



fôud' ARdèche

ÉMULSION D'IDÉES
POUR L'ALIMENTATION DE DEMAIN



Défi
#1

RESPONSABILITÉ & ÉDUCATION

CHEFS EN TRANSITION!

Et si, en Ardèche, les cuisiniers devenaient des ambassadeurs de la transition alimentaire en restauration traditionnelle comme collective

www.mixfouardèche.fr

Page Facebook
«fouardèche»

#mixfouardèche

INSPIRATIONS

Transition
Éducation
Conscience Terroir
Transmission
Inspiration
Responsabilisation
Qualité Slowfood
Gaspillage
Plaisir Équilibre

CONTEXTE

- Le gaspillage est partout : production, transformation, transport, assiette...
- En France, 30 % à 40 % du repas est jeté
- Le gaspillage représente 135 g/repas/personne au collège
- Seulement 3,2 % des aliments de cantine sont bio
- Loi Egalim : en 2022, les repas servis en restauration collective devront compter 50 % de produits de qualité et durable, dont au moins 20 % de produits bio
- En Ardèche : 10 Appellations d'Origine Protégée (AOP), 8 Labels Rouges, 11 Indications Géographiques Protégées (IGP), 1 marque collective Goûtez l'Ardèche® avec plus de 450 produits agréés et 4 grossistes labellisés

OBJECTIFS

- Élaborer de nouveaux menus en fonction des ressources du territoire et des envies des consommateurs
- Sensibiliser et impliquer les jeunes et les consommateurs au changement
- Développer l'activité économique et l'emploi
- Être pionnier, surprenant et novateur pour communiquer plus facilement

ardèche
LE GOÛT



www.mixfouardèche.fr

Page Facebook
«fouardèche»

#mixfouardèche

Page

#2/5

TITRE

« TRANS'FOOD, FOOD'ICI, NOUS AUSSI »

FORMALISATION DE LA PROBLÉMATIQUE PAR LES MIXERS

Comment les chefs transmettent leur savoir-faire, aux jeunes mais aussi à leurs équipes, aux autres chefs, aux agriculteurs et aux consommateurs ?

LES ENJEUX

- transition alimentaire et santé (allergies, quantité de viande/sucre/..., produits de qualité ou bio, nutrition ...)
- transition économique : produits locaux et enjeux de filières courtes/moyennes, économie circulaire, ...
- transition écologique : gestion et réduction des déchets (réutilisation, économie circulaire, ...), tant alimentaires que matériels (emballages, ustensiles, ...) ; empreinte CO2 des produits et des trajets ; produits issus d'agriculture respectueuse de la nature ; quantité de viande et impact environnemental, comment favoriser la biodiversité, ...
- transition sociale : de l'humain et de la coopération ! Il s'agit de favoriser une meilleure interaction entre différents acteurs qui agissent aujourd'hui chacun dans leur coin alors qu'ils sont liés, en réalité, et gagneraient à collaborer davantage : évidemment, chefs et producteurs ou transformateurs ; mais aussi, chefs et collectivités publiques locales, chefs de collectivités et leurs usagers (écoles, personnes âgées, entreprises, ... S'ajoute également un enjeu lié au patrimoine culinaire : comment valoriser des recettes et savoir-faire oubliés alors qu'ils ont tout leur sens aujourd'hui ?

En outre, les sujets pourront traiter aussi, selon les envies et besoins des chefs, d'enjeux managériaux : comment gérer les équipes de sorte à assurer leur motivation à long terme, comment donner envie de travailler dans ce domaine (face aux difficultés de recrutement).

- mais aussi, pour les chefs, l'envie d'être stimulés, en format ludique, de progresser, de s'enrichir ; l'envie de rencontrer des personnes avec lesquelles ils n'ont pas l'occasion d'échanger ; l'enjeu de recrutement de personnel motivé et compétent

RÉSUMÉ

Le projet consiste à créer une communauté de chefs, pour s'entraider et monter en compétences sur les sujets écologiques, alimentaires, économiques et sociaux.



Celle-ci a une double vocation :

- créer une alliance inédite entre chefs traditionnels et chefs en collectivité,
- créer des challenges pour stimuler l'innovation et l'entraide à la fois sur l'enjeu alimentaire et l'enjeu écologique.

Ainsi que de créer des challenges pour stimuler l'innovation et l'entraide, non pas seulement sur l'enjeu alimentaire, mais aussi sur l'enjeu écologique.

