

tous à table

De la fourche à la fourchette

LE JOURNAL DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE ——— PRINTEMPS/ÉTÉ 2021 #26

ÉDITORIAL



Marc Teyssier d'Orfeuill

Délégué général du Club

Mathieu la Fay

Secrétaire général du Club de la Table française

Créé il y a plus de 12 ans pour promouvoir notre gastronomie, mettre en avant un art de vivre, valoriser des hommes et des femmes engagés dans la production, la transformation, la sublimation de notre alimentation, notre club et ses partenaires viennent de vivre une année très particulière. Bars et restaurants fermés, modes d'approvisionnements alimentaires bouleversés, importance de la souveraineté alimentaire réaffirmée, filières plus ou moins impactées par la fermeture du débouché de la restauration, nécessité de faire redémarrer un pan entier de notre activité économique dans les meilleures conditions dans chacune des régions de France... le challenge est immense.

Aussi notre club se mobilise aux côtés des filières et des professionnels pour « le Printemps de la Restauration » dont le coup d'envoi a été donné le mardi 23 mars à l'occasion d'un webinaire réunissant la Table Française, de très nombreux parlementaires, notre nouvel ambassadeur de la gastronomie, Guillaume Gomez, et les ministres Alain Griset et Jean-Baptiste Lemoigne.

Cette initiative se prolongera le jour de la réouverture des restaurants par un déjeuner permettant de nous projeter dans l'avenir et de mettre en pratique les consignes sanitaires avec lesquelles nous devons encore vivre quelques mois.

Jusqu'à l'été, de nombreux travaux seront organisés, en particulier dans le cadre des déjeuners de l'école Ferrandi, car la relance du secteur de la restauration et la survie des productions associées est une priorité pour notre pays.

Au-delà des acteurs de la restauration, des millions de Français attendent ce redémarrage de même qu'un grand nombre de touristes qui rêvent de retrouver la France et sa gastronomie.

Au cours des derniers mois, nous nous sommes interrogés sur les conditions de l'évolution de nos productions agricoles et alimentaires, sur l'importance de nos commerces de bouche et de notre artisanat, sur le travail de nos formateurs ou celui de nos chefs cuisiniers pour défendre ou valoriser un modèle alimentaire et une gastronomie aux nombreuses spécificités. Ces travaux riches et variés, vous en trouverez les comptes rendus dans ce nouveau numéro de « Tous à Table ».

Nous remercions encore l'ensemble des partenaires qui se mobilisent toute l'année au sein du Club et qui malgré les difficultés demeurent mobilisés.

TOUS CONCERNÉS PAR LA RÉOUVERTURE DE NOS RESTAURANTS

« En 2020 les français ont joué le jeu d'un été « bleu blanc rouge » en sillonnant la France pour leurs vacances. En 2021, je n'ai aucun doute sur le retour des français au restaurant. Ils seront solidaires et accompagneront les professionnels dans la reprise »

Jean-Baptiste Lemoigne,
Secrétaire d'État chargé du Tourisme,
des Français de l'étranger et de la Francophonie

C'est sous la forme d'un webinaire que, le 23 mars dernier, les partenaires de la Table française ont lancé le « Printemps de la Restauration ». Deux tables rondes ont rythmé les échanges. La première consacrée à l'impact de la crise COVID sur de nombreuses filières privées du débouché de la restauration. La seconde sur la préparation de la réouverture des restaurants. Un échange riche d'interventions éclairantes.

Stéphane Layani, Thierry Villotte, Fabien Castanier, Alain Milliat, Maxime Costilhes et Pascal Peltier ont témoigné de la réalité de la production, de la transformation, de la distribution et des reports de consommation à l'heure de la crise COVID. Didier Chenet, Didier Kling, Mamba Diallo et Pascal Mousset ont pu rebondir

sur les propos d'Alain Griset qui rappelait les aides mises en place en direction des professionnels et fixait les grandes lignes de la réouverture à venir des restaurants.

Si des questions ou inquiétudes sont encore bien présentes sur l'impact final de la crise sur le secteur, notamment sur le retour au travail de salariés parfois en chômage partiel depuis un an,

« Les secteurs que vous représentez sont à plus d'un titre totalement essentiel (...) et fondamental pour notre pays, sur le plan économique, sur le plan de l'emploi, sur le plan de l'image, du savoir-faire, du tourisme : tous ces éléments-là vous les regroupez. »

Alain Griset, Ministre délégué
aux Petites et moyennes entreprises



Entretien avec Didier Chenet, président du GNI

Quel est l'état d'esprit des restaurateurs après un an de crise covid ?

C'est compliqué. Ils oscillent entre détresse et colère. La détresse car le secteur est sinistré. 62% des professionnels enregistrent une baisse d'au moins 60% de leur CA. Les charges continuent de courir : les loyers, les taxes et redevances diverses, les congés payés sur l'activité partielle... Les trésoreries sont vides ou presque. Des professionnels redoutent même de se retrouver en cessation de paiement du seul fait d'avoir à payer les indemnités compensatrices de congés payés en cas de départ de plusieurs salariés. La colère aussi, avec le projet d'interdiction des terrasses chauffées et la collecte de la redevance audiovisuelle.

Quelle est la situation de l'emploi ?

2 constats s'imposent. Le 1^{er}, c'est que si les licenciements sont à ce jour contenus grâce à l'activité partielle, la menace pèse toujours sur les emplois. Le dispositif d'activité partielle sans reste à charge a été efficace, il doit se poursuivre y compris lors de la réouverture et dans les mois qui suivront. L'emploi dans l'hôtellerie et chez les traiteurs organisateurs de réceptions est tout particulièrement menacé.

Le 2nd constat, c'est le nombre alarmant de salariés qui quittent la branche d'activité : 110 000 collaborateurs auraient quitté le secteur ou s'apprêteraient à le faire selon une étude des 4

organisations du secteur.

En conclusion, les professionnels craignent à la fois de devoir procéder à des licenciements s'ils n'ont pas l'assurance d'un maintien en l'état du dispositif de l'activité partielle et de se retrouver face à un déficit de main d'œuvre qualifiée au moment de la reprise.

Que peut faire l'État à ce sujet ?

Leur donner de la visibilité sur la date de réouverture et le maintien dans le temps des dispositifs d'accompagnement et d'indemnisation.

Quels enseignements tirez-vous du 1^{er} déconfinement et de la réouverture des cafés et des restaurants en juin 2020 ?

La réouverture des cafés et des restaurants a été marquée par la mise en œuvre de règles sanitaires strictes visant à garantir la santé des salariés et des clients. Ces règles, élaborées en concertation avec les professionnels, connues et respectées de tous, comme la distanciation sociale d'un mètre entre les chaises de tables différentes, ont prouvé leur efficacité d'un point de vue sanitaire. Aucune surcontamination dans les restaurants ou les bars n'a été signalée. L'efficacité du protocole sanitaire dans la restauration a même été saluée par le Président de la République. Mais son application a été lourde de conséquences économiques et financières pour les entreprises. Le respect de la distanciation sociale et la limite de 6 convives par table ont restreint automatiquement la capacité d'accueil des établissements,

ce qui a permis de se projeter dans l'après-crise. Jean-Baptiste Lemoigne a par ailleurs pris la parole pour faire le lien entre gastronomie, art de vivre et tourisme. Didier Chenet, enfin, a manifesté le souhait de préserver le modèle du « restaurant ». Conclut par Guillaume Gomez, ces travaux se poursuivront tout au long du printemps.



rendant déficitaire de nombreuses exploitations. À tel point qu'il a fallu maintenir les aides de l'État.

Il faut en avoir conscience pour la 2^e réouverture.

Justement, comment doit se faire, selon vous, la réouverture des cafés et des restaurants en 2021 ?

