

# La Halle aux Tables Rondes

09 H 30 - 10 H 30

Sujet 1

## Cuisine de Transition : Un retour à la simplicité

### 1. Cuisine de Transition : une approche durable et engagée

La **Cuisine de Transition** s'appuie sur les principes du **low tech** pour concilier innovation et respect de l'environnement. Elle valorise des techniques culinaires sobres en énergie et des pratiques durables, privilégiant une alimentation locale, de saison et issue d'une agriculture responsable. Cette démarche invite les professionnels de la restauration à jouer un rôle actif dans la transition écologique.

### 2. Sobriété énergétique : un levier pour la restauration

Face à la consommation énergétique élevée des cuisines modernes, la démarche **low tech** propose des alternatives accessibles et durables : cuiseurs solaires, marmites norvégiennes, fours à bois efficaces. En s'appuyant sur des méthodes traditionnelles comme la cuisson douce ou la fermentation, il est possible de réduire l'empreinte carbone tout en stimulant la créativité culinaire.

### 3. Circuits courts et produits locaux : un choix responsable

L'adoption des circuits courts limite l'impact écologique lié au transport et renforce l'économie locale. Les produits de saison, cultivés de manière durable, deviennent la base d'une gastronomie respectueuse de l'environnement. Cette approche valorise également le patrimoine culinaire et permet aux consommateurs de mieux comprendre l'origine et la qualité des ingrédients.

### 4. Transmission des savoir-faire : un enjeu éducatif et patrimonial

Les techniques culinaires ancestrales offrent des solutions concrètes aux défis actuels. La conservation naturelle, la cuisson basse température ou le fumage sont des savoir-faire à préserver et à transmettre aux nouvelles générations. Leur apprentissage permet de former des professionnels conscients des enjeux environnementaux et capables d'adapter leur pratique à un contexte en mutation.

### 5. Intégrer le « low tech » en restauration : pistes de travail

Pour appliquer cette démarche, plusieurs axes peuvent être explorés :

- **Techniques alternatives** : Tester des équipements sobres en énergie et explorer des procédés comme la fermentation ou la déshydratation.
- **Réduction du gaspillage** : Concevoir des recettes zéro déchet en utilisant intégralement les ingrédients.
- **Menus responsables** : Construire des plats à base de produits locaux et saisonniers, issus des circuits courts.
- **Sensibilisation des clients** : Ajouter une dimension éducative aux menus en expliquant l'impact écologique des choix alimentaires.
- **Ateliers et formations** : Organiser des sessions pour initier professionnels et grand public aux pratiques culinaires durables.

### 6. Conclusion : une gastronomie durable et innovante

En intégrant la **Cuisine de Transition**, la restauration peut allier respect de l'environnement et expérience gastronomique unique. Cette approche favorise un modèle durable où innovation, écologie et transmission du savoir cohabitent, préparant ainsi les futurs professionnels à relever les défis d'une alimentation responsable et engagée.

# La Halle aux Tables Rondes

10 H 45 - 12 H 30

Sujet 1

## Menu enfant : Enjeux et Perspectives

### 1. Préférences alimentaires des enfants

Les préférences alimentaires des enfants sont façonnées par des facteurs sensoriels, psychosociaux et interpersonnels. Naturellement attirés par le sucré et le gras, les enfants rejettent souvent les saveurs fortes comme l'amertume. Leur exposition répétée à divers aliments dès la diversification alimentaire (4-6 mois) contribue à forger leurs goûts. Cependant, une phase de néophobie alimentaire entre 3 et 7 ans peut compliquer leur acceptation des nouveautés. Les histoires associées aux aliments et le contexte de leur consommation influencent également leurs choix, renforçant l'importance d'une approche narrative et conviviale autour de l'alimentation.

### 2. Surpoids et obésité infantile : un enjeu sociétal

Le surpoids et l'obésité chez les enfants augmentent à un rythme alarmant. Selon l'OMS, 29% des enfants européens âgés de 7 à 9 ans sont en surpoids, et 12% sont obèses. Les causes incluent des modèles alimentaires familiaux insuffisants, une offre scolaire peu qualitative, et des stratégies marketing agressives ciblant les jeunes. Ces dynamiques nécessitent de repenser l'éducation alimentaire en mettant l'accent sur le plaisir plutôt que sur les arguments sanitaires souvent inefficaces chez les enfants. De plus, l'urbanisation limite leur lien avec la nature, renforçant leur méconnaissance des produits bruts et sains.

