

MANIFESTE DE L'ALLIANCE DES TABLES LIBRES ET VIVANTES - 2019 POUR UNE CUISINE SOCIALE

Les membres de l'association ont écrit un manifeste en 2019, un texte collectif et émancipateur. Il pose les valeurs d'une cuisine sociale, digne, écologique ; il vise à fédérer autour d'une vision plurielle de ce que peut être un discours moralisateur.

Nous savons bien qu'il est complexe ou difficile voire impossible d'appliquer tous ces principes à nos métiers dans l'état actuel de la filière et de nos conditions de travail. Notre réseau n'est pas lui-même à eriger en modèle et nous considérons que personne ne peut et doit prétendre l'être. Notre préoccupation ne tourne pas autour des pratiques individuelles exemplaires et la culture des "super héros", mais bien d'une méthode collective pour y parvenir ensemble.

Il est destiné aux membres de l'association et à toutes les cuisinier-e-s qui veulent changer de monde et s'émanciper du modèle économique et social dominant. Il est destiné aussi à toutes les organisations, entreprises, collectivités qui souhaitent travailler avec nous afin de participer aux projets liés à l'objet même de notre association : modifier en profondeur nos métiers et les représentations qui y sont associées.

Ce texte a été écrit par les cuisinier-e-s de l'association mais il a vocation à être partagé, discuté et enrichi dans les années qui viennent. Ce manifeste est donc une œuvre libre de droit. Il n'a pas été modifié depuis 2019 ou à la marge, et mérite de nouvelles mises à jour prochainement.

1 - LES CUISINIÈRES SONT DES ARTISANÈS

L'Alliance des tables libres et vivantes revendique son appartenance au monde de l'artisanat qui, par définition, a l'ambition de bien faire son travail. L'alliance s'oppose à toute forme de travail sans qualité et donc, à l'industrialisation de la cuisine.

2 - CUISINIER·E DU VIVANT

Les semences paysannes, les modes de production, les sols, les techniques de pêche, les races locales, les conditions d'élevage et d'abattage composent la biodiversité de l'univers de l'artisan-e cuisinier-e. Nous militons pour reconsidérer le vivant, aussi dans les rapports entre les hommes et combattons toutes formes de domination engendrant une dépendance ou une soumission d'un groupe social sur un autre. Nous nous opposons à toute tentative industrielle ou intellectuelle de manipulation et de privatisation du vivant.

3 - UNE ALLIANCE D'« ARTISAN·E·S CUISINIER·E·S »
Nous nous distinguons de la notion de « chef » aujourd'hui utilisée pour parler de notre profession. Le mot « chef » désigne un statut, un genre, une responsabilité, une position sociale. Ce terme fait référence à une personne qui dirige, commande, gouverne, fait autorité, influence, quelle que soit sa profession, sa position sociale et l'environnement qu'elle exerce : cuisinier, orchestre, usine, laboratoire, gare. Cette dévotion au chef s'apparente plus à du formatage et de la soumission qu'à la liberté et la transmission. Ce modèle est en décalage croissant avec les changements profonds de la société, notamment avec les aspirations au collaboratif et à la co-construction, les valeurs sociales, solidaires et éco-responsables.

4 - UNE CUISINE ÉMANCIPATRICE

L'épanouissement professionnel à travers notre métier requiert une accession à des conditions d'exercice dignes, à la hauteur de l'investissement de chaque artisan-e, qui préserveront sa santé physique et psychologique.

Pour une émancipation professionnelle, les cuisinier-e-s doivent pouvoir construire des vies sociales, qui procurent un juste équilibre entre le métier et la vie personnelle et familiale.

Nous refusons la violence, la compétition et la domination en cuisine.

5 - UNE CUISINE POUR TOUSTES

Nous oublions le plus fondamental : la cuisine remplit une fonction universelle, celle de nourrir. Non pas une élite, mais le plus grand nombre possible.

Nous revendiquons une gastronomie populaire qui peut s'exprimer de différentes manières, dans différents milieux, mais toujours avec la même exigence du travail bien fait, avec les aliments, des plus modestes jusqu'aux plus exceptionnels.

6 - LA CUISINE EST UNE RECONQUÊTE CULTURELLE
Bien manger n'est pas seulement une question économique et de facilité d'accès, c'est aussi une question de culture et d'éducation.

