

les
**Ateliers
du Tourisme**
Du Pays du Revermont

**Calendrier
JANVIER
à JUIN
2012**

Atelier Internet
et Multimédia

Des produits
alimentaires locaux
en circuits courts

**Bouquet de
formations gratuites**

pour les personnes en contact avec la clientèle touristique
en activité sur le Pays du Revermont

Cfppa
montmorot
Pôle Tourisme

**Pays du
Revermont**
Poligny Arbois Salins
Jura

En partenariat avec





Des formations pour qui ?

Pour toute personne du Pays du Revermont en lien avec des touristes dans le cadre de son activité professionnelle :



Deux thématiques de formations

- la création de son site internet grâce à des logiciels gratuits en ligne
- la découverte des produits alimentaires locaux en circuits courts : un cycle de 9 ateliers

Des formations sur le Pays du Revermont
Et... gratuites



Les Organisateurs

• Le Pays du Revermont

Depuis plusieurs années, le Pays du Revermont travaille au développement de son attractivité touristique.

Certains événements majeurs marquent la reconnaissance de la richesse de son patrimoine : l'obtention du label Pays d'Art et Histoire en juin 2009, ainsi que l'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO de la saline de Salins, également en 2009.

Ces récentes reconnaissances commencent à attirer de nombreux touristes sur le territoire, qui doivent être accueillis par les acteurs touristiques le mieux et le plus professionnellement possible.

Dans le cadre du programme Leader, la formation des acteurs du territoire est un objectif à part entière et doit contribuer au développement touristique et à l'amélioration de l'offre.

• Le Pôle Tourisme du CFPPA de Montmorot

Principal organisme de formation pour les professionnels du tourisme au niveau régional, le Pôle Tourisme propose depuis de nombreuses années des Ateliers du Tourisme, journées thématiques de formation qui peuvent être assemblées pour composer un parcours de professionnalisation.

Pour en savoir plus : www.ateliersdutourisme.fr

• Un partenariat avec l'Institut franc-comtois des Vins et du Goût

Lieu de rencontres gustatives, il perpétue un certain art de vivre et défend une vraie culture du goût. Il développe une activité formation au travers des ateliers du tourisme pour le CFPPA de Montmorot, l'organisation de cycles d'initiation et de perfectionnement à la dégustation et des programmes de sensibilisation au goût auprès du jeune public.

Le deuxième axe concerne la dégustation avec l'organisation de soirées mensuelles, d'animation de jeux dégustation et l'accueil de groupes pour des découvertes des vins du Jura.

Pour en savoir plus: www.ifcvg.com

• Un soutien du Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC).

Pour en savoir plus: www.comte.com





Atelier

Créer son site internet

Dates et lieux

1^{ère} session : **Arbois**
jeudis **19, 26 janvier** et **02 février 2012**

2^{ème} session : **Poligny**
jeudi **10** et mardi **15 mai**, jeudi **24 mai 2012**

Durée et horaires

3 jours
de 9 h 30 à 17 h 30

Intervenant

David BLANCHARD,
Consultant à Logitourisme

Objectifs de la formation

En 3 séances, suivies par un travail personnel, l'objectif de la formation est de permettre de comprendre le fonctionnement et l'intérêt d'un site pour ensuite réfléchir ses propres contenus à collecter, à organiser, puis à intégrer dans son site internet. Sans rien y connaître au départ, il devient possible de composer sa propre création, avec beaucoup de simplicité, grâce à un accompagnement permettant de réaliser un site évolutif, parfaitement opérationnel, et pouvant être mis à jour soi-même. A l'issue du stage les participants auront créé leur site internet et démarré son référencement.

Comprendre internet et l'internaute

- étude comparative de sites internet
- les attentes des clientèles sur internet
- l'impact des réseaux sociaux (facebook, twitter...)
- aspects juridiques : la mise en conformité
- vendre sur internet : les conditions techniques et commerciales
- les logiciels en lignes gratuits : avantages et inconvénients
- faire son site ou le sous-traiter ? exemple de cahier des charges

Comprendre le fonctionnement informatique d'un site de façon simplifiée

Programme

La méthode de conception en 10 étapes

Prise en main du logiciel de création

- création de compte
- les menus et fonctionnalités proposés par l'outil de création
- les choix de gabarits graphiques
- la création des pages et la gestion des menus

Création : intégration de contenus en pratique

- Graphisme : l'ergonomie et les gabarits de page, le traitement d'image et de photos simplifié avec Photofiltre (gratuit), les diaporamas
- Fonctionnalités selon le logiciel en ligne : le formulaire, plan d'accès et géolocalisation avec Google Maps et Google Adresses, les vidéos (couplage Youtube), les contenus de sites externes, RSS, la gestion des liens, les PDF, les réseaux sociaux, la traduction du site, les outils externes (planning de dispo...)

