

M

Février 2014
Numéro 4

LE JOURNAL

QUE MANGERA-T-ON DEMAIN ?

Stop au gâchis

L'avènement des
maîtres kébabistes

Les insectes
made in France

Resto U. Mange et tais-toi



SOMMAIRE

- **3** Vers une banqueroute alimentaire
- **4** L'avènement des maîtres kebabistes
- **6** Les insectes Made in France
- **8** La cuisine note à note :
Le remix des arômes
- **10** Resto U, mange et tais-toi
- **12** Un maraîcher dans la ville
- **14** Stop au gâchis
- **16** La solidarité par la ruche

L'ÉDITO

par Baptiste Piroja-Pattarone

BONNES RESOLUTIONS Comment résister à un kebab bien juteux après une journée morne et sans relief ? Tandis que l'odeur du grillon réveille les papilles et que la vue de la viande grasse fait saliver, rares sont ceux qui ont rebroussé chemin vers une épicerie spécialisée, en quête d'aubergines, de topinambours, voire de kale.

Sommes-nous prêts à devenir locavores, entomophages, antispécistes ? Sommes-nous prêts à devenir végétariens, refouler nos vices carnivores et assumer de faire les difficiles aux repas dominicaux, quitte à devenir la risée de la famille ? Pour beaucoup d'entre nous, abandonner sa pièce de bidoche quotidienne peut s'avérer plus difficile que de se mettre au sport. Sauver la planète : tout le monde y convient mais à quel prix ? S'ouvrir au marché des insectes, réinventer la cuisine, s'attaquer de front au gaspillage alimentaire... Quelques tentatives de réponses dans notre magazine.

Photo page 1 ©Ava du Parc

Rédacteur en chef :

Nordine Nabili

Rédacteur en chef adjoint :

Baptiste Piroja-Pattarone

Maquettiste :

Éline ulyse

Journalistes :

Anaëlle Domitien

Assia Labbas

Vincent Manilève

Florian Michel

Sala Sall

Vincent Souchon

(École de journalisme de
Gennevilliers)

VERS UNE BANQUEROUTE ALIMENTAIRE

Le plan européen d'aide aux plus démunis qui approvisionnait à hauteur de 500 millions d'euros les banques alimentaires était en danger. Coluche l'avait porté il y a trente ans, aujourd'hui le forum social de Davos ignore son importance. L'arrêt total des aides a été sauvé *in extremis* pour laisser place à un nouveau fonds, mais pour combien de temps ?

« Les citoyens perçoivent que l'Europe consacre beaucoup d'énergie et de moyens pour rassurer les marchés financiers, mais qu'elle se mobilise de moins en moins pour porter secours aux populations les plus durement touchées par la crise. » Septembre 2011, Estelle Grelier, députée européenne, s'indigne sur le site de *Mediapart* contre l'éventuelle suppression du plan européen d'aide aux plus démunis (PEAD). Car il était bien question d'arrêter son financement. Adossé à la politique agricole commune (PAC), le plan d'aide est né sur une idée de Jacques Delors, alors président de la Commission européenne, et le fondateur des Restos du coeur, Coluche. Ils proposaient d'utiliser les excédents de la PAC pour financer les dotations alimentaires pour les plus pauvres. Trente ans plus tard, le plan est remis en question.

La solidarité européenne en jeu

Car au fil des années, les excédents qui devaient financer le plan se sont réduits et ont été remplacés par une enveloppe permettant d'acheter directement sur le marché. Or pour l'Allemagne, suivie de la Suède et cinq autres États, la fin de l'utilisation du surplus de la PAC rompait avec les principes fondateurs du système et le plan ne pouvait donc plus être financé par la Commission européenne. Saisie, la Cour de justice européenne annule le règlement financier de 2009. Pour le sauver de justesse, le Parlement européen et les associations ont dû maintenir la pression.

Gérard Alix travaille au sein de la fédération européenne des banques alimentaires. Chargé des relations avec les institutions européennes, il a interpellé les parlementaires français et les députés européens sur la situation dès le début.

Grâce à sa présence dans 22 pays partenaires, la fédération a pu activer son réseau à l'échelle nationale dans les différents États. Participations aux procédures d'audition, interventions dans les comités de régions, il a fallu mobiliser tous les moyens pour continuer sur les bases du PEAD. Mais malgré leurs efforts, les associations d'aide alimentaire ont dû faire plusieurs concessions. Notamment sur l'enveloppe dédiée au nouveau fonds. Le Conseil des ministres avait proposé une baisse d'un milliard d'euros, abaissant le budget à 2,5 milliards. C'est un non-sens pour Gérard Alix : « *il n'y avait pas de raison que le seul programme européen d'aide alimentaire soit*

baissé de 30% alors que le budget de l'Union européenne a sensiblement baissé. » Février 2013, les 27 chefs d'États avaient voté une baisse de 3,4% du budget européen.

Un sauvetage temporaire ?

Acté pour six ans, le nouveau système d'aide européen n'est pas pour autant pérenne. « *Son fonctionnement peut évoluer contre nous, il faut faire attention* », explique Gaëtan Lassale de la fédération française des banques alimentaires. En France, le PEAD représentait environ 40% du budget des banques alimentaires. Même si pour le nouveau fonds, le gouvernement français a décidé de compenser la baisse de la nouvelle enveloppe, le système peut de nouveau être remis en cause. Fin janvier, pendant que les élites politiques et économiques se réunissaient au forum de Davos sur l'avenir de l'économie, encore 18 millions d'européens sont concernés par l'aide alimentaire et 89 millions de tonnes de nourriture sont gâchées en Europe.





