

avril 2005



www.entreprendre-aurillac.com/gout

Dossier de Presse

Contact presse : Elodie LEGENDRE – Jean-Patrick BLIN
AB3C – 34, rue de l'Arcade – 75008 Paris
Tél. 01 53 30 74 00 – Fax. 01 53 30 74 09
elodie@ab3c.com

Sommaire

Les Européennes du Goût, en un clin d'œil	page 03
Libérez vos papilles aux Européennes du Goût	page 04
Les marchés gourmands, voyages au cœur du terroir des régions de France et d'Europe	page 06
Les Goudots Gourmands, un concours original et populaire	page 07
Forum-débat grand public : « Pourquoi c'est bon ? »	page 09
Animations ludo-scientifiques, pour apprendre en s'amusant à tout âge !.....	page 10
Un programme riche d'animations et de spectacles pour toute la famille	page 12
REGAL, les rendez-vous d'affaires européens des produits régionaux	page 14
Signes de qualité et d'origine en France : 4 façons de distinguer des produits qui se démarquent	page 15
Aurillac, référence du goût	page 17

Les Européennes du Goût en un clin d'oeil

Nom	Les Européennes du Goût
Dates	du 24 au 26 juin 2005
Création	2005 - 1 ^e édition
Lieu	Aurillac - <i>Jardin des Carmes, Rue des Carmes, Square, Place de l'Hôtel de Ville</i>
Entrée	Entrée gratuite
Visiteurs attendus	30 000 visiteurs
Événements	Marchés gourmands régionaux et européens La foire européenne Le marché de la qualité et de l'innovation Le marché bio Le marché fermier Concours Les Goudots Gourmands Démonstrations gastronomiques Atelier « Viande label rouge Salers » ; Atelier de gastronomie moléculaire ; Petite école du Goût ; Atelier du Goût ; Ateliers ludo-scientifiques pour enfants (fabrication de yaourts, atelier des 4 saveurs...). Animations et spectacles Animations musicales et théâtrales de rue ; Espace « Lait » : milk-bar, quizz... ; Atelier spectacle conte et gastronomie ; Spectacles « théâtre-culinaires » ; Bal populaire du samedi soir. Forum grand public Durant deux jours, scientifiques, consommateurs et journalistes débattent autour du thème : « Pourquoi c'est bon ? »
Organisation	Entreprendre au Pays d'Aurillac ; en partenariat avec la Ville d'Aurillac, la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac, le Conseil Général du Cantal, le Conseil Régional d'Auvergne, l'État-FNADT*, Europe-Leader + <i>* Fonds National d'Aménagement et de Développement du Territoire</i>

Libérez vos papilles... aux Européennes du Goût du 24 au 26 juin 2005 à Aurillac

Place au plaisir gustatif du 24 au 26 juin 2005 à Aurillac. Au programme, marchés gourmands et régionaux, démonstrations gastronomiques (recettes, préparation de produits, dégustations...), forums, concours et rencontres. Rendez-vous en tête à tête avec les producteurs, artisans, cuisiniers et artistes venus de toute l'Europe pour ce délicieux festival.

Les marchés

Les Européennes du Goût accueillent trois marchés thématiques, à partir du vendredi après-midi :

- **le marché de la qualité et de l'innovation...** où les producteurs font découvrir en direct leurs produits, au cœur de leur chalet, stand ou camion.
- **le marché bio et le marché fermier...** pour découvrir les produits bénéficiant du label « Agriculture Biologique » ainsi que les producteurs fermiers (notamment ceux du réseau « Bienvenue à la Ferme »)

Une foire européenne

Saveurs, couleurs, spécialités, l'Europe gastronomique offre un patchwork culinaire riche...

Les acteurs de cette gastronomie plurielle (producteurs, artisans, cuisiniers...) seront présents dans toute la ville pour la faire partager, et permettre aux visiteurs curieux de la goûter.

Pourquoi c'est bon ?

Thématique simple et complexe à la fois pour ce forum grand public animé par Eric Roux et Vincent Ferniot.

