

Le goût DE LA TERRE

les cueillettes



ÉDITION 2025
DOSSIER
DE PRESSE

CONTACTS

PRESSE - 06 46 87 49 96

SERVICE CULTURE - 07 57 14 10 45
goutdelaterre@gaillac-graulhet.fr



Sommaire



Les racines
Les aspirations

- * **LES OBJECTIFS**
- * **LES CUEILLETES**
- * **UNE PROGRAMMATION
POUR TOUS LES GOÛTS**



Focus sur...

LE CARNAVAL GOURMAND DES ENFANTS
ÉVÉNEMENT D'OUVERTURE DES CUEILLETES

AFTERWORK GAULOIS

TAMBOUILLE ANTIQUE

JARDIN PÉDAGOGIQUE

ATELIERS AUX JARDINS

LE MARCHAND DE GLACE

HISTOIRES DE GOÛT

PROJECTION DE NAVET

BRUNCH DES PRODUCTEURS
ÉVÉNEMENT DE CLOTURE DES CUEILLETES



Save the date !



BIENTÔT CHEZ VOUS
DANS LES PAGES DE VOTRE
MAGAZINE REGARDS

Avec votre calendrier saisonnier, épatez votre maraîcher et consommez des fruits et légumes de saison !



Vosre agenda

CET ÉTÉ !

Le marchand DE GLACE ARTISANALE

En tournée sur le territoire

L'été arrive et la chaleur est au rendez-vous.
Pas besoin de brancher votre clim, on a trouvé
LA solution : le camion de glace !

Un design tape-à-l'œil, une musique criarde...
vous ne pouvez pas nous louper ! Venez nous
rencontrer pour une dégustation de glaces et
de sorbets artisanaux et locaux.

SUIVEZ SON ITINÉRAIRE SUR NOTRE SITE INTERNET !

WWW.GAILLAC-GRAULHET.FR

Pendant plusieurs mois,
les jeunes des MJC de Gaillac, Graulhet
et Téco, accompagnés par une
graphiste, un artisan-glacier et un
artiste-musicien, ont imaginé leur
camion de glace !



LISLE-SUR-TARN

VENDREDI 28 FÉVRIER | 14H30
CARNAVAL GOURMAND DES ENFANTS

MONTANS

VENDREDI 11 AVRIL | 18H

AFTERWORK GAULOIS

JEUDI 24 AVRIL | 14H30

ATELIER CULINAIRE

JEUDI 10 JUILLET | 14H30

ATELIER CULINAIRE

JEUDI 7 AOÛT | 14H30

ATELIER CULINAIRE

GIROUSSENS

SAMEDI 7 JUIN | 10H

ATELIER CULINAIRE

PUYCELSI

SAMEDI 7 JUIN | 10H

ATELIER ARTISTIQUE

GAILLAC

DIMANCHE 8 JUIN | 15H

ATELIER CULINAIRE

DIMANCHE 14 SEPT | 11H

BRUNCH DES PRODUCTEURS

ANDILLAC

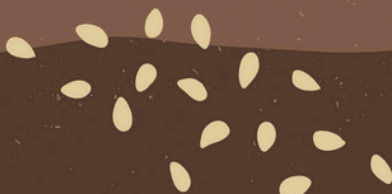
DU 9 JUILLET AU 21 SEPTEMBRE

EXPOSITION

LOUPIAC

SAMEDI 19 JUILLET | 19H

CINÉMA PLEIN AIR





Les racines

Imaginé par les services de l'agglomération, le Goût de la Terre est un **projet itinérant qui invite les habitants à célébrer les ressources du territoire** de la Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet.

En proposant une **programmation plurielle** et en provoquant des rencontres entre différents acteurs des champs culturels et artistiques, agronomiques et scientifiques, ce projet culturel de territoire est une invitation à s'interroger sur les **liens entre culture, agriculture et alimentation**.

La première édition, sur **la thématique des céréales**, a déployé une série d'actions, d'ateliers culinaires et artistiques et de manifestations culturelles et scientifiques. Elle a réuni plus de 7 000 habitants avec la complicité de près de 70 professionnels.