L'AVÈNEMENT DES MAÎTRES KÉBABISTES

Chaque jour, à l'heure du déjeuner, c'est la course. Il faut manger vite, bon, pas cher. Et dans cette guerre alimentaire, le kebab est devenu le chouchou de restaurateurs de luxe et d'entrepreneurs qui ont flairé le filon.

Si l'on met de côté les baguettes, le doner kebab (ou grec, au choix) représente la moitié des sandwiches vendus chaque année en France. C'est plus de 280 millions en 2011, un chiffre en constante augmentation. Mais pas de quoi inquiéter McDonald's, pour l'instant en tout cas. Ronald McDonald écrase même les Grecs avec ses grosses chaussures rouges. Avec un chiffre d'affaires de 4,2 milliards d'euros en 2010, le géant américain fait plus que l'industrie du kebab qui atteint un peu plus de 1,2 milliard d'euros, si l'on en croit un rapport du cabinet Gira Conseil. Un chiffre à relativiser car depuis quelques jours, Mc-Donald's est soupçonné par le fisc français d'avoir soustrait au calcul de l'impôt 2,2 milliards d'euros depuis 2009. Autre coup dur pour la marque : le pays compte près de 11 000 restaurants grecs, contre seulement 1 200 McDonald's. La France est ainsi devenue le second pays européen avec le plus de grecs, derrière l'Allemagne, berceau du doner kebab. Quand on sait que le nombre de fast-foods en France a augmenté de 80% en huit ans, on comprend tous les enjeux économiques qu'ils entraînent.



Car de plus en plus de clients délaissent leur sandwich froid et mou pour se laisser tenter par le grec. « *Nos clients, la plupart des étudiants, viennent chercher un service rapide, car ils ont de moins en moins de temps pour manger* », explique Éric, manager du MG Fast Food à Cergy. « *Pas cher* », « *rapide* », « *bon* », « *un repas chaud* », « *ça remplit* »... les clients, jeunes pour la plupart, savent ce qu'ils viennent chercher, au diable l'hygiène et la diététique. « *J'ai jamais été malade à cause d'un grec, alors je continue* », raconte Arnaud, 25 ans, qui en avale deux

par semaine. Et quand on lui pose une question essentielle sur l'hygiène et la qualité des aliments, le patron de l'enseigne l'affirme : « *Toutes nos viandes viennent d'un boucher, le jour même. Chaque matin je prépare la viande moi-même.* » Pourtant, selon la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, l'hygiène ferait défaut dans plus de la moitié de ces établissements en France. Il

faut également savoir que 90% des grecs en France reçoivent leur viande d'usines en Allemagne où la réglementation n'est pas la même qu'en France. « *Je ne comprends pas les clichés sur les grecs comme on le voit à la télé* », continue le manager.

Un peu plus loin dans la rue, le patron d'un autre grec, la mer Noire, a sa théorie sur la question. « *C'est McDonald's qui tente de nous déstabiliser, explique Kurtul Sait. Ils ont peur du grec, alors ils font tout pour alimenter les clichés en passant par les médias.* » Alors pour tenter de gommer cette mauvaise réputation, certains entrepreneurs ont décidé de prendre en main le kebab pour lui redonner ses lettres de noblesse.

Etudier « l'art du kebab »

Depuis quelques années, les établissements, qui jusque là étaient en majorité indépendants, se tournent de plus en plus vers la franchise. « *Manger dans un grec franchisé rassure forcément un peu sur sa qualité et sur les aliments* », résume Arnaud, un client fidèle. Deux entreprises dominent le marché français : France Kebab et Nabab Kebab qui, comme McDonald's, misent sur la franchise de restaurants. Cette méthode fait le bonheur de Hakim Benotmane, patron de Nabab Kebab. En 10 ans d'existence, il a lancé 48 restaurants dans l'hexagone et espère en compter une centaine l'année prochaine. Le système de franchise séduit pour plusieurs raisons : moins d'apport personnel et plus de bénéfices que dans d'autres fast-food. Et avec un chiffre d'affaires qui devrait atteindre 20 millions d'euros pour l'année dernière, ce nouveau nabab du kebab planifie même d'exporter sa chaîne en Asie et en Amérique.

Son concurrent France Kebab va plus loin en formant lui-même ses « maîtres kebabistes » à la Kebab Academy, lancée en 2012 en Bretagne. Une centaine d'apprentis

kebabistes par an et une formation de 25 heures portée sur la gestion marketing, la cuisine... et l'hygiène évidemment. Un bon moyen pour l'entreprise de former des kebabistes qui plus tard ouvriront sûrement un point de restauration affilié à France Kebab.

12 euros le grec-frites de luxe

Mais pour séduire toujours plus de clientèle, certains décident de miser sur la qualité du produit. À deux pas de la Bourse à Paris, dans un petit restaurant étriqué, certains cadres trépignent d'impatience. Au Grillé, ouvert depuis l'été dernier, on sert des grecs. Mais pas n'importe quels grecs : des grecs haut de gamme, la Rolls Royce des kebabs. Car Frédéric Péneau, l'un des gérants de ce grec, n'est pas un débutant. Celui qui a lancé le Châteaubriand et le Dauphin, deux restaurants très réputés de la capitale, a découvert le kebab « *lors de voyages au Moyen-Orient.* » « *Avec mes associés, explique-t-il, on a voulu offrir un kebab de qualité, loin de sa réputation qui est, il faut le dire, pas terrible.* » Au menu, sauce blanche au raifort, pain bio fait maison et viande en provenance directe du pape de la boucherie Hugo Desnoyer... Si les clients sont conquis, l'excellence a un prix : 8,80 euros le grec, 3,30 euros les frites et 2,20 euros la boisson, très loin du grec dégoulinant de gras et de sauce. Malgré des horaires restreints (de 12h à 15h du lundi au vendredi), le restaurant marche si bien qu'un projet de nouveau restaurant est déjà en route.



