

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 30 mai 2022

L'Université Paris-Saclay et le Groupement Les Mousquetaires - Agromousquetaires – Intermarché ont signé un partenariat autour de la chaire « Cuisine du futur »

L'Université Paris-Saclay et le Groupement Les Mousquetaires, son pôle Agromousquetaires et son enseigne Intermarché, ont célébré, mardi 24 mai 2022, la convention de mécénat signée en 2021 pour soutenir la chaire « Cuisine du futur ». Cette chaire qui préfigure la gastronomie de demain est portée par Raphaël Haumont, physico-chimiste et professeur à l'Université Paris-Saclay et co-fondateur du CFIC¹ avec Thierry Marx, chef étoilé.

Explorer de nouvelles textures, mieux comprendre la synergie entre les produits pour limiter les additifs, éviter les allergènes, diminuer le nombre d'ingrédients, abaisser le taux de sucre ou de matière grasse... Autant d'enjeux majeurs pour l'alimentation de demain.

La chaire « Cuisine du futur » mène des travaux de recherche et d'innovation technologique pour apporter des éléments de réponse à ces questions et concilier au mieux plaisir gastronomique, santé nutritionnelle et cuisine éco-responsable.

Outre ces recherches, la chaire porte également de nombreuses activités de diffusion de la culture scientifique et de médiation.

Estelle lacona, première Vice-Présidente de l'Université Paris-Saclay, Jean-Baptiste Saria, Président d'Agromousquetaires et Alain Plougastel, chef d'entreprise Intermarché, se sont réunis le 24 mai 2022 pour célébrer la convention de mécénat en faveur de la chaire « Cuisine du futur », soutenue par la Fondation Paris-Saclay Université. Cette signature s'était faite en 2021 et n'avait donc pu se dérouler en présentiel, en raison de la pandémie. Cette cérémonie s'est déroulée également en présence de **François Molho, Président de la Fondation Paris-Saclay Université, de Raphaël Haumont, porteur de la chaire et de Thierry Marx, chef étoilé, co-fondateur avec Raphaël Haumont du CFIC¹.**

La signature de cette convention marque une nouvelle étape dans le développement de la chaire et lui permettra d'explorer trois nouveaux axes qui sont la constitution d'un socle commun de connaissances, un travail sur les emballages de demain ainsi que des recherches larges sur la problématique d'un produit « gourmand et sain ».

¹ Le Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC) est le fruit d'une collaboration originale entre Raphaël HAUMONT, chercheur en physico-chimie et le grand chef de cuisine Thierry MARX. Cette collaboration va au-delà de l'interaction « science-cuisine » puisqu'elle initie un lien nouveau entre le monde de l'artisanat et le monde de la recherche. Le CFIC se veut un lieu de réflexion, un cerveau collectif, en permanente ébullition, autour d'une question principale : quelle sera la cuisine du futur ?

« Je suis ravie de voir se concrétiser ce partenariat de mécénat avec Agromousquetaires et Intermarché qui va permettre à la chaire « Cuisine du futur », portée par Raphaël Haumont, de développer de nouveaux axes de recherche et de nouvelles actions sciences et société. L'alimentation durable est un enjeu sociétal majeur et donc un de nos axes de recherche prioritaires. Ce partenariat, ancré dans la durée, va nous aider à avancer sur ces sujets », a déclaré **Estelle Iacona**, première Vice-Présidente de l'Université Paris-Saclay.

« En tant que Président d'Agromousquetaires, je suis fier de contribuer à la chaire Cuisine du futur. La conciliation du goût et de la santé-nutrition fait totalement écho à notre raison d'être " Mieux produire pour mieux vivre". Nous sommes engagés et déterminés à répondre aux défis d'aujourd'hui et demain : contribuer à proposer des produits pour une alimentation durable, développer les gammes végétales et imaginer les emballages de demain tout en réduisant notre impact. Ce mécénat doit nous permettre d'être plus agile et créatif. Ensemble nous irons plus vite et plus loin », s'est félicité **Jean-Baptiste Saria**, Président d'Agromousquetaires.

