

Edition n°11	3
Nos habitudes alimentaires.....	3
La fréquentation des RU en baisse	8
Éditorial 11	10
Willkommen!.....	10
Qui suis-je ?	12
International.....	14
Séminaire trinational à Weimar	14
Le nouveau gouvernement allemand se fait attendre	16
Sur le vif.....	18
Tanja Freund débroussaille le net- Premier apéro-pro sur la média-intelligence	18
Deutsch-französischer Stammtisch	20
Rencontres	22
Le racisme s'apprend et peut se désapprendre	22
Ursula Krechel et Ralph Dutli à la Sorbonne Nouvelle.....	23
Lettre de Fribourg.....	26
Lettre de Fribourg...finalément mon pays c'est l'Europe!	26
Dossier	28
Action P3	28
« La transition alimentaire est possible »	28
Et voici le tout nouveau menu bio de la cafétéria!.....	30
Deux jours dans vos poubelles	31
La cafét' prend conscience	31
ACTION	32
Notre Campus.....	34
Nouveau campus de P3 à Nation : Une ouverture de principe au bio-local.....	34
Des paniers bios à Censier	35
On l'a testé pour vous.....	36
Autres Cantines	37
Une offre morale et gourmande	37
Cantine de l'ENS/Ulm	39
Des initiatives communales pour introduire des produits bio-locaux dans les cantines scolaires	41
Labels bio.....	44
Décryptage : que signifient les labels bios en France et en Allemagne?	44
Le "Gastronomisches Ampelsystem" (GAS).....	46

Regards.....	49
La tasse de ma mère.....	49
La presse en parle.....	50
Hyper-Vie- L'écrivaine Annie Ernaux dans les supermarchés.....	51

Edition n°11

Nos habitudes alimentaires



Le local, Cléa connaît bien : elle mange principalement les légumes du potager familial. Elle déplore que le bio soit plus cher en France qu'en Allemagne, mais continue d'en consommer, surtout pour le lait et les œufs. (cle)



Végétarienne de longue date, Geneviève privilégie elle aussi les légumes du potager familial. Mais manger de saison peut être lassant quand, en automne, son assiette ne se remplit que de citrouilles. (geg)



Soulignant elle aussi le fait que ce soit moins cher en Allemagne qu'en France, Angela continue quand même à acheter des produits bio, surtout les œufs et les produits laitiers. Elle ne mange de la viande qu'une à deux fois par semaine. (ast)



Oriane a arrêté les plats préparés pour se mettre aux fourneaux. Faute de toujours pouvoir acheter du bio, elle veille à acheter des aliments qui n'ont pas fait le tour du monde avant d'atterrir dans son assiette. (oga)



Delphine profite de la production de viande de ses voisins pour en manger. A Paris, elle privilégie le local au bio, et s'approvisionne dans un marché qui s'engage dans les circuits courts. (dad)



Végétarienne pour des raisons politiques, Nora fait tout de même une entorse à son régime pour les empanadas de sa grand-mère. Elle est aussi souvent tiraillée entre un produit non-bio non emballé et un produit bio suremballé. (non)



Thibault mange principalement de la viande au restaurant ou chez sa mère. Chez lui, il cuisine surtout des légumes, mais pas n'importe lesquels : il choisit ceux trop mûrs ou trop vilains pour être vendus en grande surface. (lel)



Euryanthe privilégie le rapport qualité/quantité au critère bio. Son assiette ne contient pas de plats préparés, mais on y trouve de la viande, de temps en temps même au petit-déjeuner. (eml)



Candice a des habitudes alimentaires bien organisées : de la viande une fois par jour, du poisson une fois par semaine et surtout beaucoup de légumes. Elle se remonte les manches pour aller chercher les œufs dans son propre poulailler. (can)

La fréquentation des RU en baisse



L'Observatoire national de la Vie Etudiante mène l'enquête sur les habitudes alimentaires au RU ©lignetreize

Publiée en juin 2017 par l'Observatoire national de la Vie Etudiante (OVE), l'enquête nationale sur les conditions de vie des étudiants de 2016 [1] présente (entre autres) les habitudes de restauration des étudiants français. Créé en 1989 par le ministre de l'Education nationale, l'OVE a pour mission d'informer sur les conditions de vie des étudiants afin "d'éclairer la réflexion politique et sociale et aider à la prise de décisions." [2] Pour remplir cette mission, l'OVE réalise tous les trois ans depuis 1994 une enquête nationale auprès des étudiants inscrits dans un établissement d'enseignement supérieur français. L'enquête aborde différents aspects de la vie étudiante, dont l'alimentation et plus précisément la restauration universitaire.

L'étude [3] présente tout d'abord le public fréquentant les restaurants universitaires (RU). 57% des étudiants déclarent manger au RU ou à la cafétéria du CROUS « de manière générale ». Les étudiants d'IUT sont les plus nombreux à y manger (jusqu'à 60% d'entre eux), tandis que les élèves de CPGE, d'écoles de commerce ou de la culture, sont seulement entre 20 à 25% à déclarer y manger « de manière générale ».

Avec l'âge, on se lasse du RU

Alors que plus de la moitié des étudiants mineurs fréquente la restauration universitaire, les 19–22 ans ne sont qu'environ 43% à continuer à y manger, et moins de 40% des 22 ans et plus déclarent aller encore au RU. La situation financière des étudiants a aussi un impact sur la fréquentation ou non du RU, ceux s'estimant en difficulté financière y recourant plus souvent que les autres.

Les étudiants vivant chez leur famille, en internat ou en résidence universitaire sont plus amenés à fréquenter le RU que ceux vivant dans un logement personnel, seuls ou en colocation. Alors que les étudiants parisiens ne sont que 37,4% à déclarer fréquenter le RU ou la cafétéria du CROUS, les étudiants de la région parisienne et de la province sont entre 40 et 45%.

A peine la moitié des étudiants interrogés déclare que l'offre de restauration du CROUS correspond à ce qu'elle attend d'un repas. Bien que 65,3% des étudiants interrogés estiment l'offre de restauration du CROUS adaptée à leurs besoins, et que plus de 80% la considèrent suffisamment proche de leur lieu d'études, le cadre, les horaires d'ouverture, le prix et surtout le temps d'attente sont vus comme des freins, jugés non adaptés aux besoins des étudiants. Ceux qui ne fréquentent pas le RU déclarent à plus de 40% préférer manger chez eux. Plus d'un quart

n'aime pas y manger et trouve l'endroit trop fréquenté. Pour environ 15% de ces étudiants, le RU est trop éloigné de leur lieu d'étude ou trop cher par rapport à leurs moyens financiers.

L'absence de menus bios ou végétariens

L'étude n'étant menée que tous les trois ans, elle ne reflète pas forcément l'avis des étudiants sur un sujet comme l'alimentation, qui évolue actuellement de manière rapide dans les mentalités. L'offre de repas à proprement parler est à peine évoquée, alors que le contenu de l'assiette est ce que l'étudiant va retenir avant tout. Les menus bios ou végétariens ne sont donc absolument pas mentionnés, alors que leur [absence](#) pourrait peut-être expliquer le délaissement du RU par certains étudiants. Bien qu'Emmanuel Macron ait promis lors de sa campagne présidentielle d'introduire 50% d'aliments bios, écologiques ou issus des circuits courts dans les cantines scolaires ou d'entreprises d'ici 2022, l'intérêt pour les RU et l'alimentation des étudiants semble faible.

oga

[1] Observatoire national de la Vie Etudiante (Feres Belghith, Odile Ferry, Théo Patros et Elise Tenret) – juin 2017 – 12 pages, http://www.ove-national.education.fr/medias/Fiche_restauracion_etudiante_CdV_2016.pdf

[2] <http://www.ove-national.education.fr/l-ove/qu-est-ce-que-l-ove> (07.11.17)

[3] Les données de cette huitième étude (depuis le lancement de l'enquête CdV) ont été récoltées entre le 14 mars et le 23 mai 2016 auprès de 46 340 étudiants fréquentant des établissements de l'enseignement supérieur

Éditorial 11



Willkommen!

Le terme de « restauration collective » évoque à chacun d'entre nous de bons ou de mauvais souvenirs, plus ou moins récents. Nous l'avons tous fréquentée et la fréquenterons encore, que ce soit par le passé en cantine scolaire, ou encore en restaurant universitaire, ou peut-être bientôt en restaurant d'entreprise.

Les habitudes alimentaires des étudiants et leur rapport à la restauration collective universitaire ont été notre fil rouge tout au long de la rédaction de ce nouveau numéro de la revue Asnières-à-Censier.

Sujet brûlant pour le gouvernement, la restauration collective est actuellement au cœur de discussions et de projets qui concernent la composition des menus. Dans son programme présidentiel, Emmanuel Macron promettait en effet que d'ici 2022, 50 % des produits proposés par les cantines et restaurants d'entreprise seraient bios, écologiques ou issus de circuits courts. Une fois élu président, il a repris cette promesse lors de son discours sur les Etats généraux de l'alimentation en octobre 2017. Le 3 décembre dernier, le ministre de l'Agriculture, Stéphane Travert, affirmait dans le *Journal du Dimanche* que cette moitié serait inscrite dans la loi. Le ministre de la Transition écologique et solidaire, Nicolas Hulot, souhaite quant à lui instaurer un repas végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires.

Au fil des gouvernements, des mesures sont prises afin d'améliorer le quotidien gustatif, notamment de nos enfants, en milieu scolaire. De nombreuses initiatives se sont développées directement dans certains établissements d'enseignement supérieur ou à l'échelle communale, bousculant parfois les codes traditionnels.

Pour le CROUS (Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires), s'améliorer, c'est aussi comparer. En s'inspirant de nos voisins d'outre-Rhin lors des rencontres franco-allemandes annuelles entre l'institution française et son homologue allemande (le Studierendenswerk), il essaye de changer certains aspects de son offre. Et de répondre aux problématiques contemporaines chères aux usagers potentiels : d'où viennent les produits exploités ? Comment intégrer les régimes, notamment végétarien et végétalien, qui se développent dans la société actuelle, afin d'atteindre un nouveau public ?

Cette année, l'équipe des rédacteurs d'asnieres-a-censier.fr a décidé de joindre l'action à l'enquête et l'écriture d'articles. En collaboration avec [Jean-François Patern](#), nous avons fait germer différentes idées d'actions possibles au sein de notre campus : ajout de fruits bios dans les distributeurs déjà existants et lancement d'un menu bio et vegan à la cafétéria Censier. Nous nous sommes également penchés sur le gaspillage alimentaire, en mettant en place une action sur deux jours consécutifs au resto U (cf les encarts à droite).

Lancer un tel menu permet, à l'échelle du Campus Censier, de pallier à un manque d'offres végétariennes, végétaliennes ou bios, ce que beaucoup d'étudiants de la Sorbonne Nouvelle déplorent. Seule la librairie du trottoir d'en face de la fac permet de se faire livrer des paniers de fruits et légumes bios à proximité du lieu d'études, une fois par semaine.

Notre intérêt pour la restauration collective a dépassé les frontières, et nous nous sommes notamment penchés sur le cas de la [Veggie-Mensa](#) (comprenez « cantine végétarienne ») de la Freie Universität de Berlin, et sur toute la signalétique, le '[Ampelsystem](#)' (système de feux tricolores associé à chaque plat selon sa composition), mise en place autour afin d'informer un peu plus les consommateurs sur ce qui se trouve dans leurs assiettes. Car la volonté de changer de régime alimentaire est parfois mise à l'épreuve par des sigles méconnus et flous, tels les [labels bios](#), apparus il y a bien plus longtemps outre-Rhin.

Alors, est-ce la fin de la restauration collective telle qu'on la connaît ? Ou plutôt le début d'une forme de restauration plus responsable ?

Cléa Péculier

Qui suis-je ?



Passionné par les concepts de nation et de mémoire en Europe centrale et orientale, j'ai appris au travers de mes nombreux voyages et de ma carrière universitaire à déconstruire les stéréotypes et à comprendre la notion d'interculturalité. La chute du mur de Berlin en 1989 a été pour moi un événement marquant, qui m'a permis de découvrir cette « autre Europe », zone pleine de mystère.