@VincentMnv

280 MILLIONS
DE KEBAB PAR AN
EN FRANCE

UN KEBAB
COÛTE
ENVIRON :

5€ EN FRANCE

**LES BRITISH KEBAB
AWARDS**

**récompensent
chaque année le
meilleur kebabiste
anglais**

1 €

EN ALLEMAGNE

1000
CALORIES
PAR KEBAB

SOIT 50% DES APPORTS
JOURNALIERS
QUOTIDIENS
NECESSAIRES

LES INSECTES MADE IN FRANCE

Des sauterelles à la place du boeuf dans nos brochettes, des grillons salés au lieu des cacahuètes. Cette tendance va-t-elle faire pschitt ? Des éleveurs, commerçants et restaurateurs pensent le contraire, quitte à bousculer les habitudes culturelles des clients.

Souvent assimilée à une mode passagère ou réservée à certaines régions du globe, la consommation d'insectes est pour la première fois dans notre pays une réalité envisagée pour un nombre croissant d'entreprises. Investissant d'importantes sommes dans leurs opérations, elles misent sur les conclusions de certains rapports de la Food and Agriculture Organization (FAO) et de scientifiques. Ces experts préconisent de trouver des solutions alternatives à la consommation de viande. Cette dernière n'est pas la plus respectueuse de l'environnement alors que la population mondiale croît à une vitesse folle. L'élevage de porcs ou bovins ne suffira sans doute pas également à nourrir les 9 milliards d'habitants qui peupleront la planète en 2050.



L'idée commence à germer pour de plus en plus d'entrepreneurs français. Et même dans les restaurants. C'est à Paris que, depuis peu, le bar à tapas Le Festin Nu propose des amuse-gueules composés de vers à soie ou de punaises d'eau géantes agrémentés d'avocat ou de feuilles d'endive, pour des prix allant de 5 à 9 euros. Le chef Elie Chaviron se procure ses petits animaux en Thaïlande grâce à un distributeur agréé par la Food and Drug Administration (FDA) américaine. Autre destination, l'enseigne Aphrodite, où officie le chef étoilé David Faure, a commencé à ouvrir sa carte aux grillons, sauterelles et autres coléoptères. Ses clients peuvent tenter l'aventure du menu Alternative Food à 59 euros où l'insecte occupe une place centrale.

Produire des insectes à l'échelle industrielle

Le phénomène ne date pas d'aujourd'hui. Bruno Comby, ingénieur de l'Ecole Polytechnique qui s'est imposé parmi les premiers à promouvoir l'entomophagie (la consommation d'insectes par l'être humain) dans l'Hexagone, a publié en 1990 un ouvrage de recettes de cuisine *Délicieux insectes*. Au moment de sa parution, il constate que « le marché en France des insectes ne connaissait pas autant d'engouement

qu'aujourd'hui même si ce n'est pas encore une mode alimentaire. » En cause avant tout le rejet que provoquent le plus souvent ces petites bêtes.

Par ailleurs, comme dans tout marché émergent, les prix restent encore trop élevés. C'est pourquoi, l'entomoculture

cherche à développer de nouvelles méthodes d'élevages innovantes et rémunératrices. Spécialistes dans l'ingénierie agricole, deux scientifiques allemands Rumpold et Schlüter mettent en avant la nécessité non seulement d'assurer la sécurité sanitaire mais aussi de « développer et automatiser des élevages rentables afin d'obtenir des produits à base d'insectes sûrs à un prix raisonnable à l'échelle industrielle. »

10 tonnes d'insectes comestibles par mois

Élaborer des techniques d'élevage peu coûteuses, simples et écologiques : Bruno Comby y songe depuis plusieurs années. Et c'est avec une attention particulière qu'il suit la progression de Micronutris, l'entreprise française pionnière dans ce domaine et

POURQUOI MANGERONS- NOUS TOUS DES INSECTES EN 2050 ?

**1 400 espèces
sont comestibles**

**2,5 milliards de personnes
dans le monde**

consommant des insectes

*Un élevage d'insectes rejette entre
10 et 100 fois moins de gaz à effet
de serre qu'un élevage classique*

**En 2050,
il y aura 9 milliards
d'habitants
à nourrir**

installée près de Toulouse. Son directeur Cédric Auriol a créé cette start-up en 2011 après avoir embauché un expert en insectes et docteur en biologie Jérémy Defrize. Avec lui, il met en place des cycles de production de grillons et de vers de farine nourris avec des aliments végétaux certifiés Agriculture Biologique. Son objectif ? « *Produire cette année 10 tonnes d'insectes comestibles par mois d'ici septembre* », rétorque-t-il.

