ZÉRO PLASTIQUE

Les solutions pratico-pratiques d'Agores

Après deux premiers livres blancs, Agores publie son 3e opus. Un recueil recensant des solutions techniques éprouvées mises en œuvre dans différentes collectivités. P. 24

SALON RESTAU'CO

Une journée clés en main !

Avec 160 exposants, la 5e édition du salon de la restauration en gestion directe s'annonce prometteuse. Au menu : produits, services, conférences… pour relever les défis d'aujourd'hui. P. 8

22 225 exemplaires
ACPM
Mise en distribution certifiée
Nº 39 | Mai-Juin 2024

METIERS COLLECTIVE zepros
resto.zepros.fr

P. 18 CANTINE SCOLAIRE

Ce qu'ils en pensent

La moitié des parents sont satisfaits, et seulement un tiers des enfants. Un mécontentement qui a ses raisons…

SALON RESTAU'CO

L'ÉVÉNEMENT DES PROFESSIONNELS
DE LA **RESTAURATION COLLECTIVE** EN GESTION DIRECTE

5 JUIN 2024 | 9h-18h

PARIS EXPO | PORTE DE VERSAILLES | **HALL 2.2**

LE CHALLENGE D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE POUR TOUS

Un événement RÉSEAU Restau'co

© LES 5 SUR 5

Retrouvez-nous sur le Net !
Pour suivre au jour le jour toute l'actualité de vos secteurs, c'est ici :
resto.zepros.fr

ÉDITO

© Jean-Paul Loyer

Claire cosson
Rédactrice en chef

Le pari de l'intelligence collective

Les acteurs de la restauration collective ont du mal à se mettre autour d'une table pour travailler ensemble. Difficile pour certains d'abandonner les vieilles querelles de chapelle pour défendre des valeurs communes. C'est le plastique (qui n'est plus fantastique), ce matériau chimique si pratique et dont la dose fait le poison, qui a, finalement, réussi à réunir tout le monde. Avec le bannissement de cette matière à tout faire au 1er janvier 2025 dans l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants), les troupes se sont en effet rassemblées. Fabricants, laveurs, ingénieurs, scientifiques, opérationnels… tout le monde s'y est mis pour éradiquer notre « meilleur » ami.

À la clef, des résultats encourageants. À l'image de l'excellent travail mené par Agores depuis 2017 qui vient de publier son *Recueil de solutions techniques* (p. 24), celui de Resto France Experts avec son Memento (p. 8) ou bien la création de la Semelog (p. 22). Évidemment, vous ne trouverez pas la recette magique. Elle n'existe pas. À moins que l'intelligence collective ne nous réserve encore quelques bonnes surprises. Qui sait ? En tout cas, tous les éléments pour prendre une décision sont entre vos mains. ●

© Betty

LA PHRASE DU MOIS

« Nous ne serons pas tous prêts, et loin de là, au 1er janvier 2025. Proroger cette échéance serait toutefois envoyer un signal fort à tous les acteurs qui ne se sont pas pour l'instant saisis de la question. »

Christophe Hébert, président de l'association Agores

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète 04

France 06

Régions 12

FOCUS 18
RESTAURATION D'ENTREPRISE
FoodChéri, la cantine engagée pour de vrai

© Wikimedia

22

Les cuisines du CHU de Brest vont expérimenter l'intégration d'algues dans les assiettes des patients.

© Compass Group France

26

Compass Group France lance une filière de légumineuses. Les premières récoltes sont attendues pour août-septembre.

GESTION DIRECTE 22

SRC 26

FOURNISSEURS 30

© Clémence & Antonin

29

Clémence & Antonin, spécialisée dans la fabrication et le portage de repas pour personnes âgées, déploie ses franchises.

© Sodexo Live !

38

Au Village olympique, les athlètes déguste-ront un petit pain au cacao, signé Stéphane Chicheri (Sodexo Live !).

DISTRIBUTEURS 36

LA FRANCE DES CHEFS 38

NOUVEAUTÉS 40

RESSOURCES HUMAINES 46

EMPLOI & FORMATION 48

PEOPLE 50

PLANÈTE COLLECTIVE

Croissance, innovations, plantages et actions. À l'heure de la mondialisation, zappez large avec *Zepros* !

1 ITALIE

Elior Italia fait confiance au robot caissier de RRS

Elior Italie et la start-up française Retail Robotics Solutions (RRS) ont signé, le 14 avril, un contrat lors du salon professionnel Food Hotel Tech à Paris. Objectif ? Mettre en application la nouvelle génération de robot-caissier de RRS, basée sur l'IA, pour réduire considérablement le temps d'attente des clients et réaliser des économies budgétaires, comme cela a déjà été prouvé dans d'autres établissements de restauration.

AMÉRIQUE LATINE

Collaboration entre l'École Ducasse et l'Instituto Gato Dumas

L'École Ducasse a récemment annoncé sa collaboration avec l'emblématique Instituto Gato Dumas, un pilier de l'éducation gastronomique en Amérique latine. Fondé en 1998 par Carlos Alberto Gato Dumas et Guillermo Calabrese, ce dernier s'est imposé comme une institution de premier plan dans l'enseignement culinaire. Avec une forte présence en Argentine et des extensions en Uruguay et en Colombie, l'institut a formé de nombreux professionnels qui se sont distingués tant sur la scène nationale qu'internationale.

2 CANADA | OTTAWA

Nouveau programme d'alimentation scolaire

Aujourd'hui, près d'un enfant sur quatre au Canada ne mange pas à sa faim. Des chiffres que le Premier ministre canadien, Justin Trudeau (photo), entend bien faire baisser. Comment ? En lançant un programme national d'alimentation scolaire. D'un montant d'un milliard de dollars canadiens (681 900 000 €) sur cinq ans, il fait partie du budget 2024 et a pour objectif de fournir des repas à 400 000 enfants de plus chaque année, en plus de ceux qui bénéficient déjà de programmes d'alimentation scolaire existants.

3 PAYS-BAS

Bridor croque le hollandais Pandriks

Bridor, la filiale du Groupe Le Duff, a réalisé l'acquisition de Pandriks, entreprise néerlandaise, fleuron européen de produits de boulangerie « d'inspiration artisanale », spécialiste du pain bio. La société, dont le chiffre d'affaires s'élève à 150 M€, fabrique à marque distributeur et sous sa propre marque, SlooOw. Fort de 400 collaborateurs, Pandriks dispose de deux sites de fabrication situés à Meppel (Pays-Bas) et à Fulda (Bio Breadness-Allemagne) qui fournissent les principales enseignes de retail européennes ainsi que ses clients outre-mer.

Pandriks, fleuron européen de produits de boulangerie d'« inspiration artisanale ».

4 ROYAUME-UNI & IRLANDE

Création d'une veste de maternité chez Compass UK & Ireland

Avec son réseau Compass'Women in Food, Compass Group Ireland & UK a conçu une veste de maternité. Réalisée avec la styliste Lynda Yong, elle offre confort et sécurité pour faciliter le travail des femmes enceintes. Ses caractéristiques comprennent des détails sur mesure notamment sur les épaules et des fermetures à bouton-pression pour la santé, une doublure élastiquée pour permettre l'évolution de la grossesse et une fonctionnalité qui se prête à l'alimentation du bébé, si nécessaire. La veste a été fabriquée dans un matériau léger unique qui aide à dissiper la chaleur et favorise la circulation de l'air, maintenant la température corporelle à 37,5 °C.

© Compass Group Uk & Ireland

5 ALLEMAGNE

Les fermes bio ont le vent en poupe

L'agriculture biologique poursuit son chemin outre-Rhin. En 2023, environ 28 700 exploitations agricoles allemandes ont travaillé selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, soit 10 % de plus qu'en 2020 (26 100 exploitations écologiques). Avec 423 000 hectares, la Bavière occupe la première place au hit-parade du plus grand nombre de surfaces bio, suivie par Brandebourg avec 228 400 hectares et Mecklembourg-Poméranie occidentale avec 199 700 hectares.

6 LUXEMBOURG

Première convention collective pour les salariés de la collective

Il aura fallu plus de vingt ans de discussions et trois ans de négociations pour que la restauration collective luxembourgeoise se dote d'une première convention collective sectorielle. Signée le 11 avril par la Fedil Catering, l'OGBL et le LCGB, elle concerne quelque 3000 salariés. Améliorations au sujet des salaires, des jours de congé, paiement des dimanches (majoration de 70 %) et jours fériés travaillés, gratuité des repas dès l'entrée en service… sont actés.

Vite

TENDANCE

L'expresso a la cote !

Selon une analyse basée sur les données du panel Crest de Circana concernant la RHD, le nombre total de cafés servis dans les 5 pays européens cumulés (Royaume-Uni, Espagne, France, Italie et Allemagne) a noté une croissance de 8 % sur douze mois à fin septembre 2023, dépassant les + 5 % enregistrés au niveau mondial (dans les 12 pays étudiés). L'étude observe également une montée en puissance des consommateurs en matière de café froid.

© PEXELS Tyler Nix

ÉTUDE

La pause déj' évolue !

Réalisée auprès de 1000 salariés français, la dernière enquête Flash/Selvitys/Openeat est riche d'enseignements. On y apprend ainsi que 32 % des individus sondés disent que déjeuner avec leurs collègues est une obligation implicite dont ils préféreraient se passer. 54 % affirment avoir été incommodés (odeur, texture, nature) par le repas apporté par des employés qui mangent au bureau. 11 % des personnes questionnées vont systématiquement au restaurant le midi tandis que 29 % n'y vont jamais. Et quand elles s'y rendent, il arrive à 53 % d'entre elles de consommer de l'alcool.

FORMATION

CPF et reste à charge

Depuis le 2 mai, le reste à charge CPF est entré en vigueur. Le titulaire du compte personnel de formation participe, désormais, à hauteur de 100 € en 2024, au financement de sa formation. Cette participation financière obligatoire connaît néanmoins des exceptions à l'image des agents publics. *« La fonction publique n'est pas concernée »* par cette mesure gouvernementale d'économies entrée en vigueur début mai dans le privé, a indiqué le ministère de la Fonction publique à l'AFP.

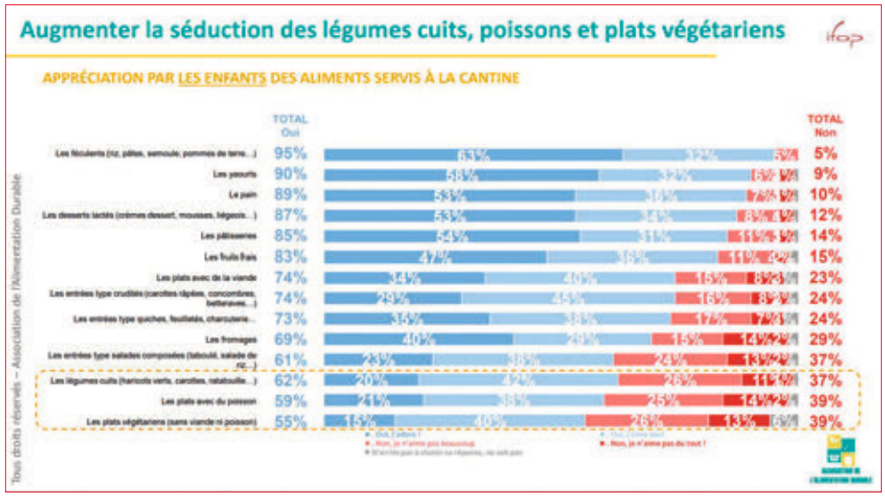
ENQUÊTE

Que pensent les parents et les enfants de la cantine ?

Il y a des enquêtes dont les réponses laissent sans voix. C'est le cas de celle de l'Ifop, réalisée auprès de 933 familles (enfants déjeunant régulièrement à la cantine du CP au CM2) en septembre 2023, pour Cantines Rêvolution et l'Association de l'alimentation durable. Pour commencer, les parents inscrivent leur enfant à la cantine à défaut d'une autre solution pour 73 %. La moitié d'entre eux sont insatisfaits de la cantine car ils ont des retours négatifs de la part de leurs bambins. *« Cela reflète une vraie disparité de l'offre des cantines en France »*, observe Marie-Pierre Membrives, chef du projet Cantine Rêvolution. Et probablement un manque cruel de transparence concernant ce que consomme au quotidien leur progéniture. D'ailleurs, près de 37 % des parents savent vaguement de quoi il retourne quant au contenu de l'assiette servie à la cantine alors que 80 % réclament des repas équilibrés, 62 % en veulent sans aliments transformés et 89 % sont ouverts à ce que leurs enfants découvrent de nouveaux aliments et goûts. *« Le désir des parents c'est que la cantine soit finalement une école du goût accessible »*, résume Marie-Pierre Membrives.

© CANTINE REVOLUTION

Marie-Pierre Membrives, chef du projet Cantine Rêvolution a été reçue par Agnès Pannier Runacher pour évoquer l'importance des cantines synonymes d'éveil au bien-manger.



Du côté des écoliers, les résultats ne sont guère plus encourageants. Les enfants aiment la cantine (65 % d'entre eux) pour les moments partagés avec leurs copains et copines.

Pas assez à manger pour 25 % des écoliers

En revanche, les repas servis sont la raison principale pour laquelle ils ne l'aiment pas (65 %). *« 82% des enfants qui ne terminent pas leur repas ne le terminent pas du fait de l'inadéquation des plats avec leurs goûts »*, précise le sondage. 25 % trouvent qu'on ne leur sert pas assez à manger, en particulier chez les plus grands CM1-CM2 (1 sur 3). De quoi s'interroger sur l'utilité des grammages édictés par le GEMRCN ! Sachant, en outre, que lorsque les élèves déclarent avoir encore faim, ils se jettent sur le pain : 68 % au moins de temps en temps. *« Ce comportement nécessite la mise en place d'une offre alimentaire plus variée et plus attractive, capable de captiver l'intérêt des élèves et de satisfaire leurs besoins nutritionnels. Sans oublier de proposer du pain qualitatif tant sur le plan organoleptique que nutritionnel »*, insiste la chef de projet. ●

***L'étude est consultable sur : associationalimentationdurable.org/cantines-revolution**

SALON

Carton plein pour Food Hotel Tech

2024 fera date dans les annales de Food Hotel Tech Paris ! La 7e édition du salon, leader des solutions digitales et des innovations technologiques dédiés à l'hôtellerie, pour l'hôtellerie-restauration, a en effet enregistré plus de 8000 visiteurs et 200 exposants. Un succès qui ne doit rien au hasard sachant que l'intelligence artificielle et la responsabilité sociétale et environnementale (RSE) étaient au cœur des discussions cette année, avec des conférences sur ces thématiques en plein essor. Les exposants ont présenté des solutions innovantes pour aider les professionnels à optimiser leurs opérations, améliorer l'expérience client et réduire leur impact environnemental. L'arrivée de l'IA a été marquée dans des solutions telles que la poubelle antigaspi, les solutions d'économies d'énergies, ou les robots d'aide au service, augmentés par l'IA. ●

© FOOD HOTEL TECH

Des plats équilibrés,
des saveurs variées ?

Oui, Chef !

DÉCOUVREZ UNE NOUVELLE GÉNÉRATION
DE FONDS BRUNS LIÉS KNORR® PROFESSIONNAL
ET KNORR® ESSENTIEL

Retrouvez la gamme Fonds Brun lié KNORR

Unilever Food Solutions

Knorr · AMORA · MAILLE · LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™

À TESTER
SUR NOTRE STAND
E13-E15 LE 5 JUIN 2024
SALON **RESTAU'CO**

Vite

PARTENARIAT

Synetam et Restau'Co resignent

Le Synetam et Restau'Co ont annoncé le renouvellement pour 2024-2026 de leur convention de partenariat destinée à faire progresser la restauration collective responsable par le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable. Dans ce cadre, les deux signataires s'engagent à échanger et avancer ensemble sur les thématiques communes, en particulier la question des équipements en fin de vie avec Valo Resto Pro, l'efficacité énergétique, la diminution et le traitement des déchets alimentaires, l'ergonomie des postes de travail…

LIVRET

Recettes des chefs landais en scolaire

Feuilleté sauce Mornay à la truite de Roquefort, sauté de canard des Landes aux cèpes… Ceci n'est pas la carte d'un nouveau restaurant. Mais bien celle des plats concoctés dans les collèges landais. Les recettes de ces chefs cuisiniers, qui ont pris eux-mêmes leur assiette en photo, sont désormais recensées dans un livret. Chaque recette est déclinée en deux formules : pour 4 personnes à refaire à la maison, et 50 convives pour les établissements. Le guide est consultable sur www.landes.fr/college.

« NON-FAIT-MAISON »

La proposition de loi retirée

La Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD), le Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR), et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) ont exprimé leur satisfaction après le retrait de la proposition de loi visant à imposer la mention « non-fait-maison » sur les cartes, menus, etc., de tous les établissements ayant une activité de restauration.

ALTERNATIVE AUX PLASTIQUES

RFE dévoile sa méthode

« L'abandon du tout jetable est un enjeu majeur pour atténuer notre impact sur l'écosystème. Cette transition requiert, toutefois, une ingénierie spécifique, un ensemble de méthodes et de solutions techniques pour accompagner ce changement majeur », a déclaré Marc Grandmougin, président de Resto France Experts (RFE), à l'occasion des 24 H RFE, les 20 et 21 mars, à Brest. Et de poursuivre : *« C'est la raison pour laquelle, nous avons jugé bon d'engager une réflexion sur le sujet. »*

Fruit de cette réflexion, menée par un groupe de travail chapeauté par Nicolas Richard-Bethry (AC2R) et William Warrener (Agence Spoon Conseil), est né un mémento, intitulé « Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective ? » Le document (d'une cinquantaine de pages), téléchargeable sur le site de l'association, propose une méthode globale et transversale pour aider les cuisines centrales à choisir leurs contenants réemployables. Outre une présentation des contenants aujourd'hui opérationnels sur le marché avec leurs avantages et inconvénients, le mémento RFE liste les questions à se poser à chaque étape de la vie d'une cuisine professionnelle : stockage, conditionnement, refroidissement, lavage, réception dans les offices… Tout y passe ! Franchement, vous avez, là, la bonne méthode pour éviter les erreurs. Il n'y a plus qu'à… ●

Plusieurs fabricants ont contribué à ce travail dont Jean-Luc Joulaud et Julien Ferry pour Rescaset, Laurent Desbordes pour Granuldisk, Pierre Gohin pour Ali Comenda, Alexander Lohnherr pour Meiko, Olivier Deloison pour Unox, Cédric Gaglio pour Matfer Bourgeat, Sébastien Comby pour Acfri, Stéphane Dumias pour Hobart, et Pierre Robert pour Microlide.

ÉVÉNEMENT

Salon Restau'Co : une journée clés en main

La 9e édition du salon Restau'Co s'annonce prometteuse. Le rendez-vous des professionnels de la restauration collective, qui se tiendra le 5 juin à Paris Expo Porte de Versailles (hall 2.2), affichait d'ailleurs déjà complet côté exposants bien en amont de son ouverture. *« Les 210 stands mis à disposition ont, en effet, été bookés en totalité par près de 160 exposants »*, souligne Céline Emelin, responsable communication de Restau'Co et responsable du salon. Et d'ajouter, *« produits, services, pour l'amont ou l'aval de la chaîne : l'offre couvrira l'ensemble des besoins des visiteurs »*. De quoi séduire ces derniers (2 200 en 2023) ! D'autant plus que le programme proposé est plutôt riche cette année. Avec, pour commencer, deux conférences ciblant deux thématiques phares : les achats durables et le métier de cuisinier en collectivité. En présence de Thierry Pousson, gestionnaire du lycée de Navarre à Saint-Jean-Pied-de-Port et président de l'Acena, Stéphane Brunerie, créateur de StripFood, Caroline Helleisen Errant, DG du Cniel, et Éric Candiolo, DG d'Unadere, la première aura pour sujet : « Construire ensemble, une valeur sûre de l'achat durable. »

Partage d'expériences

La seconde, baptisée « Nos métiers, entre tension et inclusion », sera dédiée aux problèmes récurrents de recrutement dans la profession. Participeront à ce débat notamment : Pierre Roure, RH d'insertion à La Table de Cana de Marseille, Nicolas Paul, chargé de l'unité Tourisme, hôtellerie, restauration, loisirs à l'Afpa, ainsi qu'Olivier Tran, fondateur d'Afuté.

Parallèlement, Restau'Co a également souhaité que ses adhérents puissent présenter et partager leurs expériences. Ces prises de paroles seront animées et complétées par des experts du réseau et des filières (Interfel, Interbev, Inaporc…) sur l'espace Restau'Co Filières. Enfin, l'organisation a reconduit les Trophées Innovation Exposants (auxquels est convié *Zepros* Collective concernant les produits alimentaires). ●

ENVIRONNEMENT

Le concours La Cuisine durable attend ses candidats

Créé à l'initiative de la Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon et de Christian Têtedoie, le concours La Cuisine durable lance sa 2e édition. Il est ouvert à tous les cuisiniers âgés de 21 à 35 ans exerçant une activité professionnelle en France. Les candidats devront créer un plat pour 8 personnes dressé sur assiette (avec un satellite au maximum) à réaliser en trois heures autour du thème : « Volaille, céréale et/ou légumineuse de mon terroir » et passer un oral de dix minutes pour présenter les critères durables de leur travail. Règlement et dossier sur www.fondation-cuisinedurable.org/fr/le-concours-0. ●

VIVALYA
LA VIE A DU GOUT
Sponsor des Ze Awards de la Restauration Collective 2024
ze pros AWARDS
RESTAURATION COLLECTIVE
Photos produits : Réseau Subéry à Rennes
RÉSEAU VIVALYA
73 ENTREPRISES LOCALES.
Nous sommes votre solution de distribution locale en fruits et légumes et marée
avec + de 4 500 experts à votre service partout en France !
www.vivalya-reseau.com

Vite

LÉGISLATION

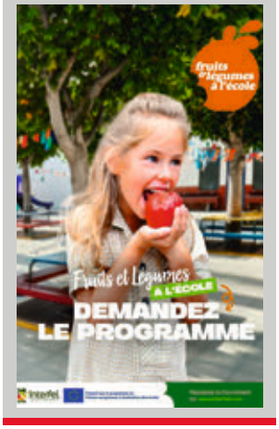
Données statistiques Ma Cantine

Un arrêté du 18 mars 2024 modifie celui du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. Concrètement, cet arrêt indique que pour les bilans statistiques des années 2021 à 2024, toutes les données peuvent être renseignées selon le mode « saisie simplifiée » pour tous les restaurants sur le site Ma Cantine.

