

RENCONTRES FRANCOIS RABELAIS – TREIZIEME EDITION

« Cuisine & développement durable, un mariage heureux ? »

Sujet sociétal : comment l'exigence de la durabilité fait ménage avec la cuisine actuelle ?

L'enseignement du métier de cuisinier doit aujourd'hui intégrer les notions de développement durable. La surmédiation des chefs doit servir à mettre en lumière le travail des produits locaux et des produits durables. Michel TROISGROS

Cuisine et développement durable, qu'en pensent les chefs aujourd'hui ?

Au cœur du sujet c'est l'humain et sa responsabilité. C'est au restaurateur de sensibiliser et d'éduquer le consommateur qui vient manger dans son établissement. La COP21 a permis de soutenir les grands chefs dans la démarche. Le gouvernement c'est engagé.

Michel TROISGROS a le sentiment que la solution n'est pas politique mais dans les actes de chaque citoyen. La propagation du discours (réseaux sociaux, médias...) est capitale. Le pouvoir du « chef » est qu'il est observé par ses « fans » et c'est là dedans qu'il détient le pouvoir de devenir « guide » pour les actes des consommateurs.

Les chefs ont aujourd'hui un pouvoir de diffusion de paroles autour du développement durable.

Nous avons la chance d'être dans un territoire qui produit des « bons » produits et qui permet de dynamiser des marchés locaux.

Le rapport de proximité avec les acteurs locaux, les producteurs c'est développé ces dernières années.

Le végétal, le local, la saisonnalité, la pêche durable, les semences paysannes sont les axes principaux des choix de leurs produits.

La cuisine doit être plaisir et eco-responsable. On doit consommer « intelligemment », sans privatisation.

La réflexion sur le gaspillage alimentaire est encore à faire évoluer. Aujourd'hui on cuisine en pensant. On respecte plus les produits qu'avant. Le lien avec le produit à évolué. « Quoi faire avec les pelures ? Quoi faire avec les fanes ? »

Le repas du personnel est aussi un levier pour lutter contre le gaspillage.

Le chef reconnaît avoir une influence énorme sur le consommateur, sur ces choix de consommations.

Le propos qui accompagne l'assiette, qui semble dénué de techniques ne l'est pas. L'interprétation de l'esprit qui a été pensé par la cuisine est capital dans les choix du consommateur. Cependant le rôle du MH ou de la salle n'est pas abordé.

L'éducation de base et les notions de réflexions autour de l'alimentation dans les foyers semble capitale dans les consommations quotidiennes.

La problématique aujourd'hui à Paris notamment est que la revalorisation des biodéchets coûte plus cher au restaurateur que de jeter le tout. Pourtant la loi sur les biodéchets est en place pour tout restaurateur traitant plus de 150 cvts / jour.

La sphère politique semble peu engagée sur le sujet.

30% de la production mondiale est gaspillée. On peut sauver la planète à coup de fourchette. Il faut cumuler les actions et les partenaires pour mettre en œuvre des actions immédiates.

Nous sommes dans une révolution cognitive de l'enseignement du DD. Il reste tout de même un gros travail à faire sur le maillage du sujet à grande échelle. L'école a un rôle mais surtout cela doit être intégré dès l'école primaire mais aussi dans les cuisines des familles et dans l'éducation familiale.

La problématique est celle-ci : « si les parents ne sont pas capables de former car ne savent pas eux même les valeurs de l'alimentation ? ». La perte de culture alimentaire quotidienne et familiale est une véritable problématique contemporaine.

Le sucre est abordé comme un problème dans la production. La place du sucre est de plus en plus minime dans les cuisines françaises. Les desserts sont plus fruités, ou réalisés avec des pouvoirs sucrants alternatifs. Si on apprend aux enfants dès le plus jeune âge à ne pas gaspiller et à bien consommer le problème sera en parti réglé.

Les emballages (contenants et livraisons) sont abordés comme une problématique. Les emballages alternatifs sont abordés (mais, plantes). Cependant la consigne et le lavable semble être la solution.

