



Naissances des premières « Sentinelles du Goût » de la Nouvelle-Aquitaine

L'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine a mis en place un **nouveau label intitulé « Les Sentinelles du Goût »** à l'aide de trois étudiantes de l'Université Bordeaux Montaigne dans le cadre de leur formation en Licence Professionnelle VAMTR (Valorisation, Animation et Médiation des Territoires Ruraux).

Ce label a pour finalité de sanctuariser et de valoriser les savoir-faire et les produits traditionnels, mais également de les protéger d'un futur déclin ou d'une usure détournée de leur nom.

Cette certification concerne dans un premier temps 6 produits, issus des différents domaines des métiers de bouche et provenant de toute la région Nouvelle-Aquitaine. Ainsi ont été retenus le grenier médocain, le jambon d'Ibaïama, l'andouille béarnaise, le pain au blé rouge de Bordeaux, le treipaïs et la jonchée.

Cette opération est la première étape de mise en place de ce label qui sera ouvert à tout produit de tradition de la Nouvelle-Aquitaine porté par des artisans de qualité.

Afin d'officialiser ce label et finaliser le projet, l'Institut du Goût et les étudiantes et organisent une présentation et une remise des certificats aux artisans le lundi 09 mars à 10h à la Chambre Régionale de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine. Cette présentation se fera en cercle fermé entre artisans et institutionnels.

La liste des artisans présents vous sera communiquée ultérieurement.