



tous à table

LE JOURNAL DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE

ÉTÉ 2020 #25



Marc Teyssier d'Orfeuil
Délégué général du Club

Mathieu la Fay
Secrétaire général du Club
de la Table française

Les Français ont toujours manifesté leur attachement historique et culturel à leur alimentation. Le pacte social qui doit refonder notre démocratie au lendemain de la crise sanitaire doit comprendre un volet lié à notre « art de vivre à la française » induit par notre modèle alimentaire et nos savoir-faire.

Nos compatriotes sont fiers de leurs traditions gastronomiques locales et nationales. Ils ont manifesté aux cours des dernières années, et plus encore lors du confinement, leur intérêt pour la cuisine, et leur souhait d'avoir accès à une alimentation de qualité plus saine, plus locale, respectant l'environnement ou la bien-être animale. Ils seront particulièrement attentifs aux directions prises sur ces sujets dans le cadre du plan de relance.

Aussi, le Club de la Table Française a dévoilé son « Manifeste en faveur de la relance de notre gastronomie » joint à ce numéro de « Tous à Table ». Nous demandons à ce que tous les secteurs liés à la gastronomie bénéficient du soutien massif accordé par l'État, pour éviter les faillites et la perte irréversible de savoir-faire précieux. Nous avons aussi le devoir de trouver un chemin pour continuer de produire avec un nouvel état d'esprit, afin de répondre aux enjeux d'indépendance alimentaire. Cette souveraineté passe par la progression toujours accrue de la qualité de nos productions et donc par une préoccupation réaffirmée aux enjeux économique propres à chaque secteurs de l'alimentation : agriculture, agroalimentaire, artisanat, commerce de gros et de proximité, restauration hors domicile, arts de la table et bien sûr formation... En effet, nous avons le devoir d'éviter de nous couper d'une génération d'apprentis qui ne pourraient pas se former dans nos CFA et auprès des professionnels à la faveur de la crise.

En février dernier, nous avons célébré ensemble le 10^e anniversaire de l'inscription du « Repas Gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Lors de ce dîner d'exception, nous avons rappelé le rôle de cette reconnaissance pour partager plus largement cette culture alimentaire.

Bonne lecture à tous et à très bientôt



Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris, fondatrice
du Club de la Table française

« C'est à l'occasion de l'inauguration du Salon de l'Agriculture du mois de février 2018 que le Président de la République faisait part de la volonté de la France de déposer une candidature auprès de l'UNESCO pour classer au patrimoine immatériel de l'humanité ce qui allait devenir « le Repas Gastronomique des Français ». Ce dossier préparé et défendu avec passion par la Mission Française des Cultures et des Patrimoines Alimentaire, et promu avec volontarisme par le Club de la Table française a permis une prise de conscience de l'importance de notre gastronomie.

Bon nombre de professionnels du secteur « de la fourche à la fourchette » ont vu dans cette initiative un signe fort de reconnaissance de nos arts culinaires, non seulement comme un secteur clé pour notre économie, mais aussi comme un élément essentiel de notre culture et de notre identité. Cette initiative ayant suscité un réel enthousiasme, j'ai eu l'honneur à la demande de la commission des affaires culturelles du Sénat, de rédiger un rapport d'information destiné à apporter un éclairage sur cette démarche et à bien en expliquer les enjeux. Il s'agissait de donner à ce projet fédérateur les meilleures chances de succès et de convertir cet élan mobilisateur en « sursaut », pour répondre aux défis de la transmission et de la mise en valeur de ces savoir-faire et traditions qui constituent un patrimoine vivant.

Quel chemin parcouru depuis cette annonce ! Quelle joie de célébrer le dixième anniversaire du classement !

À nous de poursuivre dans les années qui viennent le travail de sensibilisation et de transmission indispensable pour faire vivre cette reconnaissance. »

ENGAGEONS-NOUS EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION QUI ASSURE L'AVENIR ET LE BIEN-VIVRE DE NOTRE SOCIÉTÉ



Début 2017, le Club de la Table française rappelait que pour un homme d'État, « nourrir son peuple » revêtait un caractère régalien. L'alimentation, sujet essentiel qui touche à la vie quotidienne, adresse de nombreux enjeux stratégiques aux plans français et européen. Cette vérité est encore plus criante en cette période de crise sanitaire et économique qui secoue notre pays depuis le début de l'année.

Le secteur de la « table » est stratégique. Il regroupe des acteurs de toutes tailles, offre des emplois non délocalisables, sur l'ensemble du territoire national, est créateur de lien social et dynamise les centres-villes comme les territoires ruraux. Il favorise aussi une vraie ascension sociale, bénéficie des réformes sur l'apprentissage et connaît un

regain d'intérêt professionnel avec une réelle quête pour des métiers porteurs de sens.

Enfin, notre gastronomie, reconnue au travers de l'inscription en 2010 du « Repas Gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'Humanité, et plus largement notre alimentation quotidienne, doivent plus que jamais faire l'objet de politiques publiques proactives, que ce soit dans le domaine de la sécurité sanitaire, de l'éducation, de l'agriculture, de l'alimentation ou de l'environnement et même du plaisir et du vivre ensemble.

GRAND DÎNER: 10^e anniversaire de l'inscription du repas gastronomique des français



Discours de
Didier Guillaume,
Ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation

Lundi 17 février, 230 personnes se sont réunies pour le Grand Dîner annuel du Club à l'Hôtel Potocki, siège de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris. Pour célébrer le dixième anniversaire de l'inscription par l'UNESCO du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité. Ce choix traduit l'engagement sans faille du Club de la Table française en faveur de notre patrimoine, de nos savoir-faire et de notre excellence culinaire.

Une nouvelle fois, tous les acteurs qui font notre alimentation étaient présents afin de supporter notre gastronomie. L'attractivité de notre gastronomie doit rester un des atouts majeurs de la France pourvu qu'elle bénéficie d'un engagement total pour la promotion de cette immense richesse économique et patrimoniale. Didier Guillaume, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation et Jean-Baptiste Lemoine, Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères ont apporté leur soutien à la gastronomie française en nous faisant l'honneur de leur présence.

Merci à l'école d'excellence Ferrandi pour la cuisine et le service de ce Grand-Dîner, à Christian Tetedoi et Bernard Leprince d'avoir imaginé et supervisé la conception du menu de ce bel événement.



À l'occasion de cette soirée, Euro-Toques France, co-présidé par Michel Roth et Guillaume Gomez, lançait le « Club des Ambassadeurs du Produit ».

12 associations culinaires ont été réunies et ont signé ensemble une charte engageant à promouvoir une alimentation saine fondée sur des produits de qualité et de saison, à défendre les produits locaux et les recettes traditionnelles, à faire valoir leur expertise auprès des décideurs publics, ainsi qu'à agir pour une démarche respectueuse de l'environnement.