La réouverture doit se faire dans des conditions sanitaires mais aussi économiques et financières connues.

Mais attention, il y a d'abord 2 lignes jaunes que nous ne voulons pas franchir : la distanciation sociale ne saurait être revue à la hausse au sein des établissements. 1 mètre entre les chaises des clients n'appartenant pas au même groupe est un maximum.

Ensuite, l'exigence d'un « passeport vaccinal » à l'entrée de l'établissement est inconcevable.

Ces préalables posés, la réouverture doit être sécurisée. Elle doit reposer sur le protocole sanitaire qui a fait ses preuves et l'application Tous Anti Covid que nous voulons au cœur du dispositif de traçage. J'ajoute qu'il faudra que l'État contrôle le respect de ce protocole et sanctionne les professionnels qui ne respecteraient pas les règles.

Cette réouverture doit aussi pouvoir être progressive et pragmatique, adaptée à la situation sanitaire. Au besoin en plusieurs phases. D'abord une ouverture des restaurants à midi puis le soir. Puis l'ouverture des cafés et des discothèques. Cette réouverture doit aussi être accompagnée

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Emmanuelle ANTHOINE, Députée de la Drôme; Michel BONNUS, Sénateur du Tarn; Jean-Marc BOYER, Sénateur du Puy-de-Dôme; Jacques CATTIN, Député du Haut-Rhin; Vincent DESCOEUR, Député du Cantal; Nathalie DELATTRE, Sénatrice de la

à table avec
Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris
Fondatrice du Club de la Table française



Depuis plus d'un an, le monde entier subit une crise sanitaire que nous espérons surmonter le plus vite possible. Notre vie quotidienne est bouleversée et nos habitudes mises entre parenthèses. Fort heureusement, le virus ne semble pas avoir affecté nos envies ainsi que tout ce qui contribue à notre « art de vivre à la française ». Selon un récent sondage, l'une des premières choses que les Français veulent pouvoir faire quand ils sortiront enfin de cette crise, c'est réserver une table, entre amis ou en famille, au restaurant.

C'est justement vers les restaurateurs que nous souhaitons nous tourner, en lançant à leurs côtés le « Printemps de la restauration ».

Permettre aux restaurateurs de rouvrir durablement leurs établissements, accueillir leurs clients et remettre leurs équipes au travail, en salle comme en cuisine, c'est soutenir l'ensemble des acteurs qui font notre gastronomie, de la fourche à la fourchette !

Le secteur de la « Table » est stratégique, il forme une chaîne de filières interdépendantes qui pérennisent le savoir-faire français sur l'ensemble du territoire.

Reconnue par l'UNESCO, à travers l'inscription en 2010 du « Repas Gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'Humanité, notre gastronomie constitue un élément culturel caractéristique de notre beau pays, de son histoire et de ses traditions.

C'est pourquoi retourner au restaurant représente une nécessité sur le plan économique, mais aussi social et culturel. C'est un enjeu de politique publique majeur !

J'espère donc que nous aurons, très vite, l'occasion de nous retrouver autour de la table du Grand Dîner 2021 du Club de la Table française.

par des mesures financières tout le temps où des contraintes sanitaires s'imposent aux établissements.

Il est indispensable ainsi de permettre aux entreprises de recourir à l'activité partielle sans reste à charge, d'accorder des exonérations de charges sociales patronales et un crédit de cotisation de 20% aux entreprises et même de maintenir une indemnisation des entreprises sur la base d'un % du CA ou de l'EBE négatif enregistré afin de ne pas condamner les entreprises les plus pénalisées par une reprise dégradée.

Gironde; Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris; Annie GENEVARD, Députée du Doubs; Marie MERCIER, Sénatrice de l'Aisne; Pierre MOREL-À-L'HUISSIER, Député de la Lozère; Hervé PELLOIS, Député du Morbihan.



Tous à table,
Le journal du Club de la Table française
Le club est animé par Com'Publics
10 rue de Sèze - 75009 Paris

Contact :
Mathieu la Fay, Secrétaire général du Club
01 44 18 14 52 - club@tablefrancaise.fr

Directeur de publication :
Marc Teyssier d'Orfeuill

Rédacteur en Chef :
Mathieu la Fay

Rédaction :
Eugénie Garin

Conception graphique :
Emmanuel Perrin-Houdon

Impression :
PRN

L'impact du Covid-19 sur le secteur de la restauration et leurs fournisseurs.

Le secteur de la restauration, l'un des piliers de l'économie française, représente près de 650 000 emplois salariés en France, et apparaît comme l'un des plus fortement impactés par la crise sanitaire du Covid-19. Les restaurants sont restés fermés une grande partie de l'année 2020, du 15 mars au 2 juin, puis depuis le 29 octobre.

Le secteur souffre de la perte de la moitié de son chiffre d'affaires en 2020 et les entreprises sont

maintenues sous perfusion grâce aux aides de l'État. Mais selon une enquête réalisée après la mise en œuvre du 2^e confinement en France, par les 4 organisations professionnelles représentatives du secteur, le GNC, le GNI, l'UMIH et le SNRTC, il y aura de la casse.

Dans cette situation, les chefs et restaurateurs des établissements de restauration tentent de

s'adapter. Ils mettent en place des solutions temporaires (Click&Collect, livraison à domicile, drive, etc.) pour contrer le manque à gagner des mois passés, dans l'attente insoutenable de l'annonce de la réouverture de leurs établissements par le gouvernement. Bien sûr, cette réouverture se fera dans le respect d'un protocole sanitaire prédéfini afin de garantir la sécurité des Français, impatients eux aussi de pouvoir retrouver les restaurants.



DÉJEUNER-DÉBAT

Alain Griset chante de la promotion du tissu artisanal et PME dans la gastronomie dans un contexte de crise



Le mardi 20 octobre 2020, le Club organisait à l'école Ferrandi Paris un déjeuner-débat autour d'Alain Griset, Ministre délégué auprès du Ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, chargé des petites et moyennes Entreprises sur le thème : « Préserver et promouvoir le tissu artisanal et industriel français dans la gastronomie ». Cette rencontre a été l'occasion pour les partenaires du Club de la Table française d'interroger le ministre sur le soutien du gouvernement envers les filières qui font notre gastronomie.



Alain GRISET
Ministre délégué auprès du Ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, chargé des petites et moyennes entreprises

L'État est là, présent au rendez-vous et s'adapte à la situation de façon à permettre à chacun des chefs d'entreprise de pouvoir passer ce moment difficile, avec derrière l'espoir qu'après la crise sanitaire il y aura un lendemain meilleur. Je rappelle le grand soutien du gouvernement aux restaurateurs victimes des conséquences économiques de la crise sanitaire : élargissement du fonds de solidarité, exonération de charges sociales, report des prêts garantis par l'État, etc. Ma priorité absolue est à la fois de protéger les TPE et PME françaises et, dans le même temps, de préparer le rebond de ces entreprises, notamment celles des secteurs les plus touchés par la crise. Les TPE et les PME représentent un tiers de l'activité des entreprises françaises, la relance de notre économie doit passer par une reprise durable de leur activité. La France est le seul pays à procurer autant de soutien aux entreprises et aux travailleurs via tous les dispositifs d'aide possibles et, à ce titre nous ne lâcherons pas avant d'avoir surmonté cette crise.



Didier KLING
Président de la CCI Paris Île-de-France

Bravo d'avoir maintenu ce déjeuner-débat. La chambre de commerce représente les huit départements franciliens et nous conjuguons la mutualisation de nos activités et le rapport avec les territoires de manière à être beaucoup plus proches des chefs d'entreprises. La Chambre de commerce exerce aussi la mission de l'enseignement. Parmi ses écoles, Ferrandi représente 2 500 étudiants sur plusieurs sites dans le monde. Les chambres de commerce et les chambres de métiers sont très actives pour participer au Plan de relance qui représente en réalité 200 milliards d'euros. En effet, les Français ont épargné 85 à 100 milliards pendant le confinement, une somme qui va pouvoir aller de nouveau vers la consommation si la confiance renaît. À l'heure actuelle, leur principal motif d'inquiétude porte sur les baux commerciaux.



