

Forum et Rencontres François Rabelais de Tours 2017

Vendredi 17 novembre

Table 1 : Cuisine et développement durable

Le bio, la Bio dynamique et les labels.

Le label attire la clientèle précise Michel Troisgros en se servant au marché de Rouanne par exemple. Autour de Paris dans la banlieue, il est possible de trouver des petits producteurs de produits laitiers, d'œufs, de légumes mais pas de viande. Il faut obligatoirement un intermédiaire pour les viandes qui ramènera les pièces choisies.

Etre éco responsable : c'est assurer du plaisir et prendre sa responsabilité dans la qualité des produits.

Equilibrer l'apport protidique d'origine animale, renforcer les végétaux et les légumineuses.

Trouver des maraîchers avec des semences paysannes.

- *Donc* : Trouver le bon SOURCING ! pour manger équilibré.

Savoir utiliser les parures ou les restes, les fanes sont à inculquer aux jeunes, c'est un moteur de créativité le fait de travailler de la racine jusqu'à la feuille.

(Ex : joue de tête de turbot récupéré chez un poissonnier.

Cela reste difficile de réduire la portion animale et de mettre en valeur les végétaux (légumes oubliés).

Informé, communiquer et faire passer le message à la clientèle est notre mission de restaurateur.

Il faut savoir mettre en valeur le produit et respecter les saisons, la ration pourrait ainsi passer de 80% de végétaux l'été à 70% l'hiver.

« **Idée du temps** » : le bien mangé est accessible à tous mais il faut le faire intelligemment !

La transmission doit se faire du chef à son équipe et du personnel de salle aux clients.

Nos équipes nous suivent et sont fiers de partager l'information ... (de Michel Troisgros)

Autres idées :

Elaborer une carte de restaurant en commençant par les garnitures (les légumes) puis les viandes et les poissons.

Valoriser les Bio déchets

Trier les bio déchets (450€/mois) en créant le compost et les métaux.

Sauver les semences paysannes.

Utilisation du sucre

- Dessert à base de légumes avec une teneur en sucre

- Prendre du sucre bio ou d'un marché équitable ou du miel

Emballages

Supprimer ou réduire le polystyrène et le plastique responsable du 7^{ème} continent.

Table 2 : Permaculture, agroécologie les bonnes pistes pour un développement durable agricole

Thelma NIATA (agricultrice) gère l'élevage de vache laitière dans un circuit court Bio.

Mr PEES (Président du Grp Euralis dans le Sud-Ouest) confirme que la grippe aviaire s'installe dans le Sud-Ouest à cause des oiseaux migrateurs qui stagnent et polluent.

Mr BOSCH (Agro économiste) : la mondialisation des produits augmente la pollution, il faut faire de la culture diversifiée pour être complémentaire.

« La permaculture » : être en autonomie alimentaire, fixer le carbone, assurer la filtration de l'eau.

Question :

Comment diminuer le maraichage intensif ? comme les serres de légumes suspendus sans terre.

Voir site : la ferme d'avenir « la gazette »

Atelier 5 : Le BIO est-il durable ?

Le BIO est une mode et possède une croissance positive.

Analyse de l'utilisation du BIO par les chefs de cuisine des établissements *** :

- Mise en évidence par les chefs
- Mise en avant des produits BIO comme un produit de qualité
- Commercialité, convivialité
- Code de luxe et de l'art

C'est une évidence que les produits BIO sont de qualité pour les chefs et sans le dire sur leur carte.

Le BIO doit être certifié (correspondre au cahier des charges) tout comme le label pour le BIO plus.

Définition de BIO : Pas de produits et Engrais phytosanitaires chimiques et le bien-être des animaux.

Pour info : Un produits BIO à 500km est moins polluant en carbone que les produits traditionnels locaux.

En collectivité :

Prix des repas en produits BIO 1,8€ contre 1,5€ en repas normal, donc pas cher et pas hors de prix. De plus, la collectivité est alimentée par 57% des produits BIO locaux.

Table 3 : Quels sont les leviers dont disposent les politiques ?

La restauration collective représente 3% de la restauration alimentaire.