NUTRITION

Guide Interfel sur les Fruits & légumes à l'école

Financé par l'Union européenne, le programme « Fruits & légumes à l'école » propose une aide (18 M€ environ dédiés aux fruits et légumes frais pour l'année 2024) aux établissements scolaires pour la distribution gratuite de fruits, légumes et produits laitiers. Il s'adresse aux élèves de la maternelle à la terminale scolarisés en métropole et en outre-mer. Interfel déploie, avec le financement de FranceAgriMer, un programme de promotion afin de faire connaître le programme « Fruits & légumes à l'école ». Découvrez toutes les étapes pour en bénéficier !



ÉVÉNEMENT

Ze Awards de la Restauration collective 2024 : candidatez maintenant !

Enfin ! Les « héros » de la restauration collective vont être récompensés à la hauteur de leurs engagements quotidiens pour nourrir les Français. La 1re édition des Ze Awards de la Restauration collective se tiendra en effet le 6 novembre, à l'Élysées Biarritz, à Paris. Pour présider cet événement, 2 personnalités ont accepté notre invitation : Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'Co, et Frédéric Descrozaille, député du Val-de-Marne (94). Une présidence bicéphale inédite qui marquera les esprits par sa connaissance du secteur et sa conscience des enjeux économiques et sociaux que porte la collective en France. Reste maintenant à tenter votre chance. Après tout, ça n'arrive pas qu'aux autres !

Qui peut candidater ?

Entreprise indépendante, groupe coté, collectivité, association ou chef gérant, chef de cuisine, chef d'entreprise… ? les Ze Awards de la Restauration collective sont ouverts à tous les opérateurs (en gestion directe et en SRC). Pour cette 1re édition, 7 prix seront attribués.

LES DATES À RETENIR

- **12 juillet : dépôt des dossiers de candidature jusqu'à minuit**
- **25 septembre : réunion du jury et études des dossiers**
- **6 novembre : annonce des résultats lors d'une grande soirée festive à l'Elysées Biarritz à Paris**

- **Meilleure Restauration collective alternative** (frigo connecté, distributeur automatique intelligent, food-truck, comptoir autonome ou animé…)
- **Meilleure initiative/concept en Restauration scolaire/universitaire**
- **Meilleure initiative/concept en Restauration d'entreprise**
- **Meilleure initiative/concept en Restauration santé/médico-social**
- **Meilleur engagement durable** (politique RSE, démarche de labellisation, lutte contre le gaspillage, Egalim…)
- **Meilleure action convives** (journée à thème, atelier de cuisine, concours de cuisine, décoration, rencontres agriculteurs-producteurs, visites, école du goût…)
- **Meilleur entrepreneur de l'année en Gestion directe/Société de restauration collective** (une personnalité, une entreprise, une équipe de collaborateurs, un chef…)

Comment candidater ?

Vous pouvez vous inscrire dans une ou plusieurs catégories. Pour cela, il vous suffit de remplir un questionnaire en ligne via le QR Code ci-dessous. Le jury se réunira le 25 septembre pour les étudier et le verdict final sera donné le 6 novembre lors d'une soirée à l'Élysées Biarritz. À vous de jouer ! ●

***Si vous souhaitez parrainer cet événement : contactez a.fevre@zepros.fr**
*** Pour toute question concernant votre candidature, vous pouvez joindre Claire Cosson à : c.cosson@zepros.fr**

Questionnaire en ligne via ce QR Code.

OBSERVATOIRE UN PLUS BIO

Le bio fait un bond dans les collèges

Les premiers résultats de la nouvelle enquête de l'Observatoire des paysages alimentaires de l'association Un Plus Bio sont tombés. Achevée fin mars, cette étude, menée auprès de 383 collèges (échantillon issu des audits du label Ecocert « En Cuisine » réalisés sur l'année 2022 sur 13 départements métropolitains) révèle un taux de bio de 40,26 % en moyenne (en valeur d'achat), pour 2,13 € de coût denrées par repas.

Selon cet observatoire, les retombées économiques sont réelles s'agissant des territoires. La preuve à travers quelques départements. Avec 100 % des collèges labellisés (12 500 repas par jour), la Drôme (26) enregistre une progression très nette du pourcentage de bio passant de 22 % en 2017 à 46 % en 2022. Plus de 30 % des achats sont locaux. Dans le département de l'Hérault (34), les achats issus de l'agriculture biologique grimpent de 11 % en 2019 à 40 % en 2022. 95 % de la viande est relocalisée, soit 85 tonnes de viande bio par an. S'agissant des Pyrénées-Atlantiques (64), les retombées se chiffrent à 3 M€ par an pour le territoire. Hâte d'en savoir davantage ! ●

Socopa
DEPUIS 1953
Restauration

SALON RESTAU'CO

5 JUIN 2024 I PARIS EXPO I PORTES DE VERSAILLES
Stand J07-09 Hall 2.2

Venez découvrir nos engagements dans les
VIANDES RESPONSABLES

VIANDE BOVINE FRANÇAISE
VIANDE DE VEAU FRANÇAISE
LE PORC FRANÇAIS
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
label Rouge
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

1. LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

2. NOS FILIÈRES DE QUALITÉ
Éligibles EGALIM

3. NOTRE OFFRE BÊTE À L'ÉQUILIBRE

Filière locale & circuits-courts

- ✓ Sélection d'un élevage au plus près de votre établissement.
- ✓ Piéçage par nos bouchers "sur mesure"
- ✓ Valorisation de l'ensemble des muscles
- ✓ Des supports de communication

En savoir + sur les Produits Frais et Surgelés : www.socoparestauration.fr

30 JOURS dans vos RÉGIONS

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service. Parlez-nous de vous !
contact-collective @zepros.fr

35 | RENNES

Ecotrophelia fête ses 25 ans

Le concours Ecotrophelia France fête en 2024 son premier quart de siècle ! L'occasion de mettre en lumière une belle histoire qui a réuni plus de 2 000 jeunes étudiants sur toutes les éditions menées, qui a vu l'éclosion de plus de 100 innovations sur le marché, et qui a confirmé au fil du temps toute la nécessité d'inscrire l'innovation alimentaire dans le sens de l'écoconception. L'édition 2024 se tiendra du 18 au 20 juin au Couvent des Jacobins à Rennes.

83 | MENTON

L'école privée Villa Blanche au pain sec

La municipalité de Menton retire ses subventions à la cantine de l'établissement privé catholique L'Institution Notre-Dame-du-Sacré-Cœur, plus connue sous le nom Villa Blanche, dès la rentrée de septembre. Jusqu'alors, les repas des 400 élèves inscrits en primaire étaient facturés aux parents 4,10 €, comme pour les écoliers des écoles primaires publiques de la ville. Or, un récent contrôle de la Cour des comptes a mis au jour que les subventions versées par la ville à l'école privée étaient plus importantes que ce qu'autorise la loi. C'est donc le volet cantine qui est impacté par la baisse des subventions. Dès la rentrée, un repas à la cantine coûtera 8 €.

PAYS DE LA LOIRE

Egalim : le préfet mobilise le secteur santé

En Pays de la Loire, les objectifs de la loi Egalim sont atteints par 14 % des établissements de restauration collective. Afin d'améliorer la situation, le préfet de région a mobilisé différents acteurs le 22 mars : Région, chambre d'agriculture, rectorat, Crous, Fédération régionale des hôpitaux, Agence régionale de santé (ARS). Un plan d'action a été décrété pour *« mobiliser à tous les niveaux, du cuisinier au président de l'EPCI »*, décrypte Bryan Henning, chef du service régional de l'alimentation à la Draaf. Un chef de projet Egalim sera nommé pour mettre en musique une dynamique au plus près des territoires. Surtout, une convention d'engagement a été signée entre le préfet, le directeur général de l'ARS et la déléguée régionale de la Fédération hospitalière de France.

© Préfecture de la région Pays de la Loire

La convention d'engagement a été signée le 22 mars par Cécile Jaglin-Grimonprez (déléguée régionale de la FHF), le préfet de Région Fabrice Rigoulet-Roze, et Jérôme Jumel (DG de l'ARS Pays de la Loire).

Déclinaison du plan d'action sur un secteur aux marges de progression importantes, cette convention porte 4 engagements. 100 % des établissements publics adhérents de la FHF devront s'inscrire dans le dispositif Ma Cantine. Les établissements de santé et médico-sociaux qui multiplieront leurs achats en produits durables et bio recevront *« une compensation partielle des surcoûts »*. Cette valorisation concernera les établissements progressant de 5 points au minimum (qui est aussi l'objectif global sur un an), avec une enveloppe dédiée de 3 M€ sur un an à partager. Le volet formation sera renforcé, sur les marchés publics pour les gestionnaires et en cuisine sur les techniques alternatives et durables. Enfin, pour l'offre et la demande, la finalité sera de développer des *« temps d'échange entre acteurs du monde agricole et du monde hospitalier. Dynamique et diversifiée, l'agriculture locale est en mesure de répondre aux cahiers des charges de la restauration collective »*, conclut Bryan Henning.

44 | ORVAULT

Une ferme maraîchère municipale pour l'école

La commune d'Orvault, inscrite dans la démarche Mon Restau Responsable, sert depuis la rentrée 2022 un 2e repas végétarien hebdomadaire. Ses cuisiniers ont composé plus de 30 recettes associant les légumineuses. Ils pourront bientôt intégrer dans leurs plats les fruits et légumes bio de la future ferme maraîchère municipale. Avec l'objectif de fournir sa restauration collective, la Ville a acquis une exploitation de 5,2 ha. Un chargé de projet, Stéphane Aubry, a été recruté pour gérer la ferme. Le projet se déroulera en deux phases. Une première jusqu'en 2027 consistera à assurer la transition en agriculture biologique de l'exploitation et la montée en puissance de la production à destination de la restauration municipale. Un projet pédagogique en direction des scolaires sera aussi élaboré. Après 2027, il s'agira de pérenniser la ferme en tant qu'outil de production local en bio à destination de la restauration scolaire d'Orvault, de Saint-Herblain et de la Chapelle-sur-Erdre, qui auront alors une cuisine mutualisée.

© Ville d'Orvault

Le maire d'Orvault, Jean-Sébastien Guitton, et le chargé de projet, Stéphane Aubry, sur les terres du projet de la Ville.

17 | DOMPIERRE-SUR-MER

Une nouvelle cuisine pour 600 repas

Ça bouge à Dompierre-sur-Mer ! La mairie a lancé la construction d'une cuisine centrale à laquelle sera accolé un self. Implanté sur 650 m² et dimensionné pour 600 repas par jour, l'outil sera livré en janvier 2025. *« Nous produisons pour 500 élèves des écoles primaire et maternelle de la commune. En complément, nous assurons la fabrication d'une centaine de repas servis en liaison chaude et froide à l'école de Chagnolet »*, précise Marie Devers, adjointe à la ville en charge des affaires scolaires. Coût de l'opération : 2,7 M€. Pour ce projet, la ville a fait appel au cabinet Alma Consulting de Montreuil (93), avant de sélectionner l'agence d'architectes Frenesis de Maillezais (85). La cuisine sera dotée d'une légumerie privilégiant ainsi la fabrication sur place. D'ailleurs, la collectivité a décidé de conventionner avec des maraîchers mettant à leur disposition des terrains, et ce afin de développer une filière locale d'approvisionnement.

© Agence Frénésis

CHARAL
Restauration

UNE MARQUE ENGAGÉE POUR DES MENUS DE QUALITÉ

UNE LARGE GAMME POUR ALLIER PLAISIR ET QUALITÉ

VIANDE DE QUALITÉ
- 100% muscle garanti
- 100% origine France

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

VIANDE DE BŒUF : SOURCE DE NUTRIMENTS ESSENTIELS
(Protéines, Fer)

GRAMMAGES ADAPTÉS AUX RECOMMANDATIONS DU GEM-RCN

PRODUITS ÉLIGIBLES EGALIM

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — Label Rouge

(Steaks hachés crus ou cuits, boulettes, égrené)

Découvrez nos produits sur https://restauration.charal.fr/

56 ROHAN

Inauguration d'Au Pré !

Fin avril, le groupe familial Winfarm a inauguré la ferme pilote de Bel Orient, située dans le Morbihan. On y transforme du lait, baptisé Au Pré !, doté d'une baseline qui en dit long sur les intentions de l'entreprise : Le collectif de superlaitiers. Au Pré ! est une *« marque nationale à rayonnement local »*. Les produits (lait à tartiner, frappé, yaourt riche en protéines…) sont distribués dans les 200 kilomètres autour de l'exploitation, auprès de la restauration collective, la restauration commerciale et les métiers de bouche.

41 VENDÔME

Intoxication dans les cantines

Une dizaine d'enfants et d'adultes ont été touchés fin mars par une intoxication alimentaire sans gravité après un repas préparé par la cuisine centrale de Vendôme, où plus de 1200 repas par jour sont réalisés pour des écoles, un Ehpad, une crèche et du portage à domicile. Les analyses des repas témoins ont montré que l'intoxication serait due à un norovirus, cause de gastro-entérites. La mairie de Vendôme indique que le niveau d'hygiène de la cuisine centrale reste *« très satisfaisant »*, tout en annonçant la fourniture *« d'un produit bactéricide et virucide plus puissant »*.

75 PARIS

Rencontres pour des assiettes durables

Le 12 mars, les producteurs et transformateurs durables et locaux et les responsables de la restauration collective du bassin de la Seine se donnaient rendez-vous pour une journée d'échanges et de rencontres. Une étape importante, et réussie, pour faciliter les collaborations et atteindre les objectifs d'une restauration collective municipale 100 % bio et durable, dont 50 % de local, d'ici à 2027.

33 | PESSAC

La Ville obtient le label Assiettes Vertes

Jolie victoire pour la mairie de Pessac ! Le 4 avril, la Ville est devenue la première commune de Gironde et de Nouvelle-Aquitaine à recevoir le label Assiettes Vertes. Une récompense qui salue le travail entrepris par les équipes de la restauration scolaire qui offre une option végétarienne tous les jours depuis le 1er septembre 2016. *« Un choix de plat végétarien (sans chair animale) est proposé quotidiennement aux enfants. À cela s'ajoute, une fois par semaine, un repas pour la Terre, végétarien, pour tout le monde »*, explique Franck Raynal, le maire de Pessac. De quoi éduquer les enfants à des saveurs durables comme du chili sin carne, couscous aux légumes, tajine marocain, korma de légumes… Mais pas que. Cette offre leur apprend également comment se nourrir efficacement en consommant des protéines végétales pour préserver l'environnement.

Avec 4 800 repas, produits chaque jour pour les 29 écoles de la Ville et ses 12 ALSH dont les sites dédiés du Pontet et de Romainville, la réduction de l'impact sur l'environnement est loin d'être négligeable. *« Recevoir ce label Assiettes Vertes est une satisfaction, et un encouragement à poursuivre notre engagement de fond pour l'environnement. Pour des modes de production et consommation responsables et pour la biodiversité, bien sûr, mais aussi pour le climat et pour une ville où il fait bon vivre. Chaque initiative compte »*, résume l'élu.

© Ville de Pessac

Une récompense qui salue le travail entrepris par les équipes de la restauration scolaire qui offre une option végétarienne tous les jours.

71 | MÂCON

Self participatif au collège Schuman

Donner de l'autonomie aux élèves et les responsabiliser envers leur repas. Telle était l'ambition lorsque le Département a choisi de mettre en place un self participatif au collège Schuman de Mâcon (71). C'est chose faite depuis la rentrée 2023-2024 et ça marche. D'après Samuel Robardet, le responsable de l'établissement, cette approche de restauration scolaire *« les rend acteurs de leur repas en les incitant à ne prendre que ce qu'ils consommeront réellement »*. Les retombées sont déjà visibles : une fréquentation accrue du restaurant scolaire, une consommation de légumes en hausse et une réduction significative du gaspillage alimentaire. *« De plus, les agents de restauration bénéficient d'une amélioration de leurs conditions de travail grâce à une réorganisation complète de la cuisine et à de nouveaux équipements favorisant la cuisson de nuit et la réutilisation des matériaux. »*

Cette opération a nécessité un investissement de 2,16 M€. Les travaux ont commencé en juillet 2022 pour s'achever fin août 2023 afin d'être prêts pour la rentrée scolaire 2023-2024.

© CD71

Le collège Schuman illustre l'investissement du département de la Saône-et-Loire dans des infrastructures adaptées et économes en énergie, avec un budget de 19 M€ prévu pour 2024.

CENTRE-VAL DE LOIRE

A.-Thierry de Blois décroche les étoiles !

© Conseil régional Centre-Val de Loire

Premier prix du concours du conseil régional, auquel 12 établissements ont participé, l'équipe du lycée Augustin-Thierry de Blois s'est vu offrir un repas chez un chef étoilé de la région.

Cocktail velouté céleri et pommes, porc local bio et croque-monsieur polenta lentilles, brownie et frites fruitées. Avec leur menu créatif, David Juranville, chef au lycée Augustin-Thierry de Blois, et ses cuisiniers, Annie Deshayes et Ba-Canh Nguyen, ont remporté le concours « Michelin » du conseil régional. À l'occasion de l'accueil à Tours mi-mars de la cérémonie du guide Michelin 2024, la région a voulu ainsi mettre en avant les chefs de cuisine des lycées.

Les candidats devaient servir des produits locaux : lentilles, viande de qualité et pommes, avec bonus zéro déchet et une part de la note basée sur les retours des convives.

Un défi relevé par l'équipe du lycée Augustin-Thierry, qui a aussi réalisé un dessert en trompe-l'œil. Les cuisiniers du lycée en forêt de Montargis ont décroché le deuxième prix, suivis par ceux du lycée agricole de Chambray et du lycée d'Arsonval de Joué-lès-Tours, troisièmes ex aequo.

Votre 1ère commande
50€
récompensée
sur Sysco.fr
Le temps passe vite. Vos commandes encore plus sur Sysco.fr
Commandez en ligne 7j/7 24h/24 : disponibilité des produits en direct, prix personnalisés, listes de favoris, historique de commandes et bien d'autres fonctionnalités à découvrir !
Sysco
Au cœur de l'alimentation et du service

17 | LA ROCHELLE

L'hôpital épinglé par la chambre régionale des comptes

La chambre régionale des comptes de Nouvelle-Aquitaine a pris sa calculette. Elle a analysé les finances du groupe hospitalier littoral atlantique (GHLA). Après cet audit, elle pointe différents éléments importants. Parmi ces derniers figurent les repas gratuits donnés au personnel. Ainsi, 112 587 repas n'ont pas été facturés en 2022, soit un peu plus de 8 % du total des repas distribués (patients et self compris). Rapporté au coût de revient d'un repas, l'impact financier qui en découle est d'environ 800 000 €.

Compte tenu d'une situation financière qui se détériore sensiblement, la chambre régionale des comptes recommande à l'établissement de réexaminer sa politique de distribution de repas gratuits. Par ailleurs, il est impératif de déclarer les repas gratuits servis au personnel en tant qu'avantage en nature comme le prévoit le code de la sécurité sociale.

ILE-DE-FRANCE

Aide budgétaire pour les lycées publics bons élèves du bio

La Région Ile-de-France poursuit ses efforts en faveur des familles les plus modestes. À la rentrée de la prochaine année scolaire (2024-2025), le tarif de la première tranche sera à nouveau gelé à 0,50 € par repas, ce qui concerne plus de 10 000 foyers. Les autres tranches évolueront conformément à l'indice des prix à la restauration collective, soit 1,98 %. Pour celles-ci, les tarifs s'échelonneront de 1,77 € à 4,49 € par repas. Parallèlement, la Région Ile-de-France augmentera la dotation versée aux lycées de 1,98 % également, soit une hausse de 7 centimes par repas, pour leur permettre de continuer à garantir une restauration scolaire de qualité.

À cette hausse de dotation s'ajoute un nouveau bonus bio-local, d'un montant de 10 centimes par repas, pour les lycées qui achètent au moins 5 % de leurs denrées en bio francilien. Pour rappel, le repas coûte une dizaine d'euros à la Région Ile-de-France. Les familles paient entre 0,50 € et 4,49 € par repas selon leur quotient familial. Toutes les familles des lycéens scolarisés dans les lycées publics franciliens bénéficient d'une prise en charge de la Région Ile-de-France d'au moins 55 % du prix du repas.

© Région IDF

« Cette tarification attractive a permis une augmentation de la fréquentation : 1 million de repas supplémentaires ont ainsi été servis pour le premier trimestre 2023-2024 par rapport à l'an dernier », souligne la Région.

