

# DOSSIER DE PRESSE

## CONCOURS LE BON EN AVANT

Mettre à l'honneur la restauration collective,  
à destination de publics sensibles.



**DU BON. DU BEAU. DURABLE.**

ORGANISÉ PAR :

**LES ENFANTS  
CŪSINENT**  
Groupe SOS

**SILVER  
Fourchette**  
Groupe SOS

LE CONCOURS  
**BON**  
EN AVANT  
Les meilleurs, de la terre à l'assiette



**Territoires  
du vivant**  
| GROUPE SOS |

## SOMMAIRE

PRÉSENTATION DU CONCOURS .....	3
LA FINALE DU CONCOURS .....	4
LES BRIGADES .....	6
LES 3 MENUS RÉCOMPENSÉS .....	12
LA SUITE DU CONCOURS .....	14
PARTENAIRES .....	14
LES ORGANISATEURS .....	14



Ce concours de cuisine collective durable a été conçu, suite à des constats qui sont toujours d'actualité et qui se sont malheureusement aggravés depuis la crise sanitaire : peu de reconnaissance et de valorisation du métier de chef de restauration collective, absence d'échange entre les chefs de différentes structures et donc d'analyse de leurs pratiques et manque de moyens pour enclencher la transition écologique alimentaire au sein de leur établissement.

Il implique tous les acteurs de la filière alimentaire rassemblés autour des valeurs d'une alimentation saine, durable et équitable pour tous : agriculteurs et/ou producteurs, restaurateurs, partenaires et associations engagés dans cette démarche. Une grande première !

**Organisé par quatre associations du Groupe SOS : Silver Fourchette, Les Enfants Cuisinent, Fermes d'Avenir et Territoires du Vivant, ce concours porte 2 objectifs :**

- **Valoriser les métiers de l'alimentation de l'ensemble du système alimentaire afin de répondre au manque d'attractivité de ces métiers.**
- **Mobiliser l'écosystème local à l'échelle d'une région sur la thématique de l'accessibilité de l'alimentation plaisir et santé pour tous.**

Il est à destination aux chefs et cuisiniers d'établissements pour personnes âgées et de restauration scolaire, réunissant ainsi des métiers peu valorisés et qui ont beaucoup à partager !

Pour participer les chefs de restauration collective et agriculteurs devaient déposer individuellement un dossier de candidature.

En juillet dernier un jury d'experts (composé d'un médecin, une diététicienne, un chef de la restauration collective scolaire, un MOF - Meilleur ouvrier de France- et un agriculteur) s'est réuni afin de présélectionner et constituer les 12 brigades finalistes régionales (1 chef de restauration scolaire, 1 chef d'établissement pour personnes âgées et 1 agriculteur/producteur) qui s'affronteront durant 3h00 d'épreuve, le 5 décembre 2022, lors de la grande Finale qui se déroule à l'EPMT à Paris.

Au-delà de ce concours, le Groupe SOS souhaite inciter les chefs de restauration collective à s'engager pour une restauration collective durable. C'est pourquoi, parallèlement à ce concours un manifeste pour mettre LE BON EN AVANT a été créé. Ce manifeste qui synthétise 8 engagements à mettre en pratique ainsi que la vision du Groupe SOS est diffusé le jour de la finale. L'objectif étant que les chefs se l'approprient et le signent.

**Une première sensibilisation auprès de cette profession.**



La Finale du concours « LE BON EN AVANT » se déroule chez notre partenaire à l'École de Paris des Métiers de la Table située à Levallois. Celui-ci met à la disposition des candidats pour cette épreuve, ses cuisines, ses chefs et élèves (commis, service en salle, etc.) et coordonne avec les organisateurs toute la logistique afin d'assurer le bon déroulement de la préparation des plats jusqu'à la dégustation du jury.

Les savoir-faire des chefs - des méthodes de sélection jusqu'à la transformation - sont donc évalués lors d'une mise en pratique en conditions réelles : ils doivent réaliser leurs menus, dans le temps imparti, afin qu'ils soient dégustés par un jury de 64 personnes, issu du grand public et de professionnels.

