

Cuisine et développement Durable : un mariage heureux ?

La 13^{ème} rencontre François Rabelais organisée par l'IEHCA, l'Institut Européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, a eu lieu le 17 et 18 Novembre 2017 à Tours sous la présidence de Michel Troisgros, élu chef de l'année par ses pairs.

Introduction de Bruno Laurioux, Président de l'IEHCA :

« En quelques années, la question de la durabilité s'est installée au centre de nos représentations et de nos comportements alimentaires. Comment la durabilité de notre alimentation se marie-t-elle avec la cuisine ?

C'est la question qui a été posée à des chercheurs, formateurs, cuisiniers et des professionnels du secteur Alimentaire, des critiques et des politiques.

Dans ces échanges croisés, l'IEHCA est ici dans une de ses missions principales : faire en sorte que gastronomie, santé et bien être aillent du même pas. »

Le 17/11

- Table ronde : Cuisine et développement durable : Qu'en pensent les chefs aujourd'hui ?

L'avenir de la planète préoccupe les chefs interrogés. Ils deviennent alors des acteurs créatifs et exemplaires vis-à-vis des nouveaux comportements écoresponsables.

Les chefs Michel Troisgros et Bertrand Grebaut, chef du restaurant Septime à Paris revendiquent une cuisine d'auteurs. Ils achètent des produits de saison, locaux, bio, moins de protéines animales, de la pêche durable et plus de légumes et de légumineuses. Devenir éco-responsable suppose moins de gâchis et plus de créativité (utilisation des pelures de légumes, utilisation des carcasses et des déchets pour réaliser des bouillons... Il faut former les jeunes et les équipes à la lutte contre le gaspillage et transmettre nos valeurs. Un restaurant durable place l'humain au centre.

Communiquer avec le client sur son bien-être, le plaisir, le goût et la santé. Le bien manger est accessible à tous et pas forcément plus cher.

Les pâtisseries doivent être moins sucrées avec plus de fruits pour une meilleure digestion.

« Si on change son alimentation, on changera l'agriculture et on sauvera la planète »

- Table ronde : Permaculture, agroécologie, les bonnes pistes pour un développement durable agricole

De nombreuses pistes comme l'agroécologie et la permacultures'avèrent prometteuses pour faire face aux dégâts du productivisme.

L'agro-écologie est une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Elle les amplifie tout en visant à diminuer les pressions sur l'environnement (ex : réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter le recours aux produits phytosanitaires) et à **préserver les ressources naturelles**. Il s'agit d'utiliser au maximum la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement.

La **permaculture** originelle (agriculture permanente) est la conception consciencieuse et la gestion de systèmes agricoles productifs qui possèdent les caractéristiques de diversité, de stabilité et de résilience des écosystèmes naturels.

80 % des insectes ont disparu ; Faire une culture diversifiée et travailler avec les cycles naturels et sans pesticides et combattre pour un meilleur traitement des travailleurs. (Travailleurs détachés pour du maraichage intensif). C'est un objectif social en Europe.

Le paysan prend soin de notre santé et préserve la qualité de l'environnement.

Une mauvaise alimentation provoque des problèmes de santé telles que des maladies auto immunes, des perturbateurs endocriniens, des allergies ou intolérances.

- **Table ronde : Quels sont les leviers dont disposent les politiques ?**

Les politiques disposent de leviers en soutenant une restauration collective de qualité, responsable, saine, locale, bio ...

Huit ateliers au choix ont été proposés toute l'après midi traitant des thèmes suivants :

- Les recommandations officielles sont-elles suivies par les consommateurs ?
- Les valeurs environnementales d'un fromage régional
- La science est-elle une solution plus viable que la nature ?
- Comprendre les écolabels ?
- Le bio est-il durable ?
- Circuits courts et locavorisme : quels enjeux pour les territoires
- La pêche durable : est-ce envisageable ?
- Dans le sillon de la viticulture durable.

Le bio est-il durable ? (atelier auquel j'ai participé)

Il faut trouver un équilibre entre l'économie, le social et l'environnemental et remettre au centre l'humain. Il faut réduire les inégalités sociales au niveau mondial.

Comment valoriser son restaurant sur Internet ?

Mettre en avant la figure du chef, les produits de qualité bio (Ex : Domaine Lefèvre en Bourgogne). Le bio doit être certifié par un expert mais les labels sont trop nombreux et les consommateurs sont perdus. Trop de labels tuent le label !

Seulement 3% de produits bio dans la restauration collective alors que ce n'est pas plus cher en privilégiant des produits locaux, de saison et en proposant moins de viande. Il faut réserver cette alimentation aux enfants et à nos aînés.

Il faut éduquer nos enfants à manger sainement et bio.

L'agroalimentaire s'intéresse aux produits bio mais les distributeurs s'enrichissent en les vendant très chers. Le bio n'est donc pas durable ! Des produits bio fleurissent partout et la mixité des labels posent un problème pour le consommateur. Les aides réservées aux certifications bio sont aujourd'hui supprimées par le gouvernement...