La culture alimentaire constitue le socle essentiel pour comprendre d'où nous venons, ce que nous mangeons, pourquoi nous le

mangeons, les bienfaits et les risques, ainsi que le sens collectif et social de notre nourriture. Cette connaissance culturelle, loin des nostalgies, nous permet d'être acteur-trice-s de notre avenir, de notre santé et de notre bien-être, capables de coévaluer avec notre environnement pour nous adapter dans des territoires si différents les uns des autres. La culture est en perpétuel mouvement. Elle est fondamentale pour peser dans la direction que nous souhaitons, celle de l'intérêt général.

L'Alliance des tables libres et vivantes s'associe au Conseil de l'Europe en adhérant aux principes de la Convention de Faro qui reconnaît la « nécessité de placer la personne et les valeurs humaines au centre d'un concept élargi et transversal du patrimoine culturel ».

7 - REPENSER LA FORMATION À LA CUISINE

L'Alliance propose de réinventer le métier d'artisan-e cuisinier-e, en considérant des dimensions aussi fondamentales que la relation au vivant, le climat, l'économie et les conditions de son exercice. C'est pour quoi, modifier les rapports humains au sein des cuisines doit être une préoccupation dès le premier jour de la formation.

La formation doit intégrer que la cuisine s'apprend aussi dans la compréhension des autres métiers de bouche. Le lien avec les professions du maraîchage, de l'élevage et de la transformation laitière, de la charcuterie, de la boucherie, de la pêche et enfin de la vigne, doit être le plus étroit possible, pour une compréhension mutuelle des contraintes des un-e-s et des autres.

Toute formation aux métiers de la cuisine doit allier en permanence l'apprentissage de savoir-faire à l'attention et à la considération de l'autre. Ces notions, non négociables, font référence à la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme.

8 - L'ARTISAN·E CUISINIER·E EST ACTEUR·TRICE DE LA BIODIVERSITÉ ET DE SON TERRITOIRE

La biodiversité est un trésor culturel à investir comme élément de développement des territoires. Tous ces produits, ces races, ces semences, ces pratiques, ces savoir-faire, ces organisations de producteur-trice-s, répondent aux enjeux écologiques, climatiques et alimentaires. Les cuisinier-e-s doivent s'en emparer pour en faire des facteurs de développement. Chaque cuisinier-e soutient, défend et participe au développement de la richesse des terres et des cultures.

9 - L'ARTISAN·E CUISINIER·E EST RELIÉ·E AU MONDE QUI L'ENTOURE

Nous ne vivons pas en vase clos, nous sommes dans nos vies d'artisan-e-s et nous sommes traversés par les grands enjeux sociaux et environnementaux de notre époque.

Loin de l'idée d'une révolution par l'action individuelle, l'Alliance des tables libres et vivantes pense que la solution se trouve dans les réseaux d'organisations collectives indépendantes, œuvrant, toutes ensemble, pour le bien commun.

10 - L'ARTISAN·E CUISINIER·E PARTICIPE À LA RECHERCHE ET AU SAVOIR

Comme le revendique le manifeste, l'artisanat consiste à nourrir la pratique par la théorie, à faire le lien entre la main et la pensée. Cela implique un croisement des disciplines, des métiers et des réflexions. L'artisan-e cuisinier-e doit participer et se voir reconnaître son savoir-faire et son savoir-être. Pour participer à la recherche et à l'innovation, il faut pouvoir partager son savoir et ses connaissances, et vérifier des hypothèses, des intuitions, dans un processus continu.

11 - LA CUISINE, EN ÉVOLUTION ET EN EXPRESSION PLURIELLE

Le métier de cuisinier-e, dans son développement, est toujours en mouvement. Comment nous amène à table, nous fait vivre et vivre avec nous-mêmes, nous conduit à trois jours à la fois par jour ? Cela conduit à réfléchir aux lieux où l'on mange, à l'extérieur ou à l'intérieur, ces lieux ont reflété leur époque.

Qu'est-ce que le restaurant qui correspond à notre époque ? Impossible de répondre. Les artisan-e-s cuisinier-e-s de l'Alliance entendent porter la vie sociale des villes, la signification du restaurant, sur son rôle dans la vie sociale des villes et des campagnes. Nous faisons à manger, mais notre responsabilité est aussi d'assumer ce rôle social des lieux que sont les restaurants. Qu'ils soient publics ou privés, nous les faisons vivre et nous les faisons évoluer.

NOUS REJOINDRE

L'Alliance est ouverte à toutes les artisan-e-s cuisinier-e-s qui se reconnaissent dans le Manifeste. Toutes les infos sur le site www.alliancetlv.org

PARTICIPER

Vous voulez nous aider ? Rien de plus simple : rejoignez-nous si ce n'est pas déjà le cas ou parlez de nous autour de vous.

