

A table... ou la fonction repas en Europe !

J Claude Kaufmann (sociologue) « Manger ensemble est un moment très investi qui crée du lien ou donne des envies de fuite. » in «Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire », éditeur A. Colin 2005.

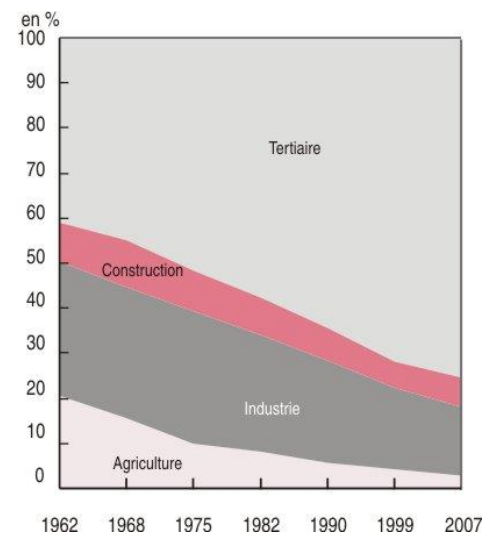


« Le repas de midi » dit aussi
« la soupe en famille »
Léon Augustin Lhermitte vers 1900

Commentez le tableau.

Expliquez pourquoi le repas est différent d'une époque à l'autre, ou du rural au citadin.

Quels détails vous montrent l'époque, la saison, le socio-style, les détails de la vie ?



Répartition de l'emploi par secteur d'activité



« Le dernier repas » « La cène » de Léonard de Vinci 1494-1498

« Le déjeuner d'huitres » de Jean François de Troy 1734



1 Les horaires des repas et les différents glissements au cours de l'Histoire :

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner	Souper
Avant la Renaissance (toujours en Suisse, Belgique)		Avant 9h	Vers 12 h00 (± 60')	Tombée de la nuit
A partir de la Renaissance (élites) influences italiennes		14h		21h
Anglais et Espagnols avant la Renaissance			Entre 11h et 12h	
Anglais et Espagnols après la Renaissance			Vers 14h	
Dès la Révolution & le développement citadin (nouveaux rapports sociaux)	Naissance d'une collation dès le lever	12h - « Déjeuner à la fourchette » à l'extérieur en société - « déjeuner sur le pouce » à la maison	18h	Avant minuit
Mais il y a ceux qui dînent « à toute heure » et ceux que leurs horaires de travail et leurs moyens contraignent à respecter les rituels de la mi-journée.				
Vers 1960 (allongement du temps passé hors domicile)	Dès le lever minimaliste	12h (en 1heure)	20h : autour du journal télévisé (40')	
A partir des années 80	Dès le lever presque un repas	13h (en 35')	19h30 à 21h00 (50') <i>Repas pris si possible en commun, qui rassure, qui rassemble et qui lie (la consommation de desserts sucrés a doublé en 20 ans)</i>	

Pourquoi le repas est différent en fonction du mode de vie ?

2) Notre manière de manger repose sur des contradictions !

Expliquez les contradictions qui sont exposées dans les tableaux qui suivent :

J'affirme	En réalité
Je déteste la télé à table J'évoque la salle à manger Je prépare des légumes frais achetés au marché	1 ménage sur 2 regarde la télé en mangeant Je vis dans la cuisine J'achète surtout des surgelés et des préparations toutes faites

Caméra conso (Findus)

- ☀ On se contente de 2 plats, parfois 1 seul
- ☀ On consomme des féculents à chaque repas
- ☀ On oublie très souvent les fruits
- ☀ On mange trop de protéines
- ☀ Le fromage servi sur plateau est de plus en plus rare mais plus présent dans les aliments
- ☀ On se passe de poisson
- ☀ On sert davantage de viande aux garçons et de légumes aux filles...
- ☀ On accompagne bon nombre de plats de Ketchup

ce qui explique le grignotage

.....pâtes, pdt, riz

viande + œufs + laitages

sauf pané

Commentez

Commentez

Commenter

3) Un historique moderne du repas :

Définissez la fonction repas en tenant compte de l'histoire économique, sociale et humaine.

