

BIENVENUE AU CLUB



Claire Pennarun et Bernard Cabiron
Co-présidents du réseau Traiteurs de France

Pouvez-vous nous présenter les Traiteurs de France ?

Traiteurs de France est le plus grand réseau national de Traiteurs Organisateurs de Réceptions. Il regroupe 37 maisons de gastro nomie événementielle indépendantes et haut de gamme partout en région. Son objectif est d'accompagner les besoins réceptifs de ses clients, privés ou corporates, en leur offrant une excellence culinaire et opérationnelle. Un événement « TDF » est un label de qualité et d'éthique. Pour cela les Traiteurs de France s'engagent à respecter un cahier des charges strict sanctionnant leur entrée dans le réseau, à faire preuve d'un sens aigu de l'innovation, de la créativité et de la responsabilité sociale et environnementale. Tous sont labélisés ISO 20121, la norme des événements durables. En 2023, les Traiteurs de France ont assuré plus de 29 000 réceptions, soit près de 4,5 millions de personnes servies, ont mené 103 opérations caritatives et ont réalisé près de 70 000 heures de travail issues de l'inclusion.

Ambassadeurs de la gastronomie nomade française, ils s'appuient sur la force de leur réseau et sur la puissance de l'émulation collective pour penser à l'avant-garde, impulser les tendances, former la nouvelle génération et dessiner ensemble les contours du monde réceptif de demain.

EN IMAGES



Dominique Anract, Président de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française, Mathieu la Fay et Coline Carnignac de l'agence ComPublics à la remise du diplôme des baguettes de pain à l'UNESCO



Toquimes pour sa 6^e édition du festival de la cuisine de montagne le 22 octobre 2023 à Megeve.



Le 30 novembre 2023, la Sénatrice Catherine Dumas a remis le Grand Prix de la Photographie du Patrimoine Gastronomique à Marc Combier lors de la cérémonie officielle de remise des trophées des Lentilles d'Or 2023.



Traditionnelle galette de l'épiphanie à l'Élysée le 5 janvier : les boulangers artisans à l'honneur



Remise de la médaille d'or du tourisme par la ministre Aurore Bergé à Pascaline Fontenel-Personne, députée de la Sarthe de 2017 à 2022

ACTUS PARTENAIRES

Dominique Anract, élu président de l'Union Internationale des Boulangers et Pâtisseries

À l'occasion du dîner annuel de l'IBA, l'UIBC International Union of Bakers and Confectioners a décerné le titre de **Boulangier de l'année 2023** au chef taïwanais Wu Tzu Ching ainsi que le titre de **Pâtissière de l'année 2023** à la cheffe française Nina Métayer.

Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, CNBPF a pu rencontrer et féliciter les titrés pour leur savoir-faire. À l'occasion du Congrès de l'Union Internationale des Boulangers et Pâtisseries (UIBC) qui s'est tenu le 25 octobre à Munich, le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique Anract a été élu



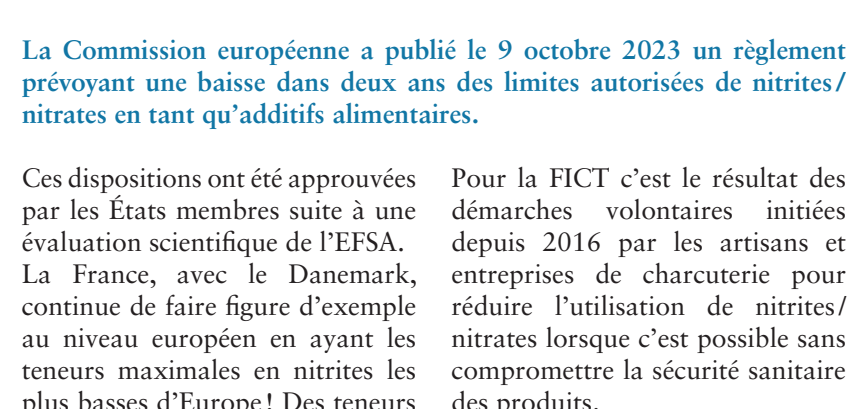
Le Grand Repas... de plus en plus grand

Le 19 octobre 2023, ce sont près de 500 000 citoyens (enfants, parents, grands-parents, amis, collègues de travail, patients, etc.) répartis sur 36 territoires (60 départements) qui ont participé à ce grand événement. Notre adhésion au Club souligne notre volonté d'ancrer l'appartenance des traiteurs événementiels à la grande famille de la gastronomie française.

depuis l'origine car elle offre une occasion de rassembler encore plus d'acteurs locaux investis quotidiennement dans la sensibilisation des citoyens à une alimentation saine, basée sur des produits de qualité, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé.



