

Les racines de l'esprit naissent dans l'estomac

MANIFESTE

Enseignons LE BON PRODUIT à l'école

B N.1 N
O

MANIFESTE

Faire découvrir le cycle de la vie à travers ce qui nourrit

CAMILLE LABRO

FONDATRICE DE L'ÉCOLE COMESTIBLE

Quand ma fille avait cinq ans, je lui ai donné un haricot. Un beau haricot de variété paysanne, marbré de blanc et de violet. Elle l'a mis en terre, en a pris soin, il a poussé jusqu'à devenir haut comme elle et a produit trois gousses et neuf nouveaux haricots. En les découvrant, elle s'est exclamée: *«Mais, c'est fantastique, la vie !»* Une seule graine avait suffi à lui faire comprendre tout le processus du vivant et la générosité de la nature.

Ce jour-là, je me suis dit qu'il était impératif que tous les enfants aient accès à cette compréhension, à cette éducation. Qu'il fallait semer des graines partout, qu'il fallait accompagner les petits, futurs grands, dans l'observation du vivant et l'émerveillement du quotidien, leur redonner le goût des bonnes choses, leur apprendre à partager, à prendre plaisir à faire, à cuisiner, à jardiner, à apprendre en faisant. Leur faire découvrir le cycle de la vie à travers ce qui les nourrit, leur donner des outils pour prendre soin d'eux-mêmes, des autres autour d'eux et du monde qui les abrite.

Une alimentation *«bonne, propre et juste»* (la devise de Slow Food) est le meilleur vecteur qui soit pour diffuser toutes ces valeurs d'attention, de soin, de partage, d'échange, d'intégration, mais aussi de plaisir, de création, d'imagination. On a oublié tout cela quand on va au supermarché pour acheter des plats tout faits, déconnectés du vivant. Il est urgent d'enseigner aux enfants, et aux parents à travers eux, d'où vient ce qu'on mange, comment se nourrir mieux, comment renouer les liens de la terre à l'assiette, comment cultiver les aliments et les transformer en mets bons, simples et sains. L'alimentation doit être au cœur de l'éducation, pour reconnecter les futures générations à leurs sens, à la nature et au bon sens.

B 91 N
O

TÉMOIGNAGES

OLIVIER ROELLINGER

CUISINIER, AUTEUR DU LIVRE
POUR UNE RÉVOLUTION DÉLICIEUSE
ET PARRAIN DE L'ÉCOLE COMESTIBLE

« Face à l'urgence climatique, environnementale, sociétale et sanitaire, réconcilier la nature, l'agriculture, la culture et la nourriture sera l'enjeu majeur de ce début de siècle. La révolution délicieuse est une prise de conscience planétaire qui nous porte vers un soulèvement alimentaire pacifiste et joyeux. Le respect de l'autre et du vivant ainsi que le plaisir du goût guideront cette approche holistique. »

APOLLONIA POILÂNE

BOULANGÈRE À LA TÊTE DE LA MAISON POILÂNE,
QUI FABRIQUE DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS
DES PAINS AU LEVAIN NATUREL

« L'éducation culinaire de mes parents, dont leur amitié avec Alice Waters nourrissait le levain, est la leçon de vie la plus importante qu'ils m'aient apprise. Expliquer l'alimentation à des enfants, de la terre à l'assiette, est pour moi la promesse de nourrir les générations à venir. »

ÉVELYNE DEBOURG

CANTINIÈRE RÉCOMPENSÉE EN 2019
PAR LE PRIX FRANÇOIS-RABELAIS, DÉDIÉ
À CEUX QUI ŒUVRENT POUR LA MISE EN VALEUR
DU PATRIMOINE CULTUREL ALIMENTAIRE

« Je cuisine en cantine scolaire depuis plus de vingt ans, pour un public d'enfants âgés de 3 à 11 ans à Ébreuil, un village de 1 270 habitants, en Auvergne. Je nourris, j'éduque, je transmets et, surtout, je prends soin de cette centaine d'enfants, qui bénéficient ainsi d'au moins quatre repas de qualité, sains et équilibrés, par semaine. Nous, les Cuisiniers de la République française, avons le devoir de rechercher de bons produits, calculer les proportions, veiller à la qualité, à la proximité, au bio. Je me remets tous les jours en question pour créer des plats que les enfants vont aimer manger sans gaspiller, et qui sont bons pour leur santé. L'école devrait ouvrir les portes au savoir-faire des cuisiniers pour des ateliers. Apprendre à cuisiner aux enfants c'est leur apprendre la vie, car se nourrir, c'est la connaissance première, qui passe avant la nourriture de l'esprit. »