- ☀ tel qu'on le connaît aujourd'hui le repas date du XIXe siècle pour établir une certaine conception de l'ordre, il met les gens face à face, avec des couverts disposés d'une façon précise. Au XXe le repas est centré autour de la conversation ;
- ☀ aujourd'hui dans une société individualiste et pressée, le repas devenu un baromètre de la vie familiale ;
- ☀ un repas réussi est un repas où l'on partage émotions et sentiments, mais pas les problèmes du « boulot », où l'on ne fait pas la leçon aux enfants ;
- ☀ un dîner peut tourner à l'épreuve de vérité si l'on a rien à dire ou si le face-à-face ados/enfants et parents provoque des envies de fuite ;
- ☀ on ne mange pas de la même manière selon les âges : quand on s'installe en couple, le repas sert à dynamiser un lien, dès la parenté le repas se structure et s'installe dans ses meubles ;
- ☀ le petit-déjeuner est rarement pris en famille, le déjeuner occasionnellement, on se retrouve donc pour le dîner ou le week-end, les parents peuvent aussi dîner seuls ou encore chacun pioche dans le réfrigérateur ;
- ☀ qui se met derrière les fourneaux ? Le plus souvent une femme (10% des hommes) ;
- ☀ *la cuisine demeure un langage d'amour et un outil de lien social.*

Quelles fonctions relèvent des repas pris individuellement ou en commun ?

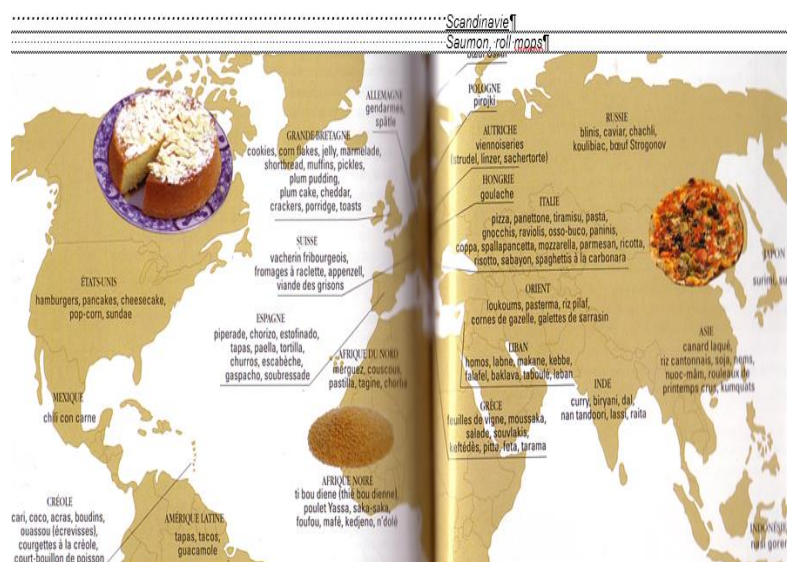
4) Les plats phares par décennies...et après :

Pourquoi les plats phares ou emblématiques ont disparus depuis les années 2000 ?

1950	Saucisson en brioche Osso buco Veau Orloff	Lapin au pruneau Poulet à la crème Sole normande	Coq au vin
1960	Vol-au-vent Bouchée à la reine	Truite aux amandes Pommes dauphines	Paella
1970	Dos de saumon Salades folles	Vacherin	
1980	Chiffonnade de saumon Carpaccio de viande	Mousses Coulis	
1990	Carpaccio de saumon cru Pavé de viande	Craquant de pomme de terre Crème brûlée	

5) La mondialisation de « l'alimentation » :

**Pourquoi l'alimentation s'est mondialisée ?
Quels plats phares et pourquoi ce succès ?**



1) Vivre pour manger ou manger pour vivre ? » (plaisir ou carburant ?) :