« Mieux Manger est un enjeu majeur pour notre société et pour les Français en quête d'une consommation plus transparente et respectueuse de l'environnement. Avec Raphaël Haumont et sa chaire « Cuisine du futur » au sein de L'Université Paris-Saclay, nous partageons cette envie de concilier plaisir et mieux manger. Nous sommes convaincus que ce mécénat va nous permettre d'aller plus loin dans le développement des produits alimentaires de demain », confirme Alain Plougastel, chef d'entreprise Intermarché en charge de la stratégie marques propres de l'enseigne.

À PROPOS DE L'UNIVERSITÉ PARIS-SACLAY

L'Université Paris-Saclay regroupe dix composantes universitaires, quatre grandes écoles, l'Institut des Hautes Etudes Scientifiques, deux universités membres-associées et bénéficie d'un partenariat fort avec six grands organismes de recherche.

Composée de 48 000 étudiants et étudiantes, 8100 enseignants-chercheurs, enseignantes-chercheuses, chercheurs et chercheuses, 8500 personnels techniques et administratifs, elle propose une offre de formations complète et variée de la Licence au Doctorat, ainsi que des diplômes d'ingénieur.e, reconnus de qualité grâce à la réputation et à l'engagement de son corps enseignant.

Située au sud de Paris, sur un vaste territoire (de Paris à Orsay, en passant par Évry et Versailles), l'Université Paris-Saclay bénéficie d'une position géographique et socio-économique stratégique que sa visibilité internationale contribue à renforcer. Université de pointe, à dominante scientifique et fortement reconnue en mathématiques et en physique et également dans les domaines des sciences biologiques et médicales, de l'agriculture, de l'ingénierie, en lien avec des sciences humaines et sociales fortement soutenues, l'Université Paris-Saclay opère dans un environnement naturel classé, proche de Paris, et au cœur d'un tissu économique dynamique.



Contacts Presse :

Gaëlle Degrez
06 21 25 77 45
gaelle.degrez@universite-paris-saclay.fr

Stéphanie Lorette
06 10 59 85 47
stephanie@influence-factory.fr

A propos du Groupement Les Mousquetaires

Avec près de 4 000 points de vente en Europe et un volume d'affaire de 50.542 Mrds € avec carburant en 2021, le Groupement Les Mousquetaires est l'un des acteurs majeurs de la grande distribution. Créé en 1969, le Groupement rassemble plus de 3 000 chefs d'entreprise indépendants et 150 000 collaboratrices et collaborateurs. Les enseignes du Groupement sont Intermarché, Netto (alimentaire) ; Bricomarché, Brico Cash, Bricorama et Bricoprivé.com (bricolage) ; Rody et Rapid Pare-Brise (mobilité).

Avec plus de 1 850 points de vente Intermarché en France, l'enseigne au modèle unique de "Producteurs & Commerçants" est le 2e distributeur indépendant de l'Hexagone. Pour Intermarché, "mieux produire", c'est soutenir une production française et responsable ; et "mieux manger", c'est aider les Français à manger un peu mieux tous les jours.

Avec une soixantaine d'unités de production réunies au sein d'Agromousquetaires, toutes implantées dans l'Hexagone et organisées en 6 pôles (bœuf, porc, mer, saveurs, végétal, circulaire), Agromousquetaires offre aux consommateurs des produits sûrs, sains, de qualité, fabriqués en France, garantissant au mieux la rémunération agricole et l'accessibilité pour les clients des points de vente Intermarché et Netto.

Contacts Presse :

SOURCE RP

Michelle Kamar - 06 09 24 42 42 / 01 85 78 66 31 - michelle@source-rp.com
Charlotte Rabilloud - 06 62 03 28 34 / 01 85 78 66 32 - charlotte@source-rp.com