Pour cette deuxième édition du projet du Goût de la Terre, **les fruits et les légumes** sont mis à l'honneur. L'arrivée prochaine du **printemps avec la fête du Carnaval** ouvre cette nouvelle édition qui se clôturera à l'occasion de la **Semaine du Goût** au mois d'octobre.





Les aspirations

Le Goût de la Terre s'inscrit dans une **démarche de co-construction** impliquant une **diversité d'acteurs** du territoire : habitants, enfants du territoire, touristes, professionnels de l'alimentation et de l'agriculture, établissements de santé et d'action sociale, acteurs associatifs et institutionnels et bien sûr les petites, moyennes et grandes graines.

La dynamique de projet renforce **le maillage et la mixité territoriale** en favorisant les échanges entre publics et acteurs locaux. Travailler en synergie avec les professionnels, les institutions et les acteurs privés permet de structurer des actions communes et de les faire rayonner dans le territoire. Chaque projet est conçu en intégrant une **approche artistique et culinaire** privilégiant une **médiation active et participative**. En cohérence avec les **événements nationaux**, ce projet cherche à élargir son rayonnement et à inscrire le territoire dans une dynamique plus large et plus en profondeur.

Le Goût de la Terre met en avant les liens étroits entre les acteurs alimentaires du territoire et les habitants. Ce projet est une action phare du **Projet Alimentaire Territorial**, dispositif de promotion de l'agriculture et de sa diversité au cœur de notre territoire.



Les objectifs



- * S'interroger sur une ressource qui façonne notre territoire.
- * Etudier cette ressource via ses différentes strates : historique, culturelle, sociale, économique, nutritive, patrimoniale, géologique, agronomique et géographique.
- * Co-construire différentes actions et manifestations autour de cette ressource : propositions scientifiques et artistiques.
- * Mettre en récit le territoire, ses paysages et ses ressources en croisant mémoires et fictions.
- * Promouvoir la culture culinaire locale et valoriser les savoir-faire.
- * Créer des nouveaux usages, se réapproprier et valoriser le territoire, par le prisme de l'alimentation.



Les cueillettes

A l'occasion du Carnaval à Lisle-sur-Tarn, la Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet ouvre sa seconde édition du projet Le Goût de la Terre.

Cette année, les fruits et légumes de saisons sont placés au centre de vos assiettes. **Place aux Cueillettes !** Plusieurs actions culturelles, gustatives et festives rythmeront la programmation.

Une programmation pour tous les goûts

Une semaine de menu spécifique dans les restaurants scolaires

Des ateliers artistiques et culinaires

Des malles pédagogiques sur la thématique de la soupe et des fruits et légumes

Des collectes de recettes

Des rencontres avec des artistes, des producteurs et des artisans

Une exposition journalistique

Un marché gourmand

Un camion itinérant de glaces artisanales

Des temps festifs et gourmands sur les communes

Des conférences et des projections

Un brunch des producteurs



Focus sur...

LE CARNAVAL GOURMAND **ÉVÉNEMENT D'OUVERTURE DES CUEILLETES**

Vendredi 28 février Lisle-sur-Tarn | 14h30

Pour célébrer le passage de l'hiver au printemps, les enfants de Lisle-sur-Tarn invitent les habitants à célébrer le Carnaval en association avec la compagnie Nanaqui, par une approche originale et végétale. Pour préparer ce temps festif une série d'ateliers est proposée aux enfants pour lesquels des professionnels, des champs artistiques, agronomiques, pédagogiques et culinaires du territoire sont associés.

Tout public | Départ à 14h30 du centre de loisirs
Déambulation festive et animée dans les rues de Lisle-sur-Tarn, distribution de graines, mise en couleur de Mr Carnaval et goûter original sur la place Paul Saissac.





TAMBOUILLE ANTIQUE

Plusieurs dates | Centre Archéologique de Montans

Cette année, **la cuisine romaine** est à l'honneur ! En lien avec la thématique des Cueillettes, le Centre archéologique de Montans propose **trois ateliers de cuisine**. Les participants sont invités à remonter le temps en préparant un plat emblématique de la cuisine antique : **la Patina**. Cette spécialité, qui ressemble à un flan, se compose de fruits et légumes et est inspirée des recettes d'Apicius, célèbre cuisinier des empereurs Auguste et Tibère. À préparer, goûter sur place et emporter s'il en reste !