à table avec

Jean-Robert PITTE

Président de la Mission française du Patrimoine et des Cultures alimentaires



Le repas gastronomique des Français, inscrit depuis 10 ans sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO

Toute société possède une gastronomie inspirée de ses productions locales, mais également enrichie au cours de son histoire par de multiples apports extérieurs. En fonction de sa richesse, de celle de son élite en particulier, mais aussi de ses idéaux religieux, moraux et esthétiques, son alimentation quotidienne et festive est plus ou moins raffinée. Les grands pays centralisés et soucieux de leur rayonnement ont conçu des repas de prestige destinés à éblouir les cours royales ou impériales, mais aussi les visiteurs étrangers. Ce phénomène général a connu un développement tout spécial en France dès la Renaissance, mais surtout à partir du règne de Louis XIV : nouvelles recettes consignées dans de nombreux livres de cuisine, nouveaux dressages spectaculaires, somptueux arts de la table, vins de haute qualité (blancs secs et liquoreux, rouges profonds et, surtout, cette surprenante nouveauté qu'est le champagne). Les innombrables plats des différents services sont présentés tous ensemble sur la table (comme dans les gastronomiques d'Asie, de Russie, du Moyen-Orient), mais dans la première moitié du XIX^e siècle ce service dit « à la française » est remplacé par le service dit « à la russe » qui est en réalité spécifiquement français et original. Les mets sont servis les uns après les autres, ce qui permet de rechercher de subtils accords avec les vins. L'ordonnance comprend d'abord des hors d'œuvre ou amuse-bouche, des entrées, un ou des plats de résistance, des fromages, des desserts, des boissons chaudes et des digestifs.

En novembre 2010, l'UNESCO a inscrit sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité Le repas gastronomique des Français. Ce rituel, profondément ancré dans l'identité française, tous milieux confondus, inclut en premier lieu les filières de production tournées vers la qualité et relevant de l'agriculture, de l'élevage, de la chasse et de la pêche. On parle parfois à leur sujet de terroir, un mot qui indique fortement une provenance et le respect d'un certain nombre de savoir-faire issus d'une tradition souvent ancienne en constant renouvellement. S'y ajoutent les techniques de transformation, de conservation, de mise en œuvre culinaire, les métiers d'art liés à la table, les manières de consommer, d'en parler, d'écrire à leur sujet, les pratiques sociales, les rituels et les fêtes qui les mettent en scène. Dans son organisation, le repas gastronomique français comporte des spécificités parmi lesquelles son ordonnance, l'importance accordée aux sauces, le souci tendu vers l'harmonie de marier les mets et les vins. Les arts de la table sont aussi essentiels. Tout cela fait des façons de manger et de boire, bien plus qu'un moyen de se sustenter et de se maintenir en bonne santé, une source de plaisir, une invitation au partage, un enrichissement moral et spirituel, un raffinement aussi partagé que possible, en un mot une culture. Le luxe lié à la rareté des matières premières, au raffinement des techniques culinaires, du service et des arts de la table n'est qu'une facette de ce volet essentiel de la culture et de l'identité des Français. La gastronomie doit être accessible à tous et chaque repas, même simple, doit procurer des émotions, ce qui exige d'éduquer les Français dès leur plus jeune âge à rechercher et apprécier la qualité (diététique, organoleptique) de ce qu'ils mangent, tant au quotidien que les jours festifs. En parler exhausse le plaisir d'un bon repas par une conversation aussi naturelle que joyeuse et piquante, spécialité très française imaginée il y a deux siècles par Grimod de La Reynière, Berchoux, Talleyrand ou Brillat-Savarin. C'est en faisant vivre le rituel du repas gastronomique que les Français trouveront le goût de toujours mieux se nourrir au quotidien. L'anniversaire de son inscription sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO doit les inviter, non seulement à la fierté, mais à l'exigence, tant à la maison qu'au restaurant, et à l'approfondissement et au partage des connaissances. Les quatre Cités de la gastronomie qui sont en cours de conception ou d'ouverture et d'organisation (Dijon, Lyon, Paris-Rungis, Tours) sont des instruments populaires destinés à ancrer de nouveau le bien-manger dans les habitudes contemporaines. Il y va de l'avenir de notre santé, de notre économie et de notre joie de vivre.

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'Orfeuil
Rédacteur en Chef: Mathieu la Fay
Rédaction: Eugénie Garin
Conception graphique: Emmanuel Perrin-Houdon
Impression: PRN



DÉJEUNER-DÉBAT AUTOUR DE GUILLAUME GAROT

L'éducation à l'alimentation, une priorité partagée

Le mercredi 25 septembre 2019, le Club de la Table française organisait à l'école FERRANDI un déjeuner-débat portant sur « L'Éducation à l'alimentation » autour de Guillaume Garot, Président du Conseil National de l'Alimentation et Député de la Mayenne, alors que le CNA publiait un avis très important portant sur la question.



Guillaume Garot
Président du CNA, Député de la Mayenne

Le CNA regroupe tous les acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs en passant par les transformateurs, les distributeurs, les experts, les médecins, les chercheurs ou encore les représentants d'associations. Notre vocation est de soumettre des propositions au gouvernement.

En responsabilité publique, les outils pour agir sont la qualité de l'alimentation et de l'offre ou l'amélioration de l'information au consommateur, mais nous manquons encore d'un outil permettant de conférer du sens, de la cohérence et de l'efficacité à l'ensemble de nos politiques d'alimentation : l'outil éducatif. Rien ne sera possible sans transmettre des repères, valoriser les éléments d'un modèle et donner matière à penser aux plus jeunes. L'éducation se fait tout au long de la vie et la formation des acteurs en charge de notre alimentation est également fondamentale. Nous avons donc travaillé pour formuler des propositions au gouvernement. Il faut apprendre aux citoyens à faire leurs propres choix pour une alimentation responsable vis-à-vis de leur santé.

Deux axes ont émergé de nos travaux pour une politique nationale d'éducation à l'alimentation. Le premier axe vise à construire une vision globale de l'alimentation via une éducation à tous les âges. Nous devons parvenir à bâtir un réel parcours éducatif. Nous avons pour l'instant agi en dehors de l'école. Nous considérons que c'est le rôle des collectivités locales. Nous le faisons également au travers de messages publicitaires. Une question demeure cependant : En quoi l'éducation nationale assume-t-elle sa propre responsabilité durant le temps scolaire ? Il faut traiter cet enjeu en partenariat total avec le ministère de l'Éducation, ce qui implique une volonté politique extrêmement forte.

Concernant le deuxième axe de travail recommandé par le CNA, les messages, les repères et les éléments de l'éducation à l'alimentation doivent être cohérents et complémentaires entre eux. Il faut par exemple prendre un bon petit déjeuner le matin, mais d'autres messages alertent sur la surconsommation de sucre. Il faut assurer une meilleure cohérence entre les différentes politiques ministérielles ou interministérielles. Il faut absolument assurer une cohérence entre le discours de l'État et les actions des acteurs économiques. Les entreprises doivent assumer leur responsabilité vis-à-vis des plus jeunes. Il faut donc encadrer le marketing publicitaire et les écrans. Notre modèle d'éducation à l'alimentation doit être global, avec une vision générale cohérente, tout en restant ciblé. Nous devons parler aux différentes catégories de populations de manière ciblée pour que nos messages passent correctement. L'alimentation reste un miroir des inégalités et le travail à mener est donc très fin. L'éducation en est un élément majeur. Éduquer à l'alimentation revient également à éduquer à un plaisir de vivre, à un art de vivre. À table, chacun a plaisir à partager un bon repas. Cette dimension de plaisir apparaît fondamentale dans l'éducation à l'alimentation.



