



tous à table

LE JOURNAL DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE

HIVER 2022 #27

ÉDITORIAL



Marc Teyssier d'Orfeuill
Délégué général du Club

Mathieu la Fay
Secrétaire général du Club de la Table française

Le secteur de la table est stratégique pour notre pays. Il regroupe des acteurs de toutes tailles, offre des emplois non délocalisables, sur l'ensemble du territoire national. Il est créateur de lien social, il dynamise les centres-villes comme les territoires ruraux. Au cours de l'année 2021, qui a démarré avec des restaurants fermés jusqu'à la fin du printemps et des acteurs de la chaîne alimentaire mobilisés, chaque citoyen français a pu toucher du doigt l'importance de pouvoir compter sur une gastronomie vivante, sur un secteur qui reflète parfaitement notre art de vivre.

Au cours des derniers mois, le « Club de la Table Française » a multiplié les occasions d'échanges et de rencontres que la pandémie avait freinées. La lecture de ce nouveau journal « tous à table » rappelle combien les échanges que nous pouvons avoir, de la Fourche à la fourchette, facilitent le dialogue entre les pouvoirs publics et le monde économique. Les rencontres organisées autour de Serge Papin en mai, des ministres Jean-Baptiste Lemoyne et Alain Griset en juin, des acteurs de la baguette en juillet, de Guillaume Gomez en octobre, de Philippe Mauguin en novembre, au Joy en décembre, font progresser un certain nombre d'idées qui auront vocation à prospérer lors du prochain quinquennat. Nous aurons l'occasion pendant le Salon de l'Agriculture de dévoiler notre « Manifeste pour une gastronomie vivante ». Il fera la part belle à trois valeurs clés : l'éducation, la valeur et la transparence. Nos propositions ont été réfléchies par les différents partenaires dans un état d'esprit constructif et collaboratif.

Enfin, parce que les Français ont un attachement historique et culturel à leur alimentation, qu'ils sont fiers de leurs traditions gastronomiques locales et nationales, qu'ils ont manifesté au cours des années récentes leur souhait d'avoir accès à une alimentation saine, sûre et durable, ils seront particulièrement attentifs aux directions prises sur ces sujets dans les prochains mois.

L'alimentation est un sujet essentiel qui touche à la vie quotidienne de chacun d'entre nous ; la gastronomie a un poids économique tout à fait considérable avec des secteurs comme l'agriculture, l'agroalimentaire, l'artisanat, le commerce de bouche, les arts de la table, la formation, la restauration hors domicile, l'accueil et le tourisme.

Ce secteur offre des métiers porteurs de sens, des emplois non délocalisables, et favorise l'ascension sociale.



DÉJEUNER-DÉBAT

PROMOTION DES PRODUITS FRANÇAIS DANS LA RESTAURATION

Le 1^{er} décembre 2021, le Club a eu l'honneur d'être reçu au restaurant « Le Joy » de l'Hôtel Le Fouquet's Paris pour un déjeuner-débat placé sous le signe de la promotion des produits français dans la restauration.



Alexandre DESSEIGNE-BARRIÈRE

Vice-Président stratégie et développement du groupe Barrière

Derrière les produits français, il y a des artisans et des filières, des traditions et des savoir-faire, des acteurs incontournables pour notre territoire. Ces femmes et ces hommes sont les ingrédients premiers de notre Gastronomie française. Depuis la réouverture du Joy en 2019, nous avons voulu faire de cet établissement la porte étendard des produits français. Il a fallu se réinventer. Pour cela nous avons innové, exploré nos territoires, et nous y sommes arrivés. Cette carte vous invite à explorer des saveurs, tout en respectant les 3 engagements du restaurant : qualité ; curiosité ; plaisir et partage. Ces engagements sont au cœur du groupe Barrière. Pour chacun de nos établissements nous avons établi, avec Pierre Gagnaire, une charte de la restauration responsable qui pose comme cadre la valorisation de produits de saison, d'une agriculture respectueuse de l'environnement, responsable et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En mettant en avant les produits français, nous sublimons nos terroirs, nous devenons des passeurs de la qualité française, nous portons un goût et une promesse d'avenir. Comme l'écrivait Brillat-Savarin, la destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. Alors construisons ensemble cette destinée.



Catherine DUMAS

Sénatrice de Paris

À l'heure où la souveraineté alimentaire est au cœur des débats, le thème de ce déjeuner revêt une importance particulière. La France riche de ses terroirs, est une exception culturelle mondiale. Vitrine de l'excellence et de savoir-faire, nos restaurants doivent refléter la diversité de nos territoires en valorisant les produits de notre agriculture si spécifique, pour que l'expérience gustative des touristes mais aussi de tous les Français, soit inoubliable.



Jean-Philippe ARDOUIN

Député de Charente Maritime

Dans un contexte délicat pour la production agricole, impacté par la crise sanitaire et à l'approche des fêtes de Noël, il est important de créer un collectif pour la promotion des produits français et au travers d'eux, tous les éleveurs et producteurs de notre territoire. Il est essentiel de faire de notre gastronomie et de notre modèle alimentaire une politique publique prioritaire. À une époque où l'on revient sur certaines de nos traditions, je pense à la filière du foie gras, je souhaite assurer à tous les éleveurs, producteurs de notre soutien. Les nouvelles exigences environnementales ne seront remplies que si nous leur donnons les moyens de remplir ces objectifs. Enfin, j'aurai un mot sur l'importance de nos exportations, lorsqu'on parle de promotion de nos produits, il est essentiel de construire une stratégie de promotion à l'international en défendant nos entreprises sur les marchés étrangers.



Guillaume GOMEZ

Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, co-président Euro-toques

Le groupe Barrière nous montre que faire un repas autour des produits français est possible. Je souhaiterais que nos restaurateurs, très engagés, lorsqu'ils peuvent faire des cartes avec seulement des produits français, le fassent. Je m'étonne de voir sur la viande bovine que des amis chefs valorisent des produits issus de contrées à l'étranger alors que l'on dispose en France de 14 races de viande remarquables et reconnues. Concernant le bio, les consommateurs plébiscitent le bio, dans nos restaurants ils ne sont présents qu'à 2%. Les consommateurs veulent aller vers une consommation plus engagée socialement et de façon environnementale.



Pascal PELTIER

Directeur Général du groupe METRO FRANCE

La charte origine France initiée par METRO fête bientôt sa date d'anniversaire. 10 filières composent cette initiative. Il y a un juste équilibre à trouver entre l'importation et les produits issus des territoires. Il y a urgence à soutenir les produits de nos filières car ils sont synonymes de qualité, de traçabilité mais aussi de transparence. Depuis 2019 nous importons plus de produits que nous en exportons. La philosophie de cette charte est claire, en tant que premier fournisseur de la restauration indépendante, nous jouons un rôle important dans la promotion des produits français. Par la pédagogie entre acteurs, nous avons les moyens d'augmenter la part des produits français dans les menus de nos restaurateurs. L'ensemble des acteurs de la filière RHD ne se connaissent pas forcément, ne partagent pas forcément les mêmes opinions, nous

nous positionnons comme ce trait d'union pour les faire aller dans le même sens.

Le 24 mars 2022 une journée big bang produits français sera organisée dans toutes les halles METRO de France où seront présents producteurs, restaurateurs et institutionnels.



Christiane LAMBERT

Présidente de la FNSEA

La meilleure reconnaissance que les producteurs peuvent avoir, c'est la reconnaissance dans nos assiettes de nos savoir-faire et de nos efforts. Depuis plusieurs années l'agriculture française a su s'adapter aux exigences environnementales, de bien-être animal, d'irréprochabilités sanitaires. L'agriculture française est capable de produire une panoplie de produits qu'aucun autre pays n'est capable d'offrir. Nous sommes au travail pour répondre aux enjeux environnementaux, de souveraineté alimentaire. Le GIEC dit que le plus grand risque serait la rupture des chaînes d'approvisionnement et de pénurie alimentaire, il ne faut pas le minimiser et c'est ce pourquoi nos agriculteurs sont au travail. L'enjeu démographique est aussi important, si nous transmettons des messages positifs les jeunes reprendront des exploitations. Les états généraux de l'alimentation nous ont permis d'échanger longuement, de se dire les choses. L'alimentation est un secteur stratégique, qui mériterait un ministère de plein exercice avec au moins deux secrétaires d'États. J'ai à travers l'agriculture une demi-douzaine d'E à vous offrir, l'agriculture c'est l'excellence alimentaire, l'économie, l'emploi, l'environnement, l'équilibre du territoire, l'énergie verte et des agriculteurs.



