

CONCOURS

Thibaut Tanfin et David Rose, vainqueurs du Gargantua

Ils étaient six duos à concourir pour la 18^e édition du Gargantua, en janvier au Sirha à Lyon. Un seul est revenu avec l'or autour du cou : l'équipe des Hauts-de-France. **P.16**



CONCEPT

Popote allume le feu !

Avec son offre Hot Comptoir, la marque de Compass Group France propose aux convives des plats chauds faits maison, préparés à base de produits frais et de saison avec une cuisson minute. **P.22**

22183
exemplaires

ACPM
DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

N° 33 | Mars-Avril 2023

METIERS

COLLECTIVE

zePROS

resto.zepros.fr

UIPC DU CHU DE LIMOGES **P.14**

La liaison surgelée contre le gaspillage

Dans le cadre de la construction d'un nouvel outil de production, l'établissement hospitalier est passé à la surgélation, en assiette porcelaine, de plats pour alimenter une carte brasserie destinée aux patients en court séjour.





NOS LÉGUMES SONT LE FRUIT DU TRAVAIL...

... DE 1300 AGRICULTEURS
COOPÉRATEURS que regroupe
notre coopérative française EUREDEN :

- ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS
- AGRICULTURE PLURIELLE ET DURABLE
- DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES
- JUSTE RÉMUNÉRATION

" C'EST ÇA
ÊTRE
UNE **MARQUE**
DE **COOPÉRATIVE** "

Création : EUREDEN • Crédit photo : Erice d'Arlo

KEVIN,
producteur de légumes
de notre coopérative
(Morbihan)



daucyfoodservice.com

NOUVEAU
Notre Coopérative
EN COULISSE

UN FILM ET UN SITE POUR DÉCOUVRIR
LE QUOTIDIEN DE NOTRE COOPÉRATIVE





Claire Cosson
Rédactrice en chef

ÉDITO

L'obésité, l'affaire de tous

Rien ne va plus au pays du bien-manger ! Les chiffres sur l'obésité et le surpoids en France sont tombés. Il y a de quoi faire une indigestion. Selon une étude menée par l'Inserm avec la Ligue contre l'obésité, 47,3 % des Français sont en surpoids ou obèses, soit près d'une personne sur deux (p. 8). Plus inquiétant encore, les jeunes adultes sont les premières victimes de ce phénomène. La proportion d'obèses a été multipliée par 4 chez les 18-24 ans depuis 1997, et par 3 chez les 25-34 ans. Et qui trinque le plus ? Sans surprise, les classes sociales les plus défavorisées. À l'évidence, les programmes nationaux nutrition santé (PNNS) restent sans effet. Et l'action publique en la matière demeure d'une redoutable complexité. « *D'abord, car le caractère multifactoriel du phénomène invite plutôt à une action globale sur les déterminants environnementaux du surpoids plutôt que sur la responsabilisation des individus, dont l'autonomie est limitée* », souligne la commission sociale du Sénat dans un récent rapport. Et d'ajouter, « *ensuite, car il existe une certaine difficulté à lire l'état du consensus scientifique à travers le brouillard des conflits d'intérêts entretenus par l'industrie agroalimentaire* ».

Alors, quelle recette mettre en œuvre pour que les Français, en particulier les enfants, se tiennent mieux à table ? Sachant que, en 2013, 87 % de ces derniers interrogés en Paca par des médecins ignoraient ce qu'est une betterave, un tiers ce que sont les poireaux, artichauts et courgettes, et seuls 28 % avaient une idée de la composition des pâtes, tout porte à croire que l'obésité est aussi une affaire d'éducation à l'alimentation. À la cantine, la restauration collective fait largement le boulot et depuis longtemps. Mais, ça bouge quand à l'Éducation nationale ? ●

LA PHRASE DU MOIS

« Aujourd'hui, il ne s'agit plus pour les opérateurs de se planquer derrière les lignes de self. Et d'attendre que le convive vienne à vous. Notre métier : c'est hôtelier en entreprise. »