Jean-Philippe Ardouin
Député de Charente-Maritime

L'éducation à l'alimentation reste une véritable question de santé publique. Qu'elle soit motivée par manque de temps ou de budget, la « mal bouffe » est devenue un fléau dans notre société. Elle est à la fois la cause et une conséquence d'une carence dans l'éducation des plus jeunes. Agir pour une meilleure connaissance des aliments, des saisonnalités ou encore des apports nutritifs ne doit pas faire perdre de vue un élément essentiel de l'alimentation : le plaisir. C'est aussi par ce prisme que l'éducation doit se faire, car c'est ce qui nous permet de prendre

les bonnes habitudes. L'éducation à l'alimentation n'est pas qu'un enjeu de santé publique. Il en va également de notre culture, de la préservation de ce qui fait la renommée de nos régions et du manger bon et local. Au-delà du travail de pédagogie, il faut également aborder la question du consommateur. Les informations sur les apports caloriques sont souvent difficilement lisibles et trop complexes.



Bruno de Monte
Directeur de Ferrandi Paris

Longtemps, l'aspect nutritionnel est resté le seul axe pour aborder le problème de surpoids chez les jeunes dans les politiques publiques. Le sujet est en réalité bien plus vaste. Pour rester en bonne santé, l'équilibre nutritionnel doit être abordé par l'éducation. Pour autant, le plaisir, la gestion de son équilibre alimentaire, l'apprentissage du goût, les habitudes de consommation, l'acceptation de nouvelles sources de protéines naturelles ou la vision environnementale de l'alimentation participent à l'éducation à l'alimentation. Il y a 30 ans déjà, je participais à des groupes de travail sur l'éducation à l'alimentation, et nous posions les mêmes questions et arrivions aux mêmes conclusions. Or les programmes scolaires demeurent très pauvres sur le sujet. De même, en bac professionnel restauration, environ 30 heures seulement sont consacrées aux sujets liés à l'alimentation comme la nutrition, la santé ou encore les allergènes sur la durée de la scolarité.



Frédérique Descrozaille
Député du Val-de-Marne

Aucune éducation à l'alimentation ne doit être péjorative. Le plaisir s'apprend. Certains aliments font notamment l'objet d'une approche culpabilisante. Des acteurs estiment que, politiquement, pour que la population adhère, il faut l'effrayer. Au contraire, j'estime que pour faire adhérer, il faut donner envie. La viande fait l'objet d'attaques inouïes. Il faut réfléchir à sa consommation dans un cadre éducatif, avec une approche raisonnable et responsabilisante et non culpabilisante.



Jean-Baptiste Moreau
Député de la Creuse

Une campagne anti-viande inadmissible a lieu actuellement, y compris par certains instituteurs. Il faut donc recadrer les messages délivrés par l'Éducation nationale sur l'éducation à l'alimentation. Par ailleurs, les établissements scolaires possèdent de moins en moins de cuisines centrales et recourent de plus en plus à des industriels. Certains élus locaux prennent le Code des marchés publics comme excuses, mais il est parfaitement possible de mettre en place un circuit local. Nous devons nous appuyer sur notre excellence culinaire et nos chefs pour bâtir une éducation au « bien manger » qui n'est plus présente dans les familles.



Anne-Sophie Royant
Secrétaire générale - UNIJUS

L'UNIJUS est particulièrement sensible à l'éducation alimentaire. Tout d'abord, les jus de fruits sont parfois considérés comme des boissons trop sucrées dont la consommation doit être limitée. Or ils sont riches en vitamines et antioxydants. Il faut donc rappeler les fondamentaux des produits via une éducation alimentaire efficace. Les informations sur les produits et sur la manière de les consommer sont très importantes. UNIJUS a notamment décidé de réduire la portion de référence de 200 à 150 ml par jour. Nous sommes également très actifs sur le sujet du petit déjeuner. Nous rappelons l'importance de ce repas, recensons les bonnes initiatives dans la matière et les promovons. Une plateforme éducative permet notamment aux enseignants de faire remonter les opérations pertinentes dans la matière.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Jean-Philippe ARDOUIN, Député de Charente-Maritime; Martine BERTHET, Sénatrice de la Savoie; Barbara BESSOT BALLOT, Députée de Haute-Saône; François BONHOMME, Sénateur de Tarn-et-Garonne; Michel CANEVET, Sénateur du Finistère; Frédérique DESCROZAILLE, Député du Val-de-Marne; Guillaume GAROT, Président du CNA, Député de la Mayenne; Aina KURIC, Députée de la Marne; Élisabeth LAMURE, Sénatrice du Rhône; Pascal LAVERGNE, Député de la Gironde; Marc LE FUR, Vice-Président de l'Assemblée nationale, Député des Côtes-d'Armor; Pierre LOUAULT, Sénateur d'Indre-et-Loire; Lise MAGNIER, Députée de la Marne, Jean-Baptiste MOREAU, Député de la Creuse; Didier QUENTIN, Député de Charente-Maritime; Richard RAMOS, Député du Loiret



Olivier Chaput
Chef Euro-Toques

Guillaume Gomez
Co-président - Euro-Toques France

En 2011, j'ai créé l'association « Les enfants cuisinent » qui invite des chefs dans les écoles. L'association se développe de plus en plus grâce à des partenaires comme Euro-Toques. Elle s'engage dans l'éducation alimentaire à l'école et propose des ateliers. Nous ne sommes pas anti-gras ou anti-sucre et apprenons au contraire à l'enfant que l'excès est un problème. Euro-Toques a créé des sets de table ludiques, avec de petits jeux ainsi qu'un petit livret pour éduquer les jeunes à l'alimentation. Nous les plaçons dans les restaurants des Chefs Euro-Toques.

L'alimentation induit des enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux, auxquels Euro-Toques s'attache depuis longtemps. Nous participons depuis de nombreuses années aux actions comme la « semaine du goût », destinée à éduquer les jeunes. Nous nous battons pour défendre la qualité des produits. Il faut rappeler que les jeunes sont les consommateurs de demain. Nous constatons depuis longtemps que les consommateurs ne sont pas éduqués au-delà du goût sur ce qu'est un produit. Euro-Toques soutiendra toutes les actions destinées à remettre du bon sens dans notre consommation.



Kilien Stengel
Professeur, Auteur - Université de Tours

Nous considérons qu'il serait pertinent de créer un inspecteur général de l'éducation au goût, qui serait pluridisciplinaire, avec différents organes institutionnels.



Didier Chenet Président - GNI

Le rôle de l'éducation nationale apparaît en effet majeur. En quelques années, nous sommes passés de l'enseignement des sciences naturelles à l'enseignement des sciences de la vie. En parallèle, l'alimentaire a complètement disparu. Dans la licence des sciences de la vie, rien ne le mentionne.



Richard Ramos Député du Loiret

L'éducation nationale est restée trop peu présente dans les États Généraux de l'Alimentation. Nous insistons depuis 30 ans pour que la saisonnalité et l'éducation aux bons produits soient enseignés à nos enfants, mais rien n'est fait. Les programmes scolaires doivent apprendre aux enfants à bien manger, mais également à lire la « mal bouffe ». Pour lutter pour la « mal bouffe », il faut faire comprendre à tous les enfants ce qu'est le « bien-manger » !