Didier CHENET
Président du GNI

Le Président de la République a annoncé des mesures exceptionnelles pour endiguer le rebond de la crise sanitaire dans notre pays, et en particulier la mise en place d'un couvre-feu dans les zones d'alerte maximale. Si notre volonté est partagée avec le Gouvernement d'endiguer l'épidémie, force est de constater que cette décision est lourde de conséquences pour le secteur de l'hôtellerie-café-restauration (HCR), déjà durement frappé par cette crise. Alors que les restaurateurs subissent déjà des pertes importantes d'activité en raison des restrictions de leurs capacités accueil et d'un protocole sanitaire renforcé, cette nouvelle contrainte horaire condamne le service du soir et oblige nos restaurants à fermer. Les représentants de la profession sont en contact quotidien avec les Ministères pour échanger sur la situation des restaurateurs pour étudier les modalités de soutien de l'État. Les professionnels de l'hôtellerie-restauration vont continuer de se montrer responsables, comme ils l'ont été depuis le début de cette crise.



Jean-Philippe ARDOUIN
Député de Charente-Maritime

Le Président de la République a évoqué à de nombreuses reprises l'ambition de permettre aux producteurs de vivre correctement de leur travail, tout en continuant à améliorer l'alimentation des consommateurs. Nous devons collectivement nous employer à résoudre ce double objectif en nous appuyant aussi sur les CCI. Les défis que doivent relever les professionnels du monde de la gastronomie sont immenses, les consommateurs exigent années après années une qualité toujours plus haute dans le plus grand respect de l'environnement. Nous devons avancer sur le dossier de la Haute Valeur Environnementale pour donner aux producteurs les outils qui leur permettent de revaloriser leurs produits et pérenniser leurs exploitations et leurs récoltes.



Jean-François GIRARDIN
Président des MOF

Je voudrais remercier Monsieur le Ministre, Alain Griset, pour son écoute, sa disponibilité et surtout son soutien en faveur des TPE et PME alimentaires, et également Monsieur Didier Chenet, Président du GNI, auquel je tiens à témoigner toute ma reconnaissance.



Christoph BÜREN
Président de Vivescia

VIVESCIA est un Groupe coopératif agricole et agroalimentaire spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, avec 3,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2020 et 7 000 collaborateurs, répartis dans 25 pays. Depuis février 2019, VIVESCIA soutient la profession céréalière française et ses initiatives en faveur de la certification environnementale HVE, une démarche de progrès, reconnue comme un socle commun référent pour les agriculteurs et portée par les pouvoirs publics. Parce que les efforts conduits depuis de nombreuses années par les agriculteurs du territoire coopératif de VIVESCIA en faveur d'une agriculture toujours plus durable et respectueuse de l'environnement méritent d'être reconnus, la démarche de certification environnementale doit être soutenue afin de réconcilier agriculteurs et consommateurs-citoyens.



Bernard VALLAT
Président de la FICT

La FICT regroupe 300 entreprises petites comme grandes, réparties sur tout le territoire national. La FICT, à l'écoute de leurs préoccupations, les accompagne, les informe et les conseille. Elle contribue à rassembler et promouvoir la Profession ainsi qu'à préserver et valoriser le savoir-faire charcutier français en agissant collectivement sur les grands enjeux de la Profession. Les producteurs en amont de notre chaîne d'approvisionnement connaissent quelques difficultés liées aux mesures pour freiner l'épidémie. Ces dernières ont privé les entreprises de débouchés sur le secteur de la restauration hors foyer (RHF), que la hausse des achats des ménages n'a pu compenser.



Cécile ROGNON
Directrice affaires publiques France de Pernod Ricard

Le groupe de vins et spiritueux Pernod Ricard s'attend à un environnement encore volatil et incertain pour son exercice 2020-2021 en raison de l'épidémie due au coronavirus qui a affecté son chiffre d'affaires et ses résultats en 2019-2020. La réglementation de la loi ASAP prévoit la prolongation jusqu'au 15 avril 2023 de l'expérimentation du rehaussement du seuil de perte de 10 % prévu par la loi Egalim. Or, le relèvement du seuil de perte à perte est calculé avec les taxes et a pour conséquence l'augmentation du prix des spiritueux, ce qui alerte la profession sur la diminution des ventes pour leurs produits.



Cathy DUFOUR
Déléguée générale de l'Ameublement français

L'Ameublement français est une organisation professionnelle qui rassemble 350 entreprises françaises de la fabrication d'ameublement et de l'aménagement des espaces de vie. Pour la filière, la situation n'a pas été catastrophique pour l'année 2020, car les commandes étaient déjà faites. Le problème réside pour l'année 2021. En outre, les difficultés se portent principalement sur les commandes des clients professionnels. À ce titre, je suis en faveur de la création d'un partenariat avec les autres branches professionnelles.



Dominique ANRACT
Président des Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Les boulangers-pâtisseries sont unis et représentés au sein d'une seule organisation professionnelle: la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Elle a pour objectif d'assurer les intérêts de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents. Depuis 2018, la CNBPF porte la candidature des savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité de l'UNESCO. Inscrire la baguette au patrimoine mondial de l'Unesco, c'est reconnaître le talent de nos artisans boulangers et assurer la pérennité d'une tradition artisanale, ainsi que la formation de nos futurs professionnels.



Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris

Il est essentiel pour les filières qui structurent la gastronomie française et les parlementaires de se réunir, notamment lors des débats organisés par le Club de la table française, pour échanger et débattre des enjeux que rencontrent les professionnels au quotidien, à fortiori au cours de la crise que nous traversons.



DES LIVRES & DES PAPILLES



À LA TABLE DES PRÉSIDENTS

À la table des présidents, livre de recettes et d'anecdotes publié par Guillaume Gomez, alors chef des cuisines du palais de l'Élysée, décline les recettes servies aux plus célèbres invités des chefs d'État français. Nicolas Sarkozy, François Hollande et Emmanuel Macron ont joué le jeu d'introduire le livre, dont la couverture arbore un cadre bleu blanc rouge, rappelant les trois couleurs du drapeau français et le col tricolore de la veste du chef.

Piochées dans des menus d'État, le chef revisite les recettes qui ont illuminé des repas officiels au fil des présidents et de leurs invités de prestige, comme « Le foie gras glacé à la gelée de Sauternes » servi à la Reine d'Angleterre Elizabeth II par le Président Coty - le velouté « Sultane » servi au couple flamboyant Jackie et John Kennedy par le Général de Gaulle ou encore « Le Turbot froid Floralie » servi lors du dîner offert en l'honneur de Sa Majesté Hassan II, Roi du Maroc par le président Jacques Chirac.

Le mot de Stéphane Layani

Les marchés de gros, entre retour aux sources et renaissance



Opérateur d'importance vitale, le Marché International de Rungis est garant de l'approvisionnement alimentaire des 18 millions de consommateurs du bassin francilien. Pour faire face à cette crise, notre action s'est déclinée de différentes manières. Nous avons d'abord mis en place dès le début de l'épidémie toutes les mesures de sécurité des biens et des personnes pour garantir la continuité du

service. Notre action fut également financière: la Semmaris a mis en place un fond de solidarité de 4 millions d'euros pour aider les entreprises en difficulté. Je suis fier de pouvoir annoncer que grâce à cette mesure, le marché n'enregistre à ce jour aucune liquidation d'entreprise. Mais surtout, nous avons constaté un phénomène de « retour aux sources ». Les consommateurs se tournent plus volontiers vers des produits français ou locaux, de qualité, de saison. La solidarité, mais aussi un « patriotisme positif » sont des valeurs importantes dans ces situations, nous avons eu à cœur de lancer des appels aux consommateurs pour qu'ils se fournissent chez leurs détaillants et dans leurs restaurants grâce aux formules « à emporter » et « livraison ». La souveraineté alimentaire est devenue l'étendard du monde de l'alimentation. La situation change et les marchés de gros sont le fer de lance de cette renaissance.

