



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



ACCORD DE COLABORATION ENTRE L'ACADÉMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE ET LE RELAIS&CHATEAUX-RELAIS GOURMANDS POUR FAVORISER LA PROMOTION D'UNE ALIMENTATION SAINTE.

Compte tenu de l'extraordinaire influence que l'alimentation occupe dans la santé, l'économie, le tourisme, le loisir et les relations humaines et sociales, l'Académie de Gastronomie - de laquelle font partie les Académies de 26 pays- et Relais & Châteaux - Relais Gourmands -qui rassemblent les meilleurs restaurants du monde des 5 continents- salue chaleureusement l'initiative du Commissaire M. Marcos Kyprianou de lutter contre l'obésité au niveau européen et dans ce contexte signent le présent Accord avec l'objectif de **contribuer à l'amélioration de la qualité de vie de toutes les personnes à travers l'alimentation.**

En effet, compte tenu du fait que les maladies provoquées par une mauvaise alimentation constituent une des plus grandes inquiétudes du monde développé (obésité, maladies cardiovasculaires, diabètes,...), comme par ailleurs le reconnaissent tant l'Organisation Mondiale de la Santé que la Commission européenne, il semble logique de concentrer un premier effort dans la lutte contre ces maladies.

Dans cette optique l'Académie Internationale de Gastronomie s'engage à apporter, gratuitement, sa contribution au bien-être général et plus concrètement, à élaborer un document qui présentera des recettes des cuisiniers de Relais Gourmands, basés sur des menus sains et de haute qualité gastronomique.

Ces menus, dont la valeur calorique n'excédera pas les 800 calories, utiliseront des ingrédients que l'on trouve facilement dans les marchés. Leur prix sera raisonnable et abordable, et son élaboration simple de sorte que tous puissent en profiter.

L'idée est que tant la cuisine publique (restaurants, caterings, cantines collectives, écoles, ...) que la cuisine privée, puisse disposer d'un livre de recettes qui permette manger merveilleusement bien tant d'un point de vue gastronomique comme de santé.

Le document expliquera aussi les techniques de cuisson plus saines à travers les conseils pratiques des Relais Gourmands.

Handwritten signatures and initials on the right margin.

+

Ce document prendra la forme d'un livre et sera publié simultanément sur internet.

L'Académie Internationale de Gastronomie, avec la collaboration de l'Académie européenne de Gastronomie a Bruxelles en voie de constitution, se chargera du contenu éditorial et de la présentation des différents chapitres grâce à sa connaissance gastronomique-culturelle.

Le financement éventuel provenant des instances publiques ou privées pour le projet sera dédié intégralement à l'élaboration de cette publication, sous sa forme écrite, électronique, audiovisuelle ou sa divulgation et communication.

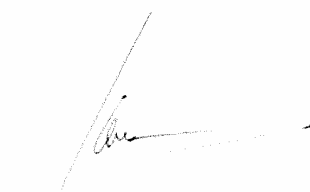
Nous avons constitué un Comité de Coordination formée par L'Académie Internationale de Gastronomie, Relais & Châteaux -Relais Gourmands et les Fondations de nutrition de différents pays auxquels pourront s'incorporer, postérieurement, les sponsors du projet.

La publication deviendra un authentique guide de référence de la meilleure nourriture en termes de qualité et santé, ainsi que de culture européenne.

Les signataires de cet Accord acceptent la responsabilité de garantir l'exactitude scientifique des évaluations caloriques et nutritives ainsi que la qualité gastronomique des recettes et menus.

Les signataires de cet accord se réjouissent de l'encouragement pour cette initiative de la part la Commission européenne en la personne du Commissaire M. Marcos Kyprianou, en charge de la Santé de la protection des consommateurs qui les a reçu aujourd'hui à Bruxelles.

Giuseppe Dell' Osso
Président
Académie Internationale de
Gastronomie



Jaume Tàpies Ibern
Président
Relais&Châteaux



Rafael Ansón Oliart
Président d'Honneur
Académie Internationale de Gastronomie

31. juillet - 2006



**Mr. Jaume Tapies Ibern - Commissaire Mr. Marcos Kyprianou
President Mr. Giuseppe Dell' Osso - Mr. Georges Husny**