Les grandes maisons et les grands chefs font reposer leurs images sur cette culture d'approvisionnement local et de qualité. Quel est le cas des plus petits établissements qui s'approvisionnent dans les « grandes surfaces professionnelles » ? Ce sont pourtant les restaurants les plus fréquentés par les consommateurs au quotidien ? PAS DE TÉMOIGNAGES

Est ce que les grandes maisons tirent les autres vers le naturel, la qualité ?

La problématique du repas « quotidien » et de l'ensemble du mangeur n'est pas traitée. Nous restons dans l'élitisme du métier. Il est clairement bon pour l'image du chef de communiquer sur ces créneaux.

Permaculture, agroécologie les bonnes pistes pour un développement durable agricole ?

Biomimétisme : s'inspirer de la nature pour produire en agricole

Il s'engage aujourd'hui une mutation du modèle alimentaire. Vers quoi on va ? Avec qui on y va ?

Le modèle « paysans » et la démarche « paysanne » se développe. Le modèle agricole en place jusqu'à aujourd'hui est petit à petit en train de se modifier. Cependant on remarque que le gouvernement n'aide pas les systèmes agricoles alternatifs.

La polyculture est une véritable alternative aux achats en coopérative.

On a perdu 52% de la masse d'animaux sauvage en 40 ans.

La mondialisation fait que les plats industriels, en arrivant dans nos assiettes a déjà fait 3000 km.

La consommation est de 80kg de viande en France par habitant et par an

80% des tomates vendues en France sont hors sol.

On importe 4 milliards d'euros de fruits et légumes par an... avec 5 millions de chômeurs en France.

L'agriculture et le paysan n'est pas la que pour nourrir la population. Il entretient les sols, les terres, il prend soin de l'air et de du climat.

La culture diversifiée semble être une solution d'avenir. Travailler avec la nature et la permaculture sont des leviers intéressants à exploiter. Ceci permettra de lutter contre les aberrations d'import/export qui se réalisent en France.

Il est évident que le consommateur ne sait pas ce qu'il a dans son assiette aujourd'hui tant de son origine que de ses conditions d'élevage/d'agriculture.

Quels sont les leviers dont disposent les politiques ?

Dans la cuisine collective la moyenne des approvisionnements en produits locaux est de 2% en France.

La population commence à se dire que ce que l'on mange n'est peut être pas bon. (Provenance, additif...)

Mais les politiques cherchent encore la solution à ce problème naissant.

Aujourd'hui qq. mouvements se révoltent contre les recettes de l'arrière cuisine de l'industrie. Ces mouvements se développent et se médiatisent. (Réf. « demain tous cretins »)

Le premier levier politique est la délocalisation des productions agricoles.

Le lien entre la relocalisation et la maîtrise de sa propre alimentation est infime et est le secret du changement des comportements.

50.000 références au total sont proposées dans les grandes surfaces en France. 80 à 85% des achats des français se réalisent en grande surface. L'industrie agro alimentaire et la grande distribution tiennent les rôles les plus importants dans les modifications alimentaires. (Exemple : modification des blés afin d'améliorer les panifications = on passe de 6 à 18% de gluten dans les blés = marges de productivité améliorées). De plus les industriels ajoutent encore du gluten afin de gagner du temps.

L'agriculture produit pour 85% afin d'exporter ou de fournir les industries agro alimentaires.

L'aide financière à l'agriculture biologique a été supprimée à l'arrivée du nouveau gouvernement. Cependant certaines régions (région Centre) à baisser ses budgets régionaux afin de maintenir la moitié des aides aux agriculteurs en bio.