37 | TOURS

Plus de bien-être animal dans les assiettes

Tours ne badine pas avec la qualité de ses approvisionnements en restauration collective. La preuve. La Ville propose 32 % de bio dans ses cantines, du bœuf Label Rouge de Touraine, des œufs coquilles. Mais la municipalité va encore plus loin. Elle entend désormais intégrer un critère de préservation du bien-être animal pour l'attribution de marché de sa restauration collective. À cet effet, la Ville a choisi d'adhérer à la démarche Ethica de l'association de protection animale Welfarm.

L'expertise de l'ONG va permettre à l'équipe de restauration de déterminer quels labels et signes de qualité contribuent à un niveau de bien-être animal satisfaisant. Lors de la signature officielle de la charte, qui s'est déroulée courant mars à l'école Molière-Buisson, Welfarm a animé un atelier pédagogique dans une classe de CM1. Présentation, questions-réponses, séquences vidéo, atelier sur les œufs… Autant de manières d'expliquer aux enfants la production et l'utilisation des œufs, les différents besoins des poules en matière d'alimentation et d'expression de leurs comportements naturels.

© Ville de Tours F.Lafite

Des ateliers se sont déroulés pour les élèves de l'école Buisson-Molière pour les initier à l'observation des comportements naturels des poules et découvrir les différents modes de production des œufs.

CENTRE-VAL DE LOIRE

Interfel « évangélise » les collégiens

En Centre-Val-de-Loire, les habitants consomment en moyenne moins de fruits et légumes (157 kg*) qu'ailleurs dans l'Hexagone (168 kg). Une tendance que Benoît Gilles, président d'Interfel Centre-Val-de-Loire, a bien l'intention d'inverser. Depuis le 12 mars, 9 opérations de sensibilisation à la consommation de fruits et légumes frais ont ainsi été menées dans les collèges de la région. Animées par le Comité Interfel Centre-Val de Loire, en partenariat avec les conseils départementaux, elles rencontrent un vif succès auprès des élèves. Au menu : distribution de fruits durant la récré du matin, animations par les professionnels de la filière et une diététicienne à la pause méridienne, expériences sensorielles… *« C'est une expérience enrichissante pour tous ! »* témoigne Benoît Gilles. L'enthousiasme est tel que les opérations sont reconduites dans de nouveaux collèges jusqu'en septembre 2024. À ce rythme-là, les jeunes n'auront plus le droit de confondre concombre et courgette !

© Interfel

Benoît Gilles, président d'Interfel Centre-Val de Loire.

***Période de 2018-2020**

LA PINTADE À LA CARTE : UN PRODUIT DANS L'AIR DU TEMPS POUR SE DIFFÉRENCIER

Jean-Louis ZWICK, Président du Comité Interprofessionnel de la Pintade (CIP)

La restauration collective en entreprise fait face à une évolution de la consommation à la recherche notamment de produits sains et durables. En quoi pouvez-vous aider les professionnels du secteur à répondre à ces attentes ?

La filière pintade travaille depuis de nombreuses années à améliorer la durabilité de ses modes de production et de consommation. Nos principaux objectifs sont d'avoir un impact environnemental neutre ou positif, grâce à la mise en œuvre de mesures d'atténuation pour lutter contre le réchauffement climatique, tout en développant des modes de production adaptés au comportement spécifique de la pintade qui est un oiseau grégaire, très actif, à l'instinct assez sauvage impliquant une présence importante de l'éleveur.

Ce travail, conduit depuis les années 80, permet à ce produit de qualité d'être accessible au plus grand nombre. Moins chère que le bœuf, le veau ou l'agneau par exemple, la pintade a tout pour faire sa place dans les menus du quotidien.

De plus, la pintade représente une opportunité souvent sous-estimée pour diversifier et équilibrer notre alimentation. Cette volaille très active et donc musclée, fournit une viande juteuse aux nombreuses qualités nutritionnelles unanimement reconnues : riche en protéines et source de vitamine B et de fer notamment, c'est aussi l'une des viandes de volaille la moins calorique. Le peu d'acides gras qu'elle contient sont en majeure partie des acides gras insaturés. Sa saveur délicate et sa texture tendre en font donc une option attrayante pour les amateurs de viande qui souhaitent limiter l'impact de leur consommation sur le réchauffement climatique tout en se faisant plaisir.

« Avec la pintade, c'est meilleur de bien manger ! »

Produits locaux et savoir-faire traditionnel sont aussi des attentes fortes de la part des professionnels de la restauration et de leurs clients. En cela également la pintade, véritable fleuron français, a une carte à jouer ?

La France produit 85% de la production mondiale de pintade, avec l'Italie et la Pologne, c'est l'un des rares pays à avoir développé une filière de production organisée.

En mettant de la pintade au menu, les restaurateurs sont sûrs de proposer un produit local à leurs clients. Il y a 1 500 producteurs en Europe dont 1 200 France qui produisent de la pintade et ils sont répartis sur tout le territoire national : à l'ouest avec les bassins de production de Janzé (35), Ancenis (44), de Challans (85), des Landes (40) par exemple ; dans le Centre avec les pintades d'Auvergne (03), dans l'est avec les éleveurs de Bourgogne (71) ou de la Drôme (26).

Quels outils et actions mettez-vous en place pour inspirer les chefs de cuisine et populariser la pintade auprès d'eux ?

Dès 2014, le CIP a fait le choix du numérique pour faire connaitre la pintade au plus grand nombre et son site internet regorge d'informations tant à destination des consommateurs que des professionnels qui disposent d'une page qui leur est spécifiquement destinée : https://www.lapintade.eu/fr/pintade-atout-pour-professionnels. Ils peuvent y retrouver des interviews, des recettes adaptées à la restauration collective et même un replay de webinaire qui détaille l'offre pintade en RHF.

Le CIP va aussi à la rencontre des professionnels de la RHF, que se soit à l'occasion de salons comme le SERBOTEL ou le SIRHA, ou bien encore en faisant découvrir la polyvalence de la pintade à des jeunes en formation dans les métiers de la restauration grâce à l'organisation d'un «Trophée Pintade des jeunes chefs».

Enfin, du côté des metteurs en marché, l'offre pintade proposée en RHF est aussi développée qu'en poulet : la pintade est proposée entière ou à la découpe (suprême, cuisse, aiguillettes, sauté, pintade désossée prête à farcir) et dans des conditionnements adaptés pour restauration sociale/d'entreprise. Aussi facile à cuisiner que le poulet et déclinable à l'envi, que les cuisiniers ou acheteurs en restauration collective n'hésitent pas à solliciter leurs fournisseurs !

LA PINTADE l'Europe du goût

ZE PROS AWARDS RESTAURATION COLLECTIVE

Financé par l'Union Européenne. Cependant, les positions et opinions appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union Européenne ou de France-AgriMer. Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenus pour responsables.

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS AGRICOLES.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

1 À Sucy-en-Brie (94), une brigade de 120 personnes cuisine au quotidien des produits frais et de saison représentant 15 000 repas par jour (entrée, plat et dessert).

2 Une étude de Deloitte (2022) révèle que 72 % des candidats considèrent la qualité de la restauration d'entreprise comme un critère de choix pour rejoindre une entreprise.

3 Pour permettre aux consommateurs de faire des choix alimentaires plus durables, la start-up a lancé le brassé hybride composé à la fois de fromage blanc au lait d'origine animale et de dessert d'origine végétale.

1

FOCUS

RESTAURATION D'ENTREPRISE

FoodChéri, la cantine engagé

Alors que le marché de la restauration d'entreprise affronte toujours une période délicate et voit se multiplier de nouvelles offres, la start-up FoodChéri garde le cap de son implication : contribuer à un modèle alimentaire vertueux.

Et si l'avenir de la planète se jouait… dans nos assiettes ? Cela fait neuf ans déjà que FoodChéri, start-up spécialiste de la livraison de repas aux entreprises, créée en 2015 par Patrick Asdaghi, puis rachetée par Sodexo trois ans plus tard, clame ce message à qui veut bien l'entendre. Le tout soutenu par des campagnes de communication parfois décalées (burger aux insectes, menu au CBD…), souvent amusantes, dont le but est de montrer la voie de manière douce aux consommateurs. *« En aucun cas, nous ne cherchons à être moralisateurs ! Juste accompagner et sensibiliser les convives vers une alimentation plus vertueuse »*, confie Jérôme Lemouchoux, nommé CEO de FoodChéri en 2020. *« Lorsque l'on sait que 25 % de notre empreinte carbone provient de notre alimentation, restaurateur avant tout, nous avons la conviction de pouvoir changer la donne »*, ajoute-t-il.

Cuisiner et proposer à ses clients des plats bons pour la santé, bons pour la planète, bons tout court, tel est donc l'objectif de FoodChéri. Un slogan qui *« n'est pas du marketing »*, affirme le patron. La preuve. Pour appuyer la sincérité de sa démarche, la société a adopté, en janvier, le statut d'entreprise à mission. Et publie désormais un rapport d'impact et un rapport de mission chaque année. Mieux encore. Membre depuis 2021 de la Convention des entreprises pour le climat, l'opérateur vise maintenant l'obtention de la certification RSE « Positive Company », un label exigeant distinguant les sociétés pour leurs performances extrafinancières.

Une stratégie qui, alors que le secteur de la FoodTech traverse une forte zone de turbulences, lui donne la possibilité de se distinguer sur le marché des cantines d'entreprise. Avec sa cuisine centrale de 2500 m² à Sucy-en-Brie (94) dotée d'une brigade de 120 personnes, ses 1500 recettes (86 % des plats en Nutri-Score A et B, 87 % en Eco-Score), sa carte à 50 % végétarienne, son sourcing intelligent, la suppression de produits problématiques nuisibles à la biodiversité (cabillaud, bœuf, avocat, huile de palme…) ou bien encore ses expériences de plats hybrides (moitié animal et moitié végétal) ont en effet de quoi sortir du lot.

Savoir faire évoluer ses services

Autant d'éléments qui séduisent aujourd'hui quelque 1000 clients en entreprise. D'autant plus fortement que FoodChéri a su également faire évoluer ses services. Comment ? En se débarrassant des frigos connectés, et en se concentrant uniquement sur l'aménagement d'espaces conviviaux de restauration en click & collect à travers son offre clef : le Comptoir (cf. p. 20). Une proposition qui répond apparemment bien aux nouvelles attentes des décideurs et salariés en particulier les PME. La start-up affiche ainsi aujourd'hui à son compteur : 5 Comptoirs Autonomes et 18 Animés. *« Notre offre de Comptoir rencontre un vif succès. En ce moment, nous en ouvrons 2 ou 3 par mois »*, précise Jérôme Lemouchoux. Un bond qui en dit long sur la volonté des entreprises et des salariés à bien manger tout en préservant la planète. Affaire à suivre ! ●

e pour de vrai !

"Chez FoodChéri, nous pensons que la performance économique d'une entreprise est nécessaire, mais pas suffisante, et qu'elle doit se doter d'une mission contribuant au bien commun, et faire sa part pour offrir un monde meilleur."

Jérôme Lemouchoux, CEO de FoodChéri

FOCUS ENTRETIEN AVEC CAROLINE VIGNAUD – DIRECTRICE FOOD & RSE

« Nos recettes tiennent compte des problèmes environnementaux »

Vous portez la double casquette de directrice Food & RSE chez FoodChéri. Pourquoi ?

Tout simplement parce que la Food et la RSE sont ancrées au cœur de toutes les décisions stratégiques de notre entreprise, et sont indissociables. Cette double casquette me permet véritablement d'intégrer les problématiques environnementales dès la conception des recettes afin que nos clients puissent déguster chaque jour des plats équilibrés, savoureux et responsables.

Quelles sont les actions RSE concrètes que vous mettez en place sur le plan culinaire ?

FoodChéri s'est donné pour mission de proposer des plats sains, gourmands et le plus durables possible. Ce ne sont pas des paroles en l'air. Loin s'en faut. D'ailleurs, pour atteindre cet objectif, nous avons pris des engagements et agissons à différents niveaux. À commencer par les ingrédients. Ce que nous mettons dans nos barquettes est notre plus gros levier d'action. Par conséquent, c'est ce qui guide en priorité nos décisions. Cela se traduit dans les faits par : une carte à 50 % végétarienne (on vise les 65 % en 2030), l'arrêt de la cuisine et de la commercialisation des aliments nuisibles à la biodiversité et au climat comme le bœuf, l'avocat et le cabillaud, ou bien encore le choix d'indiquer l'Eco-Score (indicateur environnemental) sur tous nos plats. Résultat : un client FoodChéri réduit aujourd'hui de 50 % son impact environnemental alimentaire (860 g de CO_2/plat FoodChéri en moyenne versus 1530 g de CO_2 pour la moyenne française).

Parallèlement, nous travaillons également notre sourcing en misant sur les produits français, le bio (40 % en volume), les circuits courts et locaux. Mais nous poussons nos réflexions encore plus loin pour aboutir à d'autres améliorations. Notre sel est ainsi sans additif, nos cuissons s'effectuent à l'huile de colza et notre beurre est 100 % bio.

Supprimer le bœuf ou bien le cabillaud de votre carte est une décision courageuse. Comment vos clients ont-ils réagi ?

Il est évident que nous avons pris un risque, mais nous savons que cela est pour de bonnes raisons. Pour accompagner ce changement, nous avons beaucoup communiqué auprès de nos clients en les informant. Car notre rôle est culinaire, mais aussi pédagogique. Nous avons également planché sur nos recettes et revisité certaines comme les spaghettis bolo en remplaçant le bœuf par du poulet ou même des lentilles. Le tout devant donner envie. Au final, nous avons certes perdu quelques clients. Nous en avons convaincu d'autres qui nous soutiennent encore davantage dans notre démarche. ●

CHIFFRES

2015 création de FoodChéri par Patrick Asdaghi

2018 rachat par Sodexo

2021 lancement de l'Eco-Score

2022 stop aux bouteilles en plastique

230 collaborateurs

1 cuisine centrale de 2500 m², à Sucy-en-Brie (94)

85% des recettes affichent un Nutri-Score A ou B

50% de plats végétariens

1 000 entreprises clientes

FOCUS PRESTATION

Fini le frigo connecté, bonjour Le Comptoir Autonome !

Si la start-up peaufine sans cesse ses recettes (en dessous de la note de 4/5, elles sont retravaillées), elle a aussi fait évoluer ses services depuis 2015. FoodChéri a ainsi récemment arrêté le déploiement de frigo connecté. *« Il y avait trop de gaspillage avec un taux de prise faible (10 %) comparé à celui observé sur un comptoir (plus de 25 %) »*, souligne Caroline Vignaud. Désormais, le restaurateur se concentre uniquement sur l'aménagement d'espaces de restauration en click & collect avec sa solution : le Comptoir. Celui-ci se décline en 2 formats : Le Comptoir Autonome et Le Comptoir Animé (ex-corner).

Le premier permet aux salariés de commander leur repas entre deux jours à l'avance et jusqu'à 12 h 15 le jour même via l'application ou le site. Au menu ? Au moins 6 entrées, 15 plats et 8 desserts renouvelés au quotidien. Le tout fabriqué maison, et adapté à tous les régimes alimentaires. La commande est préparée dans un sac réemployable, tenue au frais dans le frigo de l'espace restauration. Le collaborateur peut récupérer son repas quand il le souhaite, moyennant environ 8 € (formule entrée-plat ou plat-dessert hors participation de l'employeur). Concernant le Comptoir Animé, il s'agit d'un espace de restauration personnalisable pour retirer et déguster des commandes soigneusement préparées par un manager dédié. Combien ça coûte pour l'entreprise (hors participation) ? À partir de 2500 € par mois pour le Comptoir Autonome et de 4000 € pour l'Animé. ●

Le Comptoir Autonome vise en particulier les PME. Trois mètres linéaires au maximum sont seulement nécessaires. Aucuns frais d'installation ne sont facturés.

FOCUS LIVRE

Une autre vision de l'alimentation

Avec une bonne grosse louche d'humour, les équipes de FoodChéri ont rédigé un livre de 168 pages qui change vraiment de l'ordinaire : *Et si on mangeait mieux demain ?* L'idée générale de cet ouvrage est bien sûr de prendre soin de soi en mangeant, mais aussi de la planète. Pour y parvenir, les Alterfoodistes exposent dans une première partie leur vision de l'alimentation de demain et les moyens de s'y préparer. La seconde est consacrée aux recettes. Quelque 60 recettes (entrées, plats et desserts) bonnes pour la santé, bonnes pour la planète, bonnes tout court sont présentées au fil des pages (Enchiladas végétariennes, purée de patates douces et béchamel de pois chiches, burger aux insectes, financier vegan huile d'olive, brownie au touffu soyeux… Pour finir, FoodChéri dédie des pages à la détente avec des mots mêlés, le CV du couteau ou bien les phrases pour briller à table comme : *« Le morceau que je vais vous interpréter à la harpe celtique s'appelle : Valse pour circuits courts en chou kalé majeur. »* ●

FOCUS EMBALLAGES

Le réemploi d'ici à 2030

Chez FoodChéri, l'ambition est claire ! *« Nous voulons proposer à nos clients des emballages 100 % réemployables »*, insiste Caroline Vignaud. Et de poursuivre, *« la transition vers des emballages durables dépasse toutefois largement le simple remplacement, elle exige une approche holistique »*. Raison pour laquelle la FoodTech a réalisé, avec son partenaire, Greenly, une analyse de cycle de vie pour confirmer l'intuition que le modèle du réemploi est plus vertueux que celui du jetable. Les résultats sont sans appel. *« La logistique et le transport conduisent à éliminer le verre, peu vertueux dans notre cas »*, explique la directrice Food & RSE. Une entrée + 1 plat FoodChéri en emballage jetable représentent 85,5 g de CO_2e par cycle de vie, avec une majorité de l'impact sur la fabrication et la fin de vie des emballages. Quant à 1 plat FoodChéri en emballage réemployable Mepal (résine), il doit être utilisé 80 fois pour diviser par 2 l'empreinte d'un contenant jetable (57,6 g CO_2e). FoodChéri va donc privilégier le réemployable. Reste que compte tenu des emballages existants à ce jour, *« les solutions sont encore perfectibles et onéreuses »*, estime la responsable. La société de restauration commence malgré tout à déployer le réemploi. *« D'ici à fin 2024, de 5 à 10 sites devraient être équipés en contenants 100 % réemployables. »* Mais l'expérience client devra être challengée, avec notamment un modèle de caution (au montant dissuasif) ou de confiance. ●

100 % des contenants d'emballages FoodChéri pour les entreprises sont recyclables et les sacs en plastique sont bannis depuis l'origine.

BŒUF

LES ÉMISSIONS DE CETTE VIANDE proviennent en majorité de la fermentation entérique, de la production et de la transformation des aliments des bêtes…

AVOCAT

LES CULTURES INTENSIVES DE CE FRUIT, implantées massivement au Mexique et au Pérou, mettent en danger la ressource et créent des désastres écologiques.

CABILLAUD

LA SURPÊCHE DE CE POISSON ainsi que le réchauffement climatique incitent les populations à migrer vers le nord à la recherche d'eaux plus froides.

DÉCOUVREZ NOS ACTIONS

POUR MINIMISER L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT, VEILLER AU BIEN-ÊTRE ANIMAL, AMÉLIORER L'ALIMENTATION ET LA QUALITÉ DE VIE DES FRANÇAIS.

le Gaulois

PROFESSIONNEL

UNE MARQUE ENGAGÉE & RESPONSABLE

RESTER 100% FRANÇAIS

Rester 100% Français en garantissant 100% de nos volailles nées, élevées et préparées en France.

FAVORISER LE MIEUX VIVRE ENSEMBLE

Favoriser le mieux vivre ensemble pour une belle cause en soutenant Mécénat Chirurgie Cardiaque et en encourageant les associations sportives locales.

BIEN NOURRIR LES FRANÇAIS

Bien nourrir tous les Français avec 75% de nos produits classés en nutri-score A et B, optimisation de la qualité nutritionnelle pour des produits plus sains.

ÉLEVER DURABLEMENT

Élever durablement avec des pratiques d'élevage plus éthiques et responsables, pour le bien-être des volailles.

RESPECTER LA TERRE

Respecter la terre en mettant en place des actions concrètes contre le réchauffement climatique et en favorisant l'économie locale.

Volaille 100% Française pour la restauration

www.legauloisprofessionnel.fr

Métiers & Marchés

GD 22
SRC 26
FOURNISSEURS
Produits 30
Boissons 33
Équipements & Services 34
DISTRIBUTEURS
Cash, MIN, Spécialistes 36

Tous les métiers de la collective

CHU DE BREST

Diversifier l'offre de protéines via les algues

L'unité de production culinaire du CHU de Brest, 6500 repas par jour (90 % faits maison) et son propre laboratoire de pâtisserie, est en constante attention à l'innovation, au bio et au sourcing local. Les nombreuses actions menées pour préserver l'environnement (Cool Food Pro, Jeudis verts…), en font un référent pour travailler sur des alternatives alimentaires, à l'image de son entrée dans le projet Promalg-Health.

Objectif de ce dernier ? Développer les protéines végétales et diversifier les sources de protéines à travers la valorisation d'algues.Le projet réunit un consortium d'universitaires, d'industriels, d'acteurs de la filière et le CHU de Brest. Financé par l'ANR, porté par le Laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest (Lego), et l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), il va durer cinq ans, allant de la production (macroalgues rouges et vertes cultivées) jusqu'à la consommation du produit fini et sa variété de critères (digestibilité…).

© Wikimedia

Les algues et ingrédients seront préparés et évalués dans l'environnement opérationnel des cuisines du CHU de Brest.

Une 1re phase d'étude

Une première phase d'étude s'ouvre pour le CHU jusqu'à fin 2024 au cours de laquelle va être élaborée une revue bibliographique (intégrant les techniques culinaires et les associations autour des algues), couplée avec l'organisation de la démarche projet pour les cinq années à venir. L'équipe de cuisiniers collaborera ensuite avec Algue Service (partenaire du programme) pour la création de recettes.

