



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



18 - 22 avril **2016**
TOURS
Entrée libre
Semaine ouverte à tous

RENCONTRES EUROPÉENNES DE L'ÉDUCATION À LA GASTRONOMIE

Dans le cadre de la Cité internationale de la gastronomie de Tours et du projet européen European Food Education Season (EFES), les Rencontres Européennes de l'Éducation à la gastronomie vous sont proposées à Tours, du lundi 18 au vendredi 22 avril 2016.

Vous êtes un professionnel des métiers de bouche, un expert en histoire de l'alimentation, un paysan, un enseignant, un étudiant, ou encore un Tourangeau intéressé par le sujet de l'alimentation ?

Venez rencontrer, lors de ces Rencontres Européennes de l'Éducation à la gastronomie, les femmes et les hommes qui pensent, font et transmettent les cultures alimentaires.

Entre Touraine/Centre-Val de Loire, Roumanie et Pologne, venez goûter la diversité de notre Europe gastronomique et découvrir en particulier notre patrimoine volailler.

Informations sur : www.cfa-tours.fr/efes et www.alimentation.univ-tours.fr



DÉJEUNERS THÉMATIQUES & STREET FOOD

Mardi 19, mercredi 20, jeudi 21 et vendredi 22 avril entre 12h30 et 14h00

Pour le déjeuner, rendez-vous au restaurant d'application du CFA de la Ville de Tours. Au menu, un duo de pianos de cuisine et un quatre mains de chefs (binôme chef tourangeau & chef polonais/roumain) pour une symphonie de saveurs, autour de la thématique des volailles.

Tarif : 22€

CFA de la Ville de Tours, 8 allée Roger Lecotté, Tours
Informations et réservations au 02 47 88 51 03

Lundi 18 avril

18h00-20h00 Inauguration des Rencontres Européennes de l'Éducation à la gastronomie

Discours officiels et conférences inaugurales.

Hôtel de Ville, rue des Minimes, Tours - Entrée libre

Mardi 19 avril

9h00-12h00 Projection-débat « Histoires d'oies en Touraine et en Pologne »

Les apprentis et étudiants de Tours, Braşov (Roumanie) et Toruń (Pologne) nous compteront et raconteront leurs « histoires d'oies » (restitutions de travaux de recherche), sous l'aile protectrice du Pr Jarosław DUMANOWSKI, historien de l'alimentation à l'université de Toruń.

CFA de la Ville de Tours, 8 allée Roger Lecotté, Tours - Entrée libre

14h30-18h00 Concours de cuisine entre jeunes de Tours, Braşov et Toruń

Réservé aux apprentis et étudiants partenaires du projet EFES

L'Europe se construit ici autour des fourneaux ! De jeunes apprentis et étudiants de Toruń (Pologne), Braşov (Roumanie) et Tours, s'allieront au sein d'équipes multiculturelles pour concocter ensemble, in English of course, un(des) plat(s) à partir d'un panier de produits imposés : un cours de langues pour le bonheur des papilles en somme...

CFA de la Ville de Tours, 8 allée Roger Lecotté, Tours

Mercredi 20 avril

8h00-9h00 Visite commentée des Halles de Tours

Réservé aux apprentis et étudiants partenaires du projet EFES

De bon matin, Marc de FERRIÈRE le VAYER, Professeur d'histoire contemporaine, université de Tours, proposera une visite guidée et commentée, entre Histoire sérieuse et anecdotes croustillantes, d'un haut lieu de la gastronomie tourangelle : les Halles de Tours.

Halles de Tours, place Gaston Paillhou, Tours

9h00-11h00 Visite-dégustation autour du miel et des abeilles, animée par l'association Slow Food Tours-Val de Loire

Réservé aux enfants de la crèche municipale Charles Boutard

Parce qu'éduquer les papilles ne commence jamais assez tôt, l'association Slow Food Tours – Val de Loire décide d'emmener des bouts de choux de trois ans à peine butiner sur le Marché du Carreau des Halles, à la découverte du miel et des abeilles.

Marché du Carreau des Halles, place des Halles, Tours

10h30-12h30 Table-ronde « Alimentation et transmission : vers une remise en cause des politiques uniquement nutritionnelles »

Nous fêtons en 2016 les 15 ans du Plan National Nutrition Santé, l'occasion ici de proposer une analyse critique des politiques d'éducation alimentaire strictement nutritionnelles. Seront ainsi soulignés les apports d'une vision globale de la transmission, au carrefour entre approche sensorielle, contenus culturels, et dimension ludique de l'apprentissage.

Table-ronde animée par Jean-Pierre CORBEAU, Professeur de sociologie, université de Tours / Président de l'IEHCA

Programme complet sur www.alimentation.univ-tours.fr

Université de Tours, 3 rue des Tanneurs, accès porte Z (extension)

Entrée libre sur inscription : lea.info@univ-tours.fr

Visite de centres de loisirs sur l'exposition Patri'Miam, animée par l'association Slow Food Tours – Val de Loire 14h30-16h30

Réservé aux enfants des centres de loisirs de la Ville de Tours

Née de la rencontre entre Slow Food Tours – Val de Loire, l'université de Tours et l'IEHCA, Patri'Miam, c'est une histoire de régalade et de rigolade : on sent, on goûte, on touche, et puis, au détour d'une case de jeu de l'oie, on en apprend beaucoup, l'air de rien et sans s'en rendre compte, sur les produits de notre région Centre-Val de Loire.

