

**Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé »**  
**Conseil de développement du Val-de-Marne**

# **« Le rituel du repas des Français »**

**Synthèse de la matinée du jeudi 14 avril 2016,  
Ecole nationale vétérinaire d'Alfort**



# « Le Repas des Français : origines, évolutions contemporaines et avenir d'un rituel »

Les Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé » du 2 avril 2016 ont été organisées par le Conseil de développement du Val-de-Marne, avec le soutien du Conseil départemental du Val-de-Marne et le concours de l'École nationale vétérinaire d'Alfort (Enva).

La matinée a été ouverte par le président du Conseil de développement, Dominique Giry. Les débats ont été introduits par le professeur André-Laurent Parodi, président des Rencontres et directeur honoraire de l'Enva.

Les débats étaient animés par Jean Lebrun, producteur à Radio France.

## En présence de :

### **Babette de Rozières**

Conseillère régionale, déléguée spéciale auprès de la Présidente, chargée de la Cité de la gastronomie

### **Pascal Savoldelli**

Vice-président du Conseil départemental du Val-de-Marne

### **Stéphanie Daumin**

Maire de Chevilly-Larue

### **Christian Hervy**

Maire honoraire de Chevilly-Larue, président du Syndicat mixte ouvert d'études de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis

## Avec la participation de :

### **Olivier Chaput**

Chef du restaurant Show Devant (Villejuif)

Diplômé de l'École Hôtelière Jean Monnet de Limoges, Olivier Chaput est le chef du Show Devant, repéré comme « l'un des 10 meilleurs restaurants de la banlieue parisienne » par la version française de Vanity Fair : un exemple de la « bistronomie », un néologisme des années 1990 désignant une cuisine créative, réalisée avec de bons produits tout en restant abordable.

Formé à l'école française, le chef val-de-marnais emprunte aussi aux cultures culinaires de pays où il a voyagé et travaillé (Angleterre, Pakistan, Brésil, Lettonie...).

Olivier Chaput adopte une approche « ouverte » de son métier, en endossant volontiers un rôle de passeur : en tant que chroniqueur pour la télévision (Gulli, Les Maternelles), consultant ou intervenant en entreprise (Restaulib') et dans les écoles (association Les enfants cuisinent) ou encore au travers d'un engagement caritatif (12 chefs contre le cancer du sein).

Olivier Chaput est délégué Ile-de-France de l'Ordre Culinaire International, membre de l'Académie Culinaire de France et disciple d'Escoffier.

### **Jean-Pierre Corbeau**

Professeur émérite de sociologie de l'aliment, président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA)

Les thèmes de recherche de Jean-Pierre Corbeau portent sur les symboliques, les imaginaires et les représentations tout au long de ce qu'il appelle « la filière du manger ». Il observe en particulier la

consommation de produits à gros enjeux symboliques (l'alcool, le gras, les produits sucrés) à partir des rituels et des sociabilités qui caractérisent des groupes particuliers (les enfants et les adolescents, les personnes âgées) ou bien à travers le genre. Il étudie aussi l'opportunité de la prise en compte de la dimension ludique et du plaisir dans les campagnes publiques de prévention liées à la santé et à l'alimentation.

Jean-Pierre Corbeau est depuis peu président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), une agence de développement scientifique étroitement associée à l'Université François-Rabelais de Tours, visant à en faire un pôle reconnu en matière de sciences sociales de l'alimentation. L'IEHCA est à l'origine de la démarche qui a conduit à la reconnaissance par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français ».

Jean-Pierre Corbeau figure parmi les membres qualifiés du Conseil national de l'alimentation (CNA) lequel, placé auprès des ministères de l'agriculture, de la santé et de la consommation, a un rôle consultatif. Le CNA donne des avis sur les questions soulevées par les politiques publiques relatives à l'alimentation.

Publications : *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité* (Privat, 2008) ; *Dictionnaire des cultures alimentaires* (dir. Jean-Pierre Poulain, PUF, 2012) ; « Regard sociologique sur les mangeurs et les cuisines de rue », in *Voyage au cœur de la cuisine de rue* (dir. Michel Buisson et Fiona Meadows, Gallimard, 2013)

### **Julia Csergo**

Historienne, professeur au Département d'études urbaines et touristiques de Ecole des sciences de la gestion – Université du Québec à Montréal (ESG-UQAM)

Julia Csergo a conduit, entre 2008 et 2010, la mission de responsabilité scientifique du dossier de candidature du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco (convention de 2003). La démarche a abouti en 2010 une l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel (PCI). Le Ministère de la culture définit le PCI comme « l'ensemble des pratiques, expressions ou représentations qu'une communauté humaine reconnaît comme faisant partie de son patrimoine dans la mesure où celles-ci procurent à ce groupe humain un sentiment de continuité et d'identité. »

Désormais enseignante au Canada, à l'Ecole des sciences de la gestion de l'université du Québec à Montréal, Julia Csergo poursuit des recherches en histoire des pratiques sociales et culturelles : ville, hygiénisme, tourisme et loisirs, patrimoine et alimentation constituent ses thèmes de réflexion. Elle siège aussi au comité scientifique de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA).

Publications : « L'artification du culinaire », in *Sociétés et représentations* (n°12, Publications de la Sorbonne, 2012) ; « Le « Repas gastronomique des Français » à l'Unesco : éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité » (article consultable en ligne sur [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)) ; *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable* (Dir., Autrement, 2001) ; *Pot-au-feu. Familial, convivial. Histoire d'un mythe* (Dir., Autrement, 1999)

### **Pierre Feillet**

Directeur de recherche émérite à l'Institut National de la Recherche Agronomique (Inra)

Ingénieur agronome, Pierre Feillet a été directeur général délégué de l'Inra. Il a aussi dirigé des recherches en biotechnologie à la société Elf Aquitaine.

Ses travaux portent sur le triptyque « technologie, alimentation et société ».

Pierre Feillet est membre de l'Académie des technologies et de l'Académie d'agriculture.

Son ouvrage *Nos aliments sont-ils dangereux ?* a reçu en 2012 le prix de l'Académie vétérinaire de France.

Publications : *Quel futur pour notre alimentation ?* (Quae, 2014) ; *Nos aliments sont-ils dangereux ? 60 clés pour comprendre notre alimentation* (Quae, 2012) ; *OGM, le nouveau Graal* (Belin, 2009) ; *L'alimentation des français, de la maîtrise du feu... aux années 2030* (Quae, 2007)

## **Madeleine Ferrières**

Historienne des sensibilités alimentaires

Après avoir orienté ses travaux dans deux directions, l'histoire rurale et l'histoire de la culture matérielle, Madeleine Ferrières s'est appuyée sur ces deux compétences pour aborder l'histoire de l'alimentation, en enquêtant sur les filières du passé, depuis le champ jusqu'à l'assiette. Elle travaille actuellement sur deux thèmes : l'évolution des nourritures et des goûts, de la Renaissance à la Révolution ; l'émergence des terroirs et l'invention de la tradition régionale dans le Midi français.

Madeleine Ferrières est professeur d'histoire moderne à l'Université d'Avignon (ER) et chercheur rattachée à la Maison méditerranéenne des sciences de l'homme (UMR Telemme).

Publications : *Une Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XX e siècle* (Points-Seuil, 2015) ; *Nourritures canailles* (Points-Seuil, 2010)

## **Pierre Hivernat**

Directeur de l'agence Alimentation générale

Journaliste, Pierre Hivernat a été chef de rubrique au magazine *Les Inrockuptibles* (1995-2000). Directeur de la programmation du parc de la Grande Halle de la Villette à Paris (2000-2007), il a été le directeur artistique de la candidature de Marseille-Provence au titre de Capitale Européenne de la culture 2013. Il a été chroniqueur gastronomique pour *Médiapart* et pour le guide *Omnivore*. Jusqu'en mai 2014, il était directeur du développement du quotidien *Libération*.

A présent, il est président de la société et directeur de la publication d'*Alimentation Générale*, « la plateforme des cultures du goût ». Les activités de cette agence comprennent un magazine en ligne éponyme, une application mobile ainsi que des prestations de conseils, éditoriales et événementielles. Alimentation générale comptait parmi les concepteurs de la proposition architecturale et urbanistique « Réalimenter Masséna », lauréat de « Réinventer Paris », l'appel à projets urbains innovants de la ville de Paris (février 2016).

## **Stéphane Layani**

Président-Directeur général de la Semmaris (société gestionnaire du Marché international de Rungis)

Avant de devenir, en 2012, le dirigeant de la Semmaris, ce diplômé de l'Ecole nationale de la concurrence et de la consommation et de l'ENA, a occupé plusieurs fonctions dans le domaine de la régulation du commerce, des services financiers et des modes de paiement. Assurant des responsabilités au sein des ministères de l'économie et du travail ou à la commission européenne, il a travaillé sur la fixation des prix dans les secteurs industriels ou pharmaceutiques, le passage à l'euro, les réseaux consulaires, etc. Stéphane Layani est à la tête de la société gestionnaire du premier marché de gros de produits frais au monde, avec 8,9 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Aménagées il y a 45 ans à la suite de leur transfert de Paris à Rungis, les « Halles » desservent 18 millions de consommateurs (11 millions en Ile-de-France) et rassemblent 1 400 entreprises et 12 000 salariés. Ce « hub » de l'approvisionnement agroalimentaire francilien et français est en pleine modernisation et internationalisation avec l'ouverture ces dernières années de nouveaux pavillons (gastronomie, porc, agriculture biologique) ou la signature d'un accord de licence avec Moscou (décembre 2015). Au travers de Rungis Green Business, la Semmaris entreprend aussi, depuis 2013, de mettre en place une « plateforme stratégique et opérationnelle globale sur [les] enjeux liés au développement durable et plus globalement à la RSE [Responsabilité sociétale des entreprises] ».

## **Jean-Claude Meurville**

Directeur du département Hôtellerie-Restauration à l'Institut national de formation et d'application (INFA, Nogent-sur-Marne)

Issu de l'éducation populaire, l'Institut National de Formation et d'Application est une fondation reconnue d'utilité publique depuis 2015.

L'Institut dispense un large panel de formations diplômantes ou qualifiantes. L'INFA propose en particulier aux entreprises une palette de prestations : cycles professionnalisants en alternance (en apprentissage, en contrat ou période de professionnalisation) ; dispositifs Pôle Emploi (P.O.E., A.F.P.R.) ; cycles courts de perfectionnement ; VAE... L'offre de l'INFA se fonde sur une logique de partenariat avec les professionnels du secteur qui accueillent les étudiants (recrutement de salariés en alternance ; accueil de stagiaires ; membre des jurys...) ou viennent transmettre leur savoir-faire.

En matière de restauration, outre la formation aux métiers (commis, serveur, cuisinier, sommelier...), l'INFA propose des perfectionnements liés aux dernières évolutions de la filière notamment un BTS de diététique où sont enseignées les « nouvelles cuisines » à destination des sportifs, des personnes âgées, des clients de centres de thalassothérapie...

### **Pierre Sanner**

Directeur de la Mission française du patrimoine  
et des cultures alimentaires (MFPCA)

Pierre Sanner anime et dirige les activités de la MFPCA, association créée en 2008, et présidée par Jean-Robert Pitte, géographe et membre de l'Institut. En étroite collaboration avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), qui est à l'origine de la démarche, la MFPCA a porté le dossier d'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. Depuis, elle est l'organisme « spécifique et fédérateur qui doit assurer en lien avec l'Etat la veille et le suivi des mesures de sauvegarde et garantir la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La Mission alertera l'Etat sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la liste de l'UNESCO, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantile ».

Pierre Sanner coordonne les missions de veille, de suivi et de mise en œuvre du plan de gestion lié au « repas gastronomique des Français » et dont l'une des mesures phares est la création du réseau des Cités de la Gastronomie (Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours). Diplômé de Sciences Po, Pierre Sanner possède une expérience reconnue dans la conception et la conduite de projets culturels en France et à l'étranger. Il mène ses missions le plus souvent pour le compte des collectivités territoriales ou des services de l'État.

