



tous à table

LE JOURNAL DU CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE

2023 #28

ÉDITORIAL



Marc Teyssier d'Orfeuill
Délégué général du Club

Mathieu la Fay
Secrétaire général du Club de la Table française

Depuis 14 ans déjà, le Club de la Table Française mobilise pour faire avancer la cause de la gastronomie française et, au travers de la gastronomie toute une alimentation de qualité, respectueuse du produit, des hommes et de l'environnement. Épris de cet attachement culturel et historique à l'alimentation qu'ils partagent avec la société française, les partenaires du Club s'engagent avec un « Manifeste pour une gastronomie vivante », qui présente 10 propositions que nous vous invitons à lire avec attention.

La gastronomie française couvre une kyrielle d'enjeux transversaux, sur lesquels nous nous efforçons de réfléchir, de dialoguer pour pérenniser un secteur qui fait rayonner la France. La gastronomie symbolise à la fois l'héritage, le présent et l'avenir des savoir-faire qui l'entourent. Un doux mélange de tradition et de modernité. Impactés par les bouleversements économiques, sociaux et géopolitiques actuels, les acteurs de la gastronomie ont besoin de maintenir un dialogue de qualité avec les pouvoirs publics... c'est le sens de l'action de notre Club.

L'accès à une alimentation saine, sûre et durable, à une alimentation abordable et respectueuse de la planète représente pour nous tous l'un des défis substantiels de notre siècle. « Nourrir son peuple » revêt un caractère régalien qui engage les femmes et les hommes d'État.

Évoquer des solutions concrètes qui se traduisent par des politiques publiques ambitieuses, là est l'enjeu. L'alimentation n'est pas un luxe, c'est un besoin et un droit. Nous devons valoriser ce secteur qui façonne nos territoires, dynamise nos centres-villes comme les territoires ruraux. Un secteur créateur de richesses également, porteur pour l'employabilité de nos jeunes.

Notre culture et notre modèle alimentaire ne pourront perdurer sans une action publique proactive en termes d'éducation à l'alimentation; fondation pour une meilleure santé publique, une meilleure employabilité, un dynamisme de nos entreprises et finalement une préservation de nos savoir-faire et de notre art de vivre.

Pour cette nouvelle année, le Club est à votre écoute. Attaché à préserver ce tissu économique qui couvre des filières diversifiées qui font rayonner la France, de l'amont agricole à la transformation artisanale ou industrielle, de la restauration à la distribution et jusqu'aux arts de la table et au tourisme, nous poursuivons ce chemin qui est l'ADN du Club: un facilitateur d'échanges, créateurs d'idées.

ACTU

Le Club présent à Chatel



À l'occasion de la 9^e édition de Neiges étoilées, le Club est venu mettre en lumière le lien entre la gastronomie et l'attractivité du territoire Savoie Mont Blanc.

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

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

Directeur de publication:
Marc Teyssier d'Orfeuill

Rédacteur en Chef:
Mathieu la Fay

Rédaction:
Eugénie Garin

Conception graphique:
Emmanuel Perrin-Houdon

Impression:
PRN à Caen

www.clubtablefrancaise.fr
@clubtablefr

10 PROPOSITIONS POUR UNE GASTRONOMIE VIVANTE

C'est au cours de son Grand Dîner annuel que le Club de la Table Française a dévoilé son « Manifeste pour une gastronomie vivante » qui regroupe 10 propositions concrètes déclinées autour de trois axes majeurs: l'éducation, la valeur et la transparence.

La gastronomie est un art de vivre elle représente un enjeu culturel mais aussi une opportunité économique pour les prochaines années. Encore faut-il transmettre cette culture alimentaire aux plus jeunes. Nous devons construire avec toutes les générations l'alimentation de demain. C'est le sens des trois premières propositions du manifeste:

1. Rendre Obligatoire les cours de cuisine/alimentation durant toute la scolarité.
2. Intégrer un module alimentation pendant la journée de défense et de citoyenneté.
3. Élargir le Passe Culture à la Gastronomie.

La gastronomie ce sont aussi des filières agricoles, artisanales, industrielles, la restauration, le commerce de bouche, autant d'entreprises réparties dans l'ensemble de nos territoires... Leur poids économique est considérable, et leur est essentiel pour mener la transition écologique. Le Club propose quatre mesures:

4. Définir les modalités d'évaluation des services écosystémiques rendus par les agriculteurs et les modèles de rémunération qui pourraient y être adossés.
5. Faciliter # l'Investissement et la # Transmission au sein de notre tissu artisanal et industriel sur l'ensemble du territoire national.
6. Financer les transactions # RSE tout en assurant un revenu à l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire.
7. Envisager le patrimoine alimentaire comme une ressource pour l'action et le développement des territoires tout en générant des interactions entre divers acteurs.

La baguette à l'Unesco !

Le Mercredi 30 novembre la baguette de pain a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Emblème national, nous félicitons les équipes de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française ainsi que les équipes Com'Publics pour leur travail intense sur ce dossier. Merci également aux plus de 200 parlementaires (et anciens) d'avoir soutenu cette candidature.

La baguette est représentative du #patrimoine artisanal et alimentaire français. Tous les jours, 12 millions de consommateurs poussent la porte d'une boulangerie et plus de 6 milliards de baguettes sortent des fournils chaque année. Se rendre à la boulangerie est une véritable pratique sociale qui rythme la vie des Français.

En 2017, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française (CNBF) lançait la démarche pour inscrire les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Elle a obtenu une première victoire avec l'inscription, en 2018, de leur candidature à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel géré par le ministère de la Culture. Cette étape était un prérequis indispensable pour pouvoir se présenter auprès de l'UNESCO.

Le Club de la table française, très actif pour soutenir la candidature des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain.



La France ne pouvant présenter qu'une candidature tous les deux ans, les boulangers ont donc été honorés que la leur soit choisie en mars 2021 par la France pour porter nos couleurs auprès de l'UNESCO. L'instance internationale a rendu sa décision! Le comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO a inscrit la baguette lors de sa dix-septième session à Rabat, au Maroc.

Nous continuons également aux côtés de Dominique Anract à travailler à la sensibilisation de la candidature des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain lors de divers événements tels que le Village de la Gastronomie du 1^{er} au 4 septembre et de la Foire du Châlons le 5 septembre 2022.

