

13^{es} Rencontres François Rabelais • 17 - 18 novembre 2017

Cuisine et développement durable : un mariage heureux ?



iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Forum Alimentation et Culture, amphithéâtre Thélème, rue des Tanneurs, université de Tours

Sous la présidence de
Michel Troisgros

En quelques années la question de la durabilité s'est installée au centre de nos représentations et de nos comportements alimentaires. Des notions comme l'empreinte carbone sont désormais familières aux décideurs, aux producteurs et aux consommateurs. Des habitudes sont en train d'évoluer, par exemple sur la consommation de viande. Les enjeux sont considérables car ils touchent aussi bien l'avenir de notre agriculture que notre rapport aux animaux. Comment cette exigence ou cette volonté d'assurer la durabilité de notre alimentation se marie-t-elle avec la cuisine - qui est au cœur des Rencontres François-Rabelais depuis 13 ans maintenant ? C'est la question que nous avons souhaité poser à des chercheurs et formateurs, des cuisiniers et des professionnels du secteur alimentaire, des critiques et des politiques, dans ces échanges croisés qui font toute la saveur des Rencontres. L'IEHCA est ici dans une de ses missions principales : faire en sorte que gastronomie, santé et bien-être aillent du même pas.

Bruno Laurieux

Professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à *l'université de Tours*,
chargé de mission pour la *Cité de la Gastronomie*,
et Président de *l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation*.

Comité de pilotage

LAURENT ARON, sémiologue, professeur associé, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, PHILOMÈNE BAYET-ROBERT, enseignante-chercheure, *Institut Paul Bocuse*, JEAN-JACQUES BOUTAUD, professeur des sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*, CHRISTOPHE BRESSAC, maître de conférences en biologie, *université de Tours*, FRANCIS CHEVRIER, directeur, *Iehca*, BRUNO DE MONTE, directeur, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, GILLES FUMEY, professeur de géographie, *université Paris-Sorbonne*, ALAIN HENRIET, inspecteur général, *Ministère de l'Éducation nationale*, CHRISTOPHE LAVELLE, chercheur en biophysique, *Cnrs-Mnhn*, MICHEL LUGNIER, inspecteur général, *Ministère de l'Éducation nationale*, PASCAL ORY, professeur d'histoire, *université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne*, VÉRONIQUE PARDO, anthropologue, responsable de *l'Ocha*, FRANCK PINAY-RABAROUST, rédacteur en chef, *site d'informations Atabula*, THIBAUT DE SAINT POL, directeur, *institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire*, KILIEN STENGEL, enseignant-chargé de mission IEHCA, *coordonnateur des Rencontres François Rabelais*, LAURENT TERRASSON, rédacteur en chef, *magazine L'autre cuisine*.

8h30-9h00 Accueil des participants et petit-déjeuner proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours.

9h00-9h30 Mots d'ouverture

Bruno LAURIOUX, président de l'IEHCA

En présence notamment de :

Michel TROISGROS, président des 13^{es} Rencontres François Rabelais,

Philippe VENDRIX, président de l'*Université de Tours*,

Christophe BOUCHET, adjoint au Maire, *Mairie de Tours*

Thibault COULON, conseiller métropolitain, *Tours Métropole Val de Loire*

Jean-Patrick GILLE, conseiller régional, *Région Centre-Val de Loire*

9h30-11h00 Table ronde : Cuisine et développement durable : qu'en pensent les chefs aujourd'hui ?

À l'égard de la planète et de son avenir, les préoccupations des chefs, leurs pratiques et leurs discours, reflètent ou éclairent de plus en plus ceux des clients. Sont-ils des acteurs créatifs, exemplaires, pédagogues, vis-à-vis des nouveaux comportements écoresponsables ou suivent-ils plus simplement une tendance qui préoccupe globalement les consommateurs ?

Modérateur : Laurent ARON, sémiologue, *Ferrandi École française de gastronomie*, Paris

Intervenants : Bertrand GREBAUT, chef cuisinier, *Septime*, Paris

Régis MARCON, chef cuisinier, *restaurant Régis et Jacques Marcon*, St-Bonnet-le-Froid

François PASTEAU, chef cuisinier, *restaurant L'Épi Dupin*, Paris

Michel TROISGROS, chef cuisinier, *restaurant Troisgros*, Ouches

11h30-13h00 Table ronde : Permaculture, agroécologie les bonnes pistes pour un développement durable agricole ?

La crise agricole a incité les paysans à ouvrir, depuis des décennies, de nouvelles pistes pour surmonter les dégâts du productivisme. L'agroécologie remet les pendules à l'heure agronomique et la permaculture s'avère être une piste très prometteuse. Raison de plus pour ouvrir le débat sur ce qui donne l'excellence de nos cuisines locales et nationale.