Durant trois jours, scientifiques, consommateurs et journalistes débattent de :

- la santé et les produits du terroir
- la typicité ; la culture du goût ; le plaisir des sens
- l'image des produits ; l'emballage et le packaging ; la publicité
- les mille et une façons de préparer un produit et les recettes des différentes régions

Les animations : quel programme !

Aurillac est en fête et tout le monde en profite :

Les enfants d'abord avec les ateliers ludo-scientifiques : atelier de fabrication de yaourts, atelier des 4 saveurs de l'ENILV (Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes) ...

Les adultes, ensuite avec l'atelier «Viande label rouge Salers»

Des producteurs et un chef cuisinier font découvrir la viande de cette race noble : la Salers.

Et **tous se retrouvent** pour :

- voir les animations musicales et théâtrales de rue,
- assister à la petite école du Goût du Comité Interprofessionnel des Fromages (reconstitution d'une classe avec pupitres en bois : atelier du Goût (autour des AOC Cantal et Salers),
- participer à l'atelier de « Gastronomie Moléculaire » animé par Raphaël HAUMONT, Docteur en physique : comment monter une mayonnaise sans jaune d'œuf ? Peut-on décuire un œuf ?...,
- aller danser au bal populaire du samedi soir,
- participer à l'espace « Lait » du CIDIL : milk-bar, quizz...,
- admirer les spectacles «théâtre-culinaires» : Trottoir Express, la belle abondance, ...

Les Goudots Gourmands

Concours gastronomique, les Goudots d'Or, d'Argent et de Bronze récompensent les meilleurs produits locaux, les meilleurs produits fermiers, les produits les plus innovants et les meilleurs produits des régions et pays invités. Les Goudots Gourmands sont décernés par les jurys populaires (les visiteurs) qui participent aux dégustations. Un seul critère : le goût.

Le programme des gastronomes

Samedi matin :	concours des produits innovants
Samedi après-midi :	concours des produits locaux
Samedi en soirée :	concours des régions et pays invités
Dimanche matin :	concours des produits fermiers

Pour plus d'informations : www.entreprendre-aurillac.com/gout

Les marchés gourmands, voyages au coeur du terroir des régions de France et d'Europe

En provenance des régions de France et de pays étrangers, les exposants proposeront leurs produits du terroir sur trois marchés aux thématiques spécifiques :

- le **marché de la qualité et de l'innovation**, au Jardin des Carmes et Rue des Carmes, réunira tous les producteurs de produits de qualité (signes officiels de qualité ou cahier des charges) et de produits innovants ;

- les **marchés bio et fermiers**, installés dans le Square, seront ouverts aux producteurs bénéficiant du label « Agriculture Biologique » et aux producteurs fermiers (notamment les producteurs du réseau « Bienvenue à la Ferme ») ;

- le **marché des régions invitées**, situé dans la Rue des Carmes, sera réservé aux producteurs des délégations étrangères (Catalogne / Espagne, Vallée du Piémont / Italie, Hongrie) et régionales (Picardie, Poitou-Charentes, Gers, Lozère, Hautes-Pyrénées...).

Sur ces trois marchés, stands de vente, espaces de dégustation/restauration, présentations de recettes, et démonstrations gastronomiques seront autant d'occasions qui permettront aux visiteurs de découvrir la variété de l'offre proposée.

Les Goudots Gourmands un concours original et populaire

Les Goudots Gourmands sont un concours culinaire où s'affrontent en toute convivialité des participants venus d'une dizaine de régions de France et d'Europe. Toute l'originalité de ce concours repose sur un jury de consommateurs.

Goudot, un terme qui fleure bon le terroir aurillacois

Goudot, drôle de mot pour celui qui n'est pas familier des environs d'Aurillac ! Les natifs savent bien, eux, ce que désigne ce terme : le *goudot* est le récipient qu'utilisaient les orpailleurs qui cherchaient de l'or dans la Jordanne, la rivière qui traverse Aurillac. Par extension, *goudot* est devenu le sobriquet que donnaient jadis les gens de la campagne aux habitants de la ville d'Aurillac.