Séminaire Éducation Nationale

Nouveau modèle de rénovation et de réécriture des diplômes, notamment sur le BTS (intégration des blocs de compétences)

BTS HR : refonte complète dès la rentrée 2018

Nouveau bac STHR = poursuite étude

Dysfonctionnement actuels :

Actuellement 1/3 des jeunes en MAN sortent du circuit sans entrée en BTS1

2900 jeunes en TSTHR : Moins de 4 élèves sur 10 poursuivent en BTS

Entre 2003 et 2016 l'effectif des bac pro en première année de BTS a été multipliée par 2,5

Les cuisiniers issus de Bac Pro réussissent mieux que les CSR en BTS

En 10 ans l'effectif des étudiants issus de BTS en MC a été multiplié par 3

55 % des bac pro réussissent en option A

68% des bac pro réussissent en option B

Nouveautés afin de répondre à la demande de la branche professionnelle :

Maintien de la classe de MAN pour les élèves non issus de l'école hôtelière : le programme de la MAN est dorénavant le programme aménagé de première et terminale des STHR (donc 8 semaines de stages)

Plus de Bac PRO en MAN

Augmentation des notions du management opérationnel

S'inscrire dans l'ère du numérique et dans la digitalisation

Année commune (HR et hébergement)

Deuxième année sur une seule valence

Architecture qui permet la polycompétences

Renforcement en langues vivantes

Culture générale ambitieuse

Poursuite de professionnalisation en licence management en hôtellerie restauration

BTS management en hôtellerie restauration :

Options (en deuxième année) :

A : Restaurant (management d'unité de restauration)

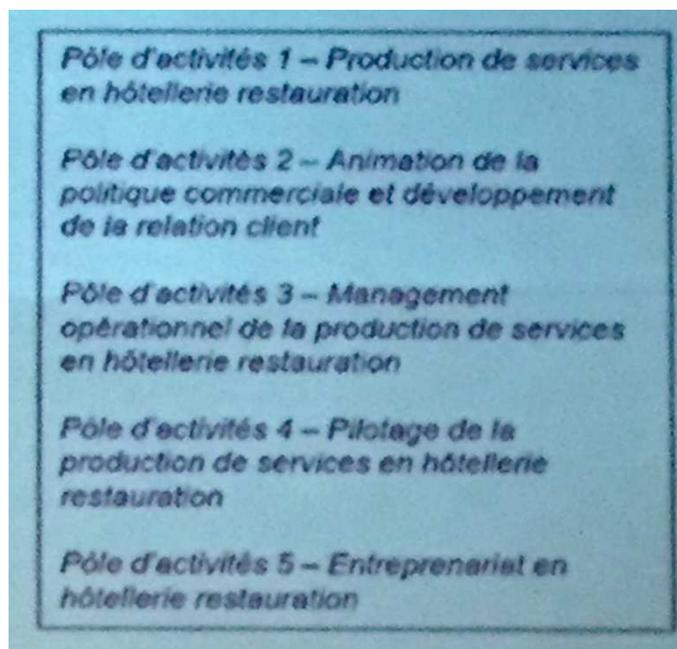
B : Cuisine (management d'unité de production culinaire)

C : Hébergement (management d'unité d'hébergement)

2 LV - L'anglais est obligatoire

Dans le domaine gestion/mercatique les nouveautés seront nombreuses

Maintien des stages



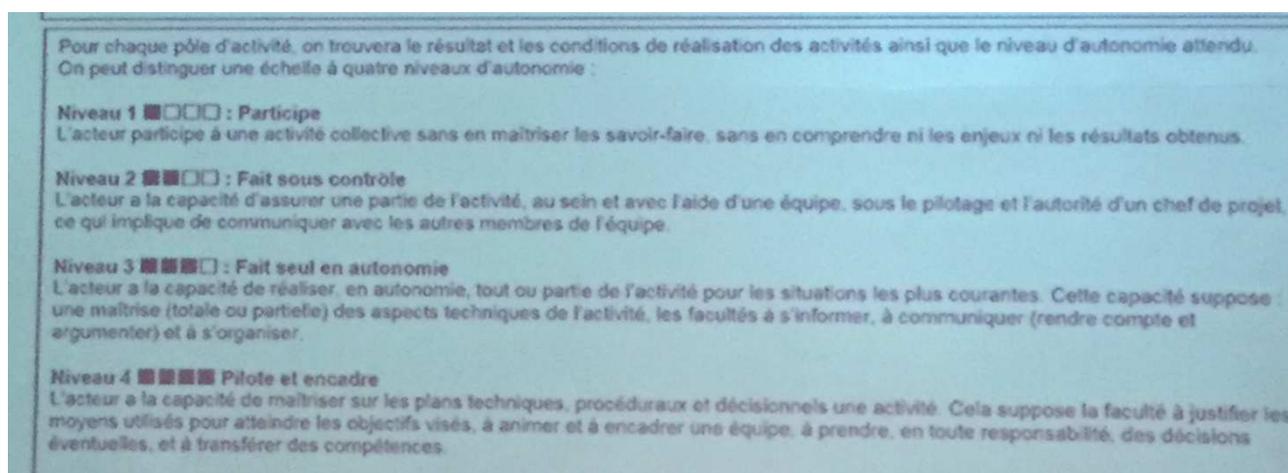
Nouveau pôle sur l'entrepreneuriat (concerne les trois options) >>> facilité l'intégration en licence :