Chaque brigade, encadrée par les 2 Chefs de brigade devra réaliser en deux heures cinquante minutes d'épreuve et dix minutes d'envoi :

DRESSAGE A L'ASSIETTE	DÉGUSTATION EN PLAT DE SERVICE
<b>Menu dégustation intergénérationnel</b>	<b>Menu dégustation intergénérationnel</b>
2 assiettes entrée dressées	1 plat entrée pour 20 bouchées
2 assiettes plat principal dressées	1 plat principal pour 20 bouchées
2 assiettes dessert dressées	1 plat dessert pour 20 bouchées
2 assiettes plat principal végétarien* dressées	1 plat principal végétarien* pour 20 bouchées
*Végétarien/ne (Régime alimentaire excluant toute chair animale (viande, poisson) mais qui admet en général la consommation d'aliments d'origine animale comme les œufs, le lait et les produits laitiers (fromage, yaourts).	

Sont pris en compte dans la réalisation des plats :

- Les critères de développement durable (logique des saisons et un produit local).
- Les critères d'antigaspi dans les recettes.

## Un parrain et un jury très expérimentés.



Ce concours est parrainé par Michel Roth, chef étoilé, co-président Euro-Toques France, MOF et Bocuse d'Or 1991, qui nous fait l'honneur de sa présence.

*« Il me semblait évident d'accompagner les chefs des collectivités pour le « Bien Manger ». Après l'apprentissage dans les foyers, c'est bien dans les établissements scolaires, dès le plus jeune âge, que l'on apprend le juste goût des aliments et leur saison. Ce sont ensuite dans les cantines scolaires, collèges et même professionnelles que l'on continue cet apprentissage, et parfois en maison de retraite pour certain. Je suis fier de pouvoir dire que j'accompagne pleinement cette initiative pour le bienfait de tous »* déclare-t-il.

Michel Roth est présent à l'École de Paris des Métiers de la Table afin d'accompagner le jury technique ainsi que goûter aux plats et à l'atmosphère du concours aux côtés du jury dégustation.

Lors de la remise des prix à l'InterContinental Paris Le Grand, il remet le 1er prix à la brigade gagnante et nous partage son engagement auprès de la restauration collective.



Le jury est présidé par Sylvie Grucker, Cheffe du Restaurant Le Pressoir de Bacchus (référéncé au guide Michelin) où elle met en avant les produits du terroir situé au cœur du vignoble de Blienschwiller. Le Jury est composé des personnes suivantes :

JURY TECHNIQUE	JURY DÉGUSTATION	JURY DÉGUSTATION
<b>Christophe RAOUX</b> Chef <i>Cuisine 1</i>	Entrée	<b>Evelyne DEBOURG</b> Cantinière
<b>Thierry HANN</b> Médecin-Nutritionniste <i>Cuisine 1</i>		<b>Patricia RAFFAELLI</b> Cheffe
<b>Muriel AUBLET-CUVELIER</b> Cheffe pâtissière <i>Cuisine 1</i>	Plat	<b>Pierre KOCH</b> Compagnon du devoir
<b>Marc GALAIS</b> Responsable pôle culinaire Transgourmet <i>Cuisine 2</i>		<b>Emmanuel FOURNIS</b> MOF Arts de la table
<b>Florian MICHEL</b> Chef <i>Cuisine 2</i>		<b>Felix NOBLIA</b> Eleveur
<b>Laure SOULEZ-LARIVIERE</b> Diététicienne-Nutritionniste <i>Cuisine 2</i>	Plat végétarien	<b>Sylvain HERVIAUX</b> MOF Boulangerie
		<b>Xavier THURET</b> MOF Fromager
		<b>Guillaume DELSAUX</b> Cantinier
	Dessert	<b>Frédéric JAUNALT</b> MOF Primeur
		<b>Ilham MOUDNIB</b> Cheffe pâtissière

La remise des prix se déroule le soir même et réunit l'ensemble des participants et des partenaires à l'InterContinental Paris Le Grand.

