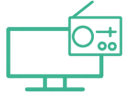




Revue de presse

La conserve passe à table
Atelier d'improvisation culinaire
Centre social Mosaïque
de Lille-Fives



► 22 septembre 2018

> [Ecouter / regarder cette alerte](#)

UPPIA sur FRANCE BLEU NORD

08:07:34 Les boîtes de conserve peuvent être la base de bonnes recettes de cuisine. Le chef Clément Marot a animé hier un atelier culinaire au centre social de Fives autour de la conserve. 08:08:02 Reportage Cécile Bidault. 08:08:14 Interview Clément Marot, chef. 08:08:42 Les recettes ont été élaborées avec des gens du quartier. 08:08:49 Micro-trottoir. 08:08:55 L'UPPIA, Union Professionnelle qui regroupe les producteurs de conserves est à l'origine du projet. 08:09:01 Interview Jean-Bernard Bonduelle, président de l'UPPIA. 08: 09:21 Retour plateau. Rappel du livre la conserve passe à table. 08:09:32



► 21 septembre 2018

> [Ecouter / regarder cette alerte](#)

CONSERVE sur FRANCE BLEU NORD

18:05:47 Parfois, il ne reste que des boîtes de conserve. Mais on peut en faire quelque chose d'appétissant. Aujourd'hui, un chef a même élaboré des recettes entièrement composées de nourriture en conserve. 18:06:13 Reportage 18:06:23 Interview d'un chef. La conserve est moderne. 18:06:58 Interview d'une habitante. 18:07:10 Interview du président de l'Union professionnelle qui regroupe les producteurs de conserve. 18:07:28



SOCIAL. LA CONSERVE PASSE À TABLE À LILLE FIVES

À l'initiative de l'Uppia, en partenariat avec le centre social Mosaïque du quartier Lille Fives, des stages d'improvisation culinaire ont permis de donner naissance à un ouvrage de recettes autour de la conserve.

C'est sous l'œil bienveillant du chef lillois Clément Marot, jeune retraité qui met désormais ses talents de cuisinier au profit des autres, que quatre stages d'improvisation culinaire autour de la conserve ont été organisés par le centre social Mosaïque du quartier Lille Fives. Ils ont permis l'édition d'un livret de recettes édité par l'Union interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée (Uppia). Il a été officiellement remis aux participants fin septembre en présence de Jean-

Bernard Bonduelle, président de l'Uppia, et de Michel Brulin, président du centre social.

Un stage d'improvisation culinaire autour de la conserve ne pouvait avoir lieu que dans la région, terre d'excellence des légumes en conserve ! Présente dans quasiment 100 % des foyers français, la boîte de conserve n'a pas forcément l'image d'un mets gastronomique.

OPÉRATION SÉDUCTION

C'est justement pour contrer les idées reçues que l'on peut avoir sur la boîte de conserve que l'événement a été créé. « Les boîtes de conserve sont souvent perçues comme un plan de secours, note Jean-Bernard Bonduelle. Elles ont pourtant de nombreux atouts. »

Avec une moyenne de quatre heures entre la récolte et

la mise en boîte, elles présentent des qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires intéressantes. Le représentant de la filière conserve met aussi en avant ses qualités écologiques : elles sont recyclables à l'infini et ne nécessitent pas d'énergie pour être conservées (température ambiante). Enfin, elles ont aussi le mérite d'être accessibles en termes de prix. « En ce qui nous concerne, l'enjeu pour le centre social Mosaïque était de travailler sur la notion de plaisir du goût et de l'alimentation équilibrée », avance Michel Brulin.

Clément Marot, fidèle à ses valeurs, a rappelé le grand mérite des conserves : leur convivialité. « On en a toujours dans le placard et elles permettent d'improviser un repas avec ses proches », assure-t-il.

● VIRGINIE CHARPENET



Clément Marot en compagnie d'une des participantes aux stages culinaires lors de la remise du livret de recettes, qui a aussi été l'occasion d'organiser une dégustation, il faut le dire, tout à fait réussie. © DR