Gilles Terzakou,
président du Groupe MRS



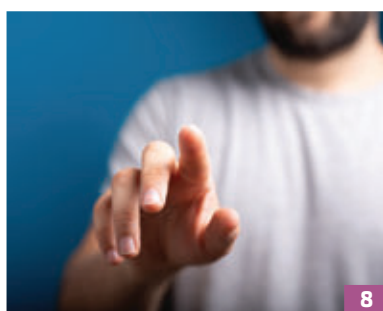
SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	4
France	6
Régions	10

FOCUS

UIPC CHU LIMOGES	14
Haro sur le gaspillage alimentaire	



Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique, et Bérangère Couillard, secrétaire d'État chargée de l'Écologie « *dénoncent* » les retardataires quant à la fin de la vaisselle jetable. Une méthode de délation surprenante !



Georges Clooney (à droite sur la photo) au secours des cantines. L'acteur est prêt à mettre la main à la poche pour aider la commune de Brignoles (Var) à créer une ferme municipale. Son épouse se tient au côté du maire de la ville.

GESTION DIRECTE

SRC

16

20



« *Je préfère aller manger à la cantine.* » C'est ce que disent souvent les enfants. C'est ce que diront, sans aucun doute demain, les enseignants et les agents administratifs dont la pause méridienne sera gérée par Scolarest.



Alors que les chefs pouvaient d'ores et déjà compter sur une gamme d'omelettes issue de l'agriculture biologique, Ovoteam en lance une nouvelle certifiée, cette fois-ci, CEE2 (certification environnementale des exploitations de Niveau 2).

FOURNISSEURS

26

DISTRIBUTEURS

32

NOUVEAUTÉS

34

PEOPLE

38

PLANÈTE COLLECTIVE

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



1 ÉTATS-UNIS

Haro sur le sucre et le sel dans les cantines scolaires

Face au taux d'obésité croissant chez les jeunes (1 enfant sur 5 selon des chiffres des Centers for Disease Control and Prevention américains [CDC]), le gouvernement fédéral impose de nouvelles normes aux repas scolaires, en s'attaquant au sucre. Ces directives prévoient aussi de « limiter les quantités autorisées de sel, et de mettre l'accent sur les céréales complètes ». Elles seront déployées progressivement. Le taux d'obésité a triplé en trente ans, frappant près de 15 millions d'individus âgés de 2 à 19 ans.

2 ÉTATS-UNIS | UTAH

Sodexo Live ! ouvre une boutique autonome à Salt Lake City

Partenaire hôtelier du Salt Palace Convention Center géré par ASM Global à Salt Lake City, Sodexo Live !, filiale de Sodexo spécialisée dans l'événementiel, le sport et les loisirs, vient d'inaugurer une première boutique autonome, baptisée Salt Shaker Grab-and-Go. Ce magasin utilise la technologie de vision par ordinateur alimentée par l'IA de la start-up AiFi qui permet aux acheteurs d'entrer dans le magasin, de faire leurs sélections et de sortir sans avoir à faire la queue.