Les 3 brigades ayant obtenu le plus de points le matin (compilation des notes attribuées par le jury technique dans les cuisines ainsi que les 8 notes attribuées par le jury dégustation : 1 note par table par brigade) sont récompensées.

### 3<sup>e</sup> PRIX

- 1 Mixeur plongeur avec bol, Robot Coupe
- 1 Bouteille de champagne, Rungis
- 1 Trophée, une médaille et un diplôme

### 2<sup>e</sup> PRIX

- 1 couteau, Rational
- 1 Mixeur plongeur avec bol, Robot Coupe
- 1 Bouteille de champagne, Rungis
- 1 Trophée, une médaille et un diplôme

### 1<sup>er</sup> PRIX

- 1 Chèque de 2500€ par chef
- 1 Bon pour un restaurant étoilé pour le producteur
- 1 Mallette de couteaux, Rational
- 1 Mixeur plongeur avec bol, Robot Coupe
- 1 Bouteille de champagne, Rungis
- 1 Trophée, une médaille et un diplôme

Les 12 brigades sélectionnées par le Jury d'Experts, se sont rencontrées, à l'automne, lors de déjeuners en région, l'occasion pour elles de faire connaissance et d'échanger sur leur future collaboration. Ci-après, une rapide présentation des brigades régionales :

## Région AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

### Chef Ludovic Loubette

Ce chef est très curieux des différents univers de la restauration : entreprise, petite enfance, maison de retraite... Il travaille actuellement au Lycée Drôme Provençale et s'engage quotidiennement pour rendre l'alimentation accessible à tous.

### Chef Serge Bielsa-Prévot

Chef depuis 36 ans, il cuisine aujourd'hui au sein de l'EHPAD Ste Germaine. Ce qui lui plaît le plus dans son métier c'est la possibilité d'accompagner et de prendre soin, chaque jour, des résidents.

### Raphaël Lornage & Guillaume Szymczak

Ils travaillent tous les deux au sein d'une ferme collective paysanne GAEC Les Routabagas et autonome et produisent des yaourts et fromages de brebis, des pains et farines en agriculture biologique. Tout est produit, stocké et transformé sur la ferme à Bésayes.



## Région BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

### Chef David Noël

Il est chef gérant au Collège Saint-Joseph Héricourt en Haute-Saône. Après un CAP de cuisine, un passage à son compte avec sa femme Jacqueline, David est chef gérant depuis 20 ans dans la restauration scolaire. Au Collège Saint-Joseph, il sert près de 350 repas par jour de la maternelle au collège. David Noël est passionné et impliqué dans l'alimentation de qualité des plus jeunes.

### Chef Sébastien Bart

Il est cuisinier et pâtissier. Après plusieurs types d'établissements, Sébastien s'est arrêté dans la restauration en EHPAD à Autun où il est Chef gérant. Ce chef s'est distingué par plusieurs concours notamment le Championnat de France de Desert et Objectif Top Chef en 2016.

### Hervé Ménelot, héliculteur

Hervé est héliculteur, ou plus simplement un éleveur d'escargots appelés « Gros gris », suite à une reconversion en 2015. Il produit, transforme et prépare ses escargots sur un espace en plein air de 2000m<sup>2</sup> à Fénay.



## Région BRETAGNE

### Chef Franck Moalic

Travaille depuis 2017 chez Ansamble. Il est Chef au sein de l'École St Vincent La Providence à Rennes avec 1600 couverts par jour et 15 salariés. Il se distingue par ses capacités de gestion d'équipe, d'encadrement et d'engagement quotidien afin d'assurer une alimentation saine et gourmande aux jeunes des 3 écoles du réseau.

### Chef Frank Salou

Travaille en restauration collective depuis 2008. Il est aujourd'hui Chef à l'Institut de réadaptation Cap Horn (LNA Santé). Passionné par le soin, il s'intéresse à l'impact de l'alimentation sur la santé de ses patients. En prenant soin de son équipe, il prend également soin d'assurer un environnement favorable au progrès et à l'engagement de tous auprès des résidents.