Malgré une aide de 8 000 euros versée par l'agence régionale Midi-Pyrénées Innovation dans le cadre du programme de recherche et développement, le chef d'entreprise trouve que « *la boîte a reçu peu de soutiens et est peu sollicitée.* » Il rappelle toutefois qu'en 2011, l'Union européenne a levé 3 millions d'euros pour la recherche et la promotion de ce type d'aliments, une somme dont la société n'a pas bénéficié directement. Du côté des produits mis en vente, Micronutris propose des insectes sous forme déshydratée, de gâteaux apéritifs et réduits à l'état de farine. Une gamme de barres chocolatées asso-

ciées à de la poudre d'insectes est toujours en développement.

Reste enfin à réglementer un marché où réside encore « *un flou artistique pas très favorable* », commente Bruno Comby. Celui-ci accuse la directive européenne Novel Food lancée en 1997 de représenter un obstacle contraignant. Elle impose des études sur l'hygiène de l'élevage et des tests sanitaires pour qu'un aliment soit jugé propre à la consommation.

« *Chaque molécule doit être validée* », s'agace-t-il. Chez les éleveurs, le marché les oblige à être « *proactif et transparent sur les méthodes de l'élevage* », avertit Cedric Auriol. À noter que des entreprises françaises se sont lancées dernièrement sur le créneau de l'importation, à l'instar des boutiques Insectes Comestibles ou Crickeat.



@BaptistePiroja

LA CUISINE NOTE À NOTE :



Cuisiné par le chef Ismael Osorio, aidé par Erik Bribiesca, de professeurs et d'élèves de l'ITHQ (photo:AgroParisTech)

LE REMIX DES ARÔMES

Après l'invention de la cuisine moléculaire en 1980, Hervé This, le gourou de la chimie, revient avec une nouvelle idée : la cuisine note à note. Une innovation tout en mélodie mais qui pose quelques questions côté santé et nutrition.

Au pays où la gastronomie est élevée au rang de patrimoine mondial, cuisiner n'importe quel plat avec des notes de saveurs et d'odeurs plutôt qu'avec des épices, sera bientôt possible.

Pendant vos achats, imaginez-vous acheter non pas un demi-kilogramme de pamplemousse mais 40 ml de propane-2-thiol, le composé contenu dans l'agrumes. C'est ce à quoi pourrait ressembler les courses du futur avec cette nouvelle manière de cuisiner qui réinvente complètement la discipline. Adieu légumes, fruits ou encore poissons, tout pourrait se trouver dans des petits flacons aromatiques qui coûteraient moins chers que nos traditionnels ingrédients.

Cuisiner serait alors jouer avec des arômes, des formes et des consistances pour construire des plats, comme un pianiste se sert de notes et d'accords pour composer sa mélodie. Jusqu'ici, avec la cuisine moléculaire, on s'était seulement contenté d'améliorer les aliments avec des outils modernes comme des siphons. Hervé This va beaucoup plus loin : créer des mets entièrement à base de composés moléculaires isolés.

Mais cette pratique fait débat chez les nutrition-

nistes et professionnels de l'agro-alimentaire. Parmi les questions soulevées, il y a la santé. Une pomme naturelle a peu de choses en commun avec un produit reconstitué à partir d'extraits du fruit. Tout comme cuisiner avec des arômes d'agrumes n'a pas les mêmes bienfaits nutritionnels que de vraies oranges par exemple.



Cuisiné par le chef Ismael Osorio, aidé de Erik Bribiesca, de professeurs et d'élèves de l'ITHQ (photo:AgroParisTech)

Mais selon Hervé This, « on met dans la cuisine note à note ce que l'on veut, les vitamines que l'on veut, les oligo-éléments que l'on veut, les graisses que l'on veut... Au lieu de subir les compositions des aliments classiques. De ce point de vue, on mangera ce que l'on aura décidé de manger ! »



Le premier plat note à note de l'histoire de la cuisine, par Pierre Gagnaire (photo : AgroParisTech)

garde les consommateurs : « si on ne se contente que de reproduire des molécules qui existent et que les composés sont suffisamment purs, cela n'est pas dangereux. En revanche s'il reste des résidus d'autres produits chimiques, il y aura un risque sur la santé ».

Pour le moment, la cuisine note à note n'est qu'au stade expérimental. Il lui faudra plusieurs années et plus de pratique avant qu'elle n'envahisse les restaurants français.



@Sashasall

Et pourtant, ce raisonnement ne convainc pas vraiment les spécialistes. À commencer par certains nutritionnistes comme Mickaël Dielman qui s'interroge sur l'apport diététique de tels procédés culinaires : « Je pars du principe qu'on se nourrit pour vivre, si on est face à des produits qui n'apportent pas de nutriments, il n'y aura aucun intérêt. Ce ne sont pas des bases alimentaires mais des composés donc il faut se méfier ».

D'autres professionnels qui travaillent dans le secteur de la recherche comme Etienne Carre, directeur du service Œnologie et Agronomie du laboratoire Touraine rassurent tout en mettant en



Plat note à note réalisé par les chefs des Toques Blanches Internationales à l'occasion du Téléthon 2011



Autre plat préparé par les chefs de Potel & Chabot à l'UNESCO (photo : AgroParisTech)



Flickr by Universidad de Navarra

RESTO U, MANGE ET TAIS-TOI !

Un étudiant sur cinq ne prend que deux repas par jour. Ils sont près de 25% à consacrer moins de 100 euros par mois à leur alimentation. Alors la solution vient-elle de la restauration universitaire ? Pas si sûr...