Virginie Basselot, co-présidente d'Euro-Toques et Mairaine nationale 2023 du Grand Repas fait le tour des cantines scolaires parisiennes



Ces dispositions ont été approuvées par les États membres suite à une évaluation scientifique de l'EFSA. La France, avec le Danemark, continue de faire figure d'exemple au niveau européen en ayant les teneurs maximales en nitrites les plus basses d'Europe!

VIVESCIA lance TRANSITIONS

Pour une agriculture régénérative, bas carbone et favorable aux sols et à la biodiversité le Groupe VIVESCIA lance avec ses partenaires TRANSITIONS, un programme novateur en France, à l'échelle inédite, avec d'ici 2026, près de 1000 agriculteurs engagés!

TRANSITIONS est un programme pionnier et concret d'accompagnement d'agriculteurs des territoires du Nord-Est de la France. Une démarche de coopération unique entre l'amont et l'aval, qui vise à lever les freins économiques et techniques vers une agriculture régénérative, bonne pour la planète, le climat et la biodiversité. Un programme à impact: les pratiques agricoles doivent s'adapter pour que les sols soient résilients et stockent davantage de carbone,

La prochaine Coupe du monde de Boucherie se tiendra à Paris!

La Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) a décroché l'organisation du prochain World Butchers' Challenge (WBC), la Coupe du monde de boucherie, qui se tiendra à Paris les 30 et 31 mars 2025.

L'événement qui s'annonce comme le plus grand championnat de boucherie de l'Histoire, accueillera pas moins de 18 sélections nationales et plus de 2000 spectateurs dans le hall 6 de la porte de Versailles à Paris.

Après les épreuves « apprentis bouchers » et « jeunes bouchers », placées sur équipe nationales composées chacune de six bouchers professionnels. Après un appel à candidatures et l'étude des dossiers par un comité ad-hoc constitué par la CFBCT, des entretiens ont été réalisés en présence du capitaine de l'équipe de France, Christophe



Une journée de l'œuf consacrée aux défis de la souveraineté alimentaire

Le mercredi 8 novembre, le Comité National pour la Promotion de l'Œuf a réuni plus d'une centaine de personnalités issues des maillons de la filière des œufs, des filières d'élevage et du secteur public pour la Journée d'information de l'Œuf.

Cette rencontre a été l'occasion de discuter des défis liés à la souveraineté alimentaire de la France et de discuter des solutions à mettre en œuvre dans le cadre du Pacte et de la loi d'orientation agricole à venir. Pour garantir la souveraineté alimentaire et l'autosuffisance de la filière des œufs, mais aussi de



Table ronde avec la participation du ministre de l'Agriculture Marc Fesneau, le député de la Haute-Savoie Antoine Armand, l'Européen français Jérôme Decroque, Yves-Marie Beaudet, Président du CNPO, Nicolas Bouzou, économiste, Guillaume Le Bin, Parc Audo, Président de la commission agricole des Mousquetaires à l'occasion de la Journée d'information de l'œuf.

Première édition du Sommet de la Gastronomie Durable

La première édition du Sommet de la Gastronomie Durable s'est tenu à Monaco le 21 septembre 2023. Initié par Alain Ducasse, ce sommet a permis une exploration globale de la chaîne alimentaire, depuis nos sols et nos mers jusqu'à nos assiettes.

