DEVENEZ

**AMBASSADEUR**

D'UNE GASTRONOMIE
DURABLE

KIT
PÉDAGOGIQUE

# LES TABLIERS ENGAGÉS

# POURQUOI CE KIT ? À QUI S'ADRESSE-T-IL ? QU'EST-CE QU'ON Y TROUVE ?

Le programme « Les tabliers engagés » a pour but de compléter et d'approfondir les enseignements sur l'alimentation saine et durable, dispensés au sein des cursus des apprentis CFA des métiers de bouche.

Ce kit pédagogique s'adresse aux enseignants des CFA, et à toutes personnes souhaitant faire de la sensibilisation à l'alimentation-santé et à l'alimentation durable en utilisant les ressources créées et produites à des fins pédagogiques.

Il a été conçu par la Chaire ANCA, dans le cadre du projet "Les tabliers engagés", projet d'éducation à l'alimentation santé et durable destiné aux apprentis CFA des métiers de bouche, porté par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé et soutenu par AG2R LA MONDIALE. Ce kit explique quand et comment utiliser les outils créés et proposés.

L'alimentation est au cœur de nos conversations et de nos questionnements. Depuis quelques années, les interrogations autour de notre alimentation ne concernent plus seulement notre santé mais aussi celle de la planète.

La communauté scientifique s'accorde sur l'importance d'opérer des changements de comportements et de tendre vers une alimentation plus durable, pour des raisons à la fois de santé et de préservation des ressources environnementales.

Malgré les nombreuses politiques nutritionnelles mises en place en France, les changements de comportements observés ne correspondent pas aux attentes des pouvoirs publics.

En revanche, il semblerait que les consommateurs se fient de plus en plus aux commerces de proximité : leur boulanger, leur charcutier ou leur boucher ! Parce que l'alimentation est à la fois une cause et une victime des changements environnementaux, le monde de la gastronomie a un rôle fondamental à jouer.

L'alimentation est au croisement des enjeux de santé, d'environnement, d'économie, d'éducation et de société.

**Le rôle de ces professionnels des métiers de bouche est alors fondamental. Ils doivent pouvoir conseiller et orienter le choix et les achats des consommateurs.**

# LE PROJET : "LES TABLIERS ENGAGÉS"

L'objectif de ce projet est de sensibiliser les apprentis CFA des métiers de bouche aux fondamentaux en alimentation saine et durable afin de former des futurs professionnels avertis, qui portent un regard critique sur l'offre proposée par les commerces de bouche.

Pour cela, le programme "Les tabliers engagés" propose des outils complémentaires aux enseignements déjà dispensés sur les questions de nutrition et d'alimentation-durable par les enseignants. Ces vidéos peuvent être utilisées en introduction d'un cours, pour approfondir certaines notions enseignées ou encore servir d'exemples à utiliser en cours.

Ce programme clés en main pour les enseignants, est adapté à la pluralité des profils d'apprentis CFA des métiers de bouche.

# À QUI S'ADRESSE LE PROGRAMME ?

**C'est donc aux apprentis CFA des métiers de bouche et à leurs professeurs que s'adresse ce programme !**

Composé de 6 vidéos, ce programme est suffisamment généraliste, pour convenir à tous les cursus d'apprentis CFA des métiers de bouche, et permet d'approfondir les connaissances en alimentation santé et durable.

"Les tabliers engagés" propose des outils pour vulgariser les informations et pour explorer certains leviers d'action à mettre en place simplement dans des commerces de métiers de bouche, pour adopter une cuisine durable.

**En tant que futurs cuisiniers, bouchers, pâtissiers, boulangers, poissonniers, gérants de commerce ou d'établissements de métiers de bouche il faudra savoir répondre aux questions et aux attentes de la clientèle.**

Le consommateur devient "consom'acteur" et recherche plus de transparence sur l'origine et la qualité des produits alimentaires. Créer un lien de confiance, en fournissant des produits de qualité avec une traçabilité claire et en répondant aux principes d'une alimentation durable, devient alors une part intégrante de leur travail.