Je suis né en 1974 à Arras dans le Pas-de-Calais, dans une famille aussi peu germanophone que possible, et cela m'a semblé être une bonne raison pour faire de l'allemand. Dès le collège, j'ai participé à des échanges scolaires : la ville où j'habitais à l'époque, Vanves (dans les Hauts-de-Seine), était jumelée avec Lehrte près d'Hanovre. N'étant pas sûr de mon orientation professionnelle après le bac, je me suis tourné vers un Diplôme d'Études Universitaires Générales (DEUG)

d'allemand. Durant mon passage à Asnières en 1992, j'ai obtenu une bourse me permettant d'aller étudier à Tübingen l'année suivante. Les cours passionnants proposés par l'université et l'expérience d'un séjour de 6 mois en Allemagne m'ont convaincu de prolonger mes études à l'étranger. J'ai alors obtenu une bourse Erasmus qui m'a permis de faire ma troisième année à Graz, choisissant cette ville pour découvrir l'Autriche et me rapprocher de l'ancien bloc de l'est.

A côté de l'université, je profitais de cette localisation "stratégique" pour entreprendre de nombreux voyages - en stop, en bus, en train - vers l'Est : Hongrie, Slovénie, Croatie, Roumanie, Slovaquie, etc. Faire le lien entre la culture germanophone découverte en Allemagne et en Autriche et celle des pays d'Europe centrale et orientale m'intéressait beaucoup. J'ai fait à l'été 1994 mon premier grand voyage, de Prague à Damas. Je recevais un accueil très chaleureux dans chaque pays, où l'on me mettait pourtant en garde contre tous les brigands des pays voisins ! Ces idées reçues se sont toujours révélées fausses, et cela m'a donné une compréhension profonde, par l'expérience, de ce qu'est l'interculturalité, et de la nécessité de déconstruire les stéréotypes nationaux. Toutes ces notions acquises sur le terrain, je les ai ensuite consolidées par des connaissances universitaires, mais ces voyages furent pour moi très formateurs.

J'ai donc prolongé mon séjour à Graz en quatrième année avec un poste d'assistant, et ne suis rentré en France qu'après toutes ces années en milieu germanophone, l'esprit rempli d'idées et de projets de recherche. Seulement, j'appris à mon retour qu'il était nécessaire que je passe l'agrégation pour faire de la recherche. Après deux ans de préparation, je l'obtint en 1998. J'ai ensuite enseigné pendant deux ans dans le secondaire, mais me suis rendu compte que je préférerais reprendre la recherche et enseigner dans le supérieur. L'année suivante, j'obtins une bourse pour entamer une thèse. Je voulais allier réflexion sur les politiques mémorielles, avec lesquelles je m'étais déjà familiarisé durant mon mémoire de maîtrise, et mon intérêt pour l'Europe centrale et orientale. J'ai soutenu cette thèse en 2006, elle s'intitulait « Les frontières du dicible : les Saxons de Transylvanie et la Seconde Guerre Mondiale ».

En parallèle de ma thèse, j'avais travaillé en tant qu'ATER à l'Institut d'études européennes de Paris 8, ce qui m'avait permis d'élargir mon domaine d'études aux thématiques de la

construction nationale en général. Juste après ma soutenance, j'ai été recruté comme maître de conférences à l'université de Reims, et après quelques années d'enseignement en Champagne-Ardenne, j'ai été recruté à Paris 3, où j'enseigne depuis.

A côté de cette carrière très académique, j'ai développé depuis mes années d'études en Allemagne et en Autriche une importante activité musicale en tant que chanteur. Ces deux parcours mobilisent des ressources très différentes mais elles se complètent et peuvent aussi se rencontrer – j'initie depuis deux ans les étudiants préparant les concours dans notre département aux techniques de respiration et de placement de voix pour les préparer à la fois aux oraux et à leur future activité d'enseignant.

dad, can

International

Séminaire trinational à Weimar

L'Allemagne et la France sont-elles vraiment réconciliées ? L'Allemagne et la Pologne ? Quel rôle joue le pouvoir économique et politique d'un pays dans sa réconciliation avec ses voisins ?



Le travail avec les khâgneux du Lycée Claude Monnet va bon train ! (photo de Mme. Alice Volkwein)

Voici le genre de questions qui ont occupé les participants du séminaire étudiant trinational sur le thème de « la réconciliation au sein du triangle de Weimar » qui s'est tenu du 8 au 12 novembre 2017. Accompagnés de Mme. Alice Volkwein, de MM. Julien Beaufils et Julien Genevois, des étudiants de la Sorbonne Nouvelle et de la classe de khâgne du lycée Claude Monet ont rencontré un groupe d'étudiants en sciences politiques et sociales de la Friedrich Schiller Universität Jena et des étudiants en Histoire de l'université de Szczecin pour travailler sur cette thématique.

« Oder-Neiße find' ich Scheiße. »

Loin d'être un état de fait ou même une évidence, comme nous avons pu le croire côté français lorsque nous prenions pour référence l'amitié franco-allemande, la réconciliation en Europe est un sujet encore brûlant. Nous l'ont rappelé les discussions enflammées sur la réconciliation germano-polonaise, que de vastes pans des deux populations remettent aujourd'hui en cause.

La montée des extrêmes en Europe s'accompagne d'une volonté de réécrire l'Histoire et d'en privilégier une lecture nationaliste refusant les compromis de l'après-guerre, bases de la stabilité et de l'unité du continent. De nombreux jeunes Polonais contestent par exemple les frontières de leur pays et rejoignent en cela les revendications poussiéreuses de la droite revancharde allemande.

Cette douche froide nous a fait jeter un regard moins certain, plus circonspect, sur notre propre pays et sa réconciliation avec l'Allemagne. Cette réconciliation est-elle vraiment si parfaite ? Il est difficile de lui nier un certain côté « kitsch », superficiel. En effet, de nombreux sujets plus ou moins conflictuels restent encore peu traités par les politiques des deux voisins rhénans, qui préfèrent se livrer à une surenchère d'images et de symboles. L'on pensera au « Händchenhalten » de Kohl et Mitterrand à Verdun ou, plus récemment, d'Emmanuel Macron et Frank-Walter Steinmeier au Hartmannswillerkopf.

Führerbalkon über Goethes Schreibstube

Pour contrebalancer ces discussions et interrogations très théoriques, un riche programme d'activités nous a permis de rester ancrés dans la réalité. Les soirées iénoises passées avec les étudiants allemands et polonais nous réchauffaient le cœur et l'esprit. La visite guidée de Weimar nous a menés au travers de petites rues sinueuses, cernées par des maisonnettes colorées dont les oriels se penchent, bienveillants, sur les passants. Au gré des détours et des histoires, nous avons découvert une ville ambivalente où Goethe, Liszt, Schiller, Gropius et Hitler se côtoient et où le Führerbalkon de l'un surplombe la Stube où l'autre aimait à écrire.

Symbole le plus frappant de cette ambiguïté : à une dizaine de kilomètres seulement de la coquette Weimar, se dressent les baraques sombres et tristes du camp de concentration de Buchenwald que nous avons visité le samedi après-midi. Créé en 1937 par les national-socialistes, le camp sera utilisé de 1945 à 1950 par l'administration militaire soviétique en Allemagne pour y interner des citoyens allemands accusés de nazisme. L'histoire mémorielle du lieu est donc marquée par ce double destin et le silence des autorités est-allemandes sur l'usage du camp par les soviétiques. La guide bénévole nous a rappelé par ces récits à une réalité passée, certes, mais concrète. Nous avons alors laissé le camp derrière nous, sans oublier, et sommes retournés à Weimar pour profiter de notre dernière nuit avec nos amis européens.

Lel



Le nouveau gouvernement allemand se fait attendre

Deux jours après les élections législatives allemandes du 24 septembre 2017 a eu lieu à la Sorbonne Nouvelle une table ronde sur « les élections allemandes ».

RETOUR SUR LES ÉLECTIONS ALLEMANDES
TABLE RONDE

Mardi **26 septembre 2017**
12h-13h30

Salle Las Vergnas (3^{ème} étage)
Campus Censier

Avec
Frédéric Bozo, Institut d'Etudes européennes
Elisa Goudin-Steinmann, Département d'études germaniques
Joseph Hanimann, Süddeutsche Zeitung
Jürgen Ritte, Département d'études germaniques

Le casse-tête allemand après les élections au Bundestag : grande coalition ou grand désordre ? Un nouveau paysage politique ? Quelles conséquences pour l'Union européenne et pour les relations franco-allemandes ?

Entrée libre dans la limite des places disponibles.

www.univ-paris3.fr

SORBONNE NOUVELLE
PARIS 3

Cette rencontre organisée par Jürgen Ritte et Valérie Robert a notamment traité des questions suivantes : Le casse-tête allemand après les élections au Bundestag : grande coalition ou grand désordre ? Un nouveau paysage politique ? Quelles conséquences pour l'Union européenne et pour les relations franco-allemandes ?

Antoine Tricot, animateur du débat et journaliste sur France Culture, est un ancien du Master Journalisme franco-allemand de Paris 3. Il était entouré de Frédéric Bozo, Elisa Goudin-Steinmann et Jürgen Ritte, enseignants-chercheurs, et de Joseph Hanimann, journaliste pour la *Süddeutsche Zeitung* et enseignant dans ce master. Pendant 1h30, les intervenants ont exposé les nouveaux enjeux des prochaines semaines pour l'Allemagne.

(Union des chrétiens-démocrates) avec les Libéraux et les Verts a été avortée le dimanche 19 novembre 2017. L'Allemagne n'a depuis les dernières élections législatives toujours pas de gouvernement officiel. L'ancien s'occupe des affaires courantes, dans l'attente d'un accord. Cette situation a plongé l'Allemagne dans une crise politique.

Au 2 janvier 2018, 100 jours après le vote, ces questions sont toujours d'actualité. Faute de compromis après le retrait des négociations de Christian Lindner, chef du parti libéral FDP, l'espoir d'une coalition jamaïcaine de la CDU

La GroKo, la solution ?

Si le soir même des élections, le perdant Martin Schulz (Parti social-démocrate) déclarait que son parti renonçait au pouvoir et ne souhaitait pas former une nouvelle GroKo (grande coalition) afin de se ressourcer dans l'opposition après le résultat désastreux de 20,8 % aux élections, l'échec de la coalition jamaïcaine a amené les ténors du SPD à réfléchir de nouveau à l'éventualité de gouverner.

Le 7 janvier 2018, après être revenu sur sa décision donc, Martin Schulz a entamé avec Angela Merkel une discussion préalable à une éventuelle coalition. Après l'organisation d'un congrès extraordinaire du SPD, des négociations sur les termes de cette coalition ont pu commencer ce 26 janvier. La CDU/CSU s'est fixé comme objectif d'avoir enfin un nouveau gouvernement d'ici Pâques...

Si un accord était trouvé, cela éviterait à la chancelière de mener sa politique avec un gouvernement minoritaire... Cela éviterait aussi que de nouvelles élections soient anticipées.

cle
26.01.2018

Lien vers la vidéo de la table-ronde : <http://www.univ-paris3.fr/table-ronde-retour-sur-les-elections-allemandes--460002.kjsp>



De gauche à droite : Frédéric Bozo, Elisa Goudin-Steinmann, Antoine Tricot, Jürgen Ritte et Joseph Hanimann.



Les étudiants venus nombreux écoutent attentivement les interventions.

Sur le vif

Tanja Freund débroussaille le net- Premier apéro-pro sur la média-intelligence



Tanja Freund pendant l'entretien alumni. Elle présente son métier dans la média-intelligence.
© privé

Le 23 novembre dernier, l'Association Pierre Bertaux a organisé son premier apéro-pro durant lequel les étudiant.e.s ont pu rencontrer Tanja Freund, une alumni de la licence franco-allemande

Pour la plupart d'entre nous, la « média-intelligence » est une énigme. Quelque chose à voir avec les médias, mais quoi ? Freund nous délivre des grands points d'interrogation qui flottent au-dessus de nos têtes : il s'agit de dispositifs et d'actions qui visent à collecter et à analyser les données provenant d'Internet, notamment des médias sociaux.