MYRIAM ACHOUN

DIRECTRICE DE L'ÉCOLE
PAUL-VAILLANT-COUTURIER, À VILLEJUIF
(VAL-DE-MARNE)

CAROLINE CAUSSANEL ET CHRISTÈLE DELBAC

ENSEIGNANTES

« C'est avec enthousiasme que notre équipe a accueilli le projet de L'École comestible. Grâce aux multiples ateliers ludiques proposés autour du thème de l'alimentation, avec notamment l'élaboration d'un jardin potager, tous les élèves du CP au CM2 pourront partager un projet commun où ils mettront la main à la pâte, les mains dans la terre, et accompagneront l'évolution des plantations au sein même de leur école. Nous apprendrons à travailler la terre et à mieux connaître la nature et ses ressources sous toutes leurs formes. Quoi de plus fédérateur de solidarité et de bien vivre ensemble pour notre école, trop souvent meurtrie par des difficultés sociales ? À travers ce projet, notre équipe voit surtout la possibilité de partager un espace-temps autour du thème essentiel que constitue le parcours de la graine à l'assiette. Apprendre à agir sur l'environnement pour mieux vivre et mieux manger, voilà l'objectif prometteur de L'École comestible. »

MARC-ANDRÉ SELOSSE

MICROBIOLOGISTE,
CHERCHEUR AU MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE

« Le retour d'une sensibilisation au décor naturel et à ce qui le constitue est nécessaire dès le premier âge. Nos enfants ont besoin des sciences du vivant, mais aussi de leur intégration dans le maniement d'autres disciplines. Au travers d'exercices spécifiques aux sciences de la vie et de la terre et d'autres interfaces avec le français, la physique-chimie, les sciences économiques et sociales, etc., il faut réveiller à chaque étape du cursus scolaire et dans chaque exercice la conscience de notre lien au monde. C'est urgent, car nous en avons perdu la mesure : crises sanitaires et écologiques n'en sont que les conséquences. Chacun a besoin de comprendre l'architecture du monde qui l'entoure, car il est un décideur, soit comme consommateur, soit dans sa vie professionnelle. Or, il n'est pas de vraie liberté de choix ni de décision sans comprendre le sens profond de ses actes : une société construite sans plus contempler la nature où elle s'insère nous a fait perdre cette liberté. Mais nos enfants la méritent. »

NADIA SAMMUT

CHEFFE DE CUISINE À L'AUBERGE LA FENIÈRE,
DANS LE LUBÉRON ET FONDATRICE
DE L'INSTITUT CUISINE LIBRE®.

« L'École comestible est une évidence. Tous les enfants devraient pouvoir être guidés très tôt par une alimentation bonne, propre, juste, vibrante et vivante. Nous devons accompagner cette démarche profondément, en considérant parents et enfants, afin de donner la chance aux enfants de nourrir leur corps et leur esprit de façon positive, en créant des émotions délicieuses et des souvenirs de belles rencontres de la graine au paysan, de l'animal à l'élevage, du poisson au pêcheur... jusqu'à l'assiette. Ne pas saturer les palais, redonner le goût de manger un produit brut, simplement délicieux. Comprendre la richesse des ressources des territoires, et la réalité de toute cette incroyable chaîne de l'alimentation. Guider, accompagner, construire ensemble un certain sens du bonheur, qui nourrit et rassemble autour de la table. »

HERVÉ BOURDON

CHEF UNE ÉTOILE MICHELIN,
PROPRIÉTAIRE DU PETIT HÔTEL DU GRAND LARGE,
À QUIBERON (MORBIHAN)

« À notre échelle temporelle, pour notre génération propre, nous avons failli. Il est important de l'assumer et de l'accepter. Si nous ne faisons rien pour inverser cette tendance, nous ne serions pas seulement responsables, mais aussi coupables de non-assistance à personnes en danger. Tout commence par l'alimentation. C'est le premier geste de la mère après la naissance. Nos enfants resteront nos enfants pour toute notre vie et même au-delà. Nous leur devons ce savoir. »

