

**DOSSIER DE
PRESSE**



**TROPHÉE GASTRONOMIQUE
" L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS "**

www.lhuileolivealecoledeschefs.com



CAMPAGNE COFINANÇÉE PAR L'UNION EUROPÉENNE, FRANCE AGRIMER ET LE MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet

1. LANCEMENT DE LA DEUXIÈME ÉDITION DU TROPHÉE GASTRONOMIQUE « L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS »

L'Afidol (Association Française Interprofessionnelle de l'Olive) lance avec le soutien de l'Union européenne, de France AgriMer et du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, **la deuxième édition du Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs »**.

Ce Trophée auquel les élèves des établissements d'enseignement hôtelier de France sont invités à concourir est **le point d'orgue d'un programme pédagogique d'envergure** visant à mieux faire connaître toutes les spécificités et l'infinie variété d'utilisation en cuisine de **l'huile d'olive vierge extra**. Dans ce cadre, et pour la troisième année consécutive, les professeurs de cuisine peuvent bénéficier gratuitement au sein de leur établissement d'une animation-dégustation très complète autour des huiles d'olive vierges extra.

Pour sa deuxième édition, **le Trophée est parrainé par cinq grands chefs cuisiniers** : David Bève (N'Autre Monde à Lille), William Frachot (L'Hostellerie du Chapeau Rouge à Dijon), Rachel Gesbert (La Fontaine aux Perles à Rennes), Jérémy Morin (Le Métropolitain à Toulouse) et Mathieu Viannay (La Mère Brazier à Lyon).

Les élèves mettent en compétition leurs connaissances, leur savoir-faire et leur créativité pour **réaliser un menu original à base d'huiles d'olive vierges extra**, en tenant compte de caractéristiques gustatives, esthétiques, nutritionnelles et budgétaires. À l'issue des **sélections régionales** organisées à Lille, Rennes, Dijon, Lyon et Toulouse en **février 2011**, les élèves présélectionnés se retrouveront en **finale nationale à Paris début avril** pour réaliser leurs menus devant un jury d'experts.

Retour sur une première édition avec des élèves très motivés et créatifs

Gambas pochées à l'huile d'olive, bœuf charolais en 3 versions d'huile d'olive, macarons à l'huile d'olive... la première édition du Trophée a rencontré un vif succès auprès des élèves qui ont concouru avec beaucoup d'enthousiasme et de professionnalisme. 45 élèves ont participé à la finale et ont réalisé leurs menus dans une cuisine éphémère sous l'œil expert des chefs parrains du Trophée qui les ont départagés. À l'honneur de cette première édition, le **lycée Fontiville de Veigné (37)**, le **CFA Charles Privat d'Arles (13)**, et en concours individuel, deux jeunes filles du **Lycée Hôtelier de Marseille (13)** et du **Lycée de Gascogne à Talence (33)**.



Des futurs ambassadeurs de l'huile d'olive vierge extra

Cette action pédagogique d'envergure menée auprès des chefs de demain les invite à devenir les « ambassadeurs » de l'huile d'olive vierge extra auprès de consommateurs de plus en plus nombreux et très demandeurs d'informations sur les huiles, les modes de fabrication et les différentes utilisations en cuisine de l'huile d'olive vierge extra.

Un concours de recettes grand public

Pour permettre au grand public passionné de gastronomie et d'huile d'olive de concourir lui aussi, un concours de recettes est également mis en place sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet



2. L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS, PHILOSOPHIE D'UNE CAMPAGNE

L'huile d'olive vierge extra, un emblème européen

À la fois symbole de nature et de culture, l'huile d'olive vierge extra est devenue un véritable emblème du terroir européen. En effet, première productrice, consommatrice et exportatrice d'huile d'olive vierge extra, l'Europe est également pionnière dans la valorisation de ses goûts et terroirs. Avec plus de 85 Appellations d'Origine Protégées, l'huile d'olive européenne offre une large gamme de saveurs capables d'éclairer toutes les cuisines.