Les Goudots Gourmands, un concours populaire

Le goût est le critère principal de ce concours. Des consommateurs issus du public dégustent les produits (déballés de leurs emballages pour rester anonymes), puis remplissent une fiche d'évaluation, identique pour chaque produit.

Chaque fiche de dégustation comprend une présentation générale du produit, ainsi qu'une grille de notation des échantillons (aspect visuel du produit - 5 points ; dégustation / goût - 15 points).

Ainsi, chaque année, plusieurs milliers de visiteurs participent aux dégustations et attribuent les Goudots d'Or, d'Argent et de Bronze.

Cette année, les Goudots Gourmands seront constitués de quatre concours thématiques :

samedi matin : concours des produits innovants

Ce concours est ouvert à toutes les régions et tous les produits. Une commission validera auparavant la sélection des produits participants.

samedi après-midi : concours des produits locaux

Ce concours est devenu un rendez-vous traditionnel à Aurillac depuis 10 ans. La compétition est ouverte aux produits fabriqués dans le Cantal ou les départements limitrophes. Cette année, les produits retenus seront : un vin rouge Côtes d'Auvergne, le jambon sec d'Auvergne, le carré d'Auvergne (pâtisserie) et le chou farci.

samedi en soirée : concours des régions et pays invités

Ce concours départagera cinq fabrications régionales différentes d'un même produit identitaire, typique du terroir.

dimanche matin : concours des produits fermiers

Parmi les produits en lice cette année : le chou farci, le fromage « Cantal Fermier », la terrine de pâté de campagne. Sera également de la partie, le concours national fermier « escargotine »

La remise des Goudots d'Or, d'Argent et de Bronze 2005 aura lieu lors d'une cérémonie, le dimanche après-midi.

Comme lors de ces moments de fêtes, familiales ou amicales, où tout le monde se retrouve dans la cuisine pour partager émotions et rires, tout Aurillac devient le temps de quelques jours une cuisine multiculturelle géante, où mijotent petits plats et grandes rencontres.

Forum-débat grand public : Pourquoi c'est bon ?

Durant trois jours, scientifiques, consommateurs et journalistes débattront autour du thème : « Pourquoi c'est bon ? ». Dans la lignée des joutes oratoires populaires, tous les membres du public seront invités à prendre la parole, notamment le représentant d'une grande association de consommateurs...

Animé par **Eric Roux** et **Vincent Ferniot**, ce forum-débat verra également la participation de journalistes culinaires, de chercheurs de l'INRA, et de Claude Gudin, ancien chercheur au CEA, conférencier et conteur qui rendra simple et compréhensible tout ce qui semble très compliqué.

Lors de ces trois jours, plusieurs débats articulés autour du fil rouge « Pourquoi c'est bon ? » auront pour thème :

- ▶ Santé et produits de terroir
- ▶ Typicité ; culture du goût ; plaisir des sens
- ▶ Images des produits ; emballage et packaging ; publicité
- ▶ Mille et une façons de préparer un produit ; les recettes des différentes régions...

Animations ludo-scientifiques : pour apprendre en s'amusant à tout âge !

Atelier de gastronomie moléculaire : quand la fourchette côtoie l'éprouvette

Inventée par Hervé This, la gastronomie moléculaire propose une approche scientifique de la cuisine. Elle permet, à travers la physique-chimie, de mieux comprendre les pratiques culinaires et d'inventer de nouvelles recettes ou de nouvelles façons d'aborder la gastronomie. Docteur en physique, Raphaël Haumont initiera le public à cette nouvelle pratique.

Partir du concret et du particulier (un mets), pour aller vers le plus général et faire des sciences. Les questions seront avant tout gastronomiques, mais très vite, la cuisine sera un moyen vulgarisateur pour définir quelques notions fondamentales, telles que les états de la matière, les molécules, les émulsions, les tensioactifs, les mousses...

Pour que tout le public se sente concerné, le repas proposé tourne autour d'un élément simple : l'œuf. Au menu, donc, oeufs mimosa, omelette norvégienne maison, et thé.

