

Groupe Front National - Région Centre-Val de Loire

Session Plénière du 21 Décembre 2017

Intervention de Véronique PEAN

Rapport N° 17.05.06 – Stratégie en faveur de l'alimentation régionale

Monsieur le Président, mes chers collègues,

L'exécutif régional présente une stratégie alimentaire assez complète en ce qu'elle prend en compte l'alimentation de façon globale.

En amont du repas : la production des aliments, et leur cheminement jusqu'à l'assiette ;

Au moment même du repas en insistant sur l'importance de la qualité nutritionnelle des aliments et la promotion des productions locales ;

Et au-delà du repas proprement dit en abordant la question de la lutte contre les gaspillages.

Si cette stratégie va globalement dans le bon sens, il lui manque un volet essentiel. On y évoque formation des futurs professionnels de l'alimentation (les apprentis et les écoles hôtelières) mais celle a formation des citoyens est totalement absente.

Il en va de la cuisine comme de la couture. De nos jours rares sont les Français qui cousent euxmêmes leurs vêtements et le prêt à porter l'a définitivement emporté sur le fait-maison.

Et voilà que le prêt à manger, plus simple d'utilisation et apparemment moins couteux, se taille la part du lion dans l'alimentation. Mais il implique, avec comme le rapport le souligne avec force, un certain de nombre de conséquences dommageables d'abord en termes de santé mais aussi dans les domaines sociaux et environnementaux.

Le champ de la réflexion est vaste.

Une question parmi tant d'autres se pose, et c'est une question préalable : les Français, et en particulier les jeunes, savent-ils encore cuisiner ? La perte de ce savoir-faire aussi réduit la qualité de l'alimentation.

Selon une enquête Ipsos/Logica Business Consulting réalisée en septembre 2011 plus d'un Français sur deux estiment qu'il cuisine moins bien que ses parents.... Et moins du quart déclare avoir appris en famille





Groupe Front National - Région Centre-Val de Loire

L'acquisition du savoir-faire se fait aussi par autoformation via le livre et la presse, et, par le numérique (sites Internet) – encore faut-il connaître et maîtriser les rudiments.

Les émissions de télévision spécialisée qui rencontrent un certain succès ne sont pas facteur d'éducation populaire. Comme le note Françoise Bernard, critique gastronomique et auteur de plusieurs *best sellers* « Trop de place est donnée à la cuisine des professionnels et des restaurateurs. .../... On n'apprend plus grand-chose aujourd'hui, je trouve. Ce n'est pas parce que j'admire une danseuse d'opéra réaliser des prouesses que je sais danser! Je regarde tout de même ces émissions... comme je vais au spectacle. Mais en tirer du bénéfice, ça je n'en sais rien ».

L'amélioration des compétences culinaires serait prometteuse en termes de santé publique et d'économie domestique des ménages.

Bien des politiques régionales d'éducation populaire s'attachent à juste titre à la diffusion de savoirs de base (alphabétisation, usages numériques) et des bonnes pratiques en matière de civisme ou de de santé.

Nous aurions donc souhaité qu'elles soutiennent aussi la diffusion des savoir de base en matière culinaire et alimentaire et que cela soit intégré dans la stratégie régionale alimentaire.

