



Le 16 avril 2015 – INFORMATION PRESSE

L'innovation culinaire au cœur de la 3ème édition de la Veggi'week organisée par Bonduelle et l'Institut Paul Bocuse à Lyon du 16 au 23 avril

Une semaine entièrement dédiée au légume ! Durant 8 jours, l'Institut Paul Bocuse et Bonduelle créent un véritable laboratoire d'idées d'où jaillissent différents concepts destinés à ré-enchanter la consommation des légumes à tout âge et en toutes occasions !

Depuis près de 7 ans, Bonduelle et l'Institut Paul Bocuse sont partenaires de projets autour des légumes. La Veggi week est le point d'orgue de ce partenariat et a pour mission de proposer des actions concrètes pour illustrer les réflexions menées tout au long de l'année. Nous serons près de 9 milliards de personnes sur terre en 2050, nourrir la planète est un enjeu majeur et le légume doit avoir un rôle primordial à jouer.

La Veggi'week : Un évènement pédagogique et pratique majeur autour du légume

Conférences, ateliers cuisine, challenges culinaires, la Veggi week a pour mission de valoriser le légume et de faciliter sa consommation à tout âge. Cette année, la semaine est organisée autour de trois temps forts :

Veggi'challenge : les étudiants de Master en Management Culinaire et Innovation de l'Institut Paul Bocuse vont se retrouver en trois groupes autour d'un challenge pédagogique, pour imaginer des « solutions novatrices » plaçant les végétaux au cœur des repas. Ceci pour trois cibles de population : adolescents, adulte, seniors. Leur travail est ensuite évalué sur l'originalité, la qualité, la viabilité, la durabilité et l'adéquation avec la population cible.

Veggi'cook : les étudiants travaillent en cuisine avec les équipes Bonduelle sur « l'exploration des utilisations culinaires végétales ».

Veggi'knowledge : plusieurs conférences sont organisées tout au long de la semaine pour accroître les connaissances de chacun sur les végétaux.

Bonduelle et l'Institut Paul Bocuse souhaitent consacrer chaque année ce moment particulier aux légumes, en le mettant au cœur des interrogations, des projets et des réalisations pour encourager leur consommation à tout âge et en toutes occasions.

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 58 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 Péligon, l'Institut Paul Bocuse forme depuis 25 ans 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 536 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...

Contact presse – Agence RP carrées

Vanessa Vazzaz – vanessa.vazzaz@rp-carrees.com – 03 28 52 07 42

Mathilde Sophys – mathilde.sophys@rp-carrees.com – 03 28 52 00 56