



# Alliance Slow Food des Cuisiniers

**2<sup>ème</sup> Rencontre nationale de l'Alliance des cuisinières et cuisiniers**

**Marseille**

**19 novembre 2017**

**Casa Consolat, la cantine participative, 1 rue Consolat**

**13001 Marseille**

**09 52 91 66 99 <http://casaconsolat.org/>**



## Résumé

L'Alliance Slow Food des Cuisiniers et Cuisinières a confirmé son implication en France lors d'une rencontre fondatrice, le 19 novembre 2017, à Marseille, d'explicitation du projet, et de débats. Ce rendez-vous a été l'occasion, pour les premiers membres et sympathisants qui soutiennent l'Alliance, de formaliser son existence sous forme d'association loi 1901.

Coordonnée par Xavier Hamon, longtemps aux commandes du "Comptoir du Théâtre" à Quimper, son but est de repenser le métier de Cuisinier (par cuisinier dans ce document on entend bien sûr Cuisinier et Cuisinière). Ses objectifs s'appuient sur le slogan de Slow Food « Une alimentation bonne, propre, et juste pour tous ».

**Pour une alimentation propre, bonne et juste pour tous : le métier de cuisinier-e se réinvente par les cuisinier-e-s !**

Plusieurs approches sont ainsi déclinées.

- Interroger le goût et ses facteurs d'influence.
  - Favoriser toutes les pratiques agricoles et maritimes propres (techniques artisanales de pêche en lien avec les écosystèmes, agroécologie, agroforesterie, permaculture, circuits locaux et courts...).
  - Réinventer notre métier en revalorisant le geste artisanal et son intelligence, sa réflexion.
  - Comprendre son territoire (aller dans les champs, sur les bateaux), le visiter, interroger son histoire, sa géographie, sa géologie...
  - Recréer les circuits d'approvisionnement et intégrer les difficultés de productions dans nos organisations.
  - Comprendre la problématique des producteurs, leurs réglementations.
  - Comprendre les choix des modes de production, comment les producteurs vivent, leur sens sur notre territoire et pas ailleurs.
  - C'est une certaine idée de la cuisine, le cuisinier-e qui descend de son piédestal, les cuisinier-e-s veulent s'émanciper de la cuisine comme objet médiatique. Nous voulons mettre la table au centre d'un projet de vie en commun et qui sert à créer un lien social.
  - Renforcer le réseau International de l'Alliance des Chefs De Slow Food dans le monde.

L'Alliance milite contre toute tentation d'impérialisme gastronomique au détriment d'autres cultures alimentaires tout aussi valeureuses et invoque plutôt le partage et l'universalité du rôle de la cuisine à travers des expressions différentes.

L'alliance est donc une pensée politique, une volonté de s'engager et de définir cette pensée.

-

Alliance Slow Food des Cuisiniers  
Casa Consolat, Marseille

19/11/2017  
Dits de cette rencontre

Soirée conviviale d'accueil le samedi 18, le dîner est préparé par des cuisiniers et des bénévoles de la Casa Consolat (1, rue Consolat à Marseille, au tout début de la Canebière).

La casa Consolat a été créée par Emmanuel SCHIAVONE selon le principe d'une cantine participative à « prix libre » avec un minimum/maximum ». Chacun donne selon ses moyens.

Journée du 19 :

### 1. Tour de table et présentation de l'Alliance – France par Xavier

Après un tour de table, Xavier Hamon introduit l'ordre du jour. 46 personnes assistent à ce rendez-vous : des cuisiniers et cuisinières de l'Alliance, des journalistes et des chercheurs, des représentants des producteurs, pêcheurs, transformateurs ; des membres des conviviums (Marseille, Tours, Landes, Normandie), un représentant de l'Alliance des Chefs de Bruxelles. Slow Food International est représenté par 3 personnes.

SLOW FOOD c'est :

**UNE STRUCTURE INTERNATIONALE**, en lien avec des antennes locales, autour de différents projets, avec une dimension internationale. Ce qui permet de réfléchir à des perspectives larges, dans de multiples dimensions : par exemple, comment les producteurs de poulet industriel bretons influent sur l'agriculture paysanne vivrière de Bamako ?