Laetitia SAINT-PAUL

Députée de Maine-et-Loire,

Il y a beaucoup de déclinaisons possibles des E qui viennent d'être cités et dans le plan reconquête touristique figure les enjeux des appellations d'origines protégées. L'agriculture occupe une très grande place pour les enjeux du tourisme français et de la façon dont on le projette pour les dix prochaines années. Je suis convaincu que notre alimentation, notre modèle gastronomique sont des clés pour notre réussite. »



Stéphane LAYANI

Président de RUnGIS

L'indépendance alimentaire, c'est la chose la plus importante. La souveraineté alimentaire n'est pas le repli sur soi-même, ça n'est pas le populisme, c'est ne pas dépendre. En matière d'autonomie alimentaire sur les fruits et légumes, en 1997 nous étions à 61%, en 2014 on est tombé à 56%. Quand on prend les productions, je vois que nous manquons de produits, si des agriculteurs ont des modes de vie qui ne plaisent pas aux jeunes, alors nous importons. Si l'on souhaite que les restaurateurs utilisent des produits français il faut les promouvoir, avec des labels intelligibles, simples et de qualité. Il faut notamment obliger les restaurateurs à avoir un code de conduite avec le GNI en affichant les produits d'origine française. Il faut tenir compte de la saisonnalité, choisir entre l'écologie et la production. Si on veut promouvoir les produits français, il faut aider la FNSEA à alléger les charges des agriculteurs de façon que nous n'ayons pas de pertes de vocation. Nous importons trop mais aussi nous n'exportons pas assez, nous sommes en train de perdre des parts de marché à l'international. Il faut former nos jeunes à remporter ces marchés. La problématique c'est qu'il faut aider les agriculteurs à produire, améliorer notre système de qualité avec les IGP, faire des campagnes de publicité auprès des restaurateurs français et enfin améliorer notre politique exportatrice.



Pierre GAGNAIRE

« Le cœur d'histoire de ce lieu, c'est une belle brasserie française avec un ADN de convivialité. »



Didier CHENET

Président du GNI

« Dans le cadre de notre réflexion sur l'appellation « restaurant » l'utilisation de produits français pourrait faire partie des critères, sans que cela ne soit trop restrictif. »

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS : Barbara BESSOT BALLOT, Députée de la Haute-Saône; Martine BERTHET, Sénatrice de la Savoie; Lionel CAUSSE, Député des Landes; Michèle CROUZET, Députée de l'Yonne; Dominique ESTROSSI SASSONE, Sénatrice des Alpes Maritimes; Nicolas FORISSIER, Député de l'Indre; Charles GUENÉ, Sénateur de la Haute-Marne; Loïc HERVÉ, Sénateur de la Haute-Savoie; Brigitte KUSTER, Députée de Paris; Antoine LEFEVRE, Sénateur de l'AISNE; Constance LE GRIP, Députée des Hauts-de-Seine; Nicole LE PEIH, Député du Morbihan; Vivette LOPEZ, Sénatrice du Gard; Marie MERCIER Sénatrice de Saône-et-Loire; Brigitte MICOULEAU, Sénatrice de Haute-Garonne; Rémy POINTÉREAU, Sénateur de Cher; Claude RAYNAL, Sénateur de la Haute-Garonne; Jean-Claude REQUIER, Sénateur du Lot; Xavier ROSEREN, Député de la Haute-Savoie; Buon TAN, Député de Paris; Guy TEISSIER, Député des Bouches-du-Rhône; Jean-Claude TISSOT, Sénateur de la Loire; Stéphane VIRY, Député des Vosges.

à table avec

Stéphane LAYANI

Président Directeur Général - Semmaris - Marché International de Rungis



Qu'est-ce que le projet Agoralim ?

Le rôle du marché de Rungis est de nourrir l'Île-de-France. Si cet objectif reste inchangé, la société et ses besoins ont évolué depuis le déménagement des Halles de Paris à Rungis en 1969 : hausse de la population et de ses besoins alimentaires, demande pour des produits respectueux de l'environnement biologiques, de qualité, ou encore locaux. Pour répondre à ces évolutions, le projet Agoralim s'implantera dans le Nord de l'Île-de-France et créera un nouveau pôle alimentaire résilient. Pour cela, plusieurs sites accueilleront des fonctions de production, de transformation et de distribution alimentaire et créeront ainsi entre 3 000 et 5 000 emplois. Agoralim, sera un projet écologiquement exemplaire, mais aussi un lieu de promotion du « bien manger », valorisant les pratiques alimentaires au service de la santé et de l'environnement. Sa situation géographique au Nord de la Région permettra par ailleurs une meilleure répartition des flux logistiques avec Rungis.

En quoi a consisté l'appel à idées ?

Il est aujourd'hui indispensable de co-construire les projets avec les acteurs du terrain et du territoire : c'est pour cela que j'ai lancé en juillet dernier un appel à idées. Je me félicite de la mobilisation des associations, du monde agricole, de la sphère économique et des acteurs publics. Avec plus de 230 contributions de qualité, ce fut un véritable succès ! J'ai demandé à un comité d'experts présidé par Jacques Attali d'analyser ces contributions qui apportent des idées nouvelles au projet Agoralim. Les contributions concernent tous les axes du projet : elles sont relatives à l'évolution de la production agricole et au développement de la production locale et des circuits courts, aux outils et équipements numériques au service de l'optimisation de la logistique ainsi qu'à l'élaboration de formations professionnelles adaptées. De nombreuses contributions concernent également l'idée de développer un lieu pédagogique emblématique du « bien manger ».

Quelles sont les prochaines étapes du projet ?

Un rapport vient d'être remis au Premier ministre. Mes équipes et moi-même allons poursuivre en parallèle la phase de co-construction du projet avec les acteurs du terrain et du territoire. Nous engagerons des discussions approfondies, d'une part avec les contributeurs des idées lauréates de l'appel à idées, et d'autre part avec les acteurs du monde agricole. Le projet devrait voir ses premières pierres posées dès 2025.

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 :
Imprimerie CCI à Marseille

www.clubtablefrancaise.fr
@clubtablefr



Décembre 2021

MANIFESTE DE SOUTIEN à la filière française du Foie Gras

Un patrimoine culturel et gastronomique

Reconnu Patrimoine Culturel et Gastronomique Protégé en France depuis 2006, le Foie Gras est mis à l'honneur par les grands chefs cuisiniers français et étrangers. Symbole de la haute gastronomie, le Foie Gras est l'ambassadeur de notre art de vivre, ainsi il participe au rayonnement de nos savoir-faire et de notre culture dans le monde entier.

Un mets d'excellence à préserver

Face à :

- La décision de quelques maires de grandes villes, Strasbourg, Grenoble et Lyon - capitale de la Gastronomie, de renoncer au Foie Gras pour les buffets organisés par les collectivités territoriales dont ils ont la charge ;
- L'appel au boycott du Maire de Lyon qui dit vouloir proposer aux restaurateurs de renoncer à servir du Foie Gras dans leurs établissements ;
- La campagne de désinformation et l'instrumentalisation par l'association extrémiste végane Peta d'un symbole de la gastronomie française ;
- La nécessité de laisser au consommateur la liberté du choix des mets qu'il déguste dans nos établissements.

14 associations de chefs cuisiniers s'engagent à :

- METTRE À L'HONNEUR le Foie Gras, source inépuisable d'inspiration culinaire, à l'occasion des fêtes puis tout au long de l'année,
- ÉCRIRE AUX MAIRES concernés pour leur proposer de reconsidérer leur décision,
- CONSTATER LA QUALITÉ des modes de production du Foie Gras en France en permettant à un ou plusieurs de leurs membres de visiter un élevage, un atelier de garage, ou de transformation.