Plus près de vous et de vos goûts Les crémiers-fromagers s'engagent sur la provenance et la fraîcheur des produits laitiers avec une charte



Visite de Julien Denormandie, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation à la fromagerie La ferme de Chloé - Paris 19°. De gauche à droite: Joël Mauvigney, Président de la CGAD - Julien Denormandie, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation - Samia Mihoubi, Fromagère - Alain Griset, Ministre délégué aux PME - Caroline Le Poulitier, Directrice générale du Cniel - Claude Maret, Président de la Fédération des Fromagers de France et le député Mounir Mahjoubi

Les territoires français sont riches de savoir-faire et de saveurs, d'éleveurs et de producteurs qui chaque jour accomplissent un travail remarquable pour fournir des produits de qualité. Les produits laitiers répondent aux engagements pris par la France en faveur de l'environnement, du bien-être animal, de la qualité nutritionnelle et du juste partage de la valeur au sein des filières. Par la signature de la charte « Engagement Provenance et Fraîcheur, plus près de vous et de vos goûts », sous le parrainage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, les crémiers-fromagers s'engagent à promouvoir et soutenir tout au long de l'année les produits frais et les produits locaux. Naturellement proches des producteurs et de la filière agricole, engagés dans le développement durable, les crémiers-fromagers valorisent les produits des terroirs et mettent

leur savoir-faire au service des goûts des consommateurs: conseils, dégustation, conservation, accords et recettes... Cette charte va permettre de rendre visible, auprès des consommateurs, les produits frais et locaux dont l'origine est connue, proposés dans les différents points de vente: artisans, commerces spécialisés de proximité, marchés, rayons des magasins, sites internet des commerçants... Cette bannière commune sera déployée en tenant compte de la disponibilité des produits et de leur saisonnalité et en fonction des spécificités et choix de chaque commerçant. « La charte plus près de vous et de vos goûts a été créée pour fédérer toutes les initiatives, de la grande distribution jusqu'à l'artisan-fromager, et rendre visible aux consommateurs les produits frais de proximité » a déclaré Julien Denormandie, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation.



DÉJEUNER-DÉBAT

Défendre la qualité des produits à Bruxelles grâce à Euro-Toques

Le Club s'est réuni le mercredi 7 octobre 2020 à l'École Ferrandi pour débattre de « La défense du produit auprès du Parlement européen » avec les co-présidents d'Euro-Toques France Guillaume Gomez, MOF et Chef des cuisines de l'Élysée et Michel Roth, MOF et Bocuse d'or.

Jean-Philippe ARDOUIN
Député de Charente-Maritime

Les instances européennes ont un rôle très important à jouer et des messages forts doivent leur être portés : les valeurs culturelles engagées par notre gastronomie, la diversité et la variété des productions françaises et européennes qu'il convient de mettre en lumière, notamment grâce aux signes de qualité, le refus de la viande de laboratoire, la promotion de l'élevage de qualité ou la transmission des valeurs aux jeunes, sont des défis et le monde des chefs cuisiniers, très écoutés, se mobilise... Tant mieux.

Plus généralement, je tiens à remercier Euro-Toques et le Club de la Table française pour leurs innombrables actions pour la défense et la reconnaissance des produits d'excellence, le soutien aux filières et leur travail de pédagogie pour le goût, qu'il est du devoir de chacun de promouvoir dans tous les territoires de notre si beau pays. Les parlementaires savent que dans nos territoires, l'élevage de qualité est déjà une spécificité française et que la sauvegarde des filières est indispensable pour le dynamisme et l'emploi.

Guillaume GOMEZ
Co-président d'Euro-Toques France, MOF et Chef des cuisines de l'Élysée

Euro-Toques est un véritable lobby du produit ! C'est une association partenaire des institutions locales, nationales et européennes, qui participe au processus décisionnel interinstitutionnel relatif à la production, la commercialisation et à la transformation des produits alimentaires frais. C'est la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la Commission européenne, à même de rencontrer les parlementaires pour faire évoluer la situation. Cette rentrée particulière est aussi l'occasion de renforcer nos actions en faveur du produit. Nous avons mis en place plusieurs groupes de

travail sur des thématiques telles que : La valorisation de l'élevage vs la viande de synthèse issue de cellules souches / La transmission de nos valeurs aux jeunes consommateurs / L'environnement et l'économie circulaire du produit / Les semences / L'origine des produits et leur saisonnalité.

Michel ROTH
Co-président d'Euro-Toques France, Bocuse d'or à l'école Ferrandi Paris

Depuis plus de 30 ans, l'association Euro-Toques, créée en 1986 à l'initiative de Messieurs Pierre ROMEYER et Paul BOCUSE, œuvre pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine au sein de son réseau européen de chefs cuisiniers et auprès de la Commission Exécutive à Bruxelles, et particulièrement des Directions Générales de l'Agriculture, de la Protection du Consommateur et de la Santé Publique. Jamais cette thématique n'a sans doute été aussi importante pour les consommateurs français et européens et les chefs cuisiniers se doivent de prendre la parole sur différents enjeux. Je voulais revenir sur le dernier en date : le 21 septembre, nous avons déposé une pétition en faveur de l'élevage de qualité et contre la viande de laboratoire issue de cellules souches. Ce lancement dans le département de l'Ain, chez un restaurateur Euro-Toques, en présence de parlementaires, d'éleveurs, directeurs d'abattoir, MOF, bouchers, journalistes montre le rôle que nous devons jouer pour permettre de maintenir un certain nombre de traditions culinaires et nous garantir un approvisionnement en produits de qualité que nous pouvons ensuite cuisiner pour nos clients !

Didier CHENET
Président - GNI

Les restaurants font l'objet de nouvelles fermetures alors que le protocole sanitaire renforcé a



vocation à s'appliquer à tous et à permettre l'ouverture de tous les établissements sur le territoire, dès lors qu'ils sont en mesure de le respecter. J'ai demandé au gouvernement que les établissements fermés soient indemnisés de toutes leurs charges fixes et de leurs pertes d'exploitation. La question la plus inquiétante pour nos restaurateurs reste le problème des loyers.

Maxime CHAUMET
Directeur général - CNPO

Au sujet des dénominations associées aux produits d'origine animale, un arrêt de la Commission européenne précise qu'un aliment d'origine végétale ne peut être appelé « lait ». Or, nous voyons aujourd'hui en magasin des « œufs » vegan ou des produits végétaux nommés « steaks ». Nous voulons continuer à répondre au marché de la consommation des œufs et nous montrer autosuffisants. En 2016, 69% de la production d'œufs se faisait en cage. Désormais, 53% de la production est alternative à la cage. Cédric Villani nous a fait remarquer que certains pays européens ont interdit la production en cage. Or, l'Allemagne importe désormais 29,5% de sa consommation d'œufs et l'Autriche 12% de sa consommation.

Jacqueline DUBOIS
Députée de la Dordogne

Euro-Toques défend la gastronomie et, par conséquent, l'agriculture de nos territoires. Je tiens à vous remercier pour vos efforts en faveur de l'éducation. En effet, avec une alimentation simple et naturelle, il est possible de se nourrir à bon marché, ce qui constitue l'un des enjeux des personnes en situation de grande pauvreté.