# Table des matières

<b>Introductions</b>	<b>9</b>
<b>Première partie - La mise au point du « repas à la française » au fil du temps</b>	<b>12</b>
La fréquence des repas et la structuration du menu	12
Cuisines de tradition, de terroir ou régionales : élaboration d'un répertoire	13
<i>Encadré : Quelques figures de l'histoire de la gastronomie</i>	
La fin de l'opposition entre modèle protestant et catholique ?	15
Le « repas gastronomique des Français » à l'Unesco	15
<i>Définition du « repas gastronomique des Français » à l'Unesco</i>	
<b>Deuxième partie - A l'heure de l'essor de la restauration hors-domicile, un repas en résistance?</b>	<b>18</b>
Au travail, à l'école : la pause déjeuner	18
<i>Echanges avec la salle</i>	
Réinvention « street food », révolution uberisation	20
La table familiale	21
<i>Echanges avec la salle</i>	
Le repas de tous les Français ?	23
<i>Encadré : « Bien manger », une équation impossible ?</i>	
<b>[Annexe] Les immanquables</b>	<b>24</b>
Le pain	
Le fromage	
Le vin	
Le sel et le sucre	
<b>Troisième partie - Le repas des Français au coeur des enjeux scientifiques, sanitaires et éducatifs</b>	<b>26</b>
Dans l'avenir, le repas sera médicalisé, robotisé... ou ne sera pas ?	26
Quand à l'appétit d'apprendre répond le goût de la transmission	27
<i>Echanges avec la salle</i>	
<b>Conclusions</b>	<b>31</b>
<b>Notes</b>	<b>32</b>





# Introductions

## Année anniversaire

Nous fêtons cette année les 250 ans d'existence de l'Ecole vétérinaire à Maisons-Alfort : c'est le plus vieil établissement d'enseignement supérieur français toujours implanté sur son site d'origine. L'Ecole elle-même a 251 ans puisqu'elle a été créée par Louis XV dans Paris intramuros en 1765. Très vite, il s'est avéré qu'il était difficile de nourrir les nombreux chevaux et bovins, en raison de l'octroi. Il se dit aussi qu'à l'endroit où elle était implantée, du côté de la porte Saint-Martin, il y avait un voisinage jugé infréquentable pour la jeunesse. En 1766, l'Ecole a été déplacée ici, après le rachat du château d'Alfort. La même année, Jean Soulier, fils de maréchal-ferrant, a été le premier étudiant inscrit. Tout un symbole pour une nouvelle profession (née un an avant à Lyon, sous l'impulsion de Claude Bourgelat, écuyer du Roi). Cet anniversaire est un symbole très important pour l'Ecole et toute la profession vétérinaire, je parle sous le contrôle du président de l'Ordre des vétérinaires, ici présent. Cette année sera animée de différents événements. Nous serons présents dans les médias et sur les réseaux sociaux. Pour le journal télévisé, une équipe de TF1 est d'ores et déjà venue visiter le cabinet de curiosité du musée Fragonnard, dirigé par le Pr. Christophe Degueurce. Je vous donne rendez-vous le 13 octobre pour le point d'orgue de cette année anniversaire. Autre bonne nouvelle, l'Enva fait l'objet d'attentions de la part de l'Etat, notamment du Ministère de l'agriculture, de la Région, du Département du Val-de-Marne, de la Ville de Maisons-Alfort. Je les remercie, ils sont toujours très présents aux côtés de l'Ecole. L'Enva fait l'objet d'un plan de rénovation ambitieux. De nouveaux bâtiments ont vu le jour sans que la dimension patrimoniale ne soit oubliée. J'ai le plaisir de vous annoncer que les prochaines Rencontres seront accueillies dans un amphithéâtre rénové. Je vous souhaite d'excellents débats !

**Marc Gogny, directeur de l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort**

## De l'urbanité du repas à une Cité de la gastronomie

Le Conseil de développement du Val-de-Marne est une instance que nous avons fondée ensemble pour nous retrouver, avec les élus, l'enseignement supérieur, les entreprises et les partenaires sociaux. Cela fait plus de vingt ans que ce réseau s'étoffe et que des projets se construisent, aux côtés des élus. Les missions du Conseil de développement du Val-de-Marne consistent à réfléchir et à interpeller, avec les acteurs économiques et sociaux, sur les enjeux stratégiques, urbains et économiques du département. Il s'agit de créer les conditions de la rencontre et de favoriser l'implication de la société civile dans les initiatives de projets. Ces fonctions d'éclairage, de dialogue et de participation peuvent se manifester, entre autres chantiers, par des temps comme les Rencontres, moments de culture générale et d'analyse de questions de société. Depuis l'an 2000, ce rendez-vous annuel est conçu comme un débat de fond, contradictoire, pluriel et interactif. Quant au triptyque « La Ville, la Vie, la Santé », il permet d'aborder une grande diversité de sujets tout en restant en prise sur des secteurs de développement majeurs pour Val-de-Marne comme la santé et l'agroalimentaire. Au fil du temps, les Rencontres ont ainsi permis d'aborder la relation entre la ville et la nature, entre la santé humaine et animale, de traiter des multiples implications du vieillissement ou des enjeux liés à l'alimentation... Justement, il y a deux ans, nous nous étions intéressés aux modes « durables » de production, d'approvisionnement et de distribution des produits alimentaires. Cette année, c'est le moment du repas qui est à l'honneur, fortement lié dans notre société à une dimension sociale et collective. Je voudrais mettre l'accent, d'emblée, sur la relation entre ce modèle de repas, vertueux, et nos modes de vie urbains. En ville, bien manger, ensemble de surcroît, est parfois difficile. Mais c'est aussi dans la ville que s'inventent des manières de nous réapproprier et de partager notre alimentation. La Cité de la Gastronomie Paris-Rungis pourrait être une traduction concrète de ces enjeux. C'est un projet porté depuis de nombreuses années par les élus du pôle Orly-Rungis, avec l'appui du Conseil départemental, de l'Etat, et je l'espère et j'en suis sûr l'appui du Conseil régional. Nous, acteurs économiques et sociaux sommes mobilisés aux côtés des élus, de façon discrète mais déterminée. Avant les investissements, il y a un contenu à imaginer. Ce sera la vocation du comité scientifique, culturel et éducatif, installé prochainement, de faire vivre hors les murs la Cité. La présidence en été confiée au Pr. Parodi. Le Conseil de développement du Val-de-Marne est chargé de le mettre en place. J'en suis très heureux. Les Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé » sont une des occasions de faire vivre la préfiguration de ce grand équipement du Val-de-Marne et de la Métropole du Grand Paris. Une fois de plus, merci à tous, et bon débat !

**Dominique Giry, président du Conseil de développement du Val-de-Marne**

## **Soyons optimistes !**

L'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité fournit le contexte nos Rencontres. Lorsqu'on parcourt la définition retenue par l'Unesco, on relève la notion de « pratique sociale et coutumière » : ces deux adjectifs sont particulièrement importants pour aborder le thème d'aujourd'hui. Car à côté de ce qui fait l'orgueil de la cuisine française à travers la gastronomie et des aspects festifs que l'on connaît, il y a aussi cette dimension sociale qui nous pousse régulièrement à nous réunir pour manger et à la faveur de cette réunion de parler, de communiquer. C'est cet éclairage particulier que nous avons souhaité donner à ces Rencontres. Le repas est aussi l'occasion d'une sociabilité et d'une convivialité. Les sociétés évoluent et la question que nous devons nous poser est celle de l'avenir de ce repas des Français. Pour essayer d'apporter ces éclairages, je propose que nous procédions en trois temps. Il conviendrait de préciser, tout d'abord, les origines de cette pratique que le monde entier scrute : probablement vient-elle des campagnes ; de la magnificence de l'Ancien Régime puis des bouleversements issus de l'époque révolutionnaire (et la mise « sur le pavé » de grands cuisiniers) ; mais aussi de la globalisation et de la pénétration dans nos habitudes, de cultures étrangères. Après cet historique, nous pourrions aborder les évolutions de ce repas dans la société contemporaine : industrialisation, exode rural, travail des femmes se soldent par des modifications des modes alimentaires. Entre 1986 et 2010, le temps que nous passons à préparer un repas a diminué de 30% ce qui a été compensé par un recours, à hauteur de 15%, à des plats préparés par l'industrie agroalimentaire. Nous pourrions examiner la cuisine de rue, importée des Etats-Unis sans être toutefois une innovation. Dans un dernier temps nous nous préoccuperons de l'avenir. En dépit des bouleversements que je viens d'énoncer, il me semble que le repas des Français a la vie dure, qu'il s'accroche. Par exemple, à côté des cantines, beaucoup de salariés choisissent de s'orienter dans une petite salle avec leur gamelle pour partager un moment de convivialité. Jusqu'à nos enfants et ados qui, inconsciemment mais profondément, revendiquent ces moments passés en famille autour de la table. Sans anticiper sur les conclusions, à titre personnel, je serais assez optimiste !

**Pr. André-Laurent Parodi, directeur honoraire de l'Enva,  
président des Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé »**



# Première partie :

## La mise au point du « repas à la française » au fil du temps

### La fréquence des repas et la structuration du menu

**Jean Lebrun** : l'historien de la gastronomie **Jean-Louis Flandrin**, notre maître à tous, raconte comment les voyageurs du XVIII<sup>e</sup> siècle observaient le repas des Français : l'ordre hiératique des trois repas pris à des heures communes existait-il avant la Révolution ?

**Julia Csergo** : Ce qu'on appelle le repas c'est une « prise alimentaire organisée ». C'est autre chose que le grignotage effectué dans des conditions beaucoup moins formelles. Le nombre de repas dans l'histoire a toujours varié selon les catégories sociales : plus on était un travailleur manuel, de force, plus on dépensait de l'énergie physique dans son travail, plus on avait besoin de manger. Les repas pouvaient atteindre cinq voire six prises par jour. Il y avait un enjeu de distinction sociale. Les élites, qui elles menaient des modes de vie où les déperditions d'énergie physique étaient moindres, pouvaient ne consommer que deux repas. Plus on était élevé socialement, moins on avait de prises alimentaires. Au fond, ce modèle des trois repas est une belle opération de synthèse sociale : la bourgeoisie du XIX<sup>e</sup> siècle s'inspire de ces deux modèles, qui plus est, au moment de l'industrialisation et de l'urbanisation. Dans ce contexte, se mettent en place de nouveaux horaires de travail. Initialement, les gens pouvaient travailler dix-sept heures par jour mais ce n'était pas du temps dense avec du maillage resserré comme on le fait aujourd'hui. Le modèle des trois repas s'est constitué en fonction des changements des modes de vie et des modes de travail.

**Jean-Pierre Corbeau** : De quelle catégorie sociale parle-t-on et de quel endroit ? Dans la France rurale, pendant longtemps, les rythmes alimentaires étaient plus nombreux. Parfois, c'était plus frugal. On commençait très tôt et c'était très saisonnier. Avec l'urbanisation et surtout l'éclairage public, on va être beaucoup moins saisonnier dans les rythmes d'organisation de la journée. C'est une spécificité française (parmi d'autres), le repas est l'élément très structurant de la journée. Plus une organisation rationnelle de la journée va se mettre en place, de moins en moins dépendante du lever et du coucher du soleil, plus une relative stabilité du repas va s'instaurer. Le sociologue Claude Grignon établit une relation entre la distinction sociale et le repas. Plus on appartient à une catégorie sociale privilégiée, plus on a tendance à dîner tard et à mettre en scène sa réussite sociale. On va au spectacle et on va dîner, prendre un souper. Aujourd'hui, quand on observe l'heure des services dans un restaurant, on constate que la clientèle du premier service appartient généralement à une catégorie sociale un peu inférieure à celle du deuxième. Bien sûr, c'est aussi dû au décalage lié à la journée de travail pendant laquelle on essaie de jouer sur les horaires, pour éviter les embouteillages. On va commencer plus tard et finir plus tard, etc. Les repas traduisent des temps sociaux distinctifs qui permettent d'échapper à des contraintes, de prendre encore plus de plaisir dans le partage et l'aménagement du temps de travail.

**Vous avez noté ça à Show Devant Olivier Chaput ? Faites-vous de meilleures recettes après 22h00 ?**

**Olivier Chaput** : Je fais exactement les mêmes recettes ! C'est vrai, cependant, que le ticket moyen montre de plus fortes dépenses après 21h30, de la part de clients issus d'une classe sociale différente. Les personnes qui ont moins de revenus, ou qui vont au restaurant plus occasionnellement, pour se faire plaisir, auraient tendance à venir plutôt vers 19h00, 19h30.