LES ATELIERS

Jeudi 24 avril – 14h30 – La Patina d'asperges

Jeudi 10 juillet – 14h30 – La Patina de pêches

Jeudi 7 août – 14h30 – La Patina de poires



Places limitées | Gratuit et sur inscription
À partir de 7 ans | Durée : 2 heures
Inscriptions par mail goutdelaterre@gaillac-graulhet.fr

JARDIN PÉDAGOGIQUE



A partir d'avril 2025 | Centre Archéologique de Montans

À la fin de l'hiver, les jeunes en formation de **l'Ecole ETRE** (Ecole de Transition Ecologique) accompagnés de professionnels mèneront des travaux d'aménagement afin de recréer un jardin pédagogique au cœur de la visite du musée du Centre Archéologique. Les publics pourront y découvrir des collections vivantes : une sélection de **plantes aromatiques et médicinales** de l'époque gallo-romaine.

Tout public – Inclus dans la visite du musée





AFTERWORK GAULOIS

Vendredi 11 avril | Centre Archéologique de Montans | 18h à 21h

Pendant la semaine de reconstitution gauloise, le Centre Archéologique de Montans programme une nocturne insolite. Le temps d'une soirée, les convives pourront partager un verre, déguster quelques victuailles et rencontrer de plus près les gaulois de la Lance Averno.

Pour rythmer la soirée, Sylvie Campech, archéologue et historienne de la cuisine, animera un quizz autour de l'alimentation gauloise.

Tout public et en famille – Entrée gratuite





ATELIERS AUX JARDINS

7 et 8 juin – Gaillac | Giroussens | Puycelsi

À l'occasion des journées nationales « **Rendez-vous aux jardins** », l'agglomération s'associe à trois lieux emblématiques du territoire : les Jardins des Martels à Giroussens, le Muséum d'Histoire Naturelle de Gaillac et le Conservatoire Départemental d'Espèces Fruitières et Vignes Anciennes à Puycelsi. Ces trois jardins ouvrent leurs portes afin d'accueillir des ateliers inédits.

ATELIER ARTISTIQUE

Jardins du Conservatoire Départemental d'Espèces Fruitières et Vignes Anciennes à Puycelsi

Samedi 7 juin – 10h

Sous la houlette d'un artiste carnettiste, les participants découvriront comment composer, dessiner et capturer l'essence de ce lieu de sauvegarde des espèces végétales.

ATELIER DE CUISINE

Jardins des Martels à Giroussens

Samedi 07 juin – 10h

Un atelier pour aller à la rencontre des fleurs du remarquable jardin des Martels. C'est en cuisine et accompagné d'un chef, que les fleurs révéleront leurs parfums et leurs bienfaits.

ATELIER DE CUISINE

Jardins du Muséum d'Histoire Naturelle à Gaillac

Dimanche 08 juin – 15h

Au cœur des jardins du Muséum de Gaillac, les cuisiniers en herbe pourront éveiller leurs papilles en mitonnant une recette à partir des plantes qui y sont cultivées.

Places limitées | Gratuit et sur inscription
A partir de 7 ans | Durée : 2 heures
Inscriptions par mail goutdelaterre@gaillac-graulhet.fr





LE MARCHAND DE GLACE

En tournée sur les communes de l'Agglomération du 20 juin au 13 juillet

Pendant plusieurs mois, **les jeunes des MJC de Gaillac, Graulhet et Técou**, accompagnés par une graphiste/illustratrice, un artisan/glacier et un musicien, ont imaginé le camion de glace de leurs rêves. Un design tape-à-l'œil, une musique criarde, vous ne pourrez pas le louper ! Une équipe attendra les curieux et les gourmands pour une dégustation de glaces et de sorbets artisanaux et locaux.

Dégustations gratuites | **Programme de la tournée** à suivre sur la carte du site internet de l'agglomération **www.gaillac-graulhet.fr**

dans l'onglet :

- > Se divertir
- > Les projets culturels de l'agglo
- > Le goût de la terre





HISTOIRES DE GOÛT

9 juillet au 21 septembre | Château-musée du Cayla | Andillac

Le projet de médiation des P'tits Reporters du Goût invite depuis deux ans, des enfants de 6 à 10 ans à participer à des ateliers de journalisme de proximité. Ce projet a réuni plus d'une centaine d'enfants et a donné lieu à 10 reportages, 10 portraits d'agriculteurs et artisans du territoire.

