

Durant l'année scolaire, plus de 51 000 élèves seront sensibilisés à l'alimentation saine et à l'environnement grâce à un projet soutenu par des chefs étoilés Michelin.

Dès novembre, les élèves de CE2 de Bucarest et de 11 départements du pays apprendront à adopter une alimentation équilibrée et à préserver l'environnement, dans le cadre du programme éducatif « Mode de vie sain, alimentation variée et engagement durable ». Ce projet, mené de novembre 2026 à juin 2027 par l'association **Sărbătoarea Gustului**, propose aux enseignants des ressources et un soutien pédagogique dédiés au module optionnel « Mode de vie sain », officiellement approuvé et publié en 2023 au Journal officiel de Roumanie.

Ce programme, initié en 2014 et qui en est à sa 11^e édition, vise à familiariser les enfants et leurs parents avec les principes d'une alimentation saine, variée et durable, ainsi qu'avec les gestes du quotidien permettant de réduire l'impact environnemental. Les activités éducatives s'articulent autour de deux composantes clés :

- La brochure pédagogique – un cahier d'exercices qui associe des activités pratiques réalisées en classe à des devoirs interactifs, permettant aux enfants d'apprendre avec leurs parents les bases de la nutrition et des bonnes habitudes alimentaires. Distribuée à 51 000 écoliers.

- La toque de chef « **Collector** », symbole de transmission de valeurs, est signée en 2026 par le prestigieux chef **Mauro Colagreco**, triplement étoilé au Guide Michelin. Son restaurant Mirazur, à Menton, a été le premier au monde à obtenir la certification « **Zéro Plastique** ». Mauro Colagreco est également **Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO** pour la biodiversité.

La toque porte aussi la signature du chef **Alain Alexanian**, étoilé au Guide Michelin et Palme d'Or de la Gastronomie 2005, fidèle à l'amitié initiée par Paul Bocuse en 1997, ainsi que celle de Daniel Dobre, chef, athlète et président fondateur de l'ONG Sărbătoarea Gustului. La toque imprimée avec les **12 gestes anti-gaspillage alimentaire à la maison**, sera disponible à 3 000 exemplaires et offert aux élèves lors des ateliers « Leçons du Goût », organisés dans les écoles pendant le Sărbătoarea Gustului.

Par ailleurs, grâce au livre « **L'Art de bien manger** », signé par le chef Alain Alexanian et distribué dans les bibliothèques des écoles participantes depuis 2014, les élèves et les enseignants ont accès à des conseils pratiques pour préparer des repas sains et savoureux, à base de produits locaux et selon des méthodes de cuisson équilibrées.

Ces ressources pédagogiques aident les élèves à comprendre non seulement les principes d'une alimentation saine, mais aussi des champs issus d'autres disciplines, telles que la géographie, les sciences naturelles, les mathématiques, l'histoire, le tourisme, l'agriculture raisonnée et les métiers du secteur CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants), comme la francophonie et à devenir des « Consomm'acteurs » engagés et actifs contre le réchauffement climatique.

Ce programme éducatif est complété par une série d'ateliers pratiques, regroupés sous l'appellation « Leçons du Goût », qui se dérouleront entre novembre 2026 et mai 2027 dans plusieurs écoles de la capitale et dans 11 départements du pays. Lors de ces rencontres, les élèves découvriront, à travers des démonstrations interactives et des exercices pratiques, comment adopter de saines habitudes alimentaires et contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire. Ils apprendront également le respect des aliments, le métier de chef et les saveurs authentiques des produits locaux.

L'engagement de **Mauro Colagreco** en faveur d'une gastronomie circulaire, résumé par le principe « **Mangeons sans consommer la planète** », rejoint la mission de la Fête du Goût : éduquer les nouvelles générations au goût, à la saisonnalité, à la provenance des aliments et à l'importance d'une alimentation durable.

Mauro Colagreco : 20 ans de Mirazur : une leçon de continuité pour la communauté !

Les 20 ans du restaurant Mirazur nous rappellent qu'une grande aventure gastronomique ne se limite pas aux étoiles Michelin, aux classements ou aux articles de presse. Elle se mesure aussi à la communauté qu'elle inspire, aux pratiques qu'elle transforme et à l'héritage qu'elle transmet. Avec son épouse Julia, ses proches et ses équipes, Mauro Colagreco a bâti une communauté de passionnés, les « Colagréquistes », unis par une même philosophie : une gastronomie consciente, artisanale et responsable.

Cette continuité est aussi le message que la Fête du Goût souhaite transmettre en Roumanie. L'association poursuit sa mission de développer la culture du goût, d'inscrire l'éducation alimentaire dans la durée et de former des générations qui comprennent la valeur des aliments, le respect des producteurs et la responsabilité envers les ressources de la planète.