**Moralité, quand vous êtes invité à dîner dans une famille de la grande bourgeoisie, ne vous présentez pas trop tôt, vous gêneriez ! Après le rythme structurant, qui s'établit peu à peu tout en restant mouvant, abordons l'ordre des plats. Jean-Louis Flandrin**

**notait qu'en Italie le premier plat, c'était les pâtes, qu'en Angleterre le fromage se servait après les fruits et qu'en Chine on pouvait finir avec une soupe... Comment l'ordre des mets s'est-il organisé?**

**Julia Csergo** : Tout cela s'est codifié progressivement. Sous l'Ancien Régime, il y avait le « service à la française » [à ne pas confondre avec le service français actuel tirant plutôt son origine du « service à la russe »<sup>1</sup>]. Par exemple, plusieurs potages étaient mis en même temps sur la table et n'étaient pas servis à l'assiette. Chaque convive au bout du compte ne mangeait pas la même chose. Il y avait aussi une hiérarchie sociale à travers la distinction des mets. A partir du plan de table, on pouvait servir aux hôtes de premier plan des mets de plus grande qualité, et de moindre qualité à ceux qui étaient relégués au bout des tables. On a ensuite codifié ces règles, simplifié et, d'une certaine façon, égalisé, démocratisé : progressivement tout le monde s'est mis à partager le même repas. Aujourd'hui on parle du repas traditionnel à trois services. Au quotidien, c'est plutôt du deux services. Pour un repas exceptionnel c'est au moins trois services mais ça peut aller au-delà, dans les repas de noces, d'anniversaire, jusqu'à cinq ou six.

## **Cuisines de tradition, terroirs et spécialités régionales : l'élaboration d'un répertoire**

**Madeleine Ferrières** : Je prends pour exemple mon petit-déjeuner de ce matin. Thé, lait, céréales, yaourt, jus d'orange... Comme j'ai toujours pris ça je pense que c'est un repas de tradition. Or on ignore souvent que les traditions sont beaucoup plus récentes qu'on l'imagine ! Le jus d'orange a commencé à être consommé après les découvertes autour de la vitamine C, à partir de la première guerre mondiale. Les céréales et le lait sont entrés dans nos habitudes parce que le bon docteur John Harvey Kellogg [co-fondateur aux Etats-Unis de la société éponyme en 1897], qui appartenait à un courant puritain et de réveil religieux, avait dit qu'une vie pure et saine, passait par le retour à ce type d'aliments. Quant au yaourt, il me semble que c'est lié aux travaux d'Élie Metchnikoff [zoologiste et immunologiste, prix Nobel de médecine en 1908] qui cherchait le secret de la longévité des montagnards du Caucase. En définitive, le menu du petit-déjeuner, réputé de tradition française, nous vient tout droit des Etats-Unis, comme d'ailleurs beaucoup de nos modes alimentaires actuels. Ce temps et cette notion du « petit-déjeuner » date par ailleurs de la Révolution. Un décalage des horaires s'est opéré. Au début, on prenait le premier « déjeuner », le premier repas de la journée qui interrompait le long jeûne de la nuit, à la fin des longues séances des assemblées révolutionnaires vers midi. Il fallait absolument compenser cela et c'est pourquoi un repas intermédiaire a été inventé, nommé le petit-déjeuner.

**Quand la cuisine régionale a-t-elle été inventée ? Au XIX<sup>e</sup> siècle, comme les coiffes bretonnes, durant cette période de collecte des traditions ? Et qu'est-ce qu'une cuisine régionale ? D'où la choucroute, la bouillabaisse viennent-elles ?**

**Madeleine Ferrières** : La cuisine régionale est moins visible que la coiffe. Longtemps, elle est restée muette parce que le modèle dominant des manières de table se met en place dans les milieux de la haute bourgeoisie parisienne et, avant, sous Louis XV puis Louis XVI. A Versailles et à Paris, se met en place progressivement une norme française de « bon goût » - Alexandre Grimod de la Reynière ou Antonin Carême [biographies ci-dessous] jouent un grand rôle à cet égard -. Puis, c'est comme avec la langue : à partir du moment où le Français s'impose, les autres langues régionales ne sont que des patois. Les cuisines régionales, surtout celles que je connais, à l'huile d'olive et non pas au beurre, ne sont considérées que comme d'infâme patois. Donc elles ne peuvent pas s'écrire. On peut supposer que les cuisines régionales se sont constituées en opposition à cette cuisine nationale tout en restant obscures parce que honteuses, complexées, qui ne peuvent pas se dire. Les premiers livres de cuisines régionales apparaissent dans les années 1830-1850, selon les régions. Mais ces livres sont la preuve que les cuisines existent déjà. Ce n'est pas un acte de naissance, c'est une officialisation de quelque chose qui existe déjà. Elles sont restées silencieuses parce qu'il y a eu cet impérialisme culturel de la grande cuisine d'origine parisienne.

**Le succès de la choucroute interviendrait-il quand les Alsaciens, après 1871, sont nombreux à ouvrir des établissements à Paris ? Le succès de la bouillabaisse de Marseille vient-il aussi de Paris ?**

**Madeleine Ferrières** : Tout à fait. C'est à partir de la découverte par Paris de certains produits régionaux qu'il y a cet engouement. C'est comme pour le terroir aujourd'hui : les gens du terroir ont mangé des produits de terroir sans savoir qu'ils mangeaient du terroir ! Il faut se déplacer, aller ailleurs pour sentir la différence et l'excellence du produit.

**Jean-Pierre Corbeau** : Le « détour » est important. On peut citer le cas de Brillat-Savarin, qui doit s'exiler pendant la Révolution [cf ci-dessous]. Toute l'écriture gourmande et le discours au travers desquels s'est construite la gastronomie française sont le fait de personnes qui, à un moment de leur vie, notamment parce qu'elles sont contemporaines de la Révolution, se sont exilées. C'est parce qu'on est loin de la France, pour Brillat-Savarin, qu'on commence à se dire que le poulet est meilleur à tel endroit qu'à un autre, etc. Cette distanciation va créer une visualisation des originalités régionales. Les produits de terroir – souvenez-vous de la marque « Reflets de France » - sont liés à l'urbanisation de la France : c'est au moment où une clientèle urbaine se crée avec des pertes de repères, une recherche d'identité, une crise urbaine, que d'un seul coup on veut trouver des racines, en mythifiant l'endroit où on est allé, d'où l'on vient, où on est allé en vacances, etc. A partir de là, une valorisation des produits se fait. Je ne dirais pas qu'on fait découvrir aux parisiens la cuisine régionale : c'est juste que d'un seul coup un certain nombre de personnes un peu perdues vont se raccrocher à quelque chose.

**Julia Csergo** : Il y a aussi le développement des transports qui permet de faire circuler les produits dans les régions et à Paris. Dans le système centralisé français, ce qui se décide à Paris, se goûte à Paris, se distingue à Paris, est consacré. Le premier restaurant de cuisine régionale à Paris c'est les Trois Frères Provençaux, en 1786, où l'on peut découvrir la bouillabaisse (appelée à l'époque la « branlade de morue »).

### Quelques figures de l'histoire de la gastronomie

**Fritz Karl Watel, dit François Vatel** (1635-1671) : il n'aurait pas été cuisinier mais maître d'hôtel auprès de Nicolas Fouquet puis du Prince de Condé (Maison de Chantilly). Il se serait suicidé en raison du retard d'un arrivage de poissons, alors qu'il était en charge de l'organisation d'une fête en l'honneur de Louis XIV.

**Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière** (1758-1837) : écrivain et gastronome français. Héritier d'une riche famille noble, il organise des dîners extravagants et invente la critique gastronomique avec son *Almanach des gourmands*. Dans le *Manuel des amphitryons*, il enseigne les manières de recevoir. Après la Révolution, il est un de ces passeurs des mœurs aristocratiques au service de la bourgeoisie.

**Marie Antoine, dit Antonin, Carême** (1784-1833) : recueilli enfant par un gargotier, ce chef cuisinier connaît une ascension spectaculaire en entrant au service de l'élite européenne du début du XIX<sup>e</sup> siècle (Talleyrand, le prince régent d'Angleterre, le Tsar Alexandre, la cour de Vienne...). Célèbre pour ses pièces montées somptueuses et architecturées, il proposait une cuisine décorative et érudite, de nature à prendre place, selon lui, parmi les beaux-arts.

**Jean Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826) : avocat, député du tiers état, mais royaliste, il doit s'exiler. Lorsqu'il revient en France en 1796, il est dépouillé de ses biens. Il deviendra en 1800, conseiller à la Cour de cassation. Il est surtout connu pour s'être intéressé en amateur éclairé à la gastronomie : son livre *Physiologie du goût* véhicule une vision scientifique de la « mécanique » gustative.

**Auguste Escoffier** (1846-1935) : le cuisinier qui théorisa le « menu à la française » à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Son répertoire de recettes (tournedos Rossini, veau Orloff...) a fixé la tradition culinaire jusqu'à la « nouvelle cuisine » des années 1960-80, épisode d'une modernisation dont la bistronomie ou la « culture food » sont des manifestations récentes.

## La fin de l'opposition entre modèle protestant et modèle catholique ?

**J'en reviens à notre histoire de Kellogg, adventiste du 7<sup>e</sup> jour, puritain de chez puritain. Ce serait le type même, pour les historiens et sociologues de l'alimentation, de la nouvelle tendance en provenance du monde protestant qui fonde la vie de l'aliment sur la prévention de risques éventuels : désodoriser, nettoyer, maîtriser toutes les étapes de la production, préférer la production manufacturée parce qu'elle peut être mieux contrôlée... c'est une tendance dominante tout de même. On a parlé du repas des Français mais devra-t-on parler demain du « repas protestant » ?**

**Jean-Pierre Corbeau** : Il y avait une opposition entre une Europe puritaine et une Europe catholique mais elle s'estompe. Les Anglais, par exemple, sont en train de bouger à une vitesse extraordinaire : des gens qu'on disait puritains sont en train de se passionner pour un rapport à l'aliment qui étaient celui des méditerranéens et des catholiques. Jusque là, la volonté de tout contrôler traduisait une pensée technocratique qui évacuait l'incertitude, pensait et planifiait tout. Or l'aliment, c'est quelque chose de vivant et la vie c'est l'incertitude. Le rapport à l'aliment se pose en termes de certitude ou d'incertitude. Par exemple, le consommateur hollandais va encore être rassuré s'il voit de l'aluminium, traduisant un univers complètement industriel. Il va manger parce que c'est industriel. De l'autre côté on va avoir un modèle méditerranéen qui va valoriser davantage le *small is beautiful*, le produit du terroir, la connaissance du producteur, un rapport affectif à l'aliment, etc. On s'aperçoit que les lignes bougent beaucoup.

## Le « repas gastronomique des Français » à l'Unesco

**Une des caractéristiques du repas des Français, que le monde entier scrute paraît-il, c'est qu'il se déroule en commentant ce qu'on mange, ce qui doit étonner ailleurs. Les Français mangent en se pensant manger.**

**Julia Csergo** : En préparant le dossier d'inscription de ce qui s'appelait, à l'origine ; « la gastronomie française », à l'Unesco, il s'agissait de savoir ce qui caractérisait le rapport des Français à la nourriture et au repas. Après avoir effectué une petite enquête à travers le monde, ce qui ressortait, et sans vouloir schématiser outre mesure, c'est que nous sommes à peu près les seuls à parler constamment de ce que nous mangeons. Il n'y a qu'à écouter les conversations dans le métro ou au comptoir du café le matin, nous parlons de ce que nous allons préparer comme repas, de nos recettes ; à table nous parlons de la qualité, nous échangeons des recettes, nous parlons de l'accord des mets et des vins, du plaisir que nous avons à manger ce que nous servons. Nous échangeons énormément là-dessus et ensuite après un bon repas, le lendemain, nous allons raconter aux collègues et aux copains qu'on a quand même très bien mangé et tout ce qu'on a mangé. Je crois que c'est une exception française.