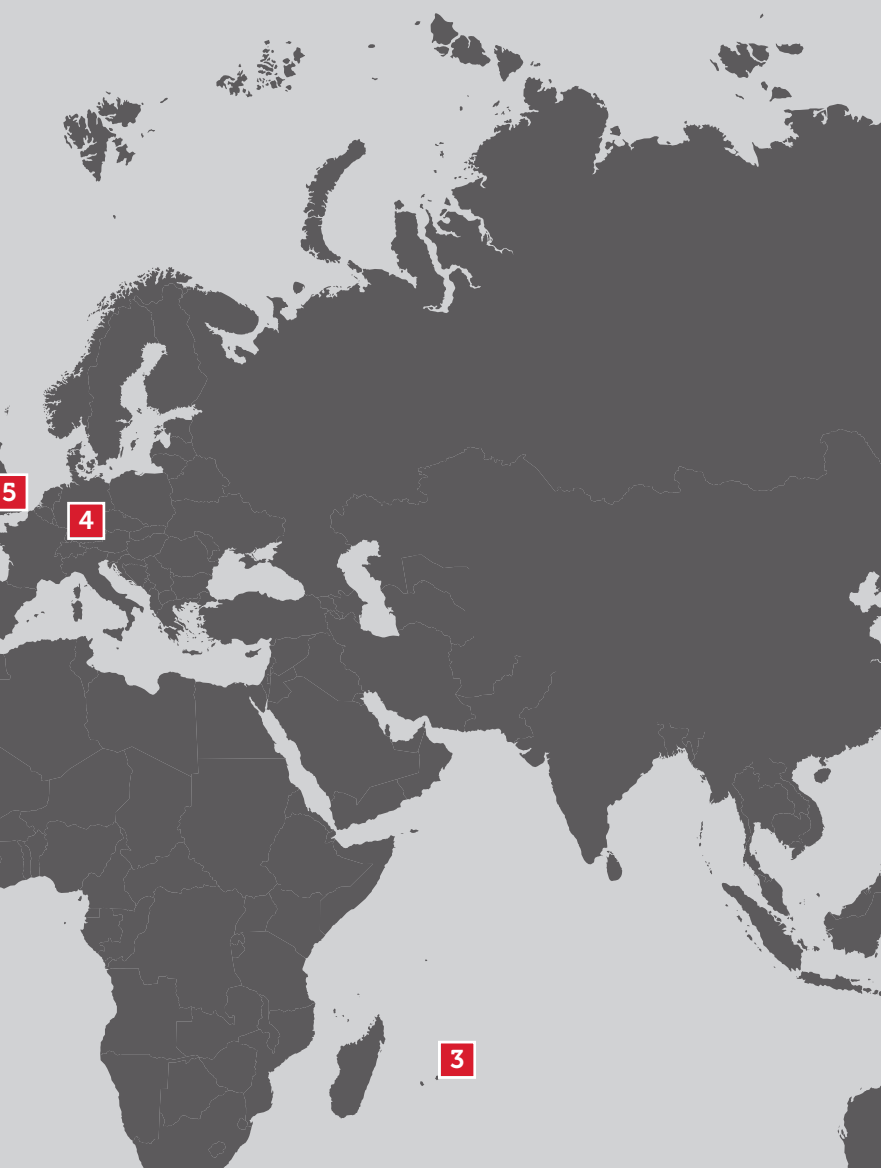


3 ÎLE MAURICE

Newrest rachète EIH Flight Services LTD

Le toulousain Newrest a acquis l'entreprise de catering aérien EIH Flight Services à l'aéroport international de l'île Maurice. Filiale du groupe hôtelier indien Oberoi, cette société fournit ses services aux compagnies aériennes au départ de l'île. Grâce à ce rachat, le groupe continue d'accompagner ses clients dans le cadre de leur développement en Afrique et plus largement dans l'océan Indien avec une présence dans 9 pays sur cette zone géographique : Maroc, Libéria, Guinée-Conakry, Ghana, Zambie, Afrique du Sud, Uganda, Ile Maurice, la Réunion.





5 ROYAUME-UNI | LONDRES

Un programme d'aide de 130 M€ pour les cantines

Le maire de Londres, Sadiq Khan, a pris le taureau par les cornes. Face à l'inflation galopante qui ravage le pays, il a décidé d'accorder une aide d'urgence de 130 M€ pour financer les repas des cantines scolaires de la ville qu'il administre. Ce programme soutiendra 270 000 enfants du primaire et permettra aux familles concernées d'économiser environ 440 £ par enfant au cours de l'année prochaine. Ce dispositif entrera en vigueur à partir de septembre, et ce, jusqu'en juillet 2024.

5 ROYAUME-UNI

La fondation de Compass Group sur tous les fronts

Compass Group a récemment lancé une fondation caritative dont les objectifs visent à créer des opportunités d'emploi inclusives, autonomiser les fournisseurs locaux et apporter un soutien urgent en cas de catastrophe. Organisation indépendante, cette fondation a fait un don de 250 000 £ au comité d'urgence pour les Ukrainiens. Suite au tremblement de terre en Turquie et au nord de la Syrie, elle s'est également engagée pour aider les populations les plus touchées, en coordination avec Compass Group Turquie.