



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

TERROIR ET APPELLATION D'ORIGINE



Objectifs

► **Maîtriser les différentes composantes** du concept de terroir ► **Comprendre la richesse** du lien entre un produit et son terroir ► **Optimiser la communication** en valorisant le concept de terroir ► **Comprendre la place de l'évaluation sensorielle** pour un produit de terroir.

Contenu

Pourquoi le terroir est-il aussi en vogue ? Représentation du terroir, composantes, et différentes approches, sémantique du mot.

La définition du terroir proposée par l'Inao. Présentation exhaustive d'une définition adaptée aux appellations d'origine.

Appréhender la relation terroir / produit par l'évaluation sensorielle. Dégustations comparatives de différents produits issus de différents terroirs ; Analyse et débat.

Comprendre la complexité du lien au terroir pour un produit en appellation. Etude approfondie d'une démarche illustrant toutes les notions abordées.

Pour qui ?

► **Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme** ► **agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires** ► **Professionnels des filières agricoles** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

Pédagogie

► **Alternance d'exposés et d'exercices pratiques de dégustation** ► **Etude de cas pratiques.**