**Donc ce sont les Français qui sont inscrits au patrimoine, pas les chefs ?**

**Julia Csergo** : Les chefs c'est l'excellence, pour parler vite, c'est un peu la recherche et développement de la gastronomie. Les chefs s'inspirent de leur propre histoire, ce sont des Français comme les autres. Et nous-mêmes, nous nous inspirons de ce que font les chefs, nous réinterprétons, nous nous approprions, etc. Il y a un mouvement de circulation. Il faut redonner à la gastronomie ses lettres initiales, différentes de la définition anglo-saxonne du « restaurant gastronomique » : la gastronomie c'est un art de bien manger et de bien boire, tout simplement. Et là, vraiment, nous excellons. Dans d'autres pays, on peut très bien manger, en Italie, en Chine, mais on ne parle pas de ce qu'on mange. En Chine, ce serait même incongru.





*« Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. »*

Définition du « repas gastronomique des Français » retenue pour son inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco, 2010).

## Deuxième partie :

# A l'heure de l'essor de la restauration hors-domicile, un repas en résistance ?

### Au travail, à l'école : la pause déjeuner

**Jean Lebrun** : après avoir examiné le caractère labyrinthique des origines du repas des Français, venons-en à sa situation actuelle. Historiquement, pour les ouvriers, le casse-croûte aurait été un moyen de liberté. Pour les patrons « paternalistes » ou « réformateurs », le souci de créer des cantines était aussi une manière de fabriquer pour leur personnel un « pain d'harmonie » - je cite les disciples de Charles Fourier, Jean-Baptiste Godin à Guise notamment<sup>2</sup>. En parallèle, les ouvriers s'organisaient en essayant de créer des structures particulières pour offrir des repas collectifs. Des cantines, les « soupes communistes » se multipliaient chaque fois qu'il y avait des grèves. Il y avait aussi les structures corporatives, la Saint-Eloi, la Sainte-Barbe<sup>3</sup>... Alors, comment évolue le repas au travail ?

**Stéphane Layani** : Avant d'être patron du Min de Rungis, j'ai été le dirigeant d'une entreprise « paternaliste », j'ai liquidé les Patronages de France. Au XIX<sup>e</sup> et au début du XX<sup>e</sup> siècle, bien-sûr il y a eu les luttes sociales, Germinal. Dans les houillères du Nord, en Lorraine, à Carmaux, les patrons cependant ne se désintéressaient jamais de l'alimentation de leurs mineurs et de leurs ouvriers. Il y avait le « briquet » grâce auquel on apportait au fond de la mine de la nourriture chaude. Et puis il y a eu les luttes sociales, et peu à peu il y a eu des cantines puis des indemnités. La forme moderne, c'est le ticket-restaurant, une libération considérable. La restauration hors-domicile est en progression rapide aujourd'hui : parce que les gens vont à la cantine, dans les fast-foods, qu'il ne faut pas critiquer. Bien-sûr les bobos aiment bien Jean-Pierre Coffe mais les fast-foods sont souvent moins chers que certains petits bistrotis parisiens, la « bistronomie<sup>4</sup> ». Et puis il y a également toutes sortes de restaurations plus souterraines et qui ont à voir avec le repas des Français et qu'on n'imagine pas : par exemple dans les PME souvent les gens ont un micro-ondes dans une petite cuisine, car en deçà de dix salariés il n'y a pas de comité d'entreprise, donc on s'organise. Ce sont toutes ces formes de repas que je piste, que je débusque car elles sont stratégiques pour le développement du Marché de Rungis.

### Jean-Claude Meurville, que recouvre la notion de « menu ouvrier » ?

**Jean-Claude Meurville** : Le mot vient de l'hôtellerie-restauration. C'est en province qu'on trouve encore ces formes de restauration. Les restaurateurs travaillent bien le weekend, en servant des repas familiaux et conviviaux, le dimanche principalement. Mais en semaine, dans les villages de France, il n'y pas de restauration collective et on n'amène pas sa gamelle : donc le restaurateur fait un effort particulier. On trouve des menus faits pour qu'un maximum de convives puissent fréquenter les restaurants. Avec des prix entre 11 et 15 euros, boisson comprise, ce qui se rapproche du fast-food et de la restauration collective. Les tickets restaurant aident aussi. Le facteur fiscal intervient, une partie du prix du repas n'étant pas soumis aux charges sociales.

**La manière dont les Français appréhendent le fast-food est très différente de celle des Québécois ou les Nord-Américains. C'est vrai que le nombre d'établissements de restauration rapide a été multiplié par deux entre 1996 et 2005. Mais on constate que les gens vont dans les fast-foods aux heures traditionnelles des repas. Ils y vont moins pendant les heures creuses et ont tendance à se constituer une table conviviale.**

**Pierre Feillet** : On dit souvent que les Français utilisent très peu d'argent pour se nourrir et on donne le chiffre de 13,5% du budget du ménage. C'est inexact : le véritable chiffre c'est 20%, parce qu'il y a 5 à 6% en restauration hors domicile. 13,5%, c'est seulement à domicile. Les étudiants par exemple ne

dépenseraient que 6 à 7%. Les pauvres ! Leurs revenus c'est 600 euros : ils se nourriraient donc seulement avec 40 euros par mois ? C'est évidemment faux car c'est sans compter la restauration extérieure, dans les restaurants universitaires, les sandwicheries ou les fast-foods...

**Jean-Claude Meurville** : La restauration rapide dite américaine se francise. On lui donne nos codes. Dans quelques années, les fast-foods type McDonald's proposeront des tables avec un service. Ce sera en revanche facturé.

**Olivier Chapput** : Je voulais réagir sur les menus ouvriers. Je mets un point d'honneur à ne pas être « anti ». Le monde de la restauration rapide me perturbe en tant que restaurateur. Il y a la bonne restauration rapide et la mauvaise restauration rapide. Aujourd'hui je vois que c'est compliqué pour des collègues, parisiens surtout, étranglés entre dix kebabs et dix autres restaurants un peu particuliers. Dès l'instant où l'on a envie de faire de bonne nourriture avec de bons produits, c'est très difficile de s'aligner, comme je le fais à Villejuif, sur un prix à 13,50 euros. Ce prix est un choix délibéré. Enormément de commerçants et de salariés des boîtes alentour viennent manger chez moi. On s'est aligné parce qu'il y a l'effet ticket-restaurant. Donc, c'est une stratégie de communication. Même en s'appuyant sur les produits de Rungis et de petits producteurs, même en étant labellisé Cervia<sup>5</sup>, il faut savoir qu'on ne gagne pas d'argent sur 13,50 euros. Il faut faire autre chose si on veut gagner sa vie, c'est-à-dire prendre, en ce qui me concerne, la concession du théâtre d'à côté, un food truck... Le fast-food, quand il est mal fait, c'est une destruction de notre patrimoine gastronomique. Je tire juste un peu la sonnette d'alarme. Je ne suis pas un anti-McDo, ça existe, mais je fais prendre conscience aux jeunes de ce qu'ils ont dans leur assiette. Et souvent un bon produit, même en quantité moindre, nourrira mieux qu'un mauvais produit. J'essaie de m'aligner sur 13,50 euros, c'est compliqué mais on y arrive à Villejuif, en gagnant moins d'argent et en faisant notre métier humblement.

**Pierre Sanner** : Il y a les entrepreneurs et puis il y a les clients. A propos de la « street » ou « fast-food », les adolescents et les étudiants sont des populations assez intéressantes à observer. Une étude récente de l'OCHA<sup>6</sup> est allée contre le préjugé selon lequel ils seraient exclusivement tournés vers le fast-food. Ce qui enrichissant et encourageant, c'est qu'il n'y a pas de chapelle en tant que telle, c'est qu'on peut aisément passer de cette enseigne du « M » bien connue à un repas organisé entre soi, plus proche de la typicité du repas gastronomique ou du repas des Français. On peut passer de l'un à l'autre et probablement, c'est ce qui est très riche dans le public français. Ceci dit, MacDo a très bien géré su l'accueil des enfants avec un espace dédié, ce qu'on ne trouve pas dans d'autres restaurants.

## ***Echanges avec la salle***

**Henri Maurin-Blanchet (Académie vétérinaire)** : Je pense qu'il y a un progrès actuellement autour de la technique des plateaux-repas, formule intermédiaire entre la street food et la cantine.

**Pascal Gaudron (responsable Exploitations, Quadrature restauration)** : La restauration hors domicile en France représente 6 milliards de repas par an, dont 3 milliards en restauration collective. J'ai créé une société il y a deux ans pour répondre à cette demande de « repas français » dans les entreprises et dans les écoles. Je me fournis aujourd'hui en produits locaux et frais à 80%. Je gère l'alimentaire mais aussi l'ergonomie du restaurant (en réduisant les files d'attente qui empiètent sur le temps de repas) pour que le client y trouve son compte, que ce soit un vrai moment de détente et de convivialité. J'ai géré le restaurant universitaire de l'Enva, il y a quelques années, alors qu'il n'y avait pas de reconnaissance du Cnous, c'est-à-dire qu'il n'était pas subventionné. J'ai poussé dans ce sens afin que les étudiants puissent bénéficier d'un tarif pas trop élevé. Aujourd'hui, j'anime des ateliers cuisine dans des écoles tout en mettant en place des potagers pour que les enfants sèment et cueillent. Car les parents sont en demande d'éducation alimentaire pour leurs enfants. J'organise aussi des conférences pour mes clients car il y a un enjeu de santé publique. La restauration collective est un métier jeune, n'oublions pas le ticket restaurant n'existe que depuis 1967, 50 ans !

## Réinvention street food, révolution uberisation

**Julia Csergo** : Le repas dans la rue n'est pas du tout une américanisation des pratiques. Le repas rapide, le repas sur le pouce a toujours existé, depuis l'Antiquité et dans toutes les sociétés à travers le monde, y compris pendant très longtemps en France. Il y avait encore à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle des sortes d'échoppes où l'on servait des petits-déjeuners, des cafés, etc. dans la rue. Ce type de repas, c'est une prise alimentaire rapide. Mais il ne faut pas oublier non plus que l'existence des cuisines dans les appartements, des feux voire des cheminées, est assez récente. Souvent, les gens n'avaient pas les moyens, ni les possibilités, de se préparer un repas à la maison, en tout cas un repas chaud. Donc ils allaient soit manger dans la rue, soit rapportaient de la rue chez eux.

### **La street food serait une tendance lourde et qui toucherait des classes sociales très différentes ?**

**Jean-Pierre Corbeau** : En tout cas, c'est très médiatisé. Il m'arrive souvent de descendre à la station de métro Château-Rouge, vers 22h00 : il y a des marrons, il y a du maïs grillé, c'est de la street food non ? Mais dans d'autres endroits on va trouver des food trucks rutilants – Peugeot en a fourni un superbe à l'Exposition de Milan, avec de la nourriture de terroir. Dans les quartiers d'affaires, on va trouver une street food qui propose des burgers revisités, à des prix assez élevés et où l'origine de la viande va être affichée. On a alors un autre type de clientèle. A travers la street food il y a une offre multiple. Il y a une sorte de réponse par une liberté d'entreprise. Des personnes se réinsèrent ou se maintiennent à peu près en vendant des savoir-faire culinaires qui peuvent être la crêpe bretonne, la pizza, les marrons, l'épi de maïs, le burger, etc. Peu importe, ce qui est important c'est que les clients, qu'ils soient dans la misère ou, au contraire, viennent pour s'amuser, recherchent un même côté ludique et convivial. Cette dimension fait partie selon moi de la gastronomie, en tous cas du rapport que les Français ont à l'alimentation c'est-à-dire pouvoir jouer avec l'aliment, le partager... La street food a toujours existé depuis l'Antiquité, mais c'est le fait d'offrir aux autres, de partager. C'est une cuisine de pâté, de grappillage. A l'inverse d'autres nationalités, on est pas dans l'isolement, le grignotage machinal et replié. Paradoxalement, c'est peut-être au travers de la street food, que les gens se pensent effectivement énormément en train de manger. Parce qu'on crée des complicités et qu'on est libre, sans les contraintes des manières de table. Quand on en a marre, on s'en va. On est dans la spontanéité. C'est le degré zéro de la convivialité, mais c'est le début d'une dynamique de convivialité. C'est sans doute ce qui fait la force de la street food en France et dans les pays méditerranéens.

