



Manger slow

Newsletter de Slow Food France

Numéro 02_2009

Restauration Collective : le positionnement de Slow Food France.....	2
Invitation à la 4ème Université d'Été Slow Food à Tours les 4 et 5 juillet 2009	3
Programme de deux jours de réflexion.....	4
Informations pratiques	5
Coupon d'inscription.....	6
Imagine quelle cantine! Le projet et les objectifs.....	7
Comment nous soutenir.....	9
Les Conviviums en France.....	10



SPECIAL 4^{ème} Université d'été de Slow Food France 4-5 juillet 2009, Tours

L'équipe salariale ainsi que les administrateurs de Slow Food France vous invitent à participer à la 4^{ème} Université d'été de l'association pour réfléchir ensemble à des solutions viables et concrètes pour une Haute Qualité Alimentaire (HQA) en restauration collective.

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....

Venez nombreux en discuter
avec nous le 4 et 5 juillet à
TOURS

Restauration Collective : le positionnement de Slow Food France

Améliorer la qualité alimentaire en restauration collective est un pas vers une bonne alimentation quotidienne pour tous. Nous souhaitons replacer l'alimentation au centre de nos préoccupations quotidiennes au même titre que la santé et l'éducation.

Dans le domaine de la restauration collective, Slow Food lutte

- pour que les restaurants collectifs soient des lieux d'accès à une alimentation bonne, propre, et juste
- pour que chacun de nous ait une meilleure alimentation quotidienne
- pour que le repas chaque jour soit un moment de convivialité et de responsabilité

Au-delà des repas pris à l'intérieur des institutions et des établissements, une meilleure qualité alimentaire en restauration collective aura un impact positif sur les comportements alimentaires des individus dans d'autres contextes. En effet, bien manger à la cantine peut inciter à bien manger chez soi et ailleurs.

Changer la façon dont les individus mangent en restauration collective contribuerait alors au développement de bonnes habitudes alimentaires en général.

Selon Slow Food France, l'amélioration de la qualité alimentaire en restauration collective doit passer par

1. L'utilisation de produits de saison, qui sont issus de productions locales et respectueuses de l'environnement, de l'agriculture biologique, ou du commerce équitable ;
2. L'éducation au goût pour les convives ;
3. Une cuisine axée sur le bon goût et la découverte des saveurs, qui met en avant le patrimoine alimentaire local ;
4. Une amélioration de la présentation organoleptique des plats servis ;
5. L'élaboration de menus sains et équilibrés ;
6. La diffusion des informations concernant l'origine des produits qui entrent dans la composition des repas ;
7. L'éco-efficacité dans le fonctionnement des restaurants collectifs au travers de l'application des principes du développement durable.

Pour les élections municipales de 2008, Slow Food a proposé aux élus de souscrire à des engagements en lien avec les points ci-dessus, et de consacrer à l'éducation au goût et à des actions éducatives sur le thème de l'alimentation 1% de la part du budget communal destiné à la préparation des repas servis dans les cantines scolaires, les maisons de retraite et les établissements médico-sociaux.

Pour Slow Food, les restaurants collectifs sont des lieux à privilégier pour transformer les consommateurs en co-producteurs, et orienter le marché vers des comportements durables.



Invitation à la 4ème Université d'Été Slow Food, Tours les 4 et 5 juillet 2009

Haute Qualité Alimentaire en Restauration Collective

Au Foyer des Jeunes Travailleurs - 12, rue B. Palissy, Tours

L'alimentation est un **enjeu de santé publique**, un enjeu **culturel** et **environnemental**, un enjeu **économique** et **territorial**. Reconnue par la FAO, agence des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, l'association internationale Slow Food agit pour la **préservation**, la **valorisation** et la **transmission** aux générations futures du **patrimoine alimentaire**, qu'il soit considéré en termes de biodiversité, de connaissances ou de savoir-faire, et dans le respect des cultures locales, régionales ou nationales. A cette fin, Slow Food France intervient en particulier pour faire reconnaître, dans la centaine de pays où elle est présente, le **droit de chacun à la consommation d'aliments « bons, propres et justes »** ; autrement dit, le droit de tous à une « **Haute Qualité Alimentaire** ». (Extrait de l'**Appel aux élus** de Slow Food France, mars 2008)

Pour sa **quatrième édition**, tous les adhérents de Slow Food France, les personnes et les institutions impliquées dans la restauration collective ainsi que les sympathisants du mouvement sont invités à participer à l'Université d'Été 2009 de Slow Food France dédiée au thème de la **Haute Qualité Alimentaire en restauration collective**.

