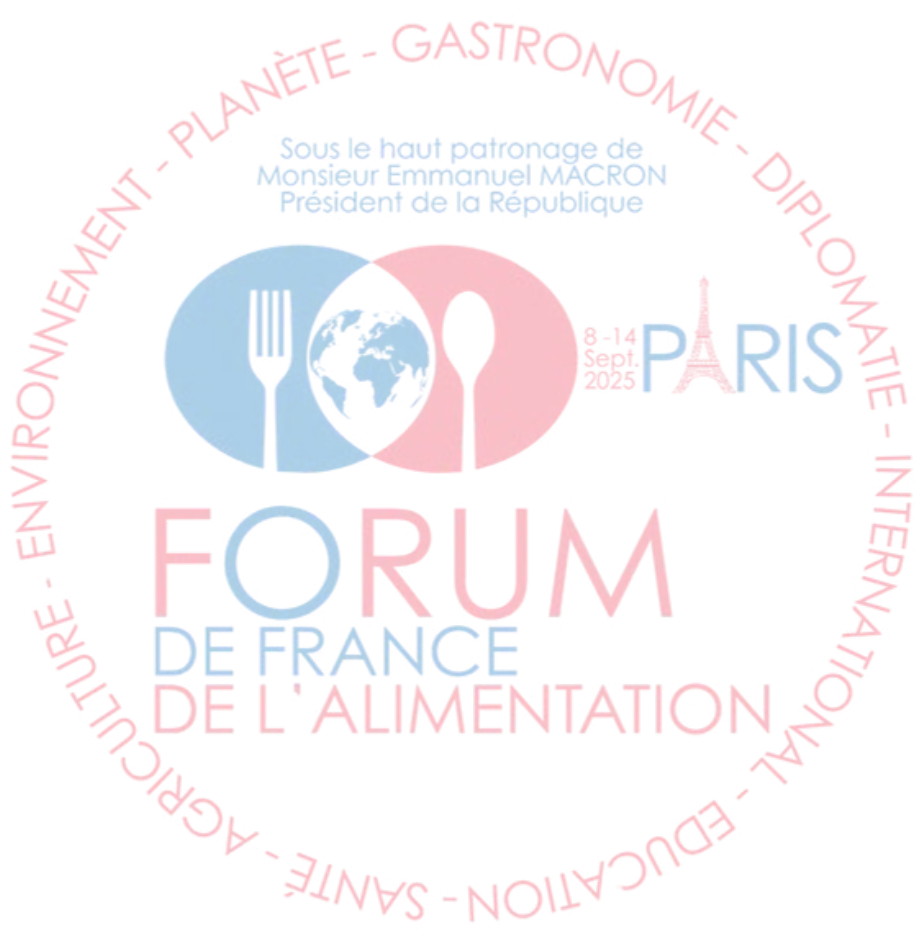




D O S S I E R D E P R E S S E



Sommaire



ÉDITO	-----	p 1
DINER SOLIDAIRE EN FAVEUR DU PROGRAMME ALIMENTAIRE DES NATIONS UNIES (PAM)	-----	p 2
LA MAISON DE LA MUTUALITÉ	-----	p 3
PROGRAMME DU 9 SEPTEMBRE		
MAISON DES MAITRES CUISINIERS DE FRANCE	-----	p 4 & 5
PROGRAMME DU 10 SEPTEMBRE : 2 LIEUX		
CENTRE D'ÉTUDES STRATÉGIQUES DE LA MARINE	-----	p 6 à 10
MÉDÉRIC, ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PARIS	-----	p 11 & 12
PROGRAMME DU 11 AU 14 SEPTEMBRE :		
VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE	-----	p 13 à 16
NOS PARTENAIRES & ASSOCIATIONS ENGAGÉS	-----	p 18 à 43

LACTALIS
MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS
CIFOG -INTERPROFESSION DU FOIE GRAS
PIERRE HERMÉ
BRIDOR
FONDS DE DOTATION LOUIS LE DUFF
PARIS JE T'AIME - OFFICE DE TOURISME
INTERBEV ILE DE FRANCE
LA COMPAGNIE DES DESSERTS
LES DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

BE WTR
EURO TOQUES FRANCE
LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE
LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES
LIONS CLUB INTERNATIONAL
LES ENFANTS CUISINENT
LES CUISINIERS DE FRANCE
ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE
ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE
LES TOQUES FRANÇAISES



Edito



En 2019, à la demande du Président de la République, nous avons lancé le Forum de France de l'Alimentation avec une ambition simple mais essentielle : rassembler toutes celles et ceux qui, en France comme ailleurs dans le monde, œuvrent à nourrir les peuples tout en préservant la planète.

Cette initiative, née d'une volonté présidentielle, s'est imposée comme un espace unique d'échanges, de réflexions et de partages autour de notre alimentation. Car bien manger ne se résume pas à une question de goût ou de tradition — c'est un acte profondément social, culturel, politique et environnemental.

Pour cette deuxième édition, du 8 au 14 septembre 2025 à Paris, nous poursuivons cette ambition avec encore plus d'ouverture et de responsabilité.



Alors que le monde fait face à des défis environnementaux, sociaux et géopolitiques majeurs, il est urgent de réfléchir à la manière dont nous nourrirons demain nos populations, tout en préservant les ressources de la planète — à commencer par l'eau et les écosystèmes marins. Comment éduquer nos enfants à bien manger ? Quel rôle joue l'agriculture dans notre souveraineté alimentaire ? Comment aller vers plus de parité et d'inclusion dans le secteur de la restauration ? Comment mieux alimenter nos armées ?

Autant de questions qui seront abordées à travers des rencontres, des conférences, des ateliers, des dégustations, et le rassemblement d'une quinzaine d'associations culinaires et gastronomiques désireuses d'agir ensemble. Pour cette édition, notre programmation est organisée dans différents lieux emblématiques de la capitale : le Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, la Maison des Maîtres Cuisiniers de France, la Maison de la Mutualité, le Centre d'Études Stratégiques de la Marine, Médéric l'école hôtelière de Paris et comme en 2023, le Village International de la gastronomie qui mettra en avant les cultures culinaires du monde entier en alliant diversité et gourmandise.

Nous sommes aussi heureux d'organiser un dîner caritatif en soutien au Programme Alimentaire Mondial, pour rappeler que la solidarité ne s'arrête pas aux frontières et que la gastronomie peut être un levier d'action concrète.

Ce forum est le vôtre. Il est celui des professionnels, des agriculteurs, des chercheurs, des enseignants, des chefs, des enfants, des aînés, des citoyens. Il est celui de toutes les voix qui nourrissent la réflexion autant que nos assiettes.

Ensemble, poursuivons cette belle aventure. Pour une alimentation plus juste, plus durable, plus humaine.

Guillaume Gomez

Ancien Représentant personnel du Président de la République pour l'alimentation et la gastronomie
et Ambassadeur pour la gastronomie

1 semaine

de rencontres, d'échanges et d'événements autour
des enjeux de l'alimentation et nos patrimoines
gastronomiques



9 SEPT. 2025

DÎNER *Solidaire*

ShareTheMeal 

ONU Programme Alimentaire Mondial

MARDI

9 Septembre

2025

20h00

***“Le premier des droits de l’homme,
est celui de pouvoir manger à sa faim”***

Franklin Roosevelt

Le Programme alimentaire mondial est la première organisation humanitaire au monde qui sauve des vies dans les situations d'urgence et utilise l'assistance alimentaire pour ouvrir une voie vers la paix, la stabilité et la prospérité au profit de ceux qui se relèvent d'un conflit, d'une catastrophe ou subissent les effets du changement climatique.



Prix Nobel de la Paix, elle agit chaque jour dans les zones les plus vulnérables. Sous l'égide de Guillaume Gomez, cette soirée nous réunira autour d'un engagement pour un monde sans faim.



Faites un don en ligne

LA MAISON DE LA MUTUALITÉ

maison
de la
mutualité

C'est à la Maison de la Mutualité qu'est organisé le Mardi 9 septembre, le dîner caritatif en faveur du Programme Alimentaire Mondial des Nations Unies (PAM).

Inaugurée en 1931 la Maison de la Mutualité est un lieu unique où l'élégance du style Art Déco, l'hospitalité et la simplicité s'unissent pour donner vie à des moments inoubliables. Elle incarne un art d'accueillir, où chaque détail compte, où la qualité du service transforme les rencontres en une expérience chaleureuse et harmonieuse.

Un théâtre emblématique, des salons cosy, chacun jouant son rôle pour créer un rythme propre à chaque événement. Une véritable « maison événementielle » qui allie caractère et modernité, offrant un cadre immédiatement prêt-à-l'emploi, conçu pour accueillir tous les publics.