**Madeleine Ferrières** : La cuisine de rue a été condamnée sous l'Ancien Régime par les normes naissantes. Parce qu'on mangeait debout, seul et souvent avec les doigts. « Finger food » on dirait aujourd'hui. Au petit-déjeuner, la tripière vous proposait des tripes au coin de la rue : on mangeait les lanières avec les doigts, éventuellement posées sur une tartine de pain. Une dimension de la dégustation a été perdue. La codification ne va pas forcément dans le sens d'un enrichissement du patrimoine. Dans les siècles passés, il y avait une mise en jeu des sens qui était bien plus large au moment de la dégustation. Aujourd'hui, la vue a presque le monopole sur tout ce qui constitue le repas. Avec ça, vous allez m'envoyer une photo du plat que vous allez manger, il y a les émissions de télévision, les livres de recettes – dont les jolies photos ne correspondent parfois pas au plat, je peux vous le dire j'ai essayé... La vue l'a emporté nettement sur l'olfaction. Il paraît que ça ajoute aussi quelque chose à la dégustation de pouvoir toucher les textures. On avait avant une pré-dégustation trisensorielle. On a perdu tout ça avec la cuisine de rue à l'ancienne.

### **C'est plus hygiénique cependant, on y viendra ensuite... Pour continuer le panorama de la restauration hors-domicile, Jean-Pierre Corbeau disait qu'il y avait des possibilités de monter à peu de frais souvent, des auto-entreprises ou de petites entreprises : il y aurait même peut-être une uberisation dans ce domaine ?**

**Julia Csergo** : Il y a une double uberisation. Une uberisation de la cuisine de rue, légiférée. On est passé de la cuisine de rue de la nécessité à quelque chose qui relève véritablement du ludique. En Amérique du Nord, compte tenu de la réglementation, ce sont plutôt les restaurateurs qui possèdent les camions. C'est une autre façon de concevoir la restauration sans être véritablement non plus de la cuisine de rue. Des modèles nouveaux se créent. Et l'uberisation ce sont aussi des entreprises qui préparent et livrent à domicile, de façon instantanée, toutes sortes de repas, y compris de haute gastronomie avec les vins, etc.

Si bien que la maison sans cuisine, imaginée par nos anticipateurs du XIXe siècle, pourrait se faire aujourd'hui.

## La table familiale

**Jean Lebrun : Pierre Sanner disait que de nouveaux comportements chez les jeunes ne les empêchaient pas de rejoindre la table familiale ou d'imaginer, quand ils seraient en couple ou en famille, de retrouver un certain nombre des traditions du repas familial. Où en sommes-nous du repas familial ?**

**Jean-Claude Meurville :** Sur une journée, on passe toujours, et ce depuis les années 1960, deux heures vingt en semaine, en moyenne, à table.

**Stéphane Layani :** Bien sûr, chapeau bas Olivier Chaput. C'est très important que des gens comme vous et moi se battent. La Semmaris a redonné un coup de neuf au Carreau des producteurs franciliens. Bientôt le « Comptoir » lui permettra de vivre toute l'année. Cependant, voici ce que je constate, car je vends de tout et à tout le monde. Ce qui marche par exemple chez les jeunes c'est le sushi. Ils sont 20% à en consommer (quand vous sondez les 55 ans et plus, personne ne sait ce que c'est !). C'est le mythe de la Caverne de Platon : on s'imagine qu'on passe beaucoup de temps à table mais est-ce le cas dans les faits ? J'aimerais bien connaître la méthodologie des études qui sont faites. Ça m'intéresserait beaucoup de l'étudier. Premier point. Deuxième point, je viens de faire un sondage avec Opinionway il y a deux mois : quel est le plat préféré des Français ? Numéro 1, le bœuf bourguignon : qui en fait ici ? [de nombreuses mains se lèvent] Bravo, bravo, bravo ! Plat numéro 2 : la blanquette de veau ! [des mains se lèvent à nouveau] Mais malheureusement mes bouchers - je vends 300 000 tonnes de viande par an -, me disent « on vend du muscle Monsieur Layani, on vend de la viande rouge et on a du mal à placer les quartiers avant de la bête ». Voilà la situation.

**Julia Csergo :** Les études fournissent juste une représentation. Si vous demandez combien de fois dans l'année le bœuf bourguignon a été préparé et consommé, vous risquez d'avoir une réponse qui va complètement infléchir votre étude.

**Jean-Pierre Corbeau :** Dans l'étude effectuée avec Jean-Pierre Poulain « Manger aujourd'hui »<sup>7</sup>, on observait, à propos du petit déjeuner, deux prises alimentaires, entre 6h30 et 9h15. C'est sans doute ce qui a changé en France : je commence chez moi et je termine dans l'entreprise. Ce qui est nouveau, c'est l'intermittence, et le nomadisme à domicile sur le temps du repas. Il faut distinguer le temps qu'on passe à manger et le temps passé à table. Le matin à la maison, par exemple dans une famille avec de jeunes enfants, on met la nouvelle technologie (four micro-ondes, bouilloire) au service d'une sorte de ronde : tous les membres de la famille ne sont pas présents en même temps à table. C'est chacun son tour. L'un fait sa toilette pendant que l'autre fait bouillir l'eau. Une nouvelle appropriation du temps du repas s'effectue. On est dans la convivialité. On se parle à travers la cloison, etc. Le soir pareil quand on rentre. Il y a ce temps bizarre d'une même prise alimentaire qualifiée différemment selon les personnes dans les entretiens. Pour les femmes à 19h30, « je fais mon goûter », les gamins disent « papa et maman commencent à prendre l'apéro » et le père dit « j'ai commencé les hors-d'œuvre ». C'est du céleri trempé dans une sauce, c'est du tarama, une tranche de saucisson... C'est le « phénomène tapas », sans vraiment de statut mais qui fait déjà partie du repas. Ça explique qu'on passe pas mal de temps à manger même si on est beaucoup moins sédentaire. Le dessert, enfin, peut être pris de façon plus individuelle dans une chambre ou devant un écran. Quant au fast-food, l'enquête Quick<sup>8</sup> montrait que le fait d'être à table était important même si on n'y restait pas tous en même temps. Il y a donc une logique nomade avec l'idée que pour manger, à la différence de l'Amérique du Nord, on s'assied et on partage avec les autres.

**Julia Csergo :** Et on ne va pas faire autre chose quand on mange ! Dans les pays anglo-saxons, on peut travailler, on peut faire toutes sortes de choses. En France, même si on s'arrête dix minutes, on fait « la pause ».

### Et qu'observez-vous du déjeuner dominical ?

**Jean-Pierre Corbeau :** le brunch, venu d'Amérique du Nord, est bien visible depuis 5 ans dans les familles avec des adolescents, mais en étant bricolé. C'est une stratégie pour que le gamin puisse se joindre à la

table. Les personnes expliquent qu'elles prennent le petit-déjeuner sans faire trop de bruit puis elles laissent sur la table des trucs pour celui ou celle qui va se lever vers midi. A ce moment là, ils brunchent ensemble, avec de la confiture, du bacon, des viandes froides... Il y a quand même des problèmes d'odorat. Pour le coup, le bourguignon est quand même très mal venu ! Il faut du réchauffé ou du cuisiné à couvert. Vous aboutissez à un métissage extraordinaire.

### **Le graillon ne doit pas réveiller l'adolescent !**

**Jean-Pierre Corbeau** : En effet ! En revanche si c'est le vrai repas, qui existe, la famille va se lever un peu plus tôt pour aller chez les grands-parents. Et là, vous avez un repas cuisiné qui va mobiliser dans la gastronomie toute sa dimension affective. Je le dis, dans toutes les enquêtes, ce sont les mêmes personnes qui vont être des « mangeurs zappeurs » ou « pluriels », c'est particulièrement vrai chez les ados, selon la situation, les possibilités financières du moment.

### **On retient ce répertoire de bricolage qui se dissimule sous les chiffres moyens. Sociologue de l'alimentation, vous observez aussi le terrain des repas de grandes occasions (mariage, enterrement...) ?**

**Jean-Pierre Corbeau** : Du fait de l'urbanisation, il y a une recherche de racines plus ou moins mythifiées. Des Français louent par exemple un gîte pour que la famille élargie se retrouve. C'est très tendance. Il y a des désirs de reconstruction d'un passé, de renouer avec son histoire et de partager l'aliment ensemble. C'est un moyen exceptionnel de retrouver des mémoires collectives familiales.

**Stéphane Layani** : Je voudrais confirmer. J'ai deux ados. Le petit-déjeuner c'est très important. Et pourtant les corn flakes, perfide Albion et l'industrie agroalimentaire ont eu un rôle délétère. Pour un repas structuré il ne faut pas d'aliments prêts à manger. C'est pourquoi le petit-déjeuner disparaît. J'entends bien la prolongation dans l'entreprise mais, pour les ados, c'est bien le cas. Quant au brunch, je suis d'accord, il y a toujours ce moment de partage. A Rungis, nous vendons toujours des poulets qui ne sont pas découpés, ce qui signifie qu'ils le sont à table. Henri IV avait raison !

### **Echanges avec la salle**

**Claude Peries (CPAM du Val-de-Marne)** : Je suis provincial, originaire de la région de Toulouse. J'ai la nostalgie des repas de province à l'occasion de festivités (baptême, mariage, enterrement...). J'ai fait de la restauration en région parisienne pendant 20 ans, c'est autre chose. Les heures passées à table, où on finit à 4h00 de l'après-midi, les femmes qui font la vaisselle, les hommes qui jouent à la pétanque... [Rires et hués dans la salle] Et après, on finit ces fameux restes. Je suis aussi allé à l'étranger et la cuisine de rue aux Philippines, c'est extraordinaire. Merci pour la restauration française et le bien manger français !

**Une participante** : Merci pour cette présentation très intéressante mais pour faire tomber ce consensus vous signalez que les nouvelles tendances pourraient faire disparaître le repas traditionnel à la française. Je suis végétarienne, je trouve que je cuisine énormément, je cherche beaucoup de moyens de faire adopter cette pratique autour de moi, j'y réussis ! Je ne vois pas en quoi ces nouvelles tendances pourraient éventuellement faire disparaître le repas tel qu'il a été défini auprès de l'Unesco.

**Hélène Luc (ancienne sénatrice du Val-de-Marne)** : Monsieur Lebrun vous interrogez hier [à Radio France] des victimes du terrorisme et vous êtes là ce matin pour parler de l'essence même de la vie. Je trouve que c'est tout à fait symbolique de notre période. Ma petite fille mange des sushis mais apprend aussi la cuisine. Mon petit fils mange beaucoup chez les uns et les autres. Or ils font aussi la cuisine ! Ils me demandent des recettes. Ils sont plusieurs dans la famille à prendre la relève du bœuf bourguignon, de la blanquette, etc. Les gens mènent des vies de plus en plus bousculées, dans les hôpitaux par exemple : ces infirmières qui mènent la vie qu'on connaît, pour elles le moment du repas c'est important. Elles cuisinent un peu, certaines apportent leur gamelle. La gamelle revient à la mode ! Parce que, quand on veut bien manger et qu'on n'a pas le temps, c'est peut-être

encore le meilleur moyen. On pourrait aussi aborder le problème de la qualité de la nourriture. Au marché, je vois des femmes, et des hommes d'ailleurs - c'est bien, même s'ils ne passent pas beaucoup plus de temps qu'avant dans la maison ils s'occupent néanmoins plus des enfants et de la cuisine – des gens qui cherchent des produits sans pesticides, sans parler du bio, plus cher. Il y a une recherche de qualité.

## Le repas de tous les Français ?

**Jean-Pierre Corbeau** : L'uniformité alimentaire c'est le signe de l'extrême pauvreté : on mange toujours la même chose et souvent de mauvaises choses du point de vue calorique. La pauvreté absolue, qui se cache, c'est celle qui mange toujours la même chose et généralement le moins cher. Alors que dans la grande précarité, de la diversité se met en place. Dès qu'il y a un peu de pouvoir d'achat, il y a une volonté de modifier un peu son répertoire alimentaire en fonction du moment de la journée, des saisons, des finances du mois.

**Pierre Hivernat** : Je compléterais avec les chiffres 2014 de la pauvreté en France soit 14,1% de gens qui sont à 60% du revenu médian. Pour le dire plus simplement, c'est entre huit et neuf millions de personnes qui ont 340 euros par mois pour se nourrir. Ce chiffre est en augmentation, de peu, (entre 2013 et 2014 + 0,3%) mais cela fait 10 ans que ça dure. Aucun statisticien ne voit la tendance s'inverser. Donc quand on dit le « repas des Français », ces Français là ne se posent pas cette question. C'est plutôt vais-je manger ou non ?