Cette enquête journalistique sera présentée au Château-musée du Cayla du 09 juillet au 21 septembre en partenariat avec le département du Tarn.

Avec la participation des enfants des écoles de Graulhet, Labessière-Candeil, Roquemaure, Cahuzac-sur-Vère, Parisot, Tessonnière, Lisle-sur-Tarn, Puycelsi, Le Verdier, Rabastens.

Tout public et en famille - Accès gratuit à l'exposition

PROJECTION DE NAVET

Samedi 19 juillet | Halle de Loupiac | À partir de 19h

Un cinéma en plein air pour les amateurs de nanars ou pour celles et ceux qui ne craignent pas d'aller parfois au-delà de leurs préjugés. En partenariat avec l'association Lumen & Co, les associations locales de la commune de Loupiac et les curieux sont invités à assister à la projection de :

L'attaque des tomates tueuses
un **film de John De Bello**

Les spectateurs pourront se restaurer sur place en dégustant des préparations autour de la tomate avec le concours d'un artisan et de producteurs locaux.

Tout public – Projection gratuite



BRUNCH DES PRODUCTEURS **ÉVÉNEMENT DE CLÔTURE DES CUEILLETES**

Dimanche 14 septembre | Essor Maraîcher à Gaillac | À partir de 11h

La seconde édition du projet proposera une expérience culinaire inédite, promesse d'un moment gourmand et créatif dans un lieu habituellement fermé aux publics. Depuis 2012, l'espace test agricole Essor Maraîcher accueille et accompagne des porteurs de projet dans l'agriculture. Aujourd'hui, plus d'une vingtaine d'agriculteurs ont bénéficié de cet accompagnement et se sont ensuite installés sur le territoire : maraîchers, paysans boulangers, viticulteurs et éleveurs.

Le temps d'une journée, le lieu va se transformer en véritable **cuisine à ciel ouvert**. Une proposition subtile de la fusion entre petit-déjeuner et déjeuner, ce Brunch des producteurs offrira une expérience où gourmandise et qualité des ingrédients rendent hommage au terroir local... un plaisir immédiat qui est le fruit d'une rencontre entre producteurs de l'Essor Maraîcher et chefs cuisinier locaux. Le brunch n'a jamais été aussi surprenant et gourmand.

Plus d'informations et réservations sur le site internet de l'agglomération :
www.gaillac-graulhet.fr

Tout public





Un grand merci À NOS PARTENAIRES

ÉDITION 2025

Avec le soutien de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Occitanie, de la Direction Régionale des Affaires Culturelles Occitanie et du programme européen LEADER.

LES COMMUNES DE L'AGGLO

Andillac, Briatexte, Florentin, Gaillac, Giroussens, Graulhet, Lisle-sur-Tarn, Le Verdier, Loupiac, Montans, Puycelsi, Rabastens, Salvagnac, Técou.

LES LIEUX

Château-musée du Cayla, Conservatoire Départemental d'Espèces Fruitières et Vignes Anciennes de Puycelsi, EPHAD Petite Plaisance, Essor Maraîcher, IME de Florentin, Muséum d'Histoire Naturelle de Gaillac, Jardins des Martels, MJC de Gaillac, Técou et Graulhet.

LES ACTEURS DU TERRITOIRE

Assos Tomate, Au jardin des délices, Compagnie La Portée, Compagnie Nanaqui, Ecole Être, FabLab CréaLab de Graulhet, Fanny Pageaud, Ferme de Fondenise, La Lance Averse, La Maison des Vins, Les Causeries Culinaires, Les Saveurs d'Uxellodunum, L'isle aux pains, Lumen & Co, Microferme Racines, Pâtisserie Tiffon, Raphaël Otchakowski, Yofi Touch, Musée Art du Chocolat, Inéopôle Formation MFR Brens...

Avec la complicité des services et des agents de l'agglomération : Culture, Economie, Secteurs éducatifs, Jeunesse, Petite Enfance, Restauration collective, Information Géographique, Cabinet du Président et Communication.