

## Une première : des élèves du lycée hôtelier Flora Tristan aux dégustations Orne Terroirs

Les 4 et 5 février 2010, **huit élèves** (quatre filles et quatre garçons) de **Bac Pro du lycée hôtelier de La Ferté Macé**, participaient à la première séance de dégustation Orne Terroirs 2010, à Alençon.

Accompagnés de deux professeurs, ils ont pu découvrir les coulisses d'Orne Terroirs et faire leur première expérience de jurés.



Les huit élèves du lycée hôtelier Flora Tristan – Dégustations des 4 et 5 février

### Une nouvelle expérience enrichissante, non dépourvue de responsabilités

**Initiés à la dégustation Orne Terroirs** lors d'une demi-journée de formation en janvier, ils n'ont pas pris leur nouvelle fonction de juré à la légère. Ils nous confient **leurs impressions** sur leur nouvelle expérience :

Qu'est-ce que cette expérience vous a apporté ?

- « Cette nouvelle expérience nous a permis de goûter des produits qu'on ne connaissait pas. »
- « Nous avons pris conscience qu'un même produit peut avoir des goûts différents : par exemple, les différentes crèmes que nous avons goûtées ne se ressemblaient pas. »
- « Nous avons découvert la diversité des produits de l'Orne, différentes recettes de tripes par exemple (tripes fertoises ou de Longny). »
- « C'est une expérience enrichissante, nous allons maintenant manger moins « bêtement », savoir mieux déguster et apprécier, mieux choisir les produits. »
- « Nous avons déjà vu le logo Orne Terroirs sur des affiches ou produits, dans des boutiques, mais nous n'imaginions pas tout ce qu'il y a derrière. »
- « C'est une responsabilité d'être juré : il faut rester sérieux et concentré car cela a des conséquences sur les producteurs. »

Qu'avez-vous trouvé difficile ?

- « Le plus difficile est de définir les goûts, ce qu'on ressent, de reconnaître les arômes, de connaître les différents termes spécifiques ». »
- « Nous ne devons pas tenir compte de nos goûts personnels : pas facile de devoir accepter un produit qui n'est pas à notre goût, parce qu'il correspond aux critères de la fiche, ou bien d'en refuser un qu'on aime parce qu'il n'est pas conforme à la fiche. »
- « Nous n'avons pas tous la même sensibilité ; c'est pour cela que nous sommes plusieurs jurés (hommes et femmes, jeunes et moins jeunes). »

## Un partenariat entre Synagro-Orne Terroirs et le lycée hôtelier

Gilles GUEZENNEC, proviseur du lycée, participe aux dégustations pour la quatrième année, en tant que représentant de l'Inspection d'académie.

Dans l'objectif de **sensibiliser les jeunes étudiants en hôtellerie-restauration** au terroir et à la dégustation, Yannick Mille, chargé de mission de Synagro et responsable d'Orne Terroirs, lui a proposé d'inscrire ses élèves. Une occasion aussi de **diversifier l'origine et l'âge des jurés**.

Séduits par les produits Orne Terroirs, les représentants du lycée envisagent de faire appel aux producteurs, afin de proposer un menu Orne Terroirs lors des portes ouvertes du lycée en mars.

## Un intérêt grandissant pour la démarche Orne Terroirs

Pour cette **quinzième année** d'Orne Terroirs, un intérêt grandissant pour la démarche se fait remarquer puisque, d'une vingtaine de membres pour les premières années, ce sont **quarante volontaires** qui se sont inscrits cette année pour être membre du jury (représentants d'organismes partenaires, consommateurs indépendants ou membres d'associations...). Autant d'ambassadeurs des savoir-faire de nos producteurs ornaï, qui se sont partagés l'examen de 96 produits durant ces deux jours de jury. **De nouveaux produits** ont été présentés (fromages et produit charcutier). Ces produits, ainsi que les noms de nouveaux producteurs, vous seront dévoilés en juin, à l'issue de la dernière séance de dégustation.

Outre les représentants du lycée hôtelier, 4 autres nouveaux dégustateurs ont suivi la formation obligatoire.

Un sac garni de produits Orne Terroirs leur a été remis à chaque membre du jury, en remerciement de leur précieuse collaboration.



Un exemple de fiche dégustation, pour un échantillon de poire confite



Les membres du jury, concentrés sur la notation des produits



Les membres du jury 2010, de 18 à 68 ans – séance du 5 février



Entre chaque série de produits, les jurés écoutent attentivement les explications pour chaque fiche dégustation.