ET APPORTER LEUR SOUTIEN À LA FILIÈRE DU FOIE GRAS FRANÇAIS


Fabrice PROCHASSON
Président


Michel ROTH
et Guillaume GOMEZ
Co-Présidents


Christian MILLET
Président


Pierre LAMBERT
Président


Jean-Marc MOMPACH
Président


Jean-François GIRARDIN
Président


Didier CHENET
Président


Christophe MARGUIN
Président


Christian TÉDODIE
Président


Guillaume GOMEZ
Président


Francis DURNERIN
Président


Nicolas SALE
Président


Alain FONTAINE
Président


Marie SAUCIE
Présidente

Metro: Origine France

Le 20 janvier 2020, METRO France et 10 Fédérations de la Production (FNSEA, Jeunes Agriculteurs, Fédération Nationale Bovine, Fédération Nationale Porcine, Légumes de France, Confédération Française de l'Aviculture), des PME/TPE (FEFF) et de la Restauration (CGAD, UMIH et GNI) signaient la charte inédite pour une meilleure valorisation de la production française dans la restauration commerciale indépendante. Le 24 septembre 2021, lors du SIRHA, deux nouvelles Fédérations sont venues rejoindre ce collectif d'acteurs engagés : l'ANIA et La Coopérations Agricole. Le dialogue est déjà en place sur tous les territoires. Le 24 mars 2022, sera organisé par les 13 acteurs de cette Charte un événement #OrigineFrance sur les 98 halles METRO ! Soyons tous mobilisés pour la production française dans notre belle restauration !



DOSSIER CANDIDATURE DES SAVOIRS FAIRE ARTISANAUX ET CULTURE DE LA BAGUETTE À L'UNESCO

DÉJEUNER-DÉBAT

Les filières d'excellence qui font notre baguette

Dans le cadre de la candidature « savoir-faire artisanal et culture de la baguette de pain » pour rejoindre la liste représentative de la France au patrimoine immatériel de l'UNESCO, les professionnels de la filière blé-farine-levain-pain ont pu débattre à l'occasion d'un déjeuner débat le mardi 15 juin 2021. Ce savoir-faire d'excellence permet à plusieurs filières d'apporter leur contribution à la préparation d'un produit consommé par tous les Français.

Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris, fondatrice du Club de la Table française
Nous travaillons sur le dossier de la candidature « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » qui aboutira, nous l'espérons, en 2022. Cela va nous permettre de voir comment cette baguette peut nous faire échanger autour de toutes les filières d'excellence que sont : le blé, la farine, la levure et l'artisanat. Avec ma collègue Marie-Pierre Monier, nous venons de rendre au Sénat un rapport sur le patrimoine culturel et immatériel de l'UNESCO. Il s'agit un patrimoine qui n'est pas tangible, fait de rituels, de pratiques, mais qui sont très nombreux sur notre territoire. C'est une façon de valoriser des savoirs faire, et de faire en sorte que les communautés différentes se rencontrent, travaillent sur des pratiques parfois ancestrales, qu'il s'agit de perpétuer.

Henri BIES-PÈRE
Président - Confédération nationale de la boulangerie française
Que serait la baguette française sans le blé français ? Et que serait le blé français sans les agriculteurs français qui le cultivent ? Tout part de l'agriculture, tout part du blé. Chaque Français adulte consomme plus d'une demi-baguette par jour, c'est un marché important pour l'agriculture française. La France est le premier producteur de blé au monde, avec 35 millions de tonnes de blé tendre. Pour faire une baguette, avec ces 5 millions de tonnes de blé, on produit 4 millions de tonnes de farine. Sur ces 4 millions de tonnes, la moitié sert à faire du pain, il y a environ 30 à 50 000 agriculteurs qui produisent pour la baguette française.

Antoine BAULE
Directeur général - LESAFFRE
Pas de levure, pas de pain. La levure, c'est un micro-organisme qui s'alimente des sucres du pain, pour en faire du gaz et faire monter la pâte. LESAFFRE est une société qui aide les boulangers depuis 1853 à faire leur pain. Présente dans tous les pays du monde, avec 69 usines, nous sommes proches de nos fournisseurs agriculteurs avec lesquels nous entretenons des relations extrêmement étroites : agriculteurs et sucriers, qui sont des coopératives pour la plupart, fabriquant des mélasses, absolument indispensables à la fabrication de la levure.

Dominique ANRACT
Président - Confédération nationale de la boulangerie française
La toute première étape de cette aventure, c'était en 2017 au Quai d'Orsay avec le Prix du Rayonnement présidé par la sénatrice Joëlle Garriaud-Maylam. Nous avons ensuite retravaillé le projet, réalisé une étude anthropologique avec l'Université de Tours pour élaborer le dossier Unesco ; dossier remis ensuite au ministère de la Culture. Merci à la ministre Roselyne Bachelot d'avoir sélectionné notre dossier.

Le comité de soutien, a été confié à Catherine Dumas. En novembre 2018 la baguette a été classée au niveau national, c'était déjà une grande fierté. Nous avons ensuite retravaillé le projet, réalisé une étude anthropologique avec l'Université de Tours pour élaborer le dossier Unesco ; dossier remis ensuite au ministère de la Culture. Merci à la ministre Roselyne Bachelot d'avoir sélectionné notre dossier.

Véronique ROGER-LACAN
Ambassadrice, Déléguée permanente de la France à l'UNESCO
L'UNESCO est donc l'Organisation des Nations-Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture, fondée en 1945, sur les décombres des deux guerres mondiales. Eleanor Roosevelt a une idée, qui est de semer les graines de la paix dans l'esprit des hommes, par l'éducation, la culture et la science. C'est à ce travail que nous œuvrons tous, et que se livre aussi la baguette, qui lie LESAFFRE, la FNSEA, les boulangers, les pâtisseries, parce qu'en faisant cela, en faisant connaître, rayonner la France, les savoir-faire traditionnels, nous montrons qu'il existe des pratiques communautaires au sens d'une communauté d'intérêts, de travail et de rassemblement de cultures. De la baguette aux droits fondamentaux, il y a un monde, mais que vous réunissez aujourd'hui, je m'en réjouis, et j'espère que nous allons réussir tous ensemble ce magnifique défi, grâce à vous tous.

Joëlle GARRIAUD-MAYLAM
Sénatrice des Français établis hors de France
Dans le monde entier, on connaît la baguette, on aime la baguette. La gastronomie française est tellement importante pour l'image de la France, vous connaissez cette formule de Talleyrand, qui disait que le meilleur ambassadeur, c'est le diplomate qui a le meilleur cuisinier. Notre rayonnement, notre diplomatie se portent bien aussi grâce à la gastronomie.

Guillaume GOMEZ
Représentant personnel du président pour la gastronomie, co-Président - Euro-Toques
À l'étranger, la baguette est la marque d'un savoir-faire français par excellence : on parle de la gastronomie, mais on peut parler à travers cette gastronomie, de toutes celles et ceux qui font la gastronomie. À travers ce produit de la baguette, il y a des femmes, il y a des hommes, c'est toute une industrie derrière. Ce sont nos producteurs, nos agriculteurs, les levures, les savoir-faire. Tous ces sujets qui peuvent aussi rayonner et s'exporter.

des Alpes-Maritimes ; Joëlle GARRIAUD-MAYLAM, Sénatrice des Français établis hors de France ; Philippe GOSSELIN, Député de la Manche ; Martine LEGUILLE BALLOY, Députée de la Vendée ; Vivette LOPEZ, Sénatrice du Gard ; Pierre LOUAULT, Sénateur de l'Indre-et-Loire ; Marie MERCIER, Sénatrice de la Saône-et-Loire ; Catherine MORIN-DESAILLY, Sénatrice de la Seine-Maritime ;



Véronique ROGER-LACAN, Ambassadrice, Déléguée permanente de la France à l'Unesco

Catherine MORIN-DESAILLY
Sénatrice de la Seine-Maritime
Derrière tout cela, il y a bien sûr le monde artisanal, des industries, de la production agricole, de la production de levure, mais aussi des formations. Comment aussi profiter de cette candidature pour mettre en valeur et susciter des vocations parmi nos jeunes, sur ces savoir-faire tout à fait exceptionnels, qui ont besoin absolument de les fidéliser. L'idée d'une candidature, c'est aussi d'en faire un événement populaire pour notre jeunesse et un fierté.

RICHARD RAMOS
Député du Loiret
La baguette, c'est aussi la convivialité, c'est aussi peut-être ce que nous avons perdu dans les bistros, qu'il faudra remettre en avant : cette bonne baguette avec des super produits de terroir, une bonne terrine de sanglier. Au-delà des savoir-faire, la baguette c'est aussi peut-être celle du dimanche : quand on va chercher les croissants, c'est le plaisir qu'on a, quand on se lève un peu plus tôt que sa famille, que d'aller chercher une bonne baguette que la famille pourra partager.