### Ludivine Hervé

Est productrice agricole biologique en Bretagne depuis 2008 pour la production de lait et depuis 2017 pour les œufs. La ferme est composée de 12 000 poules sur 5 hectares avec une production de 11 000 œufs quotidiennement. Ludivine Hervé travaille avec le groupe Eureden ainsi que le secteur de l'épicerie solidaire.



## Région CENTRE-VAL DE LOIRE

### Chef Vivien Guidel

Il est aujourd'hui chef en restauration scolaire au sein du Lycée Saint Joseph à Vendôme après 20 ans d'expérience dans divers univers : gastronomie, armée puis restauration scolaire. Ce Chef apprécie le travail des produits bruts et des recettes faites « maison ».

### Cheffe Manon Deriaud

Cette jeune cheffe de 25 ans cuisinait jusqu'à peu de temps au sein d'un foyer de jeunes travailleurs à Saint Amand Montrond. Chaque jour, Manon sert 20 à 80 couverts à un public très varié. Le nombre de convives changeant régulièrement, le travail des recettes antigaspi est beaucoup employé au sein de ce restaurant social.

### Céline Martin

Cette maraîchère travaille au sein de la Ferme de Châteaufier à Bruère-Alli-champs. Les 2 hectares de plein champ accueillent 6 serres et 70 variétés de légumes. La ferme fournit une clientèle fidèle : 150 paniers de légumes hebdomadaires, marchés et réseau professionnel (restauration collective, épiceries, supermarchés locaux).



## Région GRAND EST

### Chef Christophe Respondek

Chef de cuisine à l'École Drusenheim. Il s'engage activement dans l'alimentation durable : pesée quotidienne pour ajuster la production, proposition de menus végétariens et biologiques, cuisine de légumes frais et locaux. Ce chef très pédagogue aime partager son savoir-faire avec les jeunes et leur en apprendre plus sur la gastronomie française.

### Chef Jonathan Brendle

Travaille en tant que chef et est responsable des cuisines à l'hôpital St-Jacques Rosheim. Perfectionniste, Jonathan Brendle a déjà participé à plusieurs concours de cuisine notamment le concours Silver Fourchette en 2018.

### Guillaume Vauthier

Agriculteur à la Ferme de la Fête, il cultive des céréales bio à Ménil La Horgne dans la Meuse et les transforme en farine moulue à la meule de pierre (comme à l'ancienne) et en pains paysans cuits dans un four à bois.



## Région HAUTS-DE-FRANCE

### Chef David Rose

Il est chef depuis 3 ans dans le Lycée professionnel Jules Vernes à Etaples. Il se distingue par sa participation à plusieurs concours tel que la demi-finale du Concours Gargantua. Il est aussi très impliqué dans l'alimentation durable et saine en proposant par exemple chaque jour une alternative végétarienne à ses élèves. Ce chef s'essaie également à la cuisine végétalienne en proposant par exemple des desserts sans beurre.

### Chef Jérôme Zabiegala

Il travaille au sein de l'EHPAD du Moulin d'Ascq. Jérôme Zabiegala souhaite faire changer l'image de son métier. Il travaille chaque jour à la création des menus, des apports nutritionnels depuis son arrivée dans les cuisines de l'EHPAD. Il est quotidiennement au contact des résidents pour une constante amélioration de sa cuisine et de son management.

### Antony Piazza

Il est maraîcher de La Pommeraie de Maresches, projet soutenu par Fermes d'Avenir. La pommeraie est une ferme familiale de polyculture élevage conduite en agriculture biologique. Elle produit jus de pomme, cidre et compotes dans le souci de préserver la biodiversité du verger.



## Région ÎLE-DE-FRANCE

### Augustin Odies

Chef depuis plus de 10 ans au sein du groupe Dupont, il a appris la cuisine à l'âge de 9 ans et met désormais son savoir-faire à profit du Foyer de Croissy dans les Yvelines.