**Vous qui êtes très sensible, Pierre Hivernat, aux conséquences des inégalités sociales en matière d'alimentation. Vous savez bien aussi que les préoccupations nutritionnelles dans les populations dites « défavorisés », le terme est détestable, sont beaucoup plus faibles que dans d'autres populations.**

**Pierre Hivernat** : C'est ce qu'on constate mais c'est une mécanique financière. Les distributeurs font tout leur marketing sur le moins cher parce qu'il y a un marché, sinon ils ne le feraient pas ! Le marché du moins cher, c'est celui des gens qui ont de moins en moins d'argent, c'est aussi simple que ça.

**Jean Lebrun** : Les publicités qui insistent sur le caractère nutritionnel positif de certains aliments sont imperméables à beaucoup de téléspectateurs.

**Pierre Hivernat** : C'est la grosse différence entre les bobos du 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris et les « vrais gens ». Dans les médias, on suppose que la population est composée de gens qui vont manger bio, qui ont un revenu leur permettant de faire des choix. C'est de moins en moins vrai parce que les critères qui sont appliqués à la mesure de la pauvreté des revenus conduisent à montrer que les classes moyennes commencent à être atteintes. Tant que ce n'était pas le cas, on faisait des sujets très différents. Maintenant que la situation sociale s'est dégradée, beaucoup de gens qui font du marketing chez les distributeurs se posent des questions.

### « Bien manger », une équation impossible ?

« Les analyses du Credoc<sup>9</sup> montrent que le premier élément de choix qui pousse un consommateur à acheter, c'est le prix. Ce qui a pour conséquence la réduction du choix pour les personnes à faible revenu. Le deuxième élément, c'est la qualité gustative de l'aliment, le plaisir de bien manger. La santé ne vient qu'en troisième position. Un quatrième élément, en émergence, est l'impact de ce que je mange sur l'environnement. Assez curieusement, il devient le plus important, avec la difficulté suivante : personne n'est absolument capable de dire si un aliment est bon ou mauvais pour l'environnement à travers une petite pastille. Les Français sont moins angoissés par le déséquilibre nutritionnel que par la peur de ne pas « bien manger ».

**Pierre Feillet**

# [annexe] Les immanquables

## Le pain

**Une participante** : J'ai l'impression que la viande est devenue notre pain quotidien. On ne mange plus autant de pain qu'avant et l'apparition de la baguette a vidé le pain de sa substance nutritive.

**Madeleine Ferrières** : Dans le passé, le pain trônait sur la table et c'était la nourriture essentielle. Ce n'était pas le même pain qu'aujourd'hui, c'est certain.

**Julia Csergo** : La dimension anthropologique de sacralité, attachée au pain, nous habite encore. Mais le pain a souffert de discours diététiques jusqu'à aujourd'hui avec la question du gluten.

**Pierre Feillet** : Aujourd'hui on est à 120-130 g par jour et par personne. Au XIX<sup>e</sup> siècle c'était près d'1 kg. Cette tendance s'inscrit dans l'évolution générale de la consommation des aliments, qui se stabilise aujourd'hui : au XIX<sup>e</sup> siècle et jusqu'au début du XX<sup>e</sup>, notre énergie provenait de la consommation d'amidon (pain, pommes de terre...). Cette dernière a régressé au profit du gras, tandis que les protéines sont restées stables. 10-15% de notre apport calorique viennent des protéines (c'est ancien). L'amidon est passé de 60-65% à 50%, et le gras a augmenté. Quand au gluten, ce n'est pas le principal facteur de baisse de la consommation. L'intolérance reste marginale. Il s'agit plutôt d'un effet de mode ou d'une tendance à somatiser d'autres troubles.

## Le sel et le sucre

**Jocelyne Kamara (chargée du tourisme au commissariat général à la Fête de la gastronomie (Ministère de l'économie))** : J'aurais une interrogation sur l'inquiétude de mes enfants sur le fait de trop saler.

**Olivier Chaput** : Je suis un cuisinier qui sale peu, c'est un reproche qu'on peut me faire mais à la rigueur je préfère. Je ne sucre pas beaucoup non plus. Il y a un temps, on mettait 250 g de sucre pour faire un litre de crème anglaise. Aujourd'hui, c'est 120 g environ.

**Pierre Feillet** : Pas plus de 6 g par jour nous dit-on. Sachez que lorsqu'on sale soi-même son plat, on ajoute que 50 mg, ce n'est rien ! A mon avis, il faut saler peu pendant la préparation, mettre une salière sur la table, et surtout manger moins de pain car c'est là qu'il y en a le plus.



## Le fromage

**Julia Csergo** : On a eu pas mal de difficulté en France pour situer le fromage, introduit tardivement dans le repas. Pendant longtemps, comme en Italie, il se prenait après le dessert. Mais les Français ont finalement trouvé qu'il était plus adéquat de le prendre avant.

**Jean-Pierre Corbeau** : L'historien Jean-Paul Aron rappelait que le fromage pris après les fruits était du fromage blanc généralement sucré, avec des boules de sorbet. Ce n'était pas le fromage ferme ou à pâte molle. Mais je sais qu'il y a des débats entre historiens.

**Julia Csergo** : En effet, selon Grimod de la Reynière, ce sont tous les fromages.

**Un participant** : Est-ce que la formule « fromage ou dessert » ne met pas en avant le second au détriment du premier ?

**Olivier Chaput** : Acheter et vendre du fromage c'est très particulier. Il faut savoir le faire en tant que restaurateur. Par conséquent, je n'avais pas de plateau de fromages sur ma carte. J'ai une clientèle parisienne et une clientèle de province, complètement différentes. La première consomme vite : un plat et un dessert conviennent très bien. Du côté province, on aime bien son fromage. Avec un fabricant, Meilleur Ouvrier de France, on a commencé on a instauré un « fromage gourmand », comme le « café gourmand ». Il ne faut demander de choisir exclusivement entre dessert et fromage, mais proposer. Et de fait il y a une clientèle pour le fromage.

## Le vin

**Michel Moro** : Pourrait-on parler du vin, apprécié autrefois des bourgeois et des ouvriers ?

**Madeline Ferrières** : Je me demande si l'association met-vin qui, qui pour nous est intime et inséparable, est aussi une spécificité de notre repas à la française. Dans d'autres cultures, a-t-on un plaisir de boire dissocié du plaisir de manger ?

**Julia Csergo** : Dans beaucoup d'autres cultures, on se saoule ou bien la boisson n'accompagne pas la nourriture. L'association et la gradation des vins, la recherche de l'harmonie des saveurs, la codification (le digestif, l'apéritif, etc.), la rationalisation et l'équilibre les consommations : cet ordre porteur de sens, c'est très français.

## Troisième partie :

# Un repas au cœur des enjeux scientifiques, sanitaires et éducatifs

### Dans l'avenir, le repas sera médicalisé, robotisé... ou ne sera pas ?

**Pierre Feillet** : Selon Blaise Pascal, l'estomac est une chaudière auprès de laquelle le sang vient se réchauffer avant d'être renvoyé vers le cœur, siège de l'âme. En 1850, Claude Bernard<sup>10</sup> a révolutionné cette vision avec la mise en évidence des glucides, lipides, etc. La digestion ne se réduit plus au fait d'avaler des aliments qui arrivent dans l'estomac. Une nouvelle révolution copernicienne de la nutrition est à l'œuvre aujourd'hui, avec une alimentation plus personnalisée. A l'avenir, les médecins pourraient nous prescrire un régime alimentaire individuel pour rester en bonne santé. Son respect deviendrait un impératif de santé publique ; y déroger pourrait coûter cher à la société, ce qui impliquerait d'être taxé davantage. Car on a découvert ce qu'on appelle en simplifiant un « 6<sup>e</sup> organe », ce que les savants appellent le « microbiote », ou autrefois la « flore digestive ». Cet organe exogène agit sur un très grand nombre de fonctions, notamment l'assimilation des aliments. On en analyse le génome qui est beaucoup plus riche que celui de notre corps en fait. Sur la carte Vitale on va pouvoir ajouter une ligne « composition du microbiote ». Deuxième ligne en train de s'inscrire, la relation entre l'aliment et notre génome dont l'analyse coûte 1000 euros aujourd'hui : d'une part ce que je mange influe sur la manière dont s'expriment mes gènes ; d'autre part en fonction de mes gènes je réagis différemment aux aliments que je mange. Troisième ligne : mon passé médical. Avec ces informations sur la carte vitale, une grosse machine pourrait nous dire « vous, si vous voulez rester en bonne santé, vous devez manger ceci ou cela. Et si vous ne le faites pas, Big Brother va vous punir ». Sans aller jusque là, il y a cette tendance à une alimentation de plus en plus personnalisée qui fait frémir parfois mais qui existe dans la science de la nutrition. Avec cette conséquence dramatique sur le repas passant par un partage. Vous imaginez, une famille avec trois enfants, chacun son petit plat particulier pour rester en bonne santé ? Par ailleurs, la nutrition n'est pas vraiment présente dans la manière dont nous concevons les repas : qui se préoccupe de savoir si le bœuf bourguignon est équilibré sur le plan vitaminique ? Attention à cette tendance qui existe, qui est solide, qui repose sur des données scientifiques validées et publiées et qui peut faire bouger nos repas. On verra comment ça bouge, comment ça réagit !

**Pierre Hivernat** : A l'exposition universelle de Milan, dont le titre était « Nourrir la planète », j'ai vraiment été frappé, plutôt choqué, par l'installation du laboratoire Mérieux : ils ont inventé un système qui reprend l'analyse du génome programmé dans le réfrigérateur. Un film de présentation montrait un monsieur dont le génome lui interdisait je ne sais quel plat et comme le frigo avait analysé que c'était lui qui ouvrait, il se verrouillait ! [rires de la salle] Si on en arrive là, le dîner du soir va être assez folklorique.

**Pierre Feillet** : Il y a de très gros programmes de recherches actuellement en France. La société Seb mobilise des universitaires issus des domaines de la santé, de l'aliment, de l'informatique, pour fabriquer de nouveaux robots culinaires. D'ici dix ou quinze ans, le plat cuisiné pourra se faire en automatique chez soi à partir des produits que le robot vous aura dit d'acheter. Je serais un peu inquiet si j'étais un industriel des plats cuisinés. Car ces programmes visent à proposer des chefs cuisiniers automatisés qui pourraient se substituer aux produits en rayons. Ces machines se développent à titre expérimental et devraient modifier la relation de la famille à ce qui se passe dans sa cuisine : le robot fera la cuisine et viendra peut-être même vous servir. Ça bouge, ça évolue, il se passe des choses dans la cuisine !

## Quand à l'appétit d'apprendre répond le goût de la transmission

**Jean-Pierre Corbeau** : Je n'aurais pas une vision pessimiste à propos du repas pris en commun. La volonté de ramener l'alimentation à sa seule dimension nutritionnelle, c'est-à-dire construire un pouvoir sur l'aliment en évacuant les dimensions sociale, symbolique, imaginaire, est en train de se casser la figure en France. On ne peut donc faire de l'information nutritionnelle qu'en présence de l'aliment. Si on veut faire de la santé publique et de l'information nutritionnelle, il faut rétablir l'alimentation dans toute sa grandeur et faire de l'éducation « alimentaire ».

### **Jean Lebrun : c'est-à-dire que le nutritionnel déconstruit l'aliment ?**

**Jean-Pierre Corbeau** : Bien sûr, et ça crée des peurs alimentaires car vous oubliez les continuums culturels, le réenchâtement de l'aliment. Je suis très impliqué dans la restauration collective enfantine et des vieilles personnes : l'acte de manger est d'abord un acte social. A partir de là, on essaie d'expliquer, de réguler. Le plaisir est présent dès le départ ! Il faut construire le « goût jubilatoire » d'emblée ! La nutrition a sa place mais pas pour interdire. Sinon, on crée une distance vis-à-vis de l'aliment. Cette écart conduit d'une part, à créer la peur de l'empoisonnement, alors qu'il n'y a aucune raison sans doute qu'elle soit là ; d'autre part à inciter à penser que ce n'est pas bien de manger. Or responsabiliser, ce n'est pas culpabiliser, c'est permettre de mobiliser son sensoriel pour pouvoir profiter au maximum du repas et partager ses émotions gustatives.