Louis Albert de Broglie
Président - Deyrolle

La notion d'éducation globale et de continuisme est en effet très intéressante. Cependant, il faut y ajouter la notion d'écosystème nourricier. Aujourd'hui, les villes essaient de proposer un meilleur bien-être à leurs populations et l'alimentation en fait partie. Pour exemple, la ville de Versailles nous a adressé un projet de conception d'une ville fertile et nourricière. Nous ne pouvons pas lancer un parcours de santé, car il impliquerait un partage des responsabilités. Nous nous heurtons à des réglementations multiples qui ne permettent pas d'assurer une cohérence globale.



Nathalie Politzer Institut du goût

L'Institut du goût existe depuis 1976 et son travail envers les enfants s'articule autour de l'éveil sensoriel. Dans les Classes du goût, l'enfant apprend à utiliser ses sens pour ensuite mieux profiter de la dégustation. Les classes du goût démarrent dès les tout-petits. L'institut s'est entouré de chercheurs et fait évaluer ses programmes pédagogiques.



Barbara Bessot Ballot
Députée de Haute-Saône

Nous devons montrer du courage et de l'audace pour agir. En Toscane, certaines villes possèdent des jardins où un cuisinier prépare le repas pour l'école le midi. Dans notre système actuel, nous peinons à toucher le public que nous ciblons, au regard des courbes de surpoids. Le périscolaire et le périphérique de l'école doivent également être associés à la démarche.



Guillaume Garot
Président du CNA, Député de la Mayenne

Seule une éducation à l'alimentation lui confèrera du sens et renforcera son efficacité. Pour autant, chacun doit assumer ses responsabilités. Bien souvent notre société attend que l'éducation nationale agisse. Si celle-ci doit être au premier plan, la responsabilité des parents et des fabricants de l'alimentation est également majeure. Avancer nécessitera de l'audace et de la volonté politique. Notre pays devrait être capable de passer un nouveau contrat national entre ceux qui fabriquent l'alimentation et les citoyens. Il ne suffit pas d'impliquer l'école, sinon tous les effets positifs des classes du goût retomberaient rapidement. Les parents doivent prendre le relais. Nous avons notamment élaboré le programme « Goût en famille » et avons défini des outils pédagogiques spécifiques pour les parents. L'objectif est à présent de créer une synergie entre les classes du goût et les familles.



LE COIN DES CHEFS

Les chefs Euro-Toques France se mobilisent depuis le 14 mars 2020 pour la bonne cause et venir en aide à leurs prochains

Depuis le 14 mars dernier, les chefs de France et d'outremer se mobilisent entre eux et au profit de nombreuses causes, associations, institutions, organisations, à titre personnel ou en petits groupes. Ces actions sont aussi bien au profit des soignants comme nous avons pu le voir, mais également pour l'ensemble des personnes qui ont continué à travailler dans des conditions très inédites, pour nous permettre de

continuer à vivre au mieux. Ces personnes et sociétés, clients au quotidien de nos restaurants désormais fermés par mesures sanitaires.

De nombreuses Associations ont fait appel aux chefs pour continuer à cuisiner et leur permettre de distribuer des repas aux plus nécessiteux sur l'ensemble du territoire. Un grand MERCI pour vos engagements à tous.



Euro-Toques au travail sur plusieurs fronts

En ces temps d'incertitude pour la profession de chefs cuisiniers, Euro-Toques a continué son travail de sensibilisation en faveur de la saison, de la proximité et de la qualité des aliments que les chefs cuisiniers proposent à la dégustation dans leurs établissements. Un partenariat a été noué avec Agri-démain à l'occasion du salon de l'Agriculture. Des vidéos ont été tournées pour mettre en avant différents produits de saison. Pendant le confinement les chefs se sont mobilisés autour de Guillaume Gomez pour préparer des repas pour nos soignants.

Le Club de la Table Française a relayé cette initiative. Merci !

Enfin, dans le prolongement des engagements que nous avions pris lors de notre congrès d'Annecy en janvier, les Commissions de Travail thématiques ont été mises en place, avec la mobilisation des chefs et des partenaires économiques. L'éducation au goût des enfants au restaurant, la viande, l'antigaspillage, la durabilité de la pêche, l'emballage... voilà autant de thématiques d'échanges et de débats qui animent nos réunions de travail.

Un an après la loi Egalim : La filière française des œufs fait un bilan devant des parlementaires

Après la promulgation de la loi Egalim en novembre 2018, le Comité National pour la Promotion de l'Œuf (CNPO) s'était engagé pour améliorer les conditions d'élevage des poules pondeuses en France. Un an après, au cours d'un déjeuner-débat organisé le 4 Décembre 2019, la filière présentait le bilan de ses différents engagements, exposant ses nombreux progrès réalisés pour la qualité des produits et le respect de la vie animale. À cette occasion et pour répondre à l'attente des consommateurs, le CNPO présentait aussi le logo « Œuf de France » mettant en avant l'origine des œufs, deuxième critère d'achat après le mode d'élevage. Elle y abordait aussi le sujet des poussins mâles, annonçant la création d'un consortium franco-allemand dans l'objectif de trouver des solutions alternatives, en accord avec

les ONG. Toutefois, même si le comité est pleinement engagé dans ce projet, aucune technique testée aujourd'hui n'est suffisamment satisfaisante pour y avoir recours.



À noter : Avec un objectif de 50% des poules pondeuses en élevage bio, en plein air ou au sol pour 2022, la filière a atteint un objectif de 42% en 2018, contre 37% en 2017 et 31% en 2016.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Frédéric DESCROZAILLE Député du Val de Marne; Laurent DUPLOMB, Sénateur de Haute-Loire; Nicole LE PEIH, Députée du Morbihan; Sandrine LEFEUR, Députée du Finistère; Anne-Catherine LOISIER, Sénatrice des Côtes-d'Or; Bruno MILLIEMME, Député des Yvelines; Paul MOLAC, Député du Morbihan; Hervé PELLOIS, Député du Morbihan

Lancement d'une charte d'engagement pour promouvoir l'origine France du foie gras

C'est à l'occasion de la conférence de presse du Cifog, mardi 15 octobre 2019 au Pavillon Élysée, à Paris, que les chefs ont signé, par l'intermédiaire de leur association ou groupement, une charte d'engagement pour l'identification du foie gras proposé sur leurs cartes.

Le foie gras, officiellement reconnu « Patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006, est un véritable ambassadeur de la gastronomie et de l'art de vivre à la française. Pourtant, il arrive encore que lorsque le consommateur en commande au restaurant, il ne sait pas d'où il vient. C'est dans ce contexte que huit associations culturelles et gastronomiques ont signé la charte d'engagement pour promouvoir l'origine France du foie

gras. Ces associations appellent leurs chefs adhérents à indiquer de manière explicite l'origine française des foies gras servis dans leurs établissements. Le CIFOG annonce également le lancement officiel de trois logos « Foie gras de France »; « Magret de France » et « Confit de France », trois produits uniques et spécifiques à cette filière. Ces logos, communs à toute la profession, garantissent l'origine 100% française des produits et leur traçabilité totale : nés, élevés, engraisés et préparés en France. Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée et co-Président d'Euro-Toques France, déclare : « C'est un produit qui on ne veut pas voir disparaître. [...] Si on ne fait rien, si on s'endort, le foie gras peut être amené à ne plus apparaître sur nos cartes ».