SOMMAIRE 7


# À QUI S'ADRESSE LE PROGRAMME ? 6

# ENJEUX ET MESSAGES CLÉS ALIMENTATION SANTÉ-DURABLE 8—9

# A. TOUT CE QUE J'AI TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR... 10—13

I. L'ALIMENTATION SANTÉ

II. L'ALIMENTATION DURABLE

# B. DANS LA PEAU D'UN CHEF / ARTISAN MÉTIER DE BOUCHE 14—19

I. BIEN CHOISIR MES MATIÈRES PREMIÈRES

II. ASTUCES POUR VÉGÉTALISER MON OFFRE

III. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

# COMMENT UTILISER LE PROGRAMME ? 20—21

# RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES 22—23

# ENJEUX ET MESSAGES CLÉS ALIMENTATION SANTÉ-DURABLE

**L'alimentation durable est un enjeu sanitaire, social et environnemental majeur. Aujourd'hui, nous sommes plus de 7 milliards d'habitants sur Terre, en 2050 nous serons près de 10 milliards. La demande alimentaire continue donc d'augmenter, alors que l'alimentation a des impacts très importants sur nos écosystèmes.**

L'alimentation a toujours eu une place importante dans nos vies. Nous avons besoin d'énergie pour faire fonctionner notre organisme et nous savons qu'il est nécessaire de bien manger pour rester en bonne santé.

Mais l'alimentation a aussi un aspect culturel et social. En France, pays de la gastronomie, tout particulièrement, l'alimentation fait partie de notre culture. Manger c'est se faire plaisir, se réunir autour d'un repas avec des amis et la famille.

Ces dernières années, la question de l'alimentation a pris une place encore plus importante car elle est devenue un véritable enjeu du développement durable : la lutte contre le dérèglement climatique, la préservation des ressources naturelles et de la biodiversité, la santé des populations, le développement des emplois, sont des défis auxquels nous devons faire face.

> Aujourd'hui, en France, l'alimentation représente 24% de l'empreinte carbone totale des ménages et l'agriculture représente 20% des émissions de gaz à effet de serre (GES) territoriales françaises (INRAE).

Avec la prise de conscience des enjeux environnementaux, les attentes du consommateur sont de plus en plus fortes sur des critères tels que : la qualité des produits, des modes de production plus vertueux ou encore la transparence sur la provenance des produits. Les demandes des clients changent et l'offre des professionnels des métiers de bouche doit répondre aux nouvelles demandes du consommateur. Le monde de la gastronomie a donc un rôle fondamental à jouer vis-à-vis de la durabilité des offres proposées.

**Mais comment manger équilibré tout en se faisant plaisir, en respectant notre planète et sans se ruiner ?**

Parmi les leviers fréquemment évoqués pour favoriser une transition alimentaire, il y a en premier lieu : la réduction de produits animaux, l'augmentation de la part de fruits et légumes, et de légumes secs, la consommation limitée d'aliments trop transformés, trop gras, salés et sucrés, et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Aujourd'hui, l'univers de la restauration se doit de s'inscrire dans une démarche vertueuse, durable et éco-responsable. La restauration durable, c'est penser son offre, son menu, son assiette en fonction des saisons, des modes de production, en prenant soin de la terre, de la biodiversité. En effet, 14% du gaspillage alimentaire est lié au secteur de la restauration (ADEME), 16,5% des émissions mondiales de GES proviennent de l'élevage, dont 65% dus à l'élevage bovin (viande et produits laitiers), et 30% des stocks de poissons dans le monde sont surexploités (FAO). Alors comment mettre en place les changements nécessaires dans les pratiques des artisans des métiers de bouche ? Si l'alimentation durable est bien souvent vue comme trop contraignante, les professionnels de l'alimentation peuvent changer leur façon de travailler afin de proposer une alimentation saine et durable, en respectant les saisons, en choisissant des fournisseurs qui travaillent avec des modes de production et d'élevage plus vertueux, en végétalisant leur offre ou encore en réduisant le gaspillage alimentaire, et ceci tout en gardant le plaisir et la gourmandise au cœur de nos assiettes.

Le premier segment de ce programme consiste à répondre aux interrogations que peuvent avoir les apprentis CFA des métiers de bouche sur l'alimentation santé ou durable.

Pour ce faire, nous avons fait appel à deux experts pour répondre le plus précisément mais le plus simplement possible aux questionnements des apprentis.

# A. TOUT CE QUE J'AI TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR...

TOUT CE QUE J'AI TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR...