Patrick GIMONET
Directeur général - CFBCT

J'ai vu fleurir des publicités sur des produits alternatifs à la viande, sous la marque « Les nouveaux fermiers », société financée par le propriétaire de Free. Les interprofessions se sont réunies pour porter plainte sur l'usurpation de cette dénomination de fermier. En effet, la loi du 10 juin 2020 relative à la



transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires interdit l'appellation « viande » à des produits non issus de l'élevage. Il faudrait désormais que le gouvernement publie les décrets d'application correspondants.

Gilles MARECHAL
Directeur - Agridemain

L'association Agridemain se charge de mieux expliquer l'agriculture au grand public, en collaboration notamment avec Euro-Toques. Quatre cents ambassadeurs sur le terrain parlent des produits qu'ils connaissent, pour donner une vision positive de l'agriculture. Au Salon de l'Agriculture, nous avons tenu un stand, présentant la filière de la production à la transformation des produits par les chefs. Nous portons avec plusieurs députés un projet de journée nationale de l'agriculture et de l'alimentation, je remercie les parlementaires présents pour leur soutien.

Mounir MAHJOUBI
Député de Paris

Avec une cinquantaine de députés de toutes origines politiques, nous avons créé un collectif intitulé Manger durable, avec la volonté de travailler sur la demande. Les cantines peuvent accélérer la transformation. Nous proposons de faire un tour de France des cantines en 2020-2021 afin de créer un livre de recettes utilisables dans les cantines mais manquant encore de chefs et de fournisseurs. Sur la restauration commerciale, depuis cinq mandatures, les députés souhaitent améliorer la traçabilité des produits. Enfin, le dernier chantier concerne les cuisines familiales. Dans le 19^e arrondissement, j'organise un atelier social de cuisine, avec des légumes de saison. Ces cours de cuisine doivent être multipliés.

Claude MARET
Président - Fromagers de France

Chacun de notre côté, nous menons des efforts en faveur de l'alimentation, de la production et de l'éducation du consommateur. Il manque

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Jean-Philippe ARDOUIN, Député de la Charente-Maritime; Barbara BESSOT BALLOT, Députée de la Haute-Saône; Lionel CAUSSE, Député des Landes; Marguerite DEPRES-AUDEBERT, Députée du Pas-de-Calais; Jacqueline DUBOIS, Députée de la Dordogne; Constance LE GRIP, Députée des Hauts-de-Seine; Nicole LE PEIH, Députée du Morbihan; Mounir MAHJOUBI, Député de Paris; Pierre MOREL-A-L'UISSIER, Député de la Lozère; Sébastien NADOT, Député de la Haute-Garonne; Hervé PELLOIS, Député du Morbihan; Richard RAMOS, Député du Loiret; Buon TAN, Député de Paris; Laurence TRASTOUR-ISNART, Députée des Alpes-Maritimes

cependant un lien. Les parlementaires doivent interroger les associations de producteurs lors des commissions. Euro-Toques, le Club de la Table Française, les Fédérations et les filières permettent de faire passer les messages.

Nicole le PEIH
Députée du Morbihan

En tant qu'agricultrice et productrice de volailles en plein air, je mesure la qualité des produits. J'ai suivi la formation sur la qualité de vie animale, tout comme mes salariés. Ainsi, nous en avons reçu un message clé sur la traçabilité et le suivi du bien-être animal. Notre génération fait face à des messages basés sur l'émotion, qui fait réagir sur de mauvais sujets. La sécurité alimentaire française est enviée par nos voisins et chacun devrait prendre la responsabilité de son acte de production, de transformation ou de vente.

Jean-Baptiste MILLARD
Délégué général - Agridécs

Nous vous adresserons de nombreuses propositions, dans l'optique d'étendre les dispositions que nous avons obtenues au niveau national sur la défense des dénominations animales. La notion de flexitarisme semble au cœur de l'ensemble des problématiques. Il est nécessaire d'intégrer les problématiques de biodiversité et de lutte contre le réchauffement climatique, d'où la difficulté de définir les trajectoires du futur, pour que l'agriculture puisse continuer de produire des aliments issus de la filière animale et végétale, dans une compréhension réciproque des enjeux.

Lionel CAUSSE
Député des Landes

Mon département aime le foie gras, la chasse et accueille des corridors. Travaillons en bonne intelligence pour faire évoluer la société avec tous ses acteurs, ses cultures, ses traditions et son histoire. Chaque fois que nous interdisons certaines activités, nous risquons de créer des oppositions.

RENCONTRE CROISÉE AVEC LE « CLUB ENSEMBLE POUR BIEN VIEILLIR »

Engagés pour une alimentation digne en faveur des personnes âgées

Le 29 juin 2020, le Club de la Table française et le Club ensemble pour bien vieillir ont organisé une rencontre croisée autour de Christian Têtedoie, chef étoilé, meilleur ouvrier de France et spécialiste des questions liées à la dénutrition, sur le thème « Pour une alimentation plus digne en faveur des personnes âgées ». Une réflexion sur le sujet a été engagée avec des chefs tel que Michel Guérard, des parlementaires engagés sur cet enjeu et des médecins nutritionnistes ou exerçant auprès de personnes âgées malades.

Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris

Cette thématique me tient à cœur eu égard à mon investissement sur les sujets liés à l'alimentation au cours de mes différents mandats. Ce sujet peut être étudié en parallèle d'autres thématiques telles que la nutrition à l'hôpital ou en prison. Aujourd'hui, 2 millions de Français souffrent de dénutrition et 40% de seniors sont hospitalisés pour cette raison. Des améliorations sont possibles. Trop souvent l'activité de restauration en hôpital est sous-traitée à des sociétés éloignées des considérations en termes de santé. À l'avenir, il faudra impérativement reconsidérer le budget alloué à la confection des repas.

Laure CLOAREC-BLANCHARD
Médecin Gériatre Coordonnatrice Siège du pôle médical - Adef Résidences

En tant que médecin gériatre, j'ai pu constater l'importance des repas au sein des EHPAD. Depuis 2019, le projet « Maison gourmande et responsable », porté par Adef Résidences et la FNAQPA dans 500 EHPAD, consiste à réduire la dénutrition en luttant contre le gaspillage alimentaire et en augmentant la satisfaction des résidents. La lutte contre le gaspillage permettrait de dégager une marge réinjectée dans la qualité alimentaire et dans la formation des chefs œuvrant en EHPAD. Un premier autodiagnostic a été effectué, cependant la réalisation d'un point intermédiaire a été empêchée par la crise sanitaire, il reprendra à la fin de l'année 2020 pour une durée d'un an.

cuisinier médico-social voit progressivement le jour et implique l'assimilation de connaissances spécifiques liées à la cuisson et à la présentation des aliments, adaptées au public accueilli dans ces établissements.

Paul TRONCHON
Président - Saveurs & Vie

Après 25 ans de vie professionnelle dédiée à l'alimentation hospitalière, j'ai fondé Saveurs & Vie en 2001. J'ai découvert la dénutrition dans les hôpitaux de l'AP-HP et je suis convaincu que la lutte contre ce fléau est essentielle. Le rapport Guy-Grand a contribué à une prise de conscience et à la mise en œuvre d'une stratégie pour lutter contre la dénutrition au travers d'instances telles que les Comités de liaison en alimentation et nutrition (CLAN) dans les hôpitaux. Néanmoins, l'ensemble de ces initiatives individuelles n'ont jamais réussi à transformer la situation et à atteindre le cœur de métier du médico-social. Nous ne parviendrons pas à lutter contre la dénutrition et les problèmes de coût tant que l'alimentation ne sera pas reconnue en tant que soin.