DÉJEUNER-DÉBAT

Les Arts de la Table: Faire face à de multiples défis

Le secteur des arts de la table participe aux travaux de notre Club depuis 10 ans. Le contexte actuel ne lui est pas favorable: projet de taxe Trump, concurrence des produits asiatiques, baisse du pouvoir d'achat sur un marché en repli. Face à ces problématiques, les arts de la table ont mis en place de nouvelles stratégies et ce avant le Covid-19 pour dynamiser le marché et ont élaboré un plan à 4 ans. Autre sujet de débat pour ces filières des métiers d'art: la stabilité fiscale.

Thierry Villotte, président de la Confédération des Arts de la Table, était l'invité d'honneur de cette rencontre au cours de laquelle il nous a exposé les grands défis auxquels se confronte la filière.



Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris

Les Arts de la table cristallisent certaines problématiques, mais constituent également un atout fantastique pour la France. Les parlementaires ont bien entendu les problématiques, mais aussi les pistes pour les résoudre. Le dossier monté en faveur de la reconnaissance du repas gastronomique s'appuyait beaucoup sur les Arts de la table. Face au contexte géopolitique, Les Arts de la table doivent porter une nouvelle stratégie. La Chine représente un potentiel extraordinaire, car les clients recherchent de la qualité.



Thierry VILLOTTE
Président de la Confédération des Arts de la table

La « Confédération des Arts de la table » regroupe à la fois les fabricants, les importateurs et les distributeurs. Cette association loi 1901 a pour vocation d'animer les actions menées par le Comité France éclat. Elle collecte une taxe affectée sur les produits de la table, c'est-à-dire les verres, la vaisselle et les couverts, afin d'aider la filière française, avec deux objectifs fixés par la loi, stabiliser l'emploi et améliorer la balance commerciale. Cette taxe permet de financer les projets pour soutenir la filière. France éclat en oriente les montants sur

des projets destinés à aider les fabricants français et le réseau de distribution de leur production. Elle est remise en cause très régulièrement, à l'occasion de rapports parlementaires. Il conviendrait de la fortifier et de la pérenniser. La baisse des impôts à la production est urgente pour une filière aussi fragilisée. Je remercie le Parlement d'avoir voté l'extension jusqu'à 2022 du Crédit d'impôts métiers d'art. Le marché américain est important pour nos entreprises. Les industriels français, face à la déferlante de produits chinois, ont compris que leur avenir réside à l'international, vers les marchés de la Russie, de la Grande-Bretagne et des États-Unis. Je souscris à l'instauration de la taxe GAFA, tout comme nos professionnels. Ces derniers ne veulent toutefois pas être immolés à cause des conséquences de cette mesure. Pour le marché français, il faut tout d'abord créer de l'envie, au travers de la communication et la formation du personnel. Ce dernier doit être capable de raconter une histoire. Toutefois, les distributeurs ne vendront la production française que s'ils détectent une réelle envie chez les consommateurs, d'où la création d'un site internet.

Les débats du déjeuner ont très largement dépassé les Arts de la table. En effet, ce sujet cristallise de nombreuses problématiques de notre industrie française, avec la particularité que les entreprises du secteur sont souvent exsangues.



Mathieu LA FAY
Secrétaire général - Club de la Table française

Il faut rendre hommage au travail effectué par les parlementaires au Sénat et à l'Assemblée. Des élus de différentes sensibilités politiques se sont mobilisés afin de reconduire le crédit d'impôt « Métiers d'arts ». Sur la taxe, l'administration Trump se réserve le droit de changer les secteurs taxés, (actuellement le vin). Concrètement, l'Art de la table ou le champagne pourraient être impactés dans un second temps. Cette mesure, nommée carousel, contrevient toutefois aux règles de l'OMC.



David BURNEL
Président - Pillivuyt

Pillivuyt est une porcelainerie comprenant 180 emplois, basée dans le Cher. Elle travaille essentiellement avec le monde professionnel et réalise 60% de son chiffre d'affaires à l'international dont 30% aux États-Unis, où nous avons ouvert une filiale. Une taxe nous amènerait directement à la liquidation. L'ensemble de la profession de la porcelaine risque d'être impacté, soit 5 000 emplois. Si la taxe s'applique, il faudra trouver très rapidement une solution pour aider les entreprises.



François BURGAUD
Directeur des relations extérieures - GNI

Sur les mesures de rétorsion, l'administration américaine se venge systématiquement sur le secteur agricole et agroalimentaire de ses autres difficultés, par exemple sur la condamnation des aides européennes accordées à Airbus. L'État français doit compenser ces difficultés, alors que les industries lésées ne sont pas responsables des mesures prises.



Stéphane LAYANI
Président-Directeur général - Semmaris, Rungis Marché international

Le secteur industriel des Arts de la table connaît malheureusement les mêmes problèmes que les autres industries françaises. Il faudrait trouver le moyen de redonner envie aux jeunes ménages de s'équiper français et de se constituer un trousseau. Je suis frappé par l'absence d'innovations de rupture dans les Arts de la table. Pour rappel, la fourchette est arrivée seulement à l'époque d'Henri IV. Continuez d'innover et la représentation nationale trouvera le moyen de vous aider.



Alain SCHMITZ
Sénateur des Yvelines

En tant qu'ancien commissaire-priseur, je peux témoigner de la disparition des Arts de la table des ventes. Le marché s'est totalement effondré, car les clients étrangers ne se sont pas substitués à la clientèle française. Cette remarque vaut également pour l'argenterie. Les industriels doivent donc à la fois conquérir le marché français et notamment le marché familial.



Aina KURIC
Députée de la Marne

Je comprends les inquiétudes portant sur la taxe américaine, que partagent également les viticulteurs champenois. En Champagne, nous nous interrogeons notamment sur les raisons de l'importance du marché des Arts de la table et sur les difficultés rencontrées dans le marché français. Je constate également que les Arts de la table sortent de nos habitudes. Il semble donc primordial de changer de paradigme et de sensibiliser nos concitoyens à la consommation de la production française.



Barbara BESSOT BALLOT
Députée de Haute-Saône

Nous devons travailler administrativement à aider nos entreprises à rester compétitives. Je propose d'apprendre aux maîtres d'hôtel la culture des Arts de la table. Nous avons su rendre les cuisiniers français incontournables, rendons les Arts de la table incontournables à leur tour ! Je ne crois pas que les Arts de la table arrivent à la fin de leur histoire.



Benoit POTTERIE
Député du Pas-de-Calais

La cristallerie d'Arc compte 5 000 salariés. J'avais envisagé de réclamer la suppression des taxes à la production, mais supprimer les taxes reviendrait à perdre en compétitivité. Arc international connaît les mêmes difficultés que les autres entreprises des Arts de la table, comme le fait que les jeunes ménages français renouvellent moins leur vaisselle et la concurrence internationale.



ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Martine BERTHET, Sénatrice de la Savoie; Barbara BESSOT BALLOT, Députée de Haute-Saône; Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris; Aina KURIC, Députée de la Marne; Didier MARTIN, Député de la Côte-d'Or; Benoit POTTERIE, Député du Pas-de-Calais; Alain SCHMITZ, Sénateur des Yvelines

DÉJEUNER-DÉBAT

Alimentation et logistique

L'approvisionnement des centres urbains en marchandises est l'un des défis contemporains majeurs auxquels doivent répondre les collectivités et les professionnels du secteur. Quelle place pour la livraison dans nos villes? L'accompagnement logistique des nouveaux modèles agricoles: agroécologie, permaculture... Quelle chaîne logistique pour ces nouveaux modes de production agricole? Cette rencontre a été l'occasion d'évoquer ces pistes de réflexions tout en répondant aux enjeux écologiques, économiques et sociaux soulevés.



Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris

L'approvisionnement en alimentation de nos restaurants et de nos commerces de proximité en ville est un sujet très important. Comment favoriser le maintien et le développement des commerces de bouche et des restaurants au cœur de nos villes tout en respectant les exigences sociales et environnementales? Comment mutualiser les flux? Quel verdissement est envisageable pour nos véhicules de transport de marchandises? Comment faire face à la rareté du foncier?

Ne faudrait-il pas produire une partie de notre alimentation dans nos villes? De même, quelle place peut être réservée à l'agriculture urbaine?



Damien PICHEREAU
Député de la Sarthe, Président du groupe d'étude « Véhicules terrestres »

Nous avons peu travaillé le thème de la logistique sous le prisme de l'alimentation. Or celle-ci a des spécificités, au regard notamment de la durée de vie extrêmement courte des produits transportés. La logistique est avant tout une fonction support, dont l'objet est de livrer rapidement avec une fiabilité maximale. Il y a aujourd'hui un enjeu supplémentaire: la question environnementale, qui impose d'avoir un transport plus propre. Elle ne se résume pas à celle de l'énergie utilisée pour alimenter les camions. La véritable question est celle du report modal, qui doit répondre à deux enjeux, le premier écologique, le second économique.

De plus, nous réfléchissons à la possibilité de faire évoluer la réglementation pour éventuellement permettre la livraison par drone, que d'autres pays ont su développer.



Julie HANOT
Conseillère agricole - SEMMARIS

La SEMMARIS a pour mission d'exploiter le site de Rungis, qui est une structure mutuelle. Les marchés de gros constituent des nœuds logistiques mutualisés permettant de confronter l'offre et la demande, quand bien même le producteur et le consommateur ne sont pas issus du même bassin, et de mettre en commun un certain nombre d'infrastructures d'avitaillement. Un autre enjeu est celui de la massification. Elle n'est guère

intuitive et doit en conséquence être accompagnée sur le plan pédagogique, mais également sur le plan technologique (livraisons silencieuses...). La massification nécessite des infrastructures particulières au niveau des lieux de réception: elle doit s'anticiper et se concevoir sur le long terme. Il a également été question de report modal. La partie amont est tout aussi importante que la partie aval. Des démarches de labellisation sont portées, y compris sur le B to B. Proposer un service de livraison, même s'il n'est pas mutualisé sur l'ensemble des grossistes d'une même filière, permet déjà d'avancer. Nous songeons en outre à développer en Île-de-France de petits locaux de stockage offrant davantage de flexibilité quant aux horaires et permettant ainsi aux détaillants de venir à d'autres horaires que les horaires d'ouverture des pavillons de vente. Le chauffeur-livreur est important car il garantit la qualité des prestations de livraison. En conséquence, mutualiser cette partie peut poser des difficultés. Une livraison unique ne fonctionnera pas pour tout le monde



Bruno MILLIENNE Député des Yvelines, co-Président du groupe d'études Modernisation des activités agricoles et structuration des filières

Concernant la question du dernier kilomètre de livraison, j'ai formulé une proposition: expérimenter les places de livraison connectées et évolutives, c'est-à-dire que l'on pourrait le dédier le matin aux transporteurs et l'après-midi à un autre effet. Pour les embouteillages, le problème est global et ne concerne pas seulement le transport de marchandises, mais également celui des personnes. Dans un territoire comme Paris où il y a une véritable problématique de livraison, il serait intéressant que le comité des partenaires intègre l'ensemble des acteurs concernés afin que des solutions permettant à tous de vivre en bonne intelligence soient trouvées. Ce comité des partenaires est important dans la loi d'orientation des mobilités, et je suis persuadé que les commerçants des métropoles doivent être représentés en son sein. Ils pourront ainsi faire remonter leurs problématiques et travailler à des solutions pérennes, pour eux et pour leurs clients.

Concernant l'agriculture urbaine j'ai la volonté de redonner aux parisiens une appétence pour l'agriculture maraîchère. Je les invite tous à franchir le périphérique et à venir voir ce qu'il se passe dans nos fermes. Notre groupe d'études a commencé à travailler sur les techniques et le matériel agricole pour préparer la transformation de l'agriculture et aller vers celle souhaitée par les citoyens sans casser le modèle agricole français qui, pour la troisième année consécutive,



est la plus durable au monde. Concernant spécifiquement l'agriculture urbaine, j'ai un peu de mal avec cette expression. Le terme me paraît impropre. À mon sens, l'agriculture sous-entend d'importants tonnages, ce qu'il apparaît difficile de faire en ville. L'agriculture urbaine ne sera jamais suffisante pour alimenter une commune entière.



Thibaut MOURA
Com'Publics, Club du Dernier Kilomètre de Livraison

Les liens entre l'univers agricole et les enjeux en matière de mobilité sont réels et peuvent constituer des pistes intéressantes pour une mobilité durable. Je pense par exemple au bio GNV, carburant particulièrement intéressant que des dispositions fiscales et réglementaires tâchent de valoriser. Il y a également du ED95, carburant composé à 95% d'éthanol. Or il est aisé de produire de l'éthanol à partir des déchets agricoles.

De plus, il existe une réelle difficulté de coordination territoriale sur les réglementations prises par les collectivités territoriales et relatives aux enjeux de la livraison urbaine. Elles peuvent être très différentes d'un territoire à l'autre Il pourrait donc à minima être intéressant qu'un outil donnant toutes les informations nécessaires à tout un chacun – des transporteurs aux commerçants – soit développé, afin que l'organisation des différentes tournées soit plus efficiente. La deuxième étape consisterait à mettre en œuvre des politiques territoriales pour lesquelles la coordination serait plus importante. Je crois à ce titre que les collectivités, mais également les opérateurs de transport et les commerçants, doivent faire entendre leurs voix au sein des autorités organisatrices de la mobilité.



Michael BELISSA
Fromagers de France

Nous avons beaucoup de choses à gérer dans une boutique, mais notre premier stress chaque matin est celui de la livraison. Lorsque nous passons une commande à Rungis, les fournisseurs ont tendance à refuser l'optimisation des commandes et la mutualisation des livraisons pour des raisons, selon eux, légales. Lorsqu'ils acceptent de procéder à un livraison mutualisée, il y a souvent des problèmes telles que des livraisons tardives, l'impossibilité de contrôler correctement la marchandise... Or si je passe commande par internet, je ne pourrai pas être certain de la qualité des produits qui me seront livrés. De même, je ne pourrai pas tisser de liens avec le producteur. Je ne doute pas que le market place puisse être très utile pour d'autres métiers que le mien, mais cela me paraît compliqué pour



notre métier au regard des mini-productions, avec parfois des affinages très précis, que nous sollicitons.