Scientifiques, producteurs, chefs, écoles, futurs chefs et jeunes leaders de la transition écologique ont partagé leurs expériences et leurs solutions innovantes lors de cet événement. Sandrine Sommer, directrice du



développement durable chez Moët Hennessy, qui a participé aux discussions, a déclaré: « la gastronomie et l'industrie des vins & spiritueux sont étroitement liées et sont communément engagées en faveur du développement durable. Il est essentiel de partager les meilleures pratiques, de faire évoluer les solutions, et de pouvoir mesurer notre impact. Agir collectivement est un véritable moteur de changement. »

tous à table

LE JOURNAL DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE 2024 #29

ÉDITORIAL



Marc Teyssier d'Orueil

Délégué général du Club de la Table Française

C'est en présence de la ministre des collectivités et de la Ruralité, Madame Dominique Faure, que nous avons eu le plaisir de lancer le « collige territorial » du Club de la Table Française. Après 15 ans d'existence, il nous est apparu essentiel de s'ouvrir aux régions, départements, agglomérations, communes qui voudraient partager avec nous leurs réussites, réflexions et projets en matière d'alimentation territoriale.

LE CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE S'OUVRE AUX COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

DÎNER DÉBAT

La gastronomie française, des enjeux majeurs pour les collectivités territoriales et la ruralité

Mercredi 15 novembre 2023 nous avons débattu avec la Ministre déléguée aux Collectivités territoriales et à la Ruralité, Dominique Faure, de l'importance de la gastronomie française pour les collectivités territoriales et la ruralité. La gastronomie agit comme un puissant levier d'attractivité et de reconnaissance des territoires. Les collectivités territoriales sont des acteurs de premier plan permettant la valorisation des particularités des gastronomiques locales tant à l'échelle nationale que territoriale. La restauration collective, le tourisme, le maintien d'une activité économique dynamique dans les secteurs de l'agriculture, de l'artisanat, de l'industrie, de l'accueil : sont des éléments essentiels pour le bon équilibre économique et social d'un territoire.



Jean-Philippe Ardouin

Député de la Charente-Maritime

Depuis 15 ans le Club de la Table Française s'engage pour faire avancer la gastronomie française de la fourche à la fourchette. La France rayonne par ces terroirs, ces traditions régionales et par le savoir-faire de tous ces professionnels. Les politiques publiques et les collectivités dans leurs ensembles doivent soutenir le développement de l'agriculture sous toutes ses formes. Ce sont également les filières exposées à de nombreuses difficultés : risques climatiques, le manque de main-d'œuvre, la concurrence internationale. Il est donc de la responsabilité des pouvoirs publics de protéger durablement ces filières.



Nicole Le Peih

Députée du Morbihan

Je travaille en ce moment sur la proposition de loi relatif aux troubles anormaux de voisinage. L'important renouvellement des générations à venir et la demande sociale et politique sur le bien-être animal impose de sécuriser les installations existantes, d'accueillir les transmissions et d'accompagner les nouvelles installations.



Michel Canevet

Sénateur du Finistère

À nous parlementaires de faire en sorte qu'il y ait moins de contraintes, moins de freins à la création d'activité et d'entreprises dans nos pays.



Stéphane Arousseau

Membre du Conseil d'Administration - FNSEA

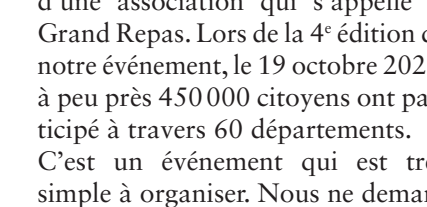
Les agriculteurs qui produisent, qui transforment et qui commercialisent rencontrent quelques difficultés :



Catherine Quéraud

Présidente - GHR

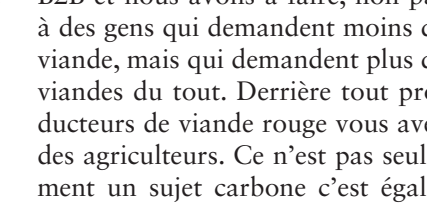
Je suis la pour défendre la restauration traditionnelle et les jeunes générations qui arrivent ce sont nos clients de demain. Plus nous alimenterons nos jeunes avec des bons produits meilleurs sera notre patrimoine culinaire. Il faudra nous travailler complètement avec la filière agricole et la filière agroalimentaire pour continuer à défendre ce patrimoine.



Emmanuel Hervé

Président du Directoire - Groupe Hervé

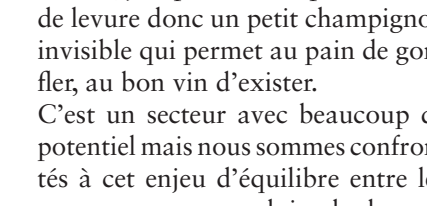
Je suis avec vous ce soir en tant que Président d'une association qui s'appelle le Grand Repas. Lors de la 4^e édition de notre événement, le 19 octobre 2023, à peu près 450 000 citoyens ont participé à travers 60 départements.



