

### Semaine de la Gastronomie Durable, 1ère édition

Une semaine entière consacrée à la Gastronomie durable : c'est le défi qu'a relevé le Campus Belliard à Paris du 23 au 27 septembre dernier, pour sensibiliser ses apprenants à des pratiques plus responsables et plus respectueuses de l'environnement.

#### Des acteurs engagés avec le Campus Belliard

Du lundi au vendredi se sont succédé des master-classes avec des professionnels impliqués sur cette thématique : Dominique Céna (apiculture), Les Halles Mandar (fruits et légumes), Ecce Gusto et Ponthier (bar) et Laiterie La Chapelle (fromages et produits laitiers, dans le 18ème arrondissement). Ces différentes notions de la Gastronomie durable (saisonnalité, approvisionnement, logistique, réduction des déchets, éco-citoyenneté, communication « verte ») ont été relayées dans différents cours par les enseignants toute la semaine.

#### Lancement de la formation "Cuisine Bien-Etre et Durable"

C'était aussi faire connaître une nouvelle formation installée à la rentrée : la FCIL Cuisine Bien-Etre et Durable qui, sur 9 mois, allie cours et stages avec une visée triple : plus de protéines végétales, plus allégée que la cuisine classique et diminution de l'empreinte carbone à tous les niveaux. Tout en restant gourmande !

#### Frédéric Jaunault, parrain d'exception

Pendant deux jours, le parrain de cette nouvelle formation a accompagné les apprenants et leurs professeurs : il s'agit du MOF Primeur Frédéric Jaunault, champion d'Europe de sculpture végétale. Il a su passer le message essentiel de son vécu professionnel (à travers une master classe et des cours pratiques) : le végétal sous toutes ses formes (fruits, légumes, herbes...) ne doit plus être considéré comme un accompagnement mais comme un plat de choix, même sans viande (celle-ci n'est pas, pour autant, bannie).



Contact presse :  
pascal.maillou@ac-paris.fr  
nathalie.rouffignac@ac-paris.fr

Campus de la Gastronomie Durable  
135 rue Belliard - 75018 Paris / 01 40 25 93 93



Paris, le 4 octobre 2024

### Nouveaux projets et visibilité accrue

Tout au long de cette semaine, plusieurs temps forts notables ont eu lieu : le lancement de notre nouveau site internet [www.campusbelliard](http://www.campusbelliard) a marqué une étape clé dans la communication du Campus, la présentation du premier livre édité par Belliard sur la cuisine africaine, fruit d'un projet de 4 ans intitulé Ma Mère est un Chef et labellisé au niveau national. Des vidéos promotionnelles mettant en lumière les différentes formations de Belliard ont été diffusées et ont permis d'échanger avec des invités du moment : une délégation Education nationale de Malaisie et le groupe Gestion de l'Inspection Générale.

### Couleur végétale accentuée pour la prochaine saison culinaire

Un moment privilégié a été partagé avec nos clients lors du cocktail d'ouverture des restaurants pédagogiques, avec une couleur végétale accentuée, mettant en valeur les produits de saison et l'engagement du campus pour une alimentation durable innovante pour sa saison culinaire.

### Un label pionnier dans l'éducation à la gastronomie durable

Ce fut une semaine riche pour tous, qui a permis aux 600 apprenants et à la centaine de professeurs et d'adultes du Campus de promouvoir à l'extérieur et de célébrer à l'interne les 6 mois du nouveau label publié en février 2024 sur le BOEN, le premier et le seul à ce jour en France : « Lycée des Métiers de la Gastronomie Durable ».

Pascal MAILLOU, Proviseur



Contact presse :  
[pascal.maillou@ac-paris.fr](mailto:pascal.maillou@ac-paris.fr)  
[nathalie.rouffignac@ac-paris.fr](mailto:nathalie.rouffignac@ac-paris.fr)

Campus de la Gastronomie Durable  
135 rue Belliard - 75018 Paris / 01 40 25 93 93