Tables rondes, ateliers, débats mais aussi découvertes et repas seront organisés pour faire de cette rencontre un moment agréable de partage et d'échange. Cette Université d'été sera aussi l'occasion d'**informer** le réseau sur le thème de la **restauration collective**, de **mobiliser** les énergies afin d'**ébaucher des projets** et de définir la **place de Slow Food France dans la restauration collective**.

Nos réflexions aboutiront à la création d'une **charte** sur la Haute Qualité Alimentaire en restauration collective fidèle aux valeurs de notre mouvement.

La participation financière a été calculée au plus juste.





Programme de deux jours de réflexion

Samedi 4 juillet :

- 12h00 Arrivée et accueil
- 12h30 Buffet
- 13h45 Introduction par *Jean Lhéritier*, président de Slow Food France
- 14h00 Vue d'ensemble de la Restauration Collective par *Lucien Biolatto*, Slow Food France
- 14h15 Le restaurant scolaire: du producteur à l'assiette par *Dominique Valadier* et *André Parra*, chefs de cuisine en lycée.
- 15h30 Pause
- 15h45 La parole aux groupes locaux de Slow Food France : échanges et expériences
- *Convivium Roussillon : « Les projets des lycées » par *Hélène Decoene*
- *Convivium Normandie : « Les bons repas de l'agriculture durable » par *Christophe Lançon*
- Le réseau AlimenTerra par *Fabio Sarmento Da Silva*
 - Maisons de retraite, de la nutrition à l'alimentation par *Annette Caule*, directrice Slow Food France
- 17h00 Conférence / débat animé par Gilbert Dalla Rosa : **le point de vue des experts**
- **Claude Garcera* : UNHAJ (Union Nationale pour l'Habitat des Jeunes)
- **Cedric Dubost*, 10^e Adjoint à la mairie de Bègles et Délégué à l'éducation, à l'enfance et à la cuisine centrale
- **Jean-Pierre Corbeau*, sociologue de l'alimentation à l'université de Tours.
- 18h30 Conférence de Presse
- 19h30 Buffet



Tarifs du weekend :

Adhérents :	45€
Jeunes :	35 €
Visiteurs* :	35 €
Sympathisants**:	50 €



* Personnes participant seulement le samedi
 ** Personnes participant le samedi et le dimanche

Dimanche 5 juillet :

- 9h00 Introduction par *John Porter*
Atelier N°1 : Définir ensemble une **charte de la restauration collective**
Atelier N°2 : **Positionnement** de Slow Food France dans la restauration collective
Atelier N°3 : Autre thème à la demande
- 11h Pause
- 11h15 **Compte rendu du weekend** en assemblée plénière
- 12h30 **Clôture et buffet**

Informations pratiques

Tours est une ville desservie par les principaux axes de communication ; elle est située à 230km de Paris (A10), 350km de Bordeaux(A10), 450km de Toulouse, 450km de Lille et 800km de Marseille.

Le foyer des jeunes travailleurs est situé dans l'hyper-centre de Tours dans un bâtiment du XVIIème siècle, profondément et récemment restructuré au cœur du quartier ancien, il se situe au 12 rue Bernard Palissy.