Au nombre des questions qui pourront se poser : les œufs mimosa ne sont-ils pas trop cuits, caoutchouteux ? Pourquoi ne sentent-ils jamais cette désagréable odeur de soufre qui parfume la maison ? Pourquoi la mayonnaise est-elle difficile à réussir ? En quoi la température des ingrédients et l'ordre dans lequel on les ajoute est-il important ? Dans l'omelette norvégienne, pourquoi les blancs montent-ils ? Comment passe-t-on d'un liquide visqueux et translucide à une mousse blanche et opaque ? La meringue aura-t-elle la même texture si le sirop est cuit à 127°C ou à 130°C ? Comment piéger l'amertume du thé ? Faut-il mettre le thé dans le lait ou le lait dans le thé ? Peu importe ? Pas si sûr....

La confection de l'omelette norvégienne permettra de réaliser une glace instantanée, d'un goût inégalé et bien plus aromatique, grâce à l'emploi d'azote liquide. Seront également présentées quelques manipulations rapides et très visuelles autour de ce diazote à -196°C (77 K pour les puristes).

La petite école du Goût, pour réapprendre le goût

Comme personne n'aurait l'idée de boire d'un trait un vin exceptionnel, les fromages d'appellations d'origine contrôlées méritent aussi cette attention particulière, cette conscience que développe le recours à l'analyse sensorielle et qui permet d'en percevoir réellement toute la richesse. Il s'agit d'une démarche basée sur l'usage de tous les sens : le regard pour évaluer l'aspect du fromage, le toucher pour percevoir sa texture, l'odorat pour en apprécier les composés volatils et enfin, le goût qui décomposera la richesse aromatique, la persistance et la texture en bouche.

Cette approche trouve naturellement sa place auprès d'un public d'enfants. Installés sur les pupitres en bois de l'école du Goût, les écoliers d'un jour découvriront leur propre patrimoine fromager, en mesureront la valeur et en deviendront les premiers défenseurs.

Les thèmes développés :

- Une AOC, qu'est ce que c'est ? Les AOC Cantal et Salers
- Découverte sensorielle
- La démarche de dégustation : les grandes étapes (regarder, toucher, sentir, goûter)

Applications :

- o Au Cantal : jeune, entre deux, vieux : l'effet du temps
- o Au Salers : deux échantillons de même âge, des goûts différents : l'effet fermier.

Atelier « Viande Label Rouge Salers »

Des producteurs et un chef cuisinier font découvrir la viande de cette race noble : la Salers.

Animations à destination du jeune public

Destinées notamment aux enfants, d'autres animations ludo-scientifiques se dérouleront sur l'ensemble de la manifestation, tout au long des trois jours :

Atelier des 4 saveurs, de l'ENILV* ;

Atelier de fabrication de yaourts ;

Atelier châtaigne ;

Espace « Lait » du CIDIL (milk-bar, quizz...)**

...

* École Nationale des Industries du Lait et de la Viande

** Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières

Un programme riche d'animations et de spectacles pour toute la famille

En journée, des comédiens rompus au travail de la rue viendront interpeller visiteurs, grands et petits, sur les différents secrets du bon goût. Tous apporteront une réponse à des questions comme « Pourquoi c'est bon ? Avec quoi c'est fait ? ». Bien sûr, leur version toute personnelle, si elle n'est pas forcément exacte, sera plutôt une incitation à goûter, à en savoir plus... Voici quelques éléments d'une programmation déjà bien avancée, mais non définitive.

Spectacles gastronomiques de rue

Samedi et dimanche de 10 à 12h et de 15h à 19h

Dans la rue ou sur les placettes,

Parce que la soupe fait de beaux enfants, Alice et ses fils ont décidé de redonner goût à la soupe. Autour d'une surprenante cuisinière à bois, roulante, sonorisée, éclairée, installée au beau milieu de la rue, les comédiens de la **compagnie Jo Bithume et sa Belle abondance** mitonnent un petit plat à partager au final dans un univers forain.