### Chef Stéphane Delagarde

Il a intégré le groupe Compass en 1997 et travaille aujourd'hui à l'Hôpital Américain de Neuilly. Suite à plusieurs expériences en gastronomie traditionnelle et en concours, Stéphane Delagarde met aujourd'hui son savoir-faire à profit pour le concours Le Bon en Avant et l'alimentation durable.

### Xavier Fender

S'est installé en avril 2015 en maraîchage biologique suite à une reconversion professionnelle.



## Région NORMANDIE

### Chef David Leherrier

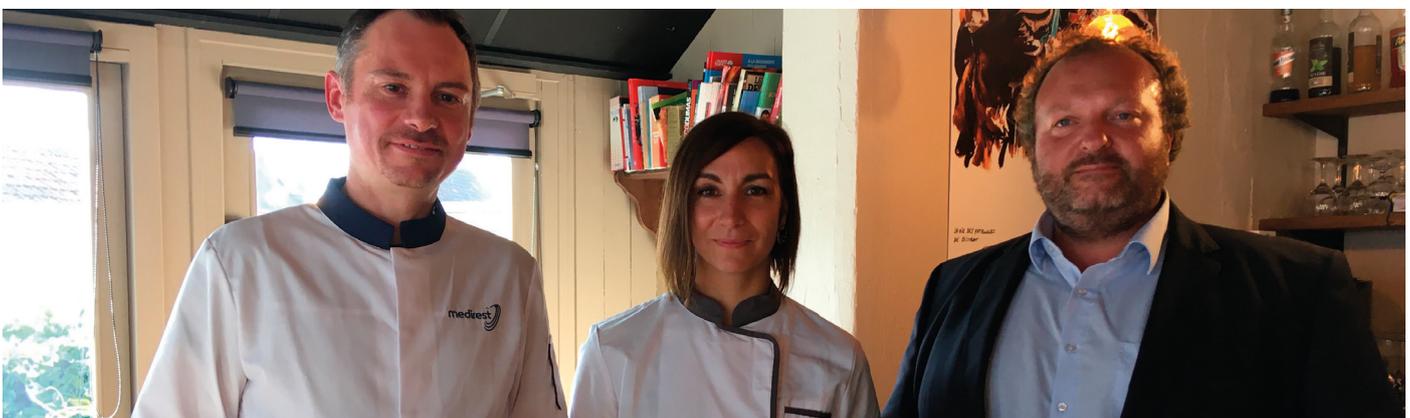
Travaille au sein de l'Institut médico-éducatif de Falaise. Il s'engage quotidiennement pour une alimentation plus durable au sein de son établissement notamment avec la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire imposé ou encore la pesée des déchets pour sensibiliser les jeunes à la meilleure utilisation et réutilisation des produits alimentaires.

### Cheffe Lucinda Petraut

Travaille au Centre Hospitalier Marescot à Vimoutiers et a déjà 17 ans d'expérience en restauration collective indépendante. Grâce à la mise en place de la Loi Egalim, de plus en plus de produits locaux sont utilisés. Lucinda souhaite continuer à s'engager pour une alimentation plus saine et mieux sourcée pour ses bénéficiaires.

### Bertrand Cailly

Est agriculteur de la Ferme de Merval située à Brémontier-Merval. Cette ferme 100% en agriculture biologique travaille autour de nombreux produits : Calvados, Neufchâtel, vaches normandes nourries à l'herbe, pommes...



## Région NOUVELLE-AQUITAINE

### Cheffe Marie Eскурpeyrat

Travaille auprès d'un public fragile dans des foyers de jeunes handicapés. Son poste lui demande de rester attentive aux besoins des jeunes afin de développer plusieurs techniques qui leur correspondent telles que les textures modifiées.

### Cheffe Laura Yvars

Cette jeune cheffe motivée accompagne et forme les chefs de Nouvelle-Aquitaine chez Compass. Elle travaille aujourd'hui au sein de la Clinique Mutualiste de Pessac et apprécie particulièrement de mettre en place des animations et ateliers autour de la thématique du développement durable.

