

# Semaine du goût



Du 17 au 20 octobre 2011



Programme des ateliers et conférences

En partenariat avec :

L'école maternelle des Chaprais (Grande Section)  
et l'école élémentaire Lanchy (classe de CP).



Lundi 17 octobre 2011

## ATELIER CUISINE

### Les baklavas

Foad Marachi est d'origine irannienne et nous propose d'apprendre à confectionner ce dessert à base de feuilles de brick, d'amandes en poudre et de fleur d'oranger ou de rose.

De 09H00 à 11H30  
À l'A.S.E.P.

5€

Nombre de places limité - Inscription obligatoire



## CONFÉRENCE

### « Manger autrement »

Les habitudes alimentaires, les modes de production agricole et les circuits de distribution induisent des impacts environnementaux, sociaux et économiques.

Une alimentation responsable et durable, composée de produits sains, est possible.

Animée par Claudine CAULET, ingénieure en agriculture et en environnement; présidente de l'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).

De 20H00 à 21H00  
À l'U.D.A.F.  
12 rue de la Famille - Besançon

Nombre de places limité - Inscription obligatoire



Mardi 18 octobre 2011

## ATELIER CUISINE

### Et si le goût nous parlait ?

Animé par Benoît Rotschi (chef étoilé).

Lors de votre inscription, une liste de 12 ingrédients vous sera présentée : vous sélectionnez un produit que vous apporterez à cet atelier. Nous confectionnerons alors un menu complet que nous dégusterons ensemble.

Ouvert à 12 participants.



De 09H00 à 13H30  
À l'A.S.E.P.

Nombre de places limité - Inscription obligatoire



## CONFÉRENCE

### « Est-il dangereux de transgresser les dates limites ? »

Comprendre

- les procédés et les délais de conservation des aliments,
- les dates limites de consommation : DLC (Dates Limites de Consommation) et DLUO (Dates Limites d'Utilisation Optimales)
- les précautions à respecter dans ces 2 cas
- les limites de ces limites.

Animée par Dr. Uyen NGUYEN, enseignant-chercheur CHU (Centre Hospitalier Universitaire de Besançon).

De 20H00 à 21H00  
Au F.J.T. « les Oiseaux »  
48 rue des Cras - Besançon

Nombre de places limité - Inscription obligatoire



**Mercredi 19 octobre 2011**

## **ATELIER DÉGUSTATION**

Venez déguster les mets à base de plantes, sélectionnées par Aurore Mariotte, productrice, cueilleuse et formatrice de plantes aromatiques et médicinales, de *Fibule*, préparés par la classe de grande section de maternelle des Chaprais, la classe de CP de l'école Lanchy et l'atelier cuisine « Petits gourmands et grands gourmets » de l'A.S.E.P. Centre Social.



De 14H00 à 16H00 - À l'A.S.E.P.  
Entrée libre

## **ATELIER OLFACTION**

### **« Viens te faire chatouiller les narines »**

Percevoir les odeurs: comment ça marche? un jeu d'enfants... Plein d'odeurs à découvrir, à reconnaître, à comparer... par le nez et la bouche...

Animée par Gérard BRAND, MCU-HDR (Maître de Conférence Universitaire - Habilité à Diriger des Recherches) au Laboratoire de Neurosciences de l'Université de Franche-Comté.



De 16H00 à 17H00  
À l'A.S.E.P.

5€ - Pour les enfants de 6 à 16 ans

**Nombre de places limité - Inscription obligatoire**

## **CONFÉRENCE**

### **« La faim perdue »**

Fléau d'une civilisation qui aurait perdu le contrôle de son propre aspect, l'obésité monopolise l'inquiétude de nos sociétés. L'épidémie de dérèglements boulimiques (*trop de bouffe...*) à laquelle ont assisté les psychiatres au dernier tiers du 20<sup>ème</sup> siècle, était-elle la préfiguration de cet envahissement par un *trop de corps* ?

Animée par Pierre Peuteuil, médecin psychiatre et président de l'association *Questions de Goût*.



De 20H00 à 21H00  
Au F.J.T. « les Oiseaux »

48 rue des Cras - Besançon

5€

**Nombre de places limité - Inscription obligatoire**

**Jeudi 20 octobre 2011**

## **ATELIER CUISINE**

### **Les macarons**

Carminda Coste nous propose d'apprendre à confectionner ces petites pâtisseries à base de poudre d'amandes, blancs d'œuf, sucre glace et d'une ganache au choix.



De 09H00 à 11H30  
À l'A.S.E.P.

5€

**Nombre de places limité - Inscription obligatoire**

## **« GRIGNOTINE »**

Une « grignotine » est un amuse-gueule destiné à être grignoté. C'est un terme qui vient du Québec.

Une assiette de « grignotine » vous est proposée avant d'assister à la dernière conférence de cette semaine du goût.



De 19H00 à 19H45

Au F.J.T. « les Oiseaux »  
48 rue des Cras - Besançon

5€

**Nombre d'assiettes limité - Inscription obligatoire**

## **CONFÉRENCE**

### **« Le nez - la cheminée du goût »**

Les odeurs constituent les entrées sensorielles principales dans le plaisir lié à la nourriture. Intégrées aux autres modalités sensorielles (gustation, vision, texture...) elles contribuent de façon significative à notre manière de manger.

Animée par Gérard BRAND, MCU-HDR (Maître de conférence universitaire - habilité à diriger des recherches) au Laboratoire de Neurosciences de l'Université de Franche-Comté.



De 20H00 à 21H00

Au F.J.T. « les Oiseaux »  
48 rue des Cras - Besançon

5€

**Nombre de places limité - Inscription obligatoire**

**Du 17 au 20 octobre 2011**

## **EXPOSITIONS**

Dans le hall de l'A.S.E.P.

Du 17 au 20 octobre - de 09H00 à 21H30  
Entrée libre

### **Les travaux des enfants et des jeunes de l'accompagnement à la scolarité**

- Sets de table poétiques et gourmands
- Recettes poétiques
- Calendrier des fruits et légumes - automne

### **« Vous avez dit compote ? »**

- Sensibilisation sur les déchets par le biais de comparaison sur les prix et les déchets des compotes sous leurs différentes formes (conserve, gourde, pots, faite maison, etc.).

## **Inscriptions aux conférences et ateliers**

Le nombre de places est limité pour les ateliers et les conférences est limité.

Certains ateliers et conférences requièrent de s'inscrire obligatoirement.

**A.S.E.P.  
Centre Social  
22 rue Régal  
25000 Besançon  
03 81 80 66 83**