La **BIODIVERSITE** : Produits sentinelles ou l'Arche du goût : le convivium local répertorie des produits en danger sur un territoire (l'Arche du goût) ; certains produits qui ont encore de la production et une réalité commerciale deviennent des sentinelles de Slow Food pour les aider, à l'aide de l'établissement d'un cahier des charges, à définir leur spécificité locale. Des outils de communication et des actions aident ensuite à trouver un circuit commercial qui assure leur pérennité.

**Et plus récemment :**

**L'ALLIANCE DES CUISINIERS** : Slow Food replace au centre le rôle de la cuisine comme fait culturel, holistique : la cuisine comme lieu de partage et de lien social. Ce qui est fondamental dans la réflexion de Slow Food c'est : qu'est-ce qu'on fait tous ensemble, pourquoi on se réunit autour d'une table, et qu'est-ce que ça veut dire pour chacun ?

L'Alliance redéfinit nos rapports avec les producteurs ; définir ce qu'on fait autour d'une table et ce qu'on fait dans une cuisine ; pour rassembler une communauté de cuisiniers qui intègre toutes les dimensions de notre vie impliquées dans notre alimentation (agronomique, alimentaire, sanitaire, environnementale, climatique, économique, culturelle, sociale, confessionnelle) dans notre cuisine du quotidien. On n'est pas les seuls à parler de ces questions-là, mais prendre conscience de ce que cela veut dire une alimentation « bonne, propre et juste », POUR TOUS, accessible à tous, devient un enjeu majeur et complexe à réaliser.

Le travail des membres de l'Alliance c'est de comprendre son territoire : remettre des bottes, aller sur les bateaux, aller dans les champs ; de comprendre la difficulté de produire mais aussi la beauté et l'importance culturelle du paysan ; de comprendre ce qui se passe dans la tête d'un producteur, et à quelles réglementations il doit se confronter...

L'ALLIANCE POUSSE A INVERSER LE PROPOS :

Faire redescendre le Cuisinier de son piédestal de vedette pour qu'il reprenne contact avec la réalité du terrain, pour se mettre au service des produits et des producteurs.

S'émanciper de la « pornographie culinaire ambiante » : la « bouffe » partout, tout le temps, sans véritable attention autre que celle d'un star système dépassé.

Porter l'ambition de remettre au centre la création du lien social par l'alimentation.

Nommer les choses et développer une pensée politique.

Notre démarche est incompatible avec les règles économiques actuelles, donc soit on sort du système, soit on se met en mouvement ensemble pour inventer d'autres façons de faire, un nouveau métier. Nos pratiques remettent notre métier en question.

Adhérer à l'Alliance n'offre pas un outil promotionnel, mais par contre le cuisinier de l'Alliance apporte sa dynamique locale aux autres, et il apporte aussi à la dynamique locale par de nouveaux projets. A Marseille par exemple ça veut dire s'intéresser à la pêche et aux pêcheurs.

L'Alliance a besoin d'un grand projet national qui nous fédère. La transmission est une vraie question qui peut rassembler pour former de nouvelles générations à la philosophie du mouvement Slow Food et à son application dans les métiers de l'alimentation

D'où l'idée de lancement d'un projet de Campus universitaire qui fasse le lien avec les travaux de l'UNISG de Pollenzo en y ajoutant la formation initiale de différents métiers de bouche (cuisinier, boulanger, pâtissier, fromager, boucher, charcutier...), pour faire cohabiter les formations artisanales et les formations universitaires, pour que les aller et retours entre les deux soient constants, que les uns nourrissent les autres et vice versa

Les réunions nationales sont prévues deux fois par an.

### **Interventions des participants**

- Le métier, L'éducation et la transmission

(*Damien /Bruxelles*) : il faut s'associer avec les écoles c'est de là que viennent tous les cuisiniers.

Question de *Bernard Charret*, « *les Chandelles Gourmandes, Tours* » sur les relations avec les écoles : « aujourd'hui c'est là où se passe l'apprentissage ». *Xavier* : oui, mais notre pouvoir d'action y est limité, on ne peut pas intervenir sur la structure des programmes. Des interventions ponctuelles sont possibles, on peut y travailler avec des acteurs concernés par nos valeurs, notre recherche. Une idée qui est en cours de germination : monter un projet d'école, de lieu d'apprentissage, (en parallèle avec l'UNISG, Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo), de formation de cuisinier relié à la fois à la terre et à la réflexion universitaire. Un lieu de production de savoir.