Office du tourisme de Tours :

<http://www.ligeris.com/>

Hôtels à proximité du centre :

Hôtel Français* : à partir de 35€/nuît/chambre simple
02 47 05 59 12

Hôtel Rabelais** : à partir de 47€/nuît/chambre simple
<http://www.hotel-rabelais-tours.com/> / 02 47 37 04 64

Le Grand Hôtel*** : à partir de 75€/nuît chambre simple
<http://www.legrandhoteltours.com/> / 02 47 05 35 31

Chambres d'hôte à Tours (45€ à 65€/ nuît) :

Charlemagne : 06 10 86 92 81
Champoiseau : 02 47 44 38 79
Poussin : 02 47 38 55 05
L'atelier : 02 47 61 01 49

Chambres d'hôte à Tours (70€ à 90€) :

Chanard Marinette : 02 47 64 71 08
Alphaize Georges : 02 47 66 57 00
Le Loft : 06 83 46 55 46
Le Jardin d'Enzo : 02 47 61 01 49

Gîte :

Un Charme en Touraine : 06 10 86 92 81

Auberge de Jeunesse (18,90€) :

<http://www.fuaj.org/Tours/> / 02 47 37 81 58





Imagine, quelle cantine !

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**.

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 ?

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 émergent de cette réflexion commune.

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 Sarmento 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.

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

* Participation sur inscription



Qu'est-ce que Slow Food

Fondée par Carlo Petrini en 1986, Slow Food est devenue en 1989 une association internationale. Elle compte aujourd'hui 83 000 membres, répartis dans 107 pays, et des directions nationales en Italie, Allemagne, Suisse, Etats-Unis, France, Japon et Royaume Uni.

Slow Food s'attache à redonner une légitimité au plaisir de manger, en apprenant à redécouvrir la richesse des recettes et des saveurs, à reconnaître la diversité des lieux de production et de ses producteurs, à respecter le rythme des saisons et des plaisirs de la table.

La recette mise au point par Carlo Petrini et les membres de Slow Food consiste à associer au plaisir un comportement responsable face aux produits que l'on consomme et de revendiquer le droit à en jouir pour tout le monde. C'est ce que Slow Food appelle l'éco-gastronomie : ce concept traduit en fait la capacité d'allier le respect de la culture gastronomique et œnologique au soutien à ceux qui s'emploient à défendre la biodiversité agroalimentaire dans le monde. Les aliments promus par l'association sont des produits bons, propres et justes : remarquables du point de vue gustatif, respectueux de l'environnement et assurant des conditions équitables au producteur.

Comment nous soutenir



Slow Food est une association ouverte à tous, et la diversité de ses membres constitue l'une de ses principales forces. Quiconque adhère à notre démarche peut devenir membre de Slow Food en

remplissant le coupon d'adhésion que vous trouverez en suivant [ce lien](#) (pour la France) ou via le site web international (www.slowfood.com). L'adhésion est valable douze mois, et elle est bien sûr renouvelable.

Les membres Slow Food adhèrent à la fois à une communauté internationale, nombreuse et diverse, et à un groupe local plus restreint, le Convivium, avec lequel ils peuvent partager des activités variées, comme des dégustations, des visites chez les producteurs, des tables rondes ou des dîners thématiques.



Ils participent aussi aux projets de défense de la biodiversité et une partie de leur cotisation, pour un montant de cinq euros, va directement à la [Fondation Slow Food pour la Biodiversité](#).

Chaque membre peut jouer un rôle actif dans la définition de la spécificité de son Convivium et dans l'organisation des événements ou, plus simplement, participer aux activités qui l'intéressent à l'échelon local, national ou international.

Les membres reçoivent les bulletins d'information nationaux, ont des réductions sur l'achat des gadgets et peuvent participer à tous les événements organisés par Slow Food.

Pour de plus amples informations, merci de contacter france@slowfood.fr.