Spécialisé dans le burlesque rural, auteur de la fameuse chanson des tripoux, interprète d'un dialogue savoureux de vaches Holstein à la mode piercing, **Bernard Cauhapè**, avec la **Comedia dell'oc**, concocte une intervention itinérante à sa sauce pour exciter les papilles des papis et des babies... Avec son compère Savignoni, une mémé et un gars du pays ont goûté les spécialités des pays d'Europe...

La **Compagnie Trottoir Express** et **Jean-François Guédy** sont passés maîtres dans l'art d'inaugurer et d'animer les cérémonies gastronomiques. Ils mettront du sel dans les actes officiels et autres présentations. Avec eux, le terroir c'est bon et en plus, ce n'est pas triste ! Attention car un faux cuisinier peut en cacher un vrai, ou inversement.

...

Musiques et chants pour la terrasse et la table

Vendredi soir, samedi et dimanche à l'heure des apéros et des repas

Le long de la rue des Carmes et au bas du Square

Alain Bruel et ses musiciens forment un ensemble de cuivres très lyrique et brillant, adossé à une bonne rythmique, qui interprète des airs de création ou arrangés par le célèbre accordéoniste cantalien. Ce musicien hors pair accompagne les grands du jazz sur les scènes françaises, européennes et internationales, et les cantaliens le savent à peine...

Du ragga auvergnat qui chante en français et en oc de Thiers les mérites du vin et du Saint Nectaire ! De quoi rajeunir les tenants des produits typés ! Dans la foulée des Massilia et des Fabulous Trobadors, **Joglar'verne** participe fortement à créer une nouvelle image de l'Auvergne, de sa production culturelle et gastronomique.

La Mal Coiffée regroupe six femmes qui chantent en polyphonies, des airs traditionnels occitans, a capella, au beau milieu des tables ou des terrasses. De quoi faire passer un air de fraîcheur, de malice coquine...

De chansons de troubadours et poètes limousins aux dires populaires, la voix rocailleuse et puissante de **Bernat Combi**, ses percussions et ses improvisations font toujours mouche et créent une véritable émotion. Il chante même la chanson des pommes de terre et autres chansons populaires qui donnent au terroir une version très blues, voire pygmée comme aurait dit Claude, celui de Toulouse...

Grand bal sous un chapiteau de lumière

Samedi, à l'heure du bal (22h à 02h)

Jardin des Carmes,

Un grand bal sous un chapiteau de lumière avec de la musique auvergnate «péchue», des airs musette et jazzy, des airs occitano-brésiliens sur rythmes de forro pour faire danser les jeunes et les grands mères.

Trois groupes, dont les **Bombes de Bal**, groupe féminin accompagné de danseurs qui lancent rondes, danses de couples et danses acrobatiques au milieu de la foule. Fil conducteur de cette soirée : la danse pour tous et l'accordéon.

Sont également attendus...

Un groupe de musiques populaires des vallées occitanes d'Italie

Un groupe de musiques hongroises

Et bien d'autres...

Autres rendez-vous à noter

REGAL, les rendez-vous d'affaires européens des produits régionaux

les 21 et 22 septembre 2005 à Aurillac

Cette convention internationale d'affaires, consacrée aux produits traditionnels de qualité et à connotation terroir, est la seule manifestation de ce type en France.

Dans le cadre de rendez-vous préprogrammés, les fabricants français de produits certifiés ou labellisés ont ainsi la possibilité de présenter leur offre, pendant deux jours, aux acheteurs de la grande distribution venus de France et d'Europe.

Le Salon d'automne de la marque collective « Bravo l'Auvergne » aura lieu simultanément à la convention « Régal ».

Les Gastronomades d'Angoulême

25-27 novembre 2005 à Angoulême

Les Gastronomades sont à la fois un Salon de la communication gastronomique et un Festival international des saveurs.

Pour les apprentis gastronomes ou les épicuriens avertis, Angoulême se pare de mille saveurs. Pendant trois jours, ses rues foisonnent d'amoureux de leurs métiers, producteurs, chefs, journalistes, guides, hôteliers, restaurateurs, etc.

