



# DOSSIER DE PRESSE

Limoges, 14 octobre 2024



DU  
14 au 20  
OCTOBRE

## DOSSIER DE PRESSE

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT®

Contact presse Ville de Limoges :

**Marine Guitard**

05 55 45 98 94 / 07 65 17 85 83

marine.guitard@limoges.fr

Cliquez pour suivre l'actualité de la Ville : [limoges.fr](https://www.limoges.fr)

 /villedelimoges

 @VilleLimoges87

 7ALimoges

 villedelimoges

 /ville\_de\_limoges

 Ville de Limoges



## SOMMAIRE

- 3 | Présentation**
- 4 | Les animations pour les scolaires**
- 7 | Les animations pour les seniors**
- 9 | Les partenaires**
- 10 | Les animations des partenaires dans le centre-ville :**
  - La frairie des Petits Ventres
  - Le Marché du Goût 2024
  - Les Journées Limousines

Programmation arrêtée au **08/10/2024** et susceptible d'évoluer. Plus d'informations sur [limoges.fr](https://www.limoges.fr)

## LA SEMAINE DU GOÛT PRÉSENTATION

Du 14 au 20 octobre 2024 se déroule la traditionnelle et attendue Semaine du Goût.

Depuis 1990, la Semaine du Goût est l'événement référent de la transmission et de l'éducation au goût pour le plus grand nombre, partout en France. Elle favorise les rencontres entre les professionnels de la terre à l'assiette avec tous les publics. Cette manifestation promeut notamment le bien manger et la culture des patrimoines culinaires.



La Semaine du Goût porte haut de nombreuses thématiques à travers sa programmation : l'importance des saisons, les produits locaux ou encore l'anti-gaspi... La défense du bien manger est l'affaire de tous, que ce soit pour sa santé avec l'équilibre alimentaire, ou encore pour la planète en prenant conscience qu'une alimentation responsable est possible.

**Ainsi, durant une semaine, pour fêter cet événement, la Ville de Limoges organise différentes animations autour du plaisir gustatif pour les scolaires et les seniors, en partenariat avec de nombreux acteurs : l'Association Limousine du Goût, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, l'association des commerçants des halles centrales, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne, la Chambre Artisanale de la Pâtisserie et la DSDEN (Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale).** Tous ont décidé cette année de mettre en valeur **le poisson d'eau douce et la pêche**, à travers la production de poisson de la Haute-Vienne afin de faire découvrir la filière.

De nombreux événements seront aussi proposés par ces partenaires pour **promouvoir auprès du grand public le goût sous toutes ses formes**, comme le **Marché du Goût** le samedi 19 octobre place de la République, la **frairie des Petits-Ventres** le 18 octobre rue de la Boucherie ainsi que **Les Journées Limousines** les 19, 20 et lundi 21 octobre au Champ-de-Juillet.

## LES ANIMATIONS POUR LES SCOLAIRES

La Semaine du Goût s'inscrit dans le parcours éducatif de santé. Coordonnée par la DSDEN auprès des enseignants, elle leur permet d'être en relation avec les différents partenaires locaux afin d'organiser des actions ayant pour but d'éduquer les élèves à la diversité et au plaisir des goûts et des saveurs, d'informer sur l'origine des produits et d'encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré, durable et favorable à la santé.

### • DÉCOUVERTE DU POTAGER MUNICIPAL | LES 14, 15, 17 ET 18 OCTOBRE - À PARTIR DE 9H30 ET 14H30

La direction des espaces verts, de l'environnement et de la biodiversité de la Ville de Limoges accueille les enfants sur plusieurs créneaux, au potager municipal, à la découverte des fruits et légumes, avant de pouvoir les déguster directement dans leur assiette au restaurant scolaire. Sensibilisation sur la saison des fruits et légumes, puis participation à la plantation des légumes du moment.





### • DÉAMBULATIONS DANS LES HALLES CENTRALES ET CARNOT

#### | TOUS LES JOURS, LUNDI, MARDI, JEUDI ET VENDREDI POUR LES SCOLAIRES

Cette opération est organisée par la Ville de Limoges en collaboration avec l'Association des Commerçants du quartier des halles centrales et halles Carnot.

