

Slow Food : Des universitaires italiens en immersion chez Celnat

zoomdici.fr/actualite/Slow-Food-Des-universitaires-italiens-en-immersion-chez-Celnat-id164557.html

Date : 19/04/2018 | Mise à jour : 20/04/2018

08:43

Partager



Jérôme Celle a ouvert les portes de l'entreprise pionnière de la transformation de céréales bio depuis 1979, aux étudiants en sciences gastronomiques venus d'Italie.

Certains foulèrent le sol français pour la première fois. Une première expérience du territoire qu'ils ont faite à travers la découverte des produits du terroir et de la gastronomie. Un angle précis en lien direct avec leur formation universitaire. Car ces jeunes gens viennent tout droit de l'Université des sciences gastronomiques située à Pollenzo, en Italie et fondée par Carlo Petrini, l'initiateur du mouvement Slow Food créé en opposition directe au Fast Food.

La Haute-Loire et ses produits

Le temps d'une semaine, ces universitaires ont sillonné l'Auvergne. Mercredi 18 avril 2018, c'est dans la cité vellave qu'ils se sont accordés une halte, accueillis par Jean-Pierre Marcon, président du Conseil départemental de la Haute-Loire et Claire Souveton, présidente du Comité de promotion des produits du terroir ; pour découvrir nos produits et notamment nos fameuses lentilles vertes AOC du Puy-en-Velay. Leur programme était

plutôt chargé. Après une visite de la ferme Pays de Vergezac, leur bus s'est arrêté à Saint-Germain-Laprade, sur le parking de l'entreprise Celnat, spécialisée dans la transformation de céréales et autres graines bio.

Jérôme Celle, directeur général de Celnat, a rappelé l'histoire de cette entreprise familiale créée en 1979, et donc pionnière du bio, son savoir-faire ainsi que ses compétences notamment en termes de contrôle de qualité. Une intervention fréquemment interrompue par l'intérêt des universitaires. Un intérêt tel qu'ils ont pianoté sur leur téléphone, interrogeant « « Wikipédia » sur le développement de Celnat. La question sur le rachat de l'entreprise familiale par Ebro Foods, un groupe international espagnol, n'a pas tardé à être posée. Très à l'aise sur le sujet, Jérôme Celle a rassuré son auditoire quant à la préservation d'une philosophie identique à celle d'autrefois. « *Nos valeurs restent les mêmes. Toutefois, cette entrée dans un grand groupe a permis de nous renforcer dans nos points faibles , c'est-à-dire un manque de structures commerciales et marketing.* »

Il n'y a pas que Paris

« *Ce voyage, c'est l'occasion pour eux de découvrir une autre agriculture, une autre gastronomie, d'autres traditions, mais également une économie différente,* a précisé Maddalena, l'accompagnatrice du groupe. Il est aussi important qu'ils comprennent que la France , ce n'est pas que Paris. » Une belle initiative qui a enthousiasmé Andrea, 22 ans, étudiant à l'Université des sciences gastronomiques à Pollenzo. « *Il y a des similitudes entre la France et l'Italie quant à notre attachement aux bons produits. Mais c'était très intéressant de découvrir l'existence des différents AOC de la région.* »

Stéphanie Marin

Partager