### Pascal Sancier

Produit dans sa Ferme du Paillot de la viande d'agneau et de la laine avec une agriculture biologique et responsable.



## Région OCCITANIE

### Chef Christophe Fricon

Travaille à l'École Saint Léon. Depuis 40 ans, il met son amour des bons produits au service de sa cuisine. Au quotidien, il s'engage contre le gaspillage alimentaire. Un apprentissage essentiel, à acquérir dès le plus jeune âge, qu'il met en place dans la cantine de l'établissement.

### Chef Mathieu Almazan

Chef dans la restauration collective depuis 13 ans, il déploie aujourd'hui sa passion de la cuisine avec l'équipe et les résidents de l'EHPAD Mutuelle « Bien Vieillir ». Tout comme son binôme de concours, Mathieu Almazan s'engage pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

### Agathe Frezouls

François et Agathe Frezouls (père et fille) travaillent depuis 5 ans en famille au sein du Domaine de l'Enclos de la Croix situé dans le Languedoc au cœur de la petite Camargue. Ce domaine familial privilégie la biodiversité où potagers, vignes, arbres, moutons, poules et chevaux cohabitent depuis 8 générations.



## Région PAYS DE LA LOIRE

### Chef Frédéric Dufour

Il est chef au sein de l'EHPAD Les Glénans, à Haute-Goulaine en Loire-Atlantique depuis 8 ans. Chaque jour, il forme, fédère et accompagne les membres de son équipe. Pour lui, travailler au sein d'une équipe unie c'est s'engager pour le bien-être et la bonne alimentation des résidents.

### Chef Mickael Launay

Il est le second chef d'EHPAD de la brigade Pays de la Loire ! Il travaille au sein de l'EHPAD Le Parc de Diane à Nantes en Loire-Atlantique. Le choix de la restauration collective fut essentiel pour lui afin d'allier rythme de vie et transmission de son savoir-faire auprès de ses équipes.

### Fleur Lacarelle

Marâchère de La Virevolte à Longué-Jumelles dans le département du Maine-et-Loire, Fleur produit et vend des légumes bio en circuit court après plus de 10 ans dans la production audiovisuelle à Paris. Une reconversion professionnelle et personnelle au plus proche de la nature.



## Région SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

### Chef Pascal Bruyère

Chef en restauration collective depuis 40 ans, il est aujourd'hui Responsable de la restauration au sein du Groupe Compass à l'Ecole Viala Lacoste ainsi que Membre de l'Académie des Chefs. Ce créatif et féru d'innovation fait partie des groupes pilotes de son entreprise.

### Chef Stéphane Guyot

Chef de restauration collective depuis 28 ans, il est aujourd'hui Chef au sein du Centre Hospitalier Cannes Simone Veil. Stéphane Guyot est sensible aux enjeux de l'alimentation durable et aimerait développer davantage de solutions pour permettre aux bénéficiaires de mieux s'alimenter.

### Sylvie Minier

Agricultrice de 3S Bio Ste Baume, elle produit spiruline, herbes de Provence, Safran... en agriculture biologique et respectueuse de l'environnement. Sylvie est une écologiste convaincue et militante pour la transition écologique.



Après dégustations et délibérations, les jury ont attribué les 3 prix du podium :

### 3<sup>e</sup> Prix : Région Bretagne

**Chef Franck Moalic - Chef Frank Salou - Ludivine Hervé**

#### ENTRÉE

Œuf mollet frit au parmesan, mousseline de chou-fleur curry/coco, chou-fleur en pickles et râpé, tahoon cress

#### PLAT

Filet de merlu basse température, risotto de kasha, purée de panais, tuile à l'encre de seiche, jus de clémentine

#### PLAT VÉGÉTARIEN

Gaufre Liégeoise au sarrasin, chèvre frais, légumes croquants, betterave

#### DESSERT

Poire pochée à la fève de tonka, ganache chocolat, ganache praliné montée, chouchou amandes et noisettes, croustillant chocolat