EN 2022 LE GRAND DÎNER RETROUVAIT LE CHEMIN DU SALON DE L'AGRICULTURE



Discours de Julien Denormandie, alors ministre de l'agriculture, aux côtés de Guillaume Gomez, Jean-Philippe Ardouin, Catherine Dumas, Marc Teyssier d'Orfeuill, Jean-Luc Poulain et Franck Riester, alors ministre du commerce extérieur.



Retour aux sources, lundi 28 février dernier, le Club accueillait, au Salon International de l'Agriculture 250 convives, ministres, parlementaires, élus locaux, ambassadeurs, restaurateurs, agriculteurs, artisans, Meilleurs Ouvriers de France, journalistes, entrepreneurs du monde de l'agroalimentaire, des arts de la table, de l'accueil et du tourisme étaient réunis pour l'occasion sur le toit du Hall 6 du Parc des Expositions. Tous ont pu profiter d'un dîner préparé par les chefs traiteurs Stéphane Chenon,



Enfin, le besoin d'information et de transparence est de plus en plus prégnant. Nos concitoyens souhaitent mieux appréhender ce qu'ils consomment. Le Club propose de réouvrir trois dossiers :

8. Inscrire une définition du mot « Restaurant » dans les textes réglementaires.
9. Obtenir une réglementation ambitieuse sur la transparence de l'information sur les produits alimentaires.
10. Adapter le Nutri-Score aux spécificités patrimoniales de l'alimentation française.

à table avec

Guillaume GOMEZ

Représentant personnel du président de la République auprès des acteurs et des réseaux de la gastronomie et de l'alimentation, afin de promouvoir les arts culinaires de la France



Que représente la gastronomie pour vous ?
La gastronomie c'est avant tout un engagement de chaque instant, et de chacun. De l'amont à l'aval des filières, c'est tout un univers, qui se décline mais aussi un pan très important de notre culture et de notre économie. Depuis 2010, le « Repas gastronomique français » est classé au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco, au titre qu'il s'agit d'une « pratique sociale coutumière, destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes ». En plus de la diversité des plats, ce qui constitue le repas à la française, c'est la pratique sociale qui l'entoure : la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'association avec le vin, la bière, le cidre, ou encore le lien aux terroirs.

Pourquoi une « année de la Gastronomie » ?
À la demande du Président de la République, j'ai eu le plaisir d'animer un groupe d'experts qui a réfléchi à l'alimentation souhaitée à court terme, moyen terme et à long terme afin de proposer de nouvelles solutions. Des centaines de personnes ont été consultées dans le cadre d'un travail collaboratif et collectif, avec qui nous avons pu définir une charte de valeur pour définir notre gastronomie de demain. Avec cette initiative, nous voulons mettre en avant une gastronomie humainement engagée, qui prône un retour à l'authenticité, au local et à l'humain ; une gastronomie « bonne pour la société, parce qu'équitable (par une juste rémunération des acteurs, producteurs, restaurateurs, cuisiniers, personnels de salle), inclusive (handicap), ouverte (sans élitisme ni démagogie), et conviviale, parce que se nourrir ensemble est un bonheur partagé, et que la conversation est le couronnement du repas gastronomique des Français. Dans la ligne droite de ces travaux et afin de soutenir l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurateurs, l'État avec l'aide des CCI, a décidé de lancer, en métropole et dans les outre-mer, un appel à projet national « année de la gastronomie » qui court de décembre 2021 à décembre 2022. Parce que la cuisine et l'alimentation permettent d'évoquer de nombreux sujets, nous avons divisé l'année de la gastronomie en quatre saisons, dont chacune déclinait une thématique: l'hiver de la gastronomie engagée et responsable, le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante, l'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble, l'automne des producteurs.

Quel premier bilan tirez-vous de l'« Année de la Gastronomie » ?

L'engouement a été réel avec des centaines de dossiers primés et plusieurs millions d'euros distribués pour amorcer de nouveaux projets. Au-delà des chiffres, je retiens que l'année de la gastronomie a rassemblé un large public ; qu'elle permet de sensibiliser l'écosystème alimentaire à la diversité des enjeux, notamment en termes d'égalité, d'insertion, d'action contre les discriminations et d'inclusion sociale, de transition écologique, de numérisation. Elle permet aussi de contribuer à la diffusion des savoir-faire locaux et artisanaux, et plus généralement au rayonnement de la culture gastronomique française et du patrimoine culinaire de notre pays.

Vous parlez de rayonnement, comment capitaliser plus encore sur nos atouts ?
Nous devons donner la possibilité aux entreprises françaises du secteur de se faire mieux connaître, d'aller à la conquête de nouveaux marchés et à la rencontre de clients potentiels auprès desquels les produits, le savoir-faire et le service français dans le domaine gastronomique rencontrent une écoute favorable. C'est aussi le sens de la mission que m'a confié le Président de la République.



DÉJEUNER-DÉBAT

La balance commerciale de la gastronomie française : export et attractivité

Le 17 février 2022, le Club se réunissait autour de Franck Riester, alors Ministre délégué en charge du commerce extérieur et de l'attractivité.

Jean-Philippe ARDOUIN
Député de la Charente-Maritime
Les lois EGALIM 1 et 2 ont permis des avancées concrètes en faveur de la compétitivité et de l'équité de notre modèle agroéconomique. En 2020, les exportations agricoles et de produits agroalimentaires françaises ont atteint 62 milliards d'euros attestant le rayonnement de la France dans ce domaine.

Franck RIESTER
Ministre délégué au commerce extérieur et à l'attractivité
Il existe une forte demande de culture et de gastronomie française à l'international et l'école Ferrandi contribue à ce rayonnement et à la transmission de nos savoir-faire. S'agissant du service dans le domaine de la restauration, la reprise attendue pour 2022 et 2023 va contribuer à relancer la balance commerciale. L'enjeu est d'imposer les mêmes exigences de production aux acteurs internationaux qu'à nos propres producteurs européens, en matière de bien-être animal, de développement durable et d'environnement.

Philippe MARCHAND
Président de la délégation française des Fromagers affineurs de France
Nous avons commencé l'export 20 ans plus tôt avec le Japon et jusqu'à 2011, l'export représentait seulement 1% de notre chiffre d'affaires. Or actuellement, ce taux est monté à 20% et en 2022, il atteindra 30%. Pourtant, pour les PME, les aides à l'export sont souvent obscures et lorsque nous parvenons à trouver des réponses, nous réalisons que les dispositions mises en place correspondent aux grandes entreprises de l'agroalimentaire.