DOMINIQUE PAGÈS

DOCTEUR EN LITTÉRATURE COMPARÉE
ET MAÎTRE DE CONFÉRENCE AU CELSA

« Le projet de L'École comestible s'inscrit dans l'ample mouvement actuel de l'éducation alimentaire qui, progressivement, a enrichi la seule éducation nutritionnelle ou au goût. Mais ses enjeux et ses choix pédagogiques vont plus loin en croisant une diversité d'approches, rarement reliées :
* celles qui cherchent à faire comprendre aux enfants (et à leur faire vivre) ce que manger veut dire, en leur permettant d'appréhender les signes, les codes, les langages qui en sont constitutifs, de vivre le repas comme un plaisir (culturel et social) ;
* celles qui les amènent à prendre conscience de leurs goûts et dégoûts, à découvrir les saveurs d'ici et d'ailleurs, d'hier et de demain. Ainsi l'école cherche à cultiver tant le sens gourmand des enfants que leur conscience alimentaire ;
* celles qui initient aussi les jeunes aux joies des arts, des rituels et du partage de la table, en proposant des expériences alimentaires et culinaires inventives, mais aussi en amenant les enfants et les jeunes à mettre des mots sur les sensations et les saveurs qu'ils rencontrent ;
* celles qui les sensibilisent à la biodiversité alimentaire, à ses singularités et fragilités.
L'École comestible et ses passeurs envisagent les plus jeunes comme des mangeurs-citoyens en puissance, des gourmands éclairés, voire des amateurs créatifs réinterprétant les prescriptions alimentaires et culinaires tout en questionnant les ressources de la nature... En cela, elle s'inscrit pleinement dans l'actuelle transition alimentaire qui est un des grands enjeux de notre siècle. »

Planter des graines dans la tête des gens

ALICE WATERS

FONDATRICE DE L'EDIBLE SCHOOLYARD PROJECT
À BERKELEY, AUX ÉTATS-UNIS

Fondé en 1971, le restaurant d'Alice Waters, Chez Panisse, à Berkeley en Californie, est devenu l'épicentre du mouvement de libération de la bonne cuisine au royaume de la malbouffe. En 1995, la cheffe a lancé l'Edible Schoolyard (littéralement, la «*cour d'école comestible*») au sein d'un collège public de Berkeley. Le modèle a essaimé dans le monde entier et inspiré la création de L'École comestible en France, association dont elle est marraine.

« J'ai toujours été convaincue que l'école publique est notre dernière véritable institution démocratique, et que c'est le seul endroit où l'on peut encore toucher (presque) tous les enfants. Un jour, dans une interview à un journal local, j'ai déploré l'état des écoles publiques, notamment celui de la Martin Luther King Middle School, l'une des plus importantes de Berkeley. Quelques jours plus tard, le principal m'a appelée pour me proposer de réfléchir ensemble à des solutions. Dès que j'ai mis les pieds dans son établissement, j'ai eu une vision globale : il ne fallait pas faire uniquement un potager ou une cuisine pédagogique. Il fallait que ce soit un lieu où les enfants puissent apprendre en faisant, où le jardinage et la cuisine s'insèrent naturellement dans les matières qu'ils étudient. Il a fallu deux ans pour transformer le parking de l'école en potager florissant, mais nous avons aussi passé beaucoup de temps à planter des graines dans la tête des gens. Les professeurs de l'école ont rapidement été conquis : c'était un lieu tellement agréable que tous ont vite trouvé comment enseigner leurs programmes au jardin ou en cuisine. Nous avons aussi créé une grande cafeteria pour que tous les enfants puissent manger ensemble, gratuitement, un repas qui fasse partie intégrante de leur cursus. Il faudrait que toutes les cantines scolaires s'approvisionnent auprès de paysans locaux et bio. Ainsi, les écoles pourraient permettre à de petits producteurs vertueux de bien gagner leur vie, et les enfants mangeraient les meilleurs produits qui soient. »

Une CHARTE des valeurs délicieuse et bienveillante

LA CHARTE DES VALEURS DE L'ÉCOLE COMESTIBLE REPRÉSENTE
UN ENGAGEMENT, CELUI DE DÉFENDRE DES OBJECTIFS D'ÉDUCATION
À L'ALIMENTATION «DE LA GRAINE AU COMPOST» AUPRÈS DES ENFANTS.