Son entreprise, Lexis-Nexis, travaille pour divers clients qui souhaitent exploiter les informations en ligne mais manquent des moyens nécessaires pour filtrer le flot d'articles, de posts, de photos... en bref : de contenu numérique public.

Freund et ses collègues ne fouillent pas l'Internet pendant des heures, mais se servent d'un logiciel qui collecte tous les articles publiés et permet de les catégoriser d'après des métadonnées, comme le nom d'auteur, la source, la date de création ou même leur tonalité. Par la suite, on procède à une analyse plus détaillée que le logiciel ne peut pas offrir.



Les étudiant.e.s écoutent Tanja Freund résumer son parcours professionnel. © privé

Si une ONG s'intéresse par exemple à sa présence médiatique, Tanja Freund utilise le logiciel pour trouver les articles qui mentionnent cette ONG. Mais il est tout de même important qu'elle y jette un œil elle-même, car les mots comme « guerre », « famine » ou « pauvreté » sont automatiquement classés comme des indices pour une tonalité négative. C'est à Freund de décider si l'ONG est vraiment mentionnée d'une façon péjorative ou si les mots négatifs décrivent simplement les conditions dans lesquelles l'ONG travaille.

Une nouvelle profession par défaut où la machine et l'humain collaborent

Au début, Tanja Freund voulait se lancer dans le journalisme. Après des études franco-allemandes de management culturel (Kulturwirt) à Passau et un séjour à Paris 3, elle a fait beaucoup de stages, entre autres chez Arte et le tabloïd allemand "Bild". Alors qu'elle cherchait un stage à Paris qui corresponde à ses intérêts et son profil, elle a découvert une offre de Lexis-Nexis. Sans avoir connu auparavant le domaine de l'analyse média, elle se retrouve aujourd'hui dans une profession qui lui plaît beaucoup.

Elle commence par s'intéresser aux actualités, et à l'internet, deux éléments importants pour ce travail. De plus, elle a une affinité pour les chiffres, ce qui est indispensable pour évaluer les données. Ses compétences en langues la qualifient d'autant mieux.

Des parallèles avec le journalisme

Et, comme dans le journalisme, les sujets dont elle s'occupe sont toujours d'une grande diversité. Un jour, elle effectue une analyse pour un producteur chimique, le jour d'après, elle traite avec une marque du luxe.



Freund visualise les différents aspects de son travail avec une présentation power-point ©privé

Un autre parallèle avec le journalisme est la rédaction de synthèses et de newsletters : Freund résume les résultats de l'analyse pour les clients, et leur fournit un bref aperçu personnalisé sur les médias en ligne. Écrire et lire, deux grandes composantes du travail qui plaisent beaucoup à Freund.

Mais pourquoi n'est-elle pas restée dans le journalisme ? Pour Freund, la média-intelligence présente un grand avantage : l'analyse commence à la source et permet d'avoir une vue d'ensemble, alors que les journaux, selon elle, ne font que réagir aux grands titres, et copient parfois les articles en ligne.

Comment gérer les clients délicats ? La media-intelligence a-t-elle une éthique ?

Bien sûr, il y a quelques aspects de son travail d'analyste média que Tanja Freund critique. Évidemment, elle ne peut pas choisir les entreprises pour lesquelles elle prépare l'analyse. Parfois, il s'agit d'un client qu'elle préférerait personnellement ne pas soutenir. Cela peut être un fabricant d'armes qui la charge d'analyser sa

réputation médiatique en ligne pour pouvoir créer une campagne publicitaire contre toute presse négative, par exemple.

Mais Freund accepte de telles commandes, car, en contrepartie, il y a aussi beaucoup de clients qu'elle soutient volontairement, comme certaines ONG.

Grâce sa présentation, les points d'interrogation ont laissé la place au sentiment d'une profession intéressante, nouvelle et encore peu connue. Une voie professionnelle que Tanja Freund n'aurait pas pu prévoir durant ses études...

non

Deutsch-französischer Stammtisch



Donnerstag, 17.30 Uhr. Wie jede Woche kehren Studierende der Germanistik allmählich nach ihren letzten Kursen des Tages in das allseits beliebte „Le Repaire“ zum deutsch-französischen Stammtisch ein, um ihre Sprachkenntnisse in entspannter Atmosphäre anzuwenden, sich über das Leben an und außerhalb der Universität auszutauschen und um komplexe sprach-wissenschaftliche Diskurse zu führen (aktueller Stand: nach interner Abstimmung einigte man sich nun offiziell auf die Übersetzung „Le Stammtisch“; „La Stammtisch“ und „Jtaimetische“ wurden hingegen abgewählt).



Der Stammtisch hat sich somit zum festen Bestandteil des Semesterprogramms und zum Anziehungspunkt für all jene entwickelt, die nach der Möglichkeit eines interkulturellen Austauschs suchen, auch über die Grenzen des Departements hinaus. Jegliche klischeehaften Assoziationen dieser „deutschen Besonderheit“ [1] des Stammtischs mit lokalpolitischen Zusammenkünften werden demnach nicht bestätigt, abgesehen von dem einen oder anderen konsumierten Bier. Es handelt sich stattdessen um ein fast schon transkulturelles Treffen auf „frallemant“ unter der Leitung des Mitarbeiters oder der Mitarbeiterin des deutsch-französischen Freiwilligendienstes. Tokio Hotel werden hier ebenso diskutiert wie kulinarische Spezialitäten aus Réunion, das Genus von Substantiven und die Bildung von Komposita. Obwohl ein Großteil der regulären Stammgäste am nächsten Morgen um 08.00 Uhr wieder einen Kurs vor sich hat, tut dies der Beliebtheit des Stammtisches keinen Abbruch und die Studierenden motivieren sich darüber hinaus gegenseitig zur regelmäßigen Teilnahme. Der Stammtisch bietet also eine Möglichkeit, sich auch außerhalb der Kurszeiten fächer-, sprach- und kulturenübergreifend im Rahmen eines festen wöchentlichen Termins zusammenzufinden.

[1] Arte (2010): Karambolage. Der Alltag: das „demi“. Online abrufbar unter:
<https://sites.arte.tv/karambolage/de/der-alltag-das-demi-karambolage> [Stand: 07.01.2018]

ast

Rencontres

Le racisme s'apprend et peut se désapprendre



Nous avons assisté à la discussion sur le racisme ordinaire s'étant tenue le 30 novembre 2016 à la Maison Heinrich Heine en présence de Mohamed Amjahid, auteur du livre *Unter Weißen – Was es heißt, privilegiert zu sein*, et de Valérie Robert, directrice du Master Journalisme franco-allemand à l'Université Sorbonne Nouvelle Paris 3.

Originaire du Maroc, le père de Mohamed Amjahid a travaillé en Espagne, en France et enfin en Allemagne, à Francfort, où il est resté 35 ans. C'est à Francfort qu'est né Mohamed. Sept ans plus tard, sa famille retourne au Maroc. Adulte, il revient en Allemagne pour y faire ses études, d'abord à Tübingen puis à Berlin où il commence à travailler dans le journalisme. Il débute à l'hebdomadaire allemand *Die Zeit*.

Amjahid nous lit un extrait de son livre dans lequel il témoigne du racisme quotidien, de l'attitude condescendante et excluante à laquelle il a été confronté et de la part de ses concitoyens en Allemagne. Il relate un été durant lequel il rendait visite à sa sœur qui séjournait dans un petit village de 120 382 habitants. Il était alors un des seuls non-blancs à s'y trouver. Il dit s'être senti comme un anthropologue dans ce village, il y étudiait les comportements étranges des habitants, par exemple les vendeuses qui le scrutaient, lui parlaient plus lentement en ajoutant des gestes à leurs mots comme s'il ne parlait pas l'allemand. Pour ne pas porter préjudice à sa sœur, bien intégrée dans le village, il laisse faire. D'autre part, il note l'attitude défensive des parents envers leurs enfants, et nous confie une phrase qui l'a marqué de la part d'une mère allemande disant à son enfant : « C'est aussi un humain, chéri ». Mohamed Amjahid parle également de certaines situations dans lesquelles il a été stigmatisé à cause de son apparence, par exemple lorsqu'il s'était occupé d'un sujet sur Pâques qui lui a valu des lettres d'insultes, car il s'agit d'un sujet chrétien et que, lui, n'a pas l'apparence d'un chrétien.

On ne trouve pas seulement ce genre de comportement dans les campagnes allemandes mais aussi dans des grandes villes telles que Berlin ou Paris. Mohamed Amjahid pose le problème

de la répétition de ces situations, où il fait face à un racisme quotidien, et pas forcément conscient. Il évoque par exemple le souvenir de l'un de ses collègues l'ayant surnommé « hipster salafiste », sans arrière-pensées négatives et probablement sans se rendre compte de ce que cela représente pour la personne visée. Son livre s'adresse donc à une majorité ne se rendant pas compte que ces événements, qui semblent mineurs, peuvent s'avérer être un vrai problème majeur au quotidien pour les personnes concernées.

Le titre « Unter Weissen » est un jeu sur les mots, pouvant se traduire à la fois par « sous les blancs » et « parmi les blancs ». Mohamed Amjahid s'adresse à un grand groupe dans la société allemande, il décide de parler de la majorité. Il déplore qu'au quotidien, on ne parle presque que des « minorités », et aspire à mettre en lumière le comportement de la majorité vis-à-vis de ces groupes stigmatisés, afin de comprendre que le problème du racisme vient surtout d'une construction sociale. Il ne parle pas des « blancs » en tant que couleur de peau mais en tant que structure sociétale : les blancs, ce sont les gens transparents, non-racisés de la société. Il évoque les déviations de cette structure vis-à-vis des minorités racisées dont le comportement est souvent ramené à leur origine, et cette origine à la source du problème du racisme ordinaire. Cette majorité ne prend pas en compte la répétition des remarques faites consciemment ou inconsciemment aux personnes racisées au quotidien et de l'impact que cela a sur lesdites personnes.

La réception du livre en Allemagne a été globalement bonne, Mohamed Amjahid reçoit deux à quatre mails de soutien par jour depuis la parution de son livre en mars 2017, le remerciant de la prise de conscience qu'il permet. Mais il en reçoit aussi d'autres, plus négatifs, dans lesquels les gens l'accusent d'être raciste, voire quelques mails franchement hostiles lui disant de rentrer au Maghreb. Le discours de l'auteur provoque une réaction dans le public de la part d'une jeune femme : « Mais que pensez-vous du racisme à l'international, notamment du racisme anti-juif qui a lieu en Algérie ? N'est-ce pas une forme de racisme anti-blanc que vous présentez dans votre livre ? » Mohamed Amjahid répond que cet aspect lui a souvent été reproché, mais qu'en tant que journaliste, il écrit sur ce qu'il voit. C'est-à-dire qu'il décrit la seule situation qu'il connaît : celle d'un homme stigmatisé par le groupe social que forment les « blancs » en Europe en raison de ses origines marocaines.

Il précise que, pour lui, le racisme est une construction historique, et que même si les sociétés ont observé une vraie évolution en ce qui concerne le racisme, il n'a pas été complètement éradiqué et que son livre est une manière de dénoncer la manière trop légère qu'a la majorité d'aborder ce thème très sérieux.

dad, oga

Ursula Krechel et Ralph Dutli à la Sorbonne Nouvelle

Dans le cadre de l'édition 2017 du Festival Lettres d'Europe et d'Ailleurs, du 14 au 17 novembre, deux écrivains germanophones sont venus discuter avec nos étudiants sur le thème « Non-fiction : du document à la poésie ».