Alban Caillaud

Directeur - Traiteurs de France

J'aimerais vous partager une inquiétude. Nous faisons essentiellement du B2B et nous avons à faire, non pas à des gens qui demandent moins de viande, mais qui demandent plus de viande du tout. Derrière tout producteurs de viande rouge vous avez des agriculteurs. Ce n'est pas seulement un sujet carbone c'est aussi un sujet social et sociétal. Sans agriculteurs, pas de ruralité.



Diane Doré

Secrétaire générale, Chambre Syndicale Française de la Levure

Je rebondis sur ces enjeux d'équilibres alimentaires et écologiques. Nous sommes un petit secteur, je représente les producteurs de levure donc un petit champion invisible qui permet au pain de gonfler, au bon vin d'exister. C'est un secteur avec beaucoup de potentiel mais nous sommes confrontés à cet enjeu d'équilibre entre les usages car pour produire des levures



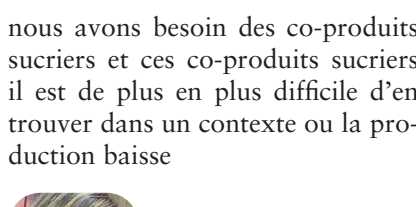
Intervention du représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation, Guillaume Gomez lors du dîner-débat du Club de la Table Française autour de Dominique Faure.



Intervention du représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation, Guillaume Gomez lors du dîner-débat du Club de la Table Française autour de Dominique Faure.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :

- Emmanuelle ANTHOINE, Députée de la Drôme - Jean-Philippe ARDOUIN, Député de la Charente-Maritime, fondateur du Club de la Table Française - Anne BRUGNERA, Députée du Rhône - Michel CANEVET, Sénateur du Finistère - Philippe GOSSELIN, Secrétaire de l'Assemblée nationale et Député de la Manche - Nicole LE PEIH, Députée du Morbihan - Étienne MARTINEAU, Député de la Sarthe - Christophe PLASSARD, Député de la Charente-Maritime - Richard RAMOS, Député du Loiret - Claude RAYNAL, Sénateur de la Haute-Garonne - David TAUPIAC, Député du Gers - Laurence VICHNEVSKY, Secrétaire de l'Assemblée nationale et Députée du Puy-de-Dôme - Pascal LEGGÉ, Sénateur d'Ille-et-Vilaine



Noélie Genevey

Directrice des affaires publiques France - Moët Hennessy

En France nous sommes essentiellement présents dans 3 régions : la Champagne, Cognac et la Provence. Nous avons 7 maisons en Champagne et nous représentons environ 20% de la production en champagne. Le Cognac c'est environ 100 millions de bouteilles. Qu'est-ce qui réunit ses 3 bassins de productions ? C'est que nous sommes couverts par des indications géographiques C'est à dire la rencontre entre un terroir, un climat et des savoir-faire

à table avec Dominique Faure Ministre déléguée aux Collectivités territoriales et à la Ruralité



C'est un grand honneur d'assister pour la première fois à ce dîner de la Table Française. Votre Club est devenu en 15 ans une référence en matière de promotion du patrimoine culinaire français. C'est un haut lieu qui facilite les échanges entre producteurs, transformateurs, cuisiniers et consommateurs autour d'une approche positive et enthousiaste de l'alimentation. C'est un défenseur de l'identité culinaire française, de ses terroirs, de ses recettes mais aussi de son esprit de convivialité que j'ai perçu tout de suite.

Défendre notre patrimoine culinaire français c'est défendre la France. C'est en effet défendre notre France des campagnes, des terroirs, de nos agriculteurs, de leurs produits dont les Français en ont découvert le goût et la qualité lors de la crise du Covid. Défendre notre gastronomie c'est défendre notre modèle économique national, notre souveraineté alimentaire mais également notre patrimoine historique.

