

Date : lundi 8 juin 2009

Heure : 15h00 - 18h00

NUTRITION SANTE
EQUILIBRE, GOUT, PRIX, SAISONNALITE
Comment s'assurer un équilibre alimentaire et des saveurs
tout en profitant de produits de saison et ce à des coûts
raisonnables.

**La sécurité alimentaire européenne passe par des labels :
AOP, IGP**



Modérateur : **Bernard Fournier**, *Président du Comité Alimentaire d'Euro-Toques International*
auprès de la Commission Européenne à Bruxelles.

Maître Cuisinier de France.

Présenté par **Henri Charvet**, *Président d'Euro-Toques France, Vice-Président Euro-Toques International*

Elizabeth B. Berry, *Ministre Conseiller aux Affaires Agricoles, Ambassade Américaine à Paris*
Spécialiste en sciences sociales et économie agricole

Mme Berry abordera la thématique du programme biologique aux USA et du programme de l'Alimentation à l'école. Ce dernier point sera l'occasion de faire une comparaison entre USA et France notamment avec Mme Bouyer.

Laurent Thieule, *Directeur de la Communication du Comité des Régions de l'Union Européenne*
Monsieur Thieule évoquera la diversité des produits européens et les labels AOP IGP

Madame May Garnier, *PDG du Centre de Recherche International pour la Santé (CRIS) à Munich*

Mme Garnier présentera un dossier concernant l'impact que peuvent avoir certains aliments sur le corps humain et donc sur la santé.

Sophie Bouyer, *Sous-directrice de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles*
de la Direction Générale de l'Alimentation au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Mme Bouyer développera l'idée que l'Alimentation ne concerne pas que la santé et que c'est également une histoire de goût, de temps de repas, de convivialité et de plaisir.

Mme Bouyer interviendra également avec Mme Berry sur la comparaison des programmes vers les jeunes entre la France et les USA.

DEMONSTRATIONS SIMULTANÉES

Applications concrètes

(Chaque démonstration sera accompagnée d'une fiche contenant la recette, la valeur nutritionnelle et le prix de revient à l'assiette)

Léa Linster préparera une recette à base d'agneau irlandais alliant goût, fraîcheur et prix.

Yves Mattagne et Damian Sansonetti nous présenteront chacun à leur manière des recettes à base de saumon, poisson riche en omega 3. Une façon de comparer deux cultures continentales différentes.

Michel Roth et Guillaume Gomez nous proposeront des recettes originales de fruits et légumes de saison. Produits moins onéreux puisque de saison, plus goûteux et assurant notre équilibre alimentaire.