Dominique ANRACT
Président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française

Pour ce qui concerne la boulangerie, la principale difficulté est que nous avons besoin de beaucoup de volumes – nous parlons en tonnes de farine –, et, à ce titre, le dernier kilomètre peut effectivement s'avérer compliqué, bien que le poids des sacs soit passé de 50 à 20 kg.



Gilles MARECHAL
Directeur d'AgriDomain

Je crois en l'agriculture urbaine. C'est la raison pour laquelle j'ai fondé avec plusieurs partenaires issus de différents univers la société Aéromate, qui promeut l'agriculture en ville. Nous avons cinq terrasses dans Paris, qui effectivement ne résolvent pas le problème de la production et de l'alimentation au cœur de Paris. Notre approche consiste avant tout à recréer du lien entre les citoyens, le monde rural et les agriculteurs, qui ont eux aussi leur mot à dire dans l'agriculture urbaine. Nous souhaitons remettre les agriculteurs au cœur de la cité dans un contexte d'agribashing, et ce grâce à des solutions innovantes. Aussi, je pense qu'il faut s'intéresser aux ceintures urbaines entourant les grandes villes, celles-ci offrant un véritable potentiel de production.



Henri BIES-PERE
Vice-Président de la FNSEA

Nous avons souvent entendu les Parisiens et leurs représentants souhaiter davantage de produits locaux directement livrés par les producteurs. Or la problématique est la même pour les producteurs que pour les transporteurs: il peut être difficile de livrer en temps et en heure, et de nombreux producteurs ne veulent pas prendre une telle responsabilité, notamment à Paris. Ceux qui s'y sont essayés ont rapidement reculé. Toutefois, le digital et les nouvelles technologies peuvent offrir de nouvelles solutions en matière de livraison. Lorsqu'il est question d'agriculture urbaine, il est notamment question d'agriculture verticale. Je ne suis pas certain que celle-ci puisse beaucoup alimenter les consommateurs parisiens, d'autant que l'agriculture verticale réclame des capitaux relativement conséquents. En sus, au regard de la surface agricole que nous avons en France et des produits

du terroir que l'on promet en permanence auprès des consommateurs, il me paraît assez surréaliste – et antagoniste – que l'on s'interroge sur la manière dont on peut cultiver verticalement, sur du substrat et de manière complètement hors-sol.



Stéphane VIRY
Député des Vosges

Il existe effectivement des antagonismes, mais je constate qu'il y a surtout une forme d'acculturation de la société française et des nouvelles générations au fait agricole et à la production de matières premières. La société a perdu son exigence, et cette perte place notre agriculture et nos filières agroalimentaires en difficulté. Pour la première fois, l'agriculture est déficitaire dans notre solde commercial. Ce qui prouve la régression économique et culturelle du pays. Peu importe que le produit vienne d'un département rural ou d'un toit parisien, l'essentiel est que nous produisions bien et le plus près possible du lieu de transformation et de consommation. Enfin, les jeunes générations doivent avoir le réflexe – et peut-être l'éducation – de s'enquérir de la qualité du produit.



Christelle CHABREDIER
Déléguée relations institutionnelles, Groupe La Poste

Compte tenu de notre activité logistique, nous avons à cœur de trouver des solutions en matière de mutualisation et de verdissement. La Poste a été pionnière du véhicule électrique – sa flotte est aujourd'hui constituée de 35 000 véhicules électriques – et tâche de se rapprocher de la neutralité carbone. Depuis 2012, l'intégralité de notre offre courriers et colis est neutre en carbone. Enfin, pour ce qui concerne l'agriculture urbaine, nous avons créé à l'initiative de nos postiers l'association « Facteur Graine »: des postiers viennent, sur leur temps personnel, s'initier à l'agriculture sur un toit du 18e arrondissement de Paris. De même, un jardin potager a été installé sur le toit de notre siège social situé dans le 15e arrondissement. Nous nous rendons compte que c'est une bonne façon de créer de la convivialité et du lien social.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Catherine DUMAS, Sénatrice de Paris; Bruno MILLIENNE, Député des Yvelines, co-Président du groupe d'études « Modernisation des activités agricoles et structuration des filières »; Damien PICHEREAU, Député de la Sarthe, Président du groupe d'étude « Véhicules terrestres »; Stéphane VIRY, Député des Vosges

BIENVENUE AU CLUB



Jean-François GUIHARD
Président de la Confédération Française de la Boucherie-Charcuterie

Comment se porte la boucherie artisanale ?

La profession se porte bien. Nous sommes présents sur l'ensemble du territoire, dans les cœurs de villes et villages, à travers nos 18 000 points de vente au sein desquels travaillent 80 000 artisans, salariés et apprentis. Si la filière viande est en difficulté notamment dans la grande distribution, la boucherie artisanale, elle, tire son épingle du jeu en répondant aux attentes des consommateurs et évolutions sociétales (qualité, proximité, service...). De plus, notre métier qui a énormément travaillé sur sa communication et su se moderniser, attire de plus en plus de jeunes. Pour preuve, le nombre d'apprentis a doublé dans nos CFA en l'espace de dix ans, passant la barre des 10 000 jeunes formés chaque année. Nous pouvons également compter sur pas moins de 1500 reconversions par an, avec des profils atypiques de Français qui rêvent d'ouvrir leur boucherie.

Pouvez-vous nous présenter votre organisation professionnelle ?

La Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT), fondée en 1894 est la descendante d'une longue tradition, la corporation des bouchers ayant été l'une des plus puissantes et respectées dès le Moyen Âge. Elle peut compter aujourd'hui sur un réseau syndical solide, présent dans chaque département à travers une organisation professionnelle. La CFBCT et ses structures comptent une cinquantaine de collaborateurs. Son école nationale, l'ENSMV, est la référence du Métier



et forme aussi bien les professionnels tout au long de leur carrière, que des personnes en reconversion (CQP) ainsi que des jeunes en apprentissage. Nous lançons par ailleurs en septembre une licence professionnelle « commerce, boucher, manager » en partenariat avec l'ISF-FEL et l'IUT de Montreuil, de niveau bac + 3. Une formation de haut niveau qui traduit une véritable montée en compétence pour le métier.

Quels projets pour la Boucherie ?

Nous avons énormément de projets en route ! Avec nos élus, nous travaillons sur l'évolution du métier, notamment l'utilisation des nouvelles technologies et formes de distribution. La crise du Covid-19 a été pleine d'enseignements et a montré la réactivité des bouchers-charcutiers qui ont su innover et s'adapter en livrant à domicile, en mettant en place des drives, en vendant en ligne ou via des casiers réfrigérés. Bien-sûr nous continuons notre travail de communication auprès du grand public pour leur rappeler la place de la boucherie artisanale et de la viande dans l'alimentation. Les nombreux concours que nous organisons, ou auxquels nous participons comme le Championnat du monde de la boucherie qui aura lieu en août 2021 en Californie, sont fortement médiatisés et une fantastique vitrine pour le métier. Sans oublier notre volonté d'inscrire l'art de la boucherie française à l'Unesco, dossier sur lequel nous travaillons avec les équipes de Com'Publics. Bref, beaucoup de beaux projets, très positifs tant pour la Boucherie que pour l'ensemble de la grande famille de l'alimentation !