Le souhait politique du chef d'état est que le BIO représente 50% de la cuisine collective et non seulement 19%.

Les leviers dans les mairies sont :

- Aménagements de territoires à développement durable
- Des aides pour l'installation de maraichers BIO
- Favoriser le regroupement des agriculteurs
- De créer des fonds décentralisés
- Politique foncière d'agriculture foncière

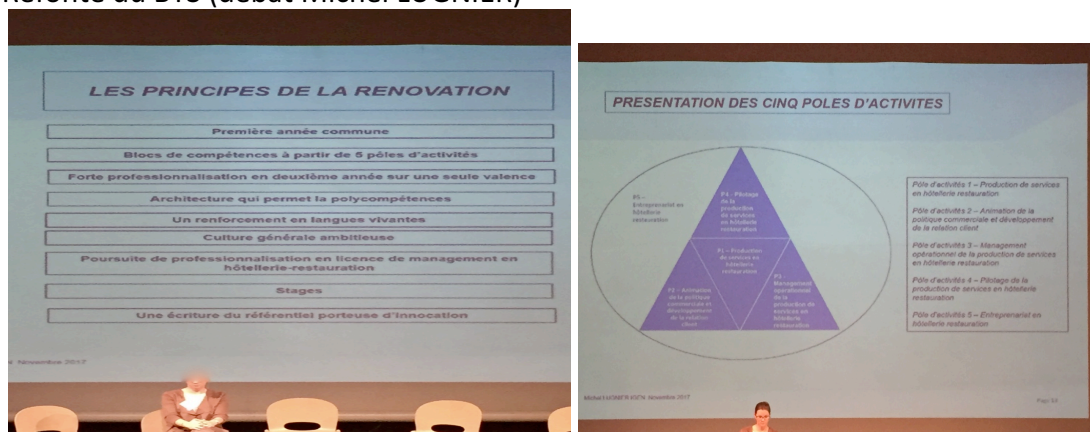
Le taux de gluten du blé était de 3% et est passé entre 13% et 20% dans le nouveau blé cultivé et impossible à diminuer. Résultats des allergies croissantes...

Les objectifs de la granularité sont de connaître les circuits courts et l'exportation des céréales.

Samedi 18 novembre

Séminaire professionnel (inspecteurs Généraux)

BTS : Regroupement par bloc / Cuisine et développement durable : un mariage heureux ?
Refonte du BTS (débat Michel LUGNIER)



Gestion mercatique - Art culinaire - Responsable hébergement
Projet dans la continuité de la réforme de la série technologique STHR
Les dysfonctionnements...
Les places de MC sont réservées aux élèves issus de lycée professionnel.

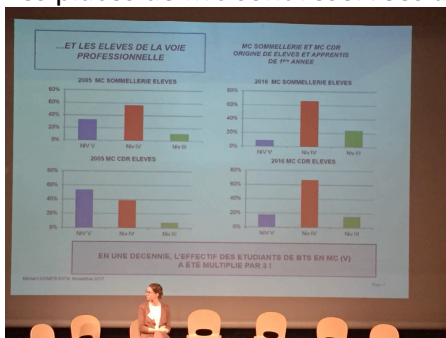


Table ronde : Tourisme culinaire et développement durable

Le Mexique : certification de qualité pour les aliments et les boissons

(Ex : pêche de la langouste sécurisée pour conserver un produit de qualité)

Les formes du tourisme culinaire (éducation du goût sensoriel, chocolat, piments, thé, produits de la mer)

Bretagne : vieillissement de la clientèle et dégradation des accueils, attirance vers les vacances rurales, image dégradée par l'actualité lors des périodes de pollution.

Errance du consommateur qui veut voir les lieux de production et être rassuré, recherche de l'authenticité.

On mange un produit pour ce qu'il est mais surtout pour son origine locale.

Gers : terre de gourmandise, de rencontre et de valeur, équilibre entre l'homme et le nature, d'aventure et d'histoire.

30% de la clientèle est familiale

Tourisme d'œnologie

Slow tourisme (réseau de prestataires en milieu agricole pour des dégustations ou découverte du territoire)

Caraïbes :

Produits anciens à remettre en valeur : Zapote negro, Makal, bonete

Photos(..)