À la sortie du restaurant universitaire de Genevilliers, l'odeur des fourneaux n'épargne personne et les avis sur la cuisine maison sont tranchés. « *C'est pas terrible, les légumes ne sont pas bons et c'est souvent trop cuit* », peste Morgan, étudiant de 22 ans. Quelques minutes plus tard, Yasmina, une autre étudiante, dépose son plateau repas et ajoute : « *heureusement que c'est pas cher parce que la qualité n'est pas toujours au rendez-vous et ça n'a pas de goût* ».

Les étudiants connaissent la rengaine, un repas équilibré mais qui pêche en qualité et c'est leur journée qui en prend un coup. Moment essentiel d'une journée d'étude chargée, le repas n'est pour eux qu'un passage obligé sans odeur ni saveur. Dans un espace de convivialité, la pause devrait permettre de repartir du bon pied pour une après-midi d'apprentissage, mais ce n'est pas toujours le cas. Consciente de la faiblesse de son image, l'administration du CROUS se mobilise et pousse les étudiants à donner leur avis. Un cahier des doléances

ou même un espace de critique sur internet a été lancé mais les étudiants sont très peu à donner leur avis malgré les encouragements du CROUS.

Baisse de moyens

Pourtant, de sa cuisine tout le monde s'affaire. Coiffé de sa toque de chef, Magloire Assamoah observe avec bienveillance le bon déroulement du repas. Chef d'un resto U depuis 3 ans et cuisinier au CROUS depuis une dizaine d'années, il détaille sa démarche : « *On fait avant tout des repas équilibrés et on cuisine sur place pour essayer de donner de la saveur aux aliments.* » Pourtant, pas facile de faire 300 couverts chaque jour en misant sur la qualité. « *On cuisine jusqu'à 30 kilos de féculents par repas et parfois on se retrouve avec des restes qu'on ressert les jours suivants* », ajoute le chef sous son impeccable tablier blanc. « *On reçoit la nourriture le jeudi d'avant pour toute la semaine suivante et on essaye de reconditionner ce qui n'a pas été utilisé pour faire des économies* », conclut-il.

Des économies : il en est justement question dans chaque cafétéria. Le restaurant universitaire doit constamment composer avec des budgets à la baisse. Si le coût réel d'un repas se situe entre 5 et 6 euros, le prix d'achat des aliments ne doit pas dépasser les 1,50 euro. « *On arrive rapidement à 1,80 euro par plateau si on veut un minimum de qualité. Pour faire la balance, on doit équilibrer sur les autres repas* », explique M. Lequellec, responsable des commandes au resto U de Gennevilliers.

Équilibrer en proposant des produits moins chers ? C'est possible puisque les restos U se retrouvent rapidement dans le rouge en achetant des produits bio ou de qualité supérieure. Cette tendance à la commande de produits de plus basse qualité s'accroît d'autant plus que l'Etat réduit année après année son aide apportée au CROUS. Pour combler le vide laissé, le CROUS est donc obligé de piocher directement dans le porte-monnaie des étudiants avec 75 centimes d'augmentation en 10 ans pour un prix de 3,15 euros en 2014.

« S'adapter »

Dans les bureaux du CROUS de Versailles, Angelina Armandy, responsable de la restauration, explique que cette augmentation est nécessaire, ne serait-ce que pour éviter les réductions d'effectif. Du côté de la direction de la restauration universitaire, on tente de composer avec la baisse des budgets et les revendications étudiantes. « *On fait avec et on essaye de s'adapter. Le travail des cuisiniers est essentiel pour trouver des stratégies afin de valoriser certains aliments* ». La jeune responsable cherche d'ailleurs à tisser des liens avec les étudiants pour tenter de faire changer les mentalités. « *On écoute tous les avis mais il arrive que les étudiants se plaignent, par exemple, du manque de frites dans leur restaurant. On leur explique que ce n'est pas notre vocation.* » À l'écoute des étudiants, le CROUS communique et essaie tant bien que mal de remplir sa mission principale : permettre aux étudiants de « *manger vite et bien* », conclut Angelina Armandy.



1 Étudiant sur 2
mange au Resto U
au moins une fois par semaine

16%

C'est la part de jeunes de 18 à 25 ans qui suivent les recommandations du programme national Nutrition et Santé

44%
des étudiants sautent le petit déjeuner

3.15€

prix d'un repas étudiant au resto U

95%
DES ÉTUDIANTS GRIGNOTENT ENTRE LES REPAS

UN MARAÎCHER DANS LA VILLE

La forte densité démographique parisienne a peu à peu fait disparaître le maraîchage. De nouvelles initiatives émergent pour inverser cette tendance.

Aujourd'hui, Paris n'assurerait que trois jours d'autonomie alimentaire à ses deux millions d'habitants. 41% du territoire francilien est occupé par des terres agricoles. Cependant, 80% de l'approvisionnement alimentaire de la région parisienne est importé. Or, dans les années 1800, les maraîchers prospéraient autour de la ville. Raphaël Luce, un Parisien d'une trentaine d'années a décidé de mettre au goût du jour cette culture oubliée. En compagnie de deux amis, il nourrit le projet d'installer une ferme maraîchère en plein Paris. Un appel à projets de la ville de Paris, Végétalisation Innovante, lancé en mars 2013, accélère les choses.



