



Slow Food® France

Imagine, quelle cantine !

Slow Food France consacre son Université d'été à la Haute Qualité Alimentaire en restauration collective
Participation des chefs André Parra et Dominique Valadier
(Foyer des Jeunes Travailleurs, 16 rue B. Palissy - Tours, 4-5 juillet 2009)

Communiqué de presse
24.06.09

Le droit de tous à une HQA (Haute Qualité Alimentaire)

La quatrième Université d'été de Slow Food France aura lieu **les 4 et 5 juillet prochains**. Elle se tiendra dans les locaux de l'**Union Nationale pour l'Habitat des Jeunes**, à **Tours**. Ouverte à tous les adhérents et sympathisants de l'Association, cette Université d'été sera entièrement dédiée au thème de la **HQA en restauration collective**.

Dans cette perspective, des échanges approfondis de connaissances et d'expériences entre les différents participants, dans le cadre de conférences et tables rondes, seront ainsi organisés. La qualité de l'alimentation dans les cantines scolaires mais aussi celle des centres médico-sociaux feront partie des principaux sujets attentivement considérés et amplement débattus.

Particularité de cette Université d'été seront les repas proposés aux participants par les chefs **André Parra et Dominique Valadier** qui se mettront aux fourneaux pour concocter des repas appétissants, équilibrés et économiques en valorisant les produits locaux de saison en parfait style « cantine » ! Les deux chefs, engagés dans cette démarche d'exception et promoteurs des cantines comme *lieu de culture alimentaire et non seulement d'alimentation*, sont les parrains de la démarche HQA relancée par Slow Food France. Dans leurs établissements, **André Parra** (Lycée professionnel Paul Héraud - Gap), **Dominique Valadier** (Lycée de l'Empéri, Salon-de-Provence) font de chaque repas un moment d'échange avec les élèves, en recherchant une cuisine de goût, basée le plus possible sur les produits de proximité et de saison, et sur une activité pédagogique très intense.

Ces deux jours de réflexion seront l'occasion de mieux appréhender la réalité quotidienne vécue par les élèves ainsi que par les cuisiniers, les personnels techniques et administratifs. Il s'agira, également, d'analyser et comprendre les usages des restaurants collectifs au sein de diverses institutions privées et publiques.

Un modèle de *cantine durable*, proposant une nourriture saine et goûteuse, dans une atmosphère agréable et conviviale, est-il possible ?



Slow Food® France

Sur les bancs de l'Université d'été de Slow Food France à Tours
Communiqué de presse 24.06.09

Slow Food France - Immeuble Caffarelli - 9, place Alphonse Jourdain - 31000 TOULOUSE
Tel. +33 (0)5 34 30 14 85 www.slowfood.com - www.slowfood.fr - france@slowfood.fr

Comment agir concrètement, aux côtés des professionnels, afin que des plats inspirés des traditions culinaires locales soient proposés aux différents publics de la restauration collective ?

Est-il envisageable de proposer, à un prix décent pour tous, des produits de haute qualité alimentaire, c'est-à-dire, **locaux, de saison et sagement produits**?

Le but de cette Université d'été est d'apporter de réponses pragmatiques et viables à ces questions, désormais, préoccupations majeures pour chacun des acteurs intervenant, à un titre ou un autre, dans cette chaîne qui va de l'approvisionnement au service des repas...

En choisissant la HQA en restauration collective pour sa 4ème Université d'été, Slow Food France souhaite sensibiliser ses membres à ce thème, important pour tous. Slow Food France désire mobiliser son réseau afin qu'un ensemble de pratiques durables et favorisant le goût émerge de cette réflexion commune.

Pour que le droit et la liberté d'accéder à une alimentation « bonne, propre et juste » soient reconnus et effectifs pour tous : enfants, adultes, personnes âgées, personnes handicapées, malades, prisonniers....

Parmi les experts qui interviendront à cette Université d'été, notez les présences de *Jean-Pierre Corbeau*, sociologue de l'alimentation à l'Université de Tours et *Fabio Sarmiento Da Silva* du réseau **AlimenTerra**.

Cette édition de l'Université d'été sera réalisée grâce au soutien du **CNIPT** (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre), de l'**UNHAJ**, de **Malongo** et de l'association **Euro Gusto**.

Une conférence de presse est prévue le samedi 4 juillet à 18h30 pour présenter les conclusions de la première journée de travaux et présenter le prochain événement Slow Food France, la biennale européenne Euro Gusto.

* Participation sur inscription

Pour télécharger l'*Appel aux élus pour une Haute Qualité Alimentaire en restauration collective* :
http://www.slowfood.fr/uniete2009/appel_elus.pdf

Pour télécharger le *programme de l'Université d'été 2009*:
http://www.slowfood.fr/uniete2009/progr_univ_final.pdf

Contact:

Slow Food France – Lucia Penazzi - 04 99 61 30 47- lucia@slowfood.fr - www.slowfood.fr