Il ne s'agit pas d'une victoire éphémère, mais d'un engagement envers les enfants, les parents, les enseignants et les professionnels de la gastronomie. Non pas un succès passager, mais un changement culturel qui se construit progressivement.

« L'éducation à un mode de vie sain et durable dès l'école est essentielle et contribue directement à la réalisation de plusieurs Objectifs de développement durable. »

Les Objectifs de développement durable des Nations Unies, et plus particulièrement l'Objectif 4 : Éducation de qualité, sont

essentiels. Leur réalisation a également un impact positif sur les Objectifs 3 : Bonne santé et bien-être, 8 : Travail décent et croissance économique, 10 : Inégalités réduites, 12 : Consommation et production responsables et 13 : Lutte contre les changements climatiques. Pour une vie saine, l'éducation au goût, dès le plus jeune âge, est primordiale. « Ainsi, nous prenons des mesures précoces, en plaidant et en agissant sur le long terme pour le bien de chaque citoyen, afin d'améliorer sa santé, de réduire le gaspillage alimentaire et, ce faisant, de contribuer à la réduction de l'empreinte carbone », a déclaré Daniel Dobre, cofondateur et président du Festival du Goût.

L'événement de lancement de cette édition a eu lieu le lundi 19 octobre au Collège national « École centrale » de Bucarest. Des dizaines d'élèves étaient présents, ainsi que Lucian Teodor Rus, secrétaire général de l'ANPC, Roxana Iordan, représentante de l'ANSVSA, Gabriel Carnariu, responsable développement durable et climat chez Auchan Roumanie, Liliana Ciobanu, directrice générale d'Ecocert Roumanie, **Patrick-Pierre Pettenuzzo**, expert en développement durable dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie-restauration et coprésident de l'ONG **Fête du Goût**, le chef étoilé **Alain Alexanian** et **Daniel Dobre**, chef et président de l'Association Festival du Goût.

« Je suis extrêmement heureux d'avoir pu être parmi les enfants aujourd'hui et de leur avoir parlé de l'importance d'une alimentation saine. » Il s'agit aussi de montrer comment, par des gestes simples mais concrets, nous pouvons lutter contre le gaspillage alimentaire. Je crois que ces projets d'information sont essentiels à l'éducation des nouvelles générations. « Ce programme reflète fidèlement la vision d'Auchan et nos priorités en matière de développement durable : du soutien aux producteurs locaux à l'engagement d'aider nos clients à mieux manger, à mieux vivre et à protéger la planète », a déclaré Gabriel Carnariu, responsable Développement durable et Climat chez Auchan Roumanie.

Ce programme bénéficie du soutien du ministère de l'Éducation, avec l'appui du Département du développement durable du gouvernement roumain, de l'ANSVSA, de l'ANPC, ainsi que de ses partenaires : la Fondation Auchan, Auchan Retail Roumanie, Romgaz, Michelin Roumanie, Edenia Foods, Ecocert Roumanie, Paste Hutton, Kotanyi, Up Roumanie, Europcar, Toneli et Elgeka-Ferfelis.

À propos de la Fête du Goût

Devise : Bon pour le goût, bon pour la santé, bon pour la planète !

L'association Fête du Goût a pour mission d'éduquer les consommateurs au goût, enfants et parents, lycéens et jeunes chefs, en leur fournissant des informations et une approche pédagogique transparente sur les produits, leurs origines, leurs méthodes de production et leur traçabilité. L'association s'engage également à promouvoir la qualité des produits et à promouvoir la transparence

dans le domaine de la production alimentaire. L'objectif de la Fête du Goût est de transmettre des connaissances et de promouvoir une alimentation diversifiée, équilibrée, saine et durable pour une vie meilleure, plus saine et plus heureuse.

La Fête du Goût s'inscrit dans une perspective internationale : notre association figure au 17^e rang des organisations sélectionnées pour le mandat de l'UNESCO 2026-2029 en Roumanie, en reconnaissance de sa mission et de son engagement actif dans la promotion de l'éducation alimentaire, de la culture gastronomique, du développement durable et d'un mode de vie sain, à travers des projets éducatifs et des initiatives concrètes, conformément aux valeurs de l'UNESCO relatives à l'éducation, la culture, le dialogue interculturel, le patrimoine, l'inclusion et la durabilité.

<https://www.cnr-unesco.ro/ro/activitate/comisia-nationala-a-romaniei-pentru-unesco-anunta-clasamentul-final-al-procesului-de-selectie-a-asociatiilor-si-cluburilor-pentru-unesco-pentru-mandatul-2026-2029>

www.sarbatoarea-gustului.ro

<https://www.facebook.com/SarbatoareaGustului>

https://www.instagram.com/sarbatoarea_gustului