

Speed-Dating zum Thema „Lokale und biologische Landwirtschaft in Frankreich“

Transkript des Videos

La cantine du futur sera plutôt bio et locavore¹. Exemple à Deauville

Dans cette cuisine, les carottes, les selleries et les poireaux ont poussé à Langrune-sur-Mer. Le porc et le bœuf viennent de l'Orne; les yaourts du Calvados. Au total, 25% des produits sont estampillés² Normandie. Dans quatre ans, c'est à dire demain, le menu devra être composé avec 40% de produits locaux³, dont 20% bio. Alors, chef, mission impossible, ou pas?

«Oui oui oui, moi je pense qu'on va y arriver. Euh, les 20% de bio sont assez faciles à atteindre avec les féculents⁴. Ensuite, pour le local, oui, il faut trouver des fournisseurs. Il ne faut pas que les fournisseurs aient peur de venir chez nous, les grosses collectivités à plus de 800 repas. On peut aussi très bien acheter que 5 kilos ou 10 kilos de carottes; ça va faire monter notre chiffre et pour nous, c'est toujours plaisant de travailler avec des produits locaux.»

D'autant que certains se cachent⁵ tout prêt. Thibault Boilot produit ses pommes à Honfleur. Il sait s'adapter, et son porte-monnaie semble apprécier⁶. «Bon ben si tu veux par exemple un calibre un peu plus comme ça que celui-ci, ça peut se faire⁷, hein! C'est important pour la trésorerie⁸ parce que là, au lieu de le vendre, moi, à 1,10 euros à un grossiste⁹, qui doit faire sa marge¹⁰ et qui va le proposer à 1,50 euros, ben je préfère le proposer à 1,40 euros à Alexandre par exemple. Voilà. Moi ça me permet de grimper un maillon¹¹ un petit peu de la chaîne. Et puis ça me permet aussi de vendre un petit peu mieux mon produit.»

Et pour le département, la facture¹² n'a pas changé. Le repas coûte entre 6 et 8 euros en moyenne¹³ et ici, les familles paient toujours 3,65 euros, et ce, grâce à du bon sens, tout simplement.

«Si on n'achète pas de fraises en hiver ou de tomates en hiver par exemple, là où on va avoir des produits très chers, mais plutôt des carottes, des poireaux, enfin des produits de saison, là on est sur des tarifs très abordables¹⁴. Et quand on est direct au producteur, lui, il vend pour un prix très compétitif¹⁵.»

«C'est pas plus cher?» «C'est pas plus cher. C'est vraiment une question d'organisation, mais c'est pas plus cher au final. »Et les collégiens semblent apprécier. Il suffit de les regarder discrètement se resservir¹⁶. Et pour le chef et son équipe, ce cadeau-là vaut de l'or.

¹ Quelqu'un qui préfère consommer des produits locaux

² gestempelt

³ Lokale Produkte

⁴ stärkehaltige Nahrungsmittel, sättigend

⁵ sich verstecken

⁶ etwas schätzen, anerkennen

⁷ Da lässt sich was machen.

⁸ Les finances

⁹ Großhändler

¹⁰ Gewinnspanne

¹¹ Monter (maillon = Kettenglied)

¹² Rechnung

¹³ Im Durchschnitt

¹⁴ erschwinglich

¹⁵ konkurrenzfähig

¹⁶ sich erneut bedienen

Questions

1. De quoi parle le film?

2. Quels sont les acteurs participant au projet de cantine bio?

3. Quels sont les avantages du projet?

4. Quels sont les inconvénients?

Questions

Richtig-/Falsch-Fragen als fakultativer Einstieg zur Auseinandersetzung mit dem Film

«La cantine du futur sera plutôt bio et locavore. Exemple à Deauville»

Questions	Réponses	Justifiez la réponse fausse.
Dans quatre ans, le menu des cantines devra être composé avec des produits régionaux et bio.	<input type="checkbox"/> vrai <input type="checkbox"/> faux	
Même si les fournisseurs locaux profitent de ce nouveau règlement, ils ont du mal à s'adapter.	<input type="checkbox"/> vrai <input type="checkbox"/> faux	
Pour le département et les familles, le repas bio et local est plus cher.	<input type="checkbox"/> vrai <input type="checkbox"/> faux	
Le producteur vend ses produits à un prix très compétitif.	<input type="checkbox"/> vrai <input type="checkbox"/> faux	
Les produits de saison sont toujours à des tarifs abordables.	<input type="checkbox"/> vrai <input type="checkbox"/> faux	