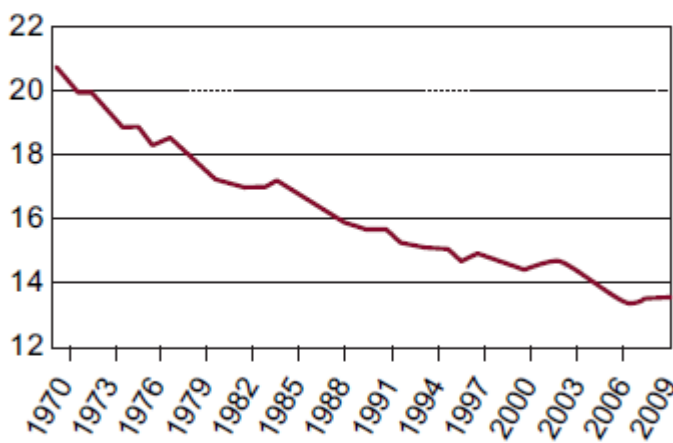
Sources : L'évolution de l'alimentation en France, C. Laisney, Centre d'études et de prospective, n°5, janvier 2012.

Commentez chaque tableau

Définissez à partir des tableaux suivants le rapport : « **offre/demande** » dans la restaurant française actuelle ? (en vous basant sur vos connaissances de l'offre).

Quelles sont les fonctions du repas en France et **Quelles options choisir** pour ouvrir son restaurant ?

Graphique 1 - Part (%) consacrée à l'alimentation dans le budget des ménages français

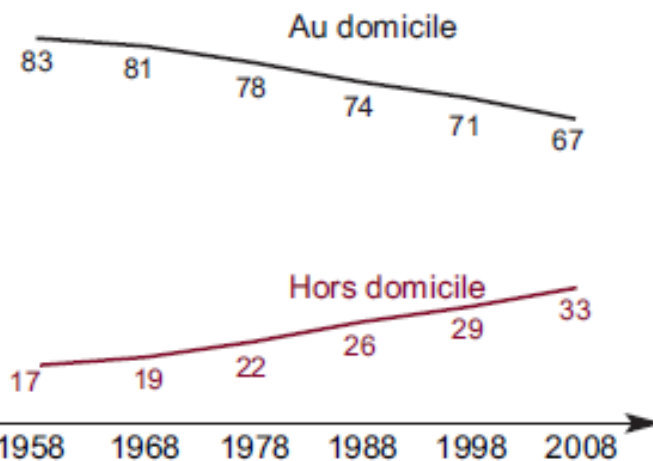


Source : INSEE, comptes nationaux.

Que montre ce graphique ?

Quelle idée en retenir dans l'histoire de notre gastronomie ?

Graphique 5 — Répartition domicile / hors-domicile du budget alimentaire des ménages (en %)

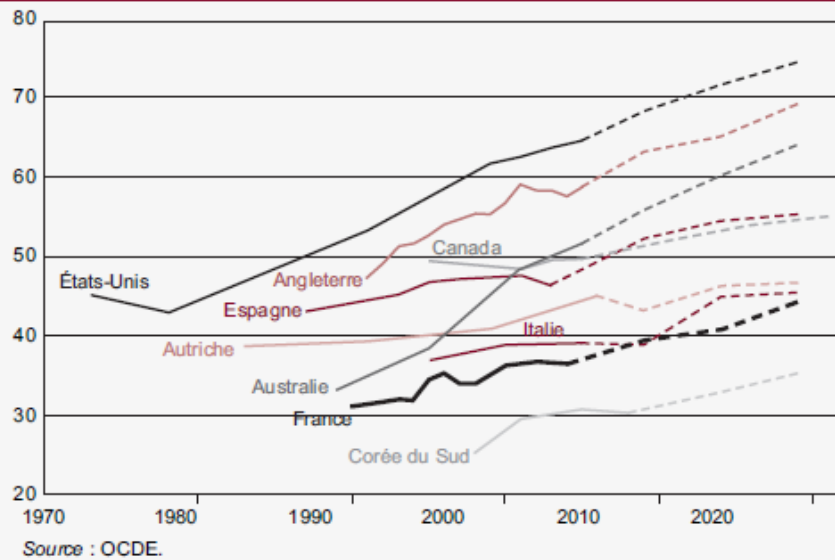


Source : Gira Foodservice.