L'intervention de patients se fera en toute fin de projet, une fois l'ensemble des essais réalisés et finalisés. *« Ainsi, en amont, il est prévu une phase d'élaboration recettes, des tests de digestibilité, afin de s'assurer de la garantie nutritionnelle et microbiologique. La perception sera également étudiée via des analyses sensorielles »*, détaille Aline Queau-Commault, responsable Restauration du CHU de Brest. Rendez-vous dans quelques mois pour les dégustations ! ●

LAVERIE

La Semelog, fruit de l'intelligence collective !

Le 1er janvier 2025 arrive à grands pas. Cette date, qui sonne le glas des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique à usage unique en restauration scolaire et universitaire, Tables Communes (15 villes membres réparties sur 4 départements franciliens) et le Syrec (Gennevilliers, Saint-Ouen, Villepinte et Villeneuve-la-Garenne) l'ont inscrite en rouge dans leur agenda. Normal. Le premier produit 45 000 repas par jour et le second 15 000. De quoi prendre au sérieux la sortie du plastique. Depuis 2018, les directeurs respectifs des deux organisations, Frédéric Souchet et Bruno Le Saëc, y travaillent d'arrache-pied. Après la création de Recolim en 2019, dont le but était de réunir des collectivités territoriales franciliennes, des industriels et des experts, afin de conduire des expérimentations sur des contenants réemployables, ils ont initié un projet inédit dans le paysage de la restauration collective : une unité industrielle mutualisée de lavage, de stockage et de gestion logistique pour l'ensemble des contenants réemployables, la Semelog.

Une solution de traçabilité inédite

Cette société d'économie mixte locale (composée de 7 actionnaires publics et 3 privés) a tenu son AGE, le 3 avril, au Syrec (92). Situé dans la zone d'activités du parc des Chanteraines à Villeneuve-la-Garenne (92), l'outil industriel, qui comptera 65 collaborateurs, sera opérationnel à la fin du 2e trimestre 2025. Il sera doté a minima de deux tunnels de lavage sur mesure avec une exigence très forte sur le séchage. Le défi ? Laver au quotidien plus de 100 000 pièces dont 40 000 contenants alimentaires (stock global de 290 000 commandés via le groupement Tremplin).

Pascal Pelain (à g.), maire de Villeneuve-la-Garenne et président de la Semelog, et Gilbert Blanchet, directeur général.

L'investissement s'élève à 21,5 M€ dont 6 M€ pour les contenants, 5,5 M€ pour le matériel associé et 9,5 M€ de travaux (aménagement, process…). Autre « révolution » avec la Semelog : le projet intègre le développement d'une solution de traçabilité (avec Hub One) incluant un QR Code qui permet d'identifier le contenant et son contenu. ●

RESTAURATION UNIVERSITAIRE

Rab de 3 M€ pour mieux manger dans les Crous

Avec 40 millions de repas sociaux servis en 2023, le rôle des Crous dans la transformation écologique de l'État n'est plus à prouver. Idem concernant son action envers la santé des étudiants. Le jeudi 28 mars, puis lors de la conférence des solutions organisée mardi 2 avril, les ministres de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Sylvie Retailleau, et de la Transformation et de la Fonction publiques, Stanislas Guerini, ont annoncé un soutien inédit de l'État à la stratégie de transition écologique de la restauration du réseau des Crous. Dans le cadre du Fonds Vert (dispositif inédit pour accélérer la transition écologique dans les territoires), des moyens supplémentaires à hauteur de 3 M€ vont donc être dédiés au passage en Label Rouge ou en bio de produits commandés par les Crous. De quoi permettre aux convives de ces derniers de bénéficier à compter de la rentrée de septembre de nouvelles dispositions : 100 % des fromages frais nature servis seront ainsi issus de l'agriculture biologique. Et, début 2025, 100 % des steaks hachés de bœuf surgelés servis seront bio et toute la viande de porc frais sera Label Rouge. ●

© Crous

Objectif de taux de prise de repas végétariens : 30 % en 2025 et 50 % en 2030.

alsa
PROFESSIONNEL

Des Crèmes Desserts
à préparer sans cuisson

DUO DE
CRÈMES DESSERTS
Vanille & Chocolat

Scannez et découvrez la recette

- Dessert enrichi en calcium, sans colorants artificiels, ni conservateurs.
- Prête en quelques minutes : ajoutez du lait froid, mélangez, c'est prêt !
- Une texture gourmande, onctueuse et lisse.

Sans cuisson · FABRIQUÉES EN FRANCE* · Végétarien · Non limitées par le GEMRCN† · Sources de calcium

Retrouvez tous nos produits et les recettes associées sur www.condifa.fr

Rendez-vous au salon Restau' Co STAND K15-K13 - Hall 2.2 le 5 juin 2024 - Paris Expo Porte de Versailles

SORTIE DU PLASTIQUE

Les solutions pratico-pratiques d'Agores

La date du 1er janvier 2025 est désormais imminente. Et, avec elle, la suppression des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique à usage unique en restauration scolaire, et universitaire, devient concrète. *« Nous ne serons pas tous prêts et loin de là. Proroger cette échéance serait toutefois envoyer un signal fort à tous les acteurs qui ne se sont pas pour l'instant saisis de la question »*, confie Christophe Hébert, président de l'association des directeurs de la restauration territoriale.

Pionnier sur la question des alternatives aux plastiques en restauration collective, Agores préfère donc l'action et l'information. Raison pour laquelle elle a publié un nouvel opus (de 68 pages) sur le sujet qui devrait aider les retardataires à réaliser leur choix.

Baptisé *Recueil de solutions techniques*, ce troisième ouvrage, très attendu, s'inscrit dans le prolongement des deux premiers livres blancs sortis par l'organisation. Mais mieux encore : celui-ci apporte un éclairage pragmatique, accompagné d'un panorama de solutions techniques éprouvées, mises en œuvre dans des collectivités. *« Ce recueil est né des échanges avec les fournisseurs présents au Forum à Auch en 2023 qui traitaient de la problématique du plastique »*, explique le président. Et de poursuivre : *« Nous avons compris que si nous avancions sur le sujet les industriels avanceraient aussi. »*

Conditionnement et services

Le résultat de cette décision est à la hauteur de la qualité du recueil dont la conception a été pilotée par Maxime Cordier, vice-président de l'association. Ainsi, ce dernier présente 10 solutions techniques fournisseurs étayées par des exemples concrets d'utilisation par des collectivités. Les solutions sont classées en deux grandes familles : les conditionnements (Enodis-Rieber, Arc, Restobac, Rescaset, et Matfer Bourgeat pour l'inox), Arc (pour le verre) et Sorepac (cellulose) et les services et prestations annexes (Options Solutions et Uzaje pour la laverie), Traçamatrix (traçabilité) et Mecapack (automatisation). *« Il ne s'agit pas d'un recueil exhaustif de l'offre du marché, mais d'un arrêt sur image des produits et solutions proposés par nos partenaires. Et chacun est accompagné d'un retour d'expérience circonstancié comprenant des données concrètes et chiffrées du terrain. Sans oublier de communiquer les coordonnées de la personne à contacter »*, détaille Maxime Cordier.

Quatre schémas d'organisation

Démarche véritablement pratico-pratique. Tout comme le fait que ce recueil identifie quatre schémas d'organisations différents (mode transitoire, mixte, 100 % réutilisable et autre process de restauration) au sein des établissements adhérents à l'association, qui traduisent chacun une manière de gérer la transition pour les collectivités, selon leur taille, leurs moyens, leurs contraintes spatiales ou d'organisations. Ainsi peut-on apprendre que la cuisine centrale de Colomiers (31) travaille en mode transitoire avec l'utilisation de barquettes en cellulose biosourcées. Compte tenu de son budget financier, la cuisine de Lons-le-Saunier (39), elle, est en mode mixte. À savoir, elle conditionne des plats à froid en unité de production dans des barquettes en plastique, puis les transferts dans des contenants inox pour la réchauffe et le service dans les satellites depuis septembre. D'autres cuisines, comme Fontenay-sous-Bois (93) ou bien Harfleur, et Poitiers, ont fait le choix historique de l'inox. Autant d'éléments qui ont de quoi éclairer fortement les lanternes de nombreux acteurs ! ●

ACTIVITÉ

Les RU du Crous de Versailles cartonnent !

© CROUS DE VERSAILLES

Avec 41 cafétérias et brasseries, 73 espaces de restauration, 283 distributeurs automatiques et 2 trucks, le Crous de Versailles a tous les atouts pour bien nourrir les étudiants. Près de 2,5 millions de repas y ont d'ailleurs été servis en 2023 (+ 23 % vs 2022). Le tout générant un chiffre d'affaires de 13,68 M€. Une hausse due en grande partie à l'augmentation constante des repas servis à 1 € (949 995, soit 39 % du nombre total des repas), mais pas que… L'institution a sensiblement amélioré ses lieux de restauration et ses prestations culinaires. L'assiette s'est ainsi beaucoup végétalisée, le Crous s'étant engagé à présenter deux plats végétariens, les mardis et jeudis, sur trois propositions journalières. À la clef : un franc succès puisque le taux de prise est passé de 18 % en 2022 à 29 % en décembre 2023. ●

PANTIN

Gros succès pour la cantine des plus de 65 ans

Une cantine pour les séniors ! C'est à l'espace Cocteau de Pantin (93) que des retraités se retrouvent pour le déjeuner, afin de rompre leur isolement. Comme l'explique Bruno Carrère, adjoint au maire chargé des actions sociales et solidaires, la commune *« a engagé une réflexion avec les séniors »* qui, pour certains, ont indiqué que *« prendre les deux repas à domicile ne leur convient pas parce qu'ils se sentent autonomes »*. C'est pourquoi, outre le portage à domicile quotidien de repas, préparés par Tables Communes (ex-Siresco), auprès de 120 personnes, la municipalité a mis en place un espace de restauration collective destiné aux séniors. Un lieu qui propose du service à table, pour 50 convives, avec des repas en liaison froide fournis par le prestataire de la Ville. Fermée en raison de la crise sanitaire, la cantine affiche aujourd'hui complet. Raison pour laquelle la commune a choisi d'augmenter le nombre de jours d'ouverture. Désormais, les Pantinois de 65 ans et plus peuvent profiter de repas équilibrés (entrée, plat, fromage, dessert, café) à des tarifs abordables tous les mardis, jeudis et vendredis : entre 1,20 et 6,30 € alors qu'ils coûtent entre 9 et 9,50 € au CCAS. ●

© Ville de Pantin

L'Espace Cocteau est désormais ouvert tous les jeudis, ce qui porte à trois jours par semaine la possibilité pour les plus de 65 ans de bien déjeuner ensemble.

APPEL À PROJETS

L'Udihr récompense la Fondation du Parmelan

Le verdict est tombé ! C'est la Fondation du Parmelan, à Annecy (74), intitulé « Ehpad Tiers-Lieu : la restauration pour lever les tabous de l'âge », qui est le vainqueur de l'appel à projets lancé par l'Udihr. À ce titre, l'établissement remporte 10 000 €. Un projet global que nous avions repéré (*Zepros* Collective 37) et dont plusieurs actions ont déjà été menées : l'ouverture du restaurant à la clientèle extérieure, l'expérimentation d'un food-truck, le dépôt d'une autorisation pour la mise en place d'une microbrasserie, la production de confitures maison… D'autres sont en cours comme l'achat d'un vélo cargo pour se rendre au plus près des résidents les plus isolés, la livraison de collations voire de repas aux séniors autonomes du quartier. *« L'innovation de ce projet n'est pas technique, mais organisationnelle et sociale. Elle repose sur un système de gouvernance et une collaboration étroite entre les professionnels et les résidents, qui renforcent les liens humains et intergénérationnels, la solidarité, l'ouverture sur l'extérieur, et donnent tout son sens à la restauration en collectivité »*, a indiqué Jean-Rémy Dumont, président de l'Udihr, à l'annonce des résultats.

À noter que face à la qualité des candidats en lice l'association a attribué un prix Coup de cœur du jury aux Hôpitaux universitaires de Strasbourg pour leur projet d'« allotissement des plateaux-repas sous forme d'îlots réfrigérés ». ●

© FONDATION DU PARMELAN

ANIMATION

1re opération Double Chefs 100 % Côte-d'Or

© CD21

« On a beaucoup échangé et il m'a appris des techniques simples pour améliorer la présentation des assiettes »*, a déclaré Sébastien Carayon (à g.), chef de cuisine au collège Félix-Tisserand, tandis que Jean-Alain Poitevin, chef du Bistrot de l'O à Gilly-lès-Cîteaux, soulignait : *« On fait le même métier, à des échelles différentes. »

Le 28 mars fera date dans la mémoire des élèves du collège Felix-Tisserand à Nuits-Saint-Georges (21). Normal. Leur établissement a ouvert la première édition de l'opération Double Chefs, lancée par le Conseil départemental de la Côte d'Or (21). But ? Permettre à un chef de la restauration commerciale de travailler une demi-journée avec un chef de la restauration scolaire. Ainsi, Sébastien Carayon, au piano du collège, a-t-il accueilli Jean-Alain Poitevin, chef du Bistrot de l'O à Gilly-lès-Cîteaux et ambassadeur de la marque Savoir-faire 100 % Côte-d'Or. Une rencontre enrichissante à la fois sur le plan personnel et gustatif. Les collégiens ont en effet, à cette occasion, pu déguster un menu 100 % Côte-d'Or. ●

APPROVISIONNEMENTS

Compass Group France lance une filière de légumineuses

Les bienfaits des légumineuses ne sont plus à prouver. Pour le bien-être des individus comme pour celui de la planète. Le dernier Plan national nutrition santé recommande d'ailleurs d'en manger a minima deux fois par semaine. Quant à la loi Climat & Résilience, elle fixe un repas végétarien hebdomadaire dans les services publics. Autant d'éléments qui conduisent les acteurs de la restauration collective à s'investir dans la structuration des filières agricoles. À l'image de Compass Group France (Exalt, Eurest, Medirest, Scolarest…) qui, après avoir augmenté de 26 % son volume d'achats de légumineuses l'an passé, vient de lancer une filière de légumineuses certifiée et 100 % française. *« Nous souhaitons jouer un véritable rôle dans le développement de cette filière en France »*, explique Camille Berthaud, P-DG de Compass Group France.

Certifiées CE2, HVE ou bio

Concrètement, la SRC a signé des partenariats, le 29 février, avec 7 coopératives et groupements de producteurs à travers l'Hexagone. Certifiées CE2, HVE ou bio, les cultures de lentilles, haricots et pois chiches ont été mises en œuvre avec des premières récoltes prévues en août-septembre. Objectif de volume annuel : plus de 1000 tonnes pour alimenter les 2341 établissements de Compass Group France.

Les légumineuses sèches proviendront de 4 partenaires : le groupe coopératif vendéen La Cavac, Graines & Légumineuses de France de la coopérative tarn-et-garonnaise Qualisol et deux groupements de producteurs - Gumi, C'Mon Pote Agri ! -, engagés en agriculture régénératrice et HVE, l'un situé dans l'Eure et l'autre dans la Marne. Trois partenaires supplémentaires fourniront les légumineuses cuites : la coopérative bretonne Eureden (D'Aucy), la coopérative normande Natup (Lunor) et Rocal en région Centre. ●

© Compass Group France

Dans une logique d'optimisation logistique, les références de légumineuses seront distribuées via Pomona, partenaire de la SRC.

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

Jelo remporte l'appel d'offres du Crous

Ils étaient nombreux sur les rangs. Mais c'est Jelo qui a remporté la partie pour la fourniture de cantines connectées automatiques destinées à la restauration d'appoint des étudiants franciliens.

L'offre globale proposée par l'entreprise, spécialisée dans les solutions de restauration automatisée, située à Fresnes (94), a séduit le coordonnateur du Groupement Crous Créteil-Paris - Versailles. Un accord-cadre de Services, portant sur les prestations de *« mise à disposition, implantation et exploitation de distributeurs de restauration d'appoint par automate de plats et denrées ultrafrais à tarification sociale »*, a ainsi été conclu, nous explique Fabien Hubsch, directeur des opérations. Un succès qui repose sur différents éléments. À commencer par la solution technologique (distributeur automatique connecté) conçue par Jelo en 2021, adaptée spécifiquement pour être compatible avec le système de paiement Izly (monétique du réseau Crous et moyen de paiement des étudiants) et enrichie par la création d'une interface dédiée avec le système d'information des Crous pour une gestion efficace de la tarification sociale. L'offre alimentaire a ensuite été élaborée avec soin par l'équipe du traiteur répondant au cahier des charges fixé par les Crous. Sans oublier un accompagnement technique et logistique garantissant la qualité et la continuité du service grâce à une gestion optimale de l'approvisionnement des points de vente connectés. ●

LOGISTIQUE

Terres de Cuisine passe à la télématique

Terres de Cuisine change de « braquet » ! Paca, Occitanie, Alès, Romans-sur-Isère, Manosque, Six-Fours, Rognonas…, la SRC familiale, présidée par Florence Bonamy, taille la route pour assurer la livraison quotidienne de quelque 38 000 repas auprès des petits et des grands. Raison pour laquelle elle a choisi de s'équiper de l'outil télématique SuiviDeFlotte afin de géolocaliser son parc de plus de 100 véhicules, comprenant principalement des véhicules frigorifiques légers (VL) Renault et Peugeot, possédés en propre.

L'enjeu ? Optimiser les opérations logistiques, et contrôler les trajets et les dépenses, pour répondre à une demande croissante. Terres de Cuisine affiche en effet un chiffre d'affaires en hausse depuis 2020 passant de 20,3 M€ à 27,9 M€ au 31 août 2023. Grâce à cette nouvelle technologie, Terres de Cuisine bénéficie désormais d'une visibilité en temps réel sur ses opérations de livraison. Et ce, grâce aux fonctionnalités de géolocalisation qui permettent par ailleurs d'optimiser les itinéraires et de réagir rapidement aux imprévus.

© Terres de cuisine

La SRC possède en propre quelque 100 véhicules.

Maintenance proactive

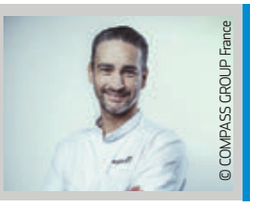
La plateforme logicielle intègre aussi les fonctions de maintenance prédictive, offrant la possibilité de planifier de manière proactive les entretiens, contrôles techniques et réparations, limitant ainsi les temps d'immobilisation des véhicules. *« Non seulement nous avons amélioré l'efficacité de nos opérations, mais nous avons également renforcé la sécurité de nos conducteurs et réduit notre empreinte environnementale en optimisant nos trajets de livraison »*, explique Florian Gomez, responsable de la flotte chez Terres de Cuisine. ●

Vite

NOMINATION

Nouveau chef exécutif chez Exalt

Jolie promotion pour David Casier qui vient d'être nommé chef exécutif chez Exalt (Compass Group France), spécialiste de la restauration d'entreprise. Diplômé du lycée René-Auffray, il connait bien la maison puisqu'il y évolue depuis plus de vingt ans.


© COMPASS GROUP France

Force+
PLAISIR & NUTRITION

le Plaisir au service de la nutrition !

NOUVEAU

+de 7g de + PROTÉINES

Le savoir-faire fruitier ANDROS la protéine en + !

Force + propose depuis plus de 13 ans, des desserts lactés gourmands et riches en protéines, pour prévenir et lutter contre la dénutrition.

Expert du fruit, le groupe Andros étoffe la gamme **Force +** avec **3 spécialités de fruits,** tout aussi **gourmandes et enrichies en protéines**, afin de garantir toujours plus de choix et d'apports aux patients qui en ont besoin.

Brassés | Crèmes Desserts | Flan

www.androsfoodservice.fr

ANDROS SNC au capital de 38 376 000 euros - ZI 46130 Biars-sur-Cère - RCS de Cahors n° 428.682.447.

ANDROS FOODSERVICE

Vite

BIODIVERSITÉ

STB installe ses ruches

Dirigée par Philippe Andrivon, Saveurs et Traditions du Bocage (STB), située à Saint-Victor, dans l'Allier, est très engagée dans le développement durable. Après un diagnostic RSE réalisé en 2022 (note obtenue de 93/100), la SRC familiale vient d'installer des ruches. Cette action, qui vise à protéger les abeilles essentielles pour assurer la pollinisation des fruits et légumes, a été menée avec l'exploitation Les Abeilles de Perreguines de Pace.

API RESTAURATION

Recettes délicieusement bas carbone

Voici paru le 12e livre de recettes des chefs d'API Restauration, entreprise à mission ! Une édition particulière puisque celle-ci présente des recettes bas carbone ou à carbone modéré. Les émissions de gaz à effet de serre sont associées pour 25 % à notre alimentation. Les collaborateurs de la SRC nordiste ont donc planché pour proposer à travers ce livre une cuisine durable… Chakchouka aux pois chiches, étonnant cake sucré aux flageolets et aux carottes, fondantes galettes de courgettes… il y en a pour tous les goûts.

www.cuisinonsbascarbone.fr

NOMINATION

David Costa rejoint Elior

L'état-major d'Elior France s'étoffe. Au côté de Boris Derichebourg (P-DG), Mickael Girard assume les fonctions de directeur général adjoint. Après la nomination de Thomas Doher, directeur des opérations pour l'Ile-de-France, c'est au tour de David Costa de rejoindre les rangs du groupe français. Fin connaisseur du secteur, passé notamment chez API Restauration et Dupont Restauration où il était jusqu'à présent directeur général adjoint, David Costa vient de se voir confier la direction des opérations France (hors IDF).