Michel CANEVET
Sénateur du Finistère
L'avantage avec la baguette, c'est que cela permet d'irriguer totalement le territoire, il y a des boulangers partout en France. Il faut s'en féliciter. C'est l'ensemble du territoire français qui va bénéficier de cette labellisation de l'UNESCO. Cependant, comment va-t-on pouvoir garantir que l'ensemble de la valeur ajoutée de cette baguette soit intégralement française ? Il va falloir qu'au niveau de nos producteurs de blé, nous soyons en capacité d'alimenter l'ensemble de ceux qui font cette baguette. Pour les producteurs de levure, on sait qu'on en a aussi de façon qualitative en France mais est-on assuré que nous puissions garantir cette fabrication 100 % française ?

BUN TAN
Député de Paris
La baguette est très appréciée en Chine, et de plus en plus. Je dirais qu'aujourd'hui, malheureusement, nous n'avons pas beaucoup de boulangeries qui offrent une qualité équivalente à ce qu'on trouve en France. Je souhaite évidemment qu'on puisse en trouver le plus possible, cependant, en France on mange en moyenne une demi-baguette par personne par jour, ça fait à peu près 35 millions de baguettes, si demain, les Chinois en mangent un quart par jour, on va avoir des problèmes d'approvisionnement.

Richard RAMOS, Député du Loiret ; Damien REGNARD, Sénateur représentant les Français établis hors de France, Laurianne ROSSI ; Queusteur, députée des Hauts-de-Seine ; Elsa SCHALCK, Sénatrice du Bas-Rhin ; Laurent SOMON, Sénateur de la Somme ; Buon TAN, Député de Paris.

En mars dernier, le ministère de la Culture a décidé de présenter la candidature des « savoir-faire artisanaux et de la culture de la baguette de pain » à l'inscription à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. La candidature est en cours d'examen et la décision de l'Unesco sera rendue à l'automne prochain.

VISITE

une délégation d'ambassadeurs accueilli par la coopérative Vivescia et les artisans boulangers

Artisans boulangers, meuniers, agriculteurs, débattent de la candidature avec une douzaine d'ambassadeurs Unesco

Quoi de mieux qu'une visite de terrain et un atelier pratique pour faire découvrir aux ambassadeurs auprès de l'Unesco les savoir-faire artisanaux de la baguette et ceux de toute la filière, garants de la qualité de ce trésor gastronomique français ? Les 6 et 7 septembre, une douzaine d'ambassadeurs emmenés par son Excellence Véronique Roger-Lacan, ambassadrice de France à l'Unesco, sont venus étudier le bien-fondé de la candidature sur invitation de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et de la Coopérative Vivescia. Après avoir été initiés à la fabrication d'une baguette chez un boulanger rémois, les ambassadeurs ont pu découvrir les savoir-faire meuniers sur le site de Reims des Grands Moulins de Paris et échanger avec des agriculteurs à l'occasion d'une table ronde organisée sur le stand de la Coopérative Vivescia à la Foire de

Châlons-en-Champagne. Cette journée s'est terminée par la visite du stand de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de la Marne avec une dégustation d'une création pâtisseries locale, le Moelleux champenois ! Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République en matière de gastronomie, et plusieurs parlementaires ont souligné l'importance qu'il y avait à transmettre les savoir-faire de la filière blé-farine-pain.



Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française à Reims



Christophe Buren, Président de Vivescia et Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, entourés d'une délégation d'ambassadeurs Unesco conduite par Véronique Roger-Lacan, Ambassadrice de la France pour l'Unesco, Guillaume Gomez, Pierre Garcia, Directeur général Grands Moulins de Paris et de nombreux agriculteurs.

ACTUALITÉ



Soutien du Président de la République à la candidature de la baguette, janvier 2022 à l'Élysée

DES LIVRES & DES PAPILLES

LE GOÛT DE PARIS
Nathalie HELAL et Sandrine AUDEGOND

Des Halles avant Rungis, aux ancêtres des food-trucks tout en passant par le Café de Flore, ce livre retrace l'histoire de lieux emblématiques et de recettes composant la richesse de la gastronomie Parisienne. Métropole pâtissière, vigneronne, maraîchère, crémère, bouillieuse de cru, Paris s'est dotée d'un terroir et d'un patrimoine gourmand bien à elle. Sans oublier la richesse du terroir de ses régions. Les recettes de ce livre mettent en scène les produits locaux mais elles reflètent aussi un certain goût parisien, stylé ou canaille, délicat ou marqué. Certaines ont traversé les siècles, ce qui ne les empêche pas de trouver leur place dans la cuisine du quotidien !

LE COIN DES CHEFS

AGRIDEMAIN ET EURO-TOQUES AU SALON DE L'AGRICULTURE

Après le succès des tables d'hôtes en 2020, #agridemain s'associe à nouveau avec Euro-Toques France pour accueillir nos concitoyens pendant le Salon de l'agriculture

RDV au Salon International de l'Agriculture, à Paris, Porte de Versailles, du 26 février au 6 mars 2022, dans le hall 4. Objectif : faire participer les visiteurs aux tables d'hôtes afin d'échanger avec les producteurs tout en dégustant leurs produits sublimes par les Chefs cuisiniers d'Euro-Toques France. Qu'est-ce qu'il y a dans mon assiette ? Quelle est l'histoire du produit ? Qui en est à l'origine ? Quoi de mieux pour les consommateurs à la recherche de

transparence, de venir rencontrer les producteurs. Les tables d'hôtes seront l'occasion de réunir agriculteurs, consommateurs et Chefs dans une ambiance conviviale pour échanger autour des grands thèmes de l'agriculture, sans aucun tabou et de leur raconter une histoire complète, de la fourche à la fourchette. Les Français méconnaissent de plus en plus leur agriculture et la perçoivent comme un monde abstrait. #agridemain veut combler ce fossé et rapprocher le monde agricole de la société en ouvrant le dialogue. Les tandems agriculteurs/chefs, permettront de toucher les visiteurs et de leur montrer de façon concrète « Tout ce que l'agriculture nous apporte ».

LE GRAND REPAS 2021 - VIVRE ENSEMBLE AUTOUR DE LA CULTURE DE LA TABLE !

280 000 citoyens sur 13 territoires ont pu partager un moment unique de « vivre-ensemble ». Le jeudi 21 octobre dernier, Le Grand Repas a fait son retour pour sa 2^e édition nationale !

Ce sont 280 000 citoyens répartis sur 22 départements autour de 13 menus locaux qui ont bénéficié de cette expérience inédite de « vivre ensemble » autour de la culture de la table : Alpes-de-Haute-Provence, Aude, Charente-Maritime, Drôme-Ardèche, Finistère, Grand Paris, Haute-Saône, Hauts-de-France, Marne, Meurthe-et-Moselle, Provence, Val-de-Loire Centre et Yonne. Pour cette nouvelle édition, Anne-Sophie Pic, cheffe française passionnée, triplement étoilée, a fait l'honneur aux équipes de l'association Le Grand Repas d'être la marraine nationale de cette Édition 2021, entourée d'autant de chefs talentueux que de territoires participants. Pour rappel, le concept est simple : une fois par an, le même jour, l'Association fédère, les acteurs de la

restauration collective et traditionnelle et propose aux citoyens d'un même territoire, de partager un même menu local. Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir des produits locaux et de saison. Tous les lieux de restauration sont concernés : cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique, restauration collective privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, etc. Le Grand Repas permet ainsi de toucher, au même moment, l'ensemble des citoyens d'un même territoire là où ils se restaurent habituellement : les structures scolaires (de la maternelle à l'université), les actifs (publics et privés), les particuliers, les seniors, les personnes hospitalisées, les visiteurs de nos terroirs.

Rejoignez l'initiative en 2022 et contribuez ainsi à faire en sorte que la somme des événements locaux fasse un événement national unique !
L'équipe du Grand Repas : contact@legrandrepas.fr www.legrandrepas.fr



DÉJEUNER-DÉBAT

Lancement de l'année de la gastronomie

Mardi 26 octobre 2021 se tenait le déjeuner-débat sur les enjeux de « l'Année de la gastronomie Française » impulsée par le Premier ministre Jean Castex. L'occasion pour Guillaume Gomez de présenter l'appel à projet « Année de la gastronomie Française » et la « charte des valeurs » pour une gastronomie humainement engagée ; mais aussi de mettre en lumière les enjeux d'éducation à l'alimentation, enjeux partagés par le Club depuis bien longtemps

À propos de l'Année de la Gastronomie

Guillaume GOMEZ
Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, co-président Euro-toques

J'ai souvent participé aux débats du Club de la Table Française, et je suis ravi d'être présent en tant qu'invité d'honneur pour partager nos conclusions et les solutions proposées autour du rapport sur l'année de la gastronomie. Nous avons travaillé avec un comité stratégique. Nous avons réfléchi sur l'alimentation souhaitée à court, moyen et très long terme. Nous souhaitons redonner du sens dans notre alimentation. La France doit être représentée par ceux qui font cette gastronomie : les agriculteurs, les producteurs, mais également les distributeurs, les artisans des métiers de bouches, les restaurateurs, et finalement les consommateurs.

