

# Alimentation Générale

**NUMÉRO 1**  
MARS - AVRIL - MAI  
2012



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SORTIE EN KIOSQUE LE 1<sup>ER</sup> MARS

---

CONTACT PRESSE : OLIVIA JEANNERET / MAGALI TRIANO  
AGENCE BLEU CIEL - TÉL. 04 91 19 16 16 - BLEUCIEL@SOCIETEBLEUCIEL.COM

# Alimentation Générale

## Contact presse :

Bleu Ciel & Cie  
Magali Triano / Olivia Jeanneret  
04 91 19 16 16  
bleuciel@societebleuciel.com

Lundi 13 février 2012,

**Sortie en kiosque le 1er mars dans toute la France**

***Alimentation Générale*, le magazine de l'alimentation  
qui décrypte l'ensemble de ses mouvements, du producteur à l'assiette.**

Edité par une société indépendante, *Alimentation Générale* a été créé par un groupe de passionnés convaincus de la nécessité de rassembler, dans un même objet éditorial, l'ensemble des sujets relatifs à l'alimentation, aussi bien économiques, sociétaux, historiques que culturels. C'est le premier magazine dédié à 100 % à l'alimentation, unique en son genre, iconoclaste autant sur le fond que sur la forme.

*Alimentation Générale* est donc à la fois un outil journalistique de réflexion qui regroupe des enquêtes, des reportages, des portraits et des analyses, mais également un magazine gourmand, léger, ludique. Il voyage pour comprendre comment nous mangeons en France, en Europe, et dans le monde et de quelle manière l'alimentation nous façonne.

Trimestriel au graphisme soigné de 100 pages, soutenu à chaque numéro par une iconographie de qualité, spécialement réalisée par des photographes et des illustrateurs reconnus, *Alimentation Générale* est un magazine qui se veut aussi soigné sur le fond que sur la forme. Pour chaque Une, la rédaction fait appel à un artiste, dont le travail est ensuite décliné largement à travers un portfolio en pages intérieures. De même, *Alimentation Générale* est imprimé sur du papier Munken, un papier de création qui fait du magazine un objet éditorial d'exception.

## Fiche technique

Magazine trimestriel de 100 pages

Prix de lancement : 6,90 €

Format : 22 x 29 cm

Couverture sur papier Munken Print : 300 g

Pages intérieures sur papier Munken : 90 g

Tirage : 15 000 exemplaires

Disponible en kiosque en France

## L'équipe

La rédaction en chef est assurée par Pierre Hivernat. Directeur du développement du quotidien *Libération*, rédacteur du guide *Omnivore*, chroniqueur « cuisine » dans le Club *Mediapart*, il prépare comme co-auteur aux Editions *Le Bec en l'air* « Itinéraires d'une cuisine contemporaine ».

La rédactrice en chef adjointe est Mathilde Goanec, journaliste reporter ayant notamment collaboré avec *Libération*, *Le Monde diplomatique*, *Le Soir*, *Regards*, *Mediapart*...

La direction artistique est confiée à Stéphane Perche, Diplômé de l'Ecole Supérieure des Arts Appliqués et du Textile. Graphiste et iconographe, il travaille depuis 20 ans dans les domaines de la gastronomie et de la culture.

## Les partenaires

*Alimentation Générale* s'appuie sur un réseau de partenaires et d'experts parmi lesquels la Mission d'Animation des Agrobiosciences ([www.agrobiosciences.fr](http://www.agrobiosciences.fr)), dont l'objectif est de favoriser les échanges sociétaux sur des sujets à controverses concernant les avancées des sciences, le devenir du vivant, de l'agriculture et de l'alimentation ou encore Fulgurances ([www.fulgurances.com](http://www.fulgurances.com)), spécialiste de l'événementiel dans l'univers de la jeune cuisine.

# Alimentation Générale

## LE SOMMAIRE DU N°1

### **DOSSIER : MANGEZ JEUNESSE !**

- Cantines : Le juteux marché de la restauration collective.
- Les ados et leur alimentation : et si on avait tout faux ?

### **MAÏS AU MEXIQUE**

Quand la bourse s'envole, le prix de la tortilla flambe...  
Menace sur la souveraineté alimentaire mexicaine et sur la graine sacrée.

### **LE GRAND ENTRETIEN : HENRI NALLET, ANCIEN MINISTRE DE L'AGRICULTURE**

Les politiques ont-ils encore du pouvoir sur nos assiettes ?

### **PORTRAIT DE VIGNERONNE : YVONNE HÉGOBURU**

À 84 ans, la star du Jurançon nous raconte son drôle  
de parcours et sa passion pour la vigne.

### **MONDOVINO**

Huit ans après le film, les évolutions du *winebusiness*,  
de la Bourgogne à la Chine.

### **POINT DE VUE : LE GUIDE MICHELIN**

Le critique Andrea Petrini pronostique la mort proche  
du petit livre rouge.

### **MAGNUS NILSSON, LE CUISINIER DE L'EXTRÊME**

Perdu dans ses terres sauvages, il cuisine à midi ce qu'il a chassé le matin.  
Reportage en Scandinavie.

Et les actualités, les bonnes tables, les événements...