Programme *

9 SEPT. 2025

Maison des Maîtres Cuisiniers de France

13, rue du 4 septembre 75002 Paris



• programme sous réserve de modifications

TABLES RONDES

9h30-10h30 :

Parité et inclusion

- Elles sont Food !
- Bruno de Monte - Directeur de Médéric
- Noemie Meyer - Ferre
- Flore Lelièvre - Le Reflet

Modérateur : Frédéric Ricou

11h00-12h00 :

Alimentation dans l'apprentissage

- Michel Lugnier - Inspecteur Général Éducation Nationale Hôtellerie Restauration
- Emmanuel Chardat, Président du groupe Foie gras de la FIAC
- Lilya Aber - Euro Toques France
- Elisabeth Vallet - Directrice Ethic Ocean
- Laure Mardoc - Fondatrice de Cap Veggie
- Lise Arbadji - Formatrice à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

Modérateur : Antoine Violette

13h30-14h30 :

Alimentation et Transmission

- Edouard de Tinguy - Fonds Louis Le Duff
- Jean-François Girardin - Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- Dylan Werner (Président des Meilleurs Apprentis de France, Worldskills) et Romane Salomon Meilleure Apprentie de France 2023

Modérateur : Cyril Rouquet-Prévoist

15h00-16h00 :

Patrimoinisation de l'Alimentation

- Marie-Pierre Pé - Directrice du CIFOG
- Mathieu La Fay - Directeur Euro Toques France
- Alain Fontaine - Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs
- Claire Delfosse - Géographe ruraliste Française

Modérateur : Frédéric Ricou

16h00-17h00 :

Évolution du Goût des Consommateurs et de la consommation des produits Laitiers

- Laurent Coutant - Responsable marketing nutrition Lactalis
- Véronique Pardo - CNIEL

Modérateur : Frédéric Ricou



À PROPOS DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE



Découvrez les Maîtres Cuisiniers de France

Fondée en 1951, l'Association des Maîtres Cuisiniers de France rassemble les plus grands chefs engagés dans la promotion de l'art culinaire français, tant en France qu'à l'international. Véritables ambassadeurs d'un patrimoine vivant, ils perpétuent la tradition gastronomique tout en adoptant une approche innovante, responsable et durable. En étroite collaboration avec les agriculteurs et producteurs, ils s'attachent à valoriser les terroirs et à offrir le meilleur à leurs hôtes. Forte de 560 membres répartis dans 22 pays, l'Association constitue un conservatoire unique du goût, du partage et de l'excellence culinaire.

Nos valeurs : Passion, transmission, parrainage et quête permanente de l'excellence.



*L'Association des Maîtres Cuisiniers de France,
fondée en 1951 par des cuisiniers pour les cuisiniers,
fédère plus de 560 chefs français
à travers le monde.*

NOS VALEURS

FAIRE RAYONNER
l'art culinaire français
à l'international

TRANSMETTRE
notre passion
aux futures générations

DÉFENDRE L'EXCELLENCE
de l'art de vivre à la française



Programme *



10 SEPT. 2025

Centre d'Études Stratégiques de la Marine

Ecole Militaire - 17, place Joffre 75007 Paris - Amphithéâtre Suffren

• programme sous réserve de modifications

TABLES RONDES Modérateur : Cyril Rouquet-Prévost

10h00-11h00 :

Comment nourrir l'humanité en préservant les fonds marins?

- Représentant Marine Nationale
- Sophie Gambardella - Chercheur CNRS en droit et Déléguée scientifique « Océans » auprès du CNRS Sciences Humaines et sociales
- Helene Buisson et Justine Delettre : Mr. Goodfish
- Caroline ZAVATTONI - Présidente Conseil des Gouverneurs de France 2024-2025 - Lions Club



11h30-12h30 :

L'eau une ressource à ménager indispensable à notre alimentation

- Thierry Hanh - Médecin Nutritionniste
- Médecin chef des services de classe normale Henrionnet, chercheur à l'institut de recherche biomédicale des armées



14h30-15h30 :

L'eau et le bioterrorisme

- Guy Camy - Docteur vétérinaire, Lieutenant Colonel dans la réserve citoyenne et de sécurité de la Gendarmerie : expertise sur la sécurité alimentaire et le bioterrorisme
- François Senouci - Directeur de l'académie de l'OFCT - organisation contre le financement du terrorisme - Expert défense maritime - Officier RC de défense et de sécurité
- Représentant Marine Nationale



16h00-17h00 : (sur invitation)

Alimentation dans nos armées

- Général Olivier Goudard - Directeur Emplois et Activités de la Direction Centrale du Commissariat des Armées
- Général Philippe Pourquoi - Directeur de l'Économat des Armées
- Médecin Chef des Services Alexandra Malgoyre - Institut Biomédical des Armées - Professeur Agrégé de l'École du Val-de-Grâce
- Premier Maître Courson, cuisinier sur sous-marin nucléaire lanceur d'engins
- Lieutenant de vaisseau Decroix, chef du service restaurant du porte-avions nucléaire Charles de Gaulle
- Guillaume Gomez - Colonel de réserve de la Gendarmerie Nationale



À PROPOS DU CENTRE D'ÉTUDES STRATÉGIQUES DE LA MARINE



Le pôle Relations publiques assure le développement et le renforcement des collaborations du CESM avec d'autres institutions, personnalités de haut niveau, cercles et groupes influents de la société civile. Son objectif est de favoriser les échanges de savoirs, d'élargir le réseau de partenaires du CESM et d'accroître sa visibilité et son influence dans le débat stratégique maritime.

Enfin, le pôle Rayonnement est l'organe sur lequel s'appuie le directeur du CESM dans ses fonctions de Délégué du CEMM pour le Rayonnement de la Marine (DRAY). À ce titre il fixe le cadre stratégique pour l'ensemble des actions de rayonnement entreprises aux niveaux national et local et anime le comité des acteurs du rayonnement de la Marine.

Enfin, le pôle Productions assure la diffusion et la valorisation des travaux du centre et des enjeux navals et maritimes à travers des publications écrites de la collection Marine, des podcasts via sa chaîne Horizons Marines et l'animation de ses pages sur les réseaux sociaux. Il contribue aussi à l'appui des différents événements.

À PROPOS DU CENTRE D'ÉTUDES STRATÉGIQUES DE LA MARINE



Héritier de l'École supérieure de la Marine (1896), le Centre d'études stratégiques de la Marine (CESM) n'a eu de cesse d'évoluer pour répondre aux besoins de la Marine. Le CESM est aujourd'hui à la fois un think tank et un organisme de rayonnement à part entière.

S'appuyant sur un solide écosystème, associant think tanks, universités et centres de recherche militaires ou civils, partenaires économiques, industriels et culturels, et un réseau de réservistes citoyens, le CESM alimente la réflexion des états-majors de la Marine et participe à la compréhension des enjeux stratégiques au travers d'événements et de publications.

Il est constitué de quatre pôles :

Le pôle Stratégie navale & wargaming associe réflexion stratégique et expérimentation au travers d'outils innovants. Il conduit des études et anime le débat sur la stratégie navale, les technologies d'application militaire ou duale, ainsi que la géopolitique. Il développe en outre des méthodes d'appui à la réflexion, notamment des wargames de niveau stratégique, véritables outils de simulation et de prospective. Il est l'interface de la Marine nationale avec les centres de recherche militaires français et étrangers, sur les domaines de la stratégie, de la géopolitique, du wargaming et de la prospective.

Le pôle Recherche - stratégie maritime est dédié à l'animation de la recherche centrée sur le domaine maritime. Il pilote et produit des études et publications sur les grandes orientations stratégiques du domaine maritime. Il contribue à l'analyse des enjeux géopolitiques, opérationnels et économiques qui façonnent l'espace maritime mondial.

EN 2026, LA MARINE NATIONALE CÉLÈBRERA SES 400 ANS.
UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE S'ANNONCE POUR LES MARINS ET LEUR LIEN À LA NATION.



DEPUIS 400 ANS, SUR TOUS LES OCÉANS, LA MARINE VOUS PROTÈGE

**EMBAR-
QUEZ
VEC
NOUS !**

VOUS CONNAISSEZ BIEN LA
MARINE ET SON ACTION ?

VOUS PARTAGEZ LES VALEURS DE
LA MARINE (ESPRIT D'ÉQUIPAGE
L'ENGAGEMENT, LE SERVICE) ?

VOUS ÊTES CONSCIENT DU RÔLE
JOUÉ PAR LA MARINE DANS LA
DÉFENSE DE VOTRE PAYS ?

**REJOI-
GNEZ
L'AVEN-
TURE !**

L'engagement au service de la célébration
des 400 ans de la Marine peut revêtir des
formes multiples, nous avons donc besoin
d'un équipage multiple !

Soutenez la réalisation des 400 ans
en devenant mécène ou sponsor.

Proposez des **projets labellisés**
400 ans, en accord avec les valeurs
de la Marine.



marine-400ans.contact.fct@intradef.gouv.fr

Programme *



10 SEPT. 2025

Médéric, l'école hôtelière de Paris

20, rue Médéric 75017 Paris

• programme sous réserve de modifications

TABLES RONDES

10h00-11h00 :

Associations : à quand l'unité?

- Mathieu La Fay - Euro Toques France
- Sylvie Grucker - Maîtres Cuisiniers de France
- Académie Nationale de Cuisine
- Christian Heuline - Disciples Escoffier International
- Dominic Moreaud - Les Toques Blanches Lyonnaises
- Fabrice Prochasson - Académie Culinaire de France

Modérateur : Antoine Viollette

11h30-12h30 :

Alimentation et territoires : comment les filières de productions sont-elles structurées?

- David Tourte - Interbev Ile de France
- Frédéric Toulliou - France Filière Pêche

Modérateur : Frédéric Ricou

14h30-15h30 :

Actions des lycées et des interprofessions :

- Bruno de Monte - Directeur de Médéric
- Gilles Maréchal - Directeur Agridemain
- Marion Lhote - Adj. au chef de bureau SESRI/SDRCI*BDAPI / DGER
- Cécile Dumas - Lycée de la Bretonnière

Modérateur : Frédéric Ricou

16h00-17h00 :

Bien manger coûte-t-il cher ?