Définir un label de qualité (ex : moules de bouchot du Mont St Michel).

Enrichir un souvenir touristique, c'est aussi le bouche à oreille qui vente le produit.
Insectes Mexicains consommés (cafards, criquets, papillons...) l'apport en protéine est très élevé.

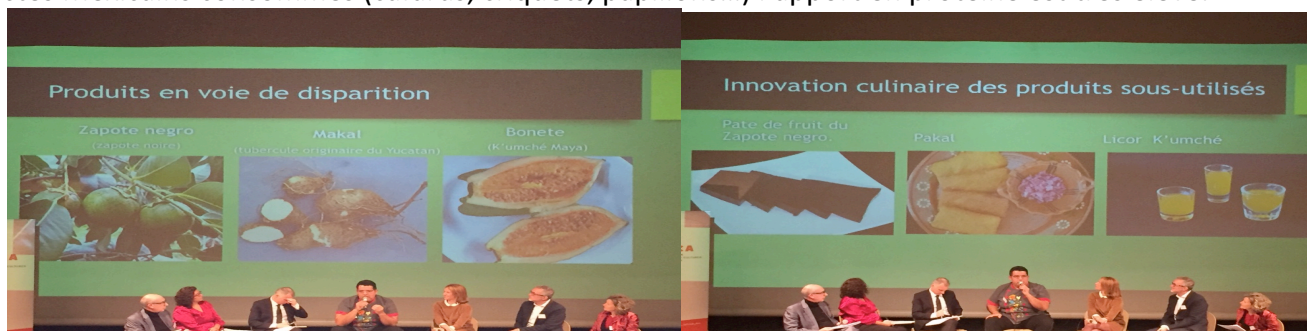


Table ronde : la nécessaire éthique alimentaire

Manger est un acte global.

L'alimentation est un partage, le goût de la table, de parler de nourriture.

Axe mis en avant après la guerre, avoir la quantité (l'abondance) dans l'assiette et se faire plaisir en mangeant.

Maintenant, on met plus en avant la santé avant le plaisir.

Les éthiques plurielles se concentrent sur les ressources animales (véganisme), les ressources (bio centrisme), le goût (gastronomisme), la santé, le partage (confidentialisme) et la démocratie.

Le choix Ethique alimentaire individuelle peut changer la durée de vie d'un produit, c'est un pouvoir de choix.

L'éthique alimentaire passe par l'éducation dès le plus jeune âge en milieu familial ou à la petite école.

Il est temps de fermer la parenthèse de l'abondance des produits du au choc historique (guerre) du 20^{ème} siècle afin de prolonger et gérer la production alimentaire sans gaspiller.

« ...Ne fait pas à autrui ce que tu ne voudrais pas que l'on te fasse ... »

Table Ronde : Viande : Evitons les préjugés

Avoir et maintenir cette confiance avec le client chez le restaurateur.

Qualité de la viande et de la cuisson appliquée

Les restaurateurs transmettent le message sur la saveur, l'origine de la filière et le traitement effectué.

Maintenir un contact (échange) et une confiance avec le fournisseur ou l'éleveur

Parcours de fabrication des volailles :

- Accoupage
- Eleveur
- Producteur d'œufs
- Abattoir

La filière courte, label, bio permet de maintenir une confiance, de réduire les intermédiaires et maintenir un cout abordable pour un produit constant de qualité.

Réseau internet « bien venu à la ferme »

Système de production : association de producteur pour créer (ex : éleveur+céréalier)

Conclusion :

Adaptation, Bénéfice risque, Communication, Diversification, Equilibre

Table Ronde : du végétarisme au véganisme

Vegan (anglais) = végétalien (alimentation végétale)

Le produit vegan est un produit qui a fait l'objet d'une démarche pour ne pas blesser l'animal.

Véganisme=végétarisme

Le végétarisme est né dans les années 1840, absence de chair, de chose sans vie, des êtres sans âmes.

Flexitarisme, flexitarien : 30% de viande maxi dans l'assiette, plus végétale.