Université deTours, 3 rue des Tanneurs, accès porteZ (extension)

Table-ronde « Une cantine peut-elle être pédagogique : la place de la transmission dans la restauration collective » 15h00-17h00

« La cantine, c'est dans l'école mais ce n'est pas vraiment de l'École » pourrait-on dire ? A l'heure de la réforme des rythmes scolaires et de l'avènement de nouveaux temps et activités périscolaires, redonnons peut-être à la cantine un vrai rôle : au carrefour entre satisfaction d'un besoin physiologique, sociabilité et plaisir, et enfin transmission, le déjeuner scolaire peut probablement se transformer en vrai moment d'Éducation.

Table-ronde animée par Laurent TERRASSON, Journaliste

Programme complet sur www.alimentation.univ-tours.fr

Université deTours, 3 rue des Tanneurs, accès porteZ (extension)

Entrée libre sur inscription : lea.info@univ-tours.fr

Table-ronde « Transmettre le patrimoine culturel gastronomique à l'École » 17h30-19h30

« Qui a eu cette idée folle, un jour d'inventer l'École ? »... Surtout si elle ne participe pas ou plus à l'éducation alimentaire de nos chères têtes blondes ? Des programmes scolaires à la cantine, en passant par les projets pédagogiques transversaux, comment saupoudrer d'un soupçon de cultures alimentaires les temps scolaires et périscolaires ?

Table-ronde animée par John WESTBROOK, Bucknell University, USA

Programme complet sur www.alimentation.univ-tours.fr

Université deTours, 3 rue des Tanneurs, accès porteZ (extension)

Entrée libre sur inscription : lea.info@univ-tours.fr

Présentation-dégustation de produits de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire 18h00-19h30

Embarquez pour une belle balade gourmande à la découverte des trésors du patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire : des mots et des mets à déguster sans modération...

Programme complet sur www.alimentation.univ-tours.fr

Université deTours, 3 rue des Tanneurs, accès porteZ (extension)

Entrée libre sur inscription : lea.info@univ-tours.fr

Table-ronde « Transmettre le patrimoine gastronomique aux jeunes en formation professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie restauration et du tourisme » 9h00-11h00

Les référentiels de formation professionnelle font très peu état du patrimoine et des cultures gastronomiques. La question de la transmission culturelle est pourtant aujourd'hui une question importante pour des jeunes qui ne voient pas le sens de ce qui leur est transmis. Dans ce cadre, les outils numériques peuvent-ils contribuer à cette transmission et transforment-ils en profondeur les modes d'apprentissage ?

Table-ronde animée par Christine LECOQ, Enseignante en sciences de l'éducation, université de Tours

CFA de la Ville de Tours, 8 allée Roger Lecotté, Tours - Entrée libre

Jeudi 21 avril

11h00-12h30 Table-ronde « Les questions d’interculturalité dans la transmission du patrimoine gastronomique »

Il sera ici question de discuter l’importance de l’interculturalité et de la transculturalité dans la transmission du patrimoine gastronomique. En particulier, il s’agira d’analyser la diversité culturelle et ses enjeux au sein du patrimoine gastronomique et du service et de mettre en avant les initiatives à mettre en place sur le plan régional, national et international.

Table-ronde animée par Olivier HÉBRARD, doctorant en sciences de l’éducation, université de Cergy-Pontoise

CFA de la Ville de Tours, 8 allée Roger Lecotté, Tours - Entrée libre

14h00-18h00 Workshop entre apprentis et étudiants, du Centre-Val de Loire et d’ailleurs

Grand après-midi de partage et d’échange entre jeunes de la région Centre-Val de Loire, de Toruń (Pologne) et de Braşov (Roumanie), autour de recettes traditionnelles faisant la part belle aux produits locaux. Entre émulsions et émulsion interculturelle, l’Europe gastronomique sera au rendez-vous...

CFA de la Ville de Tours, 8 allée Roger Lecotté, Tours - Entrée libre

17h30-5h00 Fête de Printemps organisée par l’association The Education Valley

Informations sur www.the-education-valley.com - Hôtel de Ville, rue des Minimes, Tours

17h30 : Visite de lieux insolites de Tours - **19h :** Animation musicale, caricatures, maquillage

23h30 : Soirée au Pym’s

Vendredi 22 avril

9h00-18h00 Journée Food Studies

La communauté universitaire, tourangelle comme nationale et internationale, se mobilisera pour une journée complète autour du thème de l’éducation à la gastronomie : les intervenants donneront un éclairage sur ce qui, dans leurs travaux de recherche ou dans leurs enseignements, touchent à ces questions de transmission des cultures alimentaires.

Journée organisée sous la responsabilité scientifique de Jean-Pierre WILLIOT, Professeur d’histoire contemporaine, Directeur de L’Équipe Alimentation, université de Tours
Programme complet sur www.alimentation.univ-tours.fr

Université deTours, 3 rue des Tanneurs, accès porte Z (extension)

Entrée libre sur inscription : lea.info@univ-tours.fr

Visite d’un Relais & Châteaux de Touraine pour les jeunes roumains et polonais, accompagnés et guidés par des apprentis réceptionnistes du CFA de la Ville de Tours.

Informations sur : www.cfa-tours.fr/efes et www.alimentation.univ-tours.fr