Le ministre des Collectivités Territoriales et de la Ruralité a été particulièrement sensible à votre souhait de vous ouvrir au dialogue avec nos consommateurs, nos intercommunalités, nos départements, nos régions. En installant un collège territorial avec 3 objectifs autour de l'attractivité des territoires, des retombées et de la diversité des pratiques. Vous avez fait le pari d'un travail partenarial avec les collectivités locales. Elles vont être force de propositions et génératrices d'actions en organisant les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT).

Je me mets au service de cette équipe autour de l'éducation à l'alimentation. Je ne comprends pas comment nous avons pu imaginer que nous allions éduquer nos enfants sans passer par nos mères. C'est en tout cas une excellente idée. Il faut associer nos députés, nos sénateurs car ils sont ancrés dans nos territoires et je ne suis pas certaine qu'il faille un texte de loi pour cela.

Enfin, j'ai découvert une famille en vous écoutant, c'est l'art de la gastronomie à la française à laquelle nous sommes très attachés. J'aime la diversité car elle apporte de la richesse. Ici vous êtes très divers et c'est cela qui fait votre richesse.

RETOUR SUR LE GRAND DÎNER 2023 250 CONVIVÉS MOBILISÉS POUR PROMOUVOIR LA GASTRONOMIE FRANÇAISE



Catherine Dumas, Sénatrice de Paris et fondatrice du Club de la Table Française

L'ancienne Première ministre Elisabeth Borne aux côtés du ministre de l'Agriculture Marc Fesneau et de Marc Teyssier d'Orueil, Président de ComPublics

Merci aux chefs Michel Roth, Bernard Le Prêtre, Christian Tedesco, Chef Lab des Traiteurs de France ainsi qu'aux élèves de l'école FERRANDI Paris.

Tous à table, Le journal du Club de la Table Française

Le club est animé par ComPublics 10 rue de Sèze - 75009 Paris
Contact : Mathieu la Fay, Secrétaire général du Club 06 12 61 40 68 - mathieu.lafay@compublics.com
Directeur de publication : Marc Teyssier d'Orueil
Rédacteur en Chef : Mathieu la Fay
Rédaction : Eugénie Garin, Simon Gomez
Conception graphique : Emmanuel Perrin-Houdon
Impression : PRN à Caen

www.clubtablefrancaise.fr @clubtablefr



DÉJEUNER-DÉBAT

Enjeux des entreprises agroalimentaires françaises

Jeudi 7 décembre 2023 se tenait le déjeuner-débat autour du délégué ministériel aux entreprises agroalimentaire, François Blanc. Une formidable opportunité de mettre en perspective l'objectif qui guide nos politiques publiques dans le secteur agricole et agroalimentaire depuis plusieurs années...



François Blanc Délégué ministériel aux entreprises agroalimentaires Il n'est pas mieux que la gastronomie pour rassembler les Français et quel meilleur endroit que Ferrandi pour célébrer ce patrimoine.



Aureole Bescond Secrétaire générale - Unijus Notre secteur est très proactif pour pouvoir faire connaître aux consommateurs nos produits et montrer qu'ils ne contiennent pas de sucres ajoutés...



Éric Alauzet Député du Doubs Vous avez évoqué la question de la souveraineté et parallèlement nous souhaitons exporter dans un cadre ou les autres régions du monde peuvent, légitimement, aspirer à plus d'autosuffisance et d'autonomie.



Hélène Pérennou Secrétaire générale - Syndilait Le lait est un produit qui nécessite de mettre des compétences dans l'emballage. Nous avons la chance d'avoir une balance commerciale positive sur ce produit.



Karima Kaci Directrice générale - ADEPALE 50% de la production agricole française est transformée par des PME et ETI. Je me suis bien retrouvée dans tous les enjeux que vous avez cités.



Joseph Colombani Président - Chambre d'agriculture de Corse La Corse est une région avec un terroir spécifique et à la différence des autres régions nous sommes une île en préservant des savoir-faire.

DÉJEUNER-DÉBAT

Alimentation, gastronomie, relations commerciales, dans un contexte inflationniste

Mardi 6 juin 2023 le Club se réunissait autour de Frédéric Descrozaille, Député du Val-de-Marne, autour d'une proposition de loi tendant à renforcer l'équilibre dans les relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs promulguée le 30 mars 2023...