CANTINE CONNECTÉE

Cinquième centre logistique pour Foodles

Rien n'arrête plus Michael Ormancey et Clément Bonhomme, fondateurs de Foodles. Après avoir racheté 100 % du Val d'Evre Traiteur à Ancenis (44), l'entreprise à mission renforce ses positions dans le bordelais.

Alors que 20 sociétés locales ont d'ores et déjà mis en place sa solution de restauration, telles que Le Grand Hôtel InterContinental de Bordeaux, Gaz de Bordeaux, Nexity, Radisson Blu…, Foodles annonce l'ouverture d'un 5e centre logistique (après Paris, Lyon, Marseille et Fréjus) au nord-est de Bordeaux, à Ambarès-et-Lagrave (33). Ce nouveau site comprend près de 300 m² de surface et 150 m² de bureaux. De quoi répondre aux besoins des clients potentiels, en proposant l'offre de frigos connectés dans son intégralité, et, d'ici à fin 2024, son service Click & Collect. ●

© FOODLES

***« Notre ambition est de passer de 20 à 30 sociétés clientes d'ici à la fin de l'année, ce qui représente une quinzaine de frigos supplémentaires à ceux déjà déployés »*, expliquent les fondateurs.**

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Vitalrest s'engage pour le climat !

Vitalrest, spécialiste de la restauration du secteur médico-social (98,96 M€ de chiffre d'affaires en 2023), ne badine pas avec la transformation durable. Présidée par Olivier Poulenc, la SRC a décidé d'ancrer cette notion dans la culture de l'entreprise afin qu'elle devienne une valeur commune. Pour sensibiliser ses collaborateurs, elle a ainsi lancé des formations mensuelles en ligne : les Quiz Climat Greenly. *« C'est un moyen de promouvoir des actions individuelles et collectives en faveur de l'environnement »*, commente Angélique Kinzinger, directeur marketing et communication. En 2024, Vitalrest va encore plus loin. Comment ? En organisant des ateliers de La Fresque du Climat pour tous les services supports du siège (Saint-Germain-en-Laye) dans un premier temps, puis les services en région.

À noter que Vitalrest, en partenariat avec Greenly, a réalisé son 1er bilan carbone en 2022, identifiant ainsi les principaux postes d'émissions de CO_2. A suivi un plan d'action ambitieux pour réduire ces émissions, avec la participation active de tous les collaborateurs. ●

1ER SEMESTRE 2024

Elior repasse dans le vert !

Surprenant, pourtant vrai. Au terme du 1er semestre 2023-2024, Elior Group a enregistré un résultat net part du groupe de 1 M€ contre une perte de 23 M€ un an auparavant. *« Nous tirons pleinement les bénéfices du déploiement des mesures mises en place en avril 2023 par Daniel Derichebourg. Elior est de retour et se redresse »*, a indiqué le directeur financier Didier Grandpré lors d'une conférence téléphonique, le 16 mai.

Dans le détail, le chiffre d'affaires s'est élevé à 3,123 Md€ (dont 2,293 M€ pour la restauration collective et 823 M€ pour le multiservice) sur les six premiers mois de l'exercice contre 2,478 Md€ sur la même période de l'an passé. Une hausse essentiellement due à l'intégration de Derichebourg Multiservices en avril 2023. À périmètre constant, le chiffre d'affaires augmente de 4,6 % dont un effet volume de + 1,0 % et un effet prix de + 3,6 %.

Rationalisation des contrats jugés insuffisants

À préciser que de nombreux contrats en collective ont été signés ou reconduits notamment en France tels que : le siège de Dassault Aviation, la Ville d'Aubervilliers, l'École nationale de police d'Oissel, l'ensemble scolaire Sainte-Croix/Sainte-Euverte Orléans. Côté résultat opérationnel, il atteint 88 M€ contre 30 M€ un an plus tôt. *« L'activité du groupe demeure bien orientée sur ses deux métiers. La dynamique de hausse des prix devrait continuer de bénéficier à l'exercice en cours. Le développement commercial s'accompagnera encore cette année d'une rationalisation du portefeuille de contrats existants dont le niveau de rentabilité est jugé encore insuffisant »*, a précisé le géant de la restauration collective. Il se dit confiant quant à la réalisation de ses objectifs pour 2023-2024 : une croissance organique du chiffre d'affaires entre 4 % et 5 % et une progression de la marge d'Ebita ajusté *« d'au minimum »* 2,5 %. ●

© ELIOR

En restauration collective, le chiffre d'affaires s'élève à 2,293 Md€ pour le premier semestre de l'exercice 2023-2024, contre 2,169 Md€ il y a un an, soit une hausse de 5,7 %.

PORTAGE À DOMICILE

Clémence & Antonin déploie ses franchises

Après le Grand-Ouest, probablement l'est de la France.

« On courait à la catastrophe. » Un audit réalisé dans la foulée du Salon de la franchise a permis à Stéphane Omer, dirigeant de Clémence & Antonin, entreprise spécialisée dans la fabrication et le portage de repas pour personnes âgées, de remettre à plat son système de franchise : *« Nous avons été accompagnés par Franchise Management qui a relevé trois problèmes majeurs. Dans mon modèle, je souhaitais qu'une agence rayonne sur un département, c'était une erreur : une franchise doit couvrir une zone d'au moins 50 000 habitants de plus de 75 ans. Deuxième problème, j'étais parti sur des contrats de neuf ans, ça n'existe plus. Enfin, j'avais dans l'idée de créer une licence de marque alors que les nombreuses normes qui incombent à notre métier demandent d'élaborer un vrai contrat de franchise avec un soutien juridique et RH »*, précise l'intéressé.

Après un an consacré à la formalisation de ses contrats, le chef d'entreprise est désormais prêt à passer à l'offensif. L'objectif reste néanmoins le même : un développement concentré sur le Grand-Ouest, ce qui permet de conserver la fabrication des repas au sein de la cuisine de Neuville-de-Poitou.

Un service clé en main

« En septembre, nous allons ouvrir Rennes », lance Stéphane Omer qui annonce que trois autres pistes sont bien avancées : La Rochelle, Bordeaux et Périgueux qui démarreront respectivement en octobre, novembre et décembre 2024. *« Seule l'agence de Nantes, ouverte en juillet 2022, conservera la licence de marque »*, note le patron qui table sur 4 ou 5 ouvertures par an. *« Aujourd'hui, notre cuisine produit 2 000 repas par jour. Elle peut, avec des travaux d'extension, atteindre 10 000 repas. À terme, nous serons amenés à construire au moins deux autres structures. »*

Les franchisés seront livrés depuis la Vienne trois fois par semaine : *« Nous apportons un service clé en main allant jusqu'à l'organisation des tournées. Ainsi, ils peuvent se concentrer pleinement sur le développement de leur agence »*, se félicite Stéphane Omer.

Lorsque le Grand-Ouest sera couvert, le chef d'entreprise n'écarte pas la possibilité d'aller sur l'est de la France, mais là, vraisemblablement, il optera pour un système de master franchise. ●

Vite

ÉVÉNEMENTIEL

Room Service by Elior

Elior France lance une offre pour répondre aux attentes des entreprises : Room Service by Elior. Il s'agit d'une offre gourmande, saine, engagée et qui favorise les moments de convivialité et de partage au sein des sociétés. Elle se compose précisément de 4 nouvelles formules pots et célébrations. Les convives vont ainsi pouvoir fêter anniversaires, départs, victoires professionnelles… Les commandes s'effectuent via la plateforme Room Service by Elior.

© Elior France

Vite

GLACE

Cacolac dans les bacs

À l'occasion de ses 70 ans, la marque bordelaise Cacolac débarque dans les bacs en glace. Pour la première fois de son histoire, la boisson au lait chocolaté propose en effet des plaisirs complètement givrés aux consommateurs, avec des glaces en bâtonnets ou en pots conçus avec son partenaire Yeti, entreprise familiale située à Avignon.

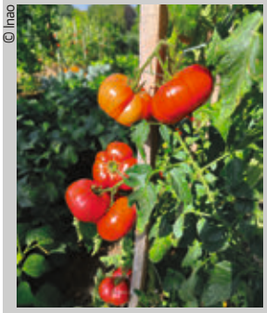
CHIPS

Deux nouvelles saveurs pour Lay's

Lay's poursuit sa rénovation et élargit sa gamme Paysanne aromatisée avec deux recettes : Saveur Poulet Moutarde de Dijon et Miel ; et Saveur Sel et Vinaigre de Cidre de Normandie. L'offre comporte déjà des recettes aux saveurs inspirées de régions de France avec les chips Paysanne Saveur Oignon de Roscoff Caramélisé, Saveur Fromage du Jura et Poivre Noir ou encore Saveur Fromage Frais Ail de Garonne et Fines Herbes renforçant ainsi son lien avec le patrimoine culinaire français.

LABEL

Plant de tomate Label Rouge


© Inao

Le « plant de tomate » n° LA 08/23 vient d'être reconnu en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 1er mars. C'est le premier Label Rouge en plant potager sur le produit le plus acheté par les jardiniers, le plant de tomate.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Charles & Alice rime avec nouveauté et engagement

Le fabricant de desserts aux fruits a décidé d'adopter le statut d'entreprise à mission. Une première dans son secteur d'activité. Pour ce faire, Charles & Alice a choisi sa raison d'être : *« Ensemble, nous créons avec responsabilité et enthousiasme des produits savoureux, pour donner du goût à l'avenir »* qu'elle a officiellement inscrit dans ses statuts juridiques, et s'est fixé trois objectifs. À commencer par l'élaboration *« avec exigence, de bons produits »* qui privilégient *« le local »* ; la maîtrise des impacts pour préserver l'environnement et les territoires, et *« œuvrer pour le bien vivre ensemble [...] auprès des 520 collaborateurs et des partenaires »*. Un engagement qui se traduit en restauration par un accompagnement au plus près des besoins des chefs.

Ainsi pour aider les acteurs de la collective à répondre aux exigences de la loi Egalim, la société propose 30 recettes bio ou HVE, avec uniquement des pommes (broyées à froid) produites en France, à 120 kilomètres au maximum des sites de production. Dernièrement, elle a conçu deux recettes HVE : pommes-pêches sans sucres ajoutés et pommes caramel allégée en sucres.

© Charles & Alice

Site de production de Monteux (Vaucluse) où sont produites toutes les références destinées à la RHF.

Emballages repensés

Parallèlement, le compotier a mené un gros travail sur sa gamme sans sucres ajoutés. Pionnier en la matière, Charles & Alice propose désormais 30 références dans cette gamme et a passé toutes ses gourdes en sans sucres ajoutés. À noter que, depuis avril, la marque développe ce segment en restauration scolaire avec un parfum inédit : Pommes Bananes Fraises. S'agissant de l'environnement, la société multiplie ses efforts. Elle a notamment repensé ses emballages. En 2020, Charles & Alice avait créé 6 opercules spécifiques permettant une meilleure identification des parfums et lisibilité, en particulier dans les écoles ou dans les lieux de santé, à la fois pour le personnel, mais aussi pour le convive.

Cette année, la marque offre un nouveau design aux opercules de ses coupelles facilitant la reconnaissance des desserts aux fruits : taux de sucre, fruits et parfums sont ainsi visibles au premier coup d'œil. Le code couleur s'adapte au type de produit (« Allégé » en vert et « Sans Sucres Ajoutés » en bleu), apporte plus de praticité pour les chefs grâce à un meilleur repérage direct des produits. ●

BISCUITS

Galapagos Gourmet en mode séduction

Le groupe familial breton, Galapagos Gourmet, incluant huit biscuiteries dont Gavottes, Traou Mad, Le Moulin du Pivert, Fossier, et une chocolaterie, Mademoiselle de Margaux, poursuit sa conquête du marché RHD. Mademoiselle de Margaux élargit ainsi sa gamme de spécialités aquitaines et propose une recette d'exception : Les Guinettes au Marc de Champagne, pour une expérience de dégustation unique. Par ailleurs, la biscuiterie Gavottes, alliée des pros depuis de nombreuses années, dévoile un nouveau décor pour ses accompagnements desserts et glaces mettant en valeur les engagements des biscuiteries en matière de qualité et de RSE. Des suggestions d'usages sont présentées pour aider les professionnels dans la variété d'utilisations des produits. ●

FIDÉLISATION

Poule et Toque lance son « club »

© Poule et Toque

La Société Bretonne de Volaille (SBV), filiale du premier groupe français de la filière, Lambert, Dodard et Chancereul (LDC), ne manque pas d'imagination pour fidéliser ses clients restaurateurs. Et, par la même, reprendre des parts de marché sur l'importation. Fin mars, sa marque spécialement dédiée au monde de la restauration, Poule et Toque, a lancé Le Club : un espace « privé » avec des avantages à destination des chefs de cuisine. Objectif ? Poule et Toque souhaite tout bonnement initier de l'interaction directe entre les utilisateurs et la marque, sur différents sujets comme : l'actualité du marché RHD, les innovations produits en exclusivité, des conseils et recettes de chefs. De quoi créer une véritable communauté engagée ! ●

EPACK HYGIENE : PARTENAIRE DES ZE AWARDS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Stéphane ANKAOUA, CEO ePack Hygiene

Le Groupe Zepros organise pour la 1ère fois les Ze Awards de la Restauration Collective. Pourquoi avoir accepté de soutenir cette initiative ?

Nous avons apporté notre soutien aux Ze Awards Resto dès la première édition. Il était alors évident pour nous de nous associer aux Ze Awards de la Restauration Collective. Bravo à Philippe Paulic et ses équipes pour avoir initié ce nouveau concours ! Nous avons un profond respect pour les chefs et cantinières exerçant dans ce secteur. Préparer des repas en grande quantité, veiller à offrir une expérience culinaire de qualité tout en assurant la sécurité alimentaire à des publics souvent fragiles (jeunes enfants, résidents d'EHPAD ou patients à l'hôpital), représente un véritable défi quotidien. Ces professionnels méritent pleinement cette reconnaissance. Leurs talents, leurs belles initiatives, leurs meilleures pratiques en matière de restauration collective seront désormais mis à l'honneur, d'autant plus que nombreux sont ceux qui se sont lancés dans la difficile tâche de devenir « Entreprise à Mission ».

La restauration collective est soumise à de nombreuses réglementations. En quoi ePack Hygiene peut-il aider les professionnels du secteur à comprendre ces dernières et les mettre en œuvre ?

La restauration collective est un secteur hautement réglementé, avec des normes strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Être à jour et mettre en œuvre ces réglementations peut se révéler complexe pour ces professionnels. C'est là qu'intervient ePack Hygiene. Grâce à notre solution numérique HACCP, nous les aidons. Nous avons conçu des modules et des fonctionnalités dédiés à la restauration collective pour répondre à leurs exigences spécifiques comme la traçabilité des matières premières directement rattachée à leurs menus ou leur plan de production, le suivi des températures tout au long du processus de fabrication (cuisson, refroidissement, remise en température, ...) jusqu'au service et la consommation des plats, ou encore les nombreux étiquetages en DLC interne ou secondaire auxquels ils sont soumis et notamment la gestion des plats témoins.

De plus, nos clients peuvent compter sur notre expertise et notre accompagnement. De l'évaluation des besoins à la configuration, en passant par le suivi et la formation dispensée par un responsable qualité dédié et l'utilisation d'outils connectés, notre objectif est de simplifier leurs processus de conformité, garantissant ainsi un environnement plus sûr et hygiénique pour tous et sérénité en cas de contrôle des services vétérinaires.

Comment voyez-vous l'avenir de la restauration collective ?

Nous le voyons, la restauration collective est à la croisée d'enjeux économiques, environnementaux et sociaux. L'avenir de ce secteur se dessine autour d'une alimentation plus saine, durable, locale et respectueuse de l'environnement, en réponse à la loi Egalim. Dans ce contexte, il est essentiel que les acteurs de l'industrie CHR collaborent étroitement ensemble. Nous avons aussi notre part de responsabilité. Nous devons jouer un rôle pivot en proposant des solutions innovantes, (inter) connectées et adaptées pour soutenir ces professionnels dans l'adoption de ces nouvelles normes. La digitalisation, l'IA vont devenir des outils indispensables dans la gestion des opérations pour favoriser une restauration engagée et... responsable.

Nous serons présents au salon Restau'co le 5 juin prochain (Stand A13) ; n'hésitez pas à nous rencontrer.

Stéphane ANKAOUA, CEO ePack Hygiene

e-pack HYGIENE

ze PROS AWARDS

RESTAURATION COLLECTIVE

RAPPORT

Les menus du futur selon Unilever Food Solutions

© UFS France

La génération Z cherche l'histoire humaine qu'il y a derrière les plats qui lui sont proposés.

Envie de savoir ce que veulent manger vos convives demain ? Élaboré en collaboration avec 1 600 professionnels de la restauration situés dans 21 pays et plus de 250 chefs UFS, le second rapport annuel d'Unilever Food Solutions sur les tendances alimentaires, Future Menus 2024 va éclairer vos lanternes. L'enquête révèle ainsi que la génération Z est à la recherche d'un « Choc des Saveurs », caractérisé par des combinaisons de saveurs inattendues et des variations sur des plats classiques. En d'autres termes, il faut proposer des mets qui sortent de l'ordinaire. Par exemple : incorporer des sauces mexicaines pour créer des pâtes plus trendy…

Autre enseignement : *« 48 % de la génération Z considère que la responsabilité environnementale ou la durabilité d'un produit ou service est le facteur le plus important dans la prise de décision d'achat. »* Un comportement qui bénéficie au végétal.

Recettes adaptées

Malgré plusieurs rapports selon lesquels le véganisme est en déclin, cette tranche de la population aspire, de fait, à vivre de nouvelles expériences culinaires. Et elle s'avère la plus susceptible de s'intéresser aux produits d'origine végétale riches en protéines tels que les haricots, les légumineuses, les graines ou les légumes. Un phénomène dont a parfaitement conscience UFS qui a, d'ailleurs, observé une hausse sensible des ventes de Hellman's mayonnaise végétale (+ 50 %) au cours des deux dernières années. Tout comme l'augmentation de 15 % en 2023 de la demande d'aides culinaires, et assaisonnements Knorr Professional. À noter que ce second rapport (téléchargeable sur unileverfoodsolutions.fr) s'accompagne bien sûr de recettes, d'informations et de conseils pratiques pour répondre à toutes ces nouvelles attentes. ●

Des master class végétales

UFS France contribue à faire évoluer le contenu des assiettes avec la mise en avant de la cuisine végétarienne, notamment en restauration scolaire. Et pour promouvoir et faciliter la compréhension de ses produits, l'entreprise a recours à des master class. Dernièrement, elle en a organisé 2, intitulées « Végétales », avec 10 chefs de cuisines centrales. Les deux journées (19 et 20 mars) se sont tenues au siège d'Unilever Food Solutions à Rueil-Malmaison (92) avec l'accompagnement de la partie « Formation » de Restau'Co, Grégoire Maille. *« Notre volonté durant ces deux jours a été de comprendre et d'appréhender les enjeux des cuisines centrales scolaires avec les impératifs règlementaires que l'on connait (Egalim), mais également d'inspirer et de soutenir les chefs en leur dévoilant des recettes végétariennes créatives et innovantes. Le tout en leur faisant découvrir nos nouveautés produits »*, explique Chloé Mathieu, responsable marketing restauration collective UFS France.

© UFS France

INNOVATION

Pâtes farcies : Royans monte en gamme !

Prêtes en quatre minutes, ces pâtes sont proposées en sachet de 500 g avec des portions adaptées pour 3 ou 4 personnes.

Saint-Jean, pastier français depuis 1935, n'a pas dit son dernier mot sur le marché de la RHD. Propriétaire de la marque Royans, dédiée à ce secteur d'activité, il dégaine de nouvelles recettes de pâtes fraîches à la française : la collection bistronomique. « *Cette nouvelle gamme de pâtes farcies, fabriquée en France, dans la Drôme, est plus généreuse et encore plus raffinée* », insistent les responsables de la marque. Chaque pâte est ainsi deux fois plus grande dans ce format (9 g) et farcie avec 60 % de farce. Le nombre d'œufs a été doublé offrant une texture légèrement plus dense qui génère une excellente tenue à la cuisson. La collection bistronomique se décline en trois saveurs : 3 fromages, girolles persil de la Drôme, et Mozzarelle basilic de Provence.

De quoi séduire les professionnels de la restauration. Sachant qu'en outre ces pâtes sont prêtes en seulement quatre minutes. À ce rythme, le Groupe Saint-Jean devrait à nouveau voir son chiffre d'affaires consolidé grimper : + 10,65 % à 115,6 M€ en 2023. La marque Royans a progressé de son côté de 6 %. ●

STRATÉGIE

Mousline presse le pas

Le marché de la purée déshydratée renoue avec la croissance en France. En 2023, le segment a enregistré une hausse de 1,3 % en volume et de 16,1 % en valeur. Un mouvement porté par Mousline, unique contributeur de cette croissance, qui détient plus de 62 % de parts de marché en volume et près de 70 % en valeur. Racheté fin 2022 à Nestlé par le fonds français FnB Private Equity, le leader de la purée en flocons est satisfait de son redémarrage. Et poursuit ses efforts en 2024, qu'il aborde comme « l'année du renouveau ». Une plateforme de marque a ainsi vu le jour avec une identité visuelle revue et des packagings repensés afin de mettre en avant l'ancrage picard et français, mais également la gourmandise, la praticité et la partie RSE. De nouvelles recettes ont aussi été développées pour la GMS.