(*Lina Tornare, Lavaill Conseil, Les Comestibles*) : Enormément d'écoles manquent de financement et donc sont liées à des groupes agro-alimentaires. C'est un problème pour leur liberté d'action.

(*Jean-Pierre Lavaill, Lavaill Conseil, Les Comestibles*) : Des mots comme incarner, comme territoires... n'existent pas dans les formations classiques. L'apprenant a changé avec les nouveaux media ; il faut repenser les circuits de formation : plus courts, plus personnalisés, créer des relations plus intimes entre nouveaux apprenants et « passeurs ». Avec des élèves qui viennent chercher des ressources auprès de compétences. Passeurs de sens, de contenu, d'expérience, et non pas un savoir qui descend du professeur vers l'élève. L'apprenant doit pouvoir chercher des savoirs qui rentre dans son projet, j'apprends le poisson, ou j'apprends le marketing, parce que je devrais gérer ça dans mon futur restaurant : on rentre dans un parcours qui a du sens, dans un projet.

Dans un monde dont on nous dit qu'il ne survivra pas à deux générations (Cf « Il sera bientôt trop tard », *Le Monde*, 14/11/2017 en fichier attaché), la relation marchande, la question économique est secondaire par rapport aux questions sociales et environnementales.

Aujourd'hui la réflexion est surtout prise en charge par les entreprises : ex. The Camp à côté de Marseille qui se focalise sur l'innovation. Ou le LEM, lycée expérimental à Bordeaux dans le projet Darwin. Ces savoirs sont pensés en dehors de l'économie marchande. Dans l'Alliance il faut construire un réseau des cuisiniers Slow Food, un écosystème actif, entre des gens d'horizons différents.

(*Maddalena Relli, ex élève de l'UNISG, aujourd'hui s'occupe de réseaux de distribution de produits de producteurs à Forcalquier*) : la particularité de l'UNISG, c'est l'international, avec une vision holistique anthropologie, chimie, histoire... les élèves sont touchés d'un point de vue **éthique** où chacun amène, partage son expérience (le berger du Mali avec l'Italien qui n'est jamais sorti de sa Toscane). Les voyages que j'ai organisés, qui font aussi partie du cursus sont des échanges uniques. Et il y a aussi des cours pratiques sur des métiers, le fromage, la boulangerie... comme ces petits modules courts, spécialisés, dont on vient de parler.

(*Bernard C.*) : les étudiants arrivent via les CFA. Ex : les apprentis vignerons. Il faut être dans les entreprises, dans le compagnonnage.

Valoriser notre métier par le développement de compétences nouvelles implique un autre regard général sur la formation professionnelle initiale qui ne doit pas être un choix par défaut dans l'orientation des jeunes. Cela pose le problème du profil des postulants à ces formations et de leur niveau d'engagement dans une filière revalorisée mais aussi plus exigeante.

- Les liens entre cuisiniers et paysans, pêcheurs, vignerons... Trouver des solutions à la précarité

*Xavier* : il faut faire le lien entre le terrain et la réflexion, ne pas rester la tête dans le guidon. Ce qui introduit la question de ce que l'Alliance fait à Paris autour de la question des semences.

*Patrice Gelbart, Les Caves de Prague, Paris* : Deux paysans artisans semenciers sont venus nous voir, ils sont aidés par l'association Minga, et aujourd'hui ils ont du mal à vivre de leur métier d'artisan semencier. De notre côté, pour nous les cuisiniers, dans l'assiette c'est très compliqué d'avoir vraiment du « bon, propre et juste ». Notre choix alimentaire « bon, propre et juste » aujourd'hui est

très limité, c'est difficile d'obtenir des légumes issus de semences paysannes. Pour cela on a collaboré à la mise en place d'un circuit d'approvisionnement avec l'aide d'une épicerie, Zingam, (<http://lezingam.com>, 75 rue du Chemin vert 11<sup>e</sup>), pour permettre l'approvisionnement à Paris de légumes provenant de semences paysannes.

*Fanny Brécard, conviviums Landes et Mali* : les associations existent, nous travaillons avec elles sur des programmes au Mali dans le cadre de l'autosuffisance alimentaire.