Une manifestation unique en son genre, où l'on part à la découverte à la fois de la communication gastronomique, des saveurs et de la promotion du patrimoine culinaire. Un vrai parcours de découvertes du champ à l'assiette.

Les débats autour du goût : un bouillon d'opinions

Réunir les plus grands acteurs de la gastronomie et leur permettre de s'exprimer sur des thèmes d'actualité, tel est l'objet de ce salon/festival. Au fil des éditions, les Gastronomades sont devenues la tribune des évolutions de la cuisine française.

Signes de qualité et d'origine en France : 4 façons de distinguer des produits qui se démarquent

Dans la jungle des logos, sigles et appellations diverses qui fleurissent chaque jour dans les linéaires, il est important de distinguer les signes officiels de qualité des appellations purement marketing.

En France, il existe quatre signes officiels de qualité ou d'origine : le Label Rouge, l'Appellation d'Origine Contrôlée, la Certification de Conformité et la mention Agriculture Biologique. Ceux-ci ne doivent pas être confondus avec d'autres initiatives nationales (appellation Montagne, produits Parc naturel Régional...) qui sont, eux, des signes distinctifs.

Le Label Rouge, la garantie de produits de qualité supérieure



Depuis 1960, le Label Rouge est le seul à assurer la qualité supérieure d'un produit à tous les niveaux, y compris en terme de saveur. Les produits labellisés sont soumis à des exigences sévères et subissent des contrôles à tous les stades de leur production, de leur élaboration et de leur commercialisation.

Contrairement à l'idée répandue, le label Rouge ne se limite pas aux charcuteries et aux volailles ; il concerne de très nombreux types de produits comme les légumes, poissons et fruits de mer, produits laitiers et fromages, œufs, plats préparés, etc. Près de 220 types de produits sont actuellement labellisés, ce qui représente environ 450 références différentes.

Il faut noter l'existence de labels régionaux, des labels rouges répondant aux mêmes caractéristiques de qualité supérieure, avec une spécificité terroir en plus. Au nombre de cinq (Nord-Pas de Calais, Ardennes de France, Franche Comté, Savoie et Midi-Pyrénées), ils concernent une quarantaine de produits.

L'AOC, la garantie du terroir



Créée en 1935 dans le secteur vinicole, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) s'est étendue à d'autres produits. Elle identifie un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

Attestant d'une relation étroite avec le terroir, l'AOC n'assure toutefois pas la qualité supérieure, les conditions climatiques pouvant interférer sur les caractéristiques du produit, par exemple.

A ce jour, hors secteur vinicole, il existe près de 80 produits AOC (viandes, volailles, produits laitiers, miels, huiles d'olive, boissons diverses).

La Certification de Conformité Produit, la garantie de bonnes techniques de production



La Certification de Conformité Produit (CCP), créée en 1990, atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées dans un cahier des

charges, portant soit sur la production, la transformation ou le conditionnement. Créée en 1990, elle est avant tout un instrument d'identification et de garantie technique. En aucun cas, elle n'assure que l'ensemble des éléments certifiés concoure à l'obtention d'une qualité supérieure. Car si certains producteurs choisissent de certifier des critères qualitatifs (mode de nourriture des bovins, durée de maturation des viandes...), d'autres se cantonnent à des procédés de conditionnement, par exemple.

Actuellement, environ 150 types de produits, avec de 2 à 7 critères qualifiés, bénéficient de la CCP.

La mention Agriculture Biologique, la garantie d'un mode de production soucieux de l'environnement



Les produits portant la mention Agriculture Biologique répondent à des règles très strictes de production, de transformation et de commercialisation fixées par le cahier des charges homologué par arrêté ministériel. Ces produits agricoles, transformés ou non, n'utilisent pas de produits chimiques de synthèse et respectent le bien-être des animaux.

Préservant avant tout l'environnement, le produit Agriculture Biologique ne peut être considéré comme supérieur en terme de qualité.