Maxime CHAUMET
Délégué général CNPO
Le sujet des clauses miroirs nous préoccupe beaucoup en tant que professionnels de la filière de l'élevage. La filière des œufs en particulier évolue depuis des années en matière de bien-être animal, sans que notre balance commerciale à l'export n'en ressente

les conséquences. Cependant, une nouvelle mesure est entrée en vigueur depuis février 2022, consistant à interdire l'élimination des poussins mâles à la naissance. Celle-ci va coûter près de 60 millions d'euros par an à la filière et un dispositif est en discussion avec la grande distribution. Dans ces conditions, les clauses miroirs avec les pays tiers sont un sujet important.

Bernard VALLUIS
Expert associé AGRIDÉES
Je tiens à signaler que l'Union européenne a enregistré un déficit commercial de 2 milliards d'euros dans le domaine de l'agroalimentaire. En France, nous avons besoin de politiques publiques d'accompagnement de ce secteur afin de retrouver de la compétitivité sur le marché intracommunautaire.

Guillaume GOMEZ
Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation
Au niveau européen, le Club de la Table française travaille étroitement avec l'association Euro-Toques. Cette dernière œuvre depuis 30 ans à pousser ces sujets auprès de la Commission européenne et du Parlement.



Franck Riester entouré des parlementaires et partenaires lors du déjeuner débat

Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris
Je salue les participants à cette rencontre et notamment le ministre Franck Riester pour les échanges fructueux et constructifs. Vos propos sont précis et courageux, et ce type d'échange atteste l'utilité de notre club. La gastronomie est l'ADN de la France et nous y travaillons tous au quotidien. Or la France a une place importante dans le monde et la gastronomie fait partie de la diplomatie d'influence.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :

- Serge Babary, Sénateur d'Indre-et-Loire - Olivier Cadic, Sénateur des Français établis hors de France - Lionel Causse, Député des Landes - Hélène Conway-Mouret, Sénatrice des Français établis hors de France - Marguerite Deprez-Audebert, Députée du Pas-de-Calais - Christine Hennion, Députée des Hauts-de-Seine - Jean Hingray, Sénateur des Vosges - Christian Klingler, Sénateur du Haut-Rhin - Aina Kuric, Députée de la Marne - Nicole Le Peih, Députée du Morbihan - Jacques Maire, Député des Hauts-de-Seine - Denis Masségli, Député de Maine-et-Loire - Didier Quentin, Député de la Charente-Maritime - Nicole Trisse, Députée de la Moselle - Laurence Vichnevsky, Députée du Puy-de-Dôme.



LE COIN DES CHEFS

Le 28 mars 2022, à l'École Médéric, à l'occasion de son congrès annuel, l'association Euro-Toques France, co-présidée par les chefs Michel Roth (MOF et Bocusse d'Or 1991) et Virginie Bassetot (MOF) sous l'œil avisé de Guillaume Gomez (Représentant personnel du Président de la République auprès des acteurs et des réseaux de la Gastronomie et l'Alimentation, afin de promouvoir les Arts Culinaires de la France) a lancé Euro-Toques Jeunes afin d'apporter un nouveau tournant dans la valorisation et le respect du Produit pour l'ensemble de la profession. Euro-Toques Jeunes s'ouvre aux jeunes en deuxième année de CAP, en Bac Pro, en Brevet Professionnel, en BTS et en mentions complémentaires. Ce projet s'adresse aux jeunes qui sont en apprentissage, en cuisine, en pâtisserie mais également dans d'autres métiers comme

la boulangerie, la sommellerie, les traiteurs, les bouchers, les métiers de la salle... Euro-Toques Jeunes s'appuie sur les directeurs des CFA et lycées hôteliers de France. Nous ont déjà rejoint : Albert de Mun, CFA Médéric, EPMT, Lycée Paul Augier, CFA Michel Roth, Campus de Groisy. Les professeurs de ces établissements sont conviés à rejoindre ETJ et à être un courroie de transmission entre les professionnels en activité et les étudiants. Plus que jamais Euro-Toques est à l'écoute des jeunes qui sont les futurs acteurs de demain. Il est essentiel de les sensibiliser à la qualité du produit frais et cuisiner sur place et de mieux appréhender et comprendre leurs attentes. Euro-Toques Jeunes permet d'unir et rapprocher, les futurs professionnels des professionnels en exercice et d'ouvrir une piste de réflexion sur l'évolution de la gastronomie française.



DES LIVRES & DES PAPILLES

Un nouveau livre de recettes pour célébrer l'excellence de la gastronomie française

Les Traiteurs de France lancent leur livre de recettes consacré à l'excellence de la gastronomie à la française. 6^e opus d'une série d'ouvrages culinaires, ce recueil parrainé par le chef Guillaume Gomez, représentant personnel du Président Emmanuel Macron, est un nouveau témoignage du talent des Maisons Traiteurs de France.

« Ce nouvel ouvrage (...) célèbre l'excellence. Déjà parce qu'il s'inscrit dans le cadre du label gouvernemental « Année de la Gastronomie », Ensuite parce qu'il reflète le savoir-faire de référence des Maisons Traiteurs de France (...) Demain se prépare aujourd'hui et c'est avec celle nouvelle garde que nous imaginerons l'avenir de notre gastronomie et de nos métiers. Nous sommes des passeurs de vocation. (...) Par l'intermédiaire de cet ouvrage, je suis heureux de transmettre le relais à mon successeur François Lafond, avec qui je partage une passion folle pour le bonheur... à toutes saveur ! »
Grégory Coutanceau, Vice-président des Traiteurs de France de 2015 à 2022.



« Dans ce livre, vous découvrirez l'univers des Traiteurs de France, où l'excellence, la transmission et la créativité sont le socle solide de leur métier. Par passion, ils portent des valeurs qui en font de grands ambassadeurs de notre gastronomie. Sur le territoire de France et au-delà. La valorisation de nos producteurs, de nos recettes régionales, de nos cultures et arts de la table, est le point qui unit toutes celles et tous ceux qui se reconnaissent sous la bannière des « Traiteurs de France, Organisateurs de réceptions. »
Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France, ancien chef de l'Élysée et représentant personnel d'Emmanuel Macron

LE VILLAGE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE ACCUEIL LE COLLECTIF DU PETIT DÉJEUNER

Vendredi 2 septembre le Collectif du Petit déjeuner a eu le plaisir de participer à un événement porteur de sens à l'occasion de la rentrée sur le « village international de la gastronomie » dans les jardins du Trocadéro.