- Christian Regouby : Délégué Général du Collège Culinaire de France
- Christophe Lavelle - Chargé de recherche au Muséum d'Histoire Naturelle
- Elisabeth Vallet - Directrice de Ethic Ocean
- Laure Mardoc - Fondatrice de Cap Veggie
- Laure Verdeau - Directrice Générale de l'Agence Bio

Modérateur : Antoine Viollette

17h30-18h30 :

Alimentation et Agriculture : comment nourrir le monde à l'avenir

- Christian Regouby - Délégué Général du Collège Culinaire de France
- Gilles Maréchal - Directeur Agridemain
- Alexandre Godin - Directeur de la Transition durable, relations extérieures et communication du groupe Andros
- Christophe Lavelle - Chargé de Recherche au Muséum d'Histoire Naturelle
- Elisabeth Vallet - Directrice de Ethic Ocean
- Laure Mardoc - Fondatrice de Cap Veggie
- Laure Verdeau - Directrice Générale de l'Agence Bio

Modérateur : Antoine Viollette



À PROPOS DE MÉDÉRIC L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PARIS



Fondée en 1936 par les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et située à deux pas de l'Arc de Triomphe, MÉDÉRIC, L'école hôtelière à Paris, est riche d'une histoire de réussites et d'une marque symbole d'excellence.

Dispensant des formations du CAP à la licence professionnelle, dans les domaines de la cuisine, de la pâtisserie, du service et du management hôtelier, l'école accompagne les étudiants vers la réalisation de parcours d'exception. Soutenue par les grands noms de la profession, elle forme des professionnels rigoureux, et créatifs, citoyens accomplis, conscients des enjeux environnementaux et sociétaux.

Attachée à donner accès à un enseignement de qualité à chacun, MÉDÉRIC propose des cursus exclusivement en apprentissage et accueille des élèves en situation de handicap, confirmant son engagement en faveur de l'inclusion et de l'égalité des chances.

Forte de son histoire et de sa réputation, elle dispose d'un réseau de 800 entreprises partenaires (hôtels, palaces, restaurants étoiles, bistrots, pâtisseries, groupes de restauration, traiteurs...).

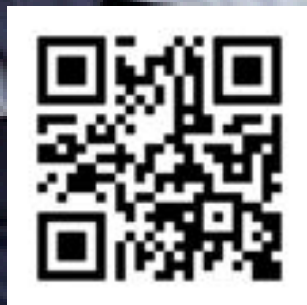
En 2029, l'école se dotera d'un campus rénové de 12 000 m², conçu par l'agence Villemotte, comprenant notamment trois restaurants et un hôtel d'application ainsi que des laboratoires ultramodernes.



MÉDÉRIC

L'école hôtelière de Paris

Cuisine | Pâtisserie | Arts de la table |
Management hôtelier | Bar et Sommellerie



cfamederic.com

Programme *



11 SEPT. 2025

Village International de la Gastronomie

Pont de l'Alma (face au 22 quai Jacques Chirac 75007 Paris)

• programme sous réserve de modifications

TABLES RONDES

14h00-15h00 :

Diplomatie Culinaire

- S.E. Maurice BANDAMAN – Ambassadeur de la Côte d'Ivoire en France
- Guillaume GOMEZ – Porteur du Forum de France de l'Alimentation
- S.E. David LUY – Ambassadeur du Cambodge en France
- Isabelle de OLIVEIRA – Présidente de l'Institut du Monde Lusophone
- François SENOUCI –Président du Lions Club Paris gastronomy Universal
- Pascal TEBIBEL – Directeur des Relations Institutionnelles - Loxam

Modérateur : Edouard Cointreau

15h30-16h30 :

Solidarités Alimentaires

- Yon FERNANDEZ DE LARRINOA – FAO / Nations Unies
- Raymond LE – Président, Conseil des Gouverneurs de France 2019-2020 - Lions Club
- Laurence MERCADAL – Présidente, Conseil des Gouverneurs de France 2025-2026 - Lions Club
- Khanthaly PHOUTTHASANG – Comité de Coopération avec le Laos
- Merem TAHAR – Association des Femmes de la Diaspora Tchadienne

Modérateur : Edouard Cointreau

17h00-18h00 :

Alimentation et changement climatique

- Damien LECLERC – Président - La Chablisienne
- Ali Jabir MWADINI – Ambassadeur de Tanzanie
- Alexis PAPON – Directeur RSE - Elior France
- Pierre RIZZO – Groupe Mandar - Marché International de Rungis

Modérateur : Antoine Viollette

18h30-19h30 :

Alimentation et échanges mondiaux

- Sébastien BENSIDOUN – Marchés Parisiens / French Markets USA
- Youssouf CAMARA – Directeur Général - Maison de l'Afrique
- Jarna COADIC – Présidente - Action Finland!
- Annibale FRACASSO DI TORREPADULI – Secrétaire Général - Chambre de Commerce d'Italie
- Représentant du Groupe Lactalis

Modérateur : Valérie Vion – Union Mondiale des Marchés de Gros



Programme *

12 SEPT. 2025

Village International de la Gastronomie

Pont de l'Alma (face au 22 quai Jacques Chirac 75007 Paris)

VILLAGE
INTERNATIONAL DE LA
GASTRONOMIE
1861



• programme sous réserve de modifications

TABLES RONDES

10h00-11h00 : Producteurs et distributeurs aujourd'hui et demain

- Nicolas CHABANNE - Président, C'est Qui Le Patron ?
 - Philippe DUFOUR - Vice-Président, Interbev IDF
 - Daniel SAUVAITRE - Président, Interfel
- Modérateur : Cyril Rouquet Prévost

11h30-12h30 : Apprendre, grandir et se soigner en mangeant

- Noha BAZ - Pédiatre - Hôpital Necker, auteure et fondatrice de l'Association Les Petits Soleils
 - Olivier CHAPUT - Chef - Les Enfants Cuisinent
 - Marie-Pierre MEMBRIVES - Alimentation Durable - auteure du livre Mission cantines Scolaires
 - François SCHNOEBELEN - École d'Hôtellerie et de Tourisme Paul Dubrule
 - Aurélie MARINO - Diététicienne gastronome
- Modérateur : Antoine Viollette

14h00-15h00 : Restauration collective tout au long de sa vie

- Christian TÊTEDOIE - Président - Maîtres Cuisiniers de France
 - Marie-Pierre MEMBRIVES - Association Alimentation Durable - Mission cantines Scolaires
 - Isabelle APRILE - Présidente - Syndicat National de la Restauration Collective
 - Christiane BERTONCINI - Directrice de la communication - Elior Group
 - David BRIAND - Président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration
- Modérateur : Antoine Viollette

15h30-16h30 : Alimentation et Obésité infantile

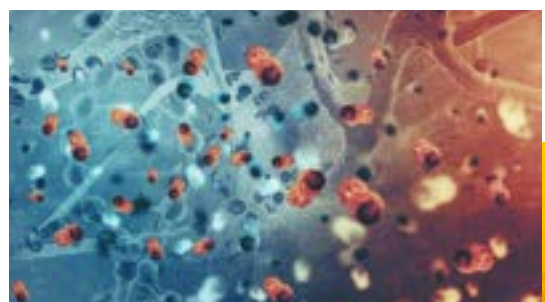
- Noha BAZ - Pédiatre - Hôpital Necker, fondatrice de l'Association Les Petits Soleils
 - Aurélie MARINO - Diététicienne gastronome
- Modérateur : Grégory Guilbert

16h30-17h30 : Allergies et intolérances alimentaires

- Marianne MAGNIER-MORENO - Autrice, Cheffe
 - Philippe RENARD - Chef
- Modérateur : Grégory Guilbert

17h00-18h00 : Alimentation et cancer

- Philippe POUILLART - Docteur, auteur, gastronome
 - Pierre RIZZO - Groupe Mandar - Marché International de Rungis
 - Christian TÊTEDOIE - MOF - Président des Maîtres Cuisiniers de France
 - Stéphanie TRAGER - Chef de Service Oncologie - Institut Curie
- Modérateur : Grégory Guilbert



Programme *

13 SEPT. 2025

Village International de la Gastronomie

Pont de l'Alma (face au 22 quai Jacques Chirac 75007 Paris)



• programme sous réserve de modifications

TABLES RONDES

11h00-12h00 :

Alimentation et intelligence artificielle

- Philippe HUBERDEAU, Secrétaire Général, AI Action Summit
 - Jörg ZIPPRICK - Directeur Éditorial - La Liste
 - Grégory GUILBERT - Eat's OK
- Modérateur : Antoine Viollette

14h00-15h00 :

Alimentation et marché mondial du livre

- Henri-Pierre MILLESCAMPS - Expert près de la Cour d'Appel
 - Antoine VIOLLETTE - Expert Hôtellerie-Restauration et DG - Éditions BPI
- Modérateur : Edouard Cointreau

15h30-16h30 :

Les patrimoines immatériels de l'humanité

- Yasmina SELLAM - Cheffe, Historienne - Algérie
- A Jung LIM - Cheffe, Présidente de l'Association Corée, Saveur et Culture - Corée du Sud
- Mahallia CHERY - Ambassade d'Haïti en France
- Loïc BIENASSIS - Historien, Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation

Modérateur : Pierre Sanner Directeur, Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires

17h00-18h00 :

Le repas gastronomique des français

À l'occasion du quinzième anniversaire de l'inscription du Repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, Pierre Sanner, directeur de la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires, réunit un panel de personnalités engagées autour de ce dossier pionnier. Depuis, cette initiative a inspiré de nombreux pays à travers le monde, les encourageant à intégrer leurs patrimoines vivants dans leurs stratégies de diplomatie culinaire, à sauvegarder des traditions menacées, et surtout à faire vivre ce désir fondamental de partage et de transmission.