### 3. Commensalité et bien-manger : des valeurs à préserver

Le repas partagé, qu'il soit familial, scolaire ou au restaurant, est essentiel pour inculquer des habitudes alimentaires saines. Cependant, l'évolution des modes de vie (écrans, horaires éclatés) menace le repas familial, tandis que les cantines scolaires, bien que structurantes, restent critiquées pour leur manque de qualité. Les restaurants, malgré leur potentiel éducatif, proposent souvent une offre classique et peu innovante. Or, les enfants, en tant que prescripteurs influents, représentent une opportunité pour fidéliser les familles et valoriser une alimentation équilibrée.

### 4. Pistes de travail pour un menu enfant novateur

Pour répondre à ces enjeux, voici des propositions :

- Menus exploratoires : Introduire des aliments inhabituels (huitres, légumes oubliés) avec des intitulés ludiques pour susciter la curiosité.
- Menus ludiques et sains : Favoriser le manger avec les mains pour allier plaisir et équilibre nutritionnel.
- Menus thématiques : Mettre en avant le terroir ou le végétarisme, en valorisant les producteurs locaux et les méthodes durables.
- Design culinaire : Jouer sur les couleurs, formes, textures pour stimuler les sens et l'imaginaire.
- Menus immersifs : Intégrer des narrations captivantes et un service adapté aux enfants (arts de la table, rythme, discours personnalisés).
- Menues dégustations : Proposer des portions variées accompagnées d'un discours éducatif et engageant.

### 5. Conclusion

En réinventant les menus pour enfants, les restaurateurs peuvent contribuer à leur éducation alimentaire tout en fidélisant les familles par une expérience unique et enrichissante.

# La Halle aux Tables Rondes

14 H 15 - 15 H 45

## Sujet 3

### Inclusion des personnes en situation de handicap dans l'hôtellerie et la restauration

#### 1. État des lieux

L'inclusion dans l'hôtellerie-restauration reste freinée par des perceptions erronées et un manque de sensibilisation. Ces métiers sont souvent considérés comme physiquement exigeants, ce qui dissuade les employeurs de recruter des personnes en situation de handicap. Bien que l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés (OETH) existe, sa mise en œuvre demeure limitée. Les établissements scolaires accusent également un retard dans l'adaptation de leurs formations, avec une absence notable de modules spécifiques et d'outils pédagogiques adaptés. La méconnaissance des talents et compétences des personnes handicapées renforce ce blocage.

En matière d'accueil :

- **Accessibilité physique** : Les aménagements, tels que rampes ou signalétiques en braille, restent insuffisants dans de nombreux établissements, particulièrement dans les petites structures.
- **Adaptation des postes** : Peu de postes sont spécifiquement ajustés, limitant les opportunités pour les travailleurs handicapés.
- **Encadrement** : Les managers et collègues ne reçoivent que rarement une formation adaptée, ce qui nuit à l'intégration.
- **Partenariats** : Les collaborations avec des associations spécialisées restent rares et peu structurées.

#### 2. Obstacles majeurs

- Handicaps perçus comme incompatibles avec le métier : Les exigences physiques ou la flexibilité nécessaire dans ces secteurs sont souvent vues comme des barrières insurmontables.
- Manque de formation et de sensibilisation : Les recruteurs et équipes ignorent souvent les bénéfices de l'inclusion et comment adapter les environnements de travail.
- Offre éducative inadéquate : Les centres de formation n'intègrent pas suffisamment l'inclusion dans leurs programmes, ce qui réduit l'accès des jeunes en situation de handicap à ces carrières.

#### 3. Pistes d'amélioration

- **Sensibiliser les professionnels** : Proposer des ateliers et des formations pour démontrer les bénéfices de l'inclusion, en mettant en avant des success stories et en présentant des solutions d'adaptation.
- **Adapter les formations** : Inclure des modules spécifiques sur l'inclusion et former les enseignants à identifier et valoriser les aptitudes des étudiants handicapés.
- **Améliorer l'accessibilité** : Encourager les aménagements physiques et numériques (logiciels accessibles, interfaces adaptées) dans les structures.
- **Créer des réseaux d'entraide** : Développer des partenariats entre entreprises, écoles, et associations pour accompagner les travailleurs handicapés et favoriser leur intégration professionnelle.
- **Promouvoir les bonnes pratiques** : Mettre en avant les établissements ayant réussi à instaurer une culture inclusive, pour inspirer d'autres acteurs du secteur.

#### 4. Conclusion

L'inclusion des personnes en situation de handicap dans l'hôtellerie et la restauration exige une mobilisation collective. En repensant la formation, en adaptant les environnements de travail, et en valorisant les talents de ces travailleurs, le secteur peut non seulement respecter ses obligations légales, mais aussi bénéficier d'un enrichissement humain et professionnel.