*Patrice* : Notre apport à nous c'est la recherche de solutions pour que les artisans semenciers puissent en vivre.

*(Elisabeth Tempier, L'encre de Mer, Marseille)* : les pêcheurs artisans sont dépassés par ces problématiques. Plus personne ne connaît les poissons. Il faut soutenir les pêcheurs au quotidien. C'est ce qui peut nous relier à la terre, c'est ce qui nous manque le plus.

*(Maddalena)* Quand j'essaie sur ma région de rencontrer le réseau, je me rends compte qu'il n'y a pas toujours de lien entre producteurs et cuisiniers. Il faut que les métiers se connaissent et se parlent. Mais les cuisiniers doivent aussi maintenir la connaissance de leur savoir-faire ; si c'est juste un bon produit, pourquoi aller au restaurant ?

Il faudrait que l'Alliance aide à mettre en place des outils pour créer des liens entre ces deux métiers. Des liens concrets et pratiques.

- Redonner toute sa valeur au métier

*(Christian Qui, « Sushi Qui », Marseille)* le rôle du cuisinier c'est ce rapport d'émerveillement qui permet de redécouvrir des poissons qui sont peu ou pas utilisés, qui sont jetés, avec lesquels on peut faire des choses intéressantes : on va sur le port, on essaie de créer des liens avec les scientifiques (pourquoi la taille des sardines diminue ?), le métier de cuisinier redevient intéressant. Mais aujourd'hui je sors un menu à 45 euros et je sais que beaucoup de gens ne peuvent pas se le payer.

*(Xavier)* l'Alliance revendique le droit de se réaliser sans sacrifier sa vie ; le « bon propre et juste » met en péril ne serait-ce qu'économiquement le métier du cuisinier, parce qu'il prend en charge toute une série de coûts qui ne sont pas valorisés, montrés, actuellement.

Une autre expérience qui montre qu'il faut redonner sa place au métier, lors de l'intervention récente de Slow Food à Bruxelles : les interlocuteurs ne savent pas de quoi on parle. Ils sont *hors sol*. Et autour de la table, le rapport de force entre deux associations (Mouvement Slow Food + une association de consommateurs) face à huit représentants de l'agro-alimentaire, est faussé, c'est le pot de terre contre le pot de fer.

- Comprendre les véritables enjeux

*(Elisabeth)* Il faut aussi aider à définir les priorités de luttes...est-ce que la lutte contre les pesticides qui détruisent le plancton, qui détruisent les poissons pour les 5 ans, les 10 ans, les 20 ans à venir, n'est pas plus importante que les mesures de surpêche qui consistent à remplacer les petits bateaux par des grands ?

- Terroir et Territoires

(*Fatema Hal, « Mansouria », Paris*) : l'idée du terroir est une fausse idée, voire une idée dangereuse ; si les Français s'étaient fermés, limités à leur terroir, on aurait beaucoup moins de produits à notre disposition aujourd'hui en France. Pas une seule volaille ne vient de France, par exemple. Ce sont les Egyptiens qui ont appris à faire du foie gras. Quel est le meilleur produit ? c'est ça qu'il faudrait apprendre.

Fatema évoque son livre « Fille des frontières »<sup>1</sup>.

Au temps de l'esclavage, le seul moyen de communiquer et transmettre était la musique, pour les femmes c'était la cuisine.

Je viens du Maroc. Ces pays se sont tellement appauvris qu'ils en sont réduits à traiter au moindre prix. Les femmes ont écrit l'histoire de la cuisine. Il faudrait rompre avec ce cocorico et s'ouvrir aux cuisines des autres. Même pour définir ce qui est bon et ce qui ne l'est pas, ce qui sent bon ou pas bon, c'est culturel.

Il faut sortir de notre vision ethnocentrique. il faut changer de regard dans notre relation avec la nature et les autres, étudier l'histoire des hommes et de la nature, les évolutions, la réappropriation des techniques de semences, l'anthropomorphisme, l'ethnologie sont les dimensions de l'alimentation. Le seul lien qui nous reste aujourd'hui c'est l'alimentation.

#### **Autres réactions, apports, discussions de la salle :**

(*Damien*) Des mini-plateformes sont en train de se mettre en place, mais dans la plupart des cas c'est du cas par cas. (*Patrice* : mise en place du circuit appro avec l'épicerie Zingam).