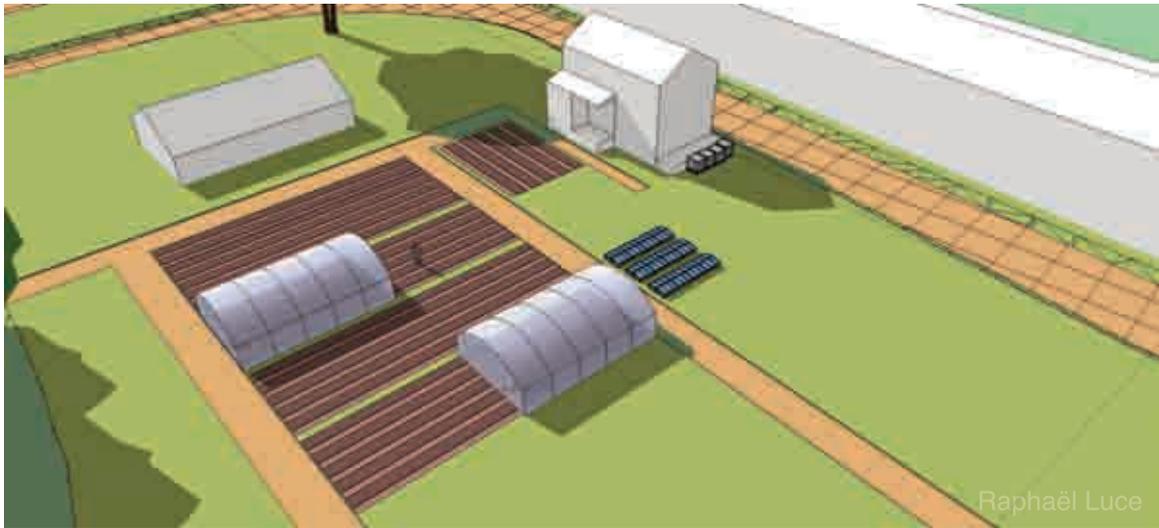
Plus qu'un jardin partagé

En juillet dernier, c'est la consécration. Le projet Vîles Fertiles termine lauréat du programme. Pas de répit pour le jeune « urbainculteur » qui se lance à la recherche du terrain idéal. « *Nous avons proposé de créer une micro-ferme urbaine et associative, qui valoriserait les déchets organiques.* » Sur la forme, Raphaël Luce reconnaît s'inspirer des jardins partagés mais pas entièrement : « *Les jardins partagés sont là pour créer du lien social, nous, on voulait quelque chose de plus ambitieux.* » Pour le jeune bénévole, il s'agit de se démarquer des jardins partagés en installant une ferme urbaine et en usant de techniques professionnelles. Leur véritable leitmotiv : « *tester un modèle de cercle vertueux pour faire de l'implantation urbaine un atout.* » Mais parfois cet atout peut se révéler être une contrainte. Le jeune agriculteur reconnaît que la pression immobilière rend difficile l'acquisition d'un espace agricole. Il confie que la recherche de la parcelle parfaite a été compliquée : « *Les terrains proposés par la ville de Paris étaient soit trop petits soit mal exposés.* » Finalement, ils

ont obtenu un terrain à l'extrême-est de Paris, à proximité du jardin tropical à Nogent-sur-Marne. Même si la mode des jardins communautaires semble s'imposer en France, et notamment à Paris, l'Hexagone a tout de même accusé un retard par rapport à ses voisins anglo-saxons. « *Les jardins communautaires aux Etats-Unis se développent au cours des années 1970, en France, ce phénomène émerge plus tard, lors des années 2000.* » La forte présence d'espaces industriels délaissés a contribué à l'expansion de cette forme d'agriculture urbaine outre-atlantique.

Bio et hyperproductif

En s'inspirant des maraîchers du 19^{ème} siècle, Raphaël Luce et son équipe misent sur une agriculture intensive. « *Le manque d'espace en ville nous pousse à exploiter notre terrain au maximum, effectuer beaucoup de rotations en plantant 5 variétés de légumes durant l'année.* » Sans pour autant négliger la qualité. Pour cela, Vîles Fertiles ajoute une autre corde à son arc : produire des produits bio en utili-



sant les déchets organiques urbains comme les invendus de marchés, et les crottins des haras et de la garde républicaine pour le compost. « *Nous nous appuyons sur les invendus de marchés, il faut savoir qu'en France, ces invendus de marché représentent 380 000 tonnes par an.* »

Concernant leur culture, l'association Vîles Fertiles a une idée bien précise : proposer aux Parisiens des légumes frais et goûteux en sélectionnant des plans de premier choix. « *Notre proximité avec les consommateurs est intéressante dans la mesure où on peut leur offrir de la salade, des tomates sucrées. Nous mangeons tous des tomates venues des terres lointaines d'Espagne sans goût, car elles sont conçus davantage pour leur robustesse, pour résister aux transports.* »

Une implantation onéreuse

Cette proximité urbaine et l'exigence de la qualité des produits implique un coût non négligeable pour ces

jeunes urbainculteurs. « *Nous sommes dans une location de 50 € par mois durant 3 ans. Au regard de l'immobilier parisien, c'est un prix symbolique mais qui coûte 1 800 € sur les trois ans pour une petite association comme la nôtre.* »

Alors pour rentrer dans leurs frais, Raphaël Luce et ses associés ont organisé une collecte de fonds. L'ensemble des dons récoltés atteint 6 000 euros. Une somme insuffisante pour atteindre les 10 000 euros nécessaires, répartis dans l'achat d'une serre, des plans et d'un système d'arrosage. Mais Raphaël Luce ne se décourage pas. Et même s'il reconnaît que son projet n'est qu'une goutte d'eau dans ce chantier immense de l'agriculture urbaine, il garde espoir quant à la pérennisation de ce type d'initiatives.



