Università di Corsica
Pasquale Paoli

IUT DI CORSICA
Institut Universitaire de Technologie

MAIRIE D'ALERIA

ART'è GUSTU

L'incontournable Rendez-Vous de L'Art Et Du Goût

7ème EDITION

Dimanche 10 avril 2011

A partir de 10h

ART É GUSTU

AOC
AUTHENTICITE
ALERIA
IUT DI CORSICA
ARTISANAT
ATELIERS
SAVOIR FAIRE
MODERNITE
CUCINA CORSA
INNOVATION AGROALIMENTAIRE
VEAU BIO A LA BROCHE
DECOUVERTES
DEGUSTATIONS
BIO
TABLE RONDE

Manifestation parrainée par Vincent Tabarani

ALERIA
Piazza di a Scola

Renseignements au 04 95 57 00 73

Corte, 23 mars 2011

IUT DI CORSICA
Institut Universitaire de Technologie

7ème édition Art' è Gustu

10 avril à Aleria

Initié en 2003, l'événement tiendra sa 7ème édition le dimanche 10 avril, de 10h à 22h, sous l'impulsion des étudiants en Licence Professionnelle Commerce mention Agroalimentaire de l'IUT di Corsica, avec la collaboration du DU Gestion des entreprises et des administrations.

Pour la troisième année consécutive, en partenariat avec la Municipalité, Art'è Gustu aura lieu à Aleria (place de l'école) et sera parrainé par l'illustre Vincent Tabarani, président de Cucina Corsa.

Art'è Gustu est un évènement qui repose sur trois thématiques : l'agro-alimentaire, l'artisanat, et le bio. Visant à présenter, à mettre en avant des produits du terroir de qualité, à travers l'art, le goût, et le savoir faire artisanal, les organisateurs ont ainsi réuni sous un même espace des producteurs renommés, s'articulant autour d'un circuit d'exposition et de dégustation dans une atmosphère conviviale.
La thématique de cette 7ème Edition porte sur « les savoir-faire ancestraux et l'innovation dans le domaine de l'art et du goût ».

Près de 60 exposants, producteurs et artisans seront au rendez-vous. Plusieurs spécialités du terroir seront présentées et pourront être dégustées par le public : fromage, charcuterie, farine de châtaigne, fruits et légumes, huile d'olive, vin, miel… Seront également présents un sculpteur sur bois, un fabricant de paniers, un coutelier, un potier, ainsi que de nombreux produits certifiés BIO.

Dégustations, expositions-ventes, ateliers enfants, chants traditionnels figurent notamment au programme de la manifestation qui prévoit également, en point d'orgue, une table-ronde thématique : « innovation dans l'agroalimentaire : intérêts, démarches et difficultés ».

Clin d'oeil

Cyril Lignac sera présent dans le cadre d'une émission M6 sur les spécialités régionales et sur le veau bio à la broche de Jacques Abbatucci.

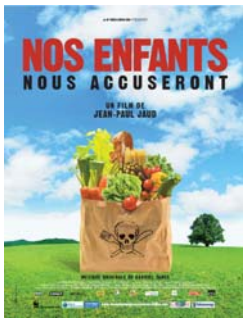
Contacts :
Thérèse Albertini, responsable de la Licence Pro Commerce : 06 81 59 25 05
Marie Fusella : 04 95 46 83 72 - mfusella@univ-corse.fr

Programme

10h	Ouverture de la manifestation
11h-12h30	**Ateliers et animations** pour adultes et enfants
11h	Navette pour visite de la cave coopérative d'Aleria
12h30	Restauration possible sur place Veau bio à la broche
14h-16h30	**Ateliers et animations** pour adultes et enfants
15h30	Navette pour visite de la cave coopérative d'Aleria
17h	**Table ronde** « innovation dans l'agroalimentaire : intérêts, démarches et difficultés »
19h30	Apéritif et chants corses

Ateliers :

L'art de préserver notre planète : projection du film « Nos enfants nous accuseront » (matin)
L'art du livre : dédicace Pierre Jean Luccioni (matin)
L'art de la récré fruitée (matin)
Les petits débrouillards
L'art du potager d'enfants
L'art du vin



Animations :

L'art du praliné (matin)
La soupe aux herbes du maquis (matin)
L'art des œufs de Pâques (après-midi)
L'art des baies du maquis (après-midi)
L'art du miel
L'art des insectes pour préserver notre planète
L'art des agrumes

Visite de la cave coopérative d'Aleria :

Navette à 11h et navette à 15h30

Les exposants en agroalimentaire

Charcuterie FRAU (Frau Antoine/Angèle)	Charcuterie
OTTAVI ANTOINE	Fromage
GIORGETTI Fanny	nougatier
A PIGNATTA NUSTRALE	Charcuteries
Miel de corse	
GERMINIANI	Glaces
PENCIOLELLI	Fromage
ACHILLI ISABELLE	Charcuterie
GIANINI CHRISTELLE	miel produits corses
BASTIANI Chantal	Noisette
BONA	Fromage
GRAS Estelle	Pain d'épice
MAVELA	Vins
DOMAINE ORSINI	Vins et spiritueux
Laugel Nelly	Fromage
Domaine MONTI	Vins
CLOS D'ORLEA	Vins
CAVE COOPERATIVE	Vin (Aleria)
FRITTELLE CORSE	Beignets de fromage
DOMAINE CASABIANCA	
La pâtisserie SORBA	
Chez Nadine	
Phytocorsa	Fruit
Agrucorse	Fruit
SARL Dolci Corsi	Marrons glacés
Jean-François RENUCCI	Confiserie (Leoni)
Agostini	Frappes, madeleines
Biscuiterie AFA	Biscuiterie