Seul le pôle 1 se modifie en fonction de l'option choisie, les 4 autres pôles sont communs aux trois options.

En option A : la MC sommellerie barman est totalement intégrée

En option B : la MC dessert en restaurant est totalement intégrée

En option C : Plus de Langues vivantes



4 niveaux d'évaluations :

Deux référentiels de certifications en fonction de la forme du diplôme : formation initiale ou continue (RCA ou RCB)

Pour évaluer l'entrepreneuriat une conduite de projet et une soutenance est prévue
Pour évaluer l'option on prendra en compte le stage, le dossier de stage et l'épreuve de 8 heures
Pas d'évaluation en CCF en professionnel
Il faudra s'organiser en fonction de la politique menée par l'établissement (autonomie des établissements)
pour intégrer au mieux la préparation et l'accompagnement en fonction du projet de l'élève (intégration en BTS)

Tourisme culinaire et développement durable

Dans le tourisme culinaire qui est en plein essor, on recherche l'authenticité, les produits locaux et absolument pas la qualité haut de gamme des prestations.

À partir des années 1990 les sociologues parlent d'une errance alimentaire car les consommateurs ne savent plus ce qu'ils mangent. Les régions et les pays ont pris conscience de ce phénomène et l'ont calqué sur le tourisme. L'authenticité est recherchée au travers de son alimentation même pendant ses vacances. L'alimentation dans l'expérience touristique est très importante. C'est aussi une quête de la découverte de l'autre, de la culture de l'autre.
On découvre le lieu via « l'ingestion symbolique ». On mange un produit pour ce qu'il représente.

Le slow food, le slow tourisme est de proposer des expériences exceptionnelles, de proposer à chacun de vivre au rythme de ses envies. Donner un sens au temps que chacun passe dans ses loisirs et sorties touristiques. Certaines régions choisissent une différenciation des offres touristiques classiques en choisissant le slow tourisme. C'est également pour ces régions la possibilité de mettre en avant des réseaux de producteurs et en même temps de satisfaire une nouvelle clientèle qui souhaite manger bon, local, et propre.

Depuis 2004 la clientèle touristique a modifié ses codes de sélections de « vacances ».
Les nouveaux séjours proposent de l'hébergement, du tourisme, de la restauration, de la formation, en slow tourisme qui répond aux besoins des « nouveaux clients » avec de nouvelles attentes.

Le label est-il indispensable pour promouvoir du tourisme et surtout toucher les consommateurs ?

Les labels permettent de différencier l'offre. Ils aident à ajouter une valeur ajoutée à l'offre. Les labels se multiplient et il est nécessaire de savoir qui les définit, de quelle manière, et avec quels critères ?
Le risque reste l'augmentation massive des produits labélisés. Ce qui signifie un moindre effet sur le retour sur efficacité. La méfiance des consommateurs s'accroît. L'achat direct chez le producteur semble plus efficace que la labellisation.
Le lien entre le produit et son origine (et sa médiatisation) permet l'acceptation plus aisée de l'innovation alimentaire.
Élaborer des chartes eco-responsable (voter au CA) peut être une piste pour ancrer le DD dans les classes.