Modérateur : Gilles FUMEY, professeur de géographie, *université Paris-Sorbonne*

Intervenants : Pierre-Marie BOSC, agro-économiste, *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, Rome

Christian PEES, président du groupe *Euralis* et du groupe de réflexion *Momagri*

Maxime De ROSTOLAN, coordinateur du projet *Fermes d'avenir*, Château de la Bourdaisière, Montlouis-sur-Loire

Isabelle SAPORTA, journaliste-chroniqueuse, *RTL*

13h15-14h45 Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville de Tours proposé par le Centre de formation d'apprentis de la ville de Tours (sur inscriptions).

15h00-16h30 ATELIERS AU CHOIX › pages 4-5

17h00-18h30 Table ronde : Quels sont les leviers dont disposent les politiques ?

Analysons les leviers dont disposent les politiques en soutenant une restauration collective de qualité, responsable, saine, locale, de saison, bio... Examinons les liens que peut développer la politique locale entre la restauration collective et ses actions de communication citoyenne, sociale, avec la santé publique, la valorisation du territoire voire le développement économique local.

Modérateur : Laurent TERRASSON, directeur de publication, *magazine L'autre cuisine*

Intervenants : Christelle De CRÉMIERS, vice-présidente déléguée au tourisme, aux terroirs et à l'alimentation, *Conseil régional du Centre-Val de Loire*

Jacques Le TARNEC, délégué à la politique agricole de *Tours Métropole Val de Loire*, maire de Berthenay

Valérie NICOLAS, conseillère aux affaires internationales et à la coopération décentralisée, *Association Régions de France*

Guy SAUVAGE De BRANTES, président de l'*Association des maires ruraux*, maire de Les Hermites

ATELIER 1 : Les recommandations officielles sont-elles suivies par les consommateurs ?

Il s'agira de s'interroger sur la pertinence et l'efficacité de toutes les grandes préconisations (santé, repères de consommations, gaspillage alimentaire, développement durable) émanant d'autorités publiques (PNNS, Ministère de l'agriculture, Agences..) auprès des consommateurs. Les mangeurs citoyens d'aujourd'hui voient-ils d'un bon œil ces conseils officiels et modifient-ils leurs comportements en conséquence ?

Modératrice : **Véronique PARDO**, anthropologue, responsable de l'OCHA

Intervenants : **Tristan FOURNIER**, socio-anthropologue, Chargé de recherche CNRS, Paris

Céline LAISNEY, directrice, *AlimAvenir*, Paris

Julia GASSIE, chargée de mission Veille et alimentation, Centre d'études et de prospective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

ATELIER 2 : Les valeurs environnementales d'un fromage régional.

Pour la première fois dans l'histoire de l'INAO, un plat gastronomique, le Berthoud, est en bonne voie pour obtenir son classement comme Spécialité Traditionnelle Garantie. Cette recette, réalisée à partir de fromage d'Abondance en AOC depuis 1990, ajouterait de la « durabilité » à cette filière fromagère qui a déjà contribué au développement économique local, à la préservation des ressources naturelles et au lien social du terroir. Le Berthoud serait-il donc un nouvel ambassadeur de la cuisine durable ?

Modérateur : **François BESANCENOT**, cuisinier et docteur en géographie, *ENS Lyon*

Intervenants : **Claire DELFOSSE**, professeur des Universités en géographie, *université Lyon 2*

Laurent GUILLAUMAT, formateur territorial et viticulteur, *Domaine Tavian*, Saint-Lager

Joël VINDRET, responsable, *Syndicat interprofessionnel du fromage d'Abondance*, Thonon-les-Bains

ATELIER 3 : La science est-elle une solution plus viable que la nature ?

Les scientifiques sont-ils plus à même de choisir nos modèles agricoles que les paysans ? Les OGM sont-ils une solution à la course à la productivité engagée dans les dernières décennies pour « nourrir la planète » ? Si la science est nécessaire pour aider à mieux comprendre la nature, elle inspire aussi la technologie... pour le meilleur et pour le pire. Prédire les conséquences de nos actes, détruire ou protéger notre environnement : les enjeux sont aussi importants que complexes.

Modérateur : **Christophe LAVELLE**, chercheur en biophysique, *CNRS-Muséum National d'Histoire Naturelle*

Intervenants : **Pierre-Henri GOUYON**, professeur de biologie, *Muséum National d'Histoire Naturelle*, Paris

Michel GRIFFON, agronome, *Académie d'Agriculture de France*

Christiane LAMBERT, présidente de la *FNSEA*

Anne PERRIN, présidente, *Association française pour l'information scientifique*

ATELIER 4 : Comprendre les écolabels ?