# L'ALIMENTATION SANTÉ

**La malnutrition se distingue sous différentes formes : la dénutrition, les carences en vitamines et minéraux, l'obésité, et constitue un vrai problème de santé publique.**

D'après l'OMS, 1,9 milliard d'adultes sont en surpoids ou obèses, alors que 462 millions d'adultes souffrent d'insuffisance pondérale et 800 millions de personnes ne mangent toujours pas à leur faim. L'UNICEF indique qu'1 enfant, de moins de 5 ans, sur 3 souffre de malnutrition (52 millions souffrent d'émaciation, 17 millions souffrent d'émaciation sévère et 155 millions présentent un retard de croissance, alors que 41 millions sont en surpoids ou obèses).

Enfin, l'OMS indique que 39% des adultes sont en surpoids dans le monde et 13% sont obèses. En France, cela représente 17% des adultes. Les conséquences que peuvent avoir les différentes formes de malnutrition sont importantes.

L'obésité est une maladie aux multiples conséquences et peut entraîner des troubles de santé et en particulier des maladies cardio-vasculaires. La dénutrition peut entraîner des retards de croissance sévères, un retard de développement cérébral et la mort.

Il est donc important de sensibiliser la population à ces questions de santé, à l'importance de manger équilibré et diversifié qui augmente la probabilité d'avoir des apports nutritionnels adéquats et d'être en bonne santé.

Je mange souvent la même chose, est-ce que c'est grave ?

Le gras c'est mauvais pour la santé ?

Quels sont les aliments essentiels et ceux à bannir de mon alimentation ?

Comment savoir si mon plat est équilibré ?

Le sucre c'est mauvais pour la santé ?

Est-ce que je peux encore manger du fast-food ?

**Olga Davidenko, experte en nutrition et comportements alimentaires, répond aux questions les plus posées sur la nutrition et la santé.**

Cliquez sur l'image pour visionner et télécharger la vidéo !

DURÉE 05:23

**D'après la FAO, les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures.**

Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.

Comment on fait pour manger durablement avec un budget d'étudiant ?

Ça veut dire quoi alimentation durable ?

Par quoi remplace-t-on la viande ?

Pourquoi doit-on réduire sa consommation de viande ?

Est-ce vraiment mieux de manger bio ?

Il est important de comprendre que notre alimentation à un impact sur l'environnement. Aujourd'hui, l'alimentation c'est près d'1/3 (15 à 30%) des gaz à effet de serre (GES) dans les pays développés.

Les leviers pour réduire notre empreinte sur la planète existent. Une étude de l'INRAE montre, par exemple, qu'en rééquilibrant simplement le contenu de nos assiettes, en réduisant la part de produits animaux au profit de produits végétaux, nous pouvons réduire jusqu'à 30% de nos GES imputables à l'alimentation en France.

👉 **Éric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue de l'agriculture et de l'alimentation, répond aux questions récurrentes et aux idées reçues des apprentis sur l'alimentation durable.**

Cliquez sur l'image pour visionner et télécharger la vidéo !

DURÉE 05:25

TOUT CE QUE J'AI TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR...

# L'ALIMENTATION DURABLE

# B. DANS LA PEAU D'UN CHEF / ARTISAN MÉTIER DE BOUCHE

Ces 3 reportages permettent de mettre en lumière des acteurs engagés dans une transition vers une alimentation plus durable. Leur engagement peut inspirer les apprentis dans leur future vie professionnelle.

I. BIEN CHOISIR

# MES MATIÈRES PREMIÈRES

**Restaurateurs, artisans, traiteurs ou autres professionnels de métiers de bouche sont tous d'accord sur un point : le choix de ses matières premières est primordial et est bénéfique à plusieurs points de vue.**

Suivre les saisons et respecter la nature c'est également privilégier la qualité organoleptique des produits.

Bien choisir ses matières premières c'est surtout bien choisir ses fournisseurs, ses producteurs et c'est accepter leur manière de travailler avec des modes de production et d'élevage qui correspondent à leurs valeurs, respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Certains professionnels précisent que bien choisir ses matières premières est primordial. Celles-ci sont à la base de tout, car c'est l'approvisionnement qui doit déterminer l'offre !

> « Choisir des producteurs respectueux de la Terre, cuisiner dans l'esprit slow food pour une alimentation plus juste, voilà nos valeurs. Et cela fait la différence dans l'assiette. »
>
> FABRIZIO COSSO

👉 Dans cette vidéo, Romain Leboeuf, artisan boucher et MOF 2015, présente sa démarche vertueuse et inspirante pour proposer une viande durable et dans l'approvisionnement de ses matières premières auprès de Thierry Lamouroux, qui témoigne l'élevage de ses bêtes et les conditions requises pour obtenir un bon produit.