Frédéric Descrozaille Député du Val-de-Marne La rémunération des actifs, des salariés du secteur elle ne suit pas, elle n'est pas à la hauteur. En France, depuis une décennie, l'alimentation et tous les métiers qui produisent, qui servent, qui distribuent sont tirés par le bas.



Laurence Heydel-Grillere Députée d'Ardèche Lorsqu'on fait des choix en France on le fait sous l'effet de l'émotion. Il faudrait que l'on ait un discours de vérité vis-à-vis du consommateur français...



Anne Aldeguere Directrice de la communication de la CNBPF Le consommateur a clairement compris. Il veut consommer l'artisanat, du fait maison, du circuit court...



Patrick Benozit Vice-Président, FNSEA La loi doit être appliquée de manière extrêmement stricte afin que l'on ne revienne pas aux vieux démons en écrasant la production et finalement aboutir à une situation où nous perdons notre souveraineté alimentaire.



Laurent Frechet Président de la branche restauration du GHR Nous constatons malgré l'augmentation des matières premières, du coût de l'énergie, que des restaurateurs n'augmentent pas le prix de leurs cartes.



Jérôme Nury Député de l'Orne Je me rends compte que sur les grands combats de l'investissement menés par l'État notamment France 2030 et Industrie Verte, l'agroalimentaire n'est pas un sujet majeur.



Loïc Coulobel Vice-Président du CNPO La première industrie française c'est l'Agroalimentaire, il ne faut pas l'oublier.



François Blanc entouré des équipes de cuisines de l'école Ferrandi Paris.

avons décidé de faire un repas Corse et c'est réellement un honneur qui vous ait fait.



Gilles Maréchal Directeur - Agrideman Au moment du Covid, nous avons entendu le Président de la République dire que la souveraineté alimentaire était une folie de la confier à d'autres.



Michel Canevet, Sénateur du Finistère prenant la parole lors du déjeuner-débat autour de François Blanc.



Fabien Castanier Directeur général - FICT Sur l'information des produits, notamment sur la transparence de l'information c'est quelque chose sur lequel nous nous engageons.



François Blanc Délégué ministériel aux entreprises agroalimentaires L'approche consistant à considérer un aliment non pas seulement en tant que tel mais dans le cadre d'un régime alimentaire est à la fois de bonne politique et c'est la position qui avait été défendue par le ministère de l'Agriculture lors des débats sur le nutri-score.

TABLE-RONDE

Le tourisme gastronomique au cœur des débats

C'est à l'occasion du Forum de France de l'Alimentation en septembre 2023 que Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation, Vincent Garel, Vice-président de la Région Occitanie, Hamida Rezeg, Vice-présidente en charge du Tourisme à la Région Île-de-France, William Krief, Cité de la gastronomie de Dijon et Mathieu la Fay, Directeur associé de Com'Publics ont débattu des opportunités offertes par la gastronomie en matière de tourisme.



Participants à la table-ronde : Guillaume Gomez, Vincent Garel, Hamida Rezeg, William Krief, Mathieu la Fay, et les membres de Com'Publics.

LE COIN DES CHEFS

Euro-Toques organise des masterclass auprès des CFA et lycées hôteliers de France pour valoriser notre gastronomie

Depuis 1 an, l'Association Euro-Toques organise dans le cadre d'Euro-Toques Jeunes de multiples masterclass dans les CFA et Lycées hôteliers de France pour valoriser la gastronomie française, les produits frais et de saison.



DES LIVRES & DES PAPILLES



3^e tome du livre Le gibier, y avez-vous pensé ? Des recettes pour l'apéro... à partager !

Pour faciliter à tous l'accès de la viande de gibier, InterProchasse a lancé en 2019 la première édition de l'opération «Le gibier, y avez-vous pensé?».

Cette 3^e parution met en avant le côté simple, convivial et joyeux du gibier avec des recettes faciles et festives pour agrémenter nos apéritifs. Gyzozas de faisan, brochettes kefta de colvert ou fondant de chevreuil...

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : François BONNEAU, Sénateur de Charente - Martine BERTHET, Sénatrice de Savoie - Frédéric DESCROZAILLE, Député du Val-de-Marne - Laurence HEYDEL GRILLERE, Députée de l'Ardèche - Loïc HÉVRY, Sénateur de la Haute-Savoie - Didier MARTIN, Député de la Côte d'Or - Jérôme NURY, Député de l'Orne - Claude RAYNAL, Sénateur de la Haute-Garonne

DÉJEUNER-DÉBAT

Rencontre avec le groupe d'études «Gastronomie, métiers de bouche et art de la table.»

