

À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



Ce document est la transcription révisée et chapitrée d'une vidéo du MOOC UVED « A la découverte des métiers de la transition écologique, créatrice d'emploi ». Ce n'est pas un cours écrit au sens propre du terme ; le choix des mots et l'articulation des idées sont propres aux interventions orales des auteurs.

Les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration : Fondateur·rice d'un restaurant engagé

Mounir Creanza, Clémence Bardaine et Jean-Michel Rassinoux, cofondateurs du restaurant direct producteur Casa Gaïa

1. En quoi consiste votre métier ?

Je suis cofondateur du projet Casa Gaïa. C'est un projet de restaurant « direct producteurs » situé à Bordeaux (France). Notre objectif est d'incarner un lien direct entre le champ et l'assiette, en cuisinant des produits bruts au four à bois, frais et de saison. Ces produits sont cultivés par une communauté de producteurs fédérée autour de valeurs communes que sont l'agroécologie, l'agriculture bio, paysanne, locale, pour des aliments qui sont sains et qui ont du goût. On peut dire aujourd'hui que Casa Gaïa est un tiers lieu autour de la culture du goût qui permet de sensibiliser les habitants à l'alimentation responsable et aux démarches agroécologiques des producteurs.

2. Quelles sont vos conditions de travail ?

Nous avons une diversité d'actions. En plus de tout ce qui est lié à la gestion du restaurant, nous animons par exemple des marchés, des ateliers, des rencontres avec les producteurs, afin de mettre en lien et de fédérer les acteurs du territoire.

3. Quelles sont les compétences nécessaires ?

Tout d'abord, pour mener à bien ce projet, il faut des connaissances fines des produits, des terroirs, des méthodes de production, de la saison. Il faut connaître chaque producteur et chaque coéquipier avec lequel on travaille. Il faut des connaissances managériales et de pilotage pour former notre équipe et transmettre nos valeurs à nos clients et nos partenaires. Tout cela demande de l'ouverture d'esprit et un engagement écologique. Il est important d'avoir une grande agilité pour le développement du projet. L'objectif est de répondre à trois enjeux : le pilotage et la gestion de l'entreprise, la recherche-innovation et le management d'équipe, et la communication, l'événementiel et les relations avec les partenaires.

4. Quelle formation avez-vous suivie ? Que conseillez-vous à ceux qui voudraient se former à ce métier ?

J'ai pour ma part suivi une formation classique en école hôtelière. Mais une formation en gestion et management est essentielle. Néanmoins, un entrepreneur doit suivre continuellement l'évolution des outils et du contexte.

5. Qu'est-ce qui fait l'intérêt de votre travail ?

Le projet Casa Gaïa invente, à son échelle, des réponses écologiques et solidaires concrètes pour répondre aux enjeux de la résilience alimentaire de notre territoire, en commençant par rendre accessible une alimentation locale, bio, paysanne, au plus grand nombre, et surtout en permettant aux agriculteurs avec lesquels nous travaillons de vivre de leur métier. Sur le plan environnemental, c'est s'attacher à une charte exigeante pour accompagner la transition agroécologique. Sur le plan économique, c'est gérer cet approvisionnement en « direct producteurs » de proximité. Pour nous, les restaurants sont des lieux de vie conviviaux qui répondent à une mission essentielle, celle de bien nourrir les habitants en accompagnant la transition agroécologique, c'est-à-dire en soutenant des savoir-faire culinaires et paysans. C'est, pour nous, l'avenir de l'alimentation.