

La HQA, un an après...

...2009

Juillet - Lancement de la Haute Qualité Alimentaire à l'Université d'Été de Slow Food

Une première étude sur la question HQA a été abordée, en ce qui concerne la Restauration Collective. Grâce au stage de John Porter au sujet de « la qualité de l'approvisionnement en restauration collective », un séminaire a été organisé pour approfondir la question et arriver à la conception de Chartes pour une haute Qualité Alimentaire en Restauration Collective.

Le Conseil d'Administration travaille sur une véritable stratégie axée HQA

Suite à l'Université d'Été, le CA a travaillé sur la refonte de la stratégie Slow Food France pour les années à venir. HQA ne s'arrête plus au seul domaine de la restauration collective mais la stratégie est pensée au niveau plus large pour la promotion d'une *Haute Qualité Alimentaire accessible à tous au quotidien*. Une réflexion sur la création de différentes Chartes et Convention commence à se mettre en place.

Déclinaison des Chartes HQA pour l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire

A l'initiative de quelques bénévoles (Anna Closa et Annette Caule) et d'un des administrateurs de Slow Food France (Raphael Paya), un véritable travail sur les Chartes a commencé. L'intérêt étant d'arriver à décliner différentes Chartes avec des caractéristiques précises pour tous les acteurs différents. Courant 2009 les Chartes ont été rédigées.

Novembre - Euro Gusto : présentation des résultats

Au Salon Euro Gusto, le travail du CA et des bénévoles a été présenté lors d'un séminaire spécifique dédié au thème de l'HQA. Les trois premières Chartes ont été signées par la ville de Bègles, de Millau et du Foyer des Jeunes travailleurs à Tours.

Envoie des Chartes aux Conviviums

A l'issue de la présentation de la stratégie HQA à Euro Gusto, les Chartes ont été envoyées aux Conviviums pour qu'ils puissent les présenter au niveau local et en diffuser ainsi les informations.

...2010

Février - Partenariat entre la mairie de Bègles et Slow Food France pour une Haute Qualité Alimentaire

Le maire de Bègles, Noël Mamère, a signé « un protocole d'accord » avec Jean Lhéritier, président de Slow Food France. Une convention qui repose sur un engagement mutuel en faveur d'une alimentation bonne, propre et juste dans les restaurations collectives.

Mars - Signature de la Charte HQA par les restaurateurs des « Cuisineries Gourmandes » lors de l'Assemblée Générale à Bègles

L'Assemblée Générale entérine la stratégie HQA

Constitution d'un groupe de travail pour suivre le développement de la stratégie HQA

Juillet - A suivre, la construction des méthodologies et des outils pour diffuser les chartes HQA

C'est au cours de l'Université d'Été que le groupe de travail HQA réfléchira et proposera une démarche de diffusion concrète qui sera soumise à l'ensemble des conviviums.