Que montre ce graphique ?

Quelle idée en retenir dans l'histoire de notre gastronomie ?

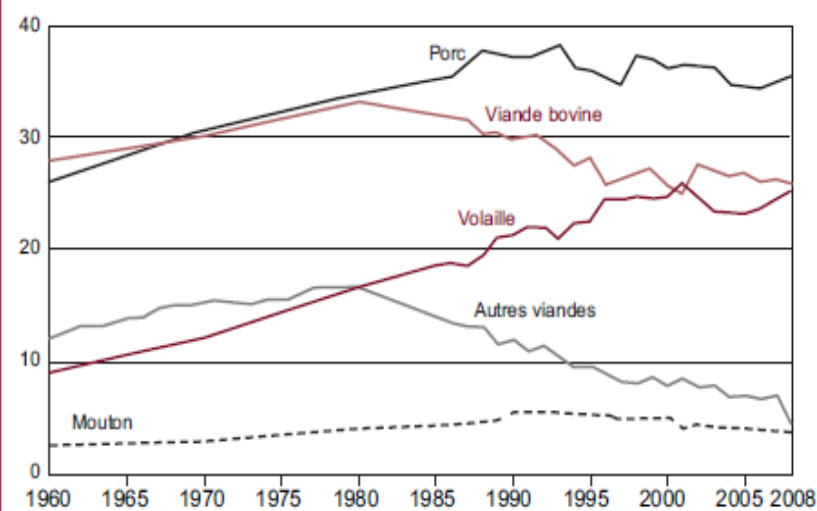
Graphique 3 — Taux de surpoids passés et projections futures dans quelques pays de l'OCDE (en %)



Que montre ce graphique ?

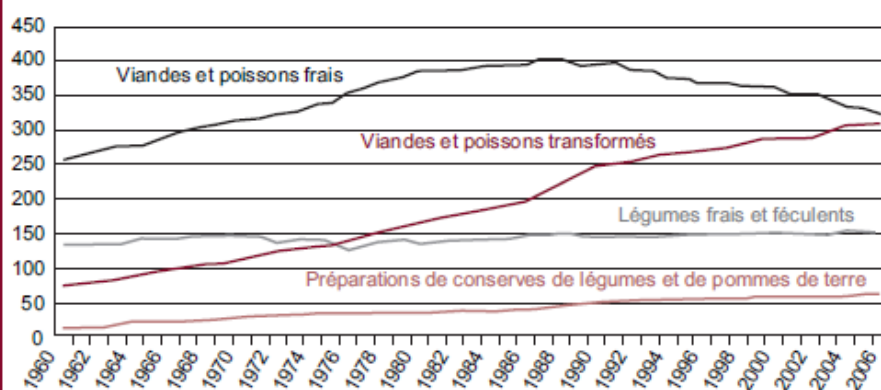
IMC : Indice de masse corporelle ($\text{Poids} / \text{Taille}^2$) ≥ 25 = surpoids, ≥ 30 = obésité

Graphique 2 - Consommation française de viande (en kg par habitant et par an*)



Que montre ce graphique ?

