



Financé par Erasmus+
Programme de l'Union Européenne



Le renouveau de la cuisine traditionnelle en Europe

NEWSLETTER N° 1

EUROOTFOOD
EUROOTFOOD

Le projet "EUROOTFOOD" est financé par
le programme ERASMUS+

Convention N°: 2016-1-TR01-KA202-03444

<http://www.eurootfood.eu>



Bienvenue sur la première newsletter du projet EUROOTFOOD !

Nous ne remplirons pas votre boîte de réception. Mais, juste une fois par trimestre, nous aimerions vous informer de notre travail

- Nos réunions ;
- La formation que nous développons ;
- Les événements d'apprentissage que nous organisons ;
- nos productions ;
- Et bien sûr chaque fois qu'il y a un nouvel événement publié dans les médias.

Pas intéressés ?
Ne vous inquiétez pas, nous ne serons pas offensés.

Dites-nous si vous souhaitez vous désabonner et nous vous retirerons de notre liste.

Site : <http://www.eurootfood.eu/>

Page Facebook : <https://www.facebook.com/eurootfood>



Financé par
Erasmus+

Cette publication a été réalisée avec le soutien du programme Erasmus + de l'Union européenne.

Le soutien de la Commission européenne à la production de cette publication ne constitue pas une approbation du contenu qui reflète seulement les points de vue des auteurs. La Commission ne peut être tenue pour responsable de toute utilisation qui pourrait être faite et de l'information qui y est contenue.



Usak Chamber of Chefs and Restaurateurs
- Turquie

<http://www.usakasleo.org>

Coordinateur



Fatih Sultan Mehmet Vocational and
Technical Anatolian High School – Turquie

<http://usakfsmmtal.meb.k12.tr/> Partenaire



Turkey Restauranters and Pastry Federation

<http://www.lokantacilarvepastacilar.org.tr>

Partenaire



Municipalité d'Usak – Turquie

<http://usak.bel.tr>

Partenaire



Training 2000 – Italie

<http://www.training2000.it>

Partenaire



Eurotracks – France

<http://www.eurotracks.fr>

Partenaire



MBM Training & Development Center –
Royaume-Uni

<http://www.mbmtraining.uk>

Partenaire

EUROOTFOOD NEWSLETTER

Nous aimerions vous informer sur le
projet

Cher amis et collègues,

Au nom du consortium EUROOTFOOD, nous sommes heureux de vous présenter la première lettre d'information du projet « Renouveau des pratiques alimentaires traditionnelles en Europe ».

Le projet est financé par le programme ERASMUS + de la Commission européenne et est mis en place par un consortium de 4 organisations partenaires turques et 3 partenaires européens du Royaume-Uni, de France et d'Italie.

La première newsletter présente les objectifs et les activités du projet EUROOTFOOD, le consortium de partenaires ainsi qu'un bref aperçu des deux réunions transnationales de l'équipe projet, qui se sont tenues respectivement en février 2017 à Fano, en Italie et en juin 2017 à Paris, en France.

Cette newsletter est préparée par MBM Training and Development Center, le partenaire britannique, et sert de mise à jour des activités du projet réalisées entre le 15 septembre 2016 et le 15 juin 2017.

Il y aura trois autres bulletins EUROOTFOOD, réalisés par nos partenaires turcs, français et italiens qui seront publiés en décembre 2017, mai 2018 et septembre 2018.

Le projet «Renouveau des pratiques alimentaires traditionnelles en Europe» est un voyage passionnant pour nous tous et nous espérons atteindre ensemble les objectifs que nous nous sommes fixés en termes de formation professionnelle et d'éducation sur le tourisme gastronomique et axés sur l'alimentation traditionnelle bio en Europe.

Par conséquent, c'est un privilège de travailler sur ce projet pour lequel nous lançons cette première Newsletter.

L'équipe projet d'EUROOTFOOD
15 Juin, 2017

INTRODUCTION AU PROJET

Qu'est-ce qu'EUROOTFOOD ?

Le projet EUROOTFOOD est financé par le programme ERASMUS + de la Commission européenne sous le n°2016-1-TR01-KA202-034444 de l'Agence Nationale Turque.

Le projet a été inspiré par les résultats d'une analyse de la situation actuelle de la restauration, du tourisme et des pratiques professionnelles en Turquie, et plus précisément dans la région d'Uşak.

Parallèlement à la mondialisation, on constate une invasion de produits alimentaires transformés peu coûteux, faciles d'accès et rentable, mais moins qualitatifs. C'est une menace non seulement en Turquie, mais aussi dans tous les pays de l'UE. La revitalisation de la gastronomie traditionnelle est considérée par les experts comme un moyen de revenir à une alimentation plus saine. Cette revalorisation peut également être assurée par les industries de la restauration et de l'hôtellerie en Europe.

La Chambre des Chefs et Restaurateurs d'Uşak (*Uşak Aşçılar ve Lokantacılar Odası*) a identifié la nécessité d'aborder le manque de programmes de formation professionnels et de pratiques commerciales axés sur le renouveau des aliments bio traditionnels. Elle a développé l'idée du projet EUROOTFOOD en coopération avec trois partenaires locaux : la Fédération turque des restaurateurs et pâtisseries (*Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu*), la Municipalité d'Uşak et le lycée professionnel (*Uşak Fatih Sultan Mehmet Uşak Fatih Sultan Mehmet Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi*). Le consortium local de quatre partenaires turcs de la province d'Uşak travaille en coopération avec trois organisations partenaires : Training 2000, d'Italie ; Eurotracks de France et MBM Training and Development Centre du Royaume-Uni.