Concernant la RHD, qui représente 15 % du chiffre d'affaires, Mousline ambitionne de s'implanter en restauration commerciale via les brasseries et bistrots. Ceci avec la gamme « À ma Façon » dont la première référence, dans l'esprit purée maison, est disponible en conditionnement de 2 kg (65 portions). L'entreprise n'en oublie pas pour autant la collective et compte, depuis 2023, Elior parmi ses clients. « *Dans un secteur confronté à des difficultés de personnel, nous apportons une solution pertinente. Notre purée est une base que les restaurateurs peuvent travailler avec un stockage et une préparation faciles* », explique Philippe Fardel, président-directeur général de Mousline. ●

© Chloé Labiche

Nicolas Frisch (à g.), directeur marketing de Mousline, et Philippe Fardel, président-directeur général de Mousline.

RSE

Eckes Granini vise 100 % de fruits durables

Propriétaire des marques Granini, Joker, Pago et Réa, Eckes Granini France poursuit son petit bonhomme de chemin en matière de développement durable. La filiale française, leader des jus de fruits ambiants, a d'ores et déjà atteint 70 % de son approvisionnement de fruits issus de culture durable. L'entreprise vise désormais 100 % de son sourcing à l'horizon 2030.

Pour y parvenir, Eckes Granini Group a rejoint la Sustainable Juice Covenant, une convention internationale qui définit et soutient un ensemble de règles dédiées à la culture durable sur le secteur. La société évalue ainsi ses fournisseurs de fruits au travers de la Farm Sustainability Assessment basée sur 109 critères environnementaux, sociaux et sociétaux. *« C'est une réelle opportunité de nouer des relations de confiance, et sur la durée, avec les agriculteurs en les accompagnant vers des pratiques favorables »*, explique Florence Frappa, directrice générale d'Eckes-Granini France. Joker est le porte-drapeau de cette démarche dans l'Hexagone, la marque atteignant plus de 95 % de fruits et légumes durables sur sa gamme Pur Jus Engagé. ●

BOISSONS ÉNERGISANTES

Celsius avec Suntory Beverage & Food France

Celsius Holdings, Inc., fabricant de la marque de boissons énergisantes Celcius, a annoncé en avril sa volonté de distribuer celle-ci plus largement en France en 2024. *« Nous sommes enthousiastes à l'idée de lancer notre plan stratégique au 4e trimestre 2024 et d'étendre notre distribution dans toute la France continentale en 2025 »*, a déclaré Tony Guilfoyle, directeur commercial de Celsius Holdings, Inc. Pour mettre en œuvre cette stratégie, Celsius a choisi Suntory Beverage & Food France comme partenaire de distribution exclusive dans l'Hexagone. *« Grâce à la performance continue de nos marques, nous sommes un partenaire solide et établi pour accompagner le développement de Celsius sur le marché français. C'est une opportunité de croissance pour nos clients, ainsi qu'une occasion unique de renforcer notre portefeuille »*, a affirmé Pierre Decroix, président-directeur général de Suntory Beverage & Food Europe. ●

Vite

NOUVEAUTÉ

Pago « bulle » !

La marque de jus gourmands Pago innove encore. Elle lance : Pago POP ! Cette gamme de boissons pétillantes fait un pas de côté audacieux pour s'inscrire pleinement dans la vague de consommation no-low festive et conviviale. La marque offre ainsi une boisson rafraîchissante au goût et à la pétillance subtils, avec 3 parfums : Fraise, touche de Menthe ; Mangue, extrait de Gingembre ; et Abricot, touche de Basilic.

zepros | MÉTIERS RESTAURATION

BOOSTEZ VOTRE VISIBILITÉ, COMMUNIQUEZ DANS ZEPROS !

5 journaux
pour **couvrir tous les marchés** de la restauration et **s'adresser aux Pros du secteur.**

Une diffusion totale de plus de **150 000 exemplaires.** ACPM

resto.zepros.fr
le site dédié à l'**univers de la restauration.**

4 newsletters métier
pour rester à la **pointe de l'actu :** Zepros Resto, Zepros Snack, Zepros Collective et Zepros Distributeurs RHD.

Resto Today,
Une newsletter quotidienne pour tout savoir **avant tout le monde.**

Une audience cumulée de plus de **450 000 lecteurs !**

Pour devenir annonceur contactez-nous :
Anne Morel Fèvre : Directrice de Publicité a.fevre@zepros.fr / 06 66 76 96 27

Vite

RACHAT

Adventys change de main

© Adventys

Fondé en 1999, Adventys, qui conçoit et produit des équipements de cuisson à induction, change de propriétaire. À la tête de 40 salariés, dont une grande partie travaille en recherche et développement, le fabricant français a été racheté au début avril par le suédois Electrolux Professional Group moyennant la somme de 260 M de Sek, soit l'équivalent d'environ 22,23 M€. Alberto Zanata, président du groupe Electrolux Professional, a déclaré concernant ce rachat : *« L'induction est une technologie d'avenir qui participe à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, en particulier si on la compare au gaz. Pour la cuisson professionnelle, c'est la technologie du futur. »*

VERRERIE

Duralex boit la tasse

Le verrier français Duralex a sollicité *« l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire à son bénéfice auprès du tribunal de commerce d'Orléans »*, indique New Duralex International dans un communiqué publié le 16 avril. L'entreprise, qui emploie 230 personnes dans son usine de la Chapelle-Saint-Mesmin (Loiret), est confrontée à de nombreuses difficultés financières et subit de plein fouet l'inflation des matières premières.

FROID

Eberhardt sort une nouvelle gamme

Le distributeur alsacien Eberhardt lance une nouvelle gamme d'appareils de froid. Cette dernière se compose de 6 armoires froides 400 litres et 6 table-top, en version positive ou négative (R 600a), avec cuve intérieure PS, porte pleine ou vitrée. Également 4 armoires Euronormes avec cuve inox, dédiées à la boulangerie-pâtisserie, complètent l'offre.

CUISSON

Capic met le feu à tous les étages !

Plutôt discret depuis son rachat en 2022 par Frédéric Genestout (P-DG), Benoît Feytit et Jean-Pierre Ageorges, au côté d'Arkéa Capital, le fabricant breton d'équipements de cuisson professionnels n'en est pas moins ambitieux. La preuve. *« On peut doubler l'activité d'ici à cinq à sept ans »*, a déclaré le patron de la société à l'occasion d'une visite des bureaux d'études en ingénierie et de la presse professionnelle, en mars, dans son usine à Quimper.

Pour ce faire, Capic, qui bénéficie d'une solide réputation grâce à la fiabilité et à la résistance de ses appareils (800 tonnes d'inox utilisées chaque année), a réalisé ce qu'il définit comme une *« véritable renaissance »* tant dans sa vision que dans son fonctionnement organisationnel. Un travail de fond a en effet été mené. Avec à la clef : la création, d'une part, d'un rebranding complet de l'univers de la marque avec comme baseline « Elevating the culinary experience ». D'autre part, la refonte de ses équipements effectuée en collaboration avec le designer industriel Christopher Santerre.

Accord avec Eloma pour la cuisson verticale

Résultat : de nombreux appareils Capic vont arborer un look entièrement revu, élégant et épuré. Le tout accompagné de nouvelles fonctionnalités.

Tout cela devrait satisfaire tant les grands chefs de la restauration commerciale que ceux évoluant en restauration collective. D'autant plus aisément que la société, qui s'est récemment vu décerner par l'État le label Entreprise du Patrimoine Vivant, a également conclu un partenariat exclusif avec l'allemand Eloma, pour compléter son offre de cuisson horizontale. De quoi permettre au breton, qui produit quelque 8 000 appareils par an, de partir à la conquête de nouveaux marchés. Une filiale est d'ores et déjà programmée au Royaume-Uni pour 2024. ●

© Capic

Frédéric Genestout, P-DG, nourrit de grandes ambitions pour Capic.

INDUCTION

Offcar cuit à part

Offcar donne une autre dimension à l'induction qui simplifie et améliore le travail en cuisine. La marque italienne a développé le champ de fonctionnalités de ses plaques de cuisson avec une nouvelle technologique innovante de reconnaissance automatique des casseroles et des poêles. Située entre la zone de cuisson à induction et le système infrarouge Vitro, cette possibilité évite les mauvaises surprises et les oublis. La gamme de vitrocéramique 4 kW fournit ainsi l'électricité nécessaire à la zone de cuisson uniquement si un ustensile, quels que soit sa composition ou son type de modèle compatible, est placé sur le dessus. Outre une économie d'énergie non négligeable, cette option renforce l'efficacité électrique, tout en améliorant les conditions de sécurité des utilisateurs. ●

© OFFCAR

Une plaque de cuisson particulièrement utile et efficace.

EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Qapsul, boîte isotherme et réemployable

Encore une bonne idée née durant le confinement ! Fatigués de manger leurs repas froids, Édouard Vega et David Marcos décident de se pencher sur la question des contenants pour la restauration à emporter et la livraison. Le premier a travaillé douze ans dans l'associatif et l'événementiel. Le second, dix-huit ans en ingénierie industrielle. Des expériences complémentaires mises en commun qui donnent naissance à la start-up auvergnate baptisée Qapsul.

Sa raison d'être ? Prouver que les solutions technologiques peuvent répondre aux enjeux environnementaux tout en apportant du pragmatisme aux attentes de la restauration. Ainsi, le 8 avril, ont-ils lancé officiellement un boîtage isotherme (préservant les températures chaudes ou froides des aliments pendant une heure et demie), scellable, lavable et réutilisable à 100 %, conçu en monomatière (PPE : polypropylène expansé). *« Déjà en phase d'essai avec une dizaine de cuisines collectives et fast-foods en Auvergne-Rhône-Alpes, nous prévoyons une production soutenue, avec une cadence de 10 boîtes en sortie de presse toutes les trois minutes pour répondre à la demande »*, précisent les chefs d'entreprise. ●

Édouard Vega (à g.) et David Marcos.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Orbisk passe à l'attaque !

Créée en 2019 aux Pays-Bas par Olaf van der Veen, Bart van Arnhem et Richard Becks, la start-up Orbisk a débarqué en France voilà quelque mois. Son objectif principal ? Aider la restauration commerciale comme collective à lutter contre le gaspillage alimentaire à la source. Et ce, grâce à son moniteur Orbi, doté d'un système plug-and-play, à placer en dessous de la poubelle en cuisine. *« Avec sa technologie innovante, basée sur l'intelligence artificielle, le moniteur est capable de mesurer et reconnaitre automatiquement quelle catégorie d'alimentée est jetée, à quel moment et quelle quantité. À ce jour, il identifie plus de 2000 ingrédients »*, explique la start-up.

Les données sont ensuite collectées et remontent systématiquement sur un tableau de bord informatisé. De quoi générer une vue d'ensemble des flux de déchets alimentaires. L'analyse de cette dernière permettant d'établir un plan d'action. *« La réduction moyenne des déchets alimentaires de nos clients s'élève entre 30 % à 50 %, soit environ 55000 € économisés par an et par établissement »*, revendique la start-up. Orbisk sera présent sur le salon Restau'Co sur le village des start-up, desk 3. ●

© Orbisk

Selon une analyse interne menée par Orbisk, un restaurant de cuisine collective met à la poubelle 50 à 75 kg par jour. De quoi générer un impact financier et environnemental considérable.

SYNDICAT

Le Synetam accueille Déglon

© DEGLON

Le conseil d'administration de Synetam (qui rassemble et représente en France les fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires : Cuisine – Coutellerie – Arts de la table – Blanchisserie – Conduits de fumée), réuni le 26 avril, a approuvé la candidature d'un nouvel adhérent : Déglon. Créée en 1921 et établie à Thiers, cette entreprise conçoit, fabrique et distribue ses couteaux et outils de cuisine pour les professionnels des métiers de bouche, en France et à l'international. ●

Vite

PARTENARIAT

Enodis se mobilise pour l'eau

Dans un monde où la ressource en eau devient de plus en plus précieuse, l'association Les Puits du Désert et l'entreprise Enodis ont récemment noué un partenariat unique, marquant une étape significative dans la lutte pour la conservation de cet élément naturel. Dans le cadre de cette collaboration, Enodis met en avant son innovation phare, le four Convotherm, qui se distingue par sa capacité à consommer jusqu'à 20 fois moins d'eau que les fours conventionnels.

DÉVELOPPEMENT

FoodFlow lève 2 M€ pour se renforcer en Ile-de-France

FoodFlow, la plateforme de distribution généraliste à destination des professionnels de la restauration, qui propose un service de livraison ultrarapide (prise de commande jusqu'à minuit pour une livraison le lendemain à partir de 6 h) sur plus de 5000 références en alimentaire et en non-alimentaire, vient de boucler un premier tour de table de 2 M€ auprès du fonds Jeriko opéré par Techmind. But de la start-up, créée en janvier 2023 par Pierre Colson (CEO), Matthieu Deroo (COO), Félix Roubaud (CTO) et Maxime Chauvin (CCO) ? Accélérer son déploiement géographique.
Présente à Paris, elle a connu une croissance très rapide et passe maintenant à la vitesse supérieure pour renforcer sa position sur tout le marché francilien. En moins d'un an, elle a atteint les 500 clients CHR parisiens et réalisé 1 M€ de chiffre d'affaires mensuel. À court terme, l'ambition de FoodFlow est de devenir le « one-stop-shop » des restaurateurs et de se développer sur diverses grandes métropoles en dupliquant son modèle. *« À travers Jeriko, nous sommes très fiers d'accompagner l'équipe FoodFlow dans sa mission : simplifier la vie des indépendants, apporter de la transparence entre producteurs et restaurateurs et réduire le coût et l'impact écologique de la logistique grâce à la technologie. De nombreuses synergies pourront aussi être créées avec les autres start-up de notre portefeuille, comme HeyPongo, Collectiv Food, Yuka… Nous avons été enthousiasmés par les qualités humaines et d'exécution de Pierre, Matthieu, Félix et Maxime, et sommes ravis de pouvoir désormais les aider à franchir les prochaines étapes »*, commente Olivier Tilloy, cofondateur et managing partner de Techmind. ●

ANTIGASPI

Atypique s'implante à Lille

Nouvelle étape pour Atypique ! Suite à sa récente levée de fonds de 2,1 M€, le grossiste de fruits et légumes déclassés,, fondé en 2021, inaugure un entrepôt à Lille après Lyon, Paris et Marseille. De quoi lutter contre les 13 millions de tonnes de nourriture jetées chaque année. Grâce à ses efforts, l'entreprise a d'ores et déjà sauvé 3000 tonnes de fruits et légumes, et a pu économiser ainsi plus de 900 tonnes de CO_2 et 1800000 litres d'eau. Aujourd'hui, ce sont plus de 120 agriculteurs qui collaborent avec Atypique, et plus de 15 millions de repas cuisinés et servis par ses clients. *« Ce nouvel entrepôt renforce notre capacité à fournir un service de qualité, mais cela nous rapproche également de nos clients. Cette proximité accrue nous permettra de mieux répondre à leurs besoins »*, commente Thibault Kibler, cofondateur d'Atypique. ●

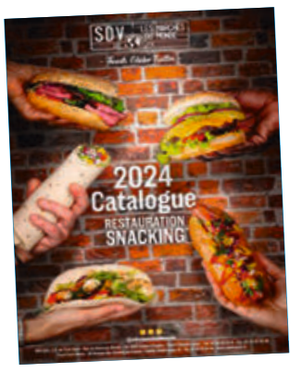
Le distributeur s'est fixé pour objectif d'atteindre 40 salariés d'ici à la fin de l'année 2024.

LOGISTIQUE

France Boissons met le paquet sur l'électrique

France Boissons, filiale de Heineken France, poursuit ses engagements en faveur d'une logistique durable et innovante, en ligne avec sa feuille de route RSE. En ce qui concerne l'environnement, l'entreprise a récemment reçu sur son site de Bonneuil-sur-Marne (94) - la plus grosse de ses 15 plateformes logistiques - 9 camions de livraison électriques. Ceux-ci font partie d'une dotation de 50 camions électriques qui vont être livrés sur différents sites de France Boissons en 2024 (s'ajoutant aux 11 dont dispose déjà le grossiste distributeur de boissons et services en CHR), puis de 60 camions en 2025. La réception de ces véhicules contribue à la réalisation du double objectif de France Boissons dans son plan de transition environnementale : d'une part, afficher zéro émission nette de carbone d'ici à 2030 et, d'autre part, avoir une flotte entièrement électrique d'ici à 2040. *« C'est un engagement fort de France Boissons sur de nombreuses années »*, insiste Laurent Théodore, président de France Boissons. Cette dotation en camions électriques s'inscrit en parallèle d'autres initiatives : passage au biocarburant, formation des chauffeurs-livreurs à l'écoconduite, optimisation des tournées, essais de distribution par fret fluvial, etc. ●

www.resto.zepros.fr



CUISINES DU MONDE

SDV présente 50 nouveautés

L'engouement des Français pour les cuisines du monde est une tendance de fond. Pour satisfaire les convives en la matière, SDV a édité son nouveau catalogue 2024 qui met l'accent sur la gourmandise et la découverte, offrant aux restaurateurs et hôteliers des solutions produits pour se démarquer. L'objet en question a été conçu pour aider les professionnels à gagner du temps en repérant rapidement les solutions les plus adaptées à leurs besoins parmi les 700 références des Marchés du Monde de SDV. Les produits sont classés par famille pour faciliter la recherche lors du réapprovisionnement en tapas, pains, sauces, viandes, légumes, piments, desserts, bières, softs… Les best-sellers par concept de restauration tels que les burgers, la cuisine mexicaine, les salades, les bagels, les hot dog ou la brasserie sont également disponibles. Sans oublier de nombreuses pépites avec des nouveautés sauces, pains, ou appetizers. Le catalogue se trouve sur le site www.sdv.fr. ●

IT'S VEGIC®

Palet Maraîcher

DECOUVREZ LE

PALET VÉGÉ

Palet Montagnard

Palet à l'Italienne

- Format de 80 g env.
- A base de légumes
- Sans soja
- Sans panure
- Se conserve 48 h à 5 °C
- Idéal en restauration scolaire

Ratio Protéines/Lipides P/L>2

hilcona FOODSERVICE

FR | Hilcona France SARL, téléphone +33 (0)475 543 229, fax +41 (0)58 895 9817

59 ROUBAIX

Cyril Delahaye et Salhi Laitmas, un duo de choc !

© Production Plan Rapproché/Photo Elodie Daguin

La création culinaire des vainqueurs sera servie cet été lors d'un repas sur le thème des Jeux olympiques dans l'ensemble des résidences DomusVi.

Pour la 8e année consécutive, le groupe DomusVi a organisé son concours annuel gastronomique intrarésidences qui met à l'honneur le savoir-faire de ses chefs cuisiniers. Réunis le 29 avril à l'École Ferrandi à Paris, les 11 finalistes se sont affrontés en binôme, avec leur responsable hébergement et vie sociale, autour de la thématique de la technicité. Au menu : la préparation (toujours délicate) du pigeonneau. Ajoutez à cela, une épreuve surprise qui consistait à créer un cocktail original. À la table du jury, Kevin Chambenoit (MOF Maître d'hôtel art de la table et du service). Un expert qui n'a pas hésité à saluer le travail du duo constitué du chef Cyril Delahaye et de Salhi Laitmas, responsable hébergement et vie sociale de la résidence du Clos Saint-Jean à Roubaix (59), vainqueur de la compétition.

69 LYON

Éric Pansu (MOF) passe à la texture modifiée

© Brasseries Bocuse

Éric Pansu, ancien chef exécutif des brasseries Bocuse, et tout jeune retraité après trente-deux années dans le groupe, vient d'intégrer le comité scientifique et technique de l'entreprise Senes Solutions, dans le cadre du projet de recherche « Silver Brain Food », sur le déclin cognitif (devenu un enjeu majeur de santé). Senes Solutions, qui accompagne les professionnels des établissements de santé sur les pratiques de textures modifiées, développe une alimentation à forte densité micronutritionnelle. *« Ce projet me permet de découvrir autre chose, d'autres personnes, je vais apporter mon expérience, transmettre mes valeurs en cuisine, cela me va très bien ! »,* commente le chef, MOF Cuisine en 1996. Travailler le goût du produit, sa qualité et le rendre gourmand, telle sera sa mission. À suivre…

La France des chefs gérants & co

56 GRAND-CHAMP

François Bouyssonnie entre dans le « domaine public »

© Vallée du Loch

Thomas Guillemet, Damien Barroche, Samuel Tosten en brigade de François Bouyssonnie (à d.).

Après une carrière dans la restauration gastronomique, le chef François Bouyssonnie a passé près de dix ans en Ehpad privé. Aujourd'hui, le voilà au piano de l'EPSMS de la Vallée du Loch, un établissement public médico-social accueillant des personnes en situation de handicap mental. Six personnes l'accompagnent pour cuisiner des recettes maison à raison de 300 couverts par jour sur la semaine. Le fait de devoir adapter les menus différemment génère des contraintes, mais offre également d'autres modes de recherche sur le bon goût. *« Nous travaillons des produits de qualité, l'équipe est demandeuse et motivée, le budget est tenu et la direction nous donne carte blanche »,* souligne le chef. Un environnement managérial aussi propice à l'évolution personnelle : le chef va passer une VAE avec le Greta pour obtenir un BTS Hôtellerie-restauration.

75 PARIS

Stéphane Chicheri, le roi du pain au cacao

Jolies bacchantes poivre et sel, physique de sportif, Stéphane Chicheri, chef exécutif de Sodexo Live !, arbore un large sourire. À quelques semaines des JO de Paris 2024, l'homme est serein. À la tête du pôle culinaire de la filiale événementielle de Sodexo depuis 2022, cet ancien de chez Lenôtre pourrait pourtant avoir de bonnes raisons d'être stressé. À raison de 40 000 prestations alimentaires quotidiennes durant la plus grande manifestation sportive mondiale, il a clairement du pain sur la planche.
Ça tombe bien : il adore ça ! Au sens propre, comme au figuré. Grâce à son ingéniosité, les athlètes pourront d'ailleurs confectionner leurs baguettes de pain dans le Village. Mieux, ils pourront y déguster, non pas un pain au chocolat, ni même une chocolatine, mais un petit pain au cacao, pain signé de sa main, qui vaut le détour !