Nous avons eu la chance d'accueillir Ursula Krechel le mardi 14 novembre 2017. Poète, journaliste, essayiste et romancière allemande, elle est l'auteure du très remarqué roman *Landgericht* qui a bouleversé l'Allemagne et pour lequel elle reçoit le Prix du livre allemand en 2012 (en français: *Terminus Allemagne, Carnets Nord*, 2014, traduction de Barbara Fontaine). Dans cette fresque romanesque basée sur l'histoire vraie du juge Kornitzer, retourné en Allemagne après la guerre, elle reconstitue le combat d'un homme qui cherche à réparer le passé, sa carrière interrompue par l'exil et sa famille déchirée par les persécutions. Avec la foi acharnée de celui qui croit envers et contre tout en l'Etat de droit, Kornitzer perd pied dans l'appareil juridique gangréné de la République fédérale et se résigne à l'impossible indemnisation.



Plus récemment, Ursula Krechel a publié une collection d'essais biographiques romancés sur des femmes écrivains et artistes, *Stark und leise. Pionierinnen* (Jung und Jung, 2015). Dans ces textes qui contredisent souvent des récits balisés et réducteurs, elle fait surgir des destins complexes et esquisse une modalité subjective de l'écriture biographique. Elle s'est notamment arrêtée sur la figure d'Hannah Höch, une artiste plasticienne dada qui permit de sauver nombre d'œuvres d'art du régime nazi en les enterrant dans son jardin berlinois. L'objet de la rencontre était l'évaluation du chemin parcouru, de la trouvaille des documents biographiques, en l'occurrence la découverte dans les archives de la Rhénanie-du-Nord-Westphalie d'innombrables lettres passées entre les mailles éditoriales, à la densification poétique du texte littéraire.

Ursula Krechel se soucie particulièrement du rythme de la langue et du récit, ce pourquoi ses écrits ne sont pas des narrations chronologiquement linéaires. Si elle parle de l'accumulation

de ces archives comme d'un devoir personnel, elle insiste également sur la nécessité de se distancer du travail de l'historien, de ne pas tout savoir pour conserver la liberté de créer des figures littéraires, de composer.

geg



Ralph Dutli est poète, critique littéraire et il a traduit de nombreux textes poétiques, du russe et du français. Lors de sa venue à la Sorbonne Nouvelle, le vendredi 17 novembre 2017, Dutli a présenté son roman *Soutines letzte Fahrt* (Le dernier voyage de Soutine) à des étudiants du département d'études germaniques.

Compte-tenu de son expérience de romancier et non seulement de biographe, Dutli a produit une réelle réflexion sur le pouvoir des mots et la puissance de l'image allant bien au-delà de la narration des faits biographiques.

Soutien voyage dans un convoi mortuaire de Chinon à Paris dans le but de subir une opération délicate de l'estomac. Sous l'emprise d'un délire morphinique, il voit apparaître des bribes de sa vie et rêve d'arriver dans un paradis blanc.

Les couleurs jouent un rôle primordial dans cet imaginaire : pour guérir, le peintre doit les abandonner. Mais Soutine semble prêt à accepter la douleur pour pouvoir à nouveau peindre. Ralph Dutli nous a expliqué que dans de nombreuses cultures, la couleur blanche est associée à la mort. A contrario, le rouge symbolise la vie, le sang; cette couleur est utilisée pour dépeindre l'estomac ulcéré de Soutine.

Pendant la conférence, l'auteur nous a montré un diaporama de reproductions très colorées, en les doublant d'une musique africaine douce. Sans décrire un tableau en particulier, il est parti de la beauté des peintures pour écrire son texte, plutôt que de documents sur la vie du peintre: « En tant que poète, homme de parole, je me suis incliné devant les images et la force de la peinture », nous a-t-il confié. La rime qui résonne dans la paire «couleurs/douleurs » et son équivalent allemand «Farben/Narben» deviendra le fil conducteur du récit.

eml

Lettre de Fribourg

Lettre de Fribourg... finalement mon pays c'est l'Europe!



L'année dernière, j'ai décidé de prendre mon envol et de postuler pour partir en ERASMUS, et mon dossier a été accepté ! Je suis donc depuis octobre à Fribourg-en-Brisgau dans le Bade-Wurtemberg.

Seulement trois mois que j'habite ici et pourtant tout a déjà beaucoup changé... Je me sens tellement différente. Je suis encore moi mais je ne suis plus tout à fait moi non plus. C'est un sentiment vraiment très étrange et avec lequel je ne suis pas toujours très à l'aise : je suis en pleine mutation. ERASMUS est un accélérateur de maturité incroyable. Ici, j'ai davantage d'indépendance qu'en France, je suis livrée à moi-même en quelque sorte et cela me permet de grandir !

À Fribourg, je me remets en question et je me rends compte de certaines choses, choses dont je n'avais pas tellement conscience avant : certaines choses qui étaient importantes, ou du moins que je considérais comme telles, ne le sont plus vraiment, d'autres choses qui me semblaient peut-être moins importantes ont pris de la valeur. Au fond, qu'est-ce qui est essentiel ? Qu'est-ce qui est vraiment important ? Et si nous voyions les choses différemment ? Et si nous changions notre angle de vue ? Finalement, ERASMUS me permet de me découvrir moi-même.

À la question « qu'est-ce qu'ERASMUS ? », j'ai envie de répondre qu'ERASMUS, c'est avant tout la rencontre avec l'autre, des rencontres qui forgent et qui vous remettent en question. Disons que j'apprends à voir le monde différemment. Quand j'ai fêté mon anniversaire, nous

étions cinq pays différents (Allemagne, Pologne, Italie, Angleterre et France) et cela l'a rendu exceptionnel. J'ai eu la chance de pouvoir fêter mes 20 ans à l'étranger, 20 ans rime bien avec ERASMUS !

À Fribourg, j'apprends l'allemand sur le terrain et plus dans une salle de cours. Je suis persuadée que l'immersion est le meilleur moyen d'apprendre une langue. D'ailleurs, j'ai fait de gros progrès. Je peux également construire une nouvelle vie dans un endroit où je n'ai aucune histoire et aucun passé. C'était important pour moi d'aller dans une ville que je ne connaissais pas.

Je suis rentrée en France pour les fêtes de fin d'année, et je dois dire que le retour a été difficile. Un sentiment de vide m'a envahie pendant quelques jours. Le décalage avec ERASMUS est immense.

Bien sûr, tout n'est pas rose et il y a des côtés plus sombres (les cours notamment), parfois je me sens complètement « paumée » et abandonnée. En venant ici, j'ai perdu beaucoup de mes repères. C'est fou comme à environ 600 kilomètres, cela peut être si différent. En soi, c'est moins loin que Marseille !

En tout cas, peu importe ce qu'on pense de l'Europe, je crois qu'on peut, je crois qu'on doit tous reconnaître qu'ERASMUS est une grande réussite de l'Union Européenne. Si l'Europe a réussi une chose, c'est bien celle-là. Parce que finalement mon pays, eh bien c'est l'Europe.

Je recommande à tout le monde de faire un ERASMUS parce que ça change la vie (et en bien !).

Astrid Générmont

Dossier

Action P3

« La transition alimentaire est possible »

Rencontre avec Jean-François Patern, responsable du CROUS de Paris 3



Jean-François Patern nous dévoile les secrets du resto U et s'engage à introduire du bio et du végétarien à la cafétéria. Est-ce un complice potentiel dans la lutte pour une restauration collective saine et durable ?

Il est 13h05 et nous observons attentivement la porte de notre salle de cours. Nous relisons nos questions, vérifions l'heure toutes les cinq secondes et tambourinons impatiemment avec nos doigts sur la table. Finalement il arrive avec un quart d'heure de retard, et se laisse tomber sur sa chaise avec un élan qui dit : Allons-y, le temps presse. Sa dernière cigarette se sent encore et peut-être l'a-t-il fumée pour s'accorder deux minutes de pause.

A la tête du restaurant universitaire, de la cafétéria et du restaurant administratif de Censier depuis la rentrée 2017, Jean-François Patern est un homme bien occupé. Fonctionnaire pour le CROUS de Paris, il a pour mission d'améliorer les conditions de vie des étudiants en leur proposant des repas à un prix inférieur à celui du marché. Il gère également la restauration de la faculté de Médecine de la Pitié-Salpêtrière, de la Faculté de Droit, Economie et Gestion de Malakoff ainsi qu'un parc d'une soixantaine de distributeurs automatiques, et propose une offre de traiteur pour les événements organisés à la Sorbonne-Nouvelle ainsi que dans d'autres écoles. Il s'apprête même à ouvrir un food-truck. Avant ce poste, il a travaillé dans d'autres unités de gestion du CROUS de Versailles, ainsi qu'en établissement scolaire.

L'engrenage des circuits de distribution et de production

Lorsqu'on l'interroge sur la possibilité d'introduire des plats bios et végétariens dans les restaurants du CROUS, Jean-François Patern n'est pas contre. Mais les conditions sont difficiles. Dans les restaurants universitaires, les repas sont vendus aux étudiants à 3,25€, un prix fixé au niveau national. Mais chaque plateau coûte en réalité 7 ou 8€, parmi lesquels une moitié revient à la main d'œuvre. Le CROUS n'a pas pour but de faire des bénéfices, mais doit s'assurer de conserver un certain équilibre économique afin de maintenir une offre de qualité. Pour cela, les subventions de l'Etat ne suffisent pas, et des activités parallèles aux restaurants universitaires apparaissent : cafétérias, distribution automatique, restauration exceptionnelle pour des colloques et autres événements... Le coût des produits bios peut donc s'avérer dissuasif pour un secteur déjà sous tension économiquement, particulièrement à Paris où la fréquentation du CROUS est très importante et l'offre de la restauration privée concurrente, abondante.

De nouvelles habitudes alimentaires

Pourtant les habitudes alimentaires des étudiants changent. Autrefois, deux repas au choix étaient totalement suffisants pour couvrir les besoins des jeunes gens. Aujourd'hui, il faut varier les formules pour répondre aux attentes du client. Un autre problème : les emplois du temps de la fac, qui ne laissent parfois aucun créneau libre pour un bon déjeuner au RU, et exigent une plus grande flexibilité d'horaires.

Néanmoins les choses bougent, bien que lentement. La cantine offre tout de même une fois par semaine soit un repas vegan, soit une formule bio. De plus, Jean-François Patern a introduit une salade de quinoa bio quotidienne, et propose plusieurs fois par semaine des fruits bios au dessert. Cependant, en Allemagne, la transition alimentaire est déjà bien plus avancée [voir aussi notre [article sur la Veggie-Mensa de la FU Berlin](#)]. « La présence de produits bios dans la restauration universitaire allemande est liée aux moyens financiers plus importants alloués par les *Länder* aux *Studentenwerke* allemands », explique Patern. « On est en retard », avoue-t-il.



La France en retard sur l'Allemagne

Il y a d'autres raisons qui expliquent la lenteur du développement de la restauration collective en bio au CROUS. L'offre de repas à base d'aliments bios dépend des circuits de distribution et de production. Dans les restaurants universitaires, les repas sont produits sur place, ce qui pourrait permettre l'introduction de repas bios... mais les menus sont établis à partir de milliers d'articles proposés par une centrale d'achats, parmi lesquels on ne trouve malheureusement que très peu d'articles bios, et ces produits sont issus des circuits de la grande industrie et non de la production locale. A la cafétéria, le problème est différent : il est plus difficile d'y introduire des articles bios, la majorité des produits étant élaborés à l'avance dans une unité centrale de production dans le 12ème arrondissement. L'absence de locaux de production au sein de la cafétéria ne permet donc pas à l'équipe de préparer des repas bios. Impossible d'imaginer l'utilisation de produits locaux issus de filières courtes, car les achats passent nécessairement par la centrale du CROUS et sont donc gérés au niveau national.

La centrale d'achat nationale, un frein à l'imagination ?

Jean-François Patern est à l'écoute de nos critiques et de nos propositions, et au fil de l'entretien, se prend au jeu et accepte de mettre en place des mesures pour une restauration universitaire plus verte.

Proposer des fruits ou des noix bios dans les distributeurs automatiques ? Il est partant ! Créer une formule 100% bio et végétarienne à la cafétéria ? Il parcourt la liste de produits bios proposés par la centrale d'achats et finit par proposer de mettre en place un menu complet composé d'une salade de pâtes aux petits légumes, thé et dessert !

oga, non

Et voici le tout nouveau menu bio de la cafétéria!

