

Communiqué de presse  
12 avril 2019

## L'Ecole GoodPlanet, soutenue par le Fonds de Dotation METRO, ouvrira ses portes le 13 avril !

C'est hier que la Fondation GoodPlanet a inauguré en avant-première son Ecole, qui ouvrira ses portes au grand public samedi 13 avril. Soutenue par le Fonds de Dotation METRO en tant que partenaire fondateur, l'Ecole GoodPlanet accueille de nombreux ateliers autour de l'alimentation et de l'agriculture durables.

### Deux Fondations pour une grande cause : penser les assiettes de demain

Créée à l'initiative de Yann Arthus-Bertrand, la fondation d'utilité publique GoodPlanet a pour mission de sensibiliser le plus grand nombre et d'agir pour la protection de l'environnement, en menant des actions pédagogiques en direction des scolaires et des familles. Une nouvelle étape est franchie aujourd'hui avec la création de l'Ecole grâce au soutien du Fonds de Dotation METRO.

Celui-ci, lancé lors du dernier SIRHA, soutient des projets d'intérêt général ayant comme point commun le repas. L'un de ses piliers, « penser les assiettes de demain », a pour ambition d'encourager les porteurs de nouvelles pratiques durables et favorables à l'évolution de nos assiettes.

Soutenir la création de l'Ecole GoodPlanet dédiée à l'alimentation et à l'agriculture durables, s'inscrivait donc parfaitement dans la démarche du Fonds de Dotation METRO.

### Une participation tangible

Les fonds alloués par le Fonds de Dotation METRO ont permis de financer l'entière rénovation et l'aménagement d'un pavillon de 400m<sup>2</sup> installé au cœur du Domaine de Longchamps, à Paris.

A l'intérieur plusieurs espaces ont été pensés pour recevoir les différents publics :

- **Une cuisine de 65m<sup>2</sup>** équipée grâce à de nombreux partenaires dont METRO France qui a fourni de l'équipement professionnel. Cet espace permet aux visiteurs de cuisiner et de mettre en pratique les solutions et recettes pour une alimentation plus respectueuse de la Nature et des Hommes.
- **Deux grandes salles pédagogiques** viennent compléter ce pavillon où se dérouleront des expositions, des ateliers mais également des débats autour des habitudes de consommation ou des méthodes de production, par exemple.



## L'assiette de demain commence à l'École

L'objectif de cette école est d'interroger le visiteur sur ses habitudes et comportements alimentaires et comment les faire évoluer pour arriver à l'assiette de demain.

Six grandes thématiques, comme l'alimentation responsable, les déchets ou encore la biodiversité, seront déclinés à travers de nombreux ateliers :

- Cuisinons de saison
- Cuisinons local
- La solution est dans l'assiette
- Petits plats en équilibre
- Recettes anti-gaspi
- Petits explorateurs en herbe
- La fresque du climat
- ...

« Avec ce projet, c'est une nouvelle expérience qui va être proposée aux visiteurs du Domaine de Longchamps : les amener à réfléchir à l'assiette de demain et à la façon dont nous, citoyens, allons changer nos habitudes et comportements alimentaires afin de cuisiner des produits différents dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement » explique Marie Garnier, Vice-présidente du Fonds de Dotation METRO.



Pour plus d'informations sur le Fonds : [www.fonds-metro.org](http://www.fonds-metro.org)

<https://www.youtube.com/watch?v=f5lJGlfWw>

Pour plus d'informations sur la Fondation GoodPlanet : <https://www.goodplanet.org/fr/>

## CONTACTS PRESSE



### METRO France

Isabelle Baahmed – [isabelle.baahmed@metro.fr](mailto:isabelle.baahmed@metro.fr) - 01 47 86 64 75



Emmanuelle Tienvrot – [emmanuelle.tienvrot@gram3.com](mailto:emmanuelle.tienvrot@gram3.com) - 01 82 28 73 05

Charlotte Oulès – [charlotte.oules@gram3.com](mailto:charlotte.oules@gram3.com) - 01 82 28 73 03

### A propos du Fonds de Dotation METRO

Lancé en janvier 2019 à l'occasion du SIRHA, le Fonds de Dotation METRO a pour ambition d'œuvrer pour « **un monde bien dans son assiette** » en soutenant des projets d'intérêt général ayant pour point commun **le repas**. Le Fonds de Dotation METRO soutient des actions menées autour de trois piliers :

**Créer du lien social**, en soutenant les initiatives des acteurs du monde de la restauration qui favorisent le lien social autour du repas

**Agir pour le patrimoine gastronomique français**, en promouvant la créativité et le savoir-faire des acteurs de la gastronomie

**Penser les assiettes de demain**, en encourageant les porteurs de nouvelles pratiques durables et favorables aux assiettes de demain et en soutenant la recherche académique liée à l'alimentation et aux repas

En 2019, 5 projets sont soutenus par le Fonds : l'École GoodPlanet, les Ateliers culinaires de la Tablee des Chefs, le RADIS de l'association A Table Citoyen, les Rabelais des Jeunes Talents, la catégorie « Conversion vers une agriculture labellisée » du Concours Agriculteurs d'Avenir.