La nécessaire éthique alimentaire

Quels discours circulent sur l'éthique de l'alimentation ?
Quels sont les angles d'attaques qui s'offrent à nous pour parler d'alimentation ?

Quand on dit DD, on parle d'approche agro-industrielle mais aussi toute autre approche liée à l'environnement.

La définition de l'éthique balaye la vision du bien/du bon sans moralisation. Quelle est ma vision du bon en fonction de ma culture ? Le champ des valeurs se développe différemment en fonction des valeurs sociales des individuels.
Que se passe-t-il dans notre société pour qu'aujourd'hui l'éthique liée à l'alimentation prennent tant de place dans la société ?

L'éthique est une réflexion sur la façon dont on doit agir. Les gens n'aiment pas la moralisation ni les jugements. Le jugement des modes d'alimentation est devenu commun et actuel dans notre société contemporaine.

Nous vivons dans un environnement où chaque être (humain ou végétal) a des droits. Les respecter est un comportement éthique.

L'humain a des besoins de symbolisation. S'alimenter n'est pas que l'ingestion de protéines. Manger c'est s'inscrire dans un faisceau de valeurs. Le type de valeur sur laquelle je vais me fixer va contribuer à raconter qui nous sommes individuellement mais aussi dans un collectif. Les choix de ce que nous mangeons, les pratiques qui transforment ce que nous mangeons (la cuisine), le partage du repas sont les notions de l'éthique du repas. Ce que je raconte sur mon alimentation est une narration d'histoire (qui s'entremêle avec l'histoire collective des mangeurs de mon groupe)

Quand on mange on se place dans la société. Cet acte dit énormément de choses. Manger c'est de l'identité, c'est des choix mais c'est aussi une histoire politique. Ce qui se passe dans la société a beaucoup d'incidence sur nos choix alimentaires.

En mangeant des animaux on se donne un droit : celui de manger des animaux. Cette éthique est éducative, culturelle et sociétale.

L'éthique alimentaire est plurielle et absolument pas segmentaire. C'est une globalité. La notion d'éthique alimentaire est arrivée avec l'excès des productions intensives, de la grande distribution, de la malbouffe Elle n'existait pas avant l'arrivée massive de l'agriculture intensive et des agro-industriels.

L'évolution de la gastronomie tend vers la « gastro-anomie » qui nous mène vers un discours moral (problème animal, des ressources, le territoire, le goût, la démocratie, de la santé, du partage...) cela donne des régimes de valeurs. Ces régimes rassemblent les différents mouvements (écologisme, véganisme, locavisme, gastronomisme, convivialisme, ...). Les modalités d'entrée (par le goût, par la santé, par le respect des animaux) permettent de définir les styles de vie. Les choix quotidiens liés à l'alimentation.

Le consommateur a un pouvoir individuel sur la chaîne alimentaire. On ne peut pas condamner l'histoire de l'excès alimentaire. Aujourd'hui on peut condamner un produit/un producteur/ un aliment très rapidement notamment sur les réseaux sociaux. Tous ensemble nous pouvons choisir de bousculer les équilibres économiques. Nous avons un pouvoir de choix, il faut en prendre conscience.

Le discours sur l'éthique animale n'est pas incompatible avec les éthiques personnelles de chacun.

L'éthique alimentaire est évidemment éducative. Cependant les éducations familiales personnelles est très inégale. Il semble donc essentiel que l'éducation nationale prenne le relais.

La peur de manquer (du aux guerres du XXème siècle) a voulu que l'on crée l'abondance. Nous sommes aujourd'hui dans la surabondance. On doit absolument sortir de cette parenthèse, de cette peur collective. Il faut cependant que l'humain se donne les moyens au delà des données économiques liées à cette surabondance.

Le récit anthropocène (connexion entre le minimal et le maximal) est le lien entre l'homme et sa conscience. C'est ceci qui me relie à ma relation avec moi, avec les autres.

La notion éthique ne doit pas n'être que moléculaire. Il ne faut pas oublier la notion de plaisir corporel, de plaisir mental.

