



Communiqué de presse – Septembre 2021

## S.Pellegrino et Food For Soul s'associent pour un avenir plus durable

*S.Pellegrino et l'organisation à but non lucratif Food for Soul, fondée par le chef Massimo Bottura et Lara Gilmore, annoncent le lancement d'un nouveau partenariat mondial. Cette collaboration vise à encourager des changements sociaux et environnementaux et à promouvoir une culture alimentaire durable.*

Pour nourrir l'avenir en agissant de manière responsable et préserver le monde de demain, S.Pellegrino concentre ses efforts et ses ressources sur des activités éducatives en faveur d'une **culture alimentaire responsable qui prête attention au gaspillage alimentaire**. C'est dans cette perspective que S.Pellegrino **entrepren**d aujourd'hui cette collaboration avec Food for Soul, pour soutenir leur mission et les projets *Refettorio* dans le monde entier. Ce dernier visera à susciter des changements sociaux et environnementaux positifs, mais aussi à favoriser une alimentation durable et à enrichir la vie des communautés avec lesquelles ces deux acteurs travaillent.

Ce nouveau partenariat repose sur des convictions communes : la **valeur de l'hospitalité et l'importance de la nourriture pour améliorer la vie de tous**. En effet, les projets *Refettorio* sont des concepts de restaurants solidaires où tous les soirs, bénévoles et chefs de renommée investissent les lieux pour proposer des repas de qualité gracieusement aux personnes en situation d'exclusion. Coopération, créativité, innovation et développement des talents sont des valeurs que S.Pellegrino et Food for Soul suivront dans le cadre de leur collaboration. Chacun se donne pour mission, avec ses compétences et son expertise, **d'éduquer et d'encourager les communautés à réduire le gaspillage alimentaire et à adopter des comportements de consommation sains** qui favorisent également l'inclusion sociale et le bien-être individuel. Chacun peut véritablement jouer un rôle dans la création d'un avenir plus durable ensemble.

**Stefano Marini, PDG du groupe Sanpellegrino**, déclare : « *Rejoindre le réseau diversifié de partenaires de Food for Soul est une excellente opportunité pour renforcer notre engagement afin de permettre les changements sociaux et de transformer la vie des uns et des autres. Nous nous sentons autant responsables de la société dans laquelle nous vivons que de l'environnement. C'est pourquoi nos efforts conjoints visent à construire un avenir plus durable pour les êtres humains et la planète, et à répondre à certains des défis mondiaux les plus urgents de notre époque en améliorant les systèmes alimentaires, en favorisant les liens humains et en partageant les connaissances.* »



Le lancement de ce projet international sera relayé via tout l'éco-système numérique de S.Pellegrino comme le e-magazine *Fine Dining Lovers* et la *S.Pellegrino Young Chef Academy*. Le **Chef Massimo Bottura sera impliqué dans la production et l'amplification de contenus visant à inspirer les communautés gastronomiques** avec des idées, des échanges et des techniques qui les encourageront à réduire leurs déchets. Le chef Massimo Bottura ouvrira également un espace éducatif sur la durabilité de la *S.Pellegrino Young Chef Academy* avec une



intervention en direct sur son projet "no-waste\*\*", un webinar ouvert aux jeunes chefs et membres de l'Académie qui seront intégrés au réseau de Food for Soul. « *Un avenir plus durable ne se construit pas par un seul individu, mais par l'action collective de plusieurs personnes* », a déclaré **Massimo Bottura**. « *Avec S.Pellegrino et les chefs du monde entier, nous pouvons inspirer et encourager les jeunes chefs à agir et créer un meilleur avenir sans déchets.* » D'autres opportunités sont prévues telles qu'un nouveau rendez-vous avec le chef Bottura et son équipe qui délivreront des précieuses informations aux jeunes professionnels pour les aider à réduire les déchets dans leurs établissements, des formations à la sécurité alimentaire et aux services alimentaires durables dans le secteur social, des stages et des actions bénévoles proposées dans le cadre des projets Refettorio.

Pour plus d'informations : [S.Pellegrino](#) et le site de [Fine Dining Lovers](#)

### À propos de S.Pellegrino et d'Acqua Panna

S.Pellegrino, Acqua Panna et Sanpellegrino Italian Sparkling drinks sont des marques internationales déposées de Sanpellegrino S.p.A, basé à Milan en Italie. Distribués dans plus de 150 pays au travers des succursales et des distributeurs répartis dans les cinq continents, ces produits représentent l'excellence et la qualité par leurs origines et interprètent parfaitement le style italien dans le monde entier, comme une association de plaisir, de santé et de bien-être. Fondée en 1899 et aujourd'hui producteur d'eau minérale majeur, la société s'est toujours engagée à améliorer ce bien vital pour la planète et travaille de manière responsable et passionnée à la fois, pour garantir à cette ressource primaire un avenir sûr.

### Food for Soul

Food for Soul est une organisation culturelle à but non lucratif qui préconise la mise en œuvre d'actions socialement responsables qui améliorent la santé de notre planète et le bien-être des personnes. Depuis l'ouverture de Refettorio Ambrosiano à Milan, en 2015, les fondateurs, le chef Massimo Bottura et Lara Gilmore, ont encouragé et mobilisé les communautés locales afin de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires et de soutenir l'inclusion sociale. Lancée en 2016, la mission de Food for Soul vise à changer notre comportement dans la façon dont nous valorisons, respectons et soutenons notre système alimentaire, en favorisant la santé, la durabilité et l'équité grâce au partage des connaissances et au développement de projets Refettorio dans le monde entier. Food for Soul est basée à Modène, en Italie, et a une filiale à New York, aux États-Unis. Grâce à des collaborations sans but lucratif, l'organisation a ouvert dix projets Refettorio dans le monde entier à Milan, Modène, Naples, Bologne, Londres, Paris, Rio de Janeiro, Mérida et San Francisco. En 2021, des projets seront mis en œuvre à Harlem, Genève et Sydney ; en outre, d'autres projets continueront d'être développés en l'Amérique du Nord et du Sud, au Canada et en Asie.

Instagram : [@foodforsoul\\_it](#) | Facebook : [foodforsoul.it](#)



\*sans déchets