Le 12 janvier 2018, M. Patern a présenté à la rédaction le tout nouveau menu bio à 4,50 €. Celui-ci se compose d'une salade de fusilli aux petits légumes, d'un dessert (au choix, compote de pommes sans sucres ajoutés, flan chocolat ou vanille, ou fruit) et soit d'un thé noir ou Ceylan soit d'une bouteille d'eau. Tous ces produits disposent du label Agriculture Biologique ou Fairtrade. Le menu sera disponible tous les jours à partir du 15 janvier 2018. Répondant à une demande commerciale, il rend disponible à la cafétéria l'achat de fruits bios à l'unité (pour 80 centimes au lieu 60 pour les fruits pesticides) et de thé bio pour le même prix qu'un thé normal. A condition que les pâtes ne contiennent pas d'œufs, et de choisir la compote ou le fruit, cette formule convient également au régime végétalien. Si ce menu est moins rentable que les autres formules, il n'est pas produit à perte... mais il devra faire ses preuves rapidement en termes de nombre de clients.

Geg



Deux jours dans vos poubelles

C'est l'action qui a marqué les bonnes résolutions du Restaurant Universitaire de Censier pour cette nouvelle année ! Nous avons organisé ces lundi et mardi 15 et 16 janvier 2018 avec l'aide de M. Patern, responsable du CROUS de Paris 3, deux journées de sensibilisation auprès des personnes qui fréquentent le RU sur le thème du gaspillage alimentaire. Nous avons collecté leurs déchets alimentaires afin de les peser en fin de journée.

Le résultat de la première journée nous a révélé que, sur 677 plateaux servis, 46,6 kg de denrées alimentaires avaient été jetés, ce qui équivaut à 68g par plateau (un peu plus que le poids d'un petit pain), et à 9 tonnes par an si l'on continue à ce rythme ! Nous avons affiché ces informations un peu partout dans les locaux du RU avant l'ouverture le deuxième jour, afin de sensibiliser les personnes s'y rendant. Le résultat s'est avéré encourageant : sur 702 plateaux servis, seuls 35,35 kg de nourriture ont été jetés, soit 50g par plateau et un prospect, à peine moins alarmant, de 6,5 tonnes par an. A ce rythme, si l'on continue à faire attention à ne pas se servir en trop grosses quantités, rien ne nous empêche de rêver à une disparition du gaspillage alimentaire dans notre CROUS !

dad

La cafét' prend conscience



Lors d'une visite à la cafétéria, nous avons discuté avec une jeune femme qui y travaille. Cette discussion fut particulièrement intéressante parce qu'elle a une double casquette : étudiante et membre du personnel.

Nous l'avons questionnée sur les produits qu'elle est amenée à vendre à la cafétéria. Ils ne sont pas issus de l'agriculture biologique, notamment pour des raisons de prix. Elle-même n'y mange pas et tente de privilégier les produits bios quand elle cuisine chez elle.

Certains produits, comme les sandwichs, sont préparés sur place, par le personnel de la cafétéria, certains sont préparés au restaurant universitaire, comme les salades. D'autres plats sont évidemment issus de la production industrielle, notamment le pain ou les yaourts.

Il est surprenant de constater que les étudiants s'intéressent somme toute assez peu à l'origine des produits. Toutefois, les demandes d'alternatives végétariennes, voire « vegan », sont de plus en plus nombreuses : seules certaines salades de pâtes ou de taboulés sont envisageables pour les adeptes de ces régimes alimentaires.

On peut observer une prise de conscience de la lutte contre les déchets, avec par exemple des gobelets en carton qui remplacent ceux en plastique, ou des serviettes en papier recyclé. Néanmoins les emballages en plastique sont encore très nombreux. Comme il n'y a pas de lave-vaisselle, tout est lavé à la main. La gestion de récipients non jetables par la cafétéria serait impossible pour des raisons d'hygiène. De même, les étudiants ne pourraient pas utiliser des micro-ondes pour des raisons sanitaires.

L'utilisation de tasses individuelles apportées par les étudiant.e.s eux-mêmes semble une solution envisageable. Ce serait un premier pas, avec un effet conséquent. Parfois une simple tasse peut représenter toute une histoire personnelle, le début d'un mouvement étudiant et un symbole qui nous rappelle à notre responsabilité pour l'environnement...

eml, ast

ACTION

Après avoir accompagné l'introduction expérimentale d'un menu bio et/ou végétain à la cafétéria...




FORMULE
100% VEGAN ET BIO
4.50€

Salade de fusilli aux petits légumes

*Compote de pommes,
flan chocolat* ou vanille* ou fruit*

Thé Ceylan ou Eau 50cl

*Non vegan

... nous avons réalisé une action anti-gaspillage dans votre RU...



... suivie d'une campagne d'information...



Maintenant c'est à vous de jouer !

Notre Campus

Nouveau campus de P3 à Nation : Une ouverture de principe au bio-local



Rencontre avec Mme Tasmine Fernando – vice-présidente chargée de l’immobilier à l’Université Sorbonne Nouvelle Paris 3 – pour échanger avec elle à propos du cahier des charges de la restauration collective sur le nouveau site. Constat : une ouverture de principe au bio-local.

Le nouveau site sera-t-il bio-local ? Pour le restaurant universitaire, l'université n'a pas la main sur les menus proposés par le CROUS. Il va être difficile d'introduire des menus totalement bios ou des formules véganes, mais la loi prévoit désormais une obligation de 40% de « produits durables » (incluant notamment les circuits courts) et un minimum de 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans tous les points de restauration collective, à compter du 1er janvier 2020.



De plus, le CROUS de Paris a signé le PAQVEPS (projet d'amélioration de la qualité de vie étudiante et de promotion sociale) qui évoque les circuits courts. Il est en outre possible pour l'université d'intégrer des critères bios et durables dans le cahier des charges des cafétérias (hors CROUS) du prochain site de l'université, ainsi que pour les distributeurs automatiques.

Des projets en faveur de la limitation des déchets (préférer les tasses individuelles plutôt que les gobelets en plastique dans les machines à café, par exemple) sont-ils à l'étude ?

C'est une très bonne idée ! Il sera potentiellement possible d'intégrer cette proposition dans le cahier des charges, avec par exemple la

possibilité d'une réduction, si nous utilisons notre propre tasse, d'autant que c'est un modèle qui est en place et qui fonctionne déjà ailleurs.

Le bâtiment pourra-t-il être voué à évoluer, notamment via une végétalisation voire par exemple la création d'un potager sur le toit ? Puisque le projet s'inscrit dans une démarche HQE (haute qualité environnementale), les terrasses et toitures des bâtiments seront végétalisées ; ce qui permettra ainsi de favoriser naturellement la production d'oxygène. Par contre, il ne sera pas possible d'y installer des potagers, en raison de la conception architecturale (charge au sol notamment).

Toutes ces évolutions prévues sur le prochain site de l'Université de la Sorbonne Nouvelle semblent encourageantes, et en faveur d'un monde durable. Merci d'avoir répondu à nos questions !

Eml

Des paniers bios à Censier

Mangez cinq fruits et légumes par jour, mangez bio, mangez de saison, mangez local !



Un repas à deux (ou à trois ?) en amoureux ? un repas de famille ? ou une assiette de pâtes aux courgettes devant *Des Chiffres et des Lettres* ? Pas de problème, les paniers bios s'adaptent à toutes les faims, ils existent en trois tailles (en moyenne : 2,5 kg ; 3,9kg ; 5,7 kg pour un prix de respectivement 11 ; 15,80 ; 22,65 euros) contenant de nombreux légumes et quelques fruits.

Parce que le RU Censier n'est pas ouvert le soir, et que mêmes les meilleurs pages de Marc Lévy restent somme toute assez indigestes, la librairie Palimpseste, bien connue des habitués.e.s de la rue Santeuil, vous propose tous les mercredis, vendredis et samedis de venir récupérer un panier de fruits et légumes bios ET de saison !

La librairie est en effet un des nombreux points de dépôt de l'association Les Paniers Bio du Val de Loire qui regroupe près de quarante producteurs de la région Centre – Val de Loire. Parmi eux : des fermes familiales, des jardins d'insertion par le travail de personnes en difficulté, un lycée horticole... Gérée de façon participative et démocratique, l'association a développé de nombreux partenariats avec d'autres acteurs de l'économie sociale et solidaire favorisant entre autres la (ré)insertion sociale et professionnelle de personnes en situation de précarité et d'exclusion.

Alors jetez ces coupons pour un hamburger et une grosse frite que vous n'utiliserez de toute façon jamais et ressortez votre daubière du placard ! Si vous n'êtes toujours pas convaincu.e, allez faire un tour sur [le site de l'association](#), qui propose de délicieuses recettes de saison. Vous n'aurez plus d'excuses pour ne pas manger cinq fruits et légumes par jour !

lel

On l'a testé pour vous

Le food-truck du Jardin des plantes



Dans un camion aménagé, garé à l'entrée du parc, une petite équipe du Crous sert des hamburgers et des sandwiches aux promeneurs et aux étudiants, qui bénéficient alors de réductions (-1,90€ sur la formule.)

Malheureusement, celles-ci ne concernent pas le burger végétarien, qui revient à 7 euros pour un résultat peu enthousiasmant, avec deux galettes de pomme de terre surgelées, noyées dans une sauce mi-ketchup mi-moutarde. Malgré l'annotation "100% préparé maison" inscrite bien en évidence sur le camion, le sac de frites surgelées sur la table en début de service ne laisse que peu de doutes quant à la véracité de cette affirmation. Impossible d'en savoir plus sur la provenance ou la préparation. Les tomates, peu mûres, semblent être coupées sur place, guère davantage. Peut mieux faire ?

cle, geg

Autres Cantines

Une offre morale et gourmande

Depuis 2010, la Veggie-Mensa de la FU à Berlin propose exclusivement des menus végétariens ou végans



Le panneau à l'entrée de la Veggie-Mensa, aussi appelée « la cantine verte » © privé
Hamburgers végans, cafés au lait de soja : à Berlin, les nouvelles tendances alimentaires s'imposent très vite. Même la restauration universitaire suit la tendance, et propose une cantine qui renonce totalement à la viande avec la Veggie-Mensa de la Freie Universität (FU).

Les abeilles bourdonnent, le soleil chauffe l'air et des bribes de conversations animent la terrasse tandis que je mange les derniers morceaux de mon kebab. Un peu piquant, très épicé et d'une consistance croustillante, il tient sa promesse et a un goût typique de Döner. Le mariage des aliments et de la sauce tsatsiki rappelle ces fameux Döner Kebab berlinois que l'on trouve à chaque coin de rue de la capitale allemande et qu'en France on appelle « sandwichs grecs ». Le kebab que je suis en train de dévorer ne contient pas un gramme de viande : il est végan.

Un menu diversifié et une large gamme de combinaisons possibles

Je me suis installée devant la cantine veggie de la Freie Universität Berlin. C'est l'été, je passe mon quatrième et dernier semestre à Berlin avant de poursuivre mes études à Paris. Il faut profiter de la grande offre végétarienne et végétalienne que propose cette cantine particulière. Le menu change tous les jours et la palette de repas est vaste : à côté du bar à salades où on peut se servir de différents bols contenant une grande diversité d'ingrédients (boulgour, maïs, haricots verts ou rouges, et bien d'autres), il y a une grande marmite de soupe qui contient

aujourd'hui une potée carotte-gingembre, rehaussée d'une pincée de piment. Puis on peut choisir entre trois différents plats principaux, que l'on accompagne d'une garniture, par exemple un gratin de patate douce avec une portion de chou-rave.

Végétarien, végan, bio ou écolo

Comme dans toutes les cantines du *Studierendenwerk* (l'équivalent berlinois du CROUS), les repas sont affichés sur de grands écrans avec des petits symboles – un arbre signifie que la production des ingrédients ne nuit pas au climat, donc des produits saisonniers et régionaux en qualité bio, un « V » en forme de feuille représente la nourriture végétarienne, le « V » qui ressemble à un épi de blé indique les plats végétaliens.