[Retour au sommaire](#)

Les Conviviums en France

Les ambassadeurs du *manger slow* dans la France entière :

Les Portes de Bourgogne (01)

Catherine Martin-Poly
176, av de la Principauté des Dombes
01600 Trévoux
Mob : 06 62 30 35 06
catherine.martin-poly@wanadoo.fr

Haute Provence (04)

Jean Yves Royer
3, rue Berluc-Berussis
04300 Forcalquier
Tél : 04 92 75 19 41
Jeanyves.royer@laposte.net

Coolporteur (05)

Philippe Rostain
Le Colombier,
05400 La Roche des Arnauds
Mob : 06 80 88 95 86
philippe@slowfood.fr

Sud-Est & Principauté de Monaco (06)

Jean-Pierre Rous
1 rue du Val Fleuri
06 190 Roquebrune Cap Martin
Mob : 06 62 48 09 89
slowfood.se.monaco@free.fr

L'Aude à la Bouche (11)

Sophie Laplace
110 avenue Gustave Eiffel
11100 Narbonne
Mob : 06 16 31 09 60
slowfood.narbonne@orange.fr

Rouergat (12)

Jacques Sudres
Route de la Mine
12310 Bertholène
Tél. : 05 65 69 60 04
jacques.sudres@wanadoo.fr

Corsica – U Pranzu (20)

Frédéric Suberbielle
U Tufu
20228 Luri
Mob : 06 30 84 17 68
slow.food.corsica@aliceadsl.fr

Dijon Côte d'Or (21)

Laurence Fermont
13, impasse de Propiac
21 000 Dijon
Mob : 06 85 21 06 14

“*Convivium*” est un mot latin qui signifie “festin, réception, banquet”. Slow Food a emprunté ce terme pour désigner ses groupes locaux. Les Conviviums (presque 1000 dans le monde) sont l’expression locale de la philosophie Slow Food, dont ils constituent la clé de voûte.

laurencefermont@hotmail.com

Besançon (25)

Jean-Claude Augé
18 rue Jouchoux
25000 Besançon
Mob : 06 13 61 22 34
jcauge.com

A Table en Dauphiné (26)

Gérard Douarche
26150 Romeyer
Tél : 09 60 46 44 11
mige.douarche@orange.fr

Ermitage (26)

Michel Chapoutier et Christine Guillaume
18 Avenue Paul Durand
26 600 Tain
Tel : 04 75 08 92 54
slowfood-tain@chapoutier.com

Cagouill'Eure (27)

Mickaël Jammes
8 Clos de Toussue
27300 Menneval
Mob : 06 61 87 20 26
mjammescastelli@hotmail.com

Toulouse – Midi Toulousain (31)

François Dedieu
3 rue des Cottages
31700 Blagnac
Tel : 05 61 71 69 82
miditoulousain@slowfood.fr

Gascogne Gersoise (32)

Régis Meyer
Domaine de Hongrie
32290 Lupiac
Tél : 05 62 06 59 58

Bordeaux-Aquitaine (33)

Laurent Le Chevallier
Cité Mondiale, 6 parvis des Chartrons
33 075 Bordeaux Cedex
Mob : 06 85 83 89 80
l.lechevallier@aapra.aquitaine.fr

Les Bituriges Vivisques (33)

Lars Eriksen
48 rue des Capucines
33170 Gradignan
Mob : 06 30 84 40 49
larsslow@ymail.com

Languedoc (34)

Ginette Lopez
Résidence Peyre Plantade
APP.66 311, rue St Priest

34090 Montpellier
Tél : 04 67 52 49 03
gi.lopez@wanadoo.fr

Terrasses du Haut-Languedoc (34)

Madame Elisabeth BESLE
La Combelle
34610 Castanet-le-Haut
Tél : 04 67 23 00 09
elisabeth.besle@laposte.net

Rennes-Haut Gallo (35)

Joëlle Thomas
20A rue de Brest appt 226
35000 Rennes
Mob : 06 31 75 26 67
joelle-th@numericable.fr

Tours - Val de Loire (37)

Stéphane Merceron
82 quai Paul Bert
37100 Tours
Mob : 06 33 47 67 45
slowfood-tours@wanadoo.fr

Forez (42)

Gilbert Dufrane
Facette Communication
4 rue Charles Floquet
42 000 Saint-Etienne
Mob : 06 12 55 90 22
slowfood.forez@voila.fr