Mardi 10 octobre 2023 se tenait le déjeuner-débat autour du co-président du groupe d'études «Gastronomie, métiers de bouche et arts de la table». L'occasion pour le député du Loiret, Richard Ramos de revenir sur les grands enjeux liés à l'alimentation, à la gastronomie, aux arts de la table au Parlement.



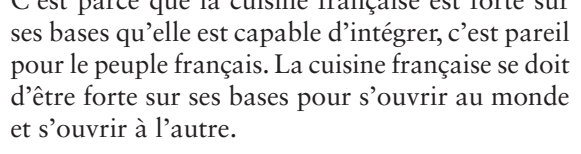
Stéphane Layani, Président/Directeur Général du Marché International de Rungis, Jean-Paul Rigal, Président de Ferrandi, Richard Ramos, Député du Loiret, Catherine Dumas, Sénatrice de Paris, Éric Martineau, Député de la Sarthe, Nicole Le Peih, Députée du Morbihan, Marc Teysier d'Orfeuille, Président de Com'Publics aux côtés des cuisiniers de l'école Ferrandi



Anne Aldeguere Directrice de la Communication, Confédération nationale de la boulangerie française Le collectif du petit déjeuner est très actif sur cette cause de l'éducation à l'alimentation.



Jérémy Patrier-Letus Député du Calvados L'alimentation c'est une question sociale il faut que nous la traitions comme tel. Je ne crois pas beaucoup de France l'on mange bien.



Thierry Vilotte Président, Confédération des Arts de la Table Il y a différemment sujets dans les familles. La nourriture n'est pas toujours très saine, mais il y a un sujet, quel que soit la qualité de la nourriture, c'est la durée du repas.



Alain Fontaine Président, Association française des Maitres Restaurateurs Le titre de maitre restaurateur possède un cahier des charges qui est décrit par un décret.



Céline Calvez Sénatrice des Hauts de Seine Sur l'éducation, beaucoup de choses sont faites, ce que ce soit par les grands chefs et les artisans avec des établissements. Or, ce n'est pas du tout le cas partout.

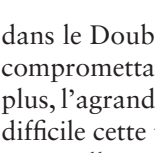
PETIT-DÉJEUNER DE TRAVAIL

Proposition de loi pour un choc de compétitivité en faveur de la ferme France

Mercredi 10 mai 2023 se tenait le déjeuner-débat sur la Proposition de loi de Laurent Duplomb pour un choc de compétitivité en faveur de la ferme France.



Laurent Duplomb Sénateur de la Haute-Loire La rédaction du rapport nous a permis d'établir quatre grandes causes à notre manque de compétitivité. Les charges plus élevées que nos concurrents européens et mondiaux.



Pierre Cuyppers Sénateur de la Seine-et-Marne L'agriculture produit certes des biens alimentaires, mais compense également nos souverainetés énergétique, qui est menacée.



Luc Smessaert Vice-Président, FNSEA La compétitivité n'est pas un gros mot, et la France souffre des exploitations qui ont disparu.



Marc Le Fur Député des Côtes-d'Armor Cette proposition de loi va se heurter à un climat médiatique qui présentera des obstacles sans que cela me décourage.



Catherine Dumas Sénatrice de Paris et Fondatrice du Club de la Table Française Ce rapport alarmant a notamment mis en avant la nécessité d'étendre le cadre normatif, de lutter contre la surtransposition, d'améliorer le cadre fiscal pour favoriser l'investissement, et d'encourager l'innovation au service de la productivité et de l'environnement.



Gilles Maréchal Directeur, Agrideman Le constat dressé par Laurent Duplomb est somme toute très préoccupant.