De plus, [un système de « feux tricolores »](#) évalue la valeur nutritionnelle des repas. Car un plat sans aucun produit animal est bon pour les corps des animaux, mais pas forcément pour celui du consommateur. Mon kebab est marqué sur l'écran avec une pastille rouge – la pire évaluation. Mais, franchement, ça valait la peine de le goûter !

Un resto très populaire, pas seulement parmi les étudiant.e.s

La cantine veggie de la FU Berlin était le premier resto U à bannir la viande de sa cuisine. Elle existe depuis 2010 et n'accueille pas seulement les étudiant.e.s du campus. Tout le monde peut prendre son déjeuner dans la cantine et les prix pour les non-étudiant.e.s restent abordables. Sur les sites de recommandations de restaurants, la Veggie-Mensa reçoit presque toujours cinq étoiles. La variété de plats disponibles et les prix serrés jouent un rôle non négligeable dans l'obtention de ces bonnes critiques.



La terrasse de la cantine se trouve dans un jardin : pas seulement les plats sont verts. © privé

Oui, la cantine veggie est un grand luxe que s'accorde le Studierendenwerk. Il n'est peut être payé que par les frais d'inscription qui viennent des étudiant.e.s ainsi que par les subventions de la ville. Mais les tables presque toujours entièrement occupées et les longues queues qui se forment vers midi devant l'entrée confirment le succès de cette forme moderne de restauration universitaire. Quant à moi, j'ai hâte de retourner à Berlin juste pour passer mes pauses de midi entre deux cours sur la terrasse de la Veggie-Mensa – avec devant moi, un plat de kebab végan.

Non

Cantine de l'ENS/Ulm

Plus de 300 plateaux végétariens par jour



La cour de l'ENS, pour une balade digestive après un repas végétarien ©Jan Sokol (self-published work) [GFDL, CC-BY-SA-3.0], via Wikimedia Commons

Le CROUS n'est pas le seul à proposer des repas aux étudiants. A l'École Normale Supérieure de la rue d'Ulm, la cantine est interne à l'établissement et entièrement gérée par l'école elle-même. L'indépendance de cette cantine permet-elle plus de liberté qu'au CROUS quant aux menus proposés, et par conséquent offre-t-elle plus de bio ? C'est ce que nous avons cherché à savoir en nous rendant sur place et en rencontrant divers interlocuteurs des deux côtés de l'assiette.

Ce qui apparaît en premier, c'est un réel manque d'information et de communication autour du contenu des assiettes. Notre premier interlocuteur, un enseignant travaillant à l'ENS, nous explique qu'un mouvement étudiant mené il y a deux ans (au cours de l'année 2016-2017) a

permis d'introduire au menu des produits bios et un plateau végétarien. Il croit savoir que le pain est bio, issu de boulangeries locales... mais cela, nous allons le découvrir par la suite, est faux.



Le tri des déchets à l'ENS ©cam

Du bio invisible...

L'enseignant en question nous emmène déjeuner à la cantine de l'ENS, ce qui nous permet de constater la présence effective d'un repas végétarien. Pour nous, ce sera saucisses végétariennes. Le menu proposé est différent tous les jours. Pour le bio en revanche, les résultats de notre enquête sont moins concluants. Nous nous attendions à une étiquette sur la provenance des aliments, ou à un label bio clairement affiché... mais le petit logo vert n'est visible nulle part, ni sur les menus, ni au niveau des vitrines.

...Mais une cantine engagée

En sortant, nous remarquons enfin la présence de trois poubelles différentes : à l'ENS, on sépare le pain des autres déchets alimentaires et des déchets non organiques. Cette mesure, qui semble être bien respectée des étudiants, a été mise en place par l'association étudiante Ecocampus, dont le but est de réduire l'impact environnemental des campus de l'ENS et de sensibiliser au développement durable. Ce qui est fait du pain récupéré n'est cependant pas indiqué.

Nous contactons ensuite la chargée de mission qualité et lui demandons si elle peut nous en dire davantage sur le bio à l'ENS. Elle nous informe que la cantine ne propose plus de menus bios

depuis deux ans ! Perplexes, nous décidons de retourner sur place, et de démêler enfin le vrai du faux.

Une offre végétarienne quotidienne au franc succès

Lors de notre deuxième visite à l'ENS, nous apprenons que les seuls produits bios proposés à l'ENS sont en fait... une petite gamme de yaourts. Le bio est trop cher pour être proposé aux usagers. Ceux-ci achètent leur plateau, constitué d'un plat principal et de trois périphériques (un repas plutôt copieux par rapport aux standards), pour la modique somme de 3,80 €.

Le bio ne serait pas rentable dans la situation actuelle. En revanche, on nous confirme que, suite à une requête des étudiants survenue il y a deux ans, un menu végétarien (celui que nous avons pu goûter lors de notre première visite) a été mis en place par l'ancien chef de restaurant. Depuis, ce menu est proposé tous les jours. L'offre rencontre un franc succès : plus de 300 plateaux végétariens (sur un millier de repas en tout) sont préparés tous les jours, et il est même rare qu'il en reste en fin de service. Un vaste choix de produits végétariens est proposé par le fournisseur de la cantine, Fresca, et environ trente-cinq kilos en sont commandés par la cantine chaque jour. Ces produits viennent de France ou de Suisse. Malheureusement, ils restent compliqués à trouver à un prix vraiment intéressant, et coûtent au final aussi cher voire plus, que la viande. Pourtant, la cantine souhaite à tout prix maintenir son offre végétarienne : elle marche très bien, et les étudiants s'en disent très satisfaits.

Le bio, une question de budget

Ainsi, si la cantine de l'ENS ne propose pas de repas bio contrairement à une idée reçue et apparemment assez répandue, elle a déjà fait un premier pas dans la transition alimentaire en s'engageant à proposer une offre végétarienne tous les jours. Le reste est une affaire d'argent... Nous avons contacté l'association Ecocampus pour savoir si les étudiants seraient intéressés par une plus grande offre de produits bios en échange de quelques centimes de plus. Car, pour qu'un changement ait lieu, il faut une demande des consommateurs, et il faut que cette demande ait plus de poids que les questions budgétaires. L'exemple de l'ENS montre bien que, même si les services de restauration étudiante se montrent généralement ouverts voire déterminés à la transition écologique et cherchent à être à l'écoute des étudiants, la question du bio reste, malheureusement, encore et toujours une question de budget.

oga, can

Des initiatives communales pour introduire des produits bio-locaux dans les cantines scolaires



Les projets gouvernementaux sont parfois longs à mettre en place. Les communes de Saint-Étienne (Loire) et de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) ont pris l'initiative de révolutionner leurs cantines scolaires avant l'heure, et

de proposer à leurs élèves des repas plus responsables que ceux servis traditionnellement.

La ville de Saint-Étienne a fait le pari de rendre ses cantines 100% bios, et de favoriser au maximum les produits locaux. Michèle Foin explique dans l'article « Une cantine qui concilie le bio et l'agriculture locale », paru le 23 juin 2014 dans La Gazette des communes, qu'au moment de renouveler le contrat de restauration collective en 2008, la ville a décidé de changer de cap et de passer à l'alimentation bio et locale en privilégiant les circuits courts. Les négociations en 2009 aboutissent à l'insertion de 50 % de produits bios dans les cantines dès la première année, et prévoient une augmentation annuelle de 10 %. Cependant, la difficulté reste que les cuisines centrales sont obligées d'utiliser des légumes déjà transformés, ce qui n'existe pas en bio-local. La seule solution est de posséder une légumerie, c'est-à-dire un atelier destiné à la transformation des légumes. Si c'est le cas de Saint-Étienne depuis 2013, cela reste une exception.

Une légumerie locale, un statut de paysan-fonctionnaire.

Dans les Alpes-Maritimes, près de Cannes, une autre commune se démarque dans le domaine de la restauration collective. Le maire de Mouans-Sartoux, André Aschieri, a introduit dès 1974 le bœuf biologique dans les cantines pour des raisons de santé publique, et ne l'a jamais retiré. Par ailleurs, la commune ne fait pas appel à des agriculteurs biologiques des environs, mais a même décidé de produire elle-même ses légumes. Camille Labro souligne dans l'article « Des légumes bio du potager à la cantine », publié le 12 octobre 2017 dans La Matinale du Monde, que le poste de *paysan-fonctionnaire*, aujourd'hui occupé par Sébastien Jourde, est déterminant pour leur nouveau projet. Ce statut particulier lui permet de cultiver des fruits et légumes qui seront utilisés uniquement dans les cantines scolaires et les crèches de Mouans-Sartoux. Sa récolte profite à un millier d'enfants chaque jour. C'est une première en France.

La mairie de Mouans-Sartoux s'est tournée vers une nouvelle forme de restauration après le lancement du Plan national nutrition santé (ndlr. : le PNNS, lancé en 2001, est un plan de santé publique qui vise à améliorer l'état de santé de la population à partir de la nutrition). La commune a alors commencé à appliquer la fameuse règle du « cinq fruits et légumes par jour ». Seulement, augmenter le taux de légumes et de céréales entraîne une autre augmentation, celle des pesticides dans les plats. La mairie souhaitait se tourner vers des produits plus sains ainsi que vers une restauration respectueuse de la santé et de l'environnement. L'objectif : 100 % bio, le plus vite possible, pour un même coût.

De telles ambitions ne peuvent s'accomplir sans difficulté : Saint-Étienne voit le coût d'un repas dans une cantine bio s'élever à 5€. Il est porté par les familles, mais la ville le subventionne sur critères sociaux. Autre difficulté : l'impossibilité de privilégier les produits locaux tout au long de l'année si on veut garder une diversité dans les assiettes.

Pour parer au surcoût : subventions et réduction du gaspillage.

Dans le cas de Mouans-Sartoux, le passage aux produits bios rajoute 20 à 30 centimes à chaque assiette préparée. Pour parer ce surcoût, la solution trouvée est la réduction du gaspillage. En passant de 147g à 30g de pertes par repas de 450g, 20 centimes sont économisés par élève chaque jour. Mais cette réduction des coûts semble être liée aussi à un don privé. Dans un article de l'Express daté du 14 décembre 2016 intitulé « A Mouans-Sartoux, le don polémique de l'émir du Qatar pour les cantines bios », il est précisé que le maire de la commune a accepté un don d'un million d'euros du cheikh Hamad Ben Khalifa Al Thani, résident de la commune depuis 1995, s'attirant les foudres notamment de l'opposition. Lauréate des Victoires des cantines rebelles 2016 dans la catégorie « ambition pédagogique », Mouans-Sartoux peut de plus

compter sur une dotation de la fondation Carasso pour l'alimentation durable, qui représente 50.000 euros/an pendant trois ans. Sur le site des Victoires, il est expliqué qu'elles « visent à distinguer en France les porteurs de projets qui rendent la restauration collective 'plus bio, locale, saine et juste' ».

La valeur éducative de l'alimentation durable

Le passage au 100 % bio dans les cantines a également une valeur éducative à Mouans-Sartoux. 85 % des parents d'élèves ont modifié leurs pratiques alimentaires à la maison. Entre 2013 et 2016, on est passé de 6 % à 13 % de familles qui consomment 100 % bio ! Autre conséquence : Mouans-Sartoux continue de développer des projets allant dans ce sens notamment en mettant en œuvre un jardin écologique à destination des écoliers afin qu'ils prennent conscience de la culture des fruits et légumes, du jardinage et de la cuisine saine.