Les exposants artisans

Mondary Sandrine	Peinture sur Gallet
Gaudemard Valérie	Artisan/ Oreiller en bille de liège
A SPURTELLAGHJA	osier
FRANCESCHI DOMINQUE	poterie
GIANNELLI	garde manger, poterie
PINELLI DIANE	perlière au chalumeau
REALIA	Cosmétique naturel
COUTELLERIE DE LA GRAVONE	Couteaux
SANTONI Véronique	Vin
Figurines en fer ventura	figurines
Orsini création	
Atelier du moulin	Bois, peinture
Panier en osier	Panier en osier
Biancarelli	Couteaux
Atélier de beauté	Cosmétique
Arome nature	Décoration florale
Marie christine geronimi	Canistrelli
Louis Césari	Huile d'olive
Santucci Rosette	Canistrelli
Bartoli	Vinaigre
E PANERETTE (Charles sforzini)	Produits à base de noisette

Les exposants bio

Domaine CORDOLIANI (Romain PERFETTI)	Vins AOC Patrimonio et rosé
A NEBBIULINCA (Arlette SADRO)	Farine de châtaigne AOC
Stéphane GUERRINI	Farine de châtaigne AOC
CASTAGNA di VALLERUSTIE (Jean Paul VINCENSINI et fils)	Farine de châtaigne, Charcuterie, confiture
Essence Naturelles Corses	Huiles essentielles
GAEC du PETRICCU	Blé panifiable, Elevage bovin, viande
L'ortulinu (philippe et anne Belanger)	Huile d'olive, légumes de saison
Clos canarelli (Yves Canarelli)	vins AOC Figari Rouge, Blanc, Rosé
Roselyne HUBERT	Amandes

Zoom sur le projet tutoré

Cet évènement est issu d'un projet tuteuré1 de Licence Professionnelle Commerce « Gestion de la Valorisation des produits agroalimentaires » de l'IUT de Corte.
Il s'inscrit parfaitement dans l'objectif principal de la formation qui est de faire correspondre le niveau de qualification des participants aux besoins des professionnels exprimés dans le secteur agroalimentaire, en privilégiant le développement de multiples compétences en technique de gestion et de mise en valeur des produits à dominance agroalimentaires. A ce jour, Art'è Gustu est devenu un projet de structure et d'autres formations sont venues en appui à la licence. Pour cette 7ème Edition, le DUT Gestion des Administration et des Entreprises (GEA) est également chargé de participer à l'organisation de cette manifestation.
Ce type d'évènement permet de rapprocher les entreprises insulaires et l'Université, de créer du lien entre ces deux entités. Plus largement, Art'è Gustu permet une mise en réseau de différents publics (entreprises, collectivités, enfants, enseignants, …).

[1] *Projet pédagogique qui a pour but de valoriser l'esprit d'initiative de l'étudiant. D'une part, en mettant en avant ses connaissances et ses compétences, d'autre part, en exprimant sa créativité afin de concevoir et de réaliser un projet professionnel favorisant son insertion par le biais notamment d'une valorisation de son savoir, savoir-faire et savoir-être.*

Zoom

sur la Licence Professionnelle Commerce Gestion de la valorisation des produits agroalimentaires

IUT DI CORSICA
Institut Universitaire de Technologie

Objectif de la formation :
La Licence Professionnelle « Commerce » mention « Agroalimentaire » de l'IUT de Corse prépare aux métiers du commerce et de la vente ainsi qu'aux fonctions d'encadrement et de management commercial. Il permet également l'acquisition d'une solide culture générale, la maîtrise de la gestion commerciale ainsi que l'apprentissage des techniques de management. D'autre part, à travers des cas pratiques, ce cursus universitaire propose un approfondissement sectoriel dans l'agroalimentaire. Secteur d'activité en expansion au niveau national et international, l'agroalimentaire représente la première activité industrielle de la Corse où l'on note une progression de l'emploi constante.

Il s'agit avant tout d'une formation professionnalisante :

- ✓ Plus de 60% des intervenants sont des professionnels qui transmettent un savoir faire et livrent leurs propres expériences.
- ✓ La formation s'articule autour de 4 pôles concernant la connaissance du marché et la maîtrise des outils fondamentaux pour répondre à ses besoins.
- ✓ De nombreux projets au service des professionnels sont à gérer tout au long de l'année (étude de marché, test de produit, mise en place de politique de communication, évènementiel Art'è Gustu…)
- ✓ Un stage d'immersion de 16 semaines clôture la formation. Depuis 3 ans, cette formation est également proposée en alternance.
- ✓

Programme des enseignements :
- Connaissances fondamentales des outils de la gestion (85h) ;
- Communication et insertion professionnelle (190h) ;
- Vers une meilleure connaissance des entreprises agroalimentaires et de leur environnement (220h) ;
- Valorisation des produits agroalimentaires par l'international et par Internet (101h) ;
- Projet tutoré et stage (680h).

Métiers visés :
Responsable administratif des ventes, acheteur international, chef de produit, chef de zone, responsable de filiale, assistant export, technico-commercial, assistant du directeur marketing…