



# EUROPEAN FOOD EDUCATION SEASON



# 23 SEPTEMBRE 2016 : INAUGURATION DE LA VILLA RABELAIS, TOURS

La Cité de la Gastronomie  
installe à la Villa Rabelais !

- Un lieu dédié à la formation et la recherche
- Une plateforme de 150 acteurs :  
Universitaires, Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, lycées professionnels, compagnons du devoir, chefs et professionnels des métiers de bouche
- Objectif : la promotion du « repas gastronomique »



*La Villa Rabelais héberge la Cité internationale de la Gastronomie.  
Initiative financée par la Région Centre-Val de Loire, le Département Indre-et-Loire et la Ville de Tours*

*Le Grand repas du 13 octobre :*

*un menu unique à base de produits locaux  
servi à 100 000 personnes  
dans les lieux de restauration et les cantines*

# TOURS, CITE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



A Tours, la gastronomie se conjugue à l'international

Le « repas gastronomique des français »

Initiative pilotée par l'IEHCA de Tours

Label Patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2010



Le repas  
gastronomique  
des Français®

Patrimoine de l'humanité



*Tours rejoint le réseau  
des Cités internationales  
de la Gastronomie en 2013*

L'objectif pour Tours :

- **Préserver et valoriser** son patrimoine gastronomique et la richesse de ses terroirs
- Faire de la gastronomie un **levier pour le développement** économique et culturel
- Se positionner comme le chef de file de **projets innovants**

# LE PROJET EFES : EUROPEAN FOOD EDUCATION SEASON

Le projet EFES, European Food Education Season, est un projet Erasmus + rassemblant la Ville de Tours et des partenaires locaux et internationaux autour de problématiques liées à l'éducation à la gastronomie.



*3 axes :*

- *La gastronomie*
- *L'éducation et la formation*
- *La dimension européenne*

## FICHE TECHNIQUE :

Projet Erasmus + : cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne et la Ville de Tours

Durée : 3 ans (septembre 2015- août 2018)

Budget : 320 000 euros

7 partenaires de 3 pays européens

# LA GENESE DU PROJET

## *1) Une impulsion européenne*

La résolution du Parlement européen sur le patrimoine gastronomique européen (12 mars 2014)

La gastronomie comme levier pour l'emploi et la croissance  
La gastronomie comme produit culturel de l'UE qui s'exporte  
L'importance des actions éducatives pour sensibiliser les jeunes à une culture gastronomique

Un outil : le programme Erasmus +

Finance les initiatives innovantes et encourage les bonnes pratiques dans le domaine de l'éducation et de la formation

## *2) Une observation des professionnels de la formation et des chercheurs :*

- un manque d'outils opérationnels pour transmettre des savoirs liés aux cultures alimentaires.
- la transmission doit s'opérer par des canaux participatifs et co-construits par les apprenants.

## *3) Un réseau préexistant et dynamique :*

- dans le contexte de la Cité de la gastronomie, un ensemble d'acteurs sont mobilisés sur des projets locaux
- des coopérations bilatérales préexistent entre Tours et des partenaires de l'Union européenne

# PARTENAIRES DU PROJET

## 5 partenaires locaux

Mairie de Tours : coordinateur du projet



Institut européen d'Histoire et des cultures de l'alimentation



Université de Tours – les chercheurs de l'Equipe Alimentation



CFA de la Ville de Tours : apprentices, instructors from professional training



Association Les Halles : professionnels des métiers de bouche



## 2 partenaires internationaux

Université Copernic de Torun, Poland



American European education Association : lycée professionnel de Brasov, Roumanie (ville jumelle de Tours)



# EFES, C'EST...

- **Un réseau transnational :**

Le croisement des coopérations entre acteurs tourangeaux et partenaires européens.

- **Une coopération transsectorielle :**

Apprenants, acteurs de la formation professionnelle, de l'enseignement supérieur, des collectivités et du monde du travail réfléchissent ensemble à de nouveaux outils de travail pour l'enseignement de demain.