Le 18/11

- Table ronde : Tourisme culinaire et développement durable

L'année 2017 a été proclamée « l'année internationale du tourisme durable pour le développement » par les Nations Unies afin d'encourager les politiques et les pratiques touristiques (Énotourisme, slow tourisme, slow Food) qui favorisent l'utilisation rationnelle des ressources et la préservation des diversités culturelles.

- Table ronde : La nécessaire éthique alimentaire :

La question de l'éthique peut-elle se nourrir au principe de plaisir ou obéit-elle à un principe de raison et d'obligations pesant sur notre bonne conscience alimentaire ?

Auparavant, on mangeait pour se faire plaisir, en grande quantité et sans se soucier de sa santé (diabète, obésité) et des autres.

Aujourd'hui, nous sommes sensibilisés grâce au numérique et on a besoin de sens : en mangeant, on doit penser à soi, aux autres et à la planète.

- Table ronde : Viande : évitons les préjugés :

La viande associée à l'élevage et l'élevage aux paysages, aux patrimoines et à notre environnement. C'est un raisonnement élargi aux productions durables que sont la société, l'économie et l'environnement. Produire de la viande de qualité tout en étant soucieux du bien-être animal. La compétitivité n'est pas très équitable en Europe et dans le monde.

Il faut développer un élevage beaucoup plus agroécologique.

Dans moins de 10 ans, la traçabilité de la viande sera possible avec un téléphone portable.

Une révolution se prépare : la vente alimentaire sur Internet.

- Table ronde : Du végétarisme au véganisme :

Ne plus consommer de viande est un choix qui va du végétarisme au véganisme. Ces choix ont une histoire et se construisent en lien avec des positionnements intellectuels et moraux.

Le végétarien ne mange pas de viande mais peut manger du poisson, des œufs, du miel et des produits laitiers.

Il faudrait proposer plus souvent un choix végétarien car 10% de végétariens chez les jeunes et en grande évolution en Grande Bretagne et aux états Unis.

Le végétalien ne mange ni viande ni produits issus de l'exploitation animal.

Le véganisme très développé en Europe du Nord étend ses idées au-delà d'un régime alimentaire sans viande et est engagé dans la protection animale. C'est un style de vie et pas question de porter un vêtement issu d'un animal ni d'utiliser des produits testés sur des animaux ... Ces choix remettent en cause l'élevage et les fondements de notre civilisation.

Une question se pose alors : Est-ce que le véganisme menace le monde ?

Prochaine rencontre François Rabelais le 7 et 8 décembre 2018 : Thème : La Cuisine d'Europe

Séminaire professionnel réservé aux professionnels de l'Education Nationale

Le 18/11

De 8h à 9h15 : Séminaire professionnel réservé aux professionnels de l'Education Nationale

Michel Lugnier, Inspecteur générale de l'Education Nationale, est intervenu pour présenter les réformes du BAC PRO (2011), CAP HCR (2017), BAC STHR (2015-2018) et BTS MHR (2018)

Ce nouveau BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration) sera mis en place dès la rentrée 2018 et n'est pas réservé qu'aux élèves issus de l'hôtellerie.

Ce nouveau BTS MHR propose une poly compétence, un renforcement en langues vivantes, une culture générale ambitieuse.

Il propose une 1^{ère} année commune avec 5 pôles d'activité :

- Pôle 1 : Production de services en HR
- Pôle 2 : Animation de la politique commerciale et développement de la relation client
- Pôle 3 : Management opérationnel de la production de services en HR
- Pôle 4 : Pilotage de la production de services en HR
- Pôle 5 : Entreprenariat en HR.

puis en 2^{ème} année, une forte professionnalisation avec une seule valence :

3 options au choix :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité hébergement.

Ce BTS permet une poursuite de formation en Licence professionnelle en Management et en aucun cas en MC. Il n'est pas juste qu'un BTS prenne la place d'un Bac Pro en MC.

Dans l'option A, la MC Bar et Sommellerie est intégrée.

Dans l'option B, la MC CDR est intégrée.

Dans l'option C, la MC AR est intégrée (renforcement en langues vivantes : 5 h + 1h en coanimation).

La conduite de projet et la soutenance se passeront en CCF et les autres en épreuve finale.

Les stages en entreprise sont maintenus.

Un renforcement en langues vivantes (2 langues vivantes avec l'anglais obligatoire)

Il n'est pas question de mettre un terme à la MAN (programme 1ère STHR et Terminale STHR) mais un Bac Pro ne doit pas passer par une Man.

Stratégie : L'Accompagnement personnalisé peut permettre à un Bac Pro d'avoir les enseignements des STHR.

Poursuite d'études pour les Bac Pro : Bac Pro CSR : BTS option A et Bac Pro OPC : BTS option B

Poursuite d'études pour les Bac STHR : BTS option A, B ou C

23 établissements avec BTS HR : Tous n'auront pas l'option C.