Stéphane LAYANI
Président Directeur Général - Semmaris - Marché International de Rungis

La déclinaison de l'appel à projet selon les quatre saisons est essentielle. Il est important que chacun d'entre nous propose des projets pour l'année de la gastronomie. Cinq millions d'euros y sont dédiés.

Didier KLING
Président CCI Paris Île-de-France

La filière de la restauration a particulièrement souffert de la crise sanitaire, mais les restaurateurs ont pu constater l'affection profonde des Français et des Françaises, qui s'est manifestée volontiers. L'année de la Gastronomie va donner un éclairage particulier à ce lien profond.

Christiane LAMBERT
Présidente - FNSEA

J'étais présente à Bercy pour le programme relocalisation piloté par Bruno Le Maire et Agnès Pannier-Runacher, et l'agriculture et l'agroalimentaire ont été cités au deuxième rang des priorités stratégiques de la France, après la santé. Il s'agit du premier secteur employeur de main-d'œuvre. Le savoir-faire français autour des produits et de la gastronomie ne peut pas être délocalisé. Il est possible de produire des produits moins chers que les produits français d'un point de vue de la compétitivité, mais nos produits ancrés dans les territoires avec des appellations sont des atouts à conserver.

Pierre SANNER
Directeur de Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

L'année de la gastronomie s'inscrit remarquablement dans la séquence politique. La France occupera la Présidence de l'Union européenne pendant six mois. De nombreux projets doivent être portés. Il faut se rappeler les initiatives françaises en direction du Parlement de l'Union européenne pour favoriser

la gastronomie à l'échelle européenne. L'ensemble des parlementaires et des acteurs doivent agir pour transformer l'année de la gastronomie en projets pérennes susceptibles de faire rayonner la France.

L'éducation... priorité affichée

Didier CHENET
Président - GNI

Je souhaite évoquer le sujet de l'enseignement scolaire. J'ai été frappé de voir que, dans les enseignements des professeurs de sciences et vie de la terre, aucun ne concernait les produits de la terre et les produits alimentaires. Il faut sensibiliser l'Éducation nationale à ce sujet.

Michel CANEVET
Sénateur de la Finistère

La question, évoquée précédemment, de la sensibilisation et de la formation des jeunes est effectivement essentielle si nous voulons transmettre les savoirs et la reconnaissance de la gastronomie.

Christiane LAMBERT
Présidente - FNSEA

L'éducation à l'alimentation est essentielle. Trop de jeunes ne savent plus utiliser les produits. Lorsqu'ils découvrent la cuisine, par exemple par la préparation d'un gâteau ou d'une tarte, de nombreux enfants témoignent du plaisir des sens et du savoir-faire. Cela est généralement fait à la maison. De nombreuses initiatives existent, et nous les soutenons toutes.

Marie MERCIER
Sénatrice de la Saône-et-Loire

Je suis médecin en Bourgogne, et de nombreux patients souhaitent perdre du poids sans savoir comment s'y prendre. Il faut apprendre à manger comme il faut, et l'éducation est primordiale. Il faut manger en petite quantité, et de tout. Les personnes qui savent comment manger ne grossissent pas.

Thomas RUDIGOZ
Député du Rhône

Le sport est très important. Je fais partie du groupe d'études sur la gastronomie de l'Assemblée nationale. Grâce à Guillaume, nous avons commencé à travailler sur le sujet d'un centre de formation d'excellence. M. Gomez l'a ensuite porté auprès du Président de la République.

Guillaume GOMEZ
Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie, co-président euro-toques

Dans son rapport de mars, le comité a préconisé, puis a porté auprès du groupe d'études de l'Assemblée nationale, l'idée de ce centre de formation d'excellence, à l'image d'un Marcoussis pour le rugby. L'objectif est d'épauler nos compétiteurs à l'international afin de mieux les accompagner. La France était en retard dans ce domaine.



Didier Kling, Président de la CCI Paris Île-de-France et Guillaume Gomez, représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie et l'alimentation.

Frédérique WAGON
Secrétaire Générale - Fédération des Marchés de Gros de France

Rungis, grâce à son PDG, a mis en place le Rungis Rugby Gastronomie, qui a été très suivi par tous les fans du rugby. Nous répondons présents, au niveau des marchés, pour avoir tous les produits des territoires pour la Coupe du monde. Chaque marché de gros est prêt à se mobiliser pour fournir des produits de qualité et du terroir pour la Coupe du monde.

Pascal THEVENOT
Maire de Vélizy-Villacoublay

Les parlementaires font la loi, mais il faut également effectuer un travail auprès des maires et de l'AMF (Association des Maires de France, pour les convaincre de modifier leurs appels d'offres afin d'inclure des produits locaux, par exemple. Or, les maires ne peuvent pas acheter local. L'exemple des masques a été parlant. Dans le cadre de l'urgence sanitaire, il était possible de se passer d'une mise en concurrence globale. Les entreprises locales disposaient des marchés publics. Ils les ont désormais perdus, et ne survivent que pas des achats de particuliers.

Gilles MARÉCHAL
Directeur Agridemain

Nous proposons pendant le Salon de l'Agriculture une animation avec Euro-Toques permettant au producteur de présenter son produit travaillé par des chefs sur place. C'est la grande table d'hôte qui initie des rencontres entre producteurs, chefs et visiteurs des allées.

Martine BERTHET
Sénatrice de la Savoie

Nous sentons que les choses progressent, grâce aux efforts de chacun, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, pour proposer des produits de qualité et pour promouvoir une alimentation plus respectueuse de la santé. Cela est très encourageant pour les acteurs du territoire. Le Nutri-score est un problème. Lorsque le Comté sera classé en D, il ne pourra plus faire l'objet d'une publicité. Nous sommes tous contre, mais nous ne sommes pas entendus.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS: Martine BERTHET, Sénatrice de la Savoie; Michel CANEVET, Sénateur de la Finistère; Lionel CAUSSE, Député des Landes; Olivier DAMAISIN, Député du Lot-et-Garonne; Marguerite DEPREE-AUDEBERT, Députée de la Saône-et-Loire; Benoît POTTERIE, Député de la Haute-Saône; Pascal FORTENEL-PERSONNE, Députée de la Sarthe; Annie GENEVARD, Députée du Doubs; Marie MERCIER, Sénatrice de la Saône-et-Loire; Pierre MOREL A L'HUISSIER, Député de la Lozère; Richard RAMOS, Député du Rhône; Jean-Marie SERMIER, Député du Jura; Buon TAN, Député de Paris; Laurence TRASTOUR-ISNART, Députée des Alpes-Maritimes; Michel HERBILLON, Député du Val-de-Marne; Céline CALVEZ, Députée des Hauts de Seine.

LES POUVOIRS PUBLICS SE MOBILISENT EN FAVEUR DE LA GASTRONOMIE

Nomination de Guillaume Gomez comme ambassadeur de la gastronomie, présence du Président de la République au Sirha, annonce par le Premier Ministre de l'année de la gastronomie, création à venir d'un centre d'excellence de la formation, témoignage de l'attention particulière portée aux savoir-faire des professionnels de la restauration.

Sirha 2021 : Lancement de l'année de la gastronomie

Pour la première fois, un Président de la République s'est rendu au SIRHA, grande messe de la gastronomie internationale, organisé tous les deux ans à Lyon. Emmanuel Macron était venu manifester son soutien aux professionnels qui font notre gastronomie déclarant que « la France de 2030 sera une France de l'alimentation et du goût français ».



Emmanuel Macron et Julien Denormandie goûte du foie gras sur le stand du CIFOG

Lors du Sirha le cher de l'État a annoncé l'appel à projet « Label Année de la Gastronomie ». Il a aussi fait part de la création d'un centre d'entraînement et d'excellence chargé de préparer les participants aux grands concours culinaires tels que le Bocuse d'Or. C'est l'équivalent d'un « Marcoussis » des cuisiniers, en référence au centre d'entraînement de l'équipe de France de rugby qui doit voir le jour.