14 SEPT. 2025

11h00-12h00 :

Echanges et alimentation en Europe

- Nicolas Brenelière - Euro Toques France
- Jessica Larson - Cheffe Euro Toques de la représentation de la Commission Européenne en France
- Maria Do Ceus - Agriberia - Portugal
- Oliver Woodward - L'entente Paris - Royaume Uni

Modérateur : Edouard Cointreau

12h30-13h30 :

Solidarités alimentaires en Amérique

- Catherine Charron : Diplomatie culinaire Canadienne
- Ximena Velasco : Festival Qué Gusto
- Mahallia Chery : Ambassade d'Haïti en France
- Sandra Marcela Tafur : Ambassade de Colombie en France

Modérateur : Edouard Cointreau

15h30-16h30 :

Alimentation et santé en Asie

- Dan Jin - Asso. culturelle Franco-Chinoise
- Eka Moncarré - Maison de l'Indonésie - Paris
- Jean Galiev - Ambassade du Kazakhstan
- Priscilla Ann Yap - Ambassade de Malaisie
- François Schnoebelen - Ecole Hôtellerie Paul Dubrule

Modérateur : Christophe Lavelle

17h00-18h00 :

Changement climatique, alimentation et santé en Afrique

- Fatim Camara : Ambassade de Côte d'Ivoire
- Merem Tahar : Association des femmes de la diaspora Tchadienne
- Chama Cha Watanzania Ufaransa : Ambassade de Tanzanie

Modérateur : Christophe Lavelle

À PROPOS DU VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE



Du 11 au 14 septembre 2025, Paris accueille le Village International de la Gastronomie au pied de la Tour Eiffel, pour célébrer la cuisine comme langage universel et lien entre les cultures. Depuis 2016, le Village réunit les pays des cinq continents dans une ambiance festive et chaleureuse. Chefs, artisans et délégations du monde entier y partagent leurs traditions culinaires. Chaque plat devient le reflet d'un territoire, d'un savoir-faire, d'une histoire. L'événement a aussi une portée diplomatique, avec la participation d'ambassades et de ministères, où la diplomatie culinaire s'y exprime pleinement comme outil de paix et de dialogue. Le Village est à la fois une grande fête populaire et un symbole fort. Une table ouverte à tous, en pleine ville, pour célébrer ce qui nous unit : le goût, le partage et la transmission.





Nos

PARTENAIRES

**ENGAGÉS SUR LES ENJEUX ET L'AVENIR
DE NOTRE ALIMENTATION ET NOS PATRIMOINES
CULINAIRES**





Crédits photo : Manuel Braun


Depuis sa création en 1933 à Laval, Lactalis incarne l'histoire d'une entreprise familiale française devenue, au fil des décennies, le premier groupe laitier mondial. Fortement enracinée dans les territoires où elle est présente, l'entreprise valorise le lait sous toutes ses formes – fromages, lait de consommation, yaourts, beurres, crèmes, ingrédients laitiers et nutrition – grâce à l'engagement quotidien de plus de 85 500 collaborateurs répartis dans plus de 50 pays et 260 sites de production.

Lactalis fait partie du quotidien de millions de foyers à travers un portefeuille de marques emblématiques telles que Président, Galbani, Parmalat, Kraft Natural Cheese ou encore Leerdammer. Premier acteur mondial des AOP laitières, l'entreprise s'attache à garantir la transmission des gestes fromagers et à valoriser les savoir-faire traditionnels. Son expertise et la qualité de ses produits laitiers font de Lactalis un ambassadeur de la gastronomie à travers le monde, en étant aux côtés de tous les professionnels de la restauration hors foyer.

Fière de son patrimoine et de sa capacité d'innovation, Lactalis porte une ambition forte : nourrir l'avenir. Cette raison d'agir guide l'ensemble de ses engagements. Nourrir l'avenir, c'est garantir l'accès à une alimentation saine, sûre et de qualité, partout dans le monde. C'est faire rayonner les traditions culinaires tout en innovant pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. C'est aussi soutenir les territoires, en pérennisant les emplois locaux et en participant au dynamisme économique des régions à travers le monde.



Crédits photo : Julien Boisard



Consciente de sa responsabilité environnementale, sociale et sociétale, Lactalis articule ses actions autour de trois priorités : réduire son empreinte environnementale, soutenir les territoires et accompagner ses collaborateurs. En 2024, le groupe a investi plus d'un milliard d'euros dans ses infrastructures industrielles, dont 20 % consacrés à l'énergie et l'environnement, avec pour objectif de contribuer à l'atteinte de la neutralité carbone d'ici à 2050. Cette ambition se traduit par des actions concrètes : amélioration de la recyclabilité des emballages, réduction des matériaux vierges, gestion raisonnée des ressources. Portée par une approche multi-locale qui s'adapte aux spécificités des territoires, cette transformation repose également sur l'engagement des collaborateurs. Lactalis les accompagne à chaque étape de leur parcours, en favorisant la formation, l'évolution des compétences et la promotion interne. Près de 70 % des postes sont aujourd'hui pourvus en interne, reflet d'une culture d'entreprise fondée sur la confiance, la transmission et la valorisation des talents.

Animée par une passion intacte pour les produits laitiers et portée par l'excellence de ses savoir-faire, Lactalis poursuit son développement avec la conviction que les produits laitiers sont, plus que jamais, des produits d'avenir.



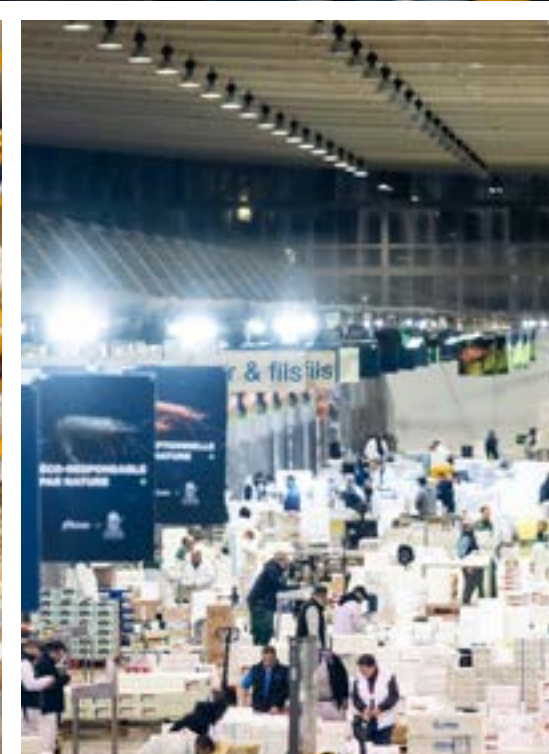
FRAÎCHEUR

TRAÇABILITÉ



EXCELLENCE

Bien plus qu'un simple élément visuel, ce macaron incarne la promesse de **qualité** et de **fraîcheur** du **Marché International de Rungis**. Vous pouvez le retrouver sur les vitrines de vos commerces de proximité.





Le Marché international de Rungis, le plus grand marché de produits frais au monde, situé aux portes de Paris, s'impose plus que jamais comme le cœur battant de la souveraineté alimentaire française. Avec plus de 1 200 entreprises et 13 000 travailleurs, il alimente chaque jour 18 millions de personnes, dont 15 millions en Île-de-France, et génère un chiffre d'affaires record de 12 milliards d'euros en 2024. Véritable vitrine de l'excellence alimentaire, Rungis valorise la diversité des terroirs français et soutient activement les filières agricoles, notamment via son Carreau des producteurs d'Île-de-France.

Animé par une ambition de long terme, Rungis investit massivement pour devenir la Cité de l'alimentation de demain. D'ici 2030, le Marché vise une réduction de 26 % de ses émissions de gaz à effet de serre, grâce à la modernisation de ses infrastructures, au développement des énergies renouvelables et à la valorisation de 100 % de ses déchets.

L'ouverture prochaine du Pavillon de la souveraineté alimentaire et la création d'Agoralim à Goussainville, nouveau pôle logistique durable, renforce encore la capacité du Marché à garantir l'approvisionnement et la sécurité alimentaire du territoire.

Porté par une vision ambitieuse, Rungis conjugue tradition, innovation et responsabilité pour rester, selon les mots de son Président-Directeur Général, Stéphane Layani, « une vitrine de l'excellence et un partenaire actif des agriculteurs français, au service d'une alimentation de qualité et durable pour tous ».

Dans cette dynamique, Stéphane Layani, Président du Marché International de Rungis, participe au Forum de France de l'Alimentation, placé sous le haut patronage du Président de la République. Cette présence s'impose naturellement : la défense d'une alimentation fondée sur la souveraineté, la proximité et la durabilité est un engagement fort du Marché. À travers Rungis, c'est toute une chaîne qui s'exprime : un écosystème ancré dans les territoires, producteurs, grossistes et détaillants dépendants autour d'une ambition commune – garantir aux consommateurs une alimentation saine, sûre et accessible. En prenant part à cet événement, le Marché de Rungis affirme son rôle de pilier de la souveraineté alimentaire française et de moteur des transitions à venir.



la Semaine du Foie Gras au restaurant
revient du 8 au 16 novembre 2025!

Chefs, inscrivez-vous !

Participez à cet événement national!

Une **excellente occasion** de lancer la dynamique
des fêtes de fin d'année !

Une opération en partenariat avec
les plus grandes associations françaises de Chefs.

Une **carte interactive** pour trouver en un clin d'œil
les restaurants participants.