Graphique 4 — Dépenses de consommation en repas hors desserts, par habitant (en volume, en euros 2000*)

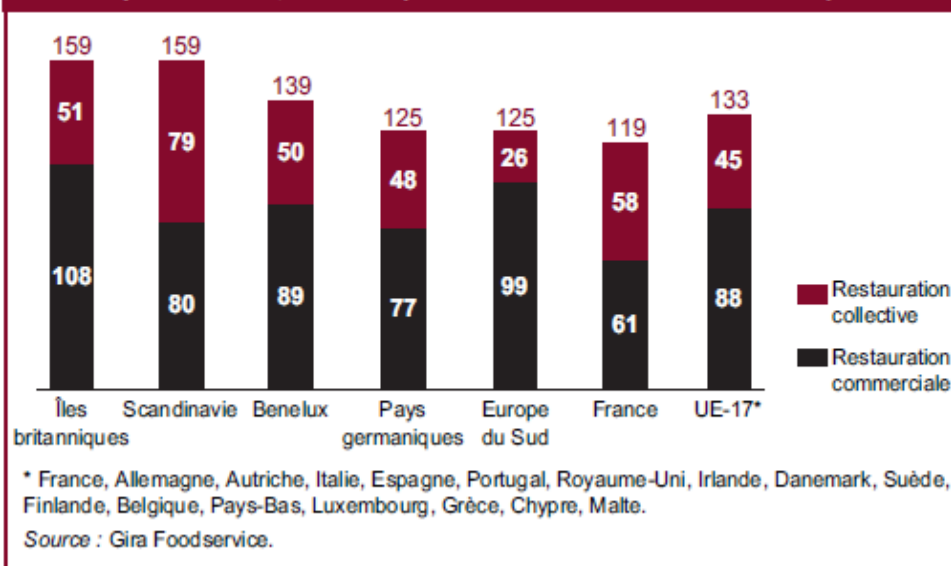


* Prix chaînés, base 2000.

Source : INSEE, comptes nationaux base 2000.

Que montre ce graphique ?

Graphique 6 — Nombre moyen de repas pris hors du domicile, par habitant, en 2008 (hors circuits de vente alternatifs)



Que montre ce graphique ?

CVA : Circuit de vente alternatif (ticket moyen < à 5€)

Ce pôle regroupe toutes les structures dont la vocation principale n'est pas la vente d'une prestation de restauration à consommation immédiate. Il s'agit de boulangeries-pâtisserie, commerces des charcutiers-traiteurs, mais aussi les grandes enseignes de distributions telles que Daily Monop, U. Express, Carrefour city proposant une offre de snacking basée sur une consommation alimentaire « nomade ».

Quelles sont les fonctions du repas en France ?

Quelles options choisir pour ouvrir mon restaurant ?

Complément d'information

Extrait du 28 juillet 2014

dgccrf éco

En ce qui concerne l'évolution économique du secteur, il faut distinguer la restauration traditionnelle de la restauration rapide. Cette dernière a connu une évolution très dynamique depuis le début des années 2000, avant de subir un net ralentissement depuis l'année 2012. Le secteur de la restauration traditionnelle est marqué par sa dualité : de très grands groupes y côtoient un nombre important d'acteurs indépendants.

En outre, entre 1960 et 2005, selon l'Insee, la part des dépenses de restauration hors domicile dans le budget des ménages est passée de 5,1% à 5,9%, soit une hausse relativement modeste, mais à comparer avec la diminution de la part de l'alimentation (hors boissons alcoolisées) qui est passée de 31,4% à 21,9%.

Autre notion importante, la **restauration commerciale** se décompose en deux sous-ensembles : la restauration traditionnelle (avec service à table) et la restauration rapide. Les seules dépenses en restauration traditionnelle et rapide s'élevaient à 35,9 milliards d'euros en 2012, soit 67% du total des services de restauration hors domicile.

Entre 1960 et 2012, la part de la restauration commerciale dans la consommation des ménages en restauration hors domicile est passée de 40,3% à 67,0%, devenant le poste le plus important de ce secteur.