Davy Tissot ramène la coupe à la maison

Quoi de mieux qu'une victoire française au Bocuse d'Or ! L'équipe portée par le chef Lyonnais Davy Tissot a remporté ce prestigieux titre qui entretient le prestige bleu blanc rouge des arts culinaires.



Davy Tissot entouré de Guillaume Gomez et des députés Barbara Bessot-Ballot, Thomas Rudigoz et Annaïg Le Meur

Un centre d'excellence au service de la gastronomie et de ses filières

lundi 22 novembre 2021, Richard Ferrand ouvrait le colloque consacré au « centre d'excellence et de formation voulu par le président de la République et recommandé par un rapport parlementaire des députées Barbara Bessot-Ballot, députée de la Haute-Saône et Annaïg Le Meur, députée du Finistère, Le rapport qui s'intitule « l'organisation et les enjeux de la gastronomie et de ses filières » recommande un « sursaut collectif » pour garantir la pérennité et le rayonnement du savoir-faire gastronomique français. Les députées souhaitent renforcer la prise en charge interministérielle d'une politique publique de la gastronomie, développer l'éducation à la nutrition pour transmettre une culture française du goût ainsi que d'associer

la gastronomie à une dynamique sportive. Au cours de ce colloque, les ministres Julien Denormandie et Alain Griset comme la sénatrice Catherine Dumas, ou l'ambassadeur Guillaume Gomez ont témoigné de la nécessité de faire rayonner la France à travers la création d'un centre culinaire d'excellence.



L'hôtel de Lassay accueille les forces vives de la gastronomie française

DÉJEUNER-DÉBAT

Printemps de la restauration

Le Club de la Table Française a célébré la réouverture des restaurant en organisant mercredi 9 juin un déjeuner-débat au restaurant Chez Française. Nous avons eu le plaisir d'accueillir les ministres Alain Griset Jean-Baptiste Lemoine.

Ce déjeuner était l'occasion de revenir sur la gestion d'une crise inédite et inattendue de près de 15 mois, dont 10 de fermeture et d'établir les perspectives d'un secteur hors-norme, tant par son importance économique que par son empreinte culturelle. Didier Chenet, Président du GNI, a dressé un bilan positif de ces longs mois d'échanges constructifs avec les autorités. Trois mesures phares ont permis aux restaurateurs d'assurer leur survie :

1. l'activité partielle qui organise une prise en charge intégrale des salaires,
2. le fonds de solidarité qui permet d'indemniser les entreprises par une couverture des charges fixes,
3. les PGE et le report des prêts bancaires.

Mais tous les acteurs du secteur ne sont pas égaux face à la reprise. C'est le cas des établissements situés dans certaines grandes agglomérations touristiques, durement touchés par la défection des touristes internationaux, comme Paris, Lyon, Lourdes... ou des activités de traiteurs. Didier Chenet a alerté sur la situation des établissements qui ne parviendraient pas à réaliser 50% de leur CA et pour lesquelles les aides ne seraient plus calibrées. Nombreuses entreprises ont également besoin d'être accompagnées dans la restructuration de leurs dettes. Pour assurer son avenir, le secteur de la restauration doit pouvoir miser sur le recrutement et la fidélisation de ses collaborateurs en répondant à leurs attentes et en mettant en avant leur rôle

majeur dans la société. En effet, si ces métiers de proximité sont exigeants, ils sont également très riches humainement et participent au renforcement des liens sociaux. L'apprentissage constitue également un sujet majeur dans ce secteur. Une réflexion est en cours sur le sujet, notamment dans le cadre du projet Médéric 2024.

Les professionnels de la restauration sont conscients du rôle qu'ils ont à jouer pour répondre aux nouvelles attentes sociétales. Les clients attendent de la transparence, de la traçabilité et de la qualité. Le secteur a l'ambition de mettre en avant sa proximité avec les territoires et ses engagements en matière de sélection des produits et de choix de ses fournisseurs. Les professionnels ont la volonté de s'inscrire dans une véritable démarche RSE, incluant l'environnement avec la gestion des biodéchets en lien avec les producteurs.



Jean-Baptiste Lemoine, Ministre délégué auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, chargé du Tourisme, des Français de l'étranger et de la Francophonie et auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, chargé des Petites et Moyennes Entreprises.

VERS UNE ÉVOLUTION DU NUTRI-SCORE ?

De plus en plus d'acteurs émettent des réserves sur la méthodologie employée par le Nutri-score pour classer la qualité des produits alimentaires.

Le Nutri-Score est basé sur cinq lettres (A,B,C,D,E) et un code couleurs, du vert au rouge, selon la qualité nutritionnelle de l'aliment. Santé Publique France, créatrice de la marque et du logo du Nutri-score a fait valoir l'« excellente notoriété » et la forte progression de sa présence en magasin. Pourtant ce système d'étiquetage fait actuellement l'objet de nombreuses questions au gouvernement et le 21 octobre dernier, lors du congrès de l'ANEM, Julien Denormandie a demandé à « revoir la méthodologie » du système d'étiquetage Nutri-Score,

à cause de son impact sur les fromages AOP et IGP. Le ministre soulignait que ce système d'étiquetage facultatif, mis en place à l'initiative du gouvernement français en 2016, devait être réévalué : « On doit revoir cette méthodologie : le Nutri-Score est très important, il faut le défendre parce que c'est la demande du consommateur d'avoir cette information ». Pour les Fromagers de France, le Nutri-score ne reflète pas la place des fromages dans une alimentation équilibrée et n'aide pas le consommateur à choisir les meilleures options au sein de la catégorie. Selon eux, une adaptation mesurée du Nutri-score pour les fromages est possible pour mieux les différencier en fonction de leur teneur en calcium et mieux étaler leur distribution dans les différentes classes du système.

Pour la FICT (Fédération française des industriels charcutiers traiteurs), des inquiétudes existent sur le décalage entre l'étiquetage nutritionnel et la qualité même des produits. La FICT a publié un document pour montrer combien la qualité nutritionnelle d'un produit doit être appréciée dans le cadre de sa consommation. Le débat sur le Nutri-score devrait être porté durant la présidence française de l'UE. D'autres pays, tels que l'Allemagne, se saisissent de cet outil, ce qui amène à penser qu'il devrait être harmonisé au niveau européen. Des questions restent sans réponse pour l'instant, même si tout laisse à penser que le Nutri-Score devrait évoluer.



ÉVÈNEMENTS

TOQUICIMES 2022



Une délégation du Club s'est rendue à Mègeve pour cette nouvelle édition du festival de gastronomie de montage.

PAVILLON DU GIBIER À RUNGIS



Visite du pavillon du gibier à Rungis avec l'Interprochasse le 20 octobre 2021.



Deux éditions se sont tenues à 3 mois d'intervalle à Marseille chez Pernod Ricard et au ministère de la Culture.

**Mamba DIALLO**
Directeur général d'Asforest

Pouvez-vous nous présenter ASFOREST ?

Asforest est l'organisme de formation professionnelle du GNI (Groupement national des indépendants).

Le GNI étant l'un des syndicats patronaux qui défendent les Restaurateurs, hôteliers, traiteurs, cafetiers, brasseurs... et dont les actions menées en étroite collaboration avec l'État depuis le début de la crise sanitaire, ont permis à la branche des Hôtels Cafés et Restaurants de bénéficier de différentes aides financières mais aussi d'accompagnement dans le cadre du développement des compétences des collaborateurs. Nous sommes une association de 1901, dédiée aux métiers de services et particulièrement de la Restauration et de l'hôtellerie. Notre activité principale consiste à assurer les formations dites obligatoires pour les cafés, hôtels et Restaurant, à savoir :

- Le Permis d'exploitation qui permet aux gérants d'établissements de connaître toutes les réglementations spécifiques à leur activité
- Le HACCP, formation à la sécurité alimentaire en restauration commerciale qui est obligatoire pour au moins un salarié
- Le Permis de former qui enseigne les fondamentaux en matière de formation professionnelle en entreprise aux tuteurs ou aux maîtres d'apprentissage
- Sauveteurs secouristes au travail
- Le Document unique d'évaluation des risques professionnels :

Nous avons progressivement décliné notre offre de formation sur de nouvelles thématiques qui sont proches du terrain et des problématiques rencontrés au quotidien par les acteurs du HCR notamment sur :

- La gestion d'entreprise : Apprendre à mieux rentabiliser et à développer son CA et ses marges
- La relation client, de l'expérience client avec des formations Prestiges : Développer le sens du service des collaborateurs pour augmenter la satisfaction client
- Les Ressources humaines et le Management : la maîtrise des enjeux sociaux, la qualification et le management du personnel
- Santé sécurité : prendre toutes les mesures pour assurer la sécurité et la santé des salariés
- Les formations certifiantes : l'obtention d'une qualification professionnelle reconnue

pour favoriser l'évolution de carrière

- Conseil : l'accompagnement de nos experts sur les enjeux stratégiques et opérationnels

Quel est le positionnement choisi par ASFOREST ?