Méthodes pédagogiques

- Les participants sont invités à apporter leurs propres éléments (texte, photos, vidéos...) pour être mis en ligne sur leur site Internet. (un travail personnel est nécessaire entre la 2ème et la 3ème journée de formation pour aboutir à la création de son site)
- Apports théoriques et pratiques à partir de l'expérience des participants
- Support de formation disponible en téléchargement
- Mise à disposition d'ordinateurs portables



Ateliers de découverte des produits alimentaires locaux en circuits courts



• Vous souhaitez

- Mieux connaître les savoir-faire gastronomiques et les produits alimentaires fabriqués sur le Pays du Revermont et commercialisés en circuits courts.
- Mieux savoir les valoriser et les faire découvrir à vos clients.

• Vous désirez également

- Rencontrer des producteurs locaux et d'autres personnes en contact avec la clientèle touristique pour étoffer votre réseau.

• Nous vous proposons

9 ateliers thématiques de février à juin 2012 à la rencontre de producteurs locaux et personnalités locales.

• Une formule identique

- Rencontre de producteurs ou personnalités locales avec visite du site de l'atelier de production ou du site d'accueil.
- Présentation de leurs produits.
- Dégustation animée avec combinaison avec un ou plusieurs autres produits locaux.
- Des conseils de préparation et de dégustation.
- Les accords entre produits et boissons locales.

• Des horaires adaptés

Pour faciliter l'inscription du plus grand nombre, les ateliers ont lieu de **18h à 22 h** les mardis ou jeudis.



Atelier Chocolats et Vins du Jura

Date et lieu

Mardi 07 février 2012
à ARBOIS au château Pécauld

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenants

Edouard HIRSINGER chocolatier en Arbois
Didier SINTOT, formateur goût IFCVG

Programme

L'atelier débutera par une présentation des bases de la dégustation. Vous apprendrez à différencier saveurs, arômes, odeurs textures ... Puis de la fève de cacao au chocolat, vous serez guidés dans un périple gourmand, au cours duquel vous pousserez la porte de la chocolaterie Hirsinger. Là, accueilli par Edouard Hirsinger, vous découvrirez un univers où le modernisme côtoie un siècle de gourmandises : Le laboratoire où sont confectionnés pâtes d'amande, pralinés, ganaches ... et la cave musée qui raconte la légende familiale.

De retour au château Pécauld, Didier Sintot vous présentera le vignoble jurassien et vous proposera de marier plusieurs vins avec 5 chocolats. Une précieuse alchimie riche en sensations gustatives !

Atelier

La place du sel dans la cuisine et la dégustation des mets



Date et lieu

le mardi 13 mars 2012
à SALINS-LES-BAINS aux Salines

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenant

Thierry MOYNE, chef propriétaire du
restaurant « La balance mets et vins »
d'Arbois

Programme

Le sel continue de stimuler l'esprit créatif des penseurs de nos temps. Il en est ainsi de Thierry Moyne, cuisinier poète, sans cesse inspiré par les vins jurassiens et ... le sel. En cuisine, il cherche à s'amuser avec ses produits, à les accompagner pour que le plaisir de faire, se partage avec celui de manger. La dégustation qu'il proposera le 13 mars ressemblera à une expérience. Vous goûterez des produits salés à la cuisson, après cuisson ou pas salés du tout, de manière à percevoir la différence de qualité et la combinaison des saveurs entre elles.

Conservateur reconnu, le sel a tenu dans l'Antiquité le rôle du soufre. Les romains qui ne connaissaient pas le sulfitage, n'hésitaient pas, en effet, à rajouter de l'eau de mer dans leurs vins pour les stabiliser. Cette adjonction servait aussi à modifier le goût du vin pour plaire au consommateur. Peut-on en dire de même de nos jours avec l'ajout de soufre ? Thierry Moyne tentera de répondre à cette question et illustrera ses propos d'une dégustation accords mets et vins, bien méritée !