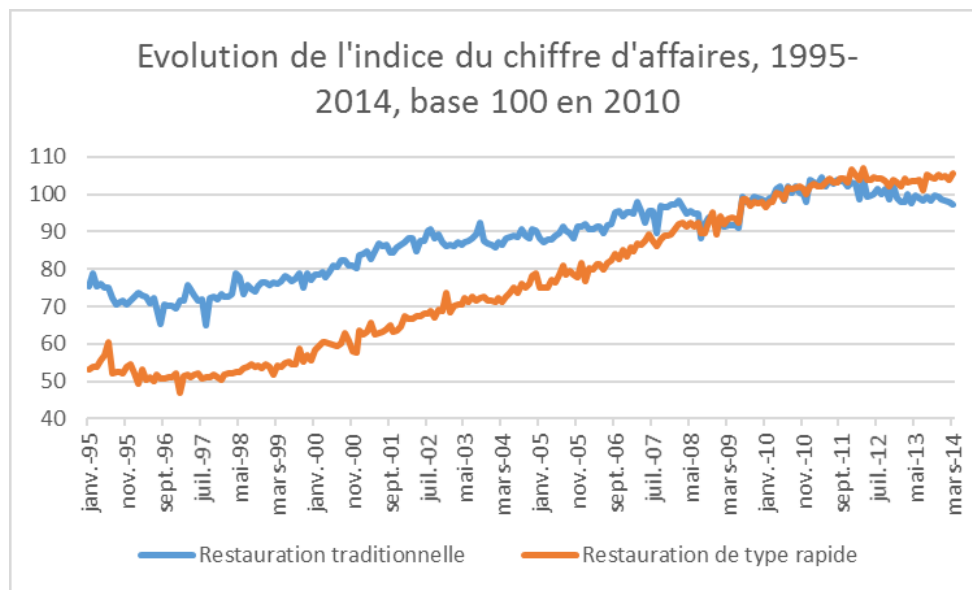
La restauration rapide, un secteur dynamique

La restauration rapide est une activité consistant à commercialiser des produits alimentaires à consommer sur place, à emporter, livrés à domicile ou en drive-in. Elle se distingue notamment de la restauration traditionnelle par les caractéristiques suivantes : absence de service à table, utilisation de vaisselle et de conditionnements jetables, prix contenus, repas consommables à tout moment de la journée. Ce secteur peut être regroupé en plusieurs familles, animées par des chaînes ou des acteurs indépendants : hamburger, sandwicheries, viennoiserie, pizzas, sushis, etc. La clientèle potentielle de la restauration rapide est très large : jeunes, familles, actifs, touristes, etc.

D'après l'Observatoire des métiers de la restauration rapide, la restauration rapide compte en France environ 25 000 établissements. Il s'agit d'un secteur très peu concentré, où 86% des établissements comptent moins de 10 salariés (4,8 salariés par entreprise en moyenne). La restauration rapide est composée de très nombreux indépendants, mais de grands groupes sont aussi des acteurs très importants du secteur.

Figure n°3 : Evolution de l'indice du chiffre d'affaires de la restauration traditionnelle et de la restauration rapide

Source : Insee, juin 2014



La restauration rapide est un secteur particulièrement dynamique, dont le chiffre d'affaires a crû en moyenne de 5% par an au cours des années 2000. Son évolution s'est ainsi montrée beaucoup plus rapide que celle de la restauration traditionnelle au cours de cette période. La courbe d'évolution du chiffre d'affaires de la restauration rapide a même dépassé celle de la restauration traditionnelle au tournant des années 2010, alors que les écarts entre les deux courbes étaient encore importants en 1995.

Cette croissance du chiffre d'affaires du secteur de la restauration rapide s'est accompagnée d'une croissance du nombre d'établissements : d'un établissement de restauration rapide pour six de restauration traditionnelle en 1993, on est passé en 2009 d'un établissement de restauration rapide pour trois établissements de restauration traditionnelle.

Depuis 2012, le secteur de la restauration rapide connaît un net ralentissement de sa croissance (+0,7% en 2012 par rapport à 2011), voire une diminution de son chiffre d'affaires (-0,4% en 2013 par rapport à 2012).

Les grands groupes qui dominent le marché de la restauration rapide en France sont notamment les suivants⁶ : McDonald's, Quick, Le Duff, Subway, Domino's Pizza, Yum ! Brands (KFC, Pizza Hut) Speed Rapid Pizza.