



INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

Lyon, le 2 juin 2014

BONDUELLE ET L'INSTITUT PAUL BOCUSE ORGANISENT LA VEGGI'WEEK, VERITABLE LABORATOIRE D'IDEES SUR LES LEGUMES.

L'Institut Paul Bocuse et Bonduelle organisent, du 2 au 6 juin 2014, la seconde édition de la Veggi'Week, une semaine dédiée aux légumes. Pendant 5 jours, les légumes vont être mis en avant au sein des différents programmes pédagogiques de l'Institut Paul Bocuse.

L'Institut Paul Bocuse et Bonduelle sont, depuis 2008, partenaires de projets portant sur les légumes (recherche, pédagogie, actions sociétales...) qui ont pour objectif de développer le plaisir de manger des légumes à tout âge et en toute occasion. Ce partenariat se traduit par la réalisation de projets de recherche notamment via une thèse réalisée au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse par David Morizet portant sur « Comment valoriser les légumes et développer leur consommation par les enfants ? »

Bonduelle, membre du Conseil d'Administration de l'Institut Paul Bocuse est aussi largement investi dans la transmission du patrimoine gastronomique et du savoir-faire de l'Ecole. Ce partenariat se traduit donc également par le développement de modules pédagogiques sur les légumes.

La Veggi'Week est l'événement annuel ponctuant ce partenariat.

C'est un temps privilégié de réflexion pour traduire les données de recherche en actions opérationnelles. Conçue comme un laboratoire d'idées sur les légumes, la Veggi'Week a pour objectif d'identifier des visions originales et des concepts efficaces pour réenchanter les usages des légumes. Pendant 5 jours, des Experts Bonduelle vont sensibiliser les étudiants aux aspects pluri-disciplinaires du légume : agronomie, nutrition, préférences sensorielles, culinarité, données de marché...

Les étudiants de deuxième année de Master Management Culinaire & Innovation se retrouveront autour d'un challenge pédagogique : imaginer « 5 idées innovantes pour réduire le gaspillage des légumes chez les enfants en restauration ». C'est ce thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire que Bonduelle avait choisi de mettre à l'honneur pour les 7^e Rencontres de la Fondation Louis-Bonduelle le 20 mai dernier à Paris.

A propos de Bonduelle

Entreprise familiale créée en 1853, Bonduelle s'est donné pour mission d' « être le référent mondial qui assure le bien-vivre par l'alimentation végétale ». Privilégiant innovation et vision à long terme, le Groupe diversifie ses métiers et ses implantations géographiques. Ses légumes, cultivés sur 128 000 hectares, sont commercialisés dans 100 pays, sous différentes marques, dans différents circuits de distribution et dans toutes les technologies. Doté d'un savoir-faire agro-industriel unique avec 57 sites industriels ou d'auto-production agricole, Bonduelle produit sur les meilleures zones de culture au plus près de ses clients.

A propos de l'Institut Paul Bocuse

Fondé par Paul Bocuse et présidé par Gérard Pélisson, l'Institut Paul Bocuse forme au Management des Arts Culinaires, de l'Hôtellerie et de la Restauration, de niveaux Licence et Master en partenariat avec l'IAE Lyon, EMLYON, l'Université finlandaise Haaga Helia et l'Université norvégienne Stavanger. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il vise l'Excellence. Avec Exigence, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour préparer actuellement ses 470 étudiants de près de 40 nationalités aux meilleures carrières dans le monde.

Depuis 2008, l'Institut Paul Bocuse a étendu son domaine de compétences à la recherche et à l'innovation en créant un Centre de Recherche unique en son genre, disposant d'un restaurant Living Lab, plateforme expérimentale modulable pour l'étude des comportements alimentaires en situation réelle. Il associe savoirs et savoir-faire complémentaires des scientifiques et des professionnels des arts culinaires, de la restauration et de l'hôtellerie et mène des projets pluridisciplinaires étudiant les relations de l'Homme à son alimentation, les usages, les choix, les processus cognitifs...

Contacts presse :

Anne Sophie JOLY – RP carrées. 03 28 52 00 56. asophie.joly@rp-carrees.com

Géraldine Derycke - Service communication Institut Paul Bocuse - 04 72 18 54 68 - geraldine.derycke@institutpaulbocuse.com