Idéale pour la cuisine d'aujourd'hui

Avec l'arrivée d'une nouvelle génération de chefs et les nouvelles orientations qu'ils ont données à une cuisine simple, attentive aux produits et aux saveurs et soucieux d'un bon équilibre alimentaire, l'huile d'olive vierge extra retrouve une place de choix dans les préparations culinaires. Ses différentes variétés s'accordent à toutes les situations et à tous les mets. Un léger filet d'huile permet d'enrichir ou d'exalter les goûts d'une cuisine simple et rapide. Les grands chefs étoilés ne s'y trompent pas, eux qui ont été les premiers à remettre au goût du jour son utilisation en cuisine et à en valoriser les différents terroirs de production.

Une nouvelle passion française

En dix ans, les Français ont doublé leur consommation d'huile d'olive, consommation qui est d'ailleurs constituée à 98 % d'huile d'olive vierge extra. Par delà ces chiffres qui témoignent de cet engouement, les Français, sensibles à leur santé mais aussi très gastronomes, sont devenus de véritables curieux, désireux de découvrir les nuances et les accords de l'huile d'olive vierge extra. Qui mieux que les restaurateurs peuvent leur faire découvrir les richesses olfactives et gustatives de ce produit d'exception ?

Une campagne pédagogique à la hauteur d'un produit d'une rare richesse

L'Afidol avec le soutien de l'Union Européenne, de France AgriMer et du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche a souhaité s'adresser directement aux futurs professionnels de la restauration en leur proposant un accès gratuit à des outils pédagogiques indispensables à une bonne connaissance de l'huile d'olive vierge extra et en les incitant à mettre ce produit au service de leur savoir-faire et de leur créativité.



L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet

3. LE PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

Un programme sur l'huile d'olive vierge extra

Conçu pour être le plus informatif et le plus interactif possible, ce programme novateur a pour ambition de doter les professeurs de cuisine des lycées hôteliers, professionnels, des CFA et des écoles hôtelières d'**un outil pédagogique complet** leur permettant d'organiser des activités avec leurs élèves pour leur faire découvrir l'huile d'olive vierge extra sous toutes ses facettes : son mode de production, ses différentes variétés, ses qualités aromatiques et ses multiples utilisations en cuisine.

LA 2^{ÈME} ÉDITION DU TROPHÉE GASTRONOMIQUE « L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS »

Concours national organisé dans tous les établissements d'enseignement hôtelier, il permet aux élèves d'exprimer leur passion et leur créativité autour de l'huile d'olive vierge extra, et d'en découvrir toute la richesse des utilisations culinaires.

UNE ANIMATION-DÉGUSTATION POUR LES ENSEIGNANTS

Un animateur spécialisé vient dans l'établissement et réalise une animation-dégustation de 2 heures pour un groupe de huit enseignants.

Du fruité à l'ardence, en passant par les arômes et les terroirs, ils découvrent la richesse culturelle et organoleptique d'un produit adapté à toutes les cuisines en s'appuyant sur la dégustation de différentes huiles d'olive vierge extra, seules et accompagnées de mets.

Un coffret-dégustation est remis à chaque enseignant. Il contient :

- 8 fioles d'huiles d'olives aux typicités gustatives différentes fruité mûr léger et intense, fruité vert léger et intense, fruité noir léger et intense et 2 huiles à défauts
- 1 guide enseignant pour tous savoirs sur l'huile d'olive et préparer l'atelier dégustation avec les élèves
- 20 fiches saveurs pour les élèves, pour associer au mieux huile d'olive et mets
- 1 poster présentant les fruités



EN RELAIS, LE SITE www.lhuileolivealecoledeschefs.com

Ce site permet de télécharger tous les documents nécessaires aux ateliers ainsi que des fiches dégustation pour les élèves et, pour tous, d'approfondir ses connaissances sur le produit.