(*François Pasteau « l'épi Dupin », Paris*) : il faut aller au-devant des producteurs et les comprendre ; je dois passer beaucoup de temps pour aller chercher des bons produits ; on peut s'organiser pour y aller chacun à son tour.

(*Sylvain Basset, L'art de la Fromagerie, Marseille*) : à la boutique ici on a 250 références venant de 120 producteurs. Indépendamment de la production, la question de la logistique s'est immédiatement posée. C'est possible de monter une plate-forme logistique qui fait la ramasse via des réseaux existants (exemple **Chronofresh®**/chronopost) pour tout ce qui est inférieur à 30kg. C'est un investissement – mais on a supprimé un intermédiaire en l'intégrant chez nous.

(*Antoine Théron, conseil en recrutement ; spécialisé dans la restauration, Montpellier*)

1) la qualité : il faut la définir : ça ne suffit pas d'être à moins de cinq kilomètres pour être un bon produit. *Xavier* : on demande dans SF que ce soit BON. Qu'est-ce que c'est que le goût ? Comment éviter la standardisation ? Il faut que ce soit PROPRE. Le biologique est le minimum syndical. Sans chimie. JUSTE : comment on vit de tout ça ? l'agriculture, le cuisinier...doivent en vivre. (*Fatema*) : et il ne faut pas oublier le plaisir ! L'échange c'est aussi du plaisir. Les Mille et une nuits comportent des passages extraordinaires sur comment trouver la meilleure aubergine...(Xavier) : Oui. Le plaisir c'est la première chose que Carlo (Petrini) a revendiqué. Mais le plaisir a évolué depuis 30 ans. Comment avoir du plaisir si je sais que ce que j'ai dans mon assiette génère des catastrophes à 3 km de chez moi ? Cela, c'est insupportable, il y a des producteurs qui vivent dans des conditions insupportables.

---

<sup>1</sup> Fatema Hal, *Fille des frontières*, Editions Philippe Rey, 2011

2) il faut apporter des choses concrètes. Pourquoi les chefs marseillais par exemple ne sont pas là? Qu'est-ce que je peux dire aux chefs de Montpellier ? Je les connais presque tous...

*(Christophe Chevrier, Communication Slow Food France)*: il faut aider à la reconnaissance des produits. En Italie avoir une sentinelle avec le logo sur sa carte, ça aide beaucoup. Il faut faire connaître Slow Food et l'Alliance par une communication, des logos.

*(Lina T.)* : l'Alliance devra être très vigilante pour bien faire comprendre qu'elle n'est pas qu'une préservation de produits français. Dans l'évènement « Ensemble » à Paris ce qui est apparu c'est le besoin de repenser la distribution. Il y a de plus en plus d'initiatives, de structures start-up créent de nouveaux modèles comme « pedigourmet », un co-voiturage de produits régionaux et une livraison dans un lieu défini. Au château de Courances, il y a une culture en agroforesterie et permaculture, les maraichers et les cuisiniers sont en relation directe avec un plan de maraichage ; des parcelles de permaculture qui sont attribués à des chefs ; *(François P. )* Oui, c'est déjà commencé. On fait un plan de maraichage avec le maraîcher. J'ai déjà une parcelle de 150 m<sup>2</sup>.

*Xavier* : Notre rôle ce n'est pas seulement de mettre à dispo une liste de producteurs. On a évoqué une liste de lieux de productions et de producteurs « vertueux » mais en même temps c'est presque une idée antinomique aux valeurs portées par l'Alliance, et cela existe par ailleurs, l'important est de rechercher, mixer l'information, réinventer pour faciliter les choses...et participer à une communauté qui réfléchit à, par exemple : qu'est-ce que le bien-être animal ? Les espèces vivantes, la pêche ? Comment décarbonner l'assiette, quelle approche éthique et environnementale de la viande ? Comment réagir et réfléchir par rapport aux prises de positions dans les campagnes de L214 ?

Au final, qu'est-ce que l'on y gagne à rejoindre l'Alliance ?

*Brigitte Sondag, Le Havre* : Je pense que l'on peut gagner en compétence ; les cuisiniers ne sont pas motivés seulement par l'aspect pécunier.