*

Les ateliers, organisés sur le temps scolaire ou périscolaire, sont gratuits pour les familles et développent une pédagogie qui permet aux enfants d'apprendre en faisant et de se forger des opinions sur le monde comestible. Le parcours pédagogique, conditionné par la création d'un potager au sein ou proche de l'école, doit permettre aux élèves d'appréhender la chaîne alimentaire dans son intégralité.

NOS VALEURS SONT ALIMENTAIRES

*car nous privilégions
les produits locaux,
de saison,
issus d'une agriculture
sans chimie :*

*

Transmettre le goût du bon produit, brut, naturel, nutritif.

*

Diffuser les savoir-faire simples et sains.

*

Mettre l'accent sur une cuisine végétale, sans prosélytisme.

*

Éviter de faire entrer les marques agro-industrielles au sein des établissements scolaires.

*

Contribuer à l'amélioration des cantines scolaires, bio et locales.

NOS VALEURS SONT ENVIRONNEMENTALES

*car nous voulons participer
à une prise de conscience
écologique sur le lien entre
bonne alimentation
et respect de la planète :*

*

Sensibilisation au monde du vivant par l'exploration des sens, l'expérimentation, l'observation, les manipulations et le partage des savoirs et des expériences.

*

Privilégier le lien au vivant en valorisant l'agriculture paysanne, nourricière, bio, agroécologique.

*

Utiliser au maximum les circuits courts dans toutes les activités.

*

Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage et encourager l'usage de matériaux durables et naturels.

NOS VALEURS SONT SOCIALES ET HUMAINES

*car nous voulons
enseigner
l'alimentation
comme
un acte généreux :*

*

Faire ensemble dans la bienveillance.

*

Inciter les enfants à partager leurs apprentissages avec leur entourage.

*

Respecter et valoriser la diversité des cultures.

*

Aborder la cuisine comme vecteur de métissage et d'intégration.

EXEMPLE DE PROGRAMME COMESTIBLE

Une PÉDAGOGIE de la graine au compost



Les programmes sont idéalement complétés de visites d'artisans et commerçants de bouche locaux, selon les disponibilités et opportunités alentour (marché de producteurs, boulangerie et fournil, moulin, crèmerie-fromagerie, chocolaterie, jardin botanique, potager urbain, etc.)

ATELIERS PRIORITAIRES

- 1
L'atelier des sens
(Exploration ludique des goûts, textures, odeurs, sons...)
- 2
Les goûts primaires
(Découverte des goûts salé, sucré, amer, acide, umami, gras, piquant... et mise en pratique)
- 3
La cagette de saison
(Découverte de fruits et légumes de saison, préparation simple et/ou jeu de reconnaissance)
- 4
La classe aromatique
(Découverte sensorielle des herbes, jeu de memory, herbier comestible, pesto d'herbes)
- 5
Semis et semences
(Le parcours de la graine au légume, reconnaissance des graines)
- 6
La fermentation
(Levain, kéfir, pickles, de la théorie à la pratique)
- 7
La pâte
(L'alchimie farine/eau, mise en pratique avec pâte à pâtes, à pain, à tarte)
- 8
Happy antigaspi
(Comment utiliser tous les restes, planter et cuisiner les épluchures)
- 9
Salades en folie
(Ingrédients crus, cuits, couleurs et assaisonnements)
- 10
Junk food/good food
(Les bons plats de fast-food faits maison)
- 11
Magic compost
(Compost, décomposition, fabrication d'un composteur)
- 12
Le restaurant
(Travail individuel puis collectif, pour imaginer le restaurant de ses rêves : menu, recettes, décoration, nom...)
- 13
Mon petit potager
(Travail individuel puis collectif, pour imaginer son potager : dessin, types de plantes, énergie...)
- 14
La fête comestible
(Événement final fédérant tous les participants et les acquis du programme)

ATELIERS COMPLÉMENTAIRES

- 15
L'atelier du miel
(Dégustation comparative de miels, rencontre avec un apiculteur)
- 16
La route des épices
(Découverte sensorielle des épices, histoire, préparations)
- 17
Fiesta chocolat
(Les différents chocolats et atelier mousse)
- 18
Rencontre maraîchère
(Un producteur local vient présenter son travail et ses produits)
- 19
Sortie à la ferme
(Journée entière dans une ferme avec pique-nique préparé sur place)
- 20
Les sauces en tous sens
(Ateliers confection de sauces : tomate, mayo...)
- 21
Recettes d'ailleurs
(Atelier cuisine avec un cuisinier étranger, découverte des recettes et de l'histoire de son pays)
- 22
Le corps, le ventre
(Le microbiote, cet univers...)
- 23
Les légumes migrants
(Histoires et voyages des légumes : patate, tomate...)
- 24
Sauvages et cultivées
(Petite histoire de l'agriculture et de l'évolution des plantes)
- 25
Le bio kézako
(Bio, pas bio, légumes anciens ou variétés modernes, décryptage et dégustations comparatives)