Chaque partenaire contribue à la réalisation du projet par son expertise spécifique dans la formation professionnelle, l'apprentissage tout au long de la vie, l'e-learning, le développement local et régional, la mobilité européenne et le réseautage.

Le projet EUROOTFOOD vise à créer de nouvelles destinations gastronomiques en Europe via la revitalisation des cuisines traditionnelles oubliées, au bénéfice du secteur de l'hôtellerie et de la restauration en Turquie et en Europe.

De plus, le projet vise à promouvoir le développement de services de tourisme alternatif axés sur la production alimentaire bio, qui contribueront au développement des zones rurales.

Les trois résultats principaux du projet se concentreront sur l'augmentation du niveau de connaissances et l'amélioration des compétences des cuisiniers et restaurateurs sur le tourisme alimentaire et gastronomique traditionnel; sur la revitalisation de la cuisine traditionnelle et sur la sensibilisation à l'importance de la nourriture traditionnelle dans le tourisme gastronomique et le développement rural.

Les activités du projet seront variées : recherche par pays, publication et enregistrement de vidéos de recettes traditionnelles ; développement d'un module de formation en ligne sur le tourisme gastronomique pour les cuisiniers ; création d'un musée d'ustensiles de cuisine traditionnels ; organisation d'une mobilité européenne de chefs et d'un festival de cuisine traditionnelle à Uşak, en Turquie.

Un site web dédié a été mis en place pour diffuser les newsletters, les productions et les résultats du projet EUROOTFOOD. Pour en savoir plus : <http://www.eurootfood.eu>.

PREMIERE RÉUNION DE PROJET À FANO, ITALIE

Le consortium du projet EUROOTFOOD a tenu sa première réunion transnationale à Fano, en Italie, du 16 au 18 février 2017.

La réunion a été organisée par le partenaire italien du consortium, Training 2000.

La réunion a été facilitée par l'organisation hôte et le coordinateur du consortium, la Chambre des Chefs et Restaurateurs de Turquie. Chaque partenaire a contribué aux discussions sur le développement du projet, afin de déterminer les responsabilités et les tâches de chacun et de choisir les canaux de communication et les outils de diffusion les plus appropriés.

Les partenaires ont discuté en profondeur des objectifs d'apprentissage, selon les termes du projet EUROOTFOOD. Les objectifs ambitieux visant à créer de nouvelles destinations gastronomiques en Europe grâce à la revitalisation des cuisines traditionnelles au bénéfice du secteur de l'hôtellerie-restauration en Turquie et dans l'UE ont été revus et le plan d'activités du projet a été mis à jour et détaillé.



Deuxième réunion de projet à Paris, France

Le consortium s'est réuni les 12, 13 et 14 juin 2017 afin de discuter de l'avancement du projet et de planifier les prochaines activités du projet

La réunion a été organisée par le partenaire français du consortium **Eurotracks**.

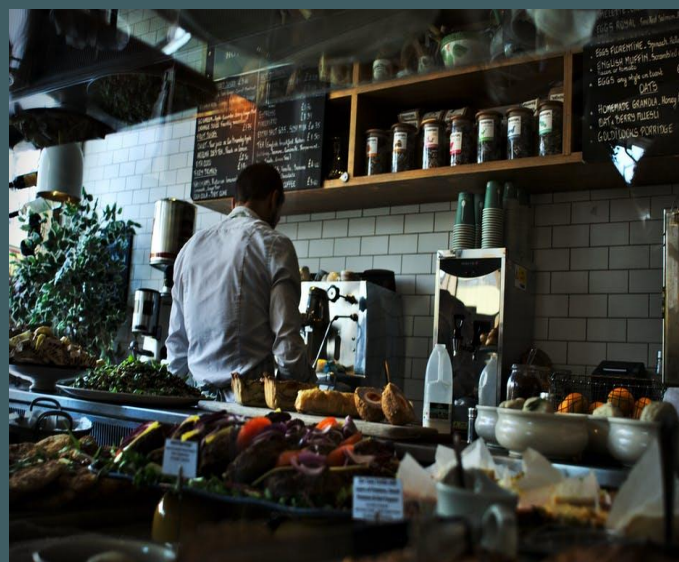
Le programme de la réunion a combiné des visites d'études avec des présentations interactives de bonnes pratiques locales dans la formation en cuisine, des planifications du projet à court terme et des discussions sur la conception et la mise en œuvre des activités à venir.



Entre mars 2017 et juin 2017, les partenaires ont travaillé sur :

- Un inventaire des recettes traditionnelles locales dans chaque pays
- La préparation d'un site internet et d'une plateforme e-Learning pour la formation virtuelle des chefs et restaurateurs turcs;
- La préparation du plan d'évaluation de la qualité et de la stratégie de suivi du projet.

Les prochaines activités du projet à court terme seront axées sur la mise en œuvre de la formation via la plateforme de e-learning EUROOTFOOD, l'évaluation des apprenants et des formateurs, ainsi que sur la préparation de la mobilité. Une évaluation constante de toutes les activités du projet se tiendra en continu.



La prochaine réunion transnationale du projet aura lieu au début de décembre 2017 à Liverpool, au Royaume-Uni.

A SUIVRE

Notre seconde newsletter sera publiée en décembre 2017 avec toutes les nouvelles mises à jour sur le projet EUROOTFOOD.

En attendant : restez informés en visitant notre [site](#) et en suivant notre [page Facebook](#) !