Guillaume Gomez entouré des chefs des délégations ukrainiennes et françaises

Un grand merci aux organisateurs du village international pour leur accueil, à Stéphane Layani, parrain de cette édition du village, pour sa mobilisation aux côtés des quatre délégations : française, italienne, indonésienne et ukrainienne venues faire déguster un petit-déjeuner typique de leur pays. Enfin, merci au « Collectif du petit déjeuner » qui organisait la rencontre et présentait à cette occasion les résultats de l'enquête Ipsos sur les collégiens et le petit déjeuner.

Dominique Anract, Guillaume Gomez et Stéphane Layani savourant des viennoiseries lors du Village de la Gastronomie



Lors de cet événement à la fois convivial et informatif, Guillaume Gomez a pu rappeler l'importance de l'éducation à l'alimentation. Le club a pu distribuer le manifeste pour une gastronomie vivante. Le collectif prône la mise en œuvre de politiques publiques favorables au petit déjeuner

Merci aux nombreux partenaires qui ont participé à l'événement de rentrée du club en particulier aux boulangers avec Dominique Anract et aux chefs Euro-Toques Olivier Chaput et Nicolas Brenelière.

DÉJEUNER DÉBAT

Lutte contre la dénutrition : La table française engagée pour promouvoir la gastronomie sous toutes ses dimensions

Le 22 novembre, à l'occasion de la semaine de la dénutrition, le Club de la Table Française, accompagné d'Euro-Toques, du Club Ensemble pour bien vieillir et du Cercle prévention et santé a organisé un déjeuner-débat à l'école Ferrandi.

Jérôme Guedj, député de l'Essonne, membre du collectif de Lutte contre la Dénutrition et le Pr Eric Fontaine, président-fondateur du Collectif de Lutte contre la Dénutrition ont pu échanger avec les partenaires et les parlementaires sur cette thématique.

Pr Eric FONTAINE
Président-fondateur du Collectif de Lutte contre la Dénutrition
Deux millions de Français souffrent de dénutrition, non pas faute d'accès à la nourriture, mais parce qu'ils n'ont pas d'appétit. Ceux dont l'objectif vise à nourrir des personnes malades doivent comprendre que ceux-ci n'ont pas faim. L'offre actuelle doit être construite autour de cette base. Je travaille dans un CHU et j'y constate que le fait que les besoins nutritionnels d'un malade soient différents de ceux d'un bien portant n'est pas pris en compte. Nous devons repenser les besoins des individus et nous demander comment nous pouvons arriver à essayer de les couvrir, compte tenu de leur appétit limité.

Michel PASQUET
Vice-Président de l'Association des maîtres cuisiniers de France
L'enjeu est de stopper la perte de poids des malades et des personnes

âgées en tenant compte des pathologies mais aussi des besoins spécifiques en matière d'alimentation : revoir les assaisonnements pour pallier l'altération du goût, adapter les quantités servies et arrêter de servir des assiettes pleines qui termineront à la poubelle, enrichir l'alimentation en protéines, en calories et micronutriments, et concentrer les apports sur les petites quantités pour sortir les patients et résidents le plus rapidement possible de la dénutrition. Les autres leviers sont :
1. L'enrichissement des menus.
2. Il faut compléter l'alimentation en protéines.

Jérôme GUEDJ
Député de l'Essonne (SOC), membre du Collectif de Lutte contre la Dénutrition
En EHPAD, entre 4,50 et 4,80 euros sont consacrés à l'achat quotidien des denrées pour trois ou quatre repas. Nous devons nous demander comment aller chercher avec le monde de la gastronomie et les producteurs auprès des acteurs des services à domicile, de la restauration en EHPAD et de la restauration à l'hôpital, où il reste de larges marges de

progression. En augmentant le budget de quelques euros par jour, nous pourrions proposer davantage de variété et de choix.

Catherine DUMAS
Sénatrice de Paris (LR), Co-Présidente du Club de la Table Française
Lorsque nous avons soumis notre candidature auprès de l'UNESCO, j'en avais rédigé le rapport pour le Sénat. J'y indiquais que la gastronomie concernait aussi les hôpitaux et les prisons. Le cadre de l'UNESCO peut être mobilisé pour faire avancer notre réflexion.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :
Anne BERGANTZ, députée des Yvelines - Catherine DUMAS, sénatrice de Paris, fondatrice du Club de la Table Française - Sandrine JOSSO députée de Loire-Atlantique - Richard RAMOS, député du Loiret - Laetitia SAINT-PAUL députée du Maine-et-Loire - Nicole Le PEIH, députée du Morbihan - Pauline SASSARD, conseillère autonome de Jean-Christophe COMBE, ministre des Solidarités, de l'Autonomie et des Personnes handicapées





DÉJEUNER-DÉBAT

Rentrée 2022 du Club la gastronomie, une chance pour la France

Le mardi 11 octobre dernier s'est tenu à l'école Ferrandi Paris le premier déjeuner-débat en ce début de législature du Club de la Table française autour du thème « La Gastronomie, une chance pour la France ». Les partenaires du Club ont ainsi pu présenter leur « Manifeste pour une gastronomie vivante ». Ce déjeuner était également l'occasion d'échanger sur diverses problématiques contribuant à faire vivre la gastronomie sur le plan national et international.

Richard GINIOUX
 Directeur - Ferrandi Paris
 Nous formons l'élite des professionnels de la gastronomie et de l'hôtellerie. Partie intégrante de la gastronomie de demain nous nous engageons dans une démarche de développement de nos formations supérieures, de la recherche et du maillage territoriale.

Hélène CONWAY-MOURET
 Sénatrice des Français établis hors de France
 Le livre *À table! À la découverte du repas gastronomique des Français* a été envoyé aux Alliés Français. Il serait pertinent que le réseau des instituts français s'en saisisse également. Je souhaiterais soutenir avec vous le premier point du Manifeste pour une Gastronomie Vivante qui consiste à rendre obligatoire les cours de cuisine durant toute la scolarité. Cela introduirait dans nos études françaises quelque chose que nous n'avons pas : un enseignement très classique pour tout ce qui est manuel, technique et professionnel.

