

### *Des supports de communication innovants sur la qualité des produits.*

*Un important travail de recherche et de création a été entrepris pour valoriser au mieux les liens entre les produits, les hommes et le territoire de Haute Provence, pour présenter de manière originale comment ce territoire était devenu le territoire des Senteurs et des Saveurs ? Autrement dit, comment rendre compte de l'identité locale d'un territoire, ses acteurs, leurs métiers et leurs savoir-faire, entre tradition et procédés modernes ainsi que de la réalité des enjeux de l'économie rurale liée aux saveurs et senteurs à travers des supports de communication originaux et innovants ?*

*Le résultat de ce travail a été décliné sur 3 supports distincts :*

- *le coffret olfactif saveurs senteurs de haute Provence ;*
- *l'exposition polysensorielle saveurs senteurs de haute Provence ;*
- *le DVD « Leçons de cuisine de haute Provence ».*

*Ces supports se veulent les ambassadeurs du Pays de Haute-Provence et des productions qui lui sont attachées. Ils valorisent l'ensemble des activités liées à la production et à la transformation des produits agroalimentaires de qualité et des produits traditionnels emblématiques du territoire. Ils aident à comprendre les activités agricoles, leur importance dans l'équilibre et l'image du territoire ainsi que la nécessité de leur maintien.*



*Le coffret est composé de plusieurs livrets thématiques qui invitent à découvrir les senteurs & les saveurs d'un territoire d'exception. Dans chaque livret, des reportages photos, une iconographie traditionnelle, des images olfactives et de nombreuses recettes pour accommoder les produits typiques du terroir. Il comporte également un DVD attrayant et pédagogique. Il présente les tours de main de quatre grands chefs qui mettront vos papilles en éveil autour de la truffe, de l'agneau de Sisteron, du petit épeautre de haute Provence, sans oublier l'huile d'olive AOC, incontournable de l'entrée au dessert.*



*L'UESS s'est attachée à mettre en œuvre une exposition polysensorielle autour des produits emblématiques des Alpes de Haute Provence. A vocation itinérante, facile d'utilisation, cette exposition se compose de 26 panneaux d'un mètre de large sur 2 m de haut, composés de textes, de visuels, de vidéos, de vitrines d'exposition de produits et de diffuseurs de parfums.*

*L'objectif de cette exposition polysensorielle est tout d'abord de présenter un territoire dédié aux senteurs et aux saveurs mais aussi de rendre visible les produits emblématiques et ambassadeurs de la Haute-Provence à travers une scénographie enogastronomique. Cette exposition olfactive et audio visuelle est une invitation à un parcours initiatique, à une promenade sensorielle autour des odeurs qui composent les produits du terroir mais également à la découverte d'une ou plusieurs filières de production. Par exemple, l'odeur du nougat est proposée aux visiteurs après une présentation des productions et des savoirs faire autour du miel et de l'amande.*

*L'apprentissage consiste à différencier les olfactions à partir de la mémorisation. Le visiteur apprend ainsi à mémoriser et à structurer intellectuellement les olfactions, puis à naviguer dans le champ odorant en recherchant les différences entre chacune des notes. Accompagné de panneaux explicatifs, de vidéos et de témoignages, cet « atelier olfactif » permet au visiteur d'apprendre de manière originale, captivante et interactive de nombreuses informations sur la production et les savoirs faire autour des produits emblématiques du territoire. Cette exposition peut s'organiser avec ou sans intervenant.*



*Ces travaux ont été présentés lors des Open Days à Bruxelles ainsi qu'à l'occasion d'une conférence de presse (Cf. article en annexe).*

*Pour la partie italienne, une série de vidéos sur les changements actuels dans les paysages, les traditions, la culture, l'alimentation, l'environnement ou encore dans la production alimentaire de la frontière alpine a été réalisée. Une attention particulière a été accordée aux jeunes qui ont choisi de rester ou qui sont retournés s'installer dans des zones de productions locales pour faire vivre des traditions anciennes en sursis. Ce film sera diffusé en 2011 sur les télévisions satellitaires TV 8 Mont Blanc et Alpchannel déjà impliqués sur le territoire transfrontalier à travers des programmes bilingues en co-production.*