INITIATIVE PROPOSÉE

Aménagement d'un camion et conception d'une application

LA OU LES CIBLE(S) DU PROJET

- Les chefs de restaurants traditionnels et de restaurants collectifs (cantines scolaires, EHPAD, hôpitaux, restaurants d'entreprise, ...)
- Le public scolaire dans un premier temps
- Le public hospitalier, maison de retraite, restaurant d'entreprise dans un second temps

DESCRIPTION

Ce projet se mettrait en place à l'aide d'un camion (dans le principe des Food truck) avec une cuisine, qui se déplacerait pour faire découvrir aux consommateurs des produits et des recettes. Egalement un site internet avec un blog serait mis en place pour partager les événements, les fiches chefs (et les défis auxquels ils ont répondu) et les recettes de cuisine sous forme interactive et collaborative (c'est-à-dire que le public pourra poser des questions, lancer des défis, « aimer » une vidéo, ...). Des lives seront disponibles lors des événements, mais nous pourrions également les retrouver en replay sur le site internet. Enfin, une carte interactive sera disponible pour retrouver tous les producteurs et les chefs qui collaborent avec ce projet.

Dans ce projet, 3 grands principes :

- 1 - Une communauté de chefs, de restaurants traditionnels et de restaurants collectifs (cantines scolaires, EHPAD, hôpitaux, restaurants d'entreprise, ...)

L'objectif est d'accompagner les chefs pour améliorer les connaissances et les compétences tout en les incitant à devenir un acteur de la transition. Et quoi de mieux que des chefs qui s'adressent aux chefs ?



2 - Un accompagnement (une ingénierie d'animation/coordination) pour susciter et maintenir les liens, via des événements :

- visites en milieu scolaire pour former, initier à la découpe, à la dégustation, ...
- visites de fermes / lieux de production, lieux de transformation, cuisines de chefs
- ateliers "savoir-faire" entre chefs (mon compost, mes déchets, utilisation de telles parties de végétaux inhabituelles, la recette qui marche avec les enfants, ...)
- formations (principes de cuisine végétarienne, management, ...)
- rencontres entre chefs et publics, autour de plats à cuisiner et ateliers entre chefs et grand public

Cet accompagnement se fera en lien avec les acteurs des filières (Ardèche le goût, producteurs de produits sous signes de qualité : AOP par exemple, réseau régional du bio, ...).

3 - Des challenges

Il s'agit de proposer des défis ouverts, à relever par les chefs intéressés. Ces défis peuvent être résolus en équipe et les élèves pourraient également participer à résoudre le défi avec cette idée qu'ils mettent « la main à la pâte » (dans un objectif d'expérience et de pratique). La notion de capitalisation est également essentielle, pour faire bénéficier ces connaissances à toute la communauté, dans un état d'esprit collaboratif et non pas compétitif.

Le public scolaire reste la première étape, mais ce projet a pour objectif de s'étendre vers le public hospitalier, maison de retraite, restaurant d'entreprise, ...

Ces défis doivent comporter au moins deux contraintes, en plus d'un élément lié au goût ou au visuel, par exemple :

- une contrainte liée à l'alimentation, sur le plan qualitatif (végétarien, sans gluten, produits bio, ...)
- une contrainte liée à l'empreinte écologique (CO2, déchets, zone d'approvisionnement, saisonnalité...)

Par exemple, les défis proposés peuvent être de réaliser : une recette végétarienne qui plairait aux enfants, aux amateurs de cuisine traditionnelle,... avec des ingrédients spécifiques (à base de légumes de saison, de protéine végétale, de légumineuses, ...) ou encore un repas composé de produits biologiques, mais avec un coût de matières premières qui soit réduit.

Ces défis peuvent être proposés par des chefs, ou par des jeunes (en classe, par exemple). Ayant comme objectif de favoriser des liens constructifs, ludiques et favorables au changement, entre les enfants, les jeunes et les chefs.

CONCLUSION

Ce projet a pour objectif de travailler sur l'écosystème en utilisant le chef comme la ressource clé. Ainsi, les chefs pourront monter en compétences sur la transition et

DÉFI #1

MIX FOU D'ARDÈCHE

deviendront des acteurs de transmission de valeurs et de valorisation de ce savoir-faire auprès de l'ensemble du public (valorisation des produits de la production à la distribution, contribution au développement rural des territoires, structuration de filières...).

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

A terme, essayer ce dispositif dans les différents départements de France qui seraient intéressés et contribuer à faire évoluer ou à créer de nouveaux référentiels de formation (continue et initiale) pour que les chefs intègrent tous ces enjeux de transition écologiques.

BRAVO AUX MIXERS DE CETTE ÉQUIPE

- Usager : Lily Dieudonne
- Communicant : Nicolas Teulade
- Expert : Marie Colleter
- Développeur : Romaric Gilson
- Concepteur : Julie Portier
- Facilitateur : Claire Bouteloup



Page
#5/5



Organisé par



Accompagné par