@ElineUlysse

80%

de la nourriture francilienne est importée

26 M² DE TERRES AGRICOLES DISPARAISSENT CHAQUE SECONDE

Marchés parisiens

380 000 tonnes DE BIODÉCHETS/AN

3 jours

Autonomie alimentaire de Paris

LA SOLIDARITÉ PAR LA RUCHE



Lancée il y a deux ans, La Ruche qui dit Oui cartonne partout en France avec un concept au croisement de l'AMAP et de l'épicerie en ligne. Une success story fondée sur le partage et la production raisonnée qui ravit consommateurs comme producteurs.

Sur le papier, le projet a l'air trop beau pour être vrai. Imaginez un espace d'harmonie de la consommation, où tout est construit pour que chacun y trouve son compte. Un système où les producteurs font leurs marges, où les consommateurs accèdent facilement à des produits de qualité et où tout ce petit monde peut se rencontrer et échanger plusieurs fois par mois. Cette utopie alimentaire, c'est celle de «La Ruche qui dit oui», la web-entreprise qui veut rabibocher les consommateurs avec la production locale et l'agriculture raisonnée.

Le principe est simple : l'internaute intéressé s'inscrit sur le site laruchequiditoui.fr et peut ensuite passer des commandes en ligne auprès de petits producteurs. À la suite de cela, il viendra chercher ses commandes dans la ruche la plus proche de chez lui lors du jour de distribution, qui a lieu environ toutes les deux semaines. Le choix des produits est varié et comprend aussi bien des fruits et légumes de saison que de la viande, de la volaille, du pain, du vin, des graines, des épices et même de la bière.

Tout n'est pas bio mais tout est local : les producteurs sont sélectionnés dans un rayon de 200 km autour du point de distribution et se déplacent eux-mêmes quand les commandes atteignent un nombre suffisant. L'idée est de soutenir les petits exploitants mais aussi de limiter transport et emballage pour promouvoir une consommation plus responsable.

Expérience réussie à Eaubonne

À Eaubonne, Armella s'est lancée dans l'aventure en mai dernier et le moins qu'on puisse dire c'est que sa ruche fait le buzz : en 8 mois à peine c'est la première à dépasser les 1000 inscrits (dans le jargon on dit «abeilles») dans le Val d'Oise. La retraitée de 67 ans a découvert La Ruche grâce à une amie passionnée de commerce équitable et y a trouvé un bon moyen d'occuper son temps libre. « *J'ai commencé par contacter la Ruche Mama [maison mère de l'entreprise, ndlr] pour leur proposer d'ouvrir ma franchise. Ils m'ont donné une formation sur le fonctionnement des ruches et j'ai pu me lancer en auto-entrepreneuse dès que j'ai trouvé un local* ».

Après plusieurs installations provisoires, c'est finalement la maison de retraite Korian La Croisée Bleue qui sert de refuge au projet. Une belle façon de faire d'une pierre deux coups en offrant également un peu d'animation et de compagnie aux pensionnaires isolés. Toutes les deux semaines, entre 50 et 200 personnes passent les portes de la petite salle pour venir chercher leurs commandes, mais aussi échanger avec les fournisseurs, les organisateurs et les autres abeilles.

« *Je continue de venir avec plaisir parce que les produits sont frais, bons et on sait d'où ils viennent. Les prix sont un peu plus élevés qu'en supermarché, c'est sûr, mais la qualité est là et tout reste très abordable* » explique Jean, un quinquagénaire qui vient régulièrement depuis main-

tenant 6 mois. Il est venu pour les produits mais c'est l'ambiance qui l'a fait rester : « *C'est formidable de trouver un vrai contact humain avec les producteurs comme ça. Ça nous rappelle qu'il y a toujours des gens qui travaillent derrière les produits qu'on achète. Ça vous remet les pieds sur terre par rapport à notre consommation* ».

La production locale à l'honneur

Les artisans, agriculteurs et éleveurs participants sont déjà plusieurs centaines à être sur le site de la Ruche. Et pour cause, l'entreprise leur fait la part belle : 80% de l'argent des ventes leur est directement reversé. Les 20% restants sont partagés équitablement entre les responsables locaux et la maison mère. Des marges généreuses, qui ne suffisent pourtant pas toujours à assurer un revenu suffisant pour les fournisseurs. Pour Rudy, boulanger bio dans le 14^{ème} arrondissement de Paris, La Ruche est avant tout une belle expérience humaine mais ne représente qu'un petit coup de pouce côté finance : « *Je ne participe qu'à 2 ou 3 ruches alors évidemment, elles ne me fournissent pas un revenu suffisant pour faire fonctionner toute ma boulangerie. Par contre avec ce petit plus j'ai pu engager à plein temps un de mes apprentis, ce n'est pas rien ! Je viens surtout parce que j'aime le contact ici, l'esprit de partage. Les temps sont durs et un peu de chaleur humaine c'est presque aussi important que l'argent en ce moment.* »

Avec plus de 350 locaux ouverts en deux ans, La Ruche qui dit Oui s'inscrit en plein dans la nouvelle vague économique des « *Entreprises sociales et solidaires* », qui représentent aujourd'hui près de 10% du PIB français. Longtemps moquées pour leur côté idéaliste-bobo, ces initiatives qui mettent l'accent sur l'humain et le profit responsable prennent toujours plus d'importance dans le paysage économique, à mesure que la crise n'en finit plus de ne plus finir.



LA RUCHE QUI DIT OUI !