Saint-Étienne a fait évoluer le projet de manière totalement différente : il est expliqué dans un article de Daniel Brignon, publié sur le site du journal l'Essor le 10 juin 2016, que cette initiative n'a pas duré. Le 6 juin 2016, le conseil municipal a décidé de mettre un terme au 100% bio dans les cantines. L'argument : le bio ne rime pas avec local. L'adjoint au Maire Samy Kéfi-Jérôme explique que l'objectif du 50% local n'a jamais été atteint. Sa nouvelle stratégie est donc de réduire l'objectif du bio à 80% et de faire monter celui du local à 70% au sein des cantines stéphanoises (= "*de Saint-Etienne*", *ndlr*). L'ancienne élue Myriam Ulmer, qui avait soutenu et fait avancer ce projet en 2014, déplore fortement cette décision : cela "détruit tous nos efforts, annule l'exemplarité de la Ville reconnue dans toute la France, ternit son image." Mais la ville de Saint-Étienne aura tout de même tenu 7 ans avant de réviser son projet, alors qu'elle devait assumer seule les coûts engendrés.

Ces initiatives prouvent tout de même qu'il est possible de se diriger vers une alimentation plus responsable au sein des structures publiques. Quel avenir cela laisse-t-il espérer pour nos cantines ?

cle, dad

Labels bio

Décryptage : que signifient les labels bios en France et en Allemagne?

« Le bio n'est pas toujours bio ». C'est avec ce postulat que commence l'article d'Annika Flatley (2016), rédactrice pour le site « UTOPIA », qui compare les divers labels bios qui existent en Allemagne, en plus du label européen, pour désigner et classer les produits issus de l'agriculture biologique.

Le site « UTOPIA » informe les consommateurs sur des produits et des services durables. Il a pour objectif d'amener ses lecteurs à s'interroger sur les processus de production, d'échanger sur la question et d'éventuellement changer leurs habitudes de consommation et de mode de vie. En somme, de bâtir ensemble un développement plus durable de l'économie et de la société.

Une certification unique pour l'Union européenne...

Les consommateurs et les consommatrices sont souvent confronté-e-s à un grand nombre de certifications quand ils achètent des produits bios. Cette situation crée un sentiment d'incertitude quant à la signification et à la légitimité des labels, une problématique à laquelle l'article de Flatley essaie de répondre en présentant les différents labels qui sont en vigueur en Allemagne.

Dans un premier temps, l'auteure rappelle que les procédures standards de production biologique, contrairement à ce que pensent encore beaucoup de gens, sont « plus respectueuses des animaux, de la nature et du climat ». De plus, les produits bios sont généralement meilleurs pour la santé que ceux issus de l'agriculture industrielle. En ce qui concerne la production de viande, le label bio signifie qu'il existe un espace extérieur ou des pâturages suffisamment grands. En outre, l'élevage en cage avec du caillebotis est interdit. L'utilisation préventive d'antibiotiques n'est pas non plus autorisée. Pour obtenir un label biologique, il y a bien d'autres obligations qui dépendent cependant de l'espèce.

Il existe des différences significatives entre les prérequis de chaque label :



En comparaison aux autres labels bios, celui attribué par l'Union européenne est d'une exigence minimale. C'est pour cela que ses opposants l'appellent ironiquement « bio-light ». Le développement durable n'est pas réellement pris en compte : de nombreux produits biologiques proviennent de destinations lointaines, même si une alternative locale existe. L'aspect économique prime, car le local est bien souvent plus onéreux. Cela concerne souvent les produits bios vendus dans des supermarchés.

Malgré tout, c'est le label le plus répandu en Europe. Ses exigences principales sont les suivantes : interdiction des pesticides, des engrais chimiques et des OGM ; limitation du nombre d'animaux par hectare ; obligation d'un élevage respectueux des animaux ; utilisation d'aliments issus de l'agriculture biologique. Quant à l'utilisation des antibiotiques, elle est réservée à des utilisations médicales précises. En outre, seuls 49 additifs alimentaires sont autorisés, contre 316 dans la production conventionnelle.

... mais des labels nationaux plus stricts



Avant l'apparition du label européen en 2001, il existait déjà un équivalent allemand, introduit par l'Etat fédéral. Même si le label bio allemand exige les mêmes prérequis - et qu'il est donc devenu superflu -, il est toujours utilisé car il reste plus facilement identifiable pour beaucoup de consommateurs.

Cependant, les labels les plus significatifs en Allemagne sont « Bioland », « Naturland » et « Demeter ». Bien qu'ils se distinguent les uns des autres, ces labels plus anciens protègent d'avantage l'environnement et le bien-être animal, et ils imposent des critères plus stricts que le règlement européen. Les produits sont considérés comme du « bio premium ».

L'UE autorise l'élevage de 14 porcs par hectare, tandis que « Bioland », « Naturland » et « Demeter » n'en permettent que dix par hectare. Les chiffres de l'élevage des volailles sont encore plus frappants : 580 poulets de chair ou 230 poules pondeuses par hectare sont permis selon la réglementation UE. Les trois associations de culture biologique prévoient « seulement » 280 poulets de chair ou 140 poules pondeuses.



Le label « Bioland » est celui de l'association de culture biologique la plus importante qui existe depuis 1981. Elle s'occupe principalement de « l'agriculture biologique et organique ». Les agriculteurs entretiennent le sol afin qu'il reste fertile. Cela crée une économie cyclique qui favorise aussi les produits locaux.



Le label « Naturland » a été fondé en 1982 par un groupe de chercheurs, d'agriculteurs et de consommateurs. Sa spécificité est son aspect social. Le travail des enfants est absolument exclu. Le label a pour but de respecter les droits de l'Homme et de n'entretenir que des relations commerciales fiables avec des prix justes pour les producteurs.



La déesse grecque « Demeter », qui symbolise la fertilité et l'agriculture, a inspiré le nom du label de l'association la plus stricte en Allemagne. Son principe central est celui de la biodynamie, qui consiste à renforcer la fertilité et la santé des sols, notamment en proscrivant l'utilisation massive de produits chimiques. Alliée de la biodynamie, la théorie anthroposophique est un courant spirituel qui s'oppose à la notion d'exploitation agricole et souhaite mettre en évidence les liens entre les animaux, les végétaux, la terre et les hommes. Ce courant a cependant été critiqué pour son caractère pseudo-scientifique.

La marque Demeter a été fondée en 1928 à Berlin et existe aujourd'hui dans plus de cinquante pays, dont la France. Elle assure une double certification de ses produits selon le cahier des charges européen et celui de Demeter.

En France : une certification plus tardive



En France, les premiers labels sont apparus plus tard. Le label « Agriculture Biologique » (AB) est créé en 1985, et suit aujourd'hui les mêmes garanties que le label Bio Europe. Il est donc devenu facultatif mais certains produits l'affichent encore aux côtés du logo européen, car il est plus connu des consommateurs français.



Suite à la réglementation européenne de 2010, les critères bios français d'AB ont été allégés. C'est pourquoi le label « Bio Cohérence » a été créé, plus strict, en reprenant les anciens critères d'AB. Il exige entre autres que les produits bios soient cultivés, produits et transformés en France. Le bien-être animal est également surveillé de près.



Le cahier des charges de l'association « Nature & Progrès » (N&P) est indépendant de la réglementation européenne et en constante évolution pour se concentrer sur les enjeux écologiques actuels. Le label favorise une agriculture biologique à échelle humaine non agressive envers les plantes et les animaux. On peut noter comme mesure l'interdiction de l'huile de palme dans tous les produits N&P car celle-ci ne respecte pas l'Homme (conditions sociales défavorables des agriculteurs), ni la biodiversité (déforestation). Les circuits courts et la saisonnalité des produits sont encouragés.

Malgré un contrôle et une réglementation plus stricte que celle mise en place par l'UE, certaines associations ont déjà été critiquées. Leurs labels paraissent plus fiables, mais certains trouvent encore qu'ils ne vont pas assez loin.

ast, oga, cle

Le "Gastronomisches Ampelsystem" (GAS)

Un système d'évaluation de la qualité nutritive en restauration collective

Ce système développé en Allemagne par le Professeur Volker Peinelt a une grande influence sur le comportement des consommateurs, qui ont tendance à choisir les aliments bien notés depuis l'introduction des petites étiquettes. Il influe aussi sur le comportement des cuisiniers qui modifient leurs recettes pour optimiser leur qualité nutritionnelle et répondre ainsi à la demande.

Utilisé depuis 2012 dans tous les [restaurants universitaires de Berlin](#), ce « repère gastronomique tricolore » a également séduit les restaurants collectifs d'entreprises telles que AXA ou la chambre bavaroise d'assurance à Munich. Son fonctionnement est simple : une pastille verte pour un plat de bonne qualité nutritionnelle, une pastille jaune pour un plat à la qualité nutritionnelle moyenne et une pastille rouge pour un plat peu sain, à consommer avec modération.

Pastille verte, jaune ou rouge?

Le Professeur Volker Peinelt, diplômé de l'université de Hohenheim en nutrition et enseignant à l'université Niederrhein, nous présente dans son texte le « Gastronomisches Ampelsystem » (GAS). Ce système vise à compléter ou remplacer d'autres, déjà existants mais peu lisibles (trop d'informations, données hermétiques pour le grand public...) et difficilement applicables à la restauration collective, en raison du nombre élevé de transformations subies par les aliments dans ce secteur. Le repère gastronomique tricolore permet en outre d'indiquer la qualité nutritionnelle de l'ingrédient au menu, en passant par le plat.

Du mode de conservation à la cuisson

En effet, si la valeur nutritionnelle d'un aliment est connue, si celle d'une boîte de conserve est connue, celle du plat finalement consommé par le public dépendra du mode de conservation, du mode de cuisson, de l'ajout d'autres ingrédients, du temps d'attente entre la fin de la préparation et la consommation et de nombreuses autres variables. Un calcul exact de la valeur nutritionnelle devient alors presque impossible.

Le repère gastronomique tricolore se propose de rendre plus intelligible la notation des aliments et de simplifier le calcul de cette notation. Le système se base principalement sur la teneur en nutriments des aliments et sur leur impact (préventif ou pas) sur la santé du consommateur. Les aliments répartis en grandes catégories (fruits, légumes, viande, poisson, céréales etc.) se voient attribuer une note allant de 0 pour un très mauvais impact sur la santé du consommateur et une faible teneur en nutriments à 4 pour un impact positif sur la santé du consommateur et une forte teneur en nutriments. À chaque score correspond une couleur du repère tricolore (rouge 0-1,5 ; jaune 1,5-2,5 ; vert 2,5-4).

L'aliment le moins bien classé est la viande

Cette attribution s'effectue de façon générale, amalgamante, pour tous les aliments d'une même catégorie en s'appuyant sur les recommandations et les données de la Deutsche Gesellschaft für Ernährung (la société allemande de la nutrition) ; l'aliment le moins bien classé est la viande avec un score de 2. Ce score initial sera modifié en fonction de nombreuses variables telles que le type de cuisson, le mode de conditionnement etc. À chaque transformation de l'aliment correspond un nombre de points, lui aussi attribué de façon globale et qui sera soustrait au score initial de l'aliment. Lorsqu'un plat est composé de plusieurs aliments, son score final est calculé à l'aide d'une formule mathématique en partant des scores des différents aliments. De cette façon, chaque employé de cuisine peut, sans grandes connaissances nutritionnelles, cuisiner et calculer seul la qualité nutritionnelle de son plat.

Ainsi, ce système est simple d'utilisation et facile à comprendre. Il faut cependant pointer les nombreuses approximations qui jalonnent l'élaboration d'une note pour un aliment, à commencer par l'attribution de façon globale d'une note à une catégorie d'aliments. M. Peinelt les tempère en indiquant que les anomalies menant à la sur-notation d'un aliment et celles menant à sa sous-notation restent négligeables et devraient se compenser. Il faut alors garder à l'esprit que ce texte sert probablement aussi bien des intérêts purement scientifiques que d'autres, plus platement commerciaux, en cherchant à faire adopter le système par le plus grand nombre de restaurants collectifs.

lel

Pour plus d'infos:

https://www.stw.berlin/assets/sw-berlin/files/20_Konzept_der_gastronomischen_Ampel_1.pdf

30.01.2018 13:52 Uhr		Preise [€]: Studierende / Bedienstete / Gäste
Tagesangebot		
	Schweineschnitzel Wiener Art mit Zitronenecke, an Bratensauce, Karotten-Erbсен-Gemüse, Pommes frites (2,29,36,21a)	4,95/4,95/5,45
	Eine gebackene China-Knusper-Schnitte an bunter Sojasauce Basmatireis, Salat (15,27,28,29,31,32,36,21a)	3,95/3,95/4,45
	Kirschjoghurt (1,30)	1,20/1,20/1,20
	Rot geschmortes Huhn mit Basmatireis (7,13,23,27,30)	4,95/4,95/5,45
	Lauchcremesuppe (1,7,30)	1,95/1,95/2,45
Tagessuppe		

Le menu du jour, marqué par les pastilles du GAS et celles indiquant les plats végétariens et végétaliens.