Cliquez ou flashez le QR CODE
pour vous inscrire dès maintenant



Conception : ADOCOM-RP - Paris / Photo : Ph. ASSET / CIFOG



Une puissante campagne
de communication:
Médias et réseaux sociaux.

2 séjours de rêve à gagner
parmi les restaurants inscrits
aux présidents Eugénie - Maisonguérard*****

Pour tous renseignements complémentaires : 01.48.05.19.00 - info@semaine-du-foie-gras.fr
CIFOG - Interprofession du Foie Gras



LE FOIE GRAS, FIERTÉ DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS



Reconnu dans le code rural depuis 2006 comme « patrimoine culturel et gastronomique protégé en France », le Foie Gras représente un secteur d'activité essentiel en France avec plus de 100 000 emplois indirects et un chiffre d'affaires d'1,6 milliard d'euros.

Le Foie Gras porte haut les couleurs du savoir-faire français à l'international :

exporté dans plus de 80 pays, la filière a généré 87,3 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2024, en hausse de 5 % par rapport à l'année précédente. **Produit de tradition et de célébration, il continue de rassembler les Français à travers les générations :** 89 % en consomment et 73 % le placent en tête des mets incontournables des fêtes de fin d'année, devant le saumon fumé ou la bûche de Noël. **Plus qu'un plat, c'est un symbole :** 92 % le considèrent comme un véritable pilier du patrimoine gastronomique national*.

Les Français y voient aussi un produit de confiance :

89 % se disent rassurés par les logos collectifs « Foie Gras de France », « Magret de France » et « Confit de France », gages de traçabilité et d'origine.

Ancrée dans la tradition, la filière regarde aussi vers l'avenir : en soutenant la transmission du savoir-faire – via des masterclass en écoles hôtelières et centres d'apprentissages ou des concours culinaires – elle initie les nouvelles générations à ses produits, aux gestes et aux valeurs qu'elle porte.

Entre héritage, innovation et rayonnement, le Foie Gras continue ainsi de fédérer, d'inspirer et de se réinventer !

*Source : enquête CIFOG / CSA décembre 2024

À propos du CIFOG :

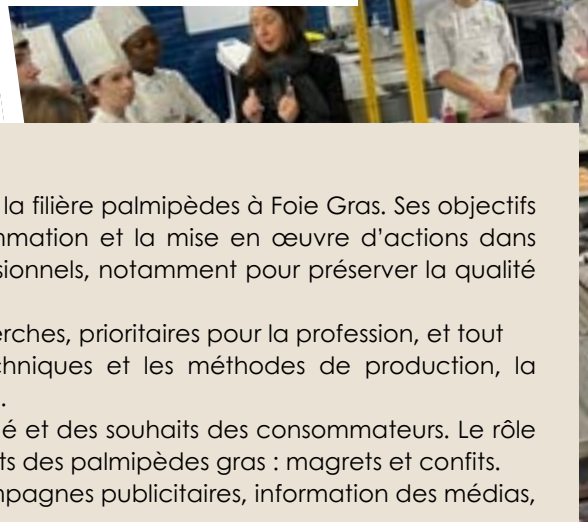
Créé en 1987, le CIFOG regroupe toutes les familles professionnelles de la filière palmipèdes à Foie Gras. Ses objectifs sont : la défense et la promotion des produits proposés à la consommation et la mise en œuvre d'actions dans l'intérêt général de la profession, l'établissement d'accords interprofessionnels, notamment pour préserver la qualité des produits.

Le CIFOG participe au financement de programmes collectifs de recherches, prioritaires pour la profession, et tout particulièrement sur le bien-être et le confort des animaux, les techniques et les méthodes de production, la connaissance des matières premières, les processus de transformation...

Le CIFOG travaille également à une meilleure connaissance du marché et des souhaits des consommateurs. Le rôle de l'Organisme est aussi de promouvoir le Foie Gras et les autres produits des palmipèdes gras : magrets et confits.

Il met en place de multiples actions de communication collective : campagnes publicitaires, information des médias, documents d'information grand public.

Site internet : www.lefoiegras.fr



PIERRE HERMÉ
PARIS



PIERRE HERMÉ UN PÂTISSIER FRANÇAIS AU SOMMET DE SON ART

Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que Vogue USA surnomme le "Picasso of Pastry" crée une Haute-Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde. Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé arrive à Paris à 14 ans pour effectuer son apprentissage chez Gaston Lenôte. Sa soif d'apprendre lui ouvre toutes les portes. Il explore toutes les arcanes du métier, profite de ses jours de repos pour travailler aux côtés de ses aînés. Son parcours se poursuit chez d'autres grands noms, notamment Fauchon dont il sera le chef pâtissier pendant onze ans, avant de créer la Maison Pierre Hermé Paris en 1997.

Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier : éliminer les décorations excessives qui encombrant les pâtisseries, utiliser le sucre comme le sel, en assaisonnement pour révéler d'autres nuances de goûts, se remettre chaque jour en question, explorer de nouvelles saveurs, dompter de nouveaux ingrédients et revisiter ses propres recettes. Au sein de son Atelier de Création, tel un artiste, Pierre Hermé imagine les goûts et les associations de saveurs. Ses créations, il les aborde par le dessin, à la manière d'un couturier.



Il écrit les recettes, fixe les proportions. À ses côtés, les pâtisseries réalisent les essais, jusqu'à obtenir le résultat qu'il imaginait. Des plaisirs aux rencontres, des lectures aux voyages, des fragrances aux textures... Pierre Hermé est curieux de tout. Tout l'inspire. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands sur terre... et jusque dans l'espace !

Début 2017, Pierre Hermé a envoyé les premiers macarons dans les étoiles, à destination des astronautes de la Station Spatiale Internationale.



En 2023, il a eu le privilège de proposer le dessert Ispahan pour le dîner d'Etat donné en l'honneur du roi d'Angleterre Charles III, organisé au Château de Versailles. Aujourd'hui, la Maison Pierre Hermé Paris poursuit son expansion à l'international.



Depuis plus de 30 ans, Bridor conjugue avec passion savoir-faire boulanger et excellence industrielle pour proposer des produits de boulangerie surgelés premium, dans plus de 100 pays.

Au cœur de son ADN : partagez les cultures boulangères du monde, en s'inspirant des traditions locales pour créer des viennoiseries fondantes, des pains croustillants et des pâtisseries savoureuses. En s'associant à des Chefs de renom et des partenaires prestigieux (Maison Lenôtre, Pierre Hermé Paris, etc.), Bridor innove chaque jour pour proposer des produits adaptés à tous ses clients.

La production repose sur des méthodes inspirées du savoir-faire boulanger : respect des temps de repos, des viennoiseries essentiellement pur beurre, une sélection de pains réalisés avec un levain maison nourri depuis plus de 20 ans.

Engagée pour façonner la réussite de ses collaborateurs, Bridor agit concrètement pour favoriser l'insertion, la sécurité et le bien-être au travail, en valorisant les femmes et les hommes qui travaillent chaque jour pour proposer des produits d'exception.



Le Fonds de Dotation Louis Le Duff

Les sujets d'alimentation, de transmission et de savoir-faire sont aux coeurs de nos activités.

C'est pourquoi, le Fonds de Dotation Louis Le Duff œuvre, en France et à l'étranger, pour toute action d'intérêt général contribuant à la bonne alimentation, la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français en matière alimentaire et toute autre action à but non lucratif. Dans cet esprit, il a souhaité dédier sa mission principale à la promotion et l'éducation des jeunes à la bonne alimentation. Cet ouvrage répond pleinement à cette ambition de transmission des savoir-faire culinaires aux jeunes générations de demain et au rayonnement du goût français.



FONDS DE DOTATION

Louis Le Duff

Le **Fonds de Dotation Louis Le Duff** œuvre, en France et à l'étranger, pour toute action d'intérêt général contribuant à **la bonne alimentation, la santé par l'alimentation et au rayonnement du savoir-faire français** en matière alimentaire et toute autre action à but non lucratif.



NOS VALEURS

- ✓ LA QUALITÉ
- ✓ LE SAVOIR-FAIRE CULINAIRE
- ✓ LE GOÛT
- ✓ LA TRANSMISSION

NOTRE MISSION

“ Promouvoir l'éducation des jeunes à la bonne alimentation. ”

PARIS, CAPITALE GASTRONOMIQUE RESPONSABLE



Un engagement porté par Paris je t'aime

Fondée en 1971 par la Ville de Paris et la Chambre de commerce et d'industrie de Paris, l'association Paris je t'aime – Office de tourisme œuvre à la promotion de la destination, en France comme à l'international. À travers ses actions auprès du grand public, des médias et des professionnels du tourisme, elle valorise la richesse, la diversité et l'attractivité de Paris dans toutes ses dimensions.

Parmi les nombreux atouts de la capitale, la gastronomie occupe une place centrale. Véritable pilier de l'image de Paris à l'étranger, elle attire chaque année des millions de visiteurs en quête d'excellence culinaire, d'expériences authentiques et de découvertes savoureuses. Paris incarne, pour nombre de voyageurs, le raffinement de la cuisine française, mais aussi une gastronomie multiculturelle, ouverte sur le monde, en constante évolution.

C'est dans cette dynamique que Paris je t'aime est fier de soutenir le Forum de l'Alimentation, un événement qui met en lumière les enjeux d'une alimentation durable et responsable. En effet, Paris s'engage de plus en plus dans la valorisation des circuits courts, des productions locales et d'une cuisine éthique, respectueuse des saisons, des producteurs et des consommateurs.