Cliquez sur l'image pour visionner et télécharger la vidéo !

DURÉE 05:25

L'objectif de cette vidéo est :

- D'apporter des explications sur l'importance de choisir des matières premières de qualité.
- D'apporter des informations sur le choix de son fournisseur, l'intérêt de travailler en « direct producteur ».
- D'expliquer l'intérêt de valoriser un animal dans son intégralité, comment le faire, et avec quelles contraintes.
- D'apporter des informations sur les modes d'élevage, la saisonnalité, et le bien-être animal, les modes d'approvisionnement et leurs avantages/inconvénients.

II. ASTUCES POUR

# VÉGÉTALISER MON OFFRE

**Végétaliser son alimentation est un des premiers leviers pour se diriger vers une alimentation durable. Cela signifie diminuer sa consommation. En manger moins, mais mieux.**

En réduisant la taille des portions, en choisissant mieux sa viande en fonction des modes de production et en valorisant l'intégralité de l'animal, par exemple.

Réduire sa consommation de viande ou adopter un régime flexitarien n'augmente pas le risque de carences, tant que l'on a une alimentation diversifiée car nous retrouvons des protéines végétales en grandes quantités dans les céréales et les légumes secs.

Pour les femmes végétariennes, il est tout de même important de surveiller régulièrement ses apports en fer.

> Aujourd'hui la production de viande représente 14 à 18% des émissions de GES mondiales (FAO) . Il est donc intéressant de se tourner vers un régime flexitarien : selon une modélisation INRAE, en France, l'impact carbone de notre alimentation pourrait être réduit de 30 % à 40 % en adoptant une alimentation flexitarienne.

**Trop souvent, végétaliser ses plats est associé à une cuisine plus fade et moins gourmande. Régis Ferey, professeur de pâtisserie au sein de l'école Ferrandi et ancien chef pâtissier de l'Elysée, ainsi que Sandrine et Claire, traiteurs au sein de C Nos Oignons vont présenter 4 astuces démontrant qu'il n'est pas difficile de cuisiner en végétalisant sa carte ou son offre, que végétaliser une assiette ou un dessert n'empêche pas l'originalité, et le goût.**

L'objectif de ces deux vidéos est :

- De montrer qu'une offre plus végétale et gourmande c'est possible, et cela permet d'innover, de répondre à une nouvelle demande en proposant une offre avec des propriétés organoleptiques et nutritionnelles différentes.

- De donner des exemples de substitutions intéressantes, des différents produits animaux utilisés, avec des ingrédients de la vie de tous les jours.

- De montrer que la grande diversité du monde végétal permet une grande diversité de plats. Et qu'il est possible de revisiter des plats traditionnels.

Cliquez sur l'image pour visionner et télécharger la vidéo !

DURÉE PART I 05:16

DURÉE PART II 07:59

III. LUTTER CONTRE

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**D'après l'ADEME, l'ensemble des pertes et gaspillages alimentaires, de tous les acteurs et toutes les filières alimentaires confondus, représentent 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine. En France, 14% du gaspillage alimentaire est lié au secteur de la restauration (ADEME).**

La France s'est donc engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 car la réduction du gaspillage répond à un triple enjeu (ADEME) :

## ENVIRONNEMENTAL

A l'échelle mondiale, si le gaspillage alimentaire était un pays, il se situerait en 3e position des plus grands pollueurs.

## ÉCONOMIQUE

Le gaspillage alimentaire coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France.

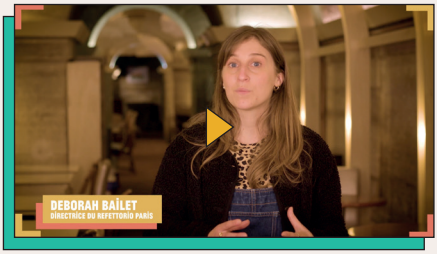
> « Faire face au gaspillage alimentaire est un des grands défis de notre secteur. Il s'agit surtout d'une question éthique. Essayer de ne rien jeter. Inventer des recettes nouvelles pour utiliser les produits en entier. »
>
> MAURO COLAGRECO

## ÉTHIQUE ET SOCIAL

Jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable lorsque l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

**Il existe cependant des initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire. La vidéo ci-après en présente deux !**

Cliquez sur l'image pour visionner et télécharger la vidéo !