RENCONTRES DÉBATS

RENCONTRE : Jean-Baptiste Moreau, Député de la Creuse

Comment la gastronomie peut-elle accompagner la montée en gamme de l'agriculture, après la crise du Covid-19 ?

Le 25 mai 2020, le Club de la Table française a organisé une rencontre en visioconférence sur le thème « Comment la gastronomie peut-elle accompagner la montée en gamme de l'agriculture, après la crise du Covid-19 ? ». Cette rencontre était autour du Député Jean-Baptiste Moreau (Creuse, LaREM), spécialiste des enjeux liés à l'agriculture à l'Assemblée nationale, et

des Députés de la majorité concernés par ces sujets. Lors de cet échange, où de nombreux partenaires du Club étaient présents, nous avons pu étudier l'indispensabilité de la montée en gamme de l'agriculture, pour améliorer la compétitivité de nos filières comme réponse aux demandes des consommateurs pour une alimentation plus saine, durable et de qualité.



PETIT-DÉJEUNER DÉBAT autour de Laurent Duplomb, Sénateur de la Haute-Loire

Santé et Alimentation : le rôle de prévention dans la nutrition



Le 13 mars 2019, le Cercle Prévention & Santé et le Club de la Table française ont organisé un petit-déjeuner débat sur le thème « Santé et alimentation : le rôle de la nutrition dans la prévention » au Café Louise. La rencontre s'est déroulée autour du Sénateur de Haute-Loire et Président du groupe

d'études Agriculture et alimentation : Laurent Duplomb. Ce débat pertinent était entre les parties prenantes politiques et de la société civile des secteurs de l'agriculture traditionnelle, de l'agriculture biologique, de médecins spécialistes en nutrition et d'industriels.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Barbara BESSOT BALLOT, Députée de la Haute-Saône; Jean-Marc BOYER, Sénateur du Puy-de-Dôme; Pierre CUYPERS; Sénateur de la Seine-et-Marne; Michel DELPON, Député de la Dordogne; Laurent DUPLOMB, Sénateur de la Haute-Loire; Élisabeth LAMURE, Sénatrice du Rhône

ÉVÈNEMENTS

ALAIN DUCASSE : LAURÉAT DU PRIX DU RAYONNEMENT GASTRONOMIQUE



Mardi 1er octobre 2019, le prix du rayonnement gastronomique a été décerné à Alain Ducasse par Guillaume Gomez et Guy Savoy, ancien lauréat du prix, dans les Salons du Quai d'Orsay. À l'occasion des 10 ans de la création du Prix du rayonnement français Jean-Yves le Drian, Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, Christophe Castaner, Ministre de l'Intérieur ont accueilli les invités du prix et les partenaires du Club de la Table française qui comme chaque année ont proposé un magnifique buffet. Merci à Bacardi, au CIFO, à la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et aux Fromagers de France de nous avoir régala.



LENTILLE D'OR 2019

À l'occasion de la remise des lentilles d'or 2019, dans les prestigieux salons de la rue de Valois du Ministère de la Culture, a eu lieu la rencontre entre deux patrimoines français essentiels : la photographie et la gastronomie. Cette année, le thème donné était celui de l'Audace. À la suite de la cérémonie, un cocktail fut servi afin de mettre à l'honneur les produits du patrimoine culinaire français.



TOQUICIMES: VALORISER LA GASTRONOMIE DE MONTAGNE!

Du 18 au 21 octobre 2019, le Club de la Table française était le partenaire du Festival Toquicimes à Megève.

UNE MATINÉE DE SOUTIEN À LA BAGUETTE

Jean-Philippe Arduin, Député de Charente-Maritime, a reçu la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française pour soutenir la candidature de la baguette à l'UNESCO.



THIERRY MARX PARRAIN DU GRAND REPAS 2019



Judi 17 octobre dernier, s'est organisé le « Grand Repas 2019 » dans plus de 10 territoires en France, rassemblant plus de 230 000 personnes pour partager le même menu

au même moment avec des produits locaux et de saison ! Guillaume Gomez et Thierry Marx étaient les deux chefs parrains de cette édition 2019.



PASCAL MOUSSET, PRÉSIDENT DU GNI PARIS ÎLE-DE-FRANCE



OBJECTIF PETIT DÉJEUNER

Un colloque pour faire l'état des lieux de la prise de petit-déjeuner à l'école.

Alors que le premier repas de la journée est régulièrement délaissé par les plus jeunes, une grande variété d'acteurs se mobilise au quotidien pour renforcer l'éducation à l'alimentation et la sensibilisation au petit-déjeuner dans les écoles, collèges et lycées. Un foisonnement de projets a en effet vu le jour ces dernières années, avec des politiques publiques ambitieuses et des initiatives locales inspirées dans les établissements scolaires.

Les filières du petit-déjeuner à la française, réunie au sein du Collectif du petit-déjeuner, s'engagent aux

côtés des différentes parties prenantes pour revaloriser ce premier repas de la journée. Le 3 octobre 2019, le Collectif du petit-déjeuner a réuni, le temps d'un colloque, l'ensemble des parties prenantes pour échanger sur ces différents projets et partager les points de vue et bonnes pratiques. L'événement s'est conclu par la remise des 3^e Trophées du petit-déjeuner en milieu scolaire, qui récompensent cette année 2 établissements : le Collège Jean Zay (Montluçon) et l'École du Socle (Le Grand Pressigny).



100 ANS GRANDS MOULINS DE PARIS

Autour de Christoph Büren, Président de Vivescia et Pierre Garcia, Président de Grands Moulins de Paris.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2020

Partenariat Euro-Toques Agridemain

Du 22 au 29 février 2020, à l'occasion du « Salon International de l'Agriculture », #AgriDemain et Euro-Toques France se sont associés pour mettre en avant les produits des agriculteurs présents ainsi que le savoir-faire des chefs cuisiniers autour d'un concept de tables d'hôtes. Celles-ci ont été l'occasion de réunir agriculteurs, chefs, élus, partenaires de nos associations, et consommateurs dans une ambiance conviviale pour échanger autour des grands thèmes de l'agriculture et de leur raconter une histoire complète, de l'étable à la table. Nous avons eu le plaisir d'accueillir de très nombreux Ministres et anciens Ministres, députés, sénateurs, élus locaux, tout au long du salon.



Village Semence 2020

Du 22 au 29 février 2020, le Club de la Table française a renouvelé son partenariat avec #VillageSemence pendant le salon de l'agriculture, sur le stand de notre partenaire le GNI sur le thème de la biodiversité. Professionnels politiques et personnalités de la société civile se sont ainsi retrouvés sur le plateau pour discuter de sujets agricoles mais également de thématiques plus larges comme : l'innovation, l'alimentation ou encore les atouts agro-environnementaux de nos territoires.

Les thématiques abordées par les partenaires du Club : Fromages au lait cru et biodiversité, La Certification Haute Valeur Environnementale, Agriculture de conservation des sols, Éducation à l'alimentation : Les chefs s'engagent pour une alimentation variée !, Les ruches connectées, « Foie-Gras, la valorisation de l'origine France », etc.



Les partenaires du Club de la Table française