Des fromages de Brie aux légumes cultivés en Île-de-France, en passant par le miel urbain ou les bières artisanales, la région parisienne regorge de produits locaux de qualité. Ces trésors du terroir trouvent aujourd'hui leur place dans les assiettes des chefs engagés, sur les marchés de quartier, et dans les projets d'agriculture urbaine qui fleurissent sur les toits de la ville.

À travers son soutien à ces initiatives, Paris je t'aime réaffirme son engagement : faire de Paris une capitale gastronomique exemplaire, à la fois créative, inclusive et durable.

INTERBEV ÎLE-DE-FRANCE

s'engage depuis plusieurs années pour proposer aux consommateurs sensibles au bien-être animal, au respect de l'environnement et à la juste rémunération des métiers de la filière, une viande savoureuse, responsable et équitable. Aujourd'hui 98% des consommateurs ont une très bonne image de la viande d'origine française.*

Choisir la viande
bovine française,
c'est faire
le choix du goût,
de l'environnement,
du bien-être animal
et de la solidarité
entre les maillons
de la filière.

- **LA VIANDE BOVINE FRANÇAISE** incarne un modèle d'élevage respectueux de l'environnement, des animaux et des femmes et hommes qui la produisent. Elle contribue à :
- **RENFORCER LA BIODIVERSITÉ** en abritant une grande diversité d'espèces végétales et animales, favorisant des écosystèmes riches et équilibrés dans les prairies pâturées
- **PRÉSERVER LES PRAIRIES** en permettant aux ruminants d'entretenir 12,5 millions d'hectares** de prairies en France, véritables réservoirs de carbone, zones de captation d'eau et paysages vivants.
- **ASSURER UNE JUSTE RÉMUNÉRATION** en valorisant le travail des professionnels, en soutenant une économie locale non délocalisable.
- **RÉPONDRE AUX ENVIES DES CONSOMMATEURS** en proposant une grande diversité de races, de morceaux et de modes de cuisson, la viande bovine française satisfait toutes les envies culinaires.

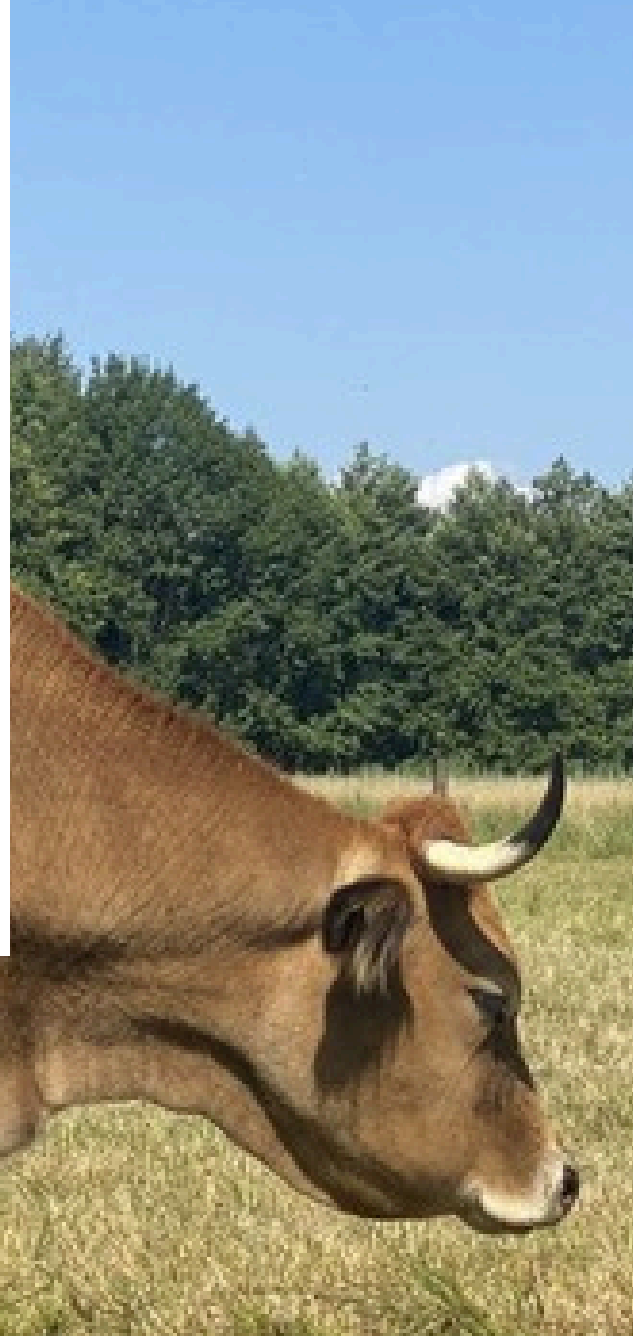


*Etude, menée par Aupirep pour INTERBEV, sur les comportements des consommateurs français en restauration commerciale révèle que plaisir et origine de la viande sont des critères essentiels pour les convives.

**Agreste - Statistique agricole annuelle 2022



www.interbevidf.fr



En Île-de-France, les acteurs de la filière Elevage & Viandes sont regroupés au sein d'INTERBEV Île-de-France, l'Interprofession du Bétail et des Viandes pour valoriser une viande locale, responsable et de qualité.

Cette viande, issue de nos prairies franciliennes, contribue à préserver la biodiversité, entretenir les paysages, et faire vivre tout un tissu rural et artisanal.

Chaque morceau valorisé, chaque acteur justement rémunéré, c'est un pas de plus vers une alimentation durable, ancrée dans les territoires.

***Choisir la viande bovine francilienne,
c'est soutenir une filière qui a du sens, qui nourrit, qui respecte et qui fait vivre nos territoires.***



La Compagnie des Desserts est le regroupement de plusieurs glaciers, pâtisseries et boulangers autour d'une ambition commune forte : devenir le spécialiste du dessert pour les professionnels de la restauration.

Depuis plus de quarante ans, elle fabrique des glaces artisanales et des pâtisseries dans ses propres ateliers, avec le souci constant d'allier tradition, innovation et gourmandise.

Dans ses ateliers de glaces, elle fabrique des glaces artisanales. Les crèmes et sirops sont réalisés à partir d'ingrédients nobles. Des méthodes d'infusion sont utilisés en cuve double paroi selon les recettes traditionnelles transmises par leurs Maîtres Glaciers. Toutes les décorations sont effectuées manuellement, selon les gestes qu'ils perpétuent.

Côté pâtisserie, les équipes façonnent chaque création comme à la maison : pâtes, crèmes, mousses ou compotées sont préparées sur place, puis dressées, trempées, décorées manuellement. Chaque lot est goûté et contrôlé pour rester fidèle aux standards qualité de l'entreprise.

Elle accompagne au quotidien des restaurateurs, hôteliers, traiteurs, boulangers ou spécialistes de la vente à emporter, en leur proposant des desserts pensés pour leur réalité de service, sans compromis sur le goût. Engagée dans une démarche responsable, La Compagnie des Desserts privilégie les circuits courts, la saisonnalité, et travaille autant que possible avec des fournisseurs locaux. Elle investit également dans des solutions plus durables en matière d'emballages et de logistique, avec l'ambition de réunir exigence culinaire et conscience environnementale.

Aujourd'hui, des milliers de professionnels, en France comme à l'étranger, leur font confiance – séduits par une ambition simple : **« donner du plaisir au dessert »**.

Les Associations **MOBILISÉES**



DISCIPLES
ESCOFFIER
FAIRE GRANDIR ENSEMBLE LA GASTRONOMIE
DANS TOUTE SA DIVERSITÉ

Les Disciples Escoffier International : un héritage vivant

Nous formons une association culinaire internationale fondée sur les valeurs humanistes et professionnelles du grand chef Auguste Escoffier, pionnier de la gastronomie moderne et de la Responsabilité Sociale et Environnementale avant l'heure. Depuis 70 ans, notre réseau, fort de 47 délégations dans 35 pays, transmet avec passion son héritage : respect, partage, solidarité et fierté.

Avec plus de 10 000 membres intronisés, nous rassemblons l'ensemble des métiers de la gastronomie, du producteur au client épiqueurien.

Notre mission : honorer le passé, embrasser le présent et façonner l'avenir de la gastronomie dans un esprit d'ouverture, d'excellence et d'innovation.

Faire grandir ensemble la Gastronomie dans toute sa diversité

Notre participation au Forum de France de l'alimentation s'inscrit dans une démarche à la fois engagée et profondément humaine : valoriser les patrimoines culinaires, promouvoir les savoir-faire, et défendre une cuisine équitable, respectueuse de l'environnement, des produits et des personnes.

Animés par nos valeurs fondatrices — partage, solidarité, rigueur et ouverture — nous considérons cette alliance comme une coopération précieuse et porteuse de sens. Elle fédère l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire — chefs, artisans, producteurs, institutions et grand public — autour d'une passion commune : celle du bien-manger.



"Donner du plaisir au dessert"



la compagnie des desserts



L'AFMR est une association qui fédère près de 3300 Maîtres Restaurateurs. Elle a été créée en juin 2010. Elle a reçu la mission du Ministère des Finances de faire la promotion du titre de Maître Restaurateur (label d'Etat créé en 2007) auprès des professionnels et des consommateurs. En lien avec les pouvoirs publics, l'AFMR assure la promotion d'un modèle de restauration durable et responsable, à base de produits bruts et frais, une cuisine faite maison et un soin particulier à l'accueil et au service.

Ainsi, elle regroupe des établissements de toutes catégories, de l'auberge au restaurant étoilé. L'AFMR met en avant les liens qui unissent les producteurs de nos terroirs, les restaurateurs et leurs clients.