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet

4. DÉROULEMENT DU TROPHÉE GASTRONOMIQUE « L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS »

Créer un menu original à base d'huiles d'olive vierges extra

Pour donner à ce programme pédagogique toute son ampleur et permettre aux élèves de montrer leur créativité culinaire, la deuxième édition du Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » a été lancée en octobre 2010.

Concourant par classe ou individuellement selon leur niveau, les élèves des classes de CAP-BEP, BAC PRO Restauration, BP Cuisinier, Bac Techno Hôtellerie, BTS Hôtellerie Restauration, Master-licence sont invités à participer au concours.

Ils doivent imaginer un menu original à base d'huiles d'olive vierges extra en utilisant leurs nuances et leurs diversités gustatives tout en tenant compte de caractéristiques esthétiques, nutritionnelles et budgétaires.

Nouveau cette année : les élèves doivent travailler leurs plats à partir de quatre huiles d'olive vierges extra imposées.

En vue des sélections régionales qui se dérouleront en février 2011 dans 5 régions françaises, les élèves envoient un dossier écrit présentant leur menu accompagné de photos et fiches techniques de chaque plat, en utilisant les différentes huiles d'olive vierges extra et en expliquant les raisons de leur choix.

Les finalistes réaliseront ensuite concrètement leurs menus à Paris en mars 2011 dans une cuisine éphémère et seront départagés par un jury d'experts composés des cinq chefs parrains, de représentants de l'Education nationale et de l'Afidol.

Le jury dégustera et évaluera les plats sur des critères de valorisation des huiles d'olive vierges extra, de qualités gustatives du menu, de travail en cuisine et d'argumentation commerciale lors de la présentation des mets.

Les prix seront remis à la fin de la finale nationale au cours du Cocktail des huiles réunissant les membres du jury, des personnalités du monde culinaire et la presse, à Paris en mars 2011.

Les élèves des 2 classes gagnantes, ainsi que l'élève gagnant concourant en individuel recevront chacun une batterie de cuisine professionnelle, un bloc de couteaux et des bouteilles d'huiles d'olive vierges extra.



L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet

LES PARRAINS DU TROPHÉE

Un chef emblématique de chaque région, proposant au sein de son établissement une cuisine du terroir innovante et faisant la part belle à l'huile d'olive, parrainera le trophée :

Crédit : Alain Besnard Photographe



DAVID BÈVE (LILLE) • RESTAURANT N'AUTRE MONDE

Consacré comme jeune talent régional par le guide Gault Millau 2009, David Bève, gastronome cosmopolite, propose, dans son restaurant N'Autre Monde à Lille, une cuisine créative et savoureuse. Sa carte, riche en influences d'ici et d'ailleurs et aux couleurs des saisons, marie produits français et saveurs exotiques, au sens noble du terme, pour une cuisine inspirée et toujours inventive.

WILLIAM FRACHOT (DIJON) • RESTAURANT L'HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE

Reconnu comme l'un des meilleurs chefs de sa génération par les plus grands critiques gastronomiques, le chef étoilé William Frachot a fait de son restaurant L'Hostellerie du Chapeau Rouge un haut lieu de la cuisine contemporaine. Il fait ses armes à Montréal, où il s'initie à la gastronomie française sous l'angle du melting pot culinaire. En ressort une cuisine audacieuse, vivante et sans frontières, qui lui permet de recevoir en 2008 le prestigieux Gault Millau d'Or.



RACHEL GESBERT (RENNES) • RESTAURANT LA FONTAINE AUX PERLES

Chef de la célèbre adresse rennaise La Fontaine aux Perles, un macaron au Michelin, Rachel Gesbert propose une gastronomie plurielle et originale. Conjuguant les saveurs, mariant le sucré, le salé, l'épicé et le fruité avec maestria, il surprend et émerveille. Franche, moderne, simple, inattendue, sa cuisine virtuose aime privilégier les produits de terroir, tout en les réinventant.