*(Xavier)* On constate un embourgeoisement des cuisiniers Slow Food. A la rencontre des autres Alliances à Monte Cassini, on a constaté que les Italiens se voient comme « l'aristocratie des chefs ». Il faut les secouer. En Italie, l'Escargot ne suffit plus, on a besoin d'une nouvelle génération de cuisiniers.

L'Alliance est un système d'échanges sur notre cœur de métier qu'est la cuisine. Il y a une cotisation de 50 euros pour adhérer à l'Alliance, c'est une organisation d'une nouvelle génération de cuisiniers.

Xavier présente Laura Maggi, représentante de Slow Food International.

## **2. Présentation et lecture des statuts de l'Alliance -France**

Lecture par Xavier de l'intégralité des statuts.

Prise des commentaires par Marion (secrétaire) et modifications importantes faites directement dans le texte.

Les statuts sont signés par les membres du CA présents dans la salle.

D'autres commentaires qui ne remettent pas l'acceptation des statuts en question, seront incorporés dans une nouvelle version préparée par le CA et soumis à la prochaine AG.



### 3. Présentation des actions de l'Alliance et du programme 2018.

- En Juin 2017 : 1ere intervention publique de l'Alliance à Nantes Métropole lors de Nantes Food Forum.

Tous les acteurs de l'alimentation étaient réunis en table ronde, une ambiance très consensuelle où les industriels de l'agro-alimentaire étaient présents ainsi que des représentants de la confédération paysanne, de la FAO, des associations comme Colibris. Les parties ont échangé librement, on ne cachait rien car il n'y avait pas de filtrage marketing ni d'écran publicitaire. Nantes Métropole semble avoir une ambition internationale où le discours sur l'alimentation a été travaillé.

250 personnes se sont réunies à chaque repas dans une cantine nantaise, avec des séquences présentant un cuisinier, un pêcheur et un producteur, une démarche explicative de l'assiette et une volonté de fédérer la pensée alimentaire. Pour la deuxième édition en octobre 2018, L'Alliance est invitée à investir l'esprit de Nantes Food Forum qui durera cinq jours.

**Une question dans l'assemblée :** le rôle de l'Alliance dans les Etats Généraux de l'alimentation qui ont été organisés par le gouvernement.

L'Alliance n'avait pas de structure ni assez de forces vives pour répondre et réagir. La consultation est terminée.

- 2<sup>ème</sup> évènement : en janvier 2017, la participation à la 1<sup>ère</sup> réunion de « Sortons l'agriculture du salon » au carreau du temple, à Paris, réunissant toutes les formes alternatives de l'agriculture. De nombreux acteurs étaient présents, on a comptabilisé 3500 entrées, Patrice, Stéphane étaient présents, de belles rencontres, et ce moment a été fondateur pour l'Alliance

**Intervention de Lina** pour présenter le festival « Ensemble »

L'Alliance a été présente à l'inauguration de l'évènement « Ensemble » à la cité de la mode et du design en juillet et août 2017, à l'initiative de la caisse des dépôts et consignations. Le festival a duré deux mois sur le « vivre ensemble », Lina a rencontré les cuisiniers de l'Alliance au Carreau du Temple lors de l'inauguration en présence de gens de Slow Food comme le convivium Bastille.

**Question de Fanny à Xavier :**

- Quels sont les critères pour choisir les évènements ?

Xavier : Ce sont les évènements qui sollicitent l'Alliance et nous demandent, comme par exemple l'association des semences et l'évènement de Paris d'Avenir, une opération sur trois mois dont le lancement a eu lieu avec la fête de la Gastronomie en septembre dernier.

Xavier évoque OPAS ? MINGA ? ... Pour trouver un lien et donner un sens à cette journée de la fête de la Gastronomie dont Michel Bras était le parrain, avec la présence de Carlo Petrini, un banquet de légumes à moindre coup a été servi.

Autre évènement auquel a participé l'Alliance : le FAT Fermes d'Avenir Tours.

il y a eu un cirque itinérant porteur de la bonne parole en agro écologie et permaculture sous l'égide de Maxime de Rostolan. Une table ronde a été animée par l'Alliance. Cette initiative a manqué de construction, le résultat a été assez négatif car nous avons juste été intervenant.