© SODEXO LIVE!

go green Initiative

green care® PROFESSIONAL

200+ éco-certifications produits

Un appel au changement

Plus besoin d'hésiter entre Efficacité et Hygiène durable.
Green Care Professional propose aujourd'hui une très large gamme de nettoyants éco-conçus performants.

Alors optez pour la GO GREEN !
www.green-care-professional.com

Sponsor des Ze Awards de la Restauration Collective 2024
Ze pros AWARDS RESTAURATION COLLECTIVE

Werner & Mertz Professional

La sélection de la rédaction

Produits, boissons, équipements et services...
Chaque mois, la rédaction vous informe des nouveautés qui arrivent sur le marché.

● PRODUITS ● BOISSONS ● ÉQUIPEMENTS & SERVICES

CONDIFA

Pâtes aromatiques

©Sébalcé

Ces pâtes apportent de la texture en plus du goût.

Acteur majeur du marché des arômes depuis 1955, Sébalcé étend son savoir-faire en développant un nouveau segment de pâtes aromatiques. Pratiques dans leur pot (conditionnement 1 kg) refermable et faciles à doser, ces pâtes sont optimales pour la réalisation de glaces, de pâtisseries, chocolats ou gâteaux de voyage, la confection de pâtes cuites, jaunes et biscuitées. Au menu, trois références goûteuses : la Pâte Aromatique de Caramel, la Pâte Aromatique Noix de Coco des Philippines et la Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine (100 % cacahuète et non salée).

www.condifa.fr

ANDROS FOODSERVICE

Brassé nature Andros Gourmand & Végétal

Bonne nouvelle pour la collective ! Le Brassé nature Andros Gourmand & Végétal, sans lactose et sans sucres ajoutés, au lait de coco, est désormais disponible dans un format vrac pour le buffet du petit déjeuner ou pour des desserts 100 % végétaux. Conditionné en seau de 2,5 kg, ce produit peut être utilisé comme base gourmande pour des desserts simples à mettre en œuvre. À noter qu'un livret de recettes sera mis à dispostion des clients d'Andros Foodservice.

www.androsfoodservice.fr

ARLA PRO

Cheddar à fonte rapide

Arla Pro propose une gamme diversifiée de tranches de fromages à burgers, allant du classique cheddar au bleu danois IGP prétranché, unique sur le marché, en passant par le monterey jack américain et le cheddar anglais fabriqué de manière traditionnelle. Pour compléter son offre, l'entreprise a conçu un cheddar prétranché à la fonte rapide. Une solution pratique pour les débits en cuisine. *« Ce cheddar répond parfaitement aux besoins opérationnels des chefs tout en préservant la qualité et la tradition »*, estime la marque.

www.arlopro.com

SUD & SOL

Légumes Trattoria

Sud & Sol dévoile sa gamme Trattoria, conçue pour la RHD. Ces légumes cuisinés sont proposés dans des doypacks (450 g) pratiques. La gamme se compose de quatre recettes : les Tomates confites cuisinées au basilic et à l'huile d'olive, les Fines lanières de poivrons rouges et jaunes cuisinés à l'origan avec une note fumée, les Tomates cerises confites cuisinées au basilic et à l'huile d'olive, et les Artichauts grillés cuisinés au basilic et à l'huile d'olive. Prêts à l'emploi, sans ajout d'huile ni conservateurs avec une DLC de 60 jours.

www.sudnsol.com

DÉLIFRANCE

Muffin Lotus Biscoff Spéculoos

© Valérie Lhomme

Délifrance étend sa gamme de muffins en s'associant à une marque iconique dans l'univers de la gourmandise : Lotus Biscoff. Composé d'une pâte à muffin et d'un fourrage spéculoos, le Muffin Lotus Biscoff Spéculoos est vendu dans sa tulipe aux couleurs de Lotus. Avec son format 110 g, il s'inscrit parfaitement dans la tendance émergente du snacking nomade. Facile à emporter, il peut évidemment se déguster à n'importe quel moment de la journée, que ce soit en dessert ou lors d'une pause rapide.

www.delifrance.com

ST-MICHEL PROFESSIONNEL

Éclats de biscuits

SALON RESTAU'CO Stand H04

Innovation pour la biscuiterie St-Michel ! L'entreprise familiale lance les éclats de biscuits. Les biscuits authentiques de la marque sont déclinés en éclats généreux et croustillants, pour en faire des ingrédients pâtissiers. En topping, en inclusion, en base pâtissière, les usages sont multiples. Cette gamme se compose de 3 références : les éclats de galettes, les éclats de sablés de Retz et leur pointe de noix de coco et les éclats de cookies aux pépites de chocolat croquants.

www.stmichelpro.fr

FRANCE CULINAIRE DÉVELOPPEMENT

Marinades de « chez nous »

France Culinaire (groupe Ydeo) a imaginé une gamme de marinades et assaisonnements « de chez nous » conditionnés en seau de 1 kg. Bénéficiant d'une DLC/DLU de 12 mois, ces marinades se déclinent en : Marinade aux algues de Bretagne au goût iodé ; Marinade ou assaisonnement à l'ail noir aux notes de vinaigre balsamique et de caramel ; Marinade ou assaisonnement au piment d'Espelette AOP, Marinade saveur miel et vinaigre de cidre, Marinade ou assaisonnement aux olives et herbes de Provence.

www.france-culinaire.com

CHEZ VIVALYA, LA PROXIMITÉ EST NOTRE VALEUR FONDAMENTALE !

Yves BRAUN, Directeur des opérations de Vivalya

Quels sont les engagements de Vivalya pour une alimentation durable ? En quoi continuez-vous de creuser ce sillon ?

Le Réseau Vivalya, ancré au cœur des régions françaises, s'engage pour une alimentation durable avec **73 entreprises locales,** expertes dans la sélection de produits frais, distribués en circuit court, récoltés et consommés en pleine saison réduisant ainsi les distances parcourues. Vivalya accompagne aussi ses producteurs partenaires dans les démarches de certification, qui représentent souvent un investissement financier et un engagement personnel.

La réduction du gaspillage alimentaire est aussi importante. En amont, nos acheteurs s'engagent à absorber l'ensemble de la production (tous calibres), offrant ainsi aux producteur une visibilité à long terme. En aval, nos équipes commerciales valorisent les produits (hors normes) auprès de nos clients en les intégrant dans des calendriers de saison ou en les proposant pour des recettes cuisinées. A noter, **Sainfruit (Réseau Le Saint) à Mazères (32)**, membre du Réseau Vivalya, est le premier grossiste labellisé **«Anti-gaspillage Alimentaire» au niveau 3.**

Pour nous accompagner à sensibiliser les acteurs de la restauration collective, Vivalya collabore avec divers partenaires comme Vergers Écoresponsables, Mon Restaurant Responsable, et le Conseil National pour la Résilience Alimentaire (CNRA). Avec des rencontres organisées lors d'événements tels que le Salon International de l'Agriculture, le Salon Fournisseurs Vivalya, et le Salon Restau'Co auquel nous participons.

Les enjeux de la restauration collective sont nombreux, notamment liés à la loi Egalim, les mutations rapides et les contraintes budgétaires fortes, particulièrement dans le médico-social. Qu'est-ce que Vivalya apporte à ses clients pour résoudre cette équation ?

Notre mission première est de leur proposer une sélection de produits adaptée à leurs besoins – **en fruits & légumes et produits de la mer** – avec des produits frais et de saison, des articles labellisés conformes à la loi Egalim, ainsi que des variétés et des familles pertinentes pour leurs convives. Nous collaborons étroitement avec les acteurs de la restauration collective, en élaborant des opérations commerciales valorisant un produit spécifique, en fonction de sa saisonnalité et de son origine géographique. Ces offres hebdomadaires, locales et/ou nationales, sont réalisées à partir d'une sélection minutieuse effectuée par nos experts via notre plateforme web **lavieadugout.fr.**

Aussi, notre système logistique performant, grâce à la massification et à l'engagement auprès de nos producteurs, nous permet d'optimiser les coûts pour nos clients de la restauration collective, par exemple, en regroupant les familles de produits dans un même camion, en organisant des ramasses chez les producteurs en retour de tournée, en contractualisant avec nos producteurs, nos clients et nos entreprises locales.

La restauration collective comme la distribution alimentaire sont des métiers où l'humain a une importance centrale. Comment cela se traduit au quotidien chez Vivalya ?

L'humain est au cœur de l'identité de Vivalya. Avec plus de **5 000 collaborateurs** en France, Vivalya s'engage à développer et soutenir l'économie locale, à accompagner la montée en compétences grâce à la formation, et à assurer la transmission des métiers par l'alternance, ce sont près de 300 contrats à ce jour. **L'engagement quotidien de nos équipes est notre plus grande force !**

Cela se traduit également par notre proximité avec nos producteurs locaux que nous soutenons par exemple à travers des avances de trésoreries ou par la sensibilisation aux démarches certifiantes. Ils nous accordent leur confiance pour la commercialisation de leurs produits. Aussi, ils nous ouvrent leurs portes, nous permettant ainsi de découvrir et de valoriser leur travail, leur passion et souvent leur histoire familiale. **Découvrez-les dans notre chaîne YouTube @Vivalya.**

Le Réseau Vivalya est aussi une belle histoire de familles et d'engagements forts envers nos clients depuis bientôt plus de 10 ans.

VIVALYA
LA VIE A DU GOUT

ze PROS AWARDS
RESTAURATION COLLECTIVE

La sélection de la rédaction

COCORITON

Des boulettes végétales bio de saison

Sans arôme et sans additif, liste d'ingrédients courte et simple.

Alexandre Philipon est fils de paysan ! Situé en Picardie (Saint-Aubin), il a décidé de mettre en avant les légumineuses pour concocter des produits 100 % sous la marque Cocoriton pour le cœur des repas. Après la galette et l'égrainé, Cocoriton lance deux références. Les boulettes végétales composées de lentilles corail, pois chiches, butternut, patate douce. Leur secret ? De la farine de lin qui leur confère une bonne tenue, du moelleux et une texture gourmande. La seconde est un falafel à base de pois chiches et pois cassés trempés (54 %), courgettes (12 %) préfrites et surgelées. Issus de l'agriculture biologie, ces produits, conditionnés en sac IQF de 5 kg, sont fabriqués en France avec plus de 70 % d'ingrédients franciliens.

www.cocoriton.fr

CHARAL RESTAURATION

Steak haché façon bouchère cuit charolais

Ce steak haché rond pur bœuf, idéal pour les burgers, est élaboré à partir d'une viande de race charolaise. Formé à basse pression pour une texture fondante, sa cuisson sous vide garantit un moelleux incomparable en bouche, ainsi qu'une remise en œuvre rapide puisque le produit est déjà cuit. Surgelé, il permet aussi une gestion des stocks simplifiée : la solution parfaite pour tous les professionnels qui souhaitent proposer à leur carte des burgers, produits incontournables et toujours tendances en restauration aujourd'hui.

www.restauration.charal.fr

ALSA PROFESSIONEL

Flan pâtissier au Chocolat

Spécialiste des préparations et des sauces pour desserts à destination de la restauration collective, Alsa Professionnel lance à l'occasion du Salon Restau'Co une nouveauté en avant-première : le Flan pâtissier au Chocolat. Ce dessert est à base de chocolat, sans colorants, ni conservateurs, prêt par simple ajout de lait sans peser puis à verser dans un moule avec ou sans pâte. Un sachet de 1,1 kg de préparation pour Flan Pâtissier au Chocolat auquel on ajoute 4 l de lait génère 76 portions.

www.condifa.fr

BIO&LO

Yaourt brassé bio et fermier

Bio&Lo présente aux acteurs de la restauration collective (scolaire, d'entreprise, commerciale) un yaourt bio, fermier et proposé en vrac grâce à un distributeur de yaourt. Disponible en poche de 5 kg, ce yaourt est élaboré directement au sein des fermes partenaires qui sont accompagnées en amont dans le développement de leur microlaiterie. Ce process permet de diminuer de 90 % l'utilisation d'emballage plastique tout en contribuant à la valorisation du travail des éleveurs laitiers. Existe : nature, nature sucré et vanille.

SALON RESTAU'CO
Stand M03

ACCRO

Kebab 100 % végétal

Accro dévoile une préparation inédite : le spécial Kebab, 100 % végétal à base de protéines de pois et de blé français. Facile à cuisiner et consommable à froid comme à chaud, ce produit s'adapte à toutes les recettes snacking : kebab, tacos, sandwich, salades... Fabriquée dans le nord de la France, cette alternative à la viande est riche en protéines (20 g pour 100 g), source de fer (2,7 mg) et de fibres (3,1 g). Elle conviendra à tous les régimes alimentaires dont les végétariens et végans.

www.accro.fr

SUD & SOL

Tartinables prêts à pocher

Sud & Sol présentera au Salon Restau'Co sa dernière innovation : des tartinables prêts à pocher. Ces poches de 450 g se déclinent en 4 saveurs : Guacamole, Houmous, Houmous Ricotta Basilic, et Carotte Curry Coco. Cette gamme utilise le High Pressure Processing : une première dans l'offre foodservice de Sud & Sol. Ce procédé de pasteurisation à froid préserve la fraicheur naturelle des aliments et leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles. Il permet également d'augmenter la DLC (30 jours au frais avant ouverture) des produits sans aucun ajout d'additif.

SALON RESTAU'CO
Stand L12

www.sudnsol.com

BONCOLAC

Tarte noix de coco et pâte à tartiner

SALON RESTAU'CO
Stand J08

Ce dessert est composé d'une pâte sablée pur beurre garnie d'un appareil à la noix de coco riche en pulpe et recouvert d'un glaçage façon pâte à tartiner chocolat, le tout est saupoudré de noix de coco râpée. Cette pâtisserie est prédécoupée en 8 parts généreuses (27 cm). Elle est garantie sans colorant, sans arôme artificiel et sans conservateur et est élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés : œufs plein air, farine et sucre semoule origine France.

www.boncolac.fr

CACOCAC

Gamme barista chocolatée

À l'occasion de ses 70 printemps, la boisson mythique au lait, au cacao et au petit goût sucré caramélisé, Cacolac, lance une gamme dénommée Barista. Cette gamme inédite se compose de 3 recettes inspiration lattés gourmands, au look « hipster », destinées aux adultes à la recherche de nouvelles sensations : Barista Cacolac Moka, Barista Cacolac Noir Intense et Barista Cacolac Chaï Latte. Ces boissons sont proposées en briquettes de 25 cl, au design « pop ».

www.cacolac.fr

POP'S DRINK

Thé glacé Pop's

Après des années à expérimenter et à créer des recettes originales, le youtubeur FastGoodCuisine a décidé d'élargir son horizon en lançant sa propre gamme de thés glacés. Il a ainsi développé des recettes uniques, savoureuses et riches en fibres, sous la marque Pop's. Ces thés glacés sont élaborés à partir d'arômes naturels. Avec une teneur en fibres équivalente à celle d'une pomme, Pop's offre des boissons rafraîchissantes en canette slim (330 ml) déclinées en 3 saveurs : citron, grenade, et pêche.

www.popsdrink.fr

BAHIA DRINK

Boissons aux fruits tropicaux

Bahia Drink est une boisson aux fruits tropicaux, produite en France à partir d'ingrédients naturels. Elle s'inscrit dans un marché distinctif des autres boissons nomades du même format en alliant exotisme et fonctionnalité. Présentée en Tetra Pack de 330 ml avec bouchon à vis, ces breuvages, sans sucres ajoutés, sans colorants ni conservateurs, se déclinent en 2 parfums : mangue passion & maté, et goyave blanche litchi citron vert.

www.bahia-drink.com

HYSOPE

Tonics et ginger beer

Hysope présente 4 tonics aux saveurs d'orange, de concombre, de citron et de fleur de sureau. La marque lance également un ginger beer dont le gingembre est relevé d'une pointe de piment. Ces boissons, sans arômes artificiels, sont conçues pour sublimer l'expérience des cocktails tout en préservant la singularité des spiritueux. Les recettes, entièrement naturelles et exemptes d'édulcorants, sont élaborées en France.

© Antoine Lanne

www.hysope.co

La sélection de la rédaction

TORK

Chiffon multitâche

Ce chiffon 2 en 1 peut être rincé et réutilisé jusqu'à 10 fois.

Selon une étude publiée par Essity aux États-Unis et en Europe, le personnel consacre près de 59 % de son temps à des tâches ménagères. Du temps que Tork, leader mondial de l'hygiène professionnelle, a décidé d'optimiser en lançant un chiffon de nettoyage 2 en 1 inédit. Ce dernier combine le pouvoir récurant d'une éponge et le pouvoir absorbant d'un chiffon classique. Cette double fonctionnalité lui permet de s'adapter aussi bien en cuisine qu'en salle. Sa flexibilité génère un nettoyage efficace même dans les zones difficilement accessibles, sans risque d'endommager les surfaces.

www.tork.fr

SUSHI ROBOTS

Mélangeuse à riz/vinaigre

Le succès de la cuisine japonaise ne se dément pas. Même en restauration collective. Alors, mieux vaut être bien équipé. La mélangeuse à riz ASM 780 CE de Sushi Robots travaille jusqu'à 14 kg de riz cuit avec le vinaigre afin d'obtenir un riz à sushi parfaitement préparé. Le système de refroidissement intégré permet de choisir la température du riz à la fin du cycle de mélange. À noter que le riz est automatiquement versé dans la boite de conservation, positionnée en dessous de la cuve.

www.sushi-robots.eu

SAMMIC

Lave-vaisselle à capot AX-100

Cette machine à capot se démarque par son efficacité, avec notamment un bras de lavage Hydroblade exclusif, et par sa robustesse. Avec une conception monobloc pour résister à un usage intensif, elle bénéficie d'une ergonomie travaillée avec des coins arrondis qui limitent l'accumulation de saleté et facilitent le nettoyage. Par ailleurs, le volume de la cuve garantit une économie d'eau de 50 % par rapport à la gamme précédente Sammic.

www.sammic.fr

HR FAINCA

Chauffe-frites

Cet appareil conçu par la société espagnole HR Fainca et distribué en France par Codigel répond à toutes les normes de gestion et de qualité de la restauration collective. Sa composition en acier inoxydable 18/10 le rend particulièrement résistant à la corrosion. Facile à utiliser, il constitue un allié de choix pour conserver des frites croustillantes et de qualité pendant toute la durée du service. H x L x P : 100,9 x 60 x 40 cm.

www.codigel.com

RIEBER FRANCE

Chariot bain-marie à eau

Le fabricant Rieber France, filiale d'Enodis, a conçu ce chariot bain-marie 1 x GN 1/1 en inox idéal pour le transport et la distribution des repas. Avec un recouvrement périphérique coudé, il est doté d'une cuve de maintien en température emboutie, d'un régulateur thermostaté en continu de + 30 °C à + 110 °C et d'un robinet de vidange. Cet ensemble pratique dispose de quatre angles pare-chocs et de quatre roues inoxydables dont deux directionnelles à frein.

www.enodis.fr

SOLIA

Nouvelles barquettes Quantum

Pour répondre aux besoins des professionnels souhaitant mettre en place la livraison de plats cuisinés, Solia élargit sa collection Quantum. En effet, cette gamme de barquettes disponibles en pulpe de canne et compostables offre sécurité et rapidité grâce à sa fermeture croisée. De plus, ces contenants présentent l'avantage d'être très légers et empilables. La Collection Quantum se décline en différents formats à compartiment simple ou double. Réchauffage au four traditionnel ou à micro-ondes.

www.solia.fr

BARTSCHER

Vitrine chauffante

Cette vitrine chauffante en 1, 2 ou 3 GN garde les plats au chaud sur deux niveaux avec un espace réduit et optimisé. Son éclairage met parfaitement en valeur les mets préparés. L'équipement individuel intérieur et une tablette intermédiaire donnent toutes les possibilités d'adapter la vitrine aux besoins. La vitre frontale rabattable et le tiroir d'égouttage amovible facilitent le nettoyage.

www.bartscher.com/fr

38ème Forum de la restauration publique territoriale

29, 30 et 31 mai 2024

En île de France cette année

INNOVATIONS, COMMANDE PUBLIQUE, PLASTIQUE, QUALITÉ.... ÉCHANGES, DÉBATS ET CONVIVIALITÉ

Sous le Haut patronage du **Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire**, l'**association des Maires de France** et le **CNFPT**

Fontenay-sous-Bois

SEMGEST

AGORES

TOUT SAVOIR SUR... Le harcèlement moral : la définition, la loi, les risques

Le harcèlement moral constitue un délit pénal. Le chef d'entreprise doit prendre toutes les mesures nécessaires en matière de prévention et d'information des salariés.

© AdobeStock

DE QUOI PARLE-T-ON ?

Le harcèlement moral se manifeste par des agissements répétés (voir encadré) pouvant entraîner, pour la personne qui les subit, une dégradation de ses conditions de travail pouvant aboutir à :
- une atteinte à ses droits et à sa dignité,
- une altération de sa santé physique ou mentale,
- une menace pour son évolution professionnelle.

Ces agissements sont interdits, même en l'absence de lien hiérarchique entre le salarié et l'auteur des faits.