Cet atelier s'intéresse aux labels destinés à l'alimentation, notamment équitables, verts, slow, écolos ou environnementaux. La discussion portera sur les informations qu'ils véhiculent sur la santé et la société, sur leur diffusion, et sur la représentation comme la légitimité dont ils profitent.

Modératrice : **Philomène BAYET-ROBERT**, enseignante-chercheuse, *Institut Paul Bocuse*, Ecully

Intervenantes : **Cristina BADULESCU**, maître de conférences en communication, *université de Poitiers*

Mélanie FAUCONNIER, association *Slow Food*

ATELIER 5 : Le bio est-il durable ?

L'agriculture biologique se présente comme un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, plébiscité par les consommateurs, mais est-elle pour autant toujours un système durable sur le long terme sur les plans social, économique et environnemental ? Existe-t-il une opposition entre manger sain aujourd'hui et avoir une alimentation durable. Que faudrait-il faire pour mieux réconcilier les deux ?

Modérateur : **Thibaut De SAINT POL**, directeur de l'*Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire*, Paris.

Intervenants : **Camille BRACHET**, maître de conférences en sciences de la communication, *université de Valenciennes*

Didier GIBON, président du *Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques de Touraine*

Jean-Louis LAMBERT, sociologue honoraire, Nantes

Stéphane VEYRAT, directeur d'*Un Plus Bio*, Nîmes

ATELIER 6 : Circuits-courts et locavorisme : quels enjeux pour les territoires ?

Véritables innovations territoriales, les circuits-courts favorisent l'émergence de pratiques relevant des différentes dimensions du développement durable et participent à la refonte des dynamiques locales. Nous verrons ici comment les circuits-courts et le locavorisme permettent un ancrage territorial de l'alimentation et représentent autant de défis sociaux, économiques et environnementaux dans la transition vers une alimentation durable.

Modératrice : **Charlène ROCAFULL**, ingénieure d'études, CETU ETICS, *université de Tours*

Intervenantes : **Elodie BARITAU**, coordinatrice, *Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale* (InPACT Centre)

Elisabeth DAU, responsable de programmes, *Institut de recherche et de débat sur la gouvernance*

Anna FAUCHER, project manager, *International Urban Food Network* (IUFN)

Valérie NICOLAS, conseillère Affaires Internationales et à la coopération décentralisée, *Association Régions de France*

ATELIER 7 : La pêche durable : est-ce envisageable ?

La cuisine du poisson pourrait contribuer à rendre les pêches plus durables en valorisant des ressources halieutiques plus proches de leurs lieux de consommation. Les efforts de relocalisation des approvisionnements permettraient-ils de restaurer des saveurs oubliées, de mettre en valeur les ressources aquatiques régionales et les milieux aquatiques qui les produisent, et de réduire la dépendance aux importations ?

Modérateur : **Philippe BOISNEAU**, docteur en Sciences et techniques de l'environnement, président du Comité national de la pêche professionnelle en eau douce, Chisseaux

Intervenants : **Rémy GIRAUD**, chef cuisinier, *Domaine des Hauts de Loire*, Onzain

Patrick PROUZET, vice-président de la Société franco-japonaise d'océanographie, directeur de recherche honoraire, *IFREMER*

Elisabeth VALLET, directrice d'*Ethic Ocean*, Pantin

ATELIER 8 : Dans le sillon de la viticulture durable.

La perception du concept de durabilité par les consommateurs de vins, est fondée sur trois piliers : environnemental, économique et social. Les consommateurs portent de plus en plus d'attention à la qualité intrinsèque des produits, mais également à leur impact environnemental. Depuis plus de 30 ans, de nombreux labels apparaissent, plus ou moins connus, plus ou moins clairs, mais démontrent-ils une sorte de durabilité ?

Modérateur : **Guillaume DELANOUE**, ingénieur Viticulture, *Institut Français de la Vigne et du Vin*

Intervenants : **Laurent BRAULT**, chargé de mission, *Vignerons Indépendants*

Andréa CATELLANI, professeur de communication, *université catholique de Louvain*

Jean FOYER, chargé de recherche au *CNRS, Paris-Sorbonne*

8h00-9h15 Séminaire professionnel réservé aux personnels de l'Éducation nationale

Animé par Alain HENRIET et Michel LUGNIER, inspecteurs généraux de l'Éducation nationale

9h15 Accueil du public

9h30-11h00 Table ronde : *Tourisme culinaire et développement durable.*

Les Nations-Unies ont proclamé 2017, « Année internationale du tourisme durable pour le développement » afin d'encourager les politiques et les pratiques touristiques favorisant la croissance inclusive, l'utilisation rationnelle des ressources et la préservation des diversités culturelles. Cet échange vise à analyser les objectifs d'un tourisme fondé sur la mise en valeur des productions alimentaires et culinaires rattachées à un territoire.