**Essayons d'établir un numéro de duettistes entre Pierre Feillet et Jean-Pierre Corbeau. Je note des contradictions : le premier dit que le nutritionnel n'a pas encore été beaucoup intégré et que des horizons peuvent être inquiétants et le second vient de nous dire que les préoccupations de santé importaient moins et que la question nutritionnelle était comme dépassée.**

**Jean-Pierre Corbeau** : Non, j'ai bien entendu ce que dit Pierre Feillet et ça ne me gêne absolument pas. Ce que je dénonce, c'est l'avènement dans le futur du stade ultime de la médicalisation de l'alimentation. Dans cette perspective, la croyance selon laquelle il suffirait de bien manger pour vivre longtemps se développe. L'environnement et le psychisme seraient laissés de côté et le rapport à l'aliment rompu. On serait dans le magique ! Heureusement, l'alimentation est avant tout un phénomène social qui doit faire du bien au psychisme et construire l'identité. Cette vision alternative impliquerait de faire une éducation « alimentaire » globale, comprenant de l'information nutritionnelle !

**Pierre Feillet** : On va bien voir qu'on est d'accord de plus en plus, ce qui est un peu triste car ça affaiblit le débat ! Pour ma part, je suis inquiet de voir un aliment ciblé : un aliment n'est ni bon ni mauvais, ce qui est mauvais c'est notre mode d'alimentation, le déséquilibre. Trop de ceci ou de cela, ce type de raisonnement conduit à l'absence de plaisir dans le repas. Le projet gouvernemental de pastilles, par exemple<sup>6</sup> : vert, c'est formidable je vais pouvoir ne me nourrir que de ça ; rouge, je ne vais jamais en manger. C'est totalement absurde. Un produit marqué rouge peut être nécessaire, pour se faire plaisir ou parce qu'il y a des choses intéressantes dedans. Ce qui fait notre santé à travers nos repas, ce n'est pas la valeur nutritionnelle d'un aliment en particulier, mais l'équilibre harmonieux entre tous ces aliments qui apportent, dans de bonnes proportions, ce dont notre corps a besoin. Il faut avoir un bon équilibre entre les calories dépensées (2000-2200 aujourd'hui) et celles que nous absorbons. Le drame actuellement, non seulement français, d'abord américain mais également mondial, la plus grande maladie, c'est l'obésité. Malheureusement son taux a beaucoup augmenté en France. Chez des jeunes de 8-9 ans, lorsque l'obésité s'installe pour des raisons de physiologies cellulaires, ça reste en place. Il se forme ce qu'on appelle des adipocytes<sup>12</sup>. C'est très difficile de revenir en arrière ensuite. Et qui dit obésité, dit diabète, risques cardio-vasculaires, cancer... Le grand et le seul combat que le ministère de la santé devrait mener en matière d'alimentation, ce n'est pas de mettre de petites étiquettes, c'est d'apprendre dans les écoles, dès la maternelle, à se nourrir de manière équilibrée. Cela passe par un repas de qualité, de l'activité physique et la formation des maîtres à la diététique !

**Julia Csergo** : Il faut aussi distinguer obésité et surpoids<sup>13</sup>, les impacts en matière de morbidité ne sont pas les mêmes. On ne peut pas en faire qu'une question nutritionnelle. C'est une question sociale avant tout. C'est lié à la précarité. Pour les personnes qui sont en insécurité, il faut bien voir le réconfort que peuvent apporter les nourritures sucrées et grasses. Or des enquêtes de sociologues ont démontré que les discours stigmatisants ou professoraux n'avaient aucun impact.

**Pierre Feillet** : Je suis 100% d'accord !

**Julia Csergo** : Quelle éducation peut-on faire là-dessus ? Nutritionnelle ? Ou bien, comme avec des projets de « cuisines collectives<sup>14</sup> », réintégrer la question sociale ? L'école a un rôle fondamental à jouer à travers des pratiques de cuisine, des repas partagés, qui permettront aux enfants de rapporter tout ça dans leur milieu familial.

### **Vous recommanderiez, Olivier Chaput, de goûter le menu Bambino chez vous ?**

**Olivier Chaput** : Pour résumer, c'est une question de prise de conscience. On parle beaucoup des sushis, on a eu le couscous : ce sont des effets de modes. Nos ados et nos enfants sont à fond là-dedans. Dans notre métier aussi : il y a eu la cuisine « moléculaire » – on a vu ce que ça a donné avec le restaurant El Bulli de Ferran Adrià – on vient de nous sortir le « note à note »<sup>15</sup>, ce qui est une catastrophe alimentaire. C'est pourquoi, je me suis beaucoup intéressé aux enfants en donnant des ateliers depuis une quinzaine d'années – de la crèche au lycée. Quand je suis arrivé à Paris, il y a dix ans, j'ai proposé aux mairies d'être le porte-parole du problème du moins bien manger dans le monde des enfants. Je trouvais que « une prise de conscience alimentaire » était un programme essentiel. On m'a répondu gentiment que j'allais remettre les filles à la couture et les garçons au bricolage. Or, j'avais simplement envie d'être utile dans ce monde là. Enormément d'ados et d'étudiants viennent me voir pour me demander comment manger avec tel budget. Je n'ai pas toutes les réponses mais j'essaie de travailler dans ce sens là. Aujourd'hui, dans le restaurant, j'ai par exemple choisi d'offrir aux enfants les mêmes plats à la carte que les parents, moitié portion-moitié prix. Apparemment ça plaît car on sort du sentier battu du steak-frites. Ce que je trouve dramatique en France c'est qu'on est très fort pour la « journée » ou la « semaine de ». Or je suis content de m'occuper des enfants, poussé par la profession – j'appartiens à un certain nombre d'associations gastronomiques. J'ai grandi avec Jean-Pierre Coffe qui est un véritable modèle : il avait une façon de parler et de faire qui n'est pas la mienne mais je reconnais qu'il a essayé de parler des produits. On lui a tapé dessus quand il a fait de la pub pour Leader Price mais il voulait tout simplement dire – pour l'avoir rencontré – que ce n'est pas parce qu'on a peu d'argent qu'on ne peut pas manger des choses variées. Je ne fais donc pas que la Semaine du goût et je travaille toute l'année avec une cinquantaine de chefs dans toute la France pour des démonstrations culinaires. Il s'agit de démontrer à l'Education nationale le bien-fondé des ateliers culinaires à partir de la maternelle.

**Pierre Sanner** : On ne perd que les combats qu'on ne mène pas. Les cours de cuisine à l'école, même si on demande beaucoup de choses à l'Education nationale, est un combat qu'il faut mener. Ils seraient évidemment unisexes et il faudrait former des enseignants. Au-delà, par ce biais, les élèves apprendraient aussi la géographie, du vocabulaire, l'histoire... Enormément de choses pourraient être raccrochées à des cours de cuisine. Evitons d'attendre, comme au Royaume-Uni, l'alerte statistique relative à l'obésité.

### ***Echanges avec la salle***

**Jocelyne Kamara (chargée du tourisme au commissariat général de la Fête de la gastronomie (Ministère de l'économie))** : Emmener des enfants au marché pour leur faire découvrir les produits et cuisiner à la maison, cela fait partie de ce qu'on peut attendre de grands-parents, comme moi, qui s'intéressent à la nourriture. A Hong-Kong, j'ai vu de petits enfants de l'âge de la crèche emmenés au supermarché pour qu'ils découvrent les épis de maïs, les fruits et les légumes en rayon. J'avais trouvé que c'était une initiative excellente. Enfin, je salue Monsieur Chaput au sujet du menu Bambino car j'ai remarqué que même dans les restaurants de poisson on proposait des nuggets ou du jambon aux enfants. Les parents doivent donc leur prendre des plats « d'adultes » ! Les petits les terminent très bien d'ailleurs car ils y trouvent leur compte.

**Olivier Chaput** : Merci de les amener au marché ! Je ne voudrais pas être moralisateur mais il y a certainement une génération, la mienne (j'arrive à quarante ans) où il y a eu un peu une démission, pas tant sur la préparation que sur la transmission. Du coup, ce sont les grands-parents qui nous ont transmis les recettes, la bonne tarte aux pommes de mamie, la blanquette de veau, le poulet rôti... Il y a eu une fracture : on préfère passer deux heures sur Facebook que cuisiner avec ses enfants. Dans les ateliers que j'anime, il y a quelque chose

d'extraordinaire : des enfants rééduquent leurs parents. Je trouve ça assez fort. Des enfants demandent à leurs parents d'aller au marché !

**Camille Lejambre (stagiaire en diététique, Crous de Créteil)** : Il ne faut pas diaboliser les aliments, rien n'est bon, rien n'est mauvais. Or la manière dont les informations sont médiatisées joue, par exemple récemment le problème de la viande rouge qui favoriserait le cancer : beaucoup de personnes vont avoir tendance à supprimer cet aliment. Il faudrait sensibiliser les personnes à identifier le juste milieu. Car c'est la quantité qui fait le poison.

**Pierre Feillet** : Il y a un débat que je n'ai pas osé ouvrir, celui du traitement médiatique des questions de nutrition. On pourrait en faire une journée spéciale !

**Une participante** : Dans le PNNS<sup>16</sup> 2001 était préconisé l'éducation nutritionnelle des enfants. Or jusqu'à ce jour, il ne s'est rien passé. Dans ma ville nous menons des animations éducatives depuis 20 ans et que ça génère des comportements différents à la cantine. Messieurs et Mesdames les élus, nous sommes là, nous les diététiciens. Nous solliciter serait plus intéressant que de former les professeurs des écoles.

**Christian Hervy (maire honoraire de Chevilly-Larue)** : Je suis très content d'entendre ça puisque je suis conseiller municipal d'une commune qui fait travailler une diététicienne avec une commission des menus associant les parents et les enseignants. C'est absolument indispensable. Je formulerais un regret également : ce matin il manquait quand même un psychologue autour de la table ! Sa présence aurait été utile car nous avons abordé la question du désir, du plaisir, de l'affectif.

**Jean-Charles Dionisi (directeur général des services, Siresco)** : La question de la formation a été peu abordée, celle de tous les professionnels. Il ne faudrait pas opposer les corporatismes. Il faut commencer pas les professionnels de la restauration collective qui ont accès à peu de formation, en comparaison avec la restauration traditionnelle et commerciale dans les lycées hôteliers. Ou bien alors ces formations restent trop théoriques, comme les dispense le Centre national de la fonction publique et territoriale (CNFPT). A tel point qu'il y a peu de plateformes pédagogiques à l'attention des professionnels, une lacune que nous cherchons à palier en petite couronne parisienne. Je m'interroge sur la place des questions alimentaires dans la préparation des enseignants. Il m'a aussi semblé comprendre que, dans la formation des médecins et du personnel paramédical, la formation nutritionnelle n'était pas si développée que cela. Il faudrait sans doute mettre l'accent sur tous ces acteurs pour couvrir l'ensemble du rapport à l'alimentation. Je confirme enfin que des cartographies montrent que, dans les quartiers populaires où les situations sont dramatiques parfois, le phénomène d'obésité est d'abord l'expression de précarité sociale plutôt que de problèmes nutritionnels.

**Marie Bègue (directrice de restaurant universitaire, Crous de Créteil)** : Le directeur du Crous de Créteil est très attaché au fait de fournir de la qualité à ses étudiants. Il y a une vraie veille désormais, au sein du Crous, avec le travail de sa chargée de nutrition qualité, Mme Bénédicte Aissou, présente ce matin. Par ailleurs, ayant moi-même des ados à la maison, nous sommes tous conscients du fait qu'il faut éduquer, ou rééduquer, les jeunes et combattre cette malbouffe. Après une publication du groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition (GEM RCN<sup>17</sup>), le Crous s'est vraiment mobilisé pour fournir des plateaux équilibrés. Je suis moi-même une professionnelle de la restauration. J'ai eu le bonheur de faire mes classes auprès de Gérard Vié (qui a dirigé jusqu'en 2007 à Versailles, le restaurant du Trianon Palace, les Trois Marches). Je suis passionnée par les savoir-faire. Vatel [François, 1631-1671, cf p. 11] disait que la science du cuisinier était de faire en sorte que « tout se sente et que rien ne domine ».



