



École Ducasse e Hectar: una partnership per promuovere l'alimentazione sostenibile

Parigi, Francia – 15 febbraio 2024

École Ducasse è lieta di annunciare la sua partnership con Hectar, pioniere nello sviluppo di nuovi modelli agricoli sostenibili e nell'agricoltura rigenerativa che privilegia la conservazione del suolo. Questa collaborazione rappresenta un nuovo passo per l'École Ducasse, che intende svolgere un ruolo pionieristico nell'integrazione dell'alimentazione sostenibile nell'educazione culinaria.

Una formazione innovativa per un futuro sostenibile

Nel giugno 2024, l'École Ducasse e Hectar lanceranno un corso di formazione professionale sul tema "Portare la biodiversità e il cibo sostenibile nel piatto". Hectar è un'associazione impegnata a supportare la transizione agricola e a sostenere le start-up in questo campo in tutta Europa. Hectar crea anche iniziative sostenute da grandi gruppi come Parfums Christian Dior. Il corso di formazione professionale di due giorni, in programma il 20 e 21 giugno, consentirà agli chef di comprendere al meglio il ruolo che devono svolgere nella transizione verso un'alimentazione più sana e sostenibile e tratterà argomenti chiave come la rigenerazione del suolo, le questioni climatiche e l'importanza del rapporto chef-produttore. Il programma prevede anche una visita immersiva all'azienda agricola pilota di Hectar e conversazioni con chef rinomati che hanno avviato nuove forme di collaborazione con i produttori e implementato approcci di autoproduzione "cucina-orto-chef".

Tutti i programmi di laurea e di riconversione professionale dell'École Ducasse saranno inoltre arricchiti da un modulo di due giorni sull'alimentazione sostenibile. Questa aggiunta sarà parte integrante dei corsi a partire dal 2024 e si concentrerà sulla cucina a base vegetale e sulla diversità territoriale, con una visita immersiva all'azienda agricola pilota Hectar e interventi di esperti sui temi della rigenerazione del suolo, della permacultura e della fermentazione.

Grazie a questa collaborazione, **l'École Ducasse e Hectar si impegnano a formare chef non solo talentuosi ma anche impegnati in un cambiamento responsabile verso un'alimentazione più sostenibile**, consapevoli del loro impatto ambientale come parte della loro pratica professionale.

Alain Ducasse - fondatore dell'École Ducasse, chef stellato e figura emblematica della gastronomia mondiale – commenta riguardo questa partnership: *"I prodotti di buona*

provenienza sono allo stesso tempo buoni da mangiare, buoni economicamente e buoni per il pianeta".

Elise Masurel, Managing Director di École Ducasse, commenta: *"Siamo lieti che questa partnership a lungo termine con Hectar sia giunta a compimento, in quanto si allinea perfettamente con il nostro desiderio di formare chef pienamente coinvolti nel cambiamento verso un'alimentazione sostenibile e sana. Questa partnership è un passo importante verso una forma di gastronomia che rispetta, celebra e preserva il nostro pianeta."*

"Hectar è lieta di partecipare alla formazione dei futuri chef, poiché è importante per noi poter contribuire alla diffusione delle conoscenze per favorire il legame tra chi lavora la terra e chi ne valorizza i prodotti", ha dichiarato Audrey Bourolleau, fondatrice di Hectar.

About École Ducasse

École Ducasse è un network di scuole fondato nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicato alla trasmissione dell'eccezionale competenza ed eccellenza francese nelle arti culinarie e della pasticceria.

École Ducasse gestisce tre scuole in Francia - Paris Studio, Paris Campus e École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole e studi internazionali nelle Filippine, in India, in Thailandia e negli Emirati Arabi Uniti.

L'ampio portafoglio di programmi mira a soddisfare tutte le esigenze di formazione: dai programmi brevi per esperti o appassionati di cucina ai programmi intensivi di due, quattro o sei mesi per chi vuole cambiare carriera, fino ai programmi universitari triennali e ai diplomi di laurea in arti culinarie e pasticceria.

École Ducasse fa parte di Sommet Education, leader mondiale nella formazione all'ospitalità. Nell'ottobre 2023, École Ducasse è stata insignita del titolo di migliore istituto di formazione culinaria del mondo.

Per maggiori informazioni, visitare il sito <https://www.ecoleducasse.com/>

About Hectar

Hectar è un'associazione che vuole supportare la transizione sociale ed economica verso un'agricoltura rigenerativa. Questo approccio all'agricoltura, più rispettoso del suolo e della biodiversità, dovrebbe consentire agli imprenditori agricoli di vivere meglio del proprio lavoro. Le sue azioni mirano a mobilitare l'intera catena del valore agricolo: imprenditori agricoli, start-up, cooperative, agroindustriali, marchi e distributori. Combinando il meglio dell'ingegno umano e dell'innovazione, Hectar cerca soluzioni praticabili attraverso un triplice approccio: modellare, innovare e trasmettere, al fine di diffondere nuovi modelli agricoli e nuovi modi di organizzare il lavoro. Oggi Hectar rappresenta: un'azienda zootecnica pilota mista; programmi di sostegno imprenditoriale dedicati agli agricoltori attuali e futuri; un acceleratore europeo di start-up Agri e FoodTech; una sede per seminari d'impatto rivolti alle imprese; uno spazio per sensibilizzare i giovani e gli studenti, dalla fattoria alla tavola; una fattoria studio per modellare i costi economici e sociali della transizione verso un'agricoltura rigenerativa. 10.000 persone hanno già visitato il centro in due anni. www.hectar.co