Guillaume GOMEZ
 Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation
 Dès la maternelle, nous pourrions apprendre à nos enfants à compter à partir de l'alimentation. Lorsqu'ils apprennent les saisons, ils pourraient savoir quels sont les fruits et les légumes associés.

Francesca PASQUINI
 Députée des Hauts-de-Seine
 L'alimentation constitue un enjeu de justice sociale. Actuellement, en France, le repas à la cantine est le seul repas journalier. Il faut que ce repas scolaire soit un levier de l'éducation à l'alimentation. Je considère qu'à l'école primaire, nous pouvons faire des mathématiques et du français tout en apprenant aux enfants à cuisiner. Cet enjeu de savoir pratique a, selon moi, toute sa place à l'école.

Didier CHENET
 Président - GNI
 Le Manifeste pour une Gastronomie Vivante propose de protéger l'appellation « restaurant ». Cette proposition permettrait d'identifier ce qu'est un restaurant. Le mot « restaurant » est un prononcé partout dans

le monde. Nous avons besoin des parlementaires pour voir comment nous pouvons déposer un projet de loi très simple en la matière. Aujourd'hui, nous avons fait une excellente saison. Pourtant, 59% de nos professionnels ont dû réduire la voilure faute de personnels. Si nous ne pouvons pas offrir un logement aux saisonniers, nous n'en aurons pas. Nous allons vous proposer un projet d'amendement portant sur la TVA du logement des saisonniers.

Pascal LAVERGNE
 Député de la Gironde
 Il n'y a pas de souveraineté alimentaire sans agriculteurs. Il n'y a pas d'agriculteurs sans un revenu agricole qui soit correct. Je pense que les grands chefs ont un rôle à jouer dans la façon de valoriser tous les éléments qui sont produits.

Anne BRUGNERA
 Députée du Rhône
 Nous pouvons mettre la cuisine dans le programme scolaire. Je pense qu'il faut vraiment insister sur le fait que la culture fait partie de notre patrimoine vivant. Je vous rejoins sur votre proposition relative au pass Culture.

Maxime CHAUMET
 Secrétaire général - CNPO
 Le point n° 6 de notre Manifeste pour une Gastronomie Vivante concerne le volet RSE. La RSE a un coût. Il s'agit d'une évolution des pratiques. Julien DENORMANDIE a souhaité la fin de l'élimination des poussins mâle pour le 1er janvier 2023. Cela va coûter 35 millions d'euros par an à la filiale. Nous devons véritablement obtenir, au niveau européen, l'interdiction de l'élimination des poussins mâles.

Jérôme FOUCAULT
 Président - ADEPALE
 Nous sommes souvent assez surpris du manque d'ouverture d'esprit des cantines scolaires vis-à-vis des produits industriels au motif qu'ils sont transformés. Pourtant, les produits industriels peuvent permettre d'améliorer le prix de revient des cantines scolaires. À titre d'exemple, elles pourraient acheter des raviolis bio industriels un jour pour, le lendemain, cuisiner sur place des produits locaux et de saison

Guillaume GOMEZ
 Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation
 Concernant l'aspect patrimonial de la gastronomie, nous avons fait classer le « Repas Gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Avec notre proposition, nous ne souhaitons pas supplanter le pass Culture. Il s'agit de permettre une éducation à l'alimentation par le biais de la restauration.

Gilles MARECHAL
 Directeur - Agridemain
 Les Journées Nationales de l'Agriculture existent maintenant depuis deux ans. Il s'agit encore une fois de reconnecter les Français avec leur territoire, leur alimentation et leur agriculture.

Magali FILHUE
 Déléguée générale - Association des Brasseurs de France
 Nous sommes passés de trente brasseries dans les années 1980 à deux-mille-cinq-cents brasseries aujourd'hui. Nous avons un groupe d'études brassicole qui nous permet d'échanger. C'est une filière qui investit beaucoup dans les territoires. Il est important que nous puissions maintenir ces groupes d'étude dans cette nouvelle législature.

Richard RAMOS
 Député du Loiret
 Le repas gastronomique des Français au patrimoine de l'UNESCO n'est pas uniquement la gastronomie des grands chefs. Il s'agit du repas quotidien des Français.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :
 Géraldine Bannier, Députée de la Mayenne - Sophie Blanc, Députée des Pyrénées-Orientales - Benoit Bordat, Député de la Côte-d'Or - Mickaël Boulou, Député d'Ille-et-Vilaine - Mathilde Desjonquères, Députée de Loir-et-Cher - Francis-Dubois, Député de la Corrèze - Félicie Gérard, Députée du Nord - Constance Le Grip, Députée des Hauts-de-Seine - Sophie Mette, Députée de la Gironde - Christophe Marion, Député de Loir-et-Cher - Eric Martineau, Député de la Sarthe - Brigitte Micouleau, Sénatrice de la Haute-Garonne - Christophe Naegelen, Député des Vosges - David Taupiac, Député du Gers - Patrick Vignal, Député de l'Hérault.



DÉJEUNER-DÉBAT

L'éducation à l'alimentation pour la jeunesse, quels enjeux ?

Le 8 décembre nous étions réunis à l'École Ferrandi autour de Sarah El Haïry Secrétaire d'État auprès du ministre des Armées et du ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, chargée de la Jeunesse et du Service national universel pour discuter des enjeux de l'éducation à l'alimentation pour la jeunesse.

Jean-Philippe ARDOUIN
 Député de la Charente Maritime, fondateur du Club de la Table Française
 L'éducation à l'alimentation est devenue une véritable question de santé publique. Agir pour une meilleure connaissance des aliments, des saisonnalités, de la manière de cultiver nos produits ou encore des apports nutritifs ne doit pas faire perdre de vue les éléments essentiels de l'alimentation, à savoir le plaisir, le goût et le plaisir du goût. Les acteurs de la Table Française ont réfléchi à des propositions concrètes dont nous devons débattre.

Guillaume GOMEZ
 Ambassadeur pour la gastronomie, ministère des Affaires étrangères
 La jeunesse attend une alimentation plus vivante et plus engagée, en termes de société, d'environnement et de santé. En 2020, la mauvaise alimentation a coûté à la Sécurité Sociale 40 milliards d'euros. Dans notre manifeste nous proposons notamment deux choses : la mise en place d'un cours de cuisine/alimentation obligatoire dans le cursus de l'éducation nationale qui ferait des jeunes de meilleurs consommateurs et intégrer l'alimentation pendant la journée d'intégration au service national universel.