DURÉE 07:57

## LE REFETTORIO

Un restaurant solidaire créé par Massimo Bottura, dont l'objectif est de servir des repas, aux personnes en situation de précarité, cuisinés à partir d'invendus alimentaires.

## L'ENTREPRISE MOULINOT

Fondée par Stéphan Martinez (ancien restaurateur), elle collecte, traite et revalorise les biodéchets, déchets alimentaires des restaurants et cantines d'entreprises. Cette revalorisation se fait grâce au compostage, lombricompostage et à la méthanisation.

L'objectif de cette vidéo est :

- De faire découvrir le principe de sobriété dans la restauration : montrer que l'on peut créer des repas de très bonne qualité, haut de gamme avec des invendus alimentaires
- D'avoir le point de vue d'un chef sur le gaspillage alimentaire : montrer qu'il est possible de lutter contre le gaspillage dans un restaurant/commerce
- D'aborder la question d'accessibilité de l'alimentation pour tous
- De montrer des initiatives qui peuvent marquer les apprentis pour qu'ils se souviennent de celles-ci lorsqu'ils travailleront.

HAPPY ROY FARMS

# COMMENT UTILISER LE PROGRAMME ?

**Ce programme (kit + vidéos) est mis à disposition sous licence Creative commons « Attribution pas d'utilisation commerciale, pas de modification ».**

Les outils proposés sont donc mis à disposition de tous les professeurs souhaitant les utiliser. Pour y accéder, il suffit de cliquer sur les liens interactifs associés aux images de chaque vidéo.

# RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

**Envie d'aller plus loin ? Retrouvez ci-dessous des idées de ressources que vous pouvez utiliser en cours ou conseiller à vos étudiants pour approfondir leurs connaissances en alimentation santé et alimentation durable !**

## ALIMENTATION-SANTÉ

La Chaire ANCA a créé une série « House of Carbs », dans laquelle 4 vidéos répondent aux questions que tout le monde se posent sur les sucres !

- HOUSE OF CARBS – GLUCIDES, KÉSAKO ?
- HOUSE OF CARBS – GLUCIDES : CARBURANT ESSENTIEL OU SUPERFLU ?
- HOUSE OF CARBS – PRODUITS SUCRÉS : À BANNIR DU PLACARD ?
- HOUSE OF CARBS – BOISSONS SUCRÉES VS ÉDULCORÉES : QUI REMPORTE LE MATCH ?

Les 6 épisodes de la série « Gras Anatomy », produite par la Chaire ANCA, pourront aussi servir de complément à vos cours sur les lipides !

- QU'EST-CE QUE LE GRAS ?
- QU'EST-CE QU'UN ACIDE GRAS ?
- LE GRAS EST-IL MAUVAIS POUR LA SANTÉ ?
- QU'EST-CE QU'UN OMÉGA 3 ?
- QU'EST-CE QU'UN ACIDE GRAS TRANS ?
- LE GRAS : QUELLES SONT LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES ?

## ALIMENTATION-DURABLE

- « SAVOUREZ SON ASSIETTE SANS DÉTRAQUER LA PLANÈTE »
- SUR LE GRILL D'ECOTABLE

aborde de nombreuses questions liées à l'alimentation durable et permet de décrypter les enjeux environnementaux, sociétaux et sanitaires de notre alimentation !

- RAPPORT FAO : DIVERSIFIER SON ALIMENTATION, C'EST AUSSI BÉNÉFIQUE POUR L'ENVIRONNEMENT ?

## VÉGÉTALISATION

Pour plus d'informations sur la viande, les protéines et alternatives végétales.

- LA VIANDE : QUALITÉS NUTRITIONNELLES ET RECOMMANDATIONS
- LA VIANDE : UN ALIMENT PAS COMME LES AUTRES
- LES PROTÉINES VÉGÉTALES – UN LEVIER POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ?
- STEAK VÉGÉTAUX ET AUTRES ALTERNATIVES VÉGÉTALES : QUEL INTÉRÊT NUTRITIONNEL ?

LES PROTÉINES : CONSOMMATIONS ET ENJEUX FUTURS - ITW DANIEL TOMÉ

EST-CE QU'ON PEUT MANGER ÉQUILIBRÉ EN ÉTANT VÉGÉTARIEN ?