Place de la Motte, les élèves découvrent cette curieuse architecture de verre et de métal achevée en 1889, la même année que la tour Eiffel. Puis comme toute découverte met en appétit, vient l'heure de déguster quelques produits locaux qui font saliver. La visite sera dirigée par un intervenant de Ville d'art et d'histoire.

### • CONCOURS DE PÂTISSERIE | MERCREDI 16 OCTOBRE DE 14H30 À 16 H

Un concours pâtisserie inter-ALSH et intergénérationnel (avec la participation des seniors du CCAS) sera organisé par l'accueil de loisirs intergénérationnel Robert-Hébras de **14h30 à 16 h le mercredi 16 octobre** et qui concerne cinq accueils de loisirs et une dizaine de seniors.

Dans chaque accueil de loisirs, un groupe de 8 enfants sera constitué afin d'imaginer et de préparer une recette de gâteau ou de pâtisserie en lien avec la **thématique du milieu aquatique** (pêche, poisson et eau).

Avec leur chef de cuisine, les enfants de chaque accueil de loisirs devront ensuite préparer un dessert.

**Le mercredi 16 octobre**, chaque groupe, accompagné de seniors, devra confectionner leurs gâteaux pour l'ensemble des enfants de leur ALSH et réserver 3 gâteaux pour les présenter l'après-midi à un jury découverte constitué des autres groupes des accueils de loisirs, et de représentants de la direction de la jeunesse de la Ville. Chaque groupe expliquera sa démarche, sa recette et les éventuelles difficultés rencontrées. Pour récompenser les enfants de leur travail, le jury découverte offre un futur kit de cuisine que les enfants pourront utiliser lors des ateliers cuisine dans leurs accueils de loisirs.



### • VISITES DES MARCHÉS DE LIMOGES | JEUDI 17 ET VENDREDI 18 OCTOBRE DE 09H30 À 10H30

Visite commentée d'un marché par un placier et découverte de certains produits avec possibilité de dégustation et rencontre des commerçants pour l'école René-Blanchot et l'école de la Bastide.

→ **Jeudi 17 octobre** : découverte du marchés de la Bastide.

→ **Vendredi 18 octobre** : découverte du marché de Beaubreuil.

### • UN REPAS À THÈME | VENDREDI 18 OCTOBRE

La Ville de Limoges organise, le vendredi 18 octobre, un repas spécial dans les restaurants scolaires de la Ville, pour les enfants qui les fréquentent. Un menu sera servi mettant en avant les spécialités autour du poisson, préparé par les cuisiniers de la Ville de Limoges :

Rillettes de poisson

Filet de poisson frit

Riz et carottes

Gâteau à la châtaigne

### • ATELIERS ANTI-GASPI | JEUDI 17 ET VENDREDI 18 OCTOBRE

**NOUVEAUTÉ**

Une nouvelle action a lieu cette année, portée par la direction prévention et gestion des déchets de Limoges Métropole et réalisé par *Expliceat*, une start up spécialisée dans la lutte et la question contre le gaspillage alimentaire. L'objectif est de démocratiser des pratiques innovantes pour parvenir à mieux manger et moins gaspiller au quotidien.

Au total, 16 écoles de Limoges Métropole (2 classes par école) vont accueillir des animations en classe sur le thème du gaspillage alimentaire (comprenant des ateliers recettes anti-gaspi comme réaliser des recettes de smoothies).

→ **Jeudi 17 octobre matin** = école Jean-Moulin à Couzeix / **l'après-midi** = école Jaurès-Turgot à Panazol.

→ **Vendredi 18 octobre matin** = école Montjovis à Limoges avec une classe de CE1 et de CE2 de 9 h à 11h30 / **l'après-midi** = école primaire d'Isle.

## LES ANIMATIONS POUR LES SENIORS

### Tout un programme au service Animations Loisirs Seniors

Dans le cadre de la Semaine du goût, des animations culinaires seront proposées aux adhérents du service Animations Loisirs Seniors du Centre communal d'action sociale (CCAS) de la Ville de Limoges.

- VISITE DU POTAGER MUNICIPAL | MERCREDI 16 OCTOBRE DE 9 H À 10H30

La direction des espaces verts, de l'environnement et de la biodiversité de la Ville de Limoges accueille une vingtaine de personnes au potager municipal pour une visite et une découverte des productions de la ville.