Photo de la table d'honneur du déjeuner-débat autour de Richard Ramos (Didier Chenet, Président du GHR - Catherine Dumas, fondatrice du Club de la Table française et Sénatrice de Paris - Jean-Paul Rigal, Président de Ferrandi - Alain Fontaine, Président de l'Association française des Maitres Restaurateurs - Stéphane Layani, Président/Directeur Général du Marché International de Rungis - Lise Magnier, Députée de la Marne - Marc Teysier d'Orfeuille, Président de Com'Publics)



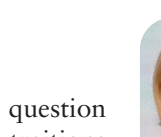
Prise de parole de Marc Teysier d'Orfeuille, Président de Com'Publics



Christian Divin Directeur GÉNÉRAL, ADEPALÉ Nos fabricants alimentaires sont complètement d'accord avec l'objectif et les missions des députés et des sénateurs sur ce groupe d'études.



Stéphane Layani Président Directeur Général, Semmaris Nous allons recevoir les Jeux Olympiques en 2024. Il faudrait déjà que dans tous les restaurants de France l'on mange bien.



Jérémie Patrier-Letus Député du Calvados L'alimentation c'est une question sociale il faut que nous la traitions comme tel. Je ne crois pas beaucoup de France l'on mange bien.



Thierry Vilotte Président, Confédération des Arts de la Table Il y a différemment sujets dans les familles. La nourriture n'est pas toujours très saine, mais il y a un sujet, quel que soit la qualité de la nourriture, c'est la durée du repas.



Didier Chenet Président du Groupement des Hôtellerie et Restauration de France Les arts de la table participent à la mise en valeur de notre patrimoine.



Éric Martineau Député de la Sarthe Il ne faut pas opposer nos alimentations, et je complèterai en disant, puisque je suis député agriculteur et producteur, de ne pas opposer nos agricultures.



Table d'honneur du petit déjeuner-débat autour de Laurent Duplomb, Sénateur de la Haute-Loire (Catherine Dumas, Fondatrice du Club de la Table française et Sénatrice de Paris; Mathieu la Fay, Directeur associé Com'Publics)



Photo du petit-déjeuner-débat autour de Laurent Duplomb au Restaurant la Démocratie



Marine Levadoux Directrice Générale, CIPA Je m'associe au diagnostic formulé et insiste plus précisément sur les problèmes posés par la surtransposition, la question de sanctuarisation de l'eau agricole, et sur le sujet de l'étiquetage.



Pierre Louault Sénateur d'Indre-et-Loire Les enjeux de l'agriculture française à ce jour sont majeurs. L'importation massive n'est pas cohérente avec notre gastronomie.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Bernard BUIS, Sénateur de la Drôme - Jean-Marc BOYER, Sénateur du Puy-de-Dôme - Michel CANEVET, Sénateur du Finistère - Pierre CUYPPERS, Sénateur de la Seine-et-Marne - Charles DE COURSON, Député de la Marne - Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris et Fondatrice du Club de la Table Française - Anne GENEVAUD, Députée du Doubs - Alain HOUPIERT, Sénateur de la Côte-d'Or - Jean-Raymond HUGONNET, Sénateur de l'Essonne - Nicole LE PEIH, Députée du Morbihan - Pierre LOUALTI, Sénateur du Centre-Val de Loire - Éric MARTINEAU, Député de la Sarthe - Rémy POINTREAU, Sénateur du Cher

Chez METRO France, 1000 restaurateurs ambassadeurs des produits français et locaux!

En 2020, METRO France lançait une initiative unique dans le secteur de la RHD: réunir autour de lui 12 Fédérations majeures de la filière (dont notamment la FNSEA, les Jeunes Agriculteurs, La Coopération Agricole, la FEEF, l'ANIA, l'UMIH, le GHR) autour d'actions visant à augmenter la part de produits français sur les menus.



Photo de Laura Vitrac

Le «Caviar d'Aquitaine», en route vers l'IGP

La dénomination «Caviar d'Aquitaine» vient d'obtenir une protection nationale transitoire octroyée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, une manière de protéger le Caviar d'Aquitaine sur le territoire français, et une étape décisive vers l'obtention de l'IGP.

Produit de fête et d'exception, le caviar fascine depuis des décennies les gastronomes du monde entier. La France en est le troisième producteur mondial derrière la Chine et l'Italie.

Un cahier des charges exigeant, contraignant pour les professionnels mais nécessaire pour valoriser ce produit d'exception et se distinguer d'une concurrence féroce, dont la transparence sur les méthodes de production n'est pas toujours limpide. Il garantit notamment que tous les esturgeons sont nés et élevés en France, et plus précisément dans l'aire géographique délimitée par le cahier des charges.