Sarah EL HAÏRY
 Secrétaire d'État auprès du ministre des Armées et du ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, chargée de la Jeunesse et du Service national universel

Je crois à l'apprentissage du goût. Il doit débiter dès le plus jeune âge. Il ne se décrète pas, il s'agit d'un parcours. Dans le parcours de citoyenneté, les jeunes doivent être accompagnés pour atteindre une autonomie

citoyenne, et poursuivre des temps d'apprentissage pour la cuisine. Le service national universel pourrait venir compléter la semaine du goût, et proposer aux jeunes un apprentissage de la cuisine, en parallèle d'un apprentissage citoyen. Je prends ce jour l'engagement d'intégrer, et de le faire ensemble, la question du bien manger dans les modules de pédagogie active au sein du service national universel.

Virginie BASSELOT
 Co-Présidente, Euro-Toques
 Les jeunes étudiants en lycées hôteliers et CFA qui ont rejoint Euro-Toques Jeunes ont des attentes différentes des générations précédentes. Nous sommes nombreux à nous rendre dans les CFA et les lycées pour rencontrer les jeunes car il est essentiel de transmettre notre patrimoine, les valeurs de produits frais et d'écouter ces jeunes sur leur vision de la gastronomie de demain.

Nicolas BRENELIÈRE
 Chef, Euro-Toques Jeunes
 L'éducation des professionnels est une expérience et une aventure formidable. Au quotidien, Euro-Toques Jeunes organise le déplacement de plusieurs chefs Euro-Toques France dans les CFA des régions, afin de se rencontrer et de réaliser des masterclass. Nous essayons de leur inculquer la passion de la saisonnalité, du local, du bon produit, celui qui correspond à une écologie approfondie.

Thierry HAHN
 Médecin, Nutritionniste
 L'éducation des professionnels est bien sûr importante, mais l'éducation des consommateurs et des jeunes est excessivement difficile. Il faudrait donc l'encadrer et le dynamiser.



Catherine DUMAS
 sénatrice de Paris, fondatrice du Club de la Table Française
 L'action de Mme la Ministre sera essentielle. Tous les partenaires ici présents la soutiendront dans son travail en faveur de l'éducation culinaire des jeunes. Au Club de la Table française, notre devise est une alimentation durable, de qualité, de proximité, une alimentation saine et une alimentation pour tous. Nous y travaillons quotidiennement, au cours de déjeuners mensuels, ainsi qu'au cours de grands dîners au salon de l'Agriculture.

ILS ÉTAIENT PRÉSENTS :
 Jean-Philippe ARDOUIN, Député de la Charente Maritime, fondateur du Club de la Table Française - Emmanuelle ANTHOINE, Députée de la Drôme - François BONHOMME, Sénateur du Tarn-et-Garonne - Bernard BUIS, Sénateur de la Drôme - Lionel CAUSSE, Député des Landes - Catherine DUMAS, sénatrice de Paris, fondatrice du Club de la Table Française - Laurence HEYDEL-GRILLERE, Députée de l'Ardèche - Lise MAGNIER, Députée de la Marne - Eric MARTINEAU, Député de la Sarthe - Francesca PASQUINI, Députée des Hauts-de-Seine - Christophe PLASSARD, Député de la Charente-Maritime - Claude RAYNAL, Président de la commission des finances, Sénateur de la Haute-Garonne - Xavier ROSEREN, Député de la Haute Savoie - Sylvain AMIC, Conseiller en charge des musées, des métiers d'art, du design et de la mode - ministère de la Culture - Thomas COLLIN, Conseiller chargé des Politiques de jeunesse et de l'Exécution des réformes - Secrétariat d'État à la Jeunesse et au Service national universel

RENCONTRE TERRITORIALE VIVESCIA : La sélection variétale des blés et son rôle pour les filières de la meunerie et de la boulangerie française

Jeudi 30 juin 2022, à l'occasion de la moisson, le Club de la Table française s'est rendu sur une plateforme d'essais agronomiques du Groupe VIVESCIA. Cette rencontre au cœur des territoires nous a permis de mieux appréhender l'importance de la sélection variétale des blés et son rôle primordial pour les filières de la meunerie et de la boulangerie. En effet, elle a des objectifs multiples tels que : s'adapter au changement climatique, répondre aux attentes

des transformateurs, des industriels, des artisans et des consommateurs. Ce fut un moment convivial pour mieux appréhender les innovations d'une filière d'excellence.



Christophe Buren, Guillaume Gomez et Dominique Anract



Christophe Buren PDG de Vivescia entouré d'une délégation de la Table Française



BIENVENUE AU CLUB



Michel BERTHOMMIER
Président du CIPA

Pour quelles raisons avez-vous rejoint le Club de la Table Française ?

Le CIPA réunit au sein d'une même interprofession les acteurs de la pisciculture d'eau douce et de mer. Lieu de dialogue entre les producteurs, les fabricants d'aliments aquacoles et les transformateurs, le CIPA promeut un modèle d'aquaculture durable et responsable, pourvoyeur d'emplois peu délocalisables et porteur de savoir-faire technique et d'excellence gastronomique. À l'heure où la communauté scientifique appelle à la préservation des ressources marines, l'aquaculture et notamment la pisciculture, s'impose comme le complément durable à la pêche pour continuer à nourrir la planète en produits aquacoles aux qualités nutritionnelles reconnues. Adhérer à la Table Française était dans le prolongement de l'évolution de notre filière car nous œuvrons à garantir au consommateur la qualité et le goût des produits piscicoles. Ces poissons d'élevages français, de la truite en passant par l'esturgeon, le bar et la daurade, le maigre, le saumon, le Caviar d'esturgeons, ravissent les papilles des familles françaises et des chefs cuisiniers. Nos modes de production sont reconnus internationalement.

Quelles sont les attentes des consommateurs français sur vos poissons d'élevage ?