Nous nous sommes beaucoup inspirés de la phrase de Léonard de Vinci : « Les détails font la Perfection, et la Perfection n'est pas un Détail ». La Politesse, l'élégance, le savoir-vivre, le savoir-être, le savoir-faire font parties de notre patrimoine vivant, qui attire chaque année une clientèle du monde entier dans notre pays. Ces codes de bonnes manières ne sont pas toujours maîtrisés par certains professionnels. C'est pour cela que nous avons fait le choix de ce positionnement Prestige adapté aux Restaurants, aux Hôtels et Palaces en concevant plusieurs collections pour faire face à ces manquements.

Parmi celles-ci, vous trouverez :

- L'Excellence Service (le raffinement du service, le soin du détail qui fait la différence, l'art d'exceller dans la discrétion...)
- La bonne attitude client (offre d'un service adapté aux clients en tenant compte de l'interculturalité, l'intergénération)
- La séduction et l'émotion client (car il faut aller au-delà de la satisfaction, et se rapprocher de l'enchantement de chaque client, savoir mettre l'élégance au cœur du service)

Pourquoi avoir joint le Club de la Table Française ?

Aujourd'hui, nous ne pouvons pas parler de l'Excellence à la Française ou de l'art de vivre à la Française sans parler de la Gastronomie française qui est un héritage séculaire. Il faut impérativement la préserver et transmettre aux générations actuelles et futures. Ce point étant l'un des piliers du Club de la Table, nous a interpellé. Je reste persuadé que cette transmission se fera de façon plus efficace et pérenne par le biais de sensibilisation et de la formation. Nous convergeons ensemble sur ce même objectif et je pense que nous pouvons nous apporter mutuellement de belles choses grâce aux travaux de réflexion qui y sont menés avec l'ensemble de ses membres.

Notre organisation patronale, le GNI présidé par M. Didier CHENET œuvre au quotidien pour faire rayonner la gastronomie française et tout naturellement, le président de l'ASFOREST M. Jean-Jacques CAIMANT et moi-même abondons en ce sens.

« Mieux rémunérer la chaîne de valeur agricole »

Organisé autour de Serge Papin, ancien directeur du groupe Système U et Président de la mission de médiation et de conciliation dans le cadre des négociations commerciales, la visio déjeuner-débat du 11 mai fut l'occasion de partager les conclusions du rapport intitulé « mieux rémunérer la chaîne de valeur agricole ».

**Serge PAPIN**

Président de la mission de médiation et de conciliation dans le cadre des négociations commerciales

Nous assistons depuis 5 ans à une destruction de valeur qui risque d'amener l'appareil agricole de la France à ne plus pouvoir assurer la souveraineté alimentaire. À cela s'ajoute le sujet du revenu des éleveurs agricoles qui sont, pour certains d'entre eux, dans la précarité. Julien Denormandie a donc souhaité rendre obligatoire une amélioration de la rémunération des agriculteurs. Le rapport repose sur l'établissement de :

- Un nouveau contrat entre le producteur et le premier transformateur. Il se baserait sur des indicateurs de coût de production venant de l'interprofession ou d'observatoires reconnus, afin que le prix des matières premières agricoles soit non négociable.
- Des contrats pluriannuels afin d'instaurer un dialogue plus serein. Des contrats sur trois ans renouvelables, six ans en cas d'investissement, offrent une sérénité et permettent d'investir.
- Permettre au médiateur de pouvoir arbitrer si un contrat entre le transformateur et l'agriculteur paraît discutable ou si le transformateur estime que la négociation n'est pas correcte vis-à-vis du premier contrat.

**Guillaume GOMEZ**

co-président d'Euro-Toques France et Ambassadeur de la Gastronomie Française

Le Club de la Table française et Euro-Toques œuvrent depuis de nombreuses années, à l'éducation au goût et à la nutrition. Nous soutiendrons toutes les propositions qui iront dans le sens d'une reconnaissance du produit, et à travers le produit de celles et ceux qui le font.

**Henri BIÈS-PÉRÉ**

vice-président de la FNSEA et membre du Cese

Le consommateur doit, par le prix payé, assumer jusqu'au bout son souhait d'avoir une alimentation de qualité, plus saine, et dont l'origine soit bien mise en avant, respectant une éthique par rapport au bien-être animal et des conditions de production.

Le rapport ne permet pas qu'« aux agriculteurs

d'être mieux rémunérés » mais également que le consommateur soit mieux servi dans un cadre de souveraineté alimentaire. La prise en compte des indicateurs de coûts de production est un élément primordial, car il ne revient pas à l'agriculteur de supporter seul la flambée du coût des matières premières composant l'alimentation.

**Jérôme FOUCAULT**

Président de l'Adepale

Certains points nous inquiètent : les produits à forte valeur ajoutée comme le cacao, le thé, le chocolat, les eaux minérales ou les glaces sont peu touchés par les propositions du rapport et de la proposition de loi présentée par Grégory Besson-Moreau. Le maillon industriel, qui transforme les produits agricoles français, sont les grands oubliés de cette loi et de ce projet. Aussi, la transparence va nous conduire à afficher le coût des matières premières dans les conditions générales de vente au vu et au su de tous, y compris de nos concurrents. Nos concurrents étrangers ne seront pas soumis à ce formalisme et pourront vendre à la grande distribution française leurs produits moins cher.

**Michel FRUCHET**

Président du Cifog

Le premier contrat entre le producteur et le premier transformateur existe chez nous depuis plus de 30 ans. Nous sommes une des rares filières à avoir déposé ses indicateurs dans notre plan de filière. L'augmentation des coûts alimentaires d'élevage, nous la reversons au producteur. En revanche, les entreprises ne veulent pas entendre parler de cette hausse. Cette augmentation est pourtant minime sur le prix du produit final. Le ruissellement ne fonctionnera qu'à partir du moment où il fonctionnera du haut jusqu'en bas.

**Maxime CHAUMET**

Secrétaire général du CNPO

Les parties en amont de notre filière sont fortement contractualisées sur du temps long pour apporter de la visibilité aux producteurs, grâce notamment à une prise en compte des indicateurs de coûts de production. Cela fonctionne moins au niveau de l'aval, où seuls 15% des œufs dans la distribution sont vendus avec des contrats prenant en compte ces indicateurs. Les éleveurs sont bien sûr sécurisés, mais c'était le maillon intermédiaire qui avait des difficultés à répercuter ses coûts. Les éleveurs ont du mal à investir, puisqu'ils ne savent pas sur combien d'années ils vont pouvoir vendre leur production. Une autre transition est la fin de l'élimination des poussins mâles à la naissance. Le ministre de l'Agriculture et le Président de la République souhaitent aller vite, puisqu'ils ont pris un engagement avant la fin d'année, mais ces alternatives ont plusieurs coûts. Tout d'abord des investissements dans les couvoirs dont une partie du coût devrait être pris en charge par le plan de relance.

**Fabien CASTANIER**

délégué général de la Fict

Dans une même filière, les différents maillons sont interdépendants. La charcuterie a intérêt à avoir une production porcine française forte pour pouvoir commercialiser des produits à 85% étiquetés « Origine France ». Cette production agricole française ne

pourra être forte que si le secteur de la transformation est fort.

Nous souhaitons porter votre attention sur le retrait de la date butoir qui pourrait tout à fait être applicable dans le cadre de contrats pluriannuels.

**Martine LEGUILLE-BALLOY**

députée de Vendée

La loi a créé une déflation des produits agro-alimentaires, et il faut revenir dessus. Mais il est également question d'éducation des consommateurs et de responsabilisation de l'ensemble des maillons. Les contrats d'intégration dans la loi Égalim étaient une première étape vers la pluriannualité et une meilleure visibilité. Il est essentiel que le transformateur ou du moins celui qui est en prise directe avec la grande distribution puisse retracer les coûts supplémentaires qu'il aura acceptés en amont. Nous continuerons de travailler avec le ministère de l'Agriculture et Grégory Besson-Moreau et restons à votre écoute.