WWW.ALLIANCETLV.ORG



ALLIANCE DES TABLES LIBRES ET VIVANTES



ALLIANCE_TABLES_LIBRESVIVANTES



CONTACT@ALLIANCETLV.ORG

ALLIANCE
DES TABLES
ET LIBRES
VIVANTES

L'ASSOCIATION & LE MANIFESTE

En bref, des sujets qui nous intéressent un peu plus que l'autonomie des frigos connectés, la dernière app de fooding à la mode ou la nouvelle tourniquette à faire la vinaigrette.

Qu'il est impossible de vivre dignement de nos métiers si l'on souhaite proposer une alimentation biologique issue de semences paysannes, races locales et pêche durable, accessible au plus grand nombre, dans des conditions de travail décentes... Puisque le modèle de la restauration commerciale obéit aux lois du marché. Ensuite, nous estimons que le « récit gastronomique » omniprésent et dominant nous empêche de réfléchir à d'autres modèles ou d'autres façons de faire à manger. C'est la dominance de la cuisine d'apparat et de prestige, d'excellence, de concours et compétition que l'on retrouve dans les émissions de télé, dans la tarification des « Chefs »,

CE QUE NOUS PENSONS

L'association milite pour la défense des métiers de la cuisine et la restauration. Nous souhaitons obtenir de nouveaux droits pour la filière et préparons un texte de loi pour protéger le statut d'artisan-cuisinier-e. Notre deuxième objectif relève du plaidoyer, c'est-à-dire la production d'un (autre) discours autour de la façon de pratiquer et considérer nos métiers. Ce discours s'oppose au « récit gastronomique » habituel à nos métiers (excellence, luxe, culture de la performance, tarification...).

QUI SOMMES-NOUS ?

L'ASSOCIATION DES CUISINIER·E·S MILITANT·E·S

Les promotions touristiques, les stratégies diplomatiques, les trains, les produits de la grande distribution... L'Alliance propose un autre discours, plus réel et plus inclusif. Enfin, au-delà des discours, des représentations et des modèles, l'Alliance veut changer les pratiques et le droit ; défendre l'accès au foncier, une juste rémunération, la transmission d'un outil de travail plutôt que d'un capital, ...

VALEURS DÉFENDUES

Cuisinier-e-s plutôt que Chef-e-s, défense des semences et agriculture paysanne, cuisine non performante et sans violences, relation à l'artisanat, cuisine sociale, solidarité, rapport au vivant, ... Les membres ont planché sur un Manifeste disponible sur le site internet ou mieux, en mode poster sur ce dépliant.

NOTRE ORGANISATION

+ de 60 adhérent-e-s partout en France, en constante évolution. Tous types de métiers sont représentés. Plus nous serons nombreux-se-s, plus notre voix sera entendue, voire écoutée ! Un CA et une salariée portent le projet associatif. Les adhérent-e-s sont sollicité-e-s sur les temps forts sont l'AG et le Rendez-Vous Politique, événements annuels.

CUISINIER·E DU VIVANT

UNE CUISINE
ARTISANALE,
NON-STANDARDISÉE,
DANS LE RESPECT
DE LA BIODIVERSITÉ

CRÉER UN LIEN PÉRENNE ET RESPECTUEUX AVEC LES PRODUCTEURICES,
POUR VITALISER UNE CULTURE ALIMENTAIRE SOCIALE ET COLLECTIVE

CIAO CIAO
LES VIOLENCES,
LA COMPÉTITION
ET
LES CRISES D'EGO

**DES CUISINIER·E·S
PLUTÔT QUE
DES CHEF·FE·S**

UNE CUISINE QUI NOURRIT
LE PLUS GRAND NOMBRE

PRIVILÉGIER LES INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ, DE PROXIMITÉ
POUR UNE GASTRONOMIE POPULAIRE NOURRICIÈRE

**QU'EST-CE QU'UN
RESTAURANT ?**

*L'ARTISAN·E CUISINIER·E EST
ACTEUR·TRICE DE LA BIODIVERSITÉ
ET DE SON TERRITOIRE*

À QUOI SERT-IL ?

*PARTAGER CE QUE L'ON SAIT,
INTERROGER NOS PRATIQUES,
S'INTÉRESSER AUX MÉTIERS QUI NOUS ENTOURENT*

**REPRENDRE LA MAIN SUR NOTRE ALIMENTATION
UN ENJEU POLITIQUE!**