Les P'tits Beurrés Nantais (44)

Jean-Claude Le Berre
4, rue Paul Plantiveau
44300 Nantes
Mob : 06 75 07 37 36
jean-claude.leberre@loire-atlantique.chambagri.fr

Loire et Loing (45)

Alain Lemirre
44 rue Jean Jaures
45200 Montargis
Tél : 02 38 89 07 57
loire-et-loing@orange.fr

Champagne (51)

Francis Boulard
Route Nationale 44
51 220 Cauroy les Hermonville
Tel : 03 26 61 50 54
champagne.boulard@wanadoo.fr

Flandres-Artois (62)

Patrick Brabant / Michel Leblanc
11 rue François Lambert
62217 Achicourt
Tél. : 03 21 23 16 46
slowfood-artois@ceforex.com

Volca'niac (63)

Véronique Jal
8 rue la Tour d'Auvergne
63 000 Clermont Ferrand
Mob : 06 83121259
v.jal@free.fr

Landes (64)

Christian Godron
33 quai Amiral Bergeter
64100 Bayonne
Mob : 06 16 19 12 03
chg@dulong.fr

Biarn (64)

Gilbert Dalla Rosa
BP1106
64 011 Pau Cedex
Mob : 06 88 43 35 75
slowfood.biarn@wanadoo.fr

Pays-Basque Bizi Ona (64)

Henri Lapeyre
3 allée de la Tourangelle
64 600 Anglet
Mob : 06 07 50 12 08
henri@lapeyre.cc

Bigorre (65)

Raphaël Paya
BP 3
65 200 Trébons
Mob: 06 10 49 02 83
terroir.gagnant@wanadoo.fr

Roussillon (66)

Hélène Decoene
3 Rue des Orangers
66140 CANET EN ROUSSILLON
Tél: 04.68.80.82.98
Mob : 06.03.76.67.06
h.decoene@wanadoo.fr

Schnaeckele (67)

Claude Ribeiro
1 Rue D'Andlau
67000 STRASBOURG
Tél : 06 70 48 52 48
schnaeckele@gmail.com

Canuts Ecervelés (69)

Rémi Malotaux
7 rue Thomassin
69002 Lyon
Mob : 06 09 04 09 88
rmalotaux@gmail.com

Annecy (74)

Hélène Lallemand
2, chemin des Erouënnes
74940 Annecy le vieux
Mob: 06 79 42 32 18
helenelallemand@free.fr

Bastille (75)

Diane Marshall
43 Faubourg St-Antoine
75 011 Paris
slowfood.bastille@wanadoo.fr

Paris Mouffetard (75)

Jean-Christophe Lebrument
38 bis rue Pascal
75 013 Paris
Mob: 06 86 89 59 60
lebrument@noos.fr

Paris Terroirs du Monde (75)

Pierre Josse
75 avenue Denfert-Rochereau
75014 Paris
Tel : 01 47 60 19 41
d.vergos@wanadoo.fr

Rouen Haute Normandie (76)

Christophe Lançon
65, rue de la république
76800 Saint Etienne du Rouvray
Tel : 02 35 65 50 43
convivium.rouen@wanadoo.fr

Provence Verte (83)

Guy Cally
34, Grand rue
83570 Correns
Mob: 06 89 17 48 13
guy.cally@wanadoo.fr

Provence Méditerranée (83)

Mike Tommasi
16 rue Augias
83 140 Six Fours les Plages
Mob : 06 09 67 09 40
mike@slowfood.fr

Châteauneuf du Pape (84)

Françoise Deloustal
BP 68
84232 Châteauneuf-du-Pape
Mob : 06 24 26 54 81
deloustal.francoise@orange.fr

Sur le Pont d'Avignon (84)

Jean-Michel Guiraud
5 chemin de la Musadière
30400 Villeneuve-lès-Avignon
Tél: 04 90 27 24 81
slowfood.avignon@club-internet.fr



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

Les Conviviums

Ils ont choisi de soutenir Slow Food France :



CNIPT

SEB

Malongo

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