## AGRICULTURE

Si vous souhaitez approfondir les connaissances des apprentis sur l'agriculture et répondre à leurs questions sur les différentes agricultures :

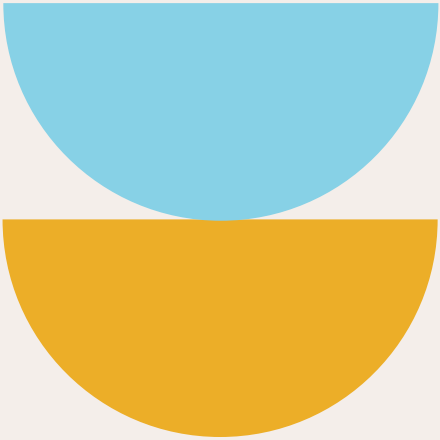
ASSOCIATION AGRIDEMAIN

## GASTRONOMIE DURABLE

LE LIVRE BLANC DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

RAPPORT : RÉVOLUTION EN CUISINE / LES FUTURS DE LA RESTAURATION DURABLE

GUIDE PRATIQUE POUR UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ



## INITIATIVES INTÉRESSANTES

L'insertion :

FARINEZ'VOUS

BOUSOL (BOULANGERIE SOLIDAIRE)

BALUCHON

JARDINS DE COCAGNE

La réduction du gaspillage alimentaire :

PHENIX

TOO GOOD TO GO

SOLAAL

Les labels de qualité :

ECOTABLE

LA CLÉ VERTE

EUROTOQUES

BON POUR LE CLIMAT

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

SLOW FOOD

Handicap et restauration :

CAFÉ JOYEUX

LE REFLET

LES PETITS PLATS DE MAURICE

# CHAIRE ANCA

La Chaire ANCA (Aliment Nutrition Comportement Alimentaire), est une chaire partenariale de l'école AgroParisTech. La Chaire ANCA est un acteur de la médiation scientifique sur les enjeux de l'alimentation avec pour vocation de sensibiliser le plus grand nombre à une alimentation saine et durable.

Depuis 2011, ANCA construit des programmes innovants et ludiques pour sensibiliser le grand public, et les acteurs du système alimentaire aux enjeux de l'alimentation.

Avec l'aide d'experts scientifiques et de créatifs, elle expérimente de nouveaux outils de communication et identifie les leviers d'action efficaces pour améliorer la prise de conscience et les comportements alimentaires.

Les projets portés par la Chaire sont dans l'intérêt général et à but non lucratif.

# FONDS FRANÇAIS POUR L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ

Créé en 2011, le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) a pour objectif d'apporter aux consommateurs, ainsi qu'aux décideurs publics et privés, de la connaissance scientifique et des éclairages sur les relations complexes entre alimentation et santé, afin de permettre au plus grand nombre d'individus d'être en bonne santé à tous les âges de la vie, grâce à une alimentation et à un mode de vie adaptés.
Ses interventions peuvent concerner toutes les dimensions de l'alimentation, notamment physiologiques, culturelles, sociologiques, psychologiques, affectives et économiques.

# REMERCIEMENTS

Nous remercions l'école Ferrandi et les apprentis CFA des métiers de bouche des classes de Mention Complémentaire Traiteur et Bac Pro Cuisine avec qui nous avons travaillés en partenariat pour réaliser l'audit de ce projet, créer et tester ce programme.

Merci à Olga Davidenko, Eric Birlouez, Sandrine Cuenot et Claire Gomez de C Nos Oignons, Déborah Bailet, Soizic Marceau, Maxime Bonnabry-Duval et l'équipe du Refettorio, Stéphan Martinez, Régis Ferey, Romain Leboeuf et Thierry Lamouroux d'avoir accepté de participer à ce projet et de nous avoir accueillis dans leurs établissements pour réaliser les vidéos.

# CRÉDITS

**CONTENU PÉDAGOGIQUE**
Chaire ANCA

**RÉALISATION DES VIDÉOS**
Sourire Production

**GRAPHISME**
Amandine Loiseleur

# PARTENAIRES DU PROJET

FFAS
FONDS FRANÇAIS POUR L'ALIMENTATION & LA SANTÉ

AG2R LA MONDIALE

FERRANDI
PARIS

Fondation
AgroParisTech
Sous égide de la Fondation ParisTech
Ensemble, citoyens du vivant

AgroParisTech
Talents d'une planète soutenable

CE DOCUMENT DE SUPPORT PÉDAGOGIQUE
A ÉTÉ RÉALISÉ EN 2021.