Chaque programme s'accompagne de la création d'un potager, d'ateliers liés à sa création et son entretien (montage de jardinières et/ou de serres, semis, cultures, désherbage, récoltes, collecte des semences, compostage...)

MANIFESTE pour une éducation comestible

Parce que nous sommes convaincus que notre façon de manger peut changer le monde, nous pensons que l'éducation alimentaire doit faire son retour à l'école. L'alimentation est aujourd'hui au cœur des problématiques contemporaines. Sa qualité est en baisse. Un Français sur cinq reconnaît avoir du mal à se nourrir sainement. Il y a urgence à agir.

Nous rêvons d'un monde qui offre à chacun le droit de bien manger et où tous les enfants ont accès à une éducation alimentaire et à une alimentation bonne, propre et juste.

Nous rêvons d'une école dans laquelle les enfants cultivent un potager bio, observent le cycle des saisons et du vivant, apprennent à cuisiner, à se régaler et régaler leurs proches de ce qu'ils ont préparé. Nous rêvons de cantines saines et savoureuses, qui lient la préparation des repas avec les potagers et soutiennent des réseaux de paysans locaux vertueux, qui éduquent contre le gaspillage, revalorisent les métiers de la restauration collective et font de chaque repas une fête. Nous rêvons d'enseignants, d'animateurs, d'élus locaux formés pour intégrer l'alimentation au cœur des apprentissages essentiels.

Au pays de l'excellence culinaire, nous ne partons pas de rien. L'Éducation nationale reconnaît avoir un rôle stratégique à jouer. Elle préconise d'intégrer l'éducation au goût dans les programmes scolaires. Le Conseil national de l'alimentation recommande de «renforcer l'éducation à l'alimentation par la pratique culinaire, le goût et/ou les jardins pédagogiques».

Avec L'École comestible, nous souhaitons apporter notre contribution à ces objectifs, dans les activités scolaires et périscolaires et au sein de la vie quotidienne des enfants.

En reliant l'alimentation à l'histoire du vivant, nous permettons aux enfants de comprendre d'où ils viennent, ce qu'ils mangent, la richesse de la biodiversité, la force et la fragilité de la nature.

En créant des jardins dans les écoles, sur les toits, au bord des cours et des rues, et même des potagers mobiles, nous contribuons à verdifier et rafraîchir nos environnements de vie. En développant la solidarité et le partage de recettes ou de savoir-faire potagers avec les familles, nous contribuons à fortifier le lien social, à promouvoir le dialogue interculturel et l'implication des adultes dans le quotidien de leurs enfants. En apprenant à mieux manger, nous réenchantons l'expérience du repas, à la cantine comme à la maison, et nous contribuons à réparer la fracture sociale.

Et puis, quand les enfants jardinent ou cuisinent, ils jouent, calculent, lisent, étudient une réaction chimique, observent la géographie, comprennent l'histoire, touchent, sentent, écoutent et forgent leur esprit

critique... Tous les sens sont en éveil et toutes les matières scolaires s'y retrouvent.

Comme d'autres associations, mouvements, initiatives, *L'École comestible prend sa part dans cette incontournable transition de société.* Avec nos marraines et parrains Alice Waters, Olivier Roellinger, Michel Guérard et Françoise Nyssen, nous invitons à une révolution délicate, dès le plus jeune âge.