Les consommateurs Français ont une véritable appétence pour les produits piscicoles, dont les qualités nutritives sont recommandées dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS). Ils sont pourtant méconnus à cause d'un manque de visibilité et d'étiquetage, d'identification de l'origine des produits et d'information du consommateur. Pour remédier à ce problème, les acteurs de la filière ont créé en 2009 la « Charte Qualité - Aquaculture de nos régions » pour faciliter l'information du consommateur. Cette charte réunit les engagements des pisciculteurs en matière de qualité et de conditions d'élevage des poissons d'eau douce et d'eau de mer avec une attention particulière sur le bien-être



animal. Depuis la pandémie, les consommateurs sont aussi désireux de mieux connaître le traçage de l'origine de leurs produits, et les produits piscicoles n'échappent pas à cette nouvelle règle. En réaction, nous sommes actuellement dans la démarche de certification de l'origine avec la création d'un nouveau logo « pisciculture française » pour nos produits élevés et transformés en France ainsi que sur la certification IGP pour le caviar d'Aquitaine. Ajoutons que la balance commerciale du poisson est très déficitaire et celle des poissons d'élevage en particulier. Ce développement est un axe majeur de la souveraineté alimentaire affichée par nos politiques. En effet, malgré cet intérêt notable des Français pour les produits aquacoles, 80 % des poissons d'élevage consommés en France sont importés. Le déficit commercial du secteur avoisine les 4 milliards d'euros. La filière française voit sa production stagner, voire régresser depuis le début des années 2000, créant un appel d'air comblé par les importations (saumon de Norvège ou d'Écosse). La filière est largement capable de produire plus pour répondre aux demandes du consommateur mais se retrouve paralysée par des verrous administratifs et psychologiques mettant à mal son potentiel de croissance. Nous attendons des pouvoirs publics un accompagnement pour aider la filière à se défaire de ces blocages. Il faut permettre la mise en œuvre de plan d'avenir de l'aquaculture.

Quelles sont les spécificités de production de la filière piscicole française ?

La France est un territoire naturellement propice à l'élevage de poissons, en eau douce comme en mer. Les exploitations, souvent familiales, sont présentes dans les zones rurales et le long du littoral. La pisciculture associe les contraintes d'un milieu fragile, l'eau, et d'un élevage aux cycles plus ou moins longs selon les espèces qui exige professionnalisme et savoir-faire. Véritables sentinelles de la qualité des eaux, les pisciculteurs améliorent continuellement les performances de leurs élevages (alimentation, gestion et suivi de l'élevage, contrôle des paramètres de qualité de l'eau) pour garantir des produits d'exception.



Michael RUYSSCHAERT
Directeur Général de l'Agence Savoie Mont Blanc

Que représente la « gastronomie de Montagne » ?

Que l'on soit né ici ou que l'on vienne en simple visiteur, Savoie Mont Blanc est un formidable terrain de jeu pour tous les amoureux de nature et d'art de vivre. Sur terre, dans l'eau, dans les airs, la Savoie et la Haute-Savoie offrent une multitude d'activités à pratiquer en toutes saisons, dans les 112 stations de sports d'hiver et de montagne comme sur les rives de nos quatre grands lacs alpins (Aiguebelette, Le Bourget, Annecy, Léman). Roche millénaire, alpages, vignobles de pente, cépages anciens, vergers ensoleillés... Sur cette terre d'exception les producteurs ont développé des savoir-faire uniques pour faire naître des produits emblématiques, récompensés par 12 AOP/IGP Savoie, distinguant les fromages, les vins et les pommes et poires du territoire. Ce sont aussi des recettes iconiques qui sentent bon les souvenirs de vacances en famille, la convivialité, le partage : la raclette, la tartiflette, la tarte aux myrtilles et... le génépi qui réchauffe !

Quelle portée économique et sociale a-t-elle pour le territoire ?

De l'auberge de montagne jusqu'à l'une de ses 36 tables étoilées, les produits du terroir, les recettes ancestrales et la transmission des savoir-faire forgent un patrimoine culinaire à l'identité forte qui met en lumière un territoire tourné vers l'exigence, comme en témoigne la démarche Savoie Mont Blanc Excellence consacrant des entreprises innovantes, responsables et ancrées en Savoie et Haute-Savoie. Ce sont aujourd'hui plus de 70 entreprises fédérées dans ce réseau, qui partagent des valeurs RSE fortes avec la destination Savoie Mont Blanc, et qui ont à cœur de s'approvisionner en local et ainsi mettre en valeur leur territoire : producteurs de Pommes & Poirs IGP de Savoie, viticulteurs rencontrent hébergeurs, restaurateurs et prestataires d'activité et créent des synergies croisées dans ce réseau. Plus globalement, le secteur de la restauration génère près de 25 000 emplois en Savoie et Haute-Savoie, soit 37 % des emplois touristiques, le secteur agricole plus de 9 000 emplois et exploitants, et l'industrie alimentaire plus de

6 000. Ce sont autant de métiers et savoir-faire à préserver et mettre en lien avec la promotion touristique.

Quel rôle a l'Agence Savoie Mont-Blanc dans sa promotion, notamment sur le volet touristique ?

Depuis la fusion avec la « Marque Savoie » en 2016, l'Agence Savoie Mont Blanc a ajouté la promotion des produits locaux à sa mission première de promotion de la destination touristique, et mené de nombreuses campagnes de communication, autour de ses filières sous signe de qualité AOP IGP, la webserie « Balades Terroir » illustrant le lien entre produits, savoir-faire et paysages, et incitant à consommer en circuits-courts. En 2023, nous irons plus loin, autour du concept stratégique de « Terroir et Cuisine de Montagne » : notre volonté est d'en faire une vitrine de la destination, un positionnement assumé et complémentaire à celui de berceau du ski et destination outdoor. Nous mettrons ainsi à l'honneur toute une filière du champ à l'assiette : son excellence, ses produits iconiques, ses chefs, ses engagements, son identité, ses traditions... Et déclinons ce concept en communication, sur notre écosystème digital unique (nous animons chaque mois 4 millions de personnes sur les réseaux sociaux), dans des partenariats médias innovants et lors d'événements autour du terroir et de la gastronomie, comme le Salon de l'Agriculture à Paris, Toquicimes à Megève et Neiges Etoilées à Châtel. Enfin et surtout, ce positionnement « Cuisine de Montagne » sera un raison de plus pour générer du séjour auprès des habitués de Savoie Mont Blanc (les familles, les jeunes) et un argument décisif pour convaincre de nouvelles cibles, plus senior, plus gourmet, de déclencher un séjour, en créant de nouvelles offres structurées autour d'un triptyque culture-nature-terroir. Nous sommes également la première destination touristique à rejoindre le Club de la Table Française du Sénat, afin de faire rayonner notre patrimoine culinaire et incarner de manière innovante le lien entre gastronomie et promotion touristique.