Atelier Bière et Comté

Date et lieu

le mardi 27 mars 2012
à LA FERTE dans les locaux de la
Franche

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenants

Régis BARTH, brasseur à La Franche
Véronique SOCIE, animatrice pour
l'association les Amis du Comté

Programme

Installé avec Jean-Yves Nauroy, Régis Barth de la Brasserie artisanale La Franche nous accueillera dans ses locaux à La Ferté pour nous présenter son métier de brasseur et ses produits.

Vous pourrez observer la couleur, l'opacité, la mousse, sa tenue, la finesse des bulles. Au nez les notes qui se dégagent : fruits, fleurs, etc. En bouche vous chercherez les goûts de malts, les amertumes et la longueur de la bière

Associer le Comté et la bière démontre que le fromage sort sans complexe du traditionnel mariage avec les vins ; surtout si tous les 2 sont issus du même terroir ! Une expérience à vivre avec les Amis du Comté.



Atelier Salaisons et vins du Jura

Date et lieu

le jeudi 05 avril 2012
à MARNOZ, ferme des Mélincols

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenants

Eric et Edwige PFEIFFER agriculteurs à
Marnoz
Charles THAURIN, salaisonier à Pont
d'Hery
Didier SINTOT, formateur goût IFCVG

Programme

L'atelier débutera par une visite de la ferme des Melincols. Depuis 1998, Eric et Edwige Pfeiffer élèvent des veaux, bœufs, porcs, lapins et volailles. Ils vous présenteront comment ils réussissent à produire, à transformer et vendre en circuit court.

Après une récréation gustative, Charles Thaurin, gérant de l'entreprise familiale «Sarl Fumé du Jura» présentera le métier de salaisonier. Il expliquera les gestes ancestraux effectués pour la transformation et la conservation. Une dégustation de salaisons et fumés du Jura illustrera ses propos et permettra de rentrer dans le vif du sujet. Puis nous les marierons avec le contenu de quelques sympathiques flacons jurassiens. Tout au long de cet exercice gourmand, Didier Sintot nous aidera à partager nos impressions.



Atelier Miel et Bière

Date et lieu

le Mardi 10 avril 2012
à MESNAY
dans les locaux de la Maison de l'Abeille

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenants

Julien FOURNELLE, apiculteur à Colonne et
des apiculteurs guides à la Maison de
l'Abeille
Denis MONNERET producteur d'hydromel
Régis BARTH de la Brasserie La Franche

Programme

Dans un espace de 500 m², la Maison de l'Abeille présente les ruches à travers l'histoire, la vie dans la ruche, l'élevage des reines, la cire, une miellerie ancienne et une autre moderne. Le clou de la visite est une ruche ouvrable et panoramique.

C'est dans ce lieu que vous serez accueillis par une équipe de passionnés par l'animation de cette maison. Julien Fournelle, apiculteur installé à Colonne ainsi que d'autres apiculteurs impliqués dans l'animation de la Maison de l'Abeille nous présenteront leurs produits et le processus de production. Denis Monneret vous fera découvrir sa fabrication artisanale d'hydromel et de mélomel.

Autour d'un buffet, Régis Barth, brasseur à la Franche partagera avec vous les accords possibles entre miel et bière.



Atelier Fromage de chèvre et huiles locales

Date et lieu

le jeudi 10 mai 2012
à Marnoz, ferme du vieux chemin

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenants

Céline NICOLE, productrice de fromages de
chèvre à Marnoz
Jean-Pierre BOSHER, producteur d'huile de
noix à Salins-les-Bains
Didier SINTOT, formateur goût IFCVG

Programme

Si les fromages AOC au lait de vache ont la part belle sur nos plateaux, les fromages de chèvre ne sont pas en reste. Produits très souvent en ateliers fermiers selon des traditions et un savoir faire ancestraux, ils présentent une grande diversité de goûts et de formes pour le plus grand plaisir des consommateurs. Avec le vin, l'huile et le fromage composaient la triade de base du régime alimentaire en Grèce Antique. C'est sur ce dernier accord que nous avons mis l'accent en invitant Jean-Pierre Boshier, producteur d'huile de noix et de noisette.

L'atelier alternera une présentation du métier de chacun et des exercices sensoriels qui vous permettront d'apprécier les productions de la chèvrerie et du moulin. Pour vous mettre au parfum, Didier Sintot, vous concoctera des jeux olfactifs et savoureux, vous guidera dans la découverte gustative des différents produits et de leur mariage.