## • DES REPAS À THÈME DANS LES ÉTABLISSEMENTS MUNICIPAUX D'ACCUEIL POUR LES PERSONNES ÂGÉES

Quatre établissements de la Ville de Limoges proposeront à leurs résidents des repas à thème. Des animations seront aussi proposées au sein **des RAM Cervières - Les Casseaux et Durkheim**, à l'issue ou pendant le repas lors de la Semaine du Goût, vendredi 18 octobre 2024 :

→ Une animation avec la troupe " Fiesta du monde " est prévue à la RAM Cervières à partir de 14 h.

→ Une animation avec la chanteuse guitariste folk **LOREANN'**, qui interviendra pour un concert pendant le repas entre 12 h et 14 h.

<p><b>EHPAD Joseph de Léobardy - mercredi 16 octobre</b></p> <p>Feuillardier et ses mignardises ****</p> <p>Salade limousine ****</p> <p>Truite ****</p> <p>Risotto et girolles ****</p> <p>Fromage de chèvre ****</p> <p>Flognarde</p>	<p><b>EHPAD Le Mas Rome - vendredi 18 octobre</b></p> <p>Kir d'automne au cidre et à la châtaigne - toasts et verrines ****</p> <p>Terrine aux deux saumons et la vallée de la Gartempe ****</p> <p>Arc-en-ciel de la Couze pochée au beurre d'aromates ****</p> <p>Petits légumes et lait d'agrumes ****</p> <p>Saint Albray ****</p> <p>Flognarde aux poires crème fouettée caramel ****</p> <p>Muscadet</p>	<p><b>EHPAD Le Roussillon et les RAM Cervières - Les Casseaux et Durkheim - vendredi 18 octobre</b></p> <p>Salade limousine avec gésiers et châtaignes ****</p> <p>Filet de sandre sauce beurre blanc ****</p> <p>Purée de patate douce ****</p> <p>Fromage blanc aux fines herbes ****</p> <p>Tarte aux figues</p>	<p><b>EHPAD Marcel Faure - vendredi 18 octobre</b></p> <p>Salade limousine avec magret de canard séché ****</p> <p>Filet de truite sauce oseille ****</p> <p>Gratin Dauphinois ****</p> <p>Fromage blanc à la crème de marrons ****</p> <p>Gâteau aux noix et sa crème anglaise</p>
---	--	---	---





## LES PARTENAIRES

### La Ville de Limoges tient à remercier ses partenaires :

- Association Limousine du Goût
- Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne
- Chambre Artisanale de la Pâtisserie
- Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de la Haute-Vienne
- Association des commerçants des halles centrales et halles Carnot

## LES ANIMATIONS DES PARTENAIRES DANS LE CENTRE-VILLE

### • LA FRAIRIE DES PETITS VENTRES | 18 OCTOBRE

La frairie fêtera cette année sa 50<sup>e</sup> édition ! Une fête ancestrale et gastronomique locale de rue, à base de triperie, tenue par les commerçants avec quelques spécialistes des halles au bénéfice des limougeauds qui viennent se régaler. Comme tous les troisièmes vendredis d'octobre dans la rue de la Boucherie et place de la Barreyrette, les étals s'installent dès 6h30 du matin. Puis, dès 9 h 30, les premiers gourmands pourront venir garnir leur panier. La traditionnelle procession a ensuite lieu jusqu'à la chapelle Saint-Aurélien avec pour l'ambiance les chants de *l'Eicolo do Barbichet*.



### ON PEUT Y DÉGUSTER ...



Des galetous, grillons, tripes, boudin aux châtaignes, tête et fraise de veau, langue de mouton, pâté de pommes de terre, clafoutis...

La statue de Notre-Dame-de-Pitié, dite aussi Notre-Dame-des-Petits-Ventres, est portée en procession, en rappel à la tradition des dames bouchères de la rue de la Boucherie, qui au XIX<sup>e</sup> siècle, fêtaient la Vierge sous ce nom, le 15 septembre : c'était à cette date que la fabrication des produits de triperie recommençait, une fois les chaleurs de l'été passées.

### • LE MARCHÉ DU GOÛT | 19 OCTOBRE LE GOÛT DU SAVOIR-FAIRE

Afin de promouvoir les productions gastronomiques régionales, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, en partenariat avec la Ville de Limoges, organise le marché du goût le samedi 19 octobre de 9 h à 19 h place de la République à Limoges.