Ses actions récentes :

- Interlocuteur et partenaire des Conseils régionaux pour l'organisation d'événements « restauration et gastronomie ;
- Animation du réseau de près de 3300 Maîtres Restaurateurs (soutien juridique et administratif, partenariats commerciaux privilégiés avec des fournisseurs reconnus, outils de communication pour le grand public, etc.) ;
- Animation d'un réseau de Producteurs Alimentaires partenaires des Maîtres Restaurateurs ;
- Création d'une plateforme de mise en relation entre apprentis et maîtres d'apprentissage Participation et animation de concours : CAP HANDI COOK, Concours flexitarien, Concours HESIODE (anti-gaspi, transgénérationnel)
- Création et animation de l'opération « World's French Restaurant », promotion du modèle français de restauration responsable à l'international. Cette opération est effectuée en lien avec le Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères ; à ce jour présent sur tous les continents.

Ses combats pour une restauration responsable :

L'AFMR veille à la bonne information du consommateur, s'attache à la traçabilité des produits transformés dans les restaurants en France.

Elle questionne régulièrement ses adhérents sur la réalité quotidienne de leur métier, pour apporter un retour d'expérience aux pouvoirs publics, aux médias, et ainsi participer à une représentation plus fidèle du métier de restaurateur.

Elle participe aux débats de société relatifs à l'alimentation de qualité en général et à la restauration en particulier, dans l'optique de promouvoir et/ou défendre le modèle de restauration français.

UNE EAU PLATE ET PÉTILLANTE,
LOCALE ET ÉLÉGANTE



BE WTR

BE WTR

BE WTR est une marque suisse d'eau premium qui réinvente l'hydratation en combinant technologies de filtration avancées, design et durabilité. Grâce à ses systèmes de filtration innovants, BE WTR revalorise les eaux locales et propose des solutions écologiques pour offrir une eau pure, plaquée ou pétillante, dans des bouteilles encapsulées et durables. S'adressant aux professionnels de la gastronomie, de l'hôtellerie et du design, ainsi qu'aux particuliers, BE WTR s'impose comme le choix privilégié des établissements haut de gamme. Certifiée B Corp et engagée notamment au travers de "1% for the Planet", BE WTR place la durabilité au cœur de sa mission. Fondée à Lausanne, la marque est aujourd'hui présente en Suisse, en France, à Singapour, aux Émirats Arabes Unis, au Canada, au Royaume-Uni et en Chine, et compte plus de 100 collaborateurs.

Partenaire majeur du Bocuse d'Or, BE WTR se distingue par sa carafe AQTIV+ qui repousse les limites des expériences culinaires, grâce à la combinaison unique de la technologie du résonateur brevetée en Suisse et une filtration avancée.



Les Associations **MOBILISÉES**



Fondée en 1986 sous l'égide des chefs Pierre Romeyer et Paul Bocuse, Euro-Toques coprésidée aujourd'hui par les chefs Virginie Basselot et Michel Roth, incarne la promesse d'une cuisine authentique, enracinée dans les produits de qualité et d'origine. Véritable voix des cuisiniers européens, l'association se présente auprès du Parlement de Bruxelles pour défendre les produits de qualité et de saison.

L'engagement s'étend naturellement aux générations futures. Depuis 2022, Euro-Toques Jeunes accompagne les apprentis cuisiniers dans les CFA et lycées, organise des masterclasses autour des AOP, de la saisonnalité et des enjeux environnementaux. Il s'agit de transmettre la passion, le goût du produit, en éveillant chez les jeunes un profond respect de la gastronomie en tant que culture vivante et responsable.



Les Associations MOBILISÉES



L'association des Cuisiniers de la République Française s'engage chaque jour à promouvoir une alimentation saine et durable, alliant plaisir, responsabilité et respect de notre planète. En tant que professionnels de la restauration, il est de notre devoir de soutenir le Forum de France de l'Alimentation, qui incarne ces mêmes valeurs.

ENSEMBLE, affirmons l'importance d'une alimentation saine et durable pour les générations futures !

Agissons dès maintenant pour construire un avenir savoureux et respectueux de l'environnement.



En 1929, le MOF René Petit a lancé un appel aux MOF pour leur proposer de se rassembler en une association de diplômés. L'objectif : éviter que mes MOF tombent dans l'oubli après avoir obtenu leur titre, créer un réseau de MOF et valoriser le diplôme. La création de l'association loi 1901 appelée « Société des Meilleurs Ouvriers de France » a été publiée au Journal Officiel le 29 septembre 1929, elle a ensuite obtenu la Reconnaissance d'utilité publique en 1952. Depuis, l'association n'a cessé de croître et s'est développée de façon à aller au-delà de l'amicale et à mener une politique proactive de valorisation des métiers manuels.

Nos Missions :

Fondée à l'origine pour les Meilleurs Ouvriers de France ne tombent pas dans l'oubli après le Concours, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France a toujours eu un rôle pro-actif dans la valorisations des métiers manuels et s'attache depuis plus de dix ans à la transmission du savoir-faire aux plus jeunes.

Nos missions suivent trois axes :

- Partager le savoir-faire des Meilleurs Ouvriers de France au grand public et mieux faire connaître le titre MOF dans sa diversité en organisant des événements et en communiquant, notamment avec nos partenaires.
- Rassembler les Meilleurs Ouvriers de France. Créer des espaces d'échanges, des événements de convivialité, former un réseau de lauréats bâti sur nos délégations régionales et départementales.
- Transmettre le goût pour l'excellence professionnelle aux plus jeunes générations, accompagner la relève, en organisant chaque année le Concours Un des Meilleurs Apprentis de France;



Les Toques Blanches Lyonnaises, partenaires engagés du Forum de France de l'Alimentation

Fondée en 1936 par Marius Vettard, l'Association des Toques Blanches Lyonnaises incarne depuis près d'un siècle l'excellence et le rayonnement de la gastronomie lyonnaise. Véritable référence dans le paysage culinaire français, elle rassemble aujourd'hui plus de 160 professionnels : chefs, pâtisseries, chocolatiers, directeurs de salle, sommeliers, charcutiers et fromagers. Fidèles à leurs valeurs de transmission, d'engagement, de générosité et d'excellence, ses membres œuvrent chaque jour à faire vivre une gastronomie exigeante, ancrée dans le terroir et tournée vers l'avenir. Attentifs aux enjeux contemporains, ils défendent une alimentation de qualité, durable et accessible, notamment à travers des actions pédagogiques, inclusives et responsables. C'est avec conviction que les Toques Blanches Lyonnaises s'associent au Forum de France de l'Alimentation. Héritiers d'une tradition culinaire forte, nous avons à cœur de transmettre aux générations futures une gastronomie porteuse de sens. Ce Forum est l'occasion de porter cette ambition collectivement, en valorisant nos métiers et en encourageant le dialogue autour d'une alimentation plus juste et plus durable.



Chez Bridor, l'alliance des savoir-faire fait l'excellence.

/ Chez Bridor, nous nous inspirons du savoir-faire des meilleurs boulangers du monde pour créer des produits d'excellence de très haute qualité. Nos maîtres boulangers créent ainsi des gammes authentiques qui invitent à la gourmandise avec des viennoiseries fondantes, des pains croustillants, et des pâtisseries savoureuses.



www.bridor.com / commercialfrance@groupeleduff.com

Les Associations **MOBILISEES**



Lions Clubs International et Solidarités Alimentaires : Un engagement humanitaire mondial pour lutter contre la faim

Le Lions Clubs International, première ONG humanitaire mondiale avec plus de 1,4 million de membres dans plus de 200 pays, place la lutte contre la faim au cœur de ses priorités. À travers ses actions solidaires, ses clubs locaux et ses partenariats, les Lions Clubs agit concrètement pour assurer un accès digne, durable et équitable à l'alimentation, en particulier pour les populations vulnérables.

Un pilier de l'action mondiale : la sécurité alimentaire

Face à l'insécurité alimentaire qui touche des centaines de millions de personnes dans le monde – y compris dans les pays développés – le Lions Clubs International a fait de la lutte contre la faim l'un de ses cinq axes stratégiques (avec la vue, le diabète, l'environnement et l'enfance). Chaque année, ce sont des millions de repas qui sont distribués, des banques alimentaires soutenues, et des jardins partagés ou programmes agricoles financés, notamment en Afrique, en Asie, en Amérique latine et en Europe.

Exemples d'actions locales et internationales

- Banques alimentaires : collecte et distribution de denrées avec les Restos du Cœur, les Banques Alimentaires, ou directement auprès des producteurs.
- Solidarité locale : repas solidaires pour les personnes sans abri, colis alimentaires pour les familles isolées, petits-déjeuners pour les enfants à l'école.
- Projets internationaux : création de fermes communautaires, aide à la résilience agricole après des catastrophes, soutien à des coopératives locales.



Une approche globale et durable

Le Lions Clubs agit non seulement pour répondre à l'urgence alimentaire, mais aussi pour prévenir la pauvreté et renforcer l'autonomie des populations. Cela passe par :

- L'éducation nutritionnelle,
- Le soutien aux circuits courts et à l'agroécologie,
- La sensibilisation au gaspillage alimentaire,
- Le plaidoyer auprès des institutions locales et internationales.

Vers une diplomatie humanitaire et alimentaire

Dans un monde de plus en plus interdépendant, les Lions Clubs s'imposent comme un acteur crédible de la diplomatie humanitaire. Par sa capacité à fédérer, à dialoguer avec les pouvoirs publics et à agir sur le terrain, il renforce les solidarités alimentaires entre les peuples, les cultures et les générations.