Autour de l'alimentation et de la production alimentaire il y a surtout une inquiétude sociopolitique (graines Monsanto, OGM...)

NB : Bibliographie : Marielle MACE > Style

Viande : évitons les préjugés !

La notion de qualité évolue avec le temps. Les connaissances en nutrition humaine évoluent et diffèrent en fonction des attentes des consommateurs (critères de choix des acheteurs, éthique des achats)

Dans les années 50, les maillons de la production de viande se sont dessinés. La traçabilité, le bien être de l'environnement est très travaillé pour proposer à l'avenir des propositions concrètes pour le consommateur.

On a un acte de pédagogie important à développer aujourd'hui pour que le consommateur évalue la transparence des pratiques de la ferme.

Le manque de pédagogie dans la connaissance des viandes (quantité disponible par animal) dérègle l'économie de l'industrie de l'élevage.

1kg de carcasse sur pied = le prix d'1 kg de pain

Les intermédiaires sont mis à mal dans l'inflation du prix des viandes.

Du végétarisme au véganisme :

L'abandon de la consommation de la viande a une histoire et un positionnement moral.

Le terme vegan est plutôt récent France, qui désigne une réflexion globale de la consommation des produits carnés (loisirs, alimentation, vêtements).

Le fléxitarisme et le véganisme semble encore à définir totalement. Une appropriation des termes généraux est réalisée mais l'effet de mode dans l'utilisation du mot est réelle pour les historiens.

En 1847 le végétarisme fait son apparition en Angleterre dans une population essentiellement protestante. C'est totalement impropre de l'utiliser avant le 19ième siècle. Même si le refus du sacrifice animal est une pratique ancienne. On l'appelle « l'abstinence de chair, une nourriture sans vie, l'abstinence des êtres animés »

Il existe une différence entre « être végétarien » et « manger végétarien ».

L'intégration du terme « vegan » dans le petit Robert n'a aucune valeur historique et sociologique. Il s'agit dans la démarche scientifique et historique d'un mouvement de mode. « Vegan » est un mot d'usage.

Le végétalien refuse déjà historiquement l'usage global des chairs animale. Les nouveaux vegans n'auraient rien inventés.

À partir de 1975 la libération animale s'expose médiatiquement.

Comment expliquer cette poussée actuelle pour le végétarisme ?

C'est très difficile car les gens ne se revendiquent pas forcément comme végétarien. Les divers mouvements alimentaires n'aident pas le recensement. La médiatisation n'aide pas le recensement des mouvements.

1/3 des femmes 2/3 des hommes

La connaissance scientifique fine est quasi inexistante. La montée accélérée du végétarisme dans toutes les sociétés nous permet de nous interroger. Les modèles alternatifs mondiaux amènent à penser qu'il existe différents modèles alimentaire.

Le rapport à l'animal a changé, il devient moins rural (on tue moins les poules, il existe moins d'abattoirs (ou plus éloigné des villes (hygiénisme du XX ième siècle) , les vidéos sur les réseaux sociaux).

L'individualisme décide que les individus font leur propre réforme morale et sanitaire dans l'assiette à l'échelle de leurs assiettes.

Les changements de régimes alimentaires liés à la santé sont de plus en plus moindres dans les choix d'alimentation individuels.

Les réseaux sociaux permettent une rupture des frontières de l'information et le non information.

La revendication de son régime alimentaire serait une volonté de revendiquer sa propre identité. Ceci permettra de se retrouver par communautés, de s'identifier, de se reconnaître et d'exister.

Les réseaux sociaux constituent également à créer des « tribus » et contribues au fait de cette revendication identitaire.

Peut-on dire qu'il s'agit d'un mouvement historique dans les modes de consommations ?

La qualité des viandes et la proposition carnée en restauration scolaire contribue à l'évolution des modes de consommations alternatifs.

Les réseaux « vegan » ne font pas que de la communication mais tend vers la prohibition. Les médias auraient un rôle très important et pas forcément positif dans le débat carlistes/vegan.

Le véganisme remet en cause le fondement de nos civilisations (élevage, abattage...).