- **Un projet transculturel :**

Tourné vers la valorisation de chacun des territoires et terroirs gastronomique en Europe, tout en mettant l'accent sur des valeurs européennes partagées du bien-manger, du bien-être et du savoir vivre ensemble.

# LES OBJECTIFS DU PROJET

- **De nouveaux outils pédagogiques pour les métiers de bouche et de l'hôtellerie restauration**

L'utilisation des TIC : création de MOOCS, podcasts, diffusés sur une plateforme internet

- Favoriser l'accès à une culture alimentaire
- Permettre la prise en compte de la dimension culturelle de l'alimentation
- Transmettre les savoirs et savoir faire dans le domaine de la gastronomie

- **Un projet par les apprenants, pour les apprenants**

- Les jeunes sont co-acteurs du projet : ils jouent un rôle actif dans la réflexion et la construction des outils pédagogiques.
- Des temps de classe dédiés pour le travail sur le projet EFES, encadrés par des enseignants et des formateurs, au CFA de Tours et au lycée hôtelier de Brasov
- Accent sur les compétences, l'excellence et l'employabilité des jeunes

- **La création d'un « réseau EFES » dynamique**

- le croisement des approches professionnelles entre les chercheurs, les universitaires, les formateurs, les professionnels des métiers de bouche
- une plateforme d'acteurs qui encourage les bonnes pratiques et la formation entre pairs
- un réseau structurant pour de futures collaborations





# DES TEMPS FORTS : LES SPRINGSCHOOLS

3 spring schools organisées dans chaque pays partenaire du projet

Tours 2016

Torun, Pologne, 2017

Brasov, Roumanie, 2018

*5 jours de conférences et d'ateliers,  
réunissant les partenaires du projet,  
des intervenants  
et le grand public*

Les objectifs :

- Valoriser le travail effectué au cours de l'année et les diffuser au plus grand nombre
- Créer de nouveaux développements pour la suite du projet
- Réunir les partenaires pour une semaine d'échanges dans un cadre convivial

# LA SPRINGSHOOL 2016 :



Le thème de l'année 2016 :  
l'oie

## *La valorisation du travail des apprenants*

Présentation par les apprenants des vidéos-clips réalisés pendant leur temps de classe au grand public

## *Des échanges multiculturels*

Des cours de cuisine donnés aux apprenants par des chefs français, polonais et roumains. Les repas sont servis au grand public au restaurant d'application du CFA.



1 concours de cuisine  
Les apprenants, répartis par équipes multiculturelles, s'affrontent sur plusieurs épreuves.  
En anglais of course !



## ■ Des cycles de conférence

- 5 conférences réunissant des chercheurs locaux et internationaux

*ex « Alimentation et transmission : vers une remise en cause des politiques uniquement nutritionnelles »*

*« Transmettre le patrimoine gastronomique aux jeunes en formation professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie restauration et du tourisme »*

- 1 journée « food studies »

## ■ Des coopérations croisées :

- l'intervention de l'association Slow Food qui a mis à disposition d'un jeu de l'oie à destination des tout-petits.
- la Région centre a prêté une exposition consacrée à l'inventaire du patrimoine culinaire.
- La Cité de la gastronomie partenaire de la soirée de clôture



# EN RÉSUMÉ...

- Un projet innovant par son objet, sa composition, ses priorités
- Un défi pour la Ville de Tours : très peu de collectivités territoriales pilotent un projet Erasmus+ de cette envergure
- Des perspectives d'évolution intéressantes à l'échelle de la Ville qui réfléchit à la création d'un Observatoire européen de la gastronomie.



# RDV EN 2017 POUR LA SPRINGSCHOOL DE TORUÑ !

*MERCI DE VOTRE INTÉRÊT*

- contact coordination EFES

Marion Marty - [m.marty@ville-tours.fr](mailto:m.marty@ville-tours.fr)