Jérôme GUEDJ
Collectif de lutte contre la dénutrition

Au mois d'octobre 2019, Agnès Buzyn et Édouard Philippe ont présenté le nouveau programme national nutrition santé (PNNS). Sur la base de la demande formulée par le Collectif de lutte contre la dénutrition, la création d'une semaine nationale de la dénutrition y a été retenue afin d'accroître la visibilité de cette problématique. Notre collectif a été missionné par le ministère de la Santé pour identifier, fédérer et organiser l'ensemble des initiatives de nature plurielle, dont certaines portent sur la qualité nutritionnelle. Notre site internet comporte une plateforme de propositions, parmi lesquelles l'augmentation des budgets d'achat de denrées au sein des établissements hospitaliers et des EHPAD ou les enjeux entourant la formation et le plaisir alimentaire comme moyen de lutte contre la dénutrition.

Charlotte TEYSSIER D'ORFÈUIL
Consultante, Club ensemble pour bien vieillir

Les seniors, une fois seuls, éprouvent quelques difficultés à continuer à s'alimenter et arrêter de se nourrir. Un travail psychologique et de sensibilisation devra être mené auprès des personnes âgées, afin de leur redonner le goût de s'alimenter, ainsi qu'auprès de leurs proches et des bénévoles du milieu associatif, afin de les inciter à visiter et à partager un repas avec leurs aînés.

Anne-Claire DURAND
Chef de projet Bien-être/Convivance pôle alimentaire - AG2R La Mondiale

AG2R La Mondiale s'intéresse grandement à cette thématique, et ce, à deux titres. Tout d'abord, toutes les personnes ayant choisi AG2R La Mondiale comme complémentaire retraite constituent une priorité pour nous. En tant que mutuelle historique de l'alimentaire, nous accompagnons les professionnels de l'alimentation dans leur recherche d'une meilleure façon de nourrir les personnes âgées. À ce titre, nous sommes partenaires de l'association Alim 50+ et du Collectif de lutte contre la dénutrition. Nous travaillons également avec l'institut Paul Bocuse sur un projet relatif à l'alimentation à destination des aidants familiaux.

Anne-Sophie ROYANT
Secrétaire générale - Unijus

Les jus de fruits et les smoothies ont tout à fait leur place dans l'alimentation des personnes âgées en EHPAD. Leur intérêt nutritionnel est indéniable mais ces dernières n'en consomment pas suffisamment. Les jus, eu égard à leurs qualités nutritionnelles, représentent un bon complément aux fruits. Ils sont également composés à 90% d'eau, ce qui fait d'eux une bonne source d'hydratation. Leur consistance liquide est adaptée aux personnes âgées qui rencontrent des problèmes de mastication et de dentition. Ils apportent une diversité de goûts essentielle à la lutte contre la dénutrition, en plus de leur apport en nutriments. D'un point de vue économique, les jus représentent la source de fruits et légumes la moins chère.

Joëlle HULLIER
Ancienne députée

Les politiques multiplient les rapports et les livres blancs qui ne sont jamais utilisés. Cette situation doit cesser. La future loi Grand âge devra impérativement inclure un article sur la nutrition dans les EHPAD et, avant cela, sur la prévention dans les clubs du troisième âge et à domicile.

Christian TÊTEDOIE
Chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France

L'hôpital Léon Bérard m'a sollicité pour réaliser une animation au sein de leur institution, j'ai donc favorisé un travail approfondi visant à améliorer le quotidien des malades. Nous avons signé un contrat par lequel je me suis engagé à revisiter la grille des menus et à former le personnel. Après une année de travail, nous avons réussi à remédier au problème de la dénutrition au sein de l'hôpital, notamment pendant le confinement. Ensuite, j'ai été contacté afin d'intervenir au sein d'EHPAD, où les repas servis à nos anciens m'ont indigné. Ce choc s'est accru il y a quelques mois lorsqu'il nous a été demandé d'abaisser le coût de la prestation de 3,90 € à 3,50 €. Les besoins nutritionnels des personnes âgées sont importants et impliquent une adaptation des repas en fonction des pathologies. Enfin, servir des produits alimentaires de meilleure qualité permettrait également de réduire le gaspillage.

Mathieu LA FAY
Secrétaire général Club de la Table française

Trois ans auparavant, j'ai eu le plaisir d'animer le premier colloque autour du projet « Maison gourmande et responsable », organisé à l'école Ferrandi. Nous avons été marqués par les chiffres du gaspillage énoncés à cette occasion, qui pouvaient atteindre 60% dans les hôpitaux en gériatrie.

Fabien CROZAT
Directeur des activités Hôtelierie & Restauration - KORIAN

Depuis de nombreuses années, Korian s'intéresse au sujet de la formation des chefs gérants. Nous avons engagé un partenariat avec l'Atelier des chefs qui forme les chefs gérants sur de nombreuses thématiques et met à disposition des plateformes en ligne. Les chefs de Korian sont formés et disposent lors de leur arrivée au sein de notre structure d'un niveau de formation minimal. Comparativement aux sociétés de restauration collective, les salaires de nos chefs se situent dans le haut de la fourchette et le budget alimentaire journalier est très variable selon les établissements. Par ailleurs, Korian initie sur plus de 50 établissements un programme sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pendant une semaine, des pesées seront organisées au sein de nos établissements afin de mesurer la consommation. Nous devons également nous saisir de la loi EGalim dans notre lutte contre le gaspillage par l'augmentation de la qualité intrinsèque des produits.

Thierry HENRIOT
Chef Euro-Toques France

En tant que chef de cuisine d'une résidence autonome de personnes âgées, il me paraît impossible d'organiser une journée complète de repas pour 3,50 €. Au sein de notre établissement, nous convoquons des réunions avec nos résidents afin de discuter des menus et de leurs goûts. À Chaumont, en Haute-Marne, nos élus politiques accordent une grande importance au bien-être des personnes âgées et allouent les moyens suffisants à cet effet. Ce n'est pas le cas dans d'autres EHPAD ou structures, où les marges bénéficiaires dégagées ne servent pas à améliorer la qualité des repas des seniors.

Michel GUÉRARD
Chef étoilé Les Prés d'Eugénie

Le milieu hospitalier devrait être régi par une organisation triciphale : administrative, médicale et hôtelière. Avec Roselyne BACHELOT, nous nous sommes attaqués aux syndromes métaboliques tels que l'obésité, le diabète et les maladies cardiovasculaires dont le coût est estimé à 25 Md€. Dans ce cadre, nous avons organisé le déploiement d'un Comité de pilotage qui a donné lieu à un livre blanc. Cependant, ces actions sont restées dans l'anonymat et seuls le Président ou le Premier ministre seraient en mesure de prendre les décisions adéquates.

BIENVENUE AU CLUB



Pascal PELTIER
directeur général de Metro France

Pouvez-vous nous présenter METRO France ?

METRO France est un grossiste qui fournit, depuis 50 ans, 400 000 professionnels alimentaires indépendants, de la restauration (gastronomique, plats du jour, étoilés...) et des métiers de bouche de proximité comme les charcutiers, bouchers, boulangers, pâtisseries, épiciers, fromagers, au travers de 98 points de vente présents sur tout le territoire. METRO France c'est 9 000 collaborateurs, 4 000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 66% de viandes Origine France. Nous privilégions les fournisseurs locaux, les circuits courts et les producteurs des terroirs, et cela même pendant la crise. Nos équipes sont mobilisées au quotidien pour fournir les produits alimentaires et non alimentaires ainsi que les services, y compris digitaux, de qualité les plus adaptés aux besoins de nos clients professionnels.

En janvier 2020, METRO France a été à l'initiative de la Charte « Origine France » qui a pour objet de valoriser la production agricole française dans la restauration indépendante avec le logo J'Veux Cuisiner Français. Dix syndicats majoritaires de la filière FNSEA, JA, FNB, FNP, CFA, Légumes de France, FEEF, GNI, UMIH et CGAD ont signé avec METRO France, agissant en acteur engagé de la filière, cette Charte qui servira également d'outil pour la relance économique de la restauration à la sortie de la crise sanitaire!

