

L'édition 2018 de la Semaine du Goût aura lieu du 8 au 14 octobre partout en France. Depuis sa création en 1990, cet événement éducatif se charge de transmettre les plaisirs du goût à tous les publics. Les thèmes principaux de cette édition seront le « bien manger ensemble » et le « local urbain ». Toujours dans une volonté de lutter contre l'exclusion alimentaire vécue par les plus démunis, la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût a été créée en 2017, sous l'égide de la FACE (Fondation Agir contre l'exclusion). Elle a pour mission de soutenir tout au long de l'année des actions d'intérêt général pédagogiques. La Semaine du Goût est un événement attendu par tous, réunissant notamment 200 000 enfants, ainsi que les professionnels de la terre à l'assiette (producteurs, fermiers, collectivités locales, associations, restaurateurs, etc.). Cette année, de nouvelles tendances de consommation seront présentées. Et afin de s'adapter à l'essor de la digitalisation, les initiatives et manifestations proposées sur l'ensemble de la France seront consultables sur l'application Mapstr. La Semaine du Goût sera également à découvrir sur Pinterest, où de nouvelles recettes à base de produits locaux et de saison seront disponibles.

En ouverture de l'évènement, une « 1ère grande tablée du goût » se tiendra, soutenue, en partie, par le Conseil Régional d'Ile-de-France en présence de Babette de Rozières, ambassadrice de l'évènement, et de nombreux chefs qui se chargeront de valoriser le terroir local.

Plusieurs événements se dérouleront ensuite au cours de la semaine :

- « Food Révolution », qui réunira 150 personnalités de la gastronomie (pouvoirs publics, experts, professionnels du goût, influenceurs, start-ups, chercheurs, etc.) afin d'échanger des idées sur le futur de l'alimentation. Le thème de cette année sera le « Local Urbain », soit la réappropriation de leur alimentation par les Citadins ;
- « les Leçons de goût » destinées aux enfants, soutenues par la Fondation d'Entreprise Michelin, qui ont lieu chaque année. L'objectif est de sensibiliser les enfants aux concepts de terroirs, saisonnalité des produits et alimentation variée et équilibrée. Un focus sur les semences et les plants sera proposé cette année ;
- « L'appel à projets des leçons du goût », visant à récompenser les initiatives pédagogiques menées dans des écoles maternelles et primaires liées à l'alimentation ;
- « Les animations du goût », au cours desquelles des producteurs, artisans, fermiers, mairies et collectivités locales invitent à découvrir leurs installations et produits. Le but étant de valoriser les spécialités culinaires locales ;
- « Les tables du goût », grâce auxquelles les convives peuvent se restaurer sainement à prix abordables. Cette année, 350 restaurants participeront à cette initiative. « Les petits menus des grands chefs » mettront quant à eux à l'honneur les tables gastronomiques, mais à des tarifs plus accessibles ;
- « Chef sur le campus » à destination des étudiants, afin de les inciter à manger sainement à petit prix;
- « La rencontre des chefs de demain » destinée aux lycéens hôteliers et CFA ;
- Un dispositif « manger malin ».