@_Souche_





STOP AU GÂCHIS

Qu'il s'agisse d'acheter des légumes suisses surdimensionnés ou de transformer des melons français en énergie électrique, des initiatives se créent dans toute l'Europe pour répondre au problème du gaspillage.

Et si le gaspillage alimentaire avait des avantages ? Alors que la sensibilisation ne suffit plus, des projets concrets se multiplient en Europe, avec de vraies solutions. Et en cette année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire, des pays dont la France, réussissent à allier créativité et action.

La société Boyer, producteur de melons en Midi-Pyrénées, parvient à ne plus gâcher ses fruits depuis l'installation en 2011 de la première usine de bio-méthanisation du pays. Les melons censés être jetés, à cause de leur forme et leur taille invendables, sont transformés en biogaz au lieu d'aller aux ordures. Valérie Doussaint, à l'origine du projet, affirme que tous les fruits sur le point d'être gâchés sont écoulés. C'est donc une initiative écologique et fructueuse. En 2012, les melons ont rapporté 297 202 kilowatts et 3 620 tonnes de melons n'ont pas été transportées à la décharge soit 170 000 € d'économie. Le biogaz transformé en électricité revendu à EDF, a rapporté 56 000 €.

En Bretagne, on évite le gaspillage d'une autre manière, en liquidant les produits à date courte sur le point d'être jetés. La start-up Zéro-Gâchis (voir encadré) s'allie à plusieurs enseignes pour créer des rayons de produits à date courte et aux prix bradés.

L'Europe de l'anti-gâchis

Chez nos voisins, des idées lucratives et engagées fusent et mettent des actes à la sensibilisation. C'est le cas en Suisse, Coop, le second plus grand supermarché du pays met en vente les légumes dont le physique est peu gâté par la nature. L'enseigne constate que « *les consommateurs se montrent de plus en plus compréhensifs envers les humeurs de Mère Nature et sont davantage prêts à acheter des produits non formatés.* » Cette mesure lancée en juillet 2013, nommée Unique, propose aux consommateurs un assortiment de variétés de légumes surdimensionnés, trop petits ou difformes mais à des prix attractifs.

QUOI MA GUEULE, QU'EST CE QU'ELLE A MA GUEULE ?

STOP
au gaspillage alimentaire

CHACUN FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES. SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES!

www.alimentation.gouv.fr

MANGER C'EST BIEN
JETER CA CRAINT !

Jean-Christophe Verhaegen/afp

Toujours en Suisse, le restaurant Buffet Dreieck à Zurich, fondé en août 2013, ne cuisine que des produits récupérés gratuitement dans les grandes distributions, à la fois endommagés ou proches de leur date de péremption. Dans le même concept, le Danemark propose le Spisehuset Rub & Stub. Ouvert l'été dernier à Copenhague, l'équipe de bénévoles transforme les excédents alimentaires des grands magasins en expérience culinaire. Rendre les *food waste* (déchets) goûteux c'est possible : « *Cuisiner ces surplus d'aliments est un challenge pour notre cuisine qui doit être créative au quotidien pour trouver des recettes excitantes* ».

Et du côté de la Belgique, c'est la ville francophone de Herstal, près de Liège, qui a lancé la mesure la plus radicale. Les supermarchés sont obligés de donner leurs invendus aux associations d'aide alimentaire s'ils veulent conserver leur per-

mis d'exploitation qui leur permet de s'installer dans la ville. Le maire et eurodéputé, Frédéric Daerden, a d'ailleurs interpellé la Commission européenne pour étendre cette décision à l'échelle européenne.

Ces initiatives prouvent que des solutions existent et que le gaspillage n'est pas une fatalité. L'année 2014 pourrait-être un tournant dans les politiques publiques. En 2013, l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture nous apprenait que 200 millions de personnes pouvaient être nourries avec l'équivalent du gaspillage annuel en Europe.



@assialabb

Zéro-Gâchis: la start-up qui monte

Proposer à des magasins de brader leurs aliments en voie de péremption, cette idée est née en Bretagne par Paul-Adrien et Christophe Menez, co-fondateur de la start-up Zéro-Gâchis.

« *Étudiants, nous avons un budget serré, nous choisissons les produits en promotion proches de la date de péremption* », explique Christophe. Alors dès juin 2012, il signe son premier partenariat avec un Super U à Brest. « *Le but est de mettre en avant ces produits souvent cachés, et de les valoriser, car c'est tout à fait humble de les acheter. Ils sont toujours bons et sur le point d'être jetés.* »

Payant leur abonnement mensuel, les enseignes sont répertoriées sur le site www.zero-gachis.com. L'équipe de quatre personnes actualise chaque jour la liste, la quantité et le prix des produits de chaque enseigne. Une application pour iPhone permet aux consommateurs de savoir à l'avance quels aliments sont disponibles dans les rayons, avec des réductions allant de -30 à -70%. En 2014, une vingtaine de magasins vont s'ajouter aux neuf associés.



En 2013, les magasins partenaires ont divisé en moyenne par deux le gaspillage et 151 tonnes de nourriture ont été vendues donc sauvées.

Si Zéro-gâchis ne génère aucun profit, Christophe reste optimiste : « *On a tout plaqué pour cette belle mission et on prévoit 2014 comme notre première année de bénéfices.* »

Les promos du Master de Journalisme



Les M1 ont assisté à Europe Midi avec la journaliste Wendy Bouchard d'Europe 1

Premier journal télévisé des étudiants en deuxième année



Prochain M le Journal
mars 2014

Les municipales 2014

Lancement du site prévu début février.



M Le journal - février 2014