



## Invitation à la 4<sup>ème</sup> Université d'Été Slow Food, à Tours les 4 et 5 juillet 2009.

### Haute Qualité Alimentaire en Restauration Collective

Au Foyer des Jeunes Travailleurs : 16, 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 :

#### 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, vice-président
- 14h15 Le restaurant scolaire : du producteur à l'assiette par Dominique Valadier et André Parra, chefs de cuisine en lycée.
- 15h45 Pause
- 16h00 La parole aux antennes locales Slow Food, échanges et expériences :
  - Les projets des lycées, par Hélène Decoene, Convivium Roussillon
  - Les bons repas de l'agriculture durable, par Christophe Lançon, Convivium Normandie
  - Le réseau AlimenTerra, par Fabio Sarmiento Da Silva
  - Maisons de retraite : de la nutrition à l'alimentation, par Annette Caule, directrice Slow Food France
- 17h15 Le point de vue des experts : table ronde animée par Gilbert Dalla Rosa Jean-Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation à l'université de Tours. Claude Garcera, UNHAJ (Union Nationale pour l'Habitat des Jeunes) Cedric Dubost, 10<sup>e</sup> Adjoint à la mairie de Bègles et Délégué à l'éducation, à l'enfance et à la cuisine centrale
- 18h30 Conférence de Presse
- 19h30 Buffet

#### 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

Pour participer contactez nous au :

05 34 30 14 85

Ou par email à :

[france@slowfood.fr](mailto:france@slowfood.fr)