Les signataires du MANIFESTE

Yann Arthus-Bertrand	Nicolas Hulot	Marie Aline	Éric Fénot	Victor Mercier
Pierre Aschieri	Joël Labbé	Laura Annaert	Fabrizio Ferrara	Alexandra Michot
Édouard Bergeon	Camille Labro	Xavier Ourry	Léa Fleuriot	Valérie Mondamert
Benoît Biteau	Christophe Lavelle	Anne-Sylvie Bameule	Erika Fournel	Alexandra Montagne
Patrick Bouchain	Éric Lenoir	Armand Arnal	Sandra Franrenet	Samuel Nahon
Claude & Lydia	Régis Marcon	Lionel Astruc	Marie-Claire Frédéric	Norbert Nicolet
Bourguignon	Marie-Monique Robin	Bertrand Auboyneau	Philippe Galley	Novel
Michel Bras	Paul Masson	Lili Barbery	Julie Gerbet	Céline Orjubin
Yves Camdeborde	Xavier Matthias	Clotilde Bato	Fanny Giansetto	Tania Pacheff
Jean-Paul Capitani	Stéphanie Maubé	Julien Bayou	Mathilde Girault	Esterelle Payany
Damien Carême	Romain Meder	Linda Bedouet	Vanina Gisbert	Guélia Pevzner
Chloé Charles	Manon Negretti	Hélène Binet	Fleur Godart	Alba Pezone
Mauro Colagreco	Félix Noblia	Nora Bouazzouni	Marion Goettle	Claire Poirrier
François	Laure Noualhat	Hervé Bourdon	Laurence Goubet	Théo Pourriat
Collart Dutilleul	Françoise Nyssen	Camille Brachet	Flore Granboulan	Justine Prot
Arnaud Daguin	Pascal Ory	Isabelle Bretegnier	Marion Graux	Alice Quillet
Olivier Darné	Dominique Pagès	Éric Briffard	Jennifer Hart-Smith	Hélène Reglain
Louis-Albert	Giovanni Passerini	Christel Brion	Juliette Helson	Hugo Roellinger
de Broglie	Henri de Pazzis	Marie Brouard	Anne-Claire Héraud	Mathilde Roellinger
Évelyne Debouurg	Gilles Pérole	Caroline Broué	Jean-Michel	Pierre-Yves
Dries Delanote	Carlo Petrini	Ilaria Brunetti	Herbillon	Rommelaere
Xavier Denamur	Emmanuelle	Caroline Caussanel	Moko Hirayama	Chloé Sagaspé
Philippe Desbrosses	Pierre-Marie	Jean-André Charial	Pierre Hivernat	Denis Saillard
Cyril Dion	Éric Piolle	Michel Chauvet	Pablo Jacob	Margaux Saudo
Julien Dossier	Delphine Plisson	Héloïse Choquel	Jaunia Dallier	Elisabeth Scotto
Marc Dufumier	Apollonia Poilâne	Florent Ciccoli	Eva Jaurena	Lionel Senpau
Roland Feuillas	Jean-Pierre Poulain	Collectif Les pieds	Marine Jobert	Aurélien Serve
Manon Fleury	Jacques Puisais	dans le plat	Olivier Joyard	Joseph Serve
Jean-Martin Fortier	Olivier Roellinger	Charles Compagnon	Omar Koreitem	Hannane Somi
Gilles Fumey	Maxime de Rostolan	Jill Cousin	Vanessa Krycève	Alexia Soyeux
Pierre Gagnaire	Nadia Sammut	Gilles Daveau	Charlotte Langrand	Kilien Stengel
Valentine de Ganay	Marc-André Selosse	Grégory Delassus	Emmanuelle Lavaur	Lelio Stettin
François-Régis Gaudry	Coline Serreau	Christelle Delbac	Florent Ladeyn	Boris Tavernier
Alexandre Gauthier	Perla	Clémence Denavit	Isabelle Lefort	Zazie Tavitian
Pierre Gayet	Servan-Schreiber	Damien Deville	Tatiana Levha	François Thiollet
Patrice Gelbart	François Simon	Stefania di Petrillo	Jean Lhéritier	Célia Tunc
Bertrand Grébaut	Michel & César	Lea Dichter	Noémie Malaize	Sylvie Vassallo
Michel Guérard	Troisgros	Salima Djidel	Marine Mandrila	François Vaugin
Antoinette Guhl	Sylvie Vassallo	Alexandre Drouard	Betty Marais	Raphaële Marchal
Fatéma Hal	Alice Waters	Julien Dumas	Louis Martin	Sugio Yamaguchi
Xavier Hamon	Slow Food	Jacky Durand	Elvira Masson	Véronique Zehacker
Christophe Hay	International	Lauriane Durant	Anne Etorre	Myriam Ziad
Perrine & Charles	Juan Aberlaez	Sonia Ezgulian	Géraldine Meignan	Eleonora Zuliani
Hervé Gruyer	Myriam Achoun		Stéphane Méjanès	