METRO France, acteur engagé sur les sujets de la RSE, a mis en place depuis de nombreuses années un programme « Mon Restaurant passe au durable » qui accompagne les restaurateurs sur les enjeux environnementaux. METRO France est le premier grossiste à avoir signé le 15 février 2021, la Charte du Ministère de l'environnement portant sur la réduction de l'impact environnemental de la restauration livrée.

METRO France est également partenaire des grands événements de la profession: Étoilés Michelin, Bocuse d'Or, Cuisiniers de la République, Dotation pour les Jeunes Talents Gault&Millau, etc.

Comment accompagner-vous la restauration pendant cette crise COVID-19 ?

Plus que jamais, les restaurateurs ont besoin de notre soutien durant la période que nous traversons. Nos 98 points de vente sont toujours restés ouverts dans ce contexte difficile et nos équipes sont mobilisées depuis le premier jour de la crise pour accompagner les

METRO

restaurateurs à relever les défis qu'ils doivent affronter au quotidien. Ces professionnels de la gastronomie ont dû s'adapter dans un temps record et ont montré leur capacité incroyable à développer de nouvelles façons d'exercer leur activité. Nous les avons accompagnés dans la digitalisation de leurs affaires avec une solution DISH qui a reçu le label gouvernemental « clique mon commerce » ; nous l'avons fait également en leur apportant un soutien sur la vente à emporter tant en terme de produits que de formation à cette nouvelle façon de travailler pour beaucoup d'entre eux. Depuis le début de cette crise, ils ont pu et peuvent en toutes circonstances s'approvisionner auprès de nous en produits de qualité avec une préférence toujours donnée à l'Origine France.

Nous avons été à l'origine de nombreuses initiatives pour soutenir la restauration dont « Place aux Restos » qui est soutenue par la CGAD, l'UMIH et le GNI: cette initiative solidaire vise à demander aux maires de France, chaque fois que cela est possible, de donner de la place aux restaurateurs sur les marchés de leur ville. Lancée en décembre dernier, c'est aujourd'hui plus de 80 villes et plus de 160 marchés qui ont été ouverts aux restaurateurs dont ceux de Paris et de Lyon. Nous travaillons également sur des solutions de financement afin de les accompagner dans la reprise. Pour METRO France, être un partenaire de la Restauration Indépendante, c'est agir aussi, et peut-être même surtout, dans les temps difficiles pour apporter aux restaurateurs le soutien et les solutions qu'ils méritent.

Quelles sont les raisons qui vous ont conduit à rejoindre le Club de la Table Française ?

METRO France a souhaité rejoindre le Club de la Table Française pour son approche en mode filière RHD qui vise à valoriser notre gastronomie française en tant qu'atout culturel, économique et patrimonial. En acteur engagé de la Filière, nous avons déjà la chance d'échanger et construire avec de nombreux membres du Club. Nous sommes très heureux de le rejoindre pour poursuivre et étendre ces échanges dans l'esprit de convivialité, de partage, de plaisir et de goût qui caractérise le Club de la Table Française. Dans cette période inédite, les acteurs du Club de la Table Française ont un rôle à jouer pour défendre une certaine idée de la gastronomie et les restaurateurs qui en sont les artisans! Alors, soyons unis face à la crise COVID et agissons ensemble!

RENCONTRE EN VISIOCONFÉRENCE

Les charcuteries à la croisée d'enjeux sanitaires économiques et gastronomiques

Le vendredi 22 janvier 2021, la FICT et le Club de la Table française organisaient une rencontre thématique sur « La place de la Charcuterie dans la gastronomie française ». Dans le contexte de la proposition de loi relative à l'interdiction progressive des additifs nitrés dans la charcuterie, les participants ont pu débattre de l'intérêt et des risques d'une telle interdiction.

Catherine DUMAS

Sénatrice de Paris, fondatrice du Club de la Table française.

Les problèmes sanitaires représentent une réelle préoccupation des français, des professionnels comme des pouvoirs publics. Le Club de la Table française souhaite faire avancer le débat sur le sujet complexe de l'utilité des nitrates et nitrites dans les charcuteries et propose ce matin un échange direct entre les professionnels et les parlementaires.

Bernard VALLAT Président - FICT

Le débat sur les nitrates est important pour la filière des charcutiers-traiteurs. Dans les médias, les discussions se sont concentrées sur les jambons cuits mais la problématique devrait être élargie à toutes les recettes du code des usages, plus de 400, que nous avons en commun avec les artisans.

Un rapport parlementaire sur la présence de nitrite dans l'alimentation et plus particulièrement dans les charcuteries a été présenté à la commission des affaires économiques de l'Assemblée nationale. Sa traduction législative propose la disparition des nitrates. À ce stade et alors même que des travaux de l'ANSES sur cette question sont en cours, la filière regrette et rejette la proposition de loi.

Par ailleurs, il faut rappeler que depuis 2016, les filières de la FICT ont réduit les additifs de 50% et restent ouvertes à un dialogue permanent pour poursuivre sur cette voie. Toutefois, l'interdiction totale des nitrates aurait pour conséquence l'augmentation des infections alimentaires liée à la consommation de charcuterie, un impact organoleptique sur l'excellence des produits de charcuterie et une mise en concurrence déloyale en Europe...

Gilles NASSY Directeur du pôle viandes et charcuteries - IFIP

Depuis l'Antiquité, le nitrite et le nitrate servent à conserver les charcuteries sur un temps suffisamment long car pendant ce temps de conservation, les charcuteries sont exposées aux dangers microbiologiques (botulisme, salmonelles, listéria) et à l'oxydation.

Depuis 2005, nous avons réalisé des études avec des grands centres de recherches sur les risques des nitrates dans le cancer colorectal. À ce jour, nous n'avons pas démontré encore que le nitrite avait un rôle dans le cancer colorectal. Nous faisons face à des hypothèses qui ne se vérifient pas.

Didier le GAC Député du Finistère

Il faut faire confiance à la France et tenir compte de l'avis de l'ANSES.

Florence LASSERRE-DAVID Députée des Pyrénées-Atlantiques

Je suis ravie que cette réunion ait lieu, car je n'avais jamais pu participer à un débat sérieux avec des arguments techniques. Mon collègue Richard Ramos est déterminé, mais également à ce que tout le monde soit entendu et écouté pour faire avancer le débat.

Arnaud de BELLOY Président Directeur général - HERTA

Herta fait partie des premiers producteurs à retirer les nitrites du jambon cuit, et nous travaillons encore sur la réduction d'autres additifs. C'est un travail de développement complexe car il faut assurer la sécurité alimentaire et les risques sont importants, mais après 5 années de travail nous avons réussi à mettre au point un produit sûr, bon et beau.

L'une des pistes est d'utiliser des extraits naturels de végétaux qui sont riches en polyphénols et en antioxydant, mais beaucoup moins performants que le sel nitrité. Aujourd'hui Herta dispose d'un bon produit, car y a eu de gros investissements. Néanmoins, il en résulte un énorme gaspillage alimentaire, une baisse de la durée de vie pour un produit emballé et ouvert et une exportation réduite en Europe dans les pays où les nitrites sont obligatoires. Ce jambon ne peut pas être commercialisé en Allemagne ou en Italie par exemple.

Une interdiction totale des nitrites aurait pour conséquence une mise en danger économique des petits producteurs n'ayant pas les fonds nécessaires pour adapter leurs chaînes de production.



Bernard JAUSS Président - JAUSS TRAITEUR

Un artisan travaille sur des petites quantités. Se passer des nitrites le prive d'une sécurité alimentaire et économique, car tout le monde ne pourra pas investir.