Regards

La tasse de ma mère

Il y a trente ans, la mère de notre rédactrice achetait une tasse – un petit objet qui témoigne de la lutte contre le gaspillage.

Le temps a laissé des traces sur l'émail blanc, mais le rouge luit aussi intensément qu'autrefois. Autrefois, c'était il y a trente ans. A l'université de Munich, la LMU (Ludwig-Maximilian-Universität), un groupe d'étudiants s'était installé derrière une table sur laquelle s'empilent des tasses blanches et rouges en émail.



La tasse blanche et rouge existe encore, avec quelques éraflures © privé
Un groupe qui lutte pour l'environnement et son signe de ralliement

Ils les vendaient à 3DM pièce – environ 1,50 euro – mais ce n'est pas l'argent qui les intéressait. Leur action est de nature activiste : ils s'indignent du gaspillage des tasses en carton qui remplissent jour après jour les poubelles de la fac. Mais au lieu de ne faire que critiquer, ils proposent une alternative : des tasses robustes et faciles à laver qui s'attachent au sac avec un mousqueton.

Beaucoup d'étudiants de la LMU ont profité de l'offre, parmi eux ma mère. A l'époque, elle fait des études de romanistique et d'anglais à Munich et, sans être militante écolo elle-même, l'action anti-gâchis la convainc.

Bien-sûr, chacun aurait pu apporter sa propre vaisselle. Mais la tasse uniforme sert aussi comme de signe d'identification des écolos. « Cette tasse signifiait : Je contribue à la lutte contre le gaspillage », raconte-t-elle. L'effet de groupe est évident.

Conservée pendant trente ans, la tasse sert aujourd'hui encore sa cause

Trente ans après, la tasse est toujours partie intégrante de notre vaisselle. Une preuve parfaite de sa solidité et en même temps de l'attitude anti-gaspillage de ma mère. Il faudrait compter toutes les tasses en carton que la vieille tasse a remplacées pendant sa longue vie.

Lorsque j'ai parlé à ma mère de notre projet de publication, elle l'a sortie du placard et me la mise sous le nez comme si elle me voulait dire : « Regarde, ma génération s'était déjà engagée pour l'environnement, et pourtant, les tasses en carton et les piles de déchets existent encore. »

Un héritage et une demande pressante à notre génération

La tasse blanche et rouge en émail est un symbole de notre mauvaise conscience. Elle semble demander pourquoi on ne progresse pas plus vite. Mais elle est également un symbole d'espoir : quelques années après que les étudiants de Munich ont vendu des tasses, la cafétéria elle-même a commencé à offrir de la vaisselle en céramique. Une petite action mais des conséquences importantes.

Il n'est pas trop tard pour faire bouger les choses, à Paris 3 aussi.

Non

La presse en parle...

Le Monde : Du 100% bio à l'horizon de 2050?

Dans une étude publiée le mardi 14 novembre par la revue Nature Communications, des chercheurs financés par l'ONU affirment qu'il serait possible, sous certaines conditions, de nourrir les 9 Milliards d'habitants à l'horizon de 2050 avec seulement des produits issus de l'agriculture biologique. Il faudrait cependant deux évolutions majeures : réduire le gaspillage alimentaire et limiter la consommation de produits d'origine animale. L'hypothèse de diminuer la production de nourriture pour les animaux et pour les humains est également avancée ; a priori, si chacun.e réduit sa consommation de viande, il y aura besoin de moins d'animaux d'élevage. Par conséquent, les terres actuellement cultivées pour nourrir les animaux destinés à être mangés pourraient en grande partie être reconverties vers de l'agriculture biologique.

L'agriculture intensive telle que pratiquée aujourd'hui tend à accroître les gaz à effets de serre et les effets négatifs sur l'environnement. Il est donc urgent de trouver des alternatives viables et durables tant pour nourrir l'humanité que pour protéger la planète.

Notons néanmoins que même si l'agriculture industrielle pollue, elle entraîne la production d'azote ; élément indispensable à la fertilisation des sols. Pour parer à ce manque dans un éventuel futur du « tout bio », il faudrait envisager des solutions comme la semence de légumineuses ou maintenir des sols couverts...

Pour l'heure, ces considérations techniques semblent toutefois anecdotiques puisque seulement 6% de la surface agricole en France est destinée à l'agriculture biologique.

eml

Le 1 : Manger local plutôt que bio?

L'hebdomadaire 'Le 1' traite chaque semaine d'un thème d'actualité en 16 pages. L'édition n° 175 était consacrée aux sujets du bio et du 'bien manger'. Le bilan ? Pas si positif, et surtout insuffisant. Les succès attribués au bio (plus éthique, plus écologique, plus sain...) y sont relativisés. Le bio tient-il ses promesses, ou est-il dépassé par des modes d'alimentation novateurs ?

Le label bio ne serait-il qu'une coquille vide ? Un sentiment justifié, quand on voit qu'une tomate cultivée sous serre, au Maroc et en janvier peut être bio. Absurde ? Oui. De fait, à part pour les substances 'non naturelles', le logo « bio » n'apporte au final pas beaucoup de garanties : pas d'obligations sur le mode de culture, le transport, l'éthique, etc. Les produits locaux et de saison, eux, ont grandi sans aide extérieure à cette période, et sont naturellement adaptés à nos besoins du moment. C'est ainsi qu'un produit local peut être plus éthique et sain qu'un produit bio...

Deuxième point souligné : nous mangeons trop. Il faut réapprendre à écouter son corps, rappelle une rédactrice, ne pas manger par convention sociale mais seulement lorsqu'on en éprouve le besoin. Manger (et donc acheter) moins, permet d'ailleurs de réaliser les économies nécessaires pour s'offrir des aliments plus chers, mais de meilleure qualité !

Autre problème évoqué : le type de produits. Manger sain, c'est aussi introduire plus de végétal, bio ou non, dans l'alimentation. Culturellement, la viande reste, encore aujourd'hui, l'incontournable de tout 'bon repas' en France. Mais elle est tout à fait dispensable d'un point de vue nutritif, voire nocive pour la santé si consommée trop souvent.

Au final, le dossier tire un bilan très contrebalancé de l'intérêt d'acheter des produits labellisés bio. L'initiative serait bonne, mais insuffisamment encadrée et régulée pour présenter un réel intérêt pour la qualité des produits. Plus encore, s'alimenter en réfléchissant vraiment à ce que l'on achète, plutôt que de se fier à un logo, permettrait de retrouver un équilibre alimentaire perdu depuis l'avènement de la société de consommation.

Can

Hyper-Vie- L'écrivaine Annie Ernaux dans les supermarchés

On est ce qu'on mange. Et on mange ce qu'on achète. Annie Ernaux étudie le quotidien des hypermarchés dans son livre *Regarde les lumières mon amour* (Seuil, 2014).

Pendant un an, Annie Ernaux a tenu une sorte de journal dans lequel elle décrit les scènes qui se déroulent quotidiennement à l'intérieur des Trois-Fontaines, un grand centre commercial du Val-d'Oise, et notamment dans l'hypermarché Auchan. Elle observe, elle réfléchit, elle parle aux clients et aux salariés. Elle en donne une image à la fois universelle et personnelle – une étude sociologique sortie de la plume d'une femme de lettres.



Annie Ernaux en train de signer ses livres. ©WikiCommons

Nos possibilités de choisir notre mode de consommation sont théoriquement infinies, mais en réalité elles sont limitées par nos habitudes, par l'influence de la publicité et surtout par notre situation financière. Le supermarché nous sert de miroir, et reflète les différences sociales : les rayons « super discount » sont installés tout au fond de l'hyper, près de l'espace dédié à la nourriture pour les animaux, afin qu'ils fassent « moins tache qu'en plein milieu du magasin » (p. 32). Les produits bas de gamme s'empilent « sur des palettes au sol ou sur des clayettes dans des casiers en bois » (p.32), comme si le supermarché voulait mettre l'accent sur la situation misérable de ceux qui dépendent des offres bon marché, en grande quantité et sans marque.

L'hypermarché, miroir de la société

Cependant, l'offre de « super discount » occupe une surface cinq fois plus grande que les rayons remplis des produits de luxe, pas étonnant si on se rend compte que la majorité des clients est issue de la classe moyenne ou pauvre. L'hypermarché prend « le rôle d'aménageur des effets du chômage et des bas salaires » (p. 92) en suivant la logique du marché : les besoins sont à satisfaire en dépensant le moins d'argent possible pour avoir des marges les plus hautes possibles. Peu importent les questions éthiques qui se posent face à une telle philosophie.



La surface typique d'un grand Auchan. ©WikiCommons

Une question éthique qui occupe particulièrement Annie Ernaux est la production textile au Bangladesh, vendue ensuite dans les supermarchés français. Elle mentionne la grande catastrophe dans l'usine textile à Rana Plaza, qui fit plusieurs milliers de victimes en 2013. Ce n'est qu'un exemple parmi d'autres qui montre le dilemme auquel le consommateur est confronté. « Évidemment, hormis des larmes de crocodile, il ne faut pas compter sur nous qui profitons allègrement de cette main-d'œuvre esclave pour changer quoi que ce soit » (p. 38), écrit-elle, et elle parle de la société tout autant que d'elle-même.

Une telle problématique existe bien-sûr aussi sur le plan alimentaire. Avoir la possibilité de se nourrir est un droit de l'homme, mais la viande à 1€ les 200g nuit au monde – ainsi qu'à la santé. Ernaux est bien consciente de la qualité des produits à base de viande, elle connaît « l'affaire du cheval étiqueté bœuf » (p. 64), et en même temps elle constate que rien ne change, sauf les prix... qui baissent.

Des courses interculturelles, des effets identificatoires

Du reste, elle ne diabolise pas le système capitaliste des hypermarchés, elle constate même que quelques formes de marketing soutiennent la lutte contre la xénophobie, et s'engagent pour un monde ouvert et tolérant. Sachant qu'une grande partie de la clientèle est musulmane, Auchan adapte ses offres saisonnières aux traditions de l'Islam : « À quelques mètres, dans le rayon installé pour le ramadan, un petit garçon extasié tient un paquet de dattes fourrées de pâte d'amande rose et verte. » (p. 81) Et une « semaine chinoise » à l'occasion de l'entrée de l'année du serpent ne vise pas exclusivement la communauté chinoise, mais permet à tout le monde de profiter des produits exotiques. L'horizon gourmand s'élargit et, comme en passant, le supermarché instruit ses clients sur des coutumes internationales.

Les traditions françaises ne sont naturellement pas en reste. La queue devant la poissonnerie le vendredi symbolise une habitude à l'origine chrétienne, mais basée aujourd'hui plutôt sur « la seule croyance [...] qu'il [le poisson] est plus frais que les autres jours. » (p. 31). Ernaux démontre la relation réciproque de nos habitudes alimentaires avec la gamme de produits, qui joue sur l'aspect identificatoire dès qu'il s'agit de notre cuisine.

Enlevons nos œillères

Armée de son esprit ouvert et d'un crayon à papier, Ernaux a ouvert un vaste éventail de sujets en se promenant dans un lieu si peu littéraire. Elle s'est rendue compte du potentiel romanesque d'une activité quotidienne, même banale : entre les rayons on croise tous les représentants de notre société en miniature et les achats éparpillés sur le tapis en disent long sur nos vies – « si l'on vit seul, en couple, avec bébé, jeunes enfants, animaux. » (p. 61) Cela vaudrait peut-être la peine d'enlever nos œillères et de regarder autour de nous, la prochaine fois que nous ferons les courses.

non