Atelier

Truites et vins du Jura

Date et lieu

Jeudi 31 mai 2012
Au gîte des **PLANCHES PRES
D'ARBOIS**

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenants

Roland GAILLARD, pisciculteur aux
Planches Près d'Arbois
Didier SINTOT, formateur goût IFCVG

Avec cet atelier vous découvrirez comment on élève la truite de rivières et vous repartirez même avec quelques recettes que vous pourrez réaliser chez vous pour vos convives.

Programme

L'atelier débutera par une présentation du vignoble jurassien. Didier Sintot, œnologue, vous guidera dans les trois étapes de la dégustation : examens visuel, odorant et gustatif. Une diversion olfactive vous emmènera à la rencontre d'arômes que vous retrouverez peut-être en dégustant les vins de cette soirée. A vous de le dire !

A la pisciculture des grottes, Roland Gaillard vous parlera de son métier. Une dégustation des œufs, rillettes et filets fumés de truite se poursuivra au gîte. Il s'agira bien sûr de les apprécier avec des vins et de choisir qui du chardonnay, du savagnin ou du ploussard se marie le mieux avec les mets proposés. Une démonstration de deux types de préparation sera effectuée, puis les plats seront partagés autour de quelques flacons en toute convivialité.



Atelier

Viandes de Boeuf et Vins du Jura

Date et lieu

Le jeudi 07 juin 2012
à **PLASNE** à la Ferme de la vache verte

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenants

Michel **VACELET**, agriculteur à Plasnes
Didier **SINTOT**, formateur goût IFCVG

"cet éleveur passionné pas son métier", nous présentera les différentes facettes de son activité et nous fera découvrir son exploitation récemment reconstruite suite à un incendie survenu au printemps 2011.

Programme

Nous changerons ensuite de lieu et, après l'approche technique, nous aborderons des aspects plus gustatifs, guidés par Didier Sintot : à travers la dégustation de différentes qualités de viandes hachées, nous apprécierons si la qualité de l'alimentation des animaux influence ce qui arrive dans nos assiettes. Puis nous comparerons différents morceaux de viande choisis par M. Vacelet que nous apprécierons crus et cuits. Nous comparerons également 3 modes de cuisson (grillé, rôti et bouilli). Bien naturellement, nous apprendrons à mieux connaître le vignoble jurassien et ses produits que marierons avec les viandes cuites de différentes façons.



Atelier Comté et plantes sauvages alimentaires

Date et lieu

le mardi 19 juin 2012
à POLIGNY à la Maison du Comté

Durée et horaires

4 heures
de 18 h à 22 h

Intervenante

Véronique SOCIE, animatrice pour
l'association les Amis du Comté

Programme

Accueillis au sein de la Maison du Comté, ce sera l'occasion pour vous de re-découvrir son espace muséographique totalement dédié à l'éveil des cinq sens grâce à des maquettes, des dispositifs interactifs, des ambiances sonores...

Cette soirée avec Véronique Socié permettra de s'initier à la dégustation et à mettre en éveil tous vos sens. Différents Comté seront proposés, seuls ou en association avec des plantes sauvages de saison. L'occasion d'un voyage sensoriel au Pays des Montbéliardes. !



Informations pratiques

• Vous inscrire, vous informer ?

Remplir la fiche d'inscription ci-jointe et la retourner au
Pôle Tourisme, Sabine ou Sandra
514 av Edgar Faure 39570 Montmorot
Tél : 03.84.87.20.02, Fax : 03 84 87 21 02
Mail : cfppa.montmorot@educagri.fr

Ou inscrivez-vous en ligne sur le site
www.ateliersdutourisme.fr (rubrique « inscriptions »)

Merci de vous inscrire **au plus tard 5 jours avant le début** de chaque formation.

Attention, certaines formations sont limitées en nombre de participants. La priorité sera donnée aux premiers inscrits.

Retrouver le descriptif des ateliers sur le site
www.ateliersdutourisme.fr sur l'onglet Formation
et Pays du Revermont

• Les Tarifs

Toutes les formations et ateliers sont **GRATUITS**

Seuls les repas de midi pour les formations « créer son site internet » sont à la charge des participants

• Annulation

En dessous de 5 inscrits, les organisateurs se réservent la possibilité d'annuler un atelier



Avec la participation de



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :
L'Europe investit dans les zones rurales

Création - Conception en partenariat CFPPA et Ly-D au 09 53 72 67 95