Cet événement met à l'honneur les productions gastronomiques régionales, avec un accent particulier sur les produits de la Haute-Vienne et de la région Nouvelle-Aquitaine, avec cette année une mise en avant de la filière poisson d'eau douce.

#### Plus de 40 exposants à découvrir et de nombreuses dégustations à savourer

Plus de 40 exposants seront présents pour faire découvrir et déguster une large variété de produits frais, locaux et de qualité. Des producteurs fermiers et des artisans des métiers de bouche proposeront un véritable voyage gustatif à travers des produits typiques tels que :

- Des produits autour du canard, la viande bovine, des escargots, du miel, du porc Cul Noir, des plantes aromatiques, de la truffe, des noix, des tisanes, des produits safranés, des sorbets, de la sève de bouleau, de l'huile de tournesol, du vin paillé et vin de Verneuil, provenant des fermes locales.
- Ainsi que des spécialités artisanales telles que : le pâté de pomme de terre, des confitures, du chocolat, de la bière artisanale, du pain et diverses pâtisseries.

#### Le savoir-faire artisanal à l'honneur

Outre les produits alimentaires, des artisans des métiers d'art viendront également exposer leurs créations, mettant en avant des œuvres uniques dans des domaines variés tels que des créations florales, les bijoux ou encore les savons.

Ce marché sera une véritable vitrine de l'excellence artisanale locale.





## • LES JOURNÉES LIMOUSINES - 10<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE | LES 19, 20 ET 21 OCTOBRE



### Les festivités continuent du 19 au 21 octobre au Champ-de-Juillet à Limoges avec Les Journées Limousines, dédiées à l'excellence Limousine !

**Ces trois jours d'événements, organisés Beauvallet/Plainemaison Aquitaine, dont la Ville de Limoges est partenaire, mettent à l'honneur les vaches de race limousine. Un rendez-vous devenu incontournable pour les professionnels de la filière viande et agricole, au niveau national et international.**

Les Journées Limousines ont pour vocation de mettre en valeur auprès des professionnels et du grand public les qualités exceptionnelles de la race limousine, dans son berceau d'origine : **le Limousin.**

Elles sont aussi la reconnaissance du travail mené toute l'année avec, pour et par les éleveurs.

Durant ce temps fort, et dans un espace de 6 000 m<sup>2</sup> en plein centre-ville de Limoges, les éleveurs sont exposés, reconnus par leurs pairs, mis en lumière auprès de l'ensemble des acteurs de la filière.

Cette reconnaissance induit également, pour chacun de ceux sélectionnés par Beauvallet - Plainemaison Aquitaine pour participer à cet événement, une meilleure valorisation des bêtes à travers les concours et les enchères. 90 éleveurs, professionnels de l'agriculture (fabricants d'aliments pour bétail, vendeurs de matériels agricoles...), professionnels des métiers de bouche : artisans bouchers, restaurateurs, enseignes de la grande distribution se donnent rendez-vous et illustrent leur engagement et l'engagement de l'entreprise envers les éleveurs et les acteurs de la filière.

C'est au travers de concours et de ventes aux enchères d'animaux, mais aussi de tables rondes, de concours de cuisine et d'animations, gratuits et ouverts à tous, que sont mis en avant la qualité exceptionnelle de la race limousine et le savoir faire des Hommes.



## Le programme des journées Limousines

### Samedi 19 octobre 2024

10 h : ouverture officielle

12 h : inauguration officielle avec la Ville de Limoges

12h30 : apéritif déjeunatoire

15h30 : vente aux enchères des Taureaux reproducteurs

### Dimanche 20 octobre 2024

9 h : concours des apprentis bouchers, des cuisiniers et des serveurs

10 h : concours des génisses et vaches Limousines

11h30 : animation et présentation de la marque OR ROUGE. Dégustation grand public

12h30 : élection du Meilleur animal du concours et du Meilleur quartier arrière

16 h : remise des prix du concours des apprentis

### Lundi 21 octobre 2024

10 h : ouverture du site et tables rondes : *Le Massif Central : Poumon vert pour l'élevage - Consommation de viande et nutrition*

13h30 : vente aux enchères de génisses et vaches

18h30 : clôture de la manifestation

→ Retrouvez le programme sur [journeeslimousines.fr](http://journeeslimousines.fr)