



## C7 - Gastronomie et création de valeur

Animée par :

**Mathieu LA FAY**, secrétaire général du Club de la Table française

Avec :

**Bruno LAURIOUX**, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des cultures de l'Alimentation (IEHCA), **Guillaume GOMEZ**, chef des cuisines de l'Élysée, Président des Cuisiniers de la République, **Florence POULET**, Présidente de MaFrance

rédigé par Chloé SAVEANT, Cyrielle BRAUN et Cécile SCHNEIDER, élèves d'AGROPARISTECH

**Bruno LAURIOUX** - Le patrimoine et au centre de l'alimentation et l'alimentation est aussi au centre du patrimoine. Dans l'alimentation on retrouve toutes les dimensions du patrimoine : matériel, immatériel, culturel ... Bien que l'alimentation soit une question biologique, une question sociale, c'est un phénomène culturel dans lequel le patrimoine joue un rôle fondamental.

Raconter l'histoire donne une épaisseur temporelle à l'alimentation. Le repas gastronomique français est un cas particulier car il est classé au patrimoine de l'humanité de l'UNESCO. Le repas gastronomique français ne signifie pas la haute gastronomie française mais le repas pratiqué par tous les français, où l'on se pose à table et où l'on mange en plusieurs services.

**Guillaume GOMEZ** - Le repas permet de se retrouver autour d'une table, de partager un moment et d'aborder des discussions. La gastronomie ce n'est pas juste les produits mais aussi les hommes et les femmes qui font ces produits. En France les hommes politiques veulent toujours manger français, la gastronomie française est très demandée par les chefs d'état étrangers. En effet le savoir-faire français ce n'est pas juste la qualité des produits ou le fait de les consommer durant la bonne saison, c'est aussi les arts de la table.

Un repas peut participer à la valorisation d'un produit, comme lorsque la Reine d'Angleterre a mangé de l'agneau de Sisteron. Grâce au relais des médias cette appellation a été sauvée.



**Florence POULET** – Florence POULET est la créatrice d'une plateforme de e-commerce dédiée à la Chine en BtoC, MaFrance, qui permet aux chinois d'acheter en circuit court (directement depuis le fournisseur) des produits français. Cela a été possible grâce au pré-dédouanement des produits auprès des douanes chinoises, au partenaire de livraison DHL et à la garantie d'authenticité des produits qu'apporte MaFrance. En effet les produits made in France se vendent plus cher et de nombreuses contrefaçons existent.

Pour l'instant MaFrance n'exporte pas de produits frais. Pour pouvoir exporter un produit MaFrance doit d'abord demander une validation à la Chine. Si le produit est accepté alors sa description et son histoire sont traduits en chinois. Le prix comprend le prix hors taxe du fournisseur, la taxe douanière chinoise (souvent 11%), le prix de transport et les 20% de commission de MaFrance.

### **Comment défendre le bien manger à table alors que de nos jours on mange de plus en plus en snacking ?**

Bruno LAURIOUX considère que le patrimoine est vivant, en perpétuelle reconstruction et qu'il ne faut pas s'opposer si frontalement à son changement. La préoccupation actuelle est plutôt liée à l'éducation des enfants, qui a surtout été focalisée sur l'aspect nutritionnel de l'alimentation.

### **Quelles sont les valeurs que l'on partage avec l'alimentation ?**

Florence POULET : La qualité du produit, son origine et la conformité à nos attentes.

Guillaume GOMEZ : La valeur nutritionnelle, la santé et l'histoire du produit.

Bruno LAURIOUX : Le plaisir, le partage et la diversité.

### **Les producteurs devraient-ils être actifs sur les réseaux sociaux ?**

Guillaume GOMEZ considère que les réseaux sociaux peuvent servir à transmettre l'histoire des produits et mettre en avant leur valeur.

### **Conclusion**

L'éducation est primordiale pour redonner à l'alimentation sa complexité. Elle doit se faire à tous les niveaux et tout le temps. La gastronomie ne doit pas être seulement une affaire d'élite.

L'image de la gastronomie française à l'étranger est bien plus importante que ce que nous pensons, et nous sommes à un tournant avec l'arrivée des outils numériques.