Le sujet se doit d'être évalué dans l'ensemble de la charcuterie, pas seulement le jambon. En Alsace par exemple nous faisons beaucoup de charcuterie à pâte cuite. Il faut que ce sujet soit traité de façon objective, dépassionné et dans le respect de la sécurité.

Il faut faire confiance à l'ANSES, nous réduisons perpétuellement le sel, et donc les nitrites. Le produit que nous offrons aux consommateurs aujourd'hui, est gustatif et sécurisé.

Guillaume GOMEZ Chef des cuisines de l'Élysée, co-Président - Euro-Toques France

Il faut écouter les médecins et les institutions sur les sels nitrés, additifs qui ont participé à éradiquer le botulisme. Le goût est primordial dans le cœur des français et la charcuterie française est de loin la meilleure au monde. Il s'agit d'un savoir-faire à préserver. C'est par le dialogue, comme on le fait régulièrement avec le club de la Table française et l'association Euro-Toques que nous allons faire avancer les choses.

Georges CHAMPEIX Directeur général - LC SALAISONS

Je dirige une petite salaison dans l'Ardeche et suis au cœur de la tradition du saucisson. Nous n'avons pas attendu d'avoir un projet de loi pour évoluer dans le bon sens et dans l'attente du consommateur.

Nous avons mené des expériences pour nous rendre compte des résultats si l'on supprimait les additifs nitrés. Au bout de 3 semaines d'étuvage et de séchage, le saucisson dégage une mauvaise odeur. Nous avons poursuivi les essais, avec un affinage qui est allé jusqu'à 12 semaines de sèche, le résultat était d'une qualité bien inférieure. Dans le cas où il y aurait une interdiction du nitrate de potassium, je ferais mon entreprise et supprimerais 30 emplois.

Christiane LAMBERT Présidente - FNSEA

La suppression des nitrites ferait prendre des risques au consommateur et mettrait en danger la charcuterie française. Il y a une instrumentalisation du risque sans fondement scientifique, les élus subissent des injonctions contradictoires par l'utilisation d'arguments extrêmes non fondés.

Lorsqu'il s'agit de souveraineté alimentaire, le savoir-faire traditionnel selon les régions représente le caractère de la gastronomie à la française. Aujourd'hui, c'est un étendard pour l'ensemble des acteurs du monde de l'agriculture et de l'agroalimentaire français, porté par le Président de la République et son gouvernement.

Indéniablement, les consommateurs veulent un retour à un produit naturel. Cette attente nécessite que l'on conjugue innovation et tradition, il faut réconcilier les français avec leur alimentation.

Émilie BONNIVARD Députée de la Savoie

Il est important de disposer des arguments scientifiques qui ont été apportés, car le débat va revenir. J'ai été alerté par les salaisonniers de Savoie, qui ont été inquiets de cette proposition de loi. J'ai échangé avec monsieur Richard Ramos, nous sommes sur une position de principe qui n'est pas scientifiquement fondée. Il faudrait plutôt débattre sur la typologie de consommation de la charcuterie en France.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS: Emmanuelle ANTHOINE, Députée de la Drôme; Émilie BONNIVARD, Députée de la Savoie; Jean-Luc BOURGEOUX, Député d'Ille-et-Vilaine; Jacqueline DUBOIS, Députée de la Dordogne; Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris; Marc le FUR, Vice-Président de l'Assemblée nationale, Député des Côtes-d'Armor; Martine LEGUILLE-BALLOY, Députée de Vendée; Didier le GAC, Député du Finistère; Florence LASSERRE-DAVID, Députée des Pyrénées-Atlantiques; Hervé PELLOIS, Député du Morbihan

PLACE AUX RESTOS

« Place aux restos » est une action solidaire imaginée par METRO France et soutenue par la CGAD, le GNI-HCR et l'UMIH. Elle vise à demander aux maires de France, chaque fois que possible, de donner de la place aux restaurateurs sur les marchés de leurs villes. Lancée le 3 décembre 2020 d'abord pour les marchés de fin d'année, il a été décidé de la prolonger jusqu'à la réouverture des restaurants. En trois mois, 100 maires ont ouvert aux restaurateurs plus de 200 marchés dont ceux de Paris, Lyon et Bordeaux. C'est plus de 700 restaurateurs qui bénéficient de ce signe de solidarité dans les territoires et retrouvent un contact avec une clientèle! Ce n'est qu'une première étape, de nouvelles villes sont sur le point de rejoindre ce mouvement solidaire pour les restaurateurs!



50^e édition du Concours national des meilleurs apprentis de France charcutiers-traiteurs

Du 27 février au 1^{er} mars s'est tenue au Ceproc la 50^e édition du Concours national des Meilleurs Apprentis de France charcutiers-traiteurs organisé par Joël Mauvigney, Président de la CNCT, en partenariat avec AG2R LA MONDIALE - le Groupe est à la fois partenaire du Ceproc et de l'événement. En présence d'Alain Griset, ministre délégué chargé des Petites et Moyennes Entreprises, de Dominique Métayer, Président de l'U2P, de Jean-Luc Hoffmann, Président de la CMA, et d'André Renaudin notamment, la remise des prix a récompensé Loan Brunella, Adrien Gagnepain, Mathias Limare, Nicolas Manenti et Paul Watrin, distingués parmi 20 professionnels sélectionnés au niveau régional. Un jury de travail a évalué les candidats en analysant leur maîtrise, leur technique, leur organisation du travail et leur utilisation des bonnes pratiques en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Un jury de dégustation, quant à lui, a noté le goût et l'aspect des trois pièces charcutières imposées dans le cadre de cette édition anniversaire, ainsi que la présentation des buffets.



André Renaudin et Joël Mauvigney, la remise de prix le 1^{er} mars en présence d'Alain Griset et Joël Mauvigney; allocution de Xavier Geoffroy, Directeur général du Ceproc, aux côtés de Joël Mauvigney et Alain Griset

LA TABLE FRANÇAISE PARTICIPE AU LANCEMENT DU « CLUB CŒUR DE VILLE »

Le lundi 14 décembre 2020, Marc Teyssier d'Orfeuil, Président de Com'Publics et François Lamy, ancien Ministre et Président-Fondateur de Stratégies Urbaines ont officiellement lancé le Club Cœur de Ville, convaincus que l'attractivité d'une ville passe à la fois par le renouvellement de l'offre de logement mais aussi par un dynamisme commercial et culturel. Lorsqu'un centre-ville se ferme, le lien social s'affaiblit. L'ambition du Club Cœur de Ville est de créer un espace d'échanges entre les élus des 222 villes du programme Cœur de Ville, les entreprises et les institutionnels pour faire émerger des solutions adaptées aux réalités des

territoires, relancer une dynamique d'investissement du privé dans les cœurs de ville et permettre aux entreprises privées de présenter des solutions « clés en main » aux élus locaux. Le Club Cœur de ville est convaincu que construire de nouveaux logements, rénover et réhabiliter des quartiers, réimplanter des commerces, c'est bien plus que transformer une ville, c'est transformer le quotidien des citoyens.



DERNIÈRE MINUTE

« Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » est le dossier choisi par le ministère de la Culture pour représenter la France auprès de l'UNESCO.

Cette candidature compte sur l'appui de l'ensemble des maillons de la filière (céréaliers, meuniers, producteurs de levure, formateurs, équipementiers, etc.). Emblématique d'un savoir-faire artisanal unique et à préserver, cette candidature portée par la communauté des boulangers

est aussi la candidature de tous les Français. Chaque jour, plus de 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie. Fédératrice, cette candidature met en avant les valeurs de convivialité et de partage, le caractère populaire et le lien social véhiculés par la baguette de pain.

Véronique Roger-Lacan, Ambassadrice de France auprès de l'UNESCO, et Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie, lors de la signature officielle de la candidature le 29 mars 2021.



Les partenaires du Club de la Table française