UN DÉLIT PÉNAL

Au titre de l'article L1152-2 et des articles 222-33-2 à 222-33-2-2, le harcèlement moral est considéré comme un délit pénal. Jugeant que le harcèlement moral entraîne la dégradation des conditions de travail, le législateur en punit l'auteur dans le secteur privé comme dans le secteur public. La sanction peut aller jusqu'à deux ans de prison et 30 000 € d'amende. De plus, l'auteur de harcèlement moral peut être condamné à verser des dommages et intérêts à la victime.

LES OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

L'employeur a l'obligation de prendre toutes les mesures nécessaires en vue de prévenir le harcèlement moral. Il doit, par voie d'affichage, porter à la connaissance de ses salariés les dispositions du Code pénal réprimant le harcèlement moral, et collaborer avec les représentants du personnel, notamment le comité social et économique (CSE).

SALARIÉ : LE DROIT D'ALERTE

Afin de se défendre, le salarié moralement harcelé peut alerter plusieurs types d'organismes :
- Le CSE et les représentants du personnel :

Les représentants du personnel sont habilités à soutenir le salarié dans ses démarches. Le comité économique et social (CSE) dispose par ailleurs d'un droit d'alerte pour prévenir l'employeur de tout cas de harcèlement moral.
- L'inspection du travail :

Alertée par le salarié harcelé, l'Inspection du travail missionne un agent de contrôle chargé de vérifier si les faits signalés constituent un harcèlement. Si cela semble être le cas, l'agent pourra être amené à réaliser une enquête. Après celle-ci, si l'inspecteur du travail constate une infraction, il en informe le procureur de la République.

TENTER LA MÉDIATION ?

La personne harcelée moralement peut engager une procédure de médiation avec l'auteur des faits. Le choix du médiateur doit alors faire l'objet d'un accord entre les 2 parties. Son rôle est de tenter de concilier l'auteur et la victime du harcèlement. À cette fin, il leur soumet par écrit des propositions : un changement de poste pour l'auteur des faits, par exemple. En cas d'échec de la conciliation, le médiateur doit informer la victime de la manière de faire valoir ses droits en justice.

PORTER L'AFFAIRE DEVANT LA JUSTICE

- Aux prud'hommes :

La procédure aura alors lieu contre l'employeur, et ce même si ce n'est pas lui l'auteur direct du harcèlement. Dans ce dernier cas, l'employeur sera jugé pour ne pas avoir protégé son ou ses salariés contre le harcèlement.
- Devant le juge pénal :

La victime peut aussi poursuivre au pénal l'auteur direct du harcèlement. La procédure peut alors venir en complément d'une plainte aux prud'hommes contre l'employeur.
- Saisir le Défenseur des droits :

Si le harcèlement moral semble motivé par une discrimination fondée sur un des critères interdits par la loi, comme la couleur de la peau, le sexe, l'âge ou l'orientation sexuelle, la personne harcelée peut également saisir le Défenseur des droits.

COMMENT ET PAR QUI SE FAIRE AIDER ?

- Maison de justice et du droit

Les maisons de la justice et du droit (MJD) assurent une présence judiciaire de proximité et concourent à la prévention, à l'aide aux victimes et à l'accès au droit.
www.justice.gouv.fr
- Ministère chargé du travail

Le site du ministère donne accès à des modèles de lettre pour signaler des faits pouvant relever du harcèlement moral.
www.travail-emploi.gouv.fr
- Ministère chargé de l'intérieur

Le ministère met à disposition au sein de chaque département des dispositifs de soutien et d'assistance aux victimes tels les correspondants départementaux d'aide aux victimes, mais aussi des permanences d'associations, d'intervenants sociaux ou de psychologues dans les services.
www.interieur.gouv.fr ●

Laurent Feneau

QUELQUES EXEMPLES DE HARCÈLEMENT MORAL...

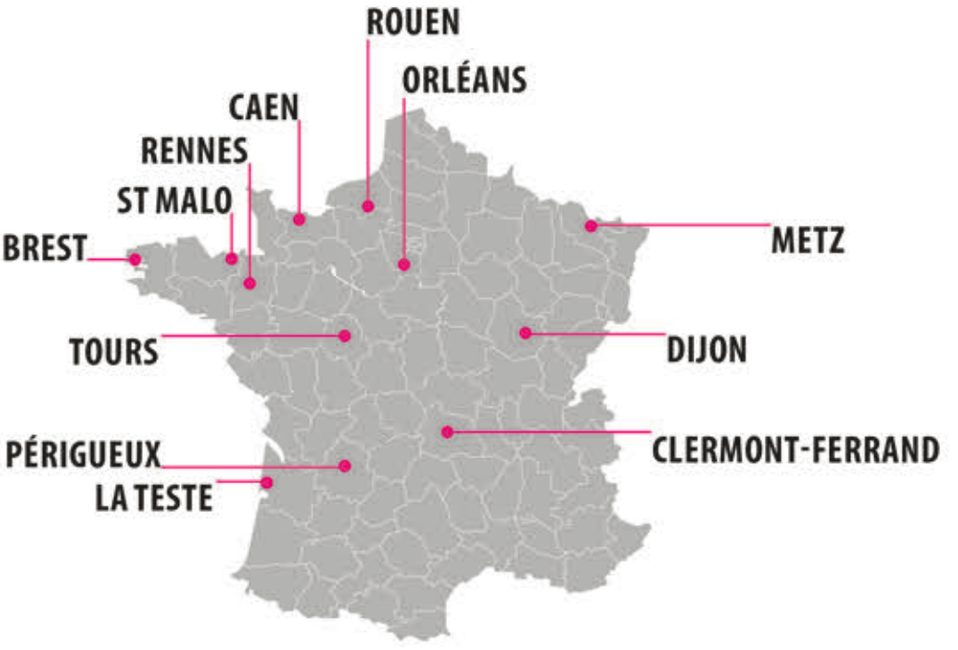
La loi punit toutes les formes de harcèlement moral, en tenant compte de la fréquence et de la teneur des actes. Il s'agit, par exemple, des actes suivants :
- Insultes régulières et répétées,
- Communications ou messages téléphoniques intempestifs,
- Réflexions discriminatoires (couleur de la peau, sexe, âge ou orientation sexuelle),
- Menaces de licenciement,
- Retrait de mission, etc.

NB : il y a harcèlement quels que soient les rapports entre l'auteur et la victime.

VOS RENDEZ-VOUS RÉGIONAUX PRÈS DE CHEZ VOUS

Rest'Hotel & Métiers de Bouche

SALONS PROFESSIONNELS



» À VOS AGENDAS POUR 2024 & 2025

ROUEN > 06.07 OCTOBRE 2024

BREST > 02.03 FÉVRIER 2025

LA-TESTE-DE-BUCH > 16.17 FÉVRIER 2025

METZ > 23.24 FÉVRIER 2025 NOUVEAU

TOURS > 16.17 MARS 2025

PLUS D'INFOS SUR WWW.REST-HOTEL.FR - 05 53 45 72 12

TRAVAUX

Nouveau campus pour le Cefppa Adrien-Zeller d'Illkirch

Ça bouge au Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance (Cefppa) Adrien-Zeller d'Illkirch (67) ! Créé en 1989 par la Région Alsace, cogéré par la CCI, le Groupement des Hôteliers-Restaurateurs du Bas-Rhin, ainsi que l'Éducation Nationale, l'établissement se lance dans un vaste chantier estimé à quelque 22 M€. Financée par la région Grand-Est à hauteur de 3 M€, 2 M€ pour les fonds Feder, 1 M€ pour la Collectivité européenne d'Alsace, 500 000 € de l'Eurométropole de Strasbourg, le reste étant pris en charge par le Cefppa, l'opération va donner naissance à un campus de 7 000 m², soit un doublement de la superficie actuelle.

De quoi valoriser la mise en situation avec notamment la création d'un restaurant et d'un hôtel d'application pour les 750 apprentis et contrats d'alternance accueillis annuellement, et qui suivent un cursus parmi les 15 formations diplômantes dispensées en alternance et les 50 formations courtes destinées aux professionnels.

Verger d'application

Conçu par le cabinet Rey de Crécy, le projet comprend une réorganisation des espaces, aussi bien intérieurs qu'extérieurs. Ce chantier d'ampleur, qui intègre des principes de construction vertueux (pompes à chaleur, panneaux photovoltaïques, matériaux biosourcés…) s'étendra jusqu'à la livraison à l'été 2027, comportant dans l'intervalle les phases de construction des deux nouveaux bâtiments (cuisines, hôtel, restaurant, sommellerie, salles de cours et administration et espace de travail des formateurs) ainsi qu'une importante étape de rénovation des existants à l'horizon du printemps 2026. À noter, également, l'installation d'un verger d'application, d'un compostage des déchets ou encore la mise en place de ruches.

Autant de nouveaux équipements qui devraient profiter aux étudiants de l'établissement dont 87 % à ce jour sont embauchés dès la fin de leur cursus. ●

© CEFPPA

Le nouveau campus sera notamment doté de : cuisines pédagogiques (350 m²), cuisine d'application (300 m²), d'un restaurant pédagogique ainsi que d'un restaurant d'application ouvert au public, d'une salle de séminaire avec terrasse, et d'un restaurant d'application.

ENQUÊTE FRANCE TRAVAIL

Toujours besoin de main-d'œuvre en restauration

Chute de 8,5 % des intentions de recrutement des employeurs en 2024 ! C'est ce que constate France Travail dans sa dernière enquête en besoin de main-d'œuvre. Ces intentions, qui représentent 2,7 millions d'embauches potentielles, n'en restent pas moins élevées et reviennent à leur niveau d'avant-crise sanitaire. Notons que 7 projets sur 10 sont portés par des établissements de petite taille (moins de 50 salariés). En termes de secteurs d'activité, les intentions d'embauche demeurent nombreuses. Et une fois encore, les métiers de la restauration et de l'hôtellerie figurent parmi les plus demandeurs. Ainsi, l'enquête recense 122 000 projets pour les serveurs de café, de restaurant, 111 200 pour les aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration, 67 000 concernant les postes de cuisiniers (67 000 projets), et 53 600 pour les employés de l'hôtellerie. À vos CV ! ●

© Pexels Rene Asmussen

Pour 2023, on estime le nombre d'offres déposées à France Travail ayant conduit à un abandon de recrutement faute de candidats sur une année à 245 000, dont 161 000 concerneraient des offres d'emploi durables (CDI ou contrats de plus de six mois).

Vite

NOMINATION

Jean-François Giret à la tête du Céreq

Jean-François Giret (photo), professeur des universités de classe exceptionnelle, a été nommé directeur général du Centre d'études et de recherches sur les qualifications (Céreq) par décret du président de la République publié au *Journal officiel* en date du 13 avril. Depuis 1971, le Céreq est l'établissement public spécialiste de l'étude des relations entre la formation, le travail et l'emploi. Jean-François Giret présidait jusqu'à présent son conseil scientifique.

CLASSEMENT

EHL toujours au top

Pour la sixième année consécutive selon l'agence de classement indépendante QS, l'EHL Hospitality Business School est reconnue comme la meilleure institution au monde dans le domaine de l'enseignement du management de l'hospitalité. D'autre part, l'EHL maintient sa trajectoire ascendante dans le classement mondial des écoles de commerce et se positionne cette année comme la sixième meilleure business school en Suisse.

NUTRISENS ET FONDATION PAUL BOCUSE

Mutualisation d'expertises

Manger lorsque l'on est malade relève, dans beaucoup de cas, de l'exploit. Pourtant, la nutrition adaptée joue un rôle clef dans la capacité à guérir. Nutrisens, multispécialiste européen des pathologies engagé dans le domaine des solutions nutritionnelles, a fait de cette thématique un véritable combat. De son côté, la Fondation Paul Bocuse, qui accompagne chaque année plus de 1000 jeunes en France et au Benelux, n'a plus à faire ses preuves en matière de gastronomie. Les deux organisations ont donc décidé de mutualiser leurs expertises respectives au travers d'un partenariat. Ils unissent ainsi leurs forces autour de trois axes dont le croisement des connaissances et savoir-faire portés par la Fondation Paul Bocuse avec l'expertise nutritionnelle de Nutrisens, au service de la formation des collaborateurs. Pour faire naître une synergie qui profitera aussi bien aux patients qu'aux publics accompagnés par la Fondation.

En amont, les deux entités travailleront conjointement en R&D et en innovation pour imaginer et concevoir une cuisine alliant saveurs, qualité nutritionnelle et santé. Enfin, Nutrisens et la Fondation vont mobiliser leurs compétences communes sur les solutions repas à domicile pour s'adapter aux besoins nutritionnels, notamment des séniors, en y intégrant la notion de plaisir gustatif. ●

M.R.NET

“Contribuons ensemble à la PROTECTION de l’environnement „

PRIVILÉGIONS LE NETTOYAGE ÉCOLOGIQUE !

GROUPE CERCLE VERT

Retrouvez notre sélection de produits sur groupe-cerclevert.fr

1 Stéphane Dumias

2 Yohann Nédélec

3 Aleksandra Rozycka Nicolle

4 Florent Guhl

5 Alexis Daems

© Ming Chao

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS

6 Inès Boulant

7 Nuno Pinto Leite

8 Maximilien Pellegrini

9 Nicolas Descourtieux

10 Kenney Goldman

FRANCE EUROPE MONDE

ADORIA

Stéphane Ankaoua, le CEO de CHR Group (holding d'ePack Hygiene et Adoria) arrivé à la tête du groupe en février 2023, a récemment désigné **François Ruchon** en tant que CEO d'Adoria, pour gérer sa filiale spécialisée dans la gestion des groupes de restauration.

BONNET THIRODE GRANDE CUISINE

Changement de « cap » pour 1 **Stéphane Dumias** ! Après plus de vingt ans passés chez Hobart France, il rejoint les rangs de Bonnet Thirode Grande Cuisine au poste de directeur commercial et marketing.

CNFPT

Après l'annonce de François Deluga de son intention de quitter ses fonctions de président du CNFPT, le CA s'est réuni le 17 avril et a élu à l'unanimité 2 **Yohann Nédélec.** Délégué régional Bretagne du CNFPT, le nouvel élu, 46 ans, siège depuis dix ans au conseil d'administration et au conseil national d'orientation du CNFPT.

DUPONT RESTAURATION

Florian Navarro a été promu au poste de référent opérationnel de l'offre nationale au sein de la SRC Dupont Restauration.

ELIOR FRANCE

3 **Aleksandra Rozycka Nicolle** est la nouvelle directrice des affaires publiques et relations institutionnelles d'Elior & Derichebourg Multiservices France. De son côté, **Romain Irailles,** diplômé de l'Isthia, occupe désormais le poste de directeur du marché pénitentiaire.

INRAE BRETAGNE-NORMANDIE

4 **Florent Guhl** est devenu le président du centre Inrae Bretagne-Normandie le 2 avril pour une durée de quatre ans. Il succède à Hélène Lucas qui occupait cette fonction depuis 2020. Florent Guhl était précédemment directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) de la région Occitanie.

SUNTORY BEVERAGE & FOOD FRANCE

5 **Alexis Daems** est le nouveau directeur général de Suntory Beverage & Food France (Oasis, Schweppes, Orangina et Pulco), filiale du groupe familial japonais Suntory. Il remplace **Pierre Decroix,** récemment promu en tant que président de Suntory Beverage & Food Europe, à qui il reportera.

SYNDICAT DES BOISSONS SANS ALCOOL

6 **Inès Boulant** est nommée à la tête du Syndicat des boissons sans alcool (SBSA) - ex-Boissons rafraîchissantes de France, qui élargit son champ d'action pour désormais représenter les boissons rafraîchissantes sans alcool, les boissons énergisantes et les jus de fruits. Avant de rejoindre le SBSA, Inès Boulant avait mis à profit son expertise en relations institutionnelles au service du groupe RATP puisqu'elle était jusqu'en mars chef de cabinet, chargée des relations avec les élus, auprès de son P-DG, l'ancien Premier ministre Jean Castex.

PEPSICO FRANCE

7 **Nuno Pinto Leite** prend les commandes de PepsiCo France. Dans le groupe depuis 2017, il était, depuis 2020, directeur du marché Europe centrale méridionale et balte. Diplômé d'un MBA de la London Business School, il a exercé chez L'Oréal ainsi que chez Amazon UK.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Viticulteur dans l'Hérault et président de la chambre d'agriculture de ce même département, **Jérôme Despey** est élu président du Ceneca, société propriétaire du Salon international de l'agriculture et copropriétaire du Concours général agricole avec le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Il succède à Jean-Luc Poulain qui avait formulé sa volonté de quitter son poste à mi-mandat.

ELIOR NORTH AMERICA

Fruit d'un regroupement de plusieurs sociétés régionales, réorganisées en cinq segments d'activité dans la restauration collective (santé, éducation, pénitentiaire, entreprises et Meals on wheels), Elior North America a un nouveau patron à sa tête depuis le 10 mai. 8 **Maximilien Pellegrini** (ex-délégué général de Suez) a en effet été nommé au poste de P-DG de l'entreprise. Il succède à **Olivier Poirot** qui n'a pas souhaité renouveler son contrat.

NEWREST

Diplômé de Vatel et de l'Essec Business School, 9 **Nicolas Descourtieux** vient de se voir confier les fonctions de Country Manager pour le Gabon.

SODEXO

Sodexo Canada a très récemment annoncé la nomination de 10 **Kenney Goldman** en tant que vice-président de la gestion des approvisionnements. Avant de rejoindre Sodexo, Kenney était récemment vice-président de l'approvisionnement stratégique et de la chaîne d'approvisionnement chez Revera Retirement et est instructeur et conseiller en enseignement universitaire au Humber College.

zepros METIERS COLLECTIVE
8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél. : 01 49 98 58 45 - Fax : 01 49 98 58 47 - e-mail : contact-resto@zepros.fr - Internet : resto.zepros.fr • **Directeur de la publication :** Philippe Paulic - Tél. : 06 62 73 06 02 - p.paulic@zepros.fr • RÉDACTION • **Directeur de la rédaction :** Jean-Charles Schamberger - Tél. : 06 66 22 16 16 - jc.schamberger@zepros.fr • **Rédactrice en chef :** Claire Cosson – Tél. : 06 69 74 24 89 – c.cosson@zepros.fr • **Secrétaire de rédaction :** Anita Morin - a.morin@zepros.fr • **Chef de studio :** Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • **Maquettistes :** Isabelle Cerf, Thierry Pouillieute • **Ont participé à ce numéro :** Jean-Paul Burias (équipements & services) , Raphaëlle Raymond (France) • **Correspondants régionaux :** Bretagne Marie-Anne Page, Centre Ingrid Proust, Pays de la Loire Thierry Goussin, Poitou-Charentes Jean-Sébastien Thomas • **Crédit photos et illustrations :** droits réservés sauf mention contraire - **Photo de couverture :** AdobeStock - **Dessinatrice :** Betty • MARKETING-DIFFUSION Mariama Diop - m.diop@zepros.fr, Larissa Rabearivazaha - l.rabearivazaha@zepros.fr • PUBLICITÉ • **Directrice commerciale :** Nathalie Richard-Mathieu - Tél. : 06 69 65 93 83 - n.richard-mathieu@zepros.fr • **Directrice de publicité :** Anne Morel Fèvre - Tél. : 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr • **Chef de publicité :** Chloé Marguerat - Tél. : 06 60 76 57 84 - c.marguerat@zepros.fr • ADMINISTRATION • **Responsable :** Moufid Barkallah - compta@zepros.fr • **Comptable :** David Vallès – d.valles@zepros.fr • IMPRESSION L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2551-5926 • OJD : mise en distribution certifiée 2023 : 22 225 ex. ACPM/OJD de janv. 2023 à déc. 2023 • ZEPROS est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, SARL au capital de 108 000 € • RCS Bobigny B 483 806 717

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !

ACPM PEFC 10-31-3337 / Certifié PEFC / pefc-france.org

Procédé d'impression sans eau waterless - Origine du papier : France (Chapelle Darblay) - Taux de fibres recyclées : 100 % - Eutrophisation : PTot = 0,009 kg/tonne.

1ÈRE ÉDITION

Ze PROS AWARDS

RESTAURATION COLLECTIVE

Rendez-vous le Mercredi 06 NOVEMBRE 2024 !

Le groupe de média ZEPROS organise pour la 1ère année des Ze Awards de la Restauration Collective

sous la présidence de

FRÉDÉRIC DESCROZAILLE
Député du Val-de-Marne (1ère circonscription)

SYLVIE DAURIAT
Présidente du réseau Restau'Co

CETTE ANNÉE, 7 PRIX SERONT DÉCERNÉS :

- Ze Award de la Meilleure Restauration Collective Alternative
- Ze Award du Meilleur Engagement Durable
- Ze Award de la Meilleure Initiative SRC
- Ze Award de la Meilleure Initiative Gestion Directe
- Ze Award de la Meilleure Action convives
- Ze Award du Meilleur Entrepreneur de l'Année
- Ze Award du Jury

DÉPOSEZ VOTRE DOSSIER **AVANT LE 12 JUILLET 2024** »

Pour connaitre l'actualité des Ze Awards, rendez-vous sur *www.resto.zepros.fr.*

EN PARTENARIAT AVEC

e-pack HYGIENE · green care PROFESSIONAL · Fontaine · Marie RESTAURATION · TRANSGOURMET · VIVALYA

COMPOSEZ FACILEMENT VOTRE MENU *Bio*

ÉLIGIBLE LOI EGALIM

100% CUISINÉ EN FRANCE

Lasagnes légumes cuisinés, mozzarella, basilic **BIO** *2kg*

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS PROFESSIONNELLES

WWW.MARIERESTAURATION.FR

Rejoignez-nous sur l'espace PRO
pour y télécharger visuels et fiches techniques

Marie RESTAURATION