Modérateur : Alain HENRIET, inspecteur général, *Ministère de l'Éducation nationale*

Intervenants : Manolita LASSALLE, professeur d'économie, *Lycée hôtelier de Biarritz*

José-Louis PEREIRA, directeur du *Comité départemental du tourisme et des loisirs du Gers*
Lionel PRIGENT, maître de conférences en urbanisme, économiste, *université de Bretagne Occidentale*

Marielle SALVADOR, enseignante-chercheuse en marketing, *INSEEC Business School, Chambéry*

Ricardo SONDA DE LA ROSA, directeur du département hôtellerie-tourisme, *Universidad del Caribe, Cancún, Mexique (sous réserve)*

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde : *La nécessaire éthique alimentaire.*

Qu'il s'agisse d'une éthique de la production, de la transformation, de l'hospitalité, du corps, du bien-être, comment se traduit-elle ? Sous quelles formes de discours, de pratiques, d'engagement ? L'éthique peut-elle se nourrir au principe de plaisir ou obéit-elle à un principe de réalité, de raison, avec un corps de connaissances, d'impératifs et d'obligations pesant sur notre bonne conscience alimentaire ? Le débat est ouvert entre professionnels et universitaires, afin d'aborder la question de l'éthique alimentaire dans sa gamme de valeurs et de nuances.

Modérateur : Jean-Jacques BOUTAUD, professeur en sciences de l'information et la communication, *université de Bourgogne*

Intervenants : Pierre ANCET, maître de conférences en philosophie, *université de Bourgogne*

Jean-Louis De VALMIGERE, président de l'*Institut européen de l'éthique alimentaire, restaurant Chez Yvonne, Strasbourg*

Thomas LEPELTIER, philosophe, *université d'Oxford*

Jean-Philippe PIERRON, professeur des universités, *faculté de philosophie, université Lyon 3*

13h00-14h30 Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux.

14h30-16h00 Table ronde : *Viande : évitons les préjugés !*

Lorsque le fait de manger de la viande devient un choix, voire une identité, les arguments ne manquent pas en faveur d'une alimentation raisonnée aux niveaux nutritionnels, santé, éthique ou religieux. Mais les idées sont plus confuses lorsque la viande est associée à l'élevage, et l'élevage aux paysages, aux patrimoines et à notre environnement passé et futur. Nous échangerons avec des acteurs des filières animales, dans un raisonnement élargi aux éléments de production durable que sont la société, l'économie et l'environnement.

Modérateur : **Christophe BRESSAC**, maître de conférences en biologie, *université de Tours*

Intervenants : **Isabelle BOUVAREL**, directrice technique et scientifique, *Institut Technique de l'Aviculture*
Henri LECLERC, chef cuisinier, *La Maison des Halles*, Tours
Luc MAHIEU, éleveur, *Ferme de Villiers*, Crouzilles
Jean-Louis PEYRAUD, chercheur, *INRA*, Rennes

16h00-17h30 Table ronde : *Du végétarisme au véganisme.*

L'abandon de la consommation de la viande s'inscrit aujourd'hui dans de multiples choix, qui vont du végétarisme au véganisme. Ces choix ont une histoire, parfois lointaine. Ils se sont construits et continuent à se construire en lien avec des positionnements intellectuels et moraux.

Modérateur : **Bruno LAURIOUX**, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation, *université de Tours*, président de l'*IEHCA*

Intervenants : **Alexandra KOVACS**, docteur en histoire ancienne, *université de Bourgogne-Franche-Comté*
Hélène MODRZEJEWSKI, directrice, *Expertise Végane Europe*
Pascal ORY, professeur d'histoire contemporaine, *université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne*
Laurence OSSIPOW, professeur d'anthropologie, *université des sciences appliquées*, Genève
Marion DUMEAU, restauratrice, *La P'tite pause*, Tours

17h30 Remerciements

Kilien STENGEL, chargé de mission *IEHCA*, coordinateur des Rencontres François Rabelais

inscriptions sur internet

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/>

Les Rencontres François Rabelais sont un événement labellisé "Manifestation de culture humaniste" dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale.

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Villa Rabelais

116 boulevard Béranger
37000 Tours • France

+ 00 33 (0)2 47 05 90 30

contact@iehca.eu

www.iehca.eu



VILLE DE
TOURS

Tours
métropole
Val de Loire

TOURAINÉ
LE DÉPARTEMENT



Ministère
**Culture
Communication**
Direction régionale
des affaires culturelles
Centre-Val de Loire

université
de **TOURS**



CITE INTERNATIONALE
TOURS
Val de Loire
GASTRONOMIE

lycée albert bayet
116 boulevard Béranger
37000 TOURS
02 47 05 90 30



**Le repas
gastonomique
des Français®**
Patrimoine de l'humanité