L'AOP, la garantie du terroir au niveau européen



Comme l'AOC française, l'Appellation d'Origine Protégée protège une appellation géographique et implique des produits dont les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement au terroir. C'est-à-dire au sol, aux conditions climatiques, au savoir-faire des hommes sur une zone géographique donnée qui donne son nom au produit. La production, l'élaboration, la transformation ont lieu au sein de cette zone.

Ainsi, l'AOP protège le nom d'une région, d'un lieu déterminé, d'une commune, etc.

L'IGP, la garantie de l'origine géographique



L'IGP protège également le nom d'une région, d'une localité, d'un pays, mais qui ne caractérise qu'une partie des spécificités du produit. Le lien avec le terroir est ici moins « fort » que pour l'AOP. De plus, la spécificité du produit peut être liée à un élément culturel, à la réputation, à l'histoire ; ce qui va au-delà de la simple origine géographique.

De ce fait, l'IGP n'implique pas une zone d'élaboration unique du produit. Il est également important de souligner que l'attribution d'une IGP est, en France, subordonnée à l'obtention préalable d'un signe officiel de qualité : label rouge, label régional, certification de conformité.

La STG, la garantie de la spécificité traditionnelle



Ce troisième signe de qualité européen, la Spécialité Traditionnelle Garantie ne fait pas référence à une origine géographique, mais met en valeur une composante traditionnelle du produit, ou un mode d'élaboration ou de production traditionnels.

Aurillac, référence du goût

Pendant les Européennes du Goût, tout Aurillac devient, le temps de quelques jours, une cuisine multiculturelle géante, où mijotent petits plats et grands rencontres. Fête des papilles et festival de bonnes odeurs, ce rendez-vous festif et familial est également un lieu de rencontres et d'échanges entre professionnels. Grâce à ces Européennes du Goût, Aurillac a pour objectif de devenir une référence incontournable du (bon) goût.

Aurillac, capitale européenne du goût

La tenue à Aurillac de cette nouvelle manifestation internationale que sont les Européennes du Goût ne doit rien au hasard.

Au cœur d'un territoire exceptionnel, au cœur du Cantal, le seul département à porter le nom d'un fromage et à produire cinq AOC fromagères, le Pays d'Aurillac fait vivre toute l'année la tradition des fêtes de produits de terroir (fêtes de la châtaigne, du Tripoux, des fromages...). Déjà organisatrice du festival international de théâtre de rue, Aurillac est rôtée à la logistique qu'implique l'organisation d'une manifestation internationale de grande ampleur.

En outre, Aurillac abrite un centre de ressources autour de la qualité et de l'innovation en agroalimentaire : INRA, Ecole Nationale des Industries du Lait et de la Viande, plateforme technologique, Biopôle de Haute Auvergne, Pôle Fromager AOC....

L'Auvergne, un pôle agroalimentaire dynamique

1^e Région productrice de fromage A.O.C, avec 24 % de la production nationale

4^e cheptel bovin Français

270 000 hectares consacrés aux grandes cultures

1/5 de la production nationale d'eaux minérales, avec 1,7 milliards de litres

Un des 3 premiers centres mondiaux de recherche sur la viande et les produits carnés

Des pôles de recherches spécialisés :

- « Semence & plants »,
- « Nutrition Humaine »,
- « Emballage »,
- « Fromages A.O.C. Massif Central ».

De grands groupes multinationaux : Danone, Nestlé, Limagrain, Cadbury, Schweppes

Un tissu dense de PME dynamiques

Une production de tradition sous le signe de la qualité, soit :

- 3^e rang dans l'industrie auvergnate
- 3,25 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 21 % du CA de l'industrie auvergnate
- 3^e employeur de l'industrie régionale

12 000 salariés environ

320 entreprises (60 % d'entreprises de moins de 20 salariés)

Une trentaine d'entreprises sous certification ISO 9001 version 2000

22 % de la production agricole sous signe officiel de la Qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique...) : un établissement sur trois.

(Source : URIAA – Auvergne 2003)