ACTUS PARTENAIRES

La France présente à la coupe du monde de la boucherie

Les 2 et 3 septembre, l'équipe de France de Boucherie a participé au World Butchers' Challenge, la Coupe du monde de Boucherie, qui s'est tenue à Sacramento en Californie. Elle décroche trois titres de champions du monde.



Mickaël CHABANON, boucher au Puy-en-Velay (Haute-Loire), déjà Meilleur Ouvrier de France, est sacré champion du monde pour son travail de préparation de bœuf.

Christophe IP YAN FAT, boucher à la Maison Bach à Brive-la-Gaillarde (Corrèze) devient champion du monde dans la catégorie « découpe et parage des viandes ». Il entre dans la « Dream Team », composée des six meilleurs bouchers au monde.



Gauthier DETRES, de la Boucherie Larrazet à Arsac (Gironde), remporte le prestigieux titre de champion du monde dans la catégorie « jeunes bouchers ».

Le 1^{er} label « Charte Qualité » des crémiers-fromagers de France !

La certification « Notre Charte Qualité » des Crémiers-Fromagers de France atteste de l'excellence des produits et de leur approvisionnement, mais également des valeurs humaines et environnementales des crèmeries-fromageries de détail en boutique et sur marché.



Un process de validation en 4 temps :

1. L'adhésion : Candidature et d'auto-évaluation en ligne puis envoi du dossier complet)
2. L'étude de recevabilité par le comité de pilotage constitué de crémiers-fromagers et membres de la fédération à la Charte (questionnaire de candidature et d'auto-évaluation)
3. L'audit de la crèmerie-fromagerie par un organisme indépendant dont les résultats sont transmis de manière anonymisée
4. L'annonce de l'obtention ou non de la certification par le comité de pilotage



Yves-Marie Beudet
élu président du CNPO

L'interprofession française des œufs (CNPO) vient d'élire son nouveau bureau à l'issue de son Assemblée Générale du 16 juin 2022. Le CNPO est désormais présidé par Yves-Marie Beudet, 52 ans, qui succède à Philippe Juven, à la tête de l'interprofession depuis 10 ans.

Yves-Marie Beudet représente la Confédération Française d'Aviculture (CFA) au sein du CNPO et il exercera son mandat aux côtés du Vice-président Loïc Coulombel (Snipo - Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'Œuf).

PETIT DÉJEUNER DÉBAT

Le tourisme après la crise sanitaire, quels défis pour le patrimoine culinaire français ?

Tourisme, deux ans après le début de la pandémie : situation et perspectives lors d'une rencontre le 22 juin 2022 du Club France Terre de Tourisme autour de Marta de Cidrac, Sénatrice des Yvelines, Vice-présidente de la commission de l'aménagement du territoire et du développement durable.



Marta de CIDRAC
Sénatrice des Yvelines, Vice-présidente de la commission de l'aménagement du territoire et du développement durable

Nous devons réinventer le tourisme en raisonnant en matière de manne économique, en incluant et mobilisant tous les acteurs du tourisme, y compris le secteur de l'hôtellerie-restauration. Pour cela, il est important de les informer au mieux de ce que pourrait être ce tourisme de demain.



Alexandra BORCHIO-FONTIMP
Sénatrice des Alpes-Maritimes

Sur la côte d'azur, nous avons dû aménager les territoires plus reculés et équiper nos sentiers avec des infrastructures de restauration et d'hôtellerie. Chaque année nous mettons en avant une spécificité de notre territoire et en 2022 nous avons

privilegié la ruralité. Nos campagnes de communication sont entièrement digitales et nous démarchons les marchés internationaux avec pour idée que plus les touristes viennent de loin, plus ils restent longtemps sur notre territoire.



Laurence MULLER-BRONN
Sénatrice du Bas-Rhin

Je considère que le modèle d'office du tourisme que nous avions mis en place au cours des dernières années, particulièrement froid et dépersonnalisé, ne correspond pas à un tourisme durable. Les bassins fortement urbanisés et les communautés des communes rurales souffrent également du modèle touristique actuel, les uns peinant face à une trop grande fréquentation, les autres déplorant un manque d'attractivité. Nous voulons donc réguler les flux tout en garantissant la qualité de l'expérience des touristes.

Semae aux cotés d'Euro-toques : pour une alimentation saine et une agriculture durable



Mieux répondre aux attentes des consommateurs et des citoyens en termes de traçabilité et de responsabilité est un engagement fort de l'interprofession des semences et plants qui s'est concrétisé par la signature, en novembre 2021, d'un manifeste « Pour une alimentation saine et une agriculture durable ».

Les semences et plants plus que jamais, au cœur des transitions et solution pour garantir une alimentation saine, équilibrée et préservée et de nouvelles variétés au service de nouvelles saveurs.

Les produits laitiers à l'honneur lors du FIPC 2022



Le « Grand Repas » toujours plus d'audience

Le 20 octobre 2022, ce sont plus de 400 000 citoyens (enfants, parents, grands-parents, amis, collègues de travail, patients, etc.), sur 44 départements qui ont partagé les 24 menus locaux concoctés par les 24 chefs parrains. Mention spéciale à Mory Sacko parrain national de cette édition et Emmanuel Hervé, président de l'association !



Alban CAILLIAU
Responsable du réseau Les Traiteurs de France

Les 36 maisons du réseau Les Traiteurs de France sont engagées depuis de nombreuses années autour d'un modèle d'événementiel durable porté par l'ISO 20121. Nous avons traduit notre engagement autour d'un cycle de vie : les achats responsables, les unités de production moins énergivores, l'écoconception, et la gestion des déchets. Nous nous engageons à nous fournir en circuit court et à privilégier les produits locaux, biologiques ou issus du commerce équitable. Nous menons également des réflexions portant sur la manière d'organiser une manifestation et avons signé le pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, afin que nos déchets alimentaires soient redistribués et non jetés. Après deux ans de crise, le secteur fait face à une nouvelle crise, celle de l'attractivité des métiers de l'événementiel. Les entreprises de notre secteur n'ont pas le droit de recourir aux autoentrepreneurs pour leur recrutement d'extras. Il convient très certainement de repenser la question eu égard aux évolutions sociétales du marché du travail.

Les partenaires du Club de la Table Française

