



LA RUNGIS ACADEMIE INAUGURE SON PARCOURS PEDAGOGIQUE « *DE LA TERRE A L'ASSIETTE EN PASSANT PAR LE MARCHE* ». PLUS DE 300 JEUNES SONT ATTENDUS POUR VENIR DECOUVRIR LES METIERS DE BOUCHE ET DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Rungis, 29 mars 2022 – *La Rungis Académie a convié plusieurs centaines d'étudiants, de futurs apprentis et de personnes en reconversion professionnelle à venir arpenter les allées du Marché les 29 et 30 mars. Objectif : valoriser l'offre de formation proposée par la Rungis Académie tout en sensibilisant le public à la transition écologique. L'ambition pour cette première promotion 2022/2023 est de former 1000 apprentis.*

Avec « *De la terre à l'assiette en passant par le Marché* », les organismes de formation partenaires de la Rungis Académie (CFA Médéric, Compagnons de Devoir, EMAC, CFPPA, Ifocop, Louvres Hotels/Chaud Devant, A.N.D.E.S, Lenôtre...) s'associent pour proposer un événement autour de la valorisation d'un circuit alimentaire éco-responsable et apporter des réponses à la question : « *Comment produire, consommer et cuisiner plus responsable ?* ». Durant ces deux journées de parcours pédagogique immersif et ludique au sein du Marché, les jeunes auront l'opportunité de découvrir les métiers de l'alimentation de demain.

Pour cette première journée, les participants ont bénéficié d'une visite du Marché axée sur la sensibilisation aux circuits courts, à la saisonnalité, à la consommation responsable ; d'un salon d'exposition avec des ateliers thématiques ; de démonstrations métiers et d'animations en cuisine... L'occasion pour les futurs étudiants de rencontrer les professionnels des métiers de l'alimentation et de découvrir la pluralité des formations proposées par la Rungis Académie.

« *Avec cet événement, nous allons à la rencontre de ceux qui feront le Marché de Rungis de demain et construiront l'alimentation du futur. C'est fondamental pour nous, pour les 18 millions de Français que nous contribuons à nourrir chaque jour et pour l'avenir de nos métiers.* » déclare Stéphane Layani, Président du Marché de Rungis.

Patricia Korchef-Lambert, Présidente du Comité d'Orientation Stratégique et de Développement de la Rungis Académie ajoute « *Grâce aux initiatives de la Rungis Académie nous replaçons la formation au centre de l'insertion professionnelle. Notre objectif est d'attirer les jeunes vers les métiers de bouche. Ces professions sont trop souvent mal connues alors qu'elles permettent de véritables ascensions sociales.* »

Lancée en 2018, la Rungis Académie a pour objectif d'identifier les métiers dits « en tension » au sein des diverses entreprises du Marché et de mettre en place des formations adaptées à ces métiers. La Rungis Académie a été conçue comme un écosystème vertueux permettant de créer un lien entre les professionnels et les apprentis.

Cet événement parrainé par Guillaume Gomez, représentant personnel du Président de la République auprès des acteurs et des réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation, **fait partie des projets lauréats de « l'Année de la Gastronomie »**, issu de l'appel à projet lancé par l'État fin 2021 pour soutenir et valoriser l'ensemble de la filière de la restauration et faire rayonner le savoir-faire culinaire français, des producteurs aux restaurants.

À PROPOS DU MARCHE INTERNATIONAL DE RUNGIS

Le Marché International de Rungis, d'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, est un véritable écosystème au service de l'alimentation des français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes. 1209 entreprises, 12 000 salariés, 2,8 millions de tonnes de produits commercialisées chaque année, pour un chiffre d'affaires total de 10 milliards d'euros. Créeée en 1965, la SEMMARIS est la Société gestionnaire du Marché International de Rungis, ayant comme missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché de Rungis.

Pour plus d'informations : www.rungisinternational.com