

## LES APPRENTIS DU CFA À MARGUERITTES PARTENAIRES DU FESTIVAL MAD "MÉDITERRANÉE À DÉGUSTER"

Publiée le mercredi 25 Mars 2015 - Initiative

**Seul établissement de formation partenaire de l'événement**, c'est avec fierté et professionnalisme que les apprentis du CFA vont participer à l'accueil des **10.000 à 15.000 visiteurs du salon**, mais aussi assister les **60 chefs, soit 30 étoiles Michelin au total**, venus de toute la méditerranée pour préparer et servir des repas et des dégustations aux visiteurs du salon.

Sur ce salon 4 grands espaces sont prévus pour satisfaire les visiteurs :

- Un espace d'exposition (alimentaire et non alimentaire)
- Un espace Masterclass : zone de démonstrations culinaires où 4 Chefs par jour préparent un plat en 40 mn, à partir de produits méditerranéens assisté par les apprentis du CFA
- Une zone de conférences : conférences scientifiques sur la nutrition santé, conférence de chefs sur le « bien-manger », conférences de médecins (dont le Professeur Joyeux)...
- Des Box dégustations pour déjeuner sur place.

Toujours dans le cadre du salon MAD, **le CFA de Marguerittes soutien l'association ANIMA pour faciliter sa participation à l'événement et ainsi promouvoir le programme LACTIMED.**

Ce programme vise à renforcer la production et la distribution de produits laitiers typiques et innovants en Méditerranée par l'organisation des filières locales, l'accompagnement des producteurs dans leurs projets de développement et la création de nouveaux débouchés pour leurs produits.

C'est ainsi que **3 chefs professionnels méditerranéens** (égyptien, tunisien, libanais) sont aujourd'hui, mercredi 25 mars à partir de 8h, au CFA à Marguerittes, pour préparer des recettes originales à base de produits laitiers de la méditerranée, assistés par les apprentis du CFA. Ces préparations seront par la suite servies lors du salon.

*"Encore une occasion réussie pour le CFA de tisser des relations partenariales fortes, innovantes et internationales avec des acteurs majeurs du secteur de l'alimentation et ainsi poursuivre le développement de l'établissement en cohérence avec notre projet de cluster de l'apprentissage" rappelle Henry Douais.*

### Contact Presse

Gael Martineau

Tél. 04 66 879 925

[gael-martineau@nimes.cci.fr](mailto:gael-martineau@nimes.cci.fr)