# Conclusions

## **Imaginons la Cité de la gastronomie Paris-Rungis**

Nous souhaitons faire de ce projet de développement économique, touristique et culturel, un espace de distraction et de plaisirs à commencer par celui de manger entre amis ou en famille. Egalement, un lieu où l'on pourrait apprendre sans s'ennuyer. Et puis enfin, un endroit où l'on viendra suivre l'évolution des pratiques alimentaires et gastronomiques des Français, à partir de l'ancrage culturel, que vous avez décrit de différentes façons (historique, sociale...). Tout ce qui s'est dit autour de la table ce matin confirme que nous avons besoin d'effectuer un travail sur le contenu de la Cité. Nous en sommes à l'étape de la conception d'une opération d'aménagement. La grande aventure ne commencera qu'en 2024, pour plusieurs décennies. Nous avons du temps, avant que les équipements ne sortent de terre, pour consacrer de l'énergie à leur donner du sens : le sens scientifique, le sens culturel du repas « gastronomique » des Français, qui doit être partagé par le plus grand nombre. Il nous faut être capables d'imaginer ce que nous avons d'utile à faire pour que la question de l'alimentation, et des pratiques sociales et culturelles qui y sont liées, ait un bel avenir dans notre pays, dans un monde de plus en plus marchand et de moins en moins humaniste. Une des bonnes façons de commencer serait d'associer le Rectorat pour pouvoir ensuite travailler d'une façon suffisamment validée en milieu scolaire. La cible des collégiens, car c'est celle qui est la plus mobilisée dans le Val-de-Marne avec le projet départemental de restauration scolaire, nous permettrait d'avoir toutes les ouvertures possibles.

**Christian Hervy, maire honoraire de Chevilly-Larue, président du Syndicat mixte ouvert d'études de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis**

## **La santé et la convivialité comme garde-fous**

Qu'en est-il vraiment du repas à la française et quel est son avenir ? J'ai été assez rassuré d'entendre des personnalités d'expérience nous montrer que malgré les évolutions de notre société vers la restauration rapide une certaine tradition se maintenait. Une physionomie, une empreinte à la française avec ces grandes qualités, ces grandes vertus que nous attendons : la régularité temporelle, le lien social et la convivialité. Ces valeurs perdurent. L'attachement que semblent accorder nos jeunes à ce point de rencontre que constitue le repas en est la garantie. Ce sont des assurances pour l'avenir. Une autre tendance m'a semblé plus rude, celle de la rationalisation de l'alimentation : l'exploration nutritionnelle et microbiologique de nos aliments devrait conduire à une rigidité ou à une rigueur dans la manière de nous alimenter. Ont été évoqués à cet égard les « logos nutritionnels et coloriels<sup>11</sup> » qui ont pour objectif de permettre au consommateur de se guider à travers les propositions de l'agroalimentaire pour ménager sa santé. La santé est apparue tout d'un coup comme directement et étroitement liée à ce que nous absorbons. Vous n'êtes pas sans savoir que ces logos (facultatifs du reste) sont au centre sinon d'une polémique tout au moins de discussions, et qu'ils ont été intégrés dans la nouvelle loi de santé en raison des difficultés, d'abord à les considérer, ensuite à les faire appliquer. L'épidémie, ensuite, que constitue le surpoids et l'obésité est liée à la « malbouffe » mais aussi, il faut le rappeler, au grignotage et à la perte d'activité physique avec une épargne de ce que nous absorbons. « Manger, bouger », les thèmes du PNNS<sup>9</sup> sont les deux clés de cette affaire. J'ai retenu aussi l'évocation des « alimentations particulières » qui renvoient à la volonté de se nourrir selon certaines règles au risque d'apparaître contradictoires, quelques fois, avec l'aspect social de l'alimentation. Le végétarien invité à une table et qui refuse de manger comme les autres ne s'exclut-il pas de cette communauté ? Ce serait une contre-preuve de ce qui pour moi constitue l'assurance, la sécurité, le maintien de ce repas à la française pour l'avenir, à savoir le lien social. Je citerais le sociologue Claude Fischler « le modèle français semble protégé, la commensalité et aussi la santé » : les deux notions sont indissociables. Par la quiétude affective qu'elle crée, cette commensalité est un élément de maintien de notre santé.

**Pr. André-Laurent Parodi, directeur honoraire de l'Enva, président des Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé »**

# Notes

<sup>1</sup>Du Moyen Age à la Révolution, les élites mangent « **à la française** » mais le service de l'époque n'a rien à voir avec le schéma actuel. Le repas est organisé en plusieurs services où différents mets sont servis sur la table en même temps, et les convives ont accès aux plats en fonction de leur place à table, la préséance obéissant à des règles d'une extrême précision reflétant la hiérarchie sociale. Ce que nous appelons aujourd'hui le repas traditionnel français est en fait l'héritage du repas « **à la russe** » beaucoup plus égalitaire, où les plats se succèdent les uns aux autres et où chacun mange la même chose. [source : OCHA]

<sup>2</sup>Influencé par les idées des penseurs et des mouvements « utopistes » de la première moitié du XIXe siècle (Henri de Saint-Simon, Étienne Cabet ou Robert Owen), l'ancien ouvrier devenu industriel de la fonderie, **Jean Baptiste André Godin** (1817-1889), se réfère encore davantage à Charles Fourier (1772-1837). Le familistère de Guise (Aisne) est une concrétisation du « phalanstère » fouriériste, projet emblématique de cette utopie manufacturière prônant la coopération entre patrons et ouvriers. Dans les faits le « palais social » est surtout un système de logements sociaux, accolé aux ateliers.

<sup>3</sup>La **Saint-Eloi** et la **Sainte Barbe** : le 1er décembre, la première fête le patron des métallurgistes quand, le 4 décembre, la seconde célèbre la patronne des mineurs.

<sup>4</sup>**Bistronomie**, concept né dans les années 90 de la contraction de « bistrot » et « gastronomie », s'applique à ces tables alliant prix doux, petite équipe, petits locaux et cuisine inventive faite à partir de produits bons et simples, souvent orchestrée par des chefs formés dans des les plus grandes maisons. [source : Le Figaro]

<sup>5</sup>Le **centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (Cervia)** est un organisme associé à la Région Ile-de-France dont l'objet est la promotion et la valorisation du territoire, des produits et des savoir-faire agricoles et alimentaires franciliens et le soutien à la pérennisation des entreprises alimentaires sur le territoire.

<sup>6</sup>Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (**OCHA**) : le centre de ressources de l'interprofession laitière propose des conférences et une base données d'ouvrages grand public relatifs aux systèmes alimentaires et à la relation hommes/animaux.

<sup>7</sup>L'étude DGAL/OCHA s'est prolongée par la publication de l'ouvrage *Manger aujourd'hui* (Jean-Pierre Poulain, éd. Privat, 2002)

<sup>8</sup>Cf les travaux suivants:

« Formes de sociabilité chez les adolescents et les pratiques alimentaires dans les restaurants rapides hamburger », Jean-Pierre Corbeau (resp.), Université de Tours - Institut Quick (2009-2011).

« Alimentations adolescentes en France », OCHA, équipe AlimAdos, 2009

<sup>9</sup>Le **Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (Crédoc)**, est un organisme d'études et de recherche au service des acteurs de la vie économique et sociale. Le CRÉDOC bénéficie d'une subvention de l'État (10% des recettes) et est sous tutelle du ministre chargé de la consommation et du commerce. Le CRÉDOC répond à des appels d'offre formulés par le secteur public ou para-public et à des demandes de clients privés.

<sup>10</sup>**Claude Bernard** (1813-1878) : médecin français, physiologiste et philosophe de la biologie qui a largement contribué à repenser le vivant. Influencé par les élans du positivisme né dans les années 1840, il a notamment appliqué à la médecine la méthode expérimentale définie par le chimiste Chevreul au milieu du XIXe siècle. En étudiant la physiologie des composants internes essentiels à la vie (foie, pancréas, cœur, etc.) et des liquides qui s'y trouvent (suc, sang, etc.), il a défini le concept de « milieu intérieur » permettant à l'organisme de conserver son équilibre. [source : Bnf] (p26)

<sup>11</sup>L'**étiquetage nutritionnel et coloriel** est une des mesures du projet de loi Santé visant à améliorer la lisibilité de la composition des produits alimentaires. La proposition consiste en l'adoption d'une échelle de couleur unique, permettant de classer les aliments selon leur qualité nutritionnelle. Le dispositif resterait néanmoins facultatif.

<sup>12</sup>**Adipocyte** : cellule spécialisée dans le stockage des lipides, les corps gras renfermant un acide gras ou un dérivé d'acide gras.

<sup>13</sup>L'**obésité** est définie à partir de l'indice de masse corporelle (IMC) et correspond à un excès de masse grasse corporelle. Le surpoids est le stade précédant l'obésité sur l'échelle de l'IMC. Les troubles du comportement alimentaire (TCA) renvoient, quant à eux, à l'ensemble des conduites allant de l'anorexie (refus de s'alimenter et de prendre du poids) à la boulimie (crise d'ingestion compulsive). Il existe également l'orthorexie, ou « l'obsession du manger sain ».

<sup>14</sup>Au Québec les « **cuisines collectives** » sont répandues : il s'agit de « petits groupe de personnes qui mettent en commun leur temps, argent et compétences pour confectionner, en quatre étapes (planification, achats, cuisson, évaluation) des plats économiques, sains et appétissants qu'elles rapportent chez elles. (...) Le tout se fait, dans le plaisir, selon les principes d'éducation populaire, dans une démarche de solidarité, de démocratie, d'équité et justice sociale, d'autonomie et de prise en charge individuelle et collective, de respect de la personne et de dignité. » (Regroupement des cuisines collectives du Québec). En France ce type de dispositif se développe également avec des exemples à Nantes ou, dans le Val-de-Marne, à Chevilly-Larue.

<sup>15</sup>« **Cuisine moléculaire** » et « **note à note** » : Le physico-chimiste de INRA Hervé This et le physicien Nicholas Kurti (1908-1998) ont créé, en 1988, le concept de « gastronomie moléculaire » pour désigner l'activité scientifique qui recherche les mécanismes des phénomènes survenant lors de la production et de la consommation des aliments. Au même moment, les chefs cuisiniers ont fait évoluer leurs techniques culinaires vers la « cuisine moléculaire », en recourant à des outils comme le siphon (pour faire des mousses) ou l'alginate de sodium (pour faire des perles à cœur liquide). Quant à la cuisine « note à note », qui daterait du milieu



des années 1990, elle n'utilise plus de composés alimentaires mais des composés chimiques purs pour construire des aliments de toutes pièces.

<sup>16</sup>**Le Programme national nutrition santé (PNNS)** est un plan de santé publique lancé en 2001 et visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Pour le PNNS, la nutrition s'entend comme l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique.

<sup>17</sup>**Groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition (GEM RCN)** : créé par l'observatoire économique de l'achat public, ce dispositif est chargé d'élaborer, en particulier, des recommandations techniques, des cahiers des clauses techniques ou des guides techniques destinés à faciliter la passation et l'exécution des marchés publics dans ce domaine. Une nouvelle dénomination de ce GEM traduit la volonté d'aborder la restauration collective comme une prestation globale, où la composante nutrition prend toute sa place au même titre que l'hygiène. Sa composition fait appel à un panel représentatif d'acheteurs publics.





**Le Conseil de développement du Val-de-Marne** a été créé en 1994 par des chefs d'entreprises, des partenaires sociaux et des responsables de l'université Paris Est-Créteil, avec le soutien de l'Etat et des élus locaux : il constitue un cadre d'initiatives et de partenariats autour de projets d'aménagement et de développement économique.

**Les Rencontres « La Ville, la Vie, la Santé »** sont organisées par le Conseil de développement du Val-de-Marne. Elles sont accueillies depuis de nombreuses années par l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort et reçoivent le soutien du Conseil départemental. Prenant appui sur les compétences du pôle scientifique d'Alfort et élargissant les thèmes abordés à leurs implications d'ordre économique, social, politique, culturel... les Rencontres visent à permettre, aux intervenants comme au public, d'aborder des préoccupations communes et de progresser ensemble.