JEREMY MORIN (TOULOUSE) • RESTAURANT LE METROPOLITAN

Etoilé au Michelin en 2008 à seulement 30 ans, Jérémy Morin, jeune chef du restaurant Le Metropolitan, à Toulouse, propose une cuisine élégante et chaleureuse, aux accents méditerranéens. Venu tout droit de l'hôtel Meurice, à Paris, où il était le second de cuisine de Yannick Alleno, maître cuisinier de renommée internationale, il a conquis le public toulousain grâce à sa cuisine généreuse et délicieusement innovante.



Crédit : M. Devrals

MATHIEU VIANNAY (LYON) • RESTAURANT LA MÈRE BRAZIER

Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France 2004 et ancien chef du restaurant Les Oliviers, redonne ses lettres de noblesse à La Mère Brazier, véritable institution de la gastronomie lyonnaise. Il y revisite la grande cuisine de tradition de la mythique Eugénie Brazier, première femme à recevoir 3 étoiles au Michelin, en y apportant sa touche personnelle. Et avec brio : La Mère Brazier revue par Mathieu Viannay s'est vu attribuer 2 étoiles par le Grand Guide Rouge.

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet

5. L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA EN 9 QUESTIONS

Pour toute information détaillée, consultez le livret pédagogique sur www.lhuileolivealecoledeschefs.com

1. QU'EST-CE QUE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ?

L'huile d'olive vierge extra est obtenue à partir de l'olive par des procédés exclusivement mécaniques ou physiques n'entraînant aucune altération du produit. C'est le jus de l'olive.

Toutes les huiles d'olive commercialisées sous le terme « vierge » ou « vierge extra » sont extraites de l'olive à froid, c'est-à-dire à moins de 27°C, soit par pression (« pression à froid ») soit par centrifugation (« extraite à froid »). Dans ces deux cas, l'huile d'olive est un pur jus de fruit qui conserve toutes les qualités du fruit. Seul le système d'extraction est différent. Il faut entre 5 et 10 kilos d'olives pour obtenir un litre d'huile d'olive.

2. COMMENT DÉFINIT-ON SON GOÛT ?

Les trois principales caractéristiques organoleptiques d'une huile d'olive vierge extra sont :

- le fruité (ensemble des sensations aromatiques perçues au nez et en bouche)
- l'ardence (sensation tactile de piquant)
- l'amer.

Leur intensité peut varier du léger à l'intense.

3. COMMENT DÉFINIT-ON SA PALETTE AROMATIQUE ?

Le goût de l'huile d'olive vierge extra varie en fonction de plusieurs facteurs (variété(s), terroirs, savoir-faire, climat...). Comme le vin ou le miel, une huile d'olive n'est donc jamais tout à fait la même d'un producteur à l'autre, d'une année à l'autre. Cette diversité permet d'apprécier les nuances de chaque huile et de lui attribuer un type de fruité, avec des notes aromatiques particulières, un niveau d'amertume et d'ardence (piquant). La dégustation d'huile d'olive vierge extra peut se révéler trompeuse pour le non-initié : l'amertume et le piquant déroutent souvent, alors qu'ils assurent en réalité un caractère affirmé à des huiles qui se marieront à merveille avec de nombreux aliments.

4. QUELLES SONT SES UTILISATIONS EN CUISINE ?

L'huile d'olive vierge extra s'utilise dans toutes les cuisines, aussi bien à froid qu'à chaud. Elle est parfaite en friture et apporte un relief novateur à la préparation de desserts. Sa richesse et sa diversité aromatique autorisent toutes les expérimentations culinaires, pour des résultats aussi originaux que savoureux. Seul impératif : associer judicieusement ingrédients et huiles d'olive vierge extra, en fonction de leurs caractères respectifs. L'infinité de possibilités culinaires qu'elle offre est très appréciée des chefs de cuisine et des amateurs de gastronomie.