La Fondation « Good Planet » de Yan Artus Bertrand nous a proposé un lieu pour porter notre discours. C'est une expérience assez négative que nous avons eue avec la fondation car nous leur

avons donné le contenu pour construire leur discours, par exemple « la cabane à graines » dont ils avaient besoin pour marquer leur image ; au final, ils n'ont plus eu besoin de nous et leur image reste vide de propos et de discours.

Une réflexion d'une personne de l'assemblée qui demande si les cuisiniers de l'Alliance peuvent émettre des souhaits pour participer à des événements incontournables ? *Je n'ai pas noté la réponse*

Xavier reprend l'inventaire du calendrier d'événements en 2017, comme en septembre 2017 l'évènement CLIMAX à Bordeaux organisé par Darwin : « un « tire-lieu ». C'était un festival très engagé sur le vegan, mais le choix du lieu, en pleine ville de Bordeaux, a posé une fracture nette entre le milieu rural et urbain : la population urbaine a une position très marquée sur le bien-être animal et les actions de l'association L214.

Fanny intervient à nouveau en disant qu'elle ne voulait pas de scission entre les conviviums et l'Alliance et Xavier a répondu dans le sens qu'il faut développer les relations entre les conviviums et l'Alliance et trouver des liens et actions en commun même sur des petits événements peu connus au niveau national.

**Laura de SF International intervient :**

Elle rappelle la démarche de SF International en disant que la nature même du mouvement Slow Food est très diversifiée. Les conviviums s'ouvrent, changent, évoluent. Slow Food international encourage et accompagne le changement profond du mouvement qui s'impose dans un délai très court des trois années à venir.

Mais comment envisager le changement ? L'exemple ici même de la nouvelle initiative de l'Alliance s'inscrit dans les objectifs de changement de SF International.

**Ludovico, coordinateur des alliances internationales intervient.**

Le nom de l'Alliance en anglais est Slow Food Chef of Alliance

Il évoque le dernier Terra Madre au Salone Del gusto à Turin et la nécessité d'intégrer - dans une charte par exemple - le fait de ne pas utiliser d'éléments colorants structurants adjuvant dans l'alimentation et la cuisine, des positions qui font consensus et que l'Alliance veut préconiser. Comme aussi un questionnement sur la nature de certains exposants au Salone Del Gusto qui a beaucoup choquée.

**Bernard Charret intervient.**

Il évoque la fameuse charte internationale du réseau Slow Food HQA qui existe depuis plus d'une décennie : elle pourrait être « amendée » et personnalisée au niveau de chaque pays.

La charte telle quelle est un instrument peu efficace, il est nécessaire de se focaliser sur les objectifs et de la faire évoluer comme par exemple l'orienter vers la formation des cuisiniers pour l'Alliance.

**Laura intervient à nouveau :**

Elle évoque la nouvelle campagne « Changement de menu » de Slow Food. Elle explique comment elle a été construite, les freins et les réticences de Slow Food en France. Le lancement a été effectué au congrès en Chine et on a donné, à cette occasion, une direction future d'ici 3 ans ! Dans l'histoire du mouvement, c'est très rapide. Le projet est énorme. Avec les doutes sur la nature associative du mouvement, on a besoin de se repositionner dans les associations de la société civile. Si on se réfère à l'évolution historique du mouvement qui n'est pas un club de dineurs gourmands mais un

mouvement « good clean » et « sustainable » qui fait des choses différentes et qui doit s'ouvrir à la société civile toute entière avec des sympathisants, des donateurs, des activistes comme par exemple les gens de Greenpeace.

La première idée est de faire un mouvement unifiant. On demande à tout le réseau de faire la même chose pour maintenir cette unité d'action.

La construction de la communication auprès du réseau Slow Food est collective et participative avec une direction venant de Bra et une transversalité, comme par exemple, pour la campagne de Paris, les réseaux sociaux étrangers ont été actifs mais faibles encore en France. On demande des actions, des initiatives et des propositions aux réseaux et il y aura un grand brainstorming lors du prochain Terra Madre 2018.

### **Xavier reprend la présentation des futures actions de l'Alliance en 2018.**

-Mer Amour de Mer à Marseille, de février 2018 à août 2018.

Fabrice intervient : l'important est que la prestation de l'Alliance serve la cause des pêcheurs et interpelle les consommateurs.