Propositions d'actions pour un Lions Club local (ex. : Paris Gastronomy Universal)

1. Organisateur des dîners solidaires avec des chefs partenaires.
2. Créer une épicerie solidaire pour les jeunes en précarité.
3. Participez au Village international de la Gastronomie avec un stand dédié à l'alimentation solidaire.
4. Soutenir une ferme urbaine ou un potager communautaire.
5. Initiation des ateliers de nutrition dans les écoles ou foyers sociaux.

Les Associations MOBILISÉES



POUR UNE ALIMENTATION JOYEUSE, INCLUSIVE ET DURABLE

Eatinhérente est une association nationale d'intérêt général fondée par le chef de cuisine Olivier Chaput, engagé au quotidien pour transmettre aux jeunes générations le goût de bien manger, tout en valorisant les producteurs, les savoir-faire culinaires et la richesse des terroirs français.

L'association porte deux grands programmes :

- Les Enfants Cuisinent, qui proposent chaque année des centaines d'ateliers de cuisine en France dans les écoles, et toutes les structures qui accueillent des enfants et jeunes de 2 à 20 ans, animés par les 150 chefs de cuisine, chefs pâtisseries et Meilleurs Ouvriers de France adhérents de l'association. Ces ateliers permettent aux enfants et jeunes de manipuler, goûter, cuisiner et comprendre l'alimentation de façon ludique et éducative.
- #BON, ramène tes parents, un festival national, itinérant qui fait dialoguer alimentation, nutrition/santé, développement durable et sport, à travers un parcours ludique, des dégustations, des ateliers de cuisine et des rencontres avec des professionnels des métiers de bouche engagés, à destination des enfants et des jeunes.



"Soutenir le Forum de France de l'Alimentation s'inscrit naturellement dans la mission d'Eatinhérente : fédérer les acteurs autour d'une alimentation à la fois responsable, ancrée dans les territoires et accessible à toutes et tous."



Les Associations **MOBILISEES**



Les Cuisiniers de France, fondée en 1840 comme société de secours mutuels, est animée par une philosophie centrée sur la philanthropie, l'entraide et la transmission. Dès ses débuts, elle offrit des soins, un soutien financier et une assistance mutuelle aux cuisiniers et à leurs familles. Tout au long des crises — guerre de 1870, Première Guerre mondiale —, l'association s'est mobilisée : secours, orphelinat, maison de retraite, cotisations exonérées. Sa mission s'est développée vers la transmission avec le Foyer des jeunes cuisiniers et la résidence Léopold Mourier, ainsi qu'un accès exclusif à la bibliothèque et à sa revue culinaire. L'esprit d'entraide perdure aujourd'hui à travers ses événements : concours, trophées, journées familiales, et le soutien aux jeunes générations. Cette association — créée par et pour les professionnels — incarne ces trois valeurs dans chaque action.

Participer à la deuxième édition du Forum de France de l'Alimentation est à la fois intéressant et essentiel pour les Cuisiniers de France, car cet événement s'aligne parfaitement sur notre philosophie fondée sur la philanthropie, l'entraide et la transmission. Philanthropie : la soirée caritative en faveur du Programme Alimentaire Mondial illustre l'engagement du Forum pour le bien commun ; à nos côtés, cette cause s'enrichira d'un éclairage culinaire engagé. Entraide : le premier Forum des associations culinaires réunit acteurs, institutions, chefs et jeunes générations pour co-construire l'alimentation de demain— une plateforme idéale pour renforcer nos réseaux professionnels et fédérer nos adhérents. Transmission : avec 38 tables rondes (éducation, diplomatie, santé, patrimoine gastronomique...), le Forum offre un espace de partage d'expertise avec la nouvelle génération, valorisant ainsi l'âme pédagogique de notre association. En somme, ce Forum constitue un carrefour stratégique : il catalyse nos valeurs philanthropiques, renforce notre esprit d'entraide et nourrit notre mission de transmission— tout en affirmant le rôle central des Cuisiniers de France dans les enjeux alimentaires du XXI^e siècle.



Pour l'Académie Nationale de Cuisine, le Forum de France de l'Alimentation est un événement majeur qui réunit les acteurs engagés pour une alimentation durable, innovante et responsable.



À travers les prises de parole, des démonstrations culinaires et des échanges avec le public, l'ANC valorisera les savoir-faire culinaires français, la qualité des produits, la formation, ainsi que les enjeux liés à la transition alimentaire.

Cette présence s'inscrit pleinement dans la mission de l'Académie : promouvoir la gastronomie dans toutes ses dimensions et accompagner les mutations du secteur au service de l'intérêt général.

Les Associations **MOBILISÉES**



L'**Académie Culinaire de France** créée en 1883 par Joseph Favre, auteur du Dictionnaire Universel de Cuisine Pratique, est la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde. Elle se positionne comme le véritable conservatoire du patrimoine gastronomique français.

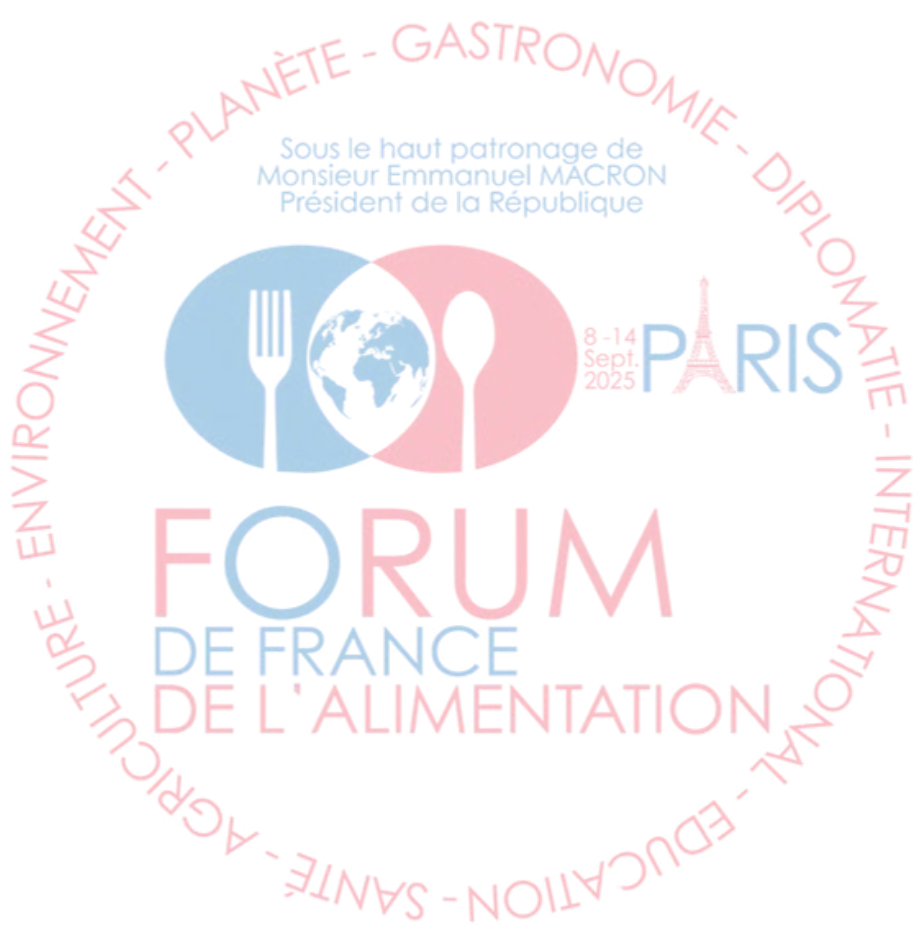
Elle a pour buts :

- Le perfectionnement de l'Art Culinaire Français.
- La mise en valeur des œuvres et travaux accomplis par ses membres ou par d'Eminentes Personnalités des milieux culinaires.
- De faire connaître la qualité et la valeur mondiale de la cuisine française.
- De défendre l'authenticité des appellations culinaires et de la protéger. L'exercice de ses travaux s'étend à la qualité de l'expression intellectuelle, du vocabulaire et du langage de convention indissolublement liés à l'art culinaire.



Les Toques Françaises : Une association au service de l'excellence et de la transmission. Depuis sa création, l'Association des Toques Françaises s'attache à faire rayonner l'excellence culinaire française à travers ses concours, ses distinctions et ses actions caritatives. Sous la présidence de Patrick Druart, entouré de ses deux vice-présidents, François Adamski, Boccuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, et Bernard Leprince, Meilleur Ouvrier de France, l'association rassemble de grands professionnels engagés pour la promotion de la gastronomie française et de ses valeurs : transmission, partage, exigence et générosité.

"Le Forum de France de l'Alimentation s'inscrit pleinement dans l'esprit des Toques Françaises, qui promet une exigence de qualité, de responsabilité et de transmission dans toutes les pratiques liées à la restauration".



Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



8-14
Sept.
2025 PARIS

FORUM
DE FRANCE
DE L'ALIMENTATION

ENVIRONNEMENT - PLANÈTE - GASTRONOMIE - DIPLOMATIE - INTERNATIONALE - AGRICULTURE - SANTÉ - ÉDUCATION



CONTACTS :



Organisation - Communication - Partenariats
Agence ATHENACOM - Marie SAUCE-BOURREAU - Présidente
msauce@agence-athenacom.com - 06 43 17 95 56

Presse pour Athenacom
Mathilde Effosse
mathilde@pascalevenot.fr - 06 86 40 80 52
Camille Viel
camilleviel@pascalevenot.fr - 06 25 91 82 15