5. SA CONSOMMATION A-T-ELLE PROGRESSÉ ?

La consommation européenne a presque doublé en vingt ans et la progression se poursuit, à mesure que les pays et les cuisines s'ouvrent aux multiples possibilités culinaires de l'huile d'olive vierge extra et à ses AOP. Sa qualité est une préoccupation majeure et un enjeu stratégique face à une demande mondiale très dynamique.

La France, l'Italie, l'Espagne, la Grèce, le Portugal, Chypre et la Slovénie se partagent le verger oléicole européen, pour une production annuelle dépassant les deux millions de tonnes dont plus de 80 % produites par l'Espagne et l'Italie. La France représente 0,2 % de la production européenne d'huile d'olive.

L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet

6. QUELLE EST LA CONSOMMATION FRANÇAISE ?

La consommation d'huile d'olive vierge extra des Français a explosé passant de 23 000 tonnes à 100 000 tonnes en 20 ans. Elle s'est imposée dans 65 % des foyers français et se place juste après l'huile de tournesol (principale huile alimentaire consommée en France). La marge de progression est importante : les Français se situent au 4^{ème} rang de la consommation européenne avec 1,5 l/hab/an après la Grèce (19 l/an), l'Espagne (11 l/an) et l'Italie (10 l/an). La production française moyenne est de 5 000 tonnes (4 % de la consommation française) à partir de 4 600 000 oliviers répartis sur 13 départements.

7. QU'EST-CE QU'UNE AOP ?

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) reconnaît le lien existant et historique entre un produit et son terroir (entendu au sens large : sol, climat, savoir-faire). Elle est la garantie d'une huile d'olive vierge extra unique, typique et d'origine certifiée. L'Europe compte 87 appellations d'origine contrôlée pour l'huile d'olive dont 7 en France, 37 en Italie, 21 en Espagne, 15 en Grèce, 6 au Portugal et 1 en Slovénie.

En France, plus de 230 moulins fabriquent l'huile d'olive vierge extra française. Aujourd'hui, 7 (bientôt 8) zones productrices sont en AOP.

8. CONNAIT-ON L'HUILE D'OLIVE DEPUIS LONGTEMPS ?

L'huile d'olive est utilisée depuis 6 000 ans. L'olivier sauvage (oléastre) serait apparu il y a plusieurs dizaines de milliers d'années dans la région méditerranéenne. Il avait alors une forme sauvage proche du buisson. Sa culture, conjointe à la production d'huile, daterait de 4 000 ans avant J.-C., probablement en Crète - mais certains citent les phéniciens comme premiers cultivateurs. Elle s'est étendue à l'ensemble du bassin méditerranéen au gré des civilisations et des conquêtes par les phéniciens, les grecs et les romains qui en ont fait une culture phare.

9. EST-ELLE BONNE POUR L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL ?

Issue de la simple pression des olives, véritable jus de fruits, l'huile d'olive vierge est majoritairement composée d'un acide gras monoinsaturé, l'acide oléique, qui représente 65 à 80 % des acides gras de l'huile d'olive. C'est l'une des matières grasses la plus riche en acides gras monoinsaturés.

L'huile d'olive vierge contient également d'autres composants, présents en faible quantité mais dont le rôle est très important, en particulier la vitamine E et les polyphénols. Les polyphénols sont des substances rares que l'on trouve essentiellement dans les légumes verts et les fruits et qui ont une action anti-oxydante.

De par sa composition riche en acides gras monoinsaturés et en composés mineurs, dont certains antioxydants (vitamine E, polyphénols...), l'huile d'olive, consommée en substitution de matières grasses d'origine animale riches en acides gras saturés, permet de réduire les apports en acides gras saturés et de diminuer le risque de maladies cardio-vasculaire.