### 2<sup>e</sup> Prix : Région Hauts-de-France

**Chef David Rose - Chef Jerome Zabiegala - Antony Piazza**

#### ENTRÉE

Roulé de navet long à la sardine et pomme

#### PLAT

Ballottine de Volaille farci à la pomme et pain d'épice, galette de pomme de terre et butternut

#### PLAT VÉGÉTARIEN

Croquignole de Lentilles béluga au cheddar

#### DESSERT

Sablé aux pommes-noix et crème légère



## 1<sup>er</sup> Prix : Région Île-de-France

Chef Augustin Odies - Chef Stéphane Delagarde - Xavier Fender

Nous tenons à féliciter la brigade Île-de-France née de la belle rencontre entre Augustin Odies et Stéphane Delagarde. Leur force a été d'allier leurs capacités et leurs compétences pour servir le binôme et arriver prêts le jour du concours.

Ils ont proposé un menu autour des produits maraichers proposés par Xavier Fender, des Limons de Toulottes, maraicher bio depuis 2015. Leurs produits imposés étaient l'épinard, le céleri et la courge.

Leur menu :

### ENTRÉE

Poireau en croute de sel, ravigote, vinaigrette de vert de poireaux et chips de racines

### PLAT

Cordon bleu revisité, emmental, épinard et carotte en 2 façons

### PLAT VÉGÉTARIEN

Cannelloni épinard, céleri, citron confit, velours de courge des Limons de Toulotte

### DESSERT

Sablé chocolat crème mascarpone au poivre de Timut, gel d'orange

La brigade a brillé par sa motivation et son envie de montrer ses compétences. Le jury les a récompensé pour leurs grandes compétences culinaires et organisationnelles en cuisine, leur capacité à utiliser les produits dans leur intégralité ainsi qu'à présenter des plats originaux et appétissants.



La valorisation, des « Meilleurs, de la terre à l'assiette » continue prochainement avec le Concours Fermes d'Avenir. Après la valorisation et la récompense des meilleurs chefs et cuisiniers de la restauration collective, découvrez le concours visant à mettre en lumière et récompenser des fermes et agriculteurs inspirants !

Créé en 2015, ce concours est à l'attention d'agriculteurs porteurs de projets environnementalement vertueux, socialement innovants et économiquement viables, pour les aider à développer leur activité ou tout simplement récompenser leurs performances.

Organisé à l'échelle nationale durant 4 éditions, il est depuis l'année dernière développé à l'échelle d'une région afin de valoriser les pionniers de l'agroécologie qui illustrent l'agriculture de demain dans quatre catégories distinctes : le maraîchage, le poly-culture-élevage, les grandes cultures et les installations.

**L'objectif : documenter les fermes qui, en France, ont la même vision de l'agroécologie.**

## DES PARTENAIRES PRÉSENTS ET ENGAGÉS

Sans l'implication de tous les partenaires, le Concours LE BON EN AVANT n'aurait pas pu être organisé. Nous les remercions vivement pour leur soutien.



## LES ORGANISATEURS QUI SOMMES-NOUS ?

Dans un contexte de fortes actualités autour des enjeux liés à l'alimentation, à échelle nationale et européenne, quatre associations :



### Les Enfants Cuisinent

Fondée en 2011 par le Chef Olivier Chaput, l'association Les Enfants Cuisinent sensibilise tous les enfants de 0 à 20 ans à une alimentation variée, équilibrée et responsable.



### Silver Fourchette

Silver Fourchette est un programme de prévention qui promeut une alimentation équilibrée, respectueuse de l'environnement, et adaptée pour les seniors à domicile et en EHPAD.



### Fermes d'Avenir

Fermes d'Avenir est une association qui oeuvre pour accélérer la transition agricole en France. Sa mission est de faire pousser des fermes agroécologiques sur tout le territoire national.



### Territoires du vivant

L'association Territoires du vivant, déploie ses actions auprès des restaurateurs afin de les accompagner dans la transition vers une alimentation de qualité. Sa démarche est globale et s'appuie sur 4 piliers : économique, sociétal, politique et environnemental.