**Hervé PELLOIS,**

député du Morbihan

Des améliorations doivent être apportées sur les indicateurs de coûts de production, notamment sur les acteurs capables de les déterminer. Les discussions ayant eu lieu dans les interprofessions démontrent la difficulté à définir ce qu'est un bon indicateur. Nous disposons de bases de données exceptionnelles en agriculture, notamment dans les centres de gestion. Nous devons travailler pour rapidement avoir à notre disposition ces indicateurs.

**Michel DELPON**

député de Dordogne

La première loi Égalim n'a pas eu les mêmes effets en fonction des métiers. Dans le monde du vin, en l'occurrence, elle n'a pas apporté grand-chose. La limitation du quota promo selon le chiffre d'affaires n'est pas toujours très bon pour les produits saisonniers comme le vin, le foie gras, etc. Les contrats pluriannuels sont difficiles à réaliser au niveau d'une filière. En revanche, producteur et négociants peuvent s'entendre en intégrant des éléments corrélés. Les contrats pluriannuels doivent intégrer des coefficients d'indexation, mais également de correction afin d'anticiper des épisodes comme le gel.

Enfin, il faudra résoudre le risque d'« entente illicite » avec la loi européenne sans quoi une même filière ne pourra pas se mettre d'accord sur les prix.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :

Martine BERTHET, Sénatrice de la Savoie ; Barbara BESSOT BALLOT, Députée de la Haute-Saône ; Pierre CABARE, Député de la Haute-Garonne ; Mireille CLAPOT, Députée de la Drôme ; Frédéric DESCROZAILLE, Député du Val-de-Marne ; Danièle HÉRIN, Députée de l'Aude ; Annaïg LE MEUR, Députée de la Finistère ; Nicole LE PEIH, Député du Morbihan ; Pierre LOUAULT, Sénateur de l'Indre-et-Loire ; Lise MAGNIER, Députée de la Marne ; Pierre MOREL-À-L'HUISSIER, Député de la Lozère ; Hervé PELLOIS, Député du Morbihan ; Bernard PERRUT, Député du Rhône ; Benoit POTTERIE, Député du Pas-de-Calais ; Stéphane VIRY, Député des Vosges.

PREMIER PANORAMA ÉCONOMIQUE DU MÉTIER DE CRÉMIER-FROMAGER

À l'occasion du Mondial du fromage et des produits laitiers de Tours du 12 au 14 septembre, la Fédération des fromagers de France a saisi l'occasion pour présenter le livre « Panorama économique des crémeries-fromageries de détail ». Cet ouvrage réalisé grâce aux études menées par la Fédération des Fromagers de France et ses partenaires, en collaboration avec l'Institut supérieur des métiers, dresse un portrait inédit et complet de la profession de crémière-fromager,

des entreprises et de leur marché. On retrouve dans ce livre les chiffres actualisés du secteur, les grandes tendances de consommation et les nouveaux services mis en place par les crémiers-fromagers leur permettant de relever les défis récents et ceux à venir.



DÉJEUNER-DÉBAT

Agroécologie et Gastronomie

Le 23 novembre 2021, le Club s'est réuni autour de Philippe Mauguin, Président de l'INRAE, pour échanger sur les liens entre l'agroécologie et la gastronomie. Le débat étant de promouvoir l'apport de ces solutions concrètes dans la réussite d'une transition alimentaire.

**Philippe MAUGUIN**

Président INRAE

Le débat porte sur les liens entre l'agroécologie et la gastronomie. Ces liens sont fondamentaux. Nos agricultures doivent évoluer non seulement pour s'adapter aux dérèglements climatiques, mais aussi pour répondre aux attentes de la société. Or cette évolution restera impossible si les systèmes alimentaires n'évoluent pas eux aussi. Il est inenvisageable de se contenter de demander aux agriculteurs de procéder à la transition de leur côté, sans remodeler la logistique, les chaînes de transformation et les marchés associés. Cette transformation nous confère l'opportunité de faire évoluer les régimes alimentaires, tant gustativement que sanitaire.

Nous savons que les comportements alimentaires revêtent une composante historique et culturelle forte. Réussir la transition écologique, revient à réussir la transition alimentaire et réussir cette transition alimentaire reviendra à faire évoluer les régimes alimentaires. La réussite de cette transition suppose de mener des recherches agronomiques et génétiques, mais aussi socio-économiques. Son aboutissement supposera, pour les chefs, de remettre en question leur métier.

La transition agroécologique s'activera par plusieurs leviers. Il faut travailler sur des combinaisons de solutions, comprenant notamment une meilleure couverture des sols, au titre de l'agriculture de conservation des sols. Ces agricultures présentent un intérêt à la fois gustatif et nutritionnel, mais aussi environnemental. Outre l'agronomie, la génétique peut évidemment apporter des solutions, pour faciliter l'adaptation de l'agriculture au dérèglement climatique. Fait intéressant, alors que la multiplication de la production s'était accompagnée d'une réduction de la variété des produits, nous assistons aujourd'hui à un renouveau de cette diversité.

Gastronomie

**Bernard VALLAT**

Président - FICT

La définition de la FAO ne fait aucune mention du goût, qui demeure pourtant une composante essentielle dans la santé mentale d'un individu. Ainsi, comment comptez-vous sauvegarder notre réseau national de petites entreprises qui perpétuent nos traditions gastronomiques séculaires, et que la tendance mondiale au consumérisme met à mal ?

**Marie-Pierre PÉ**

Déléguée générale - CIFOQ

Nous devons nous approprier la dimension culturelle et patrimoniale de notre alimentation. Les éleveurs s'inquiètent de voir des start-up faire du Foie Gras issue de cellule souche dans la mesure où elle promet un produit sans patrimoine culturel. Quelle est la position scientifique de l'INRAE sur ce produit ?

**Guillaume GOMEZ**

Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation

Je sais que de nombreuses initiatives ont été prises par l'INRAE. En tant que meilleur ouvrier de France, je ne suis pas opposé à l'innovation, bien au contraire, dès lors que cette innovation est mise au service du goût et surtout de nos savoir-faire français. La gastronomie française doit porter des valeurs. Seulement, nous devons préserver notre patrimoine culinaire. Il est hors de question que nos cantines servent les plats typiques des fast-foods américains. Il en va à la fois de notre culture et de l'écologie.

Philippe MAUGUIN

Président INRAE

Il est certain que nous ne parviendrons pas à instaurer de nouvelles habitudes de consommation si le goût n'est pas au rendez-vous. C'est pourquoi nous avons besoin des chefs pour nous accompagner.

Agriculture

**Didier CHENET**

Président - GNI

En quoi le bio constitue-t-il un modèle capable de répondre aux besoins de la planète ? En quoi son cahier des charges actuel garantit-il une meilleure qualité nutritionnelle et gustative ? En quoi les produits bio en provenance de l'Europe de l'Est sont-ils plus vertueux que les produits agricoles français développés dans le cadre d'une agriculture responsable, répondant à des normes environnementales bien plus exigeantes ?

**Stéphane LAYANI**

Président Directeur Général - Semmaris - Marché international de Rungis

L'INRAE œuvre-t-elle aujourd'hui en faveur d'un rapprochement entre les citadins et l'alimentation ? Les journalistes remettent constamment en avant la question des produits locaux. Néanmoins, nous ne sommes pas capables, en particulier dans les grandes agglomérations, de produire suffisamment d'alimentation locale pour nourrir les populations. En Île-de-France, l'agriculture locale pourvoit à seulement 2,5% des besoins alimentaires des Franciliens.

**Fabio BRUSA**

Directeur des affaires publiques et européennes - NESTLÉ

L'entreprise NESTLÉ, comme d'autres opérateurs, s'est engagé activement dans la démarche de réduction de son empreinte carbone. À cette fin, nous travaillons sur ce que nous appelons « agriculture régénératrice ».

**Marie-Ange BADIN**

Déléguée générale - CSEM

Les minéraliers mènent de nombreuses actions sur les territoires pour préserver la biodiversité. Ces solutions concrètes sont vertueuses, car elles sont déployées en partenariat avec les acteurs locaux, notamment les agriculteurs, pour éviter l'utilisation de produits phytosanitaires et aménager des zones sans pesticides.

**François BURGAUD**

Directeur des relations Internationales Extérieures - SÉMAE

Nous comptons en France de grands sélectionneurs de semences de légumes, capables de répondre aux besoins des maraîchers. Nous disposons de 3 500 variétés de légumes. Le problème qui se pose est un problème de connaissance et de traçabilité.



Les partenaires du Club de la Table française