L'acide oléique (acide gras mono-insaturé) contribuerait à diminuer le «mauvais» cholestérol LDL tout en augmentant le «bon» cholestérol HDL. Les antioxydants de l'huile d'olive viennent encore renforcer la résistance des HDL à l'oxydation et ainsi, contribuer à réduire encore le risque de maladies cardio-vasculaires.



L'HUILE D'OLIVE À L'ÉCOLE DES CHEFS

L'HUILE D'OLIVE
À L'ÉCOLE DES CHEFS
UN PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE COMPLET

- Un Trophée gastronomique
- Des animations-dégustations
- Un relais sur Internet

6. LES PARTENAIRES DE LA CAMPAGNE



L'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) a été créée en 1999. Reconnue par l'État, c'est un organisme privé qui regroupe les familles de la filière oléicole française : producteurs, coopératives, moulinsiers, industriels conditionneurs d'huile d'olive, confiseurs d'olives de table, et pépiniéristes. Lieu de concertation et de décision, l'AFIDOL est au service de la profession pour permettre à l'oléiculture française de se développer. Dans ce cadre, son rôle est multiple : informations de et sur la filière, suivi technique et économique, formation professionnelle, actions d'information auprès du grand public...

L'AFIDOL œuvre notamment pour mieux faire connaître toutes les richesses aromatiques des huiles d'olive vierges extra, leurs utilisations variées et faciles dans la cuisine de tous les jours comme dans la gastronomie.



L'Union européenne a développé une politique globale et cohérente d'information et de promotion en ce qui concerne les produits agricoles et leur mode de production, ainsi que les produits alimentaires à base de produits agricoles. Les campagnes d'information et de promotion qu'elle cofinance peuvent se dérouler sur le marché intérieur de l'UE ou dans les pays tiers.

Ces campagnes ont pour but d'assurer une information complète des consommateurs sur les produits agricoles et leur mode de production, en particulier en termes de qualité, d'aspects nutritionnels et de sûreté des denrées alimentaires et des modes de production.

Les campagnes sont, principalement, proposées par une ou plusieurs organisations professionnelles provenant d'un ou plusieurs États membres. Ce sont ces professionnels qui sont à l'initiative de ces campagnes de promotion et qui sont responsables de leur bonne exécution.



FranceAgriMer est un établissement public administratif placé sous la tutelle de l'État. France AgriMer est un lieu d'échanges et d'arbitrage entre les filières françaises de l'agriculture et de la pêche, rassemblées au sein d'un même établissement, en lieu et place des anciens offices agricoles.⁽¹⁾

Face aux défis alimentaires, économiques, environnementaux et énergétiques qui s'annoncent, les missions de France AgriMer sont :

- Sur les marchés : assurer une veille économique et la connaissance des marchés ; gérer les mesures communautaires de régulation des marchés ; générer des alertes en cas de crise.
- Pour les filières : renforcer l'efficacité économique des filières ; participer à la mise en place d'une politique de développement durable et de qualité ; prévenir les risques préjudiciables aux filières.
- Auprès des producteurs et opérateurs des filières : favoriser l'organisation des producteurs ; encourager le dialogue interprofessionnel ; contribuer à des actions de coopération technique, y compris à l'international.



ET LES CHEFS DE CUISINE

- | | | |
|-------------------|----------|--------------------------------|
| • David Bève | Lille | N'Autre Monde |
| • William Frachot | Dijon | L'Hostellerie du Chapeau Rouge |
| • Rachel Gesbert | Rennes | La Fontaine aux Perles |
| • Jérémy Morin | Toulouse | Le Métropolitain |
| • Mathieu Viannay | Lyon | La Mère Brazier |

(1) Créé le 1er avril 2009, FranceAgriMer est issu de la fusion de cinq offices agricoles : Ofimer, Office de l'Élevage, ONIGC, Onippam et Viniflor.