-« Sortir du Salon » au Carreau du Temple, à Paris, le salon off du salon de l'agriculture porté par la plate-forme de l'alimentation générale, pour la deuxième édition, ils recherchent un co-partage de l'organisation et du financement.

-Mars 2018 à Lorient, le festival de films des pêcheurs du Monde, un festival sur la pêche avec la présence de réalisateurs.

-Mai 2018 : le RECHO à Paris sur le sujet des migrants.

-Septembre 2018 : la fête de la vache nantaise.

C'est une très belle fête généreuse organisée par une bande de paysans. Ils mettent 4 ou 5 ans à organiser cette fête avec 60 000 visiteurs, plusieurs centaines de bénévoles, il n'y a pas de financement par l'agroalimentaire. Cette année, une université populaire et paysanne est organisée pendant une semaine. L'Alliance va intervenir pour canaliser les enjeux et les liens entre la métropole et la ruralité. Il y a eu des parrains prestigieux pour cette fête comme Pierre Gagnaire, les frères Troisgros, Michel Bras...

- A Terra Madre en septembre 2018 du 20 au 24 septembre, qui a débuté au Salone Del gusto en 2004. Les alliances européennes et internationales se réunissent, vingt pays de l'alliance seront représentés avec huit cents cuisiniers de tous les pays réunis. L'idée est de les enfermer pendant quatre jours avec les matières premières pour nous faire à manger. Cette année, il y aura une ligne et des critères pour les exposants, le salon est un espace ouvert dans la ville de Turin, gratuit avec un million de visiteurs.

### **Présentation de l'exposition et du livre « Changez le climat » par François Pasteau, Paule Masson et David Royer et le photographe Alain Fouray.**

Une exposition qui se veut itinérante pour le grand public sur les végétaux « stars », les cuisiniers et les producteurs. C'est un travail pédagogique sur l'alimentation et le changement climatique, l'alimentation produit 36% des gaz à effet de serre. Quatre régions, quatre saisons, quatre cuisiniers

sont présentés : l'Île de France, l'hiver avec François Pasteau, le printemps, La Provence-alpes Cote d'Azur, avec Nadia Sammut ,membre de l'Alliance, l'été avec la Nouvelle Aquitaine et David Royer .

L'automne sera présenté dans un autre livre avec Jacques et Regis Marcon en Haute Loire.

L'exposition a été présentée à la Cité des sens, on recherche des lieux d'exposition à Marseille, à Paris... d'autres sponsors comme la MGEN et des partenariats avec d'autres évènements comme à la cité des Sciences .

La séance se termine avec un appel à cotisation pour l'Alliance et un appel à la recherche de financement pour l'association.

FIN DE LA SEANCE et à 17H10 Dimanche 19 Novembre 2017

## Annexe : rappel du programme

**Lieu :** Casa Consolat, la cantine participative, 1 rue Consolat, 13001 Marseille

### Samedi 18 novembre

**Heure :** 18h00 : accueil des cuisiniers libres dès le samedi soir à la Casa Consolat

19h30 : soirée informelle ouverte à tous. C'est l'occasion de faire connaissance pour certains, de se poser des questions, d'y répondre et de passer un bon moment tout simplement. Diner organisé par les cuisiniers de la Casa Consolat.

### Dimanche 19 novembre

**9h00 :** accueil

**9h15 :** Assemblée Générale ouverte à tous

**10h30 :** Actions 2018

Marseille 2018 de février à juillet

Fête de la vache nantaise début septembre 2018

Terra Madre septembre 2018

Nantes Food Forum octobre 2018

Les initiatives locales : filières d'approvisionnements ; alliances locales, restauration collective

**11h30 Lecture, discussion, Approbation des Statut;** Organisation de l'Alliance

**12h00** Vote des statuts et désignation du premier CA.

**12h30 : Déjeuner sur place : Bouillabaisse des poissons du port. Christian Qui**

**14h00 :** Discussion autour du métier de Cuisinier

Contexte général : acteurs, professions, compétences, formation, transmission, Culture

Présentation de Minga et du travail en commun et partenariats possibles

Présentation d'un texte pour élaborer un Manifeste

**19h30 : apéro et dîner pour ceux qui ne sont pas repartis, dans une pizza sur la place.**