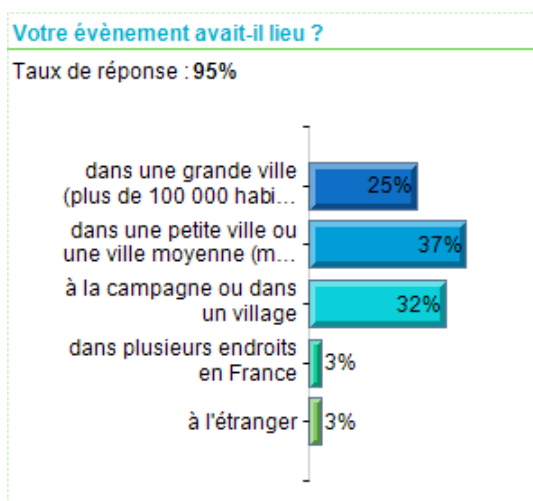
Goût de France fête la gastronomie en faisant participer un grand nombre de secteurs. Le profil des porteurs de projets est très varié : en 2018 ce sont les associations qui ont été les plus nombreuses à proposer des évènements !

• Pour quelles raisons avez-vous participé ?

	Nb	% obs.
pour valoriser le patrimoine culturel et gastronomique de votre territoire	79	50%
pour animer votre territoire	66	42%
pour promouvoir votre activité	59	37%
pour créer un évènement original et festif	53	33%
pour contribuer au rayonnement de la gastronomie française	43	27%
pour participer à un évènement national	38	24%
pour créer un évènement touristique	15	9%
pour participer à une fête populaire	11	7%
autre	4	3%
Total	159	

Valoriser le patrimoine culturel et gastronomique de vos territoires a été ce qui vous a le plus motivé à créer des évènements. En effet, Goût de France contribue à la réalisation de toutes ces ambitions !

• Où ont- lieu vos évènements ?



Goût de France fête la gastronomie vraiment partout ! Si les petites et les moyennes villes de moins de 100 000 habitants arrivent en tête, on note aussi une forte participation du milieu rural. Pas de jaloux, la fête est partout !

• Vos évènements ?

	Nb	% obs.
Dégustations	92	56%
Atelier / démonstration	68	41%
Visite	40	24%
Menu	37	23%
Marché	28	17%
« Expérience des sens »	25	15%
Pour les enfants	22	13%
Banquet	18	11%
Festival / évènements multiples	16	10%
Conférence / cours	13	8%
Exposition / spectacle / projection	11	7%
Pique-nique	9	5%
Total	164	

Que vous soyez boulangers, charcutiers, poissonniers, chefs ou encore professeurs, nous accueillons des évènements de tous les secteurs autour de la gastronomie. Puisque vous êtes issus de milieux très différents, vos évènements sont eux aussi très diversifiés !

• Les thèmes ?

	Nb	% obs.
autre catégorie	41	25%
autour de l'expérience des sens	40	25%
autour des vins et spiritueux	40	25%
autour des fruits et légumes	34	21%
autour de l'artisanat	34	21%
autour des cuisines populaires	28	17%
autour du chocolat	21	13%
autour des produits carnés	20	12%
autour du bio	19	12%
autour du poisson	15	9%
autour des arts de la table	12	7%
aucune de ces catégories de produit	5	3%
autour du service	5	3%
autour des nouvelles technologies	4	2%
autour des produits sans allergène	0	0%
Total	162	

Le goût dans tous ses sens vous a beaucoup inspiré ! La thématique de l'année est là pour vous guider à la conception de vos évènements. Votre imagination est aussi la bienvenue ! L'édition 2019 sera ainsi l'occasion d'exploiter le thème de la « cuisine responsable ».

- **Comment avez-vous fait la promotion de votre évènement ?**

	Nb	% obs.
sur les réseaux sociaux	137	85%
sur votre site internet	121	75%
affiches ou documentation sur le lieu de l'évènement	101	62%
dans la presse locale	76	47%
relais du kit de communication de la Fête de la Gastronomie-Goût de France	52	32%
à la radio	30	19%
dans la presse spécialisée	11	7%
dans la presse nationale (généraliste)	5	3%
à la télévision	3	2%
Total	162	

Nous conseillons les porteurs de projets sur leur communication. A l'ère du numérique, le moyen le plus simple de relayer une information et de cibler un public plus large est l'utilisation des réseaux sociaux.

- **Avez-vous participé aux éditions précédentes ?**

	Nb	% obs.
oui, à la 7ème édition (21, 22, 23 septembre 2017)	87	54%
oui, à la 6ème édition (23, 24 et 25 septembre 2016)	57	35%
oui, à la 5ème édition (25, 26 et 27 septembre 2015)	42	26%
oui, à la 4ème édition (26, 27 et 28 septembre 2014)	26	16%
non	66	41%
Total	162	

Nous observons qu'une grande majorité des porteurs de projets renouvelle leur candidature au fil des éditions, ce qui prouve la réussite de vos évènements avec Goût de France. Nous espérons vous revoir en mars !

- **Les aides financières :**

Qui avez-vous sollicité pour des aides financières ?

Taux de réponse : 100%

	Nb	% obs.
une collectivité territoriale	16	64%
autre	4	16%
une banque	2	8%
une entreprise	2	8%
une plateforme de financement participatif	1	4%
une fédération professionnelle	0	0%
Total	25	100%

Au cours du bilan 2018, il apparaît que les porteurs de projets ne disposent pas de toutes les informations concernant leur éventuel financement. Vous pouvez en effet bénéficier d'aides financières, alors n'hésitez pas !

L'an dernier, 15% des porteurs de projets interrogés ont demandé à bénéficier d'une aide financière, et l'ont obtenue.

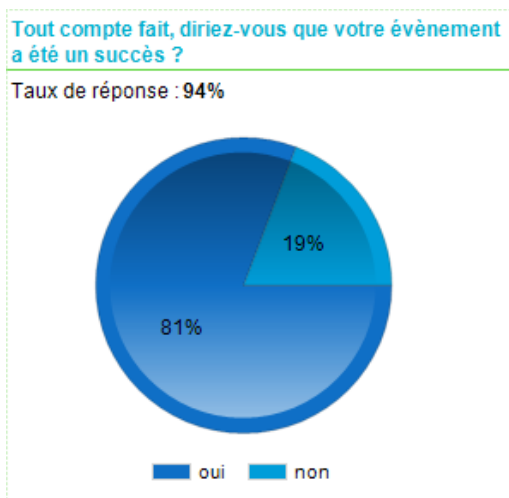
Et avez-vous obtenu cette aide financière ?

Taux de réponse : 100%

	Nb	% obs.
oui	25	100%
non	0	0%
Total	25	100%

Plusieurs solutions sont à votre disposition pour vous aider. Parmi tous les organismes qui sont le plus susceptibles de vous aider dans vos financements, les collectivités territoriales arrivent au premier rang. Cependant, d'autres solutions existent.

• Quelles retombées ?



Plus des trois quarts des porteurs de projets sont satisfaits du succès de leur évènement. Ils sont les acteurs de cette fête qui leur permet de partager leur savoir-faire et d'échanger avec le public. Ce graphique confirme la réussite de la fête et devient une source de motivation pour l'édition 2019 !

Les objectifs des porteurs de projets

Les motivations des porteurs de projets pour s'inscrire à l'évènement sont assez différentes, et varient en fonction de leur structure et de leurs objectifs.

Les chiffres du bilan 2018 démontrent que

- ❖ 50% de l'échantillon interrogé voulaient valoriser le patrimoine culturel et gastronomique de leur territoire
- ❖ 42% souhaitaient l'animation de leur territoire
- ❖ 37% aspiraient à la promotion de leur activité.

D'autres objectifs sont également mis en avant :

- Créer un évènement original et festif
- Contribuer au rayonnement de la gastronomie française
- Participer à un évènement national
- Créer un évènement touristique
- Participer à une fête populaire
- Mettre en avant le thème

Il est important de garder ces objectifs initiaux en tête, afin de pouvoir proposer un évènement à son image et fédérateur.

Inscrivez-vous



Pour inscrire son projet, c'est facile !

L'équipe de la Mission Goût de France coordonne et soutient les porteurs de projets, qui sont invités à inscrire leur événement sur notre site internet.

L'équipe labellise les événements selon les critères établis par la charte.


Une confirmation d'inscription est alors envoyée au porteur de projet.


Le site internet : ses fonctions ?

- Pour inscrire et promouvoir les projets : entreprises, fédérations professionnelles, artisans, chefs, collectivités locales, ou particuliers... peuvent inscrire leurs événements afin d'obtenir le label « Goût de France ».
- Pour connaître le programme de Goût de France près de chez vous : banquets, spectacles, menus, conférences, activités pour enfants, etc. dans toutes les régions de France.
- Pour découvrir les actualités et les interviews (parrain, acteurs de la gastronomie, articles en lien avec la thématique...) relatives à Goût de France.

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux

 Facebook : « Fête de la Gastronomie – Goût de France »

 Twitter : @_gastronomie_

 Instagram : fete_gastronomie_gout_france

**Rendez-vous pour la neuvième édition Goût de France !
La gastronomie se fête les 21, 22, 23 et 24 mars 2019**

Remerciements aux porteurs de projets

Nous renouvelons nos remerciements aux porteurs de projets de l'édition 2018 pour avoir célébré à nos côtés la gastronomie autour du thème « le goût dans tous ses sens ».

Nous félicitons tout particulièrement ceux d'entre eux qui ont participé pour la première fois à ce projet national en faveur de la gastronomie française.

Ils sont l'élément indispensable de la fête ! C'est grâce à eux, à leur énergie, à leur fidélité et à leur mobilisation, que l'évènement existe et se répète chaque année depuis sa création.



Festival GOÛT DE FRANCE

21 - 24
M A R S

Fêtez
le printemps
de la gastronomie
française



#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com

