

À l'école de la transition

Futurs professionnels, publics en reconversion ou restaurateurs désireux de prendre une direction plus responsable... Comment former la nouvelle génération ?

AMÉLIE RIBEROLLE

L'écocoresponsabilité, ça s'apprend. Un enjeu crucial pour que les quelque 90 000 élèves et apprentis soient, à l'issue de leur formation, en mesure de répondre aux attentes de la clientèle pour des pratiques durables dans l'hôtellerie-restauration. Et ce, à l'heure où près des trois quarts des Français citent au moins une dimension RSE comme critère de choix d'un établissement (Ifop)... mais que seulement 1 sur 10 estime que le secteur est engagé dans une démarche durable. Ils sont en effet 87 % à attendre des preuves d'après le baromètre OpinionWay pour Majorian mené en 2023. C'est donc toute la filière qui doit y travailler, pour former des talents responsables à l'heure où l'Umih estime que quelque 200 000 postes sont à pourvoir dans le secteur.

Une formation de la filière dès l'amont, y compris dans les structures les plus académiques. Dirigée par Ismaël Menault depuis mars 2016, l'École de Paris des métiers de la table (EPMT) a ainsi pris des mesures pour sensibiliser ses 1 300 élèves, répartis dans 30 formations allant du CAP au bac + 5, aux enjeux environnementaux. Au regard de l'urgence de la transition, son directeur a souhaité donner une impulsion qui aille au-delà des programmes décidés au niveau national, en commençant par l'approvisionnement de La Fontaine, son restaurant d'application tourné vers le bio (100 % pour la boulangerie). Ce



© LA SOURCE

dernier, situé dans le 17^e arrondissement de la capitale, a d'ailleurs obtenu le titre de Maître restaurateur, certifiant une cuisine faite maison à partir d'un minimum de produits locaux, de saison, majoritairement frais.

CHEF ET CITOYEN

Mais l'EPMT a aussi pris le parti de former ses formateurs, pour introduire des notions au sujet des commandes, de la saisonnalité, de l'utilisation de l'entièreté des produits et de la gestion des déchets. Un poste de directeur RSE a été créé, occupé par Jérémie Hunzinger depuis la rentrée 2022, après deux ans d'alternance sur la construction du projet voulu par Ismaël Menault. « Chaque année, sept ou huit élèves se proposent comme écodélégués. Ce sont eux qui en 2021 ont fait aboutir le projet de potager. » Certaines promotions sont plus fructueuses que d'autres « en fonction des profils et de la disponibilité des jeunes, notamment en raison de l'alternance ». Pour 2023-2024, le travail a porté sur la gestion des déchets, en partenariat avec Moulinot, qui a accueilli un groupe en visite dans son usine francilienne de fabrication de fertilisant à partir de biodéchets.

Les partenariats avec les structures engagées, qui partagent ainsi leur expertise, sont un levier privilégié par les structures de formation. Ainsi École Ducasse, réseau

La Source accueille à 80 % des jeunes en apprentissage qui se forment à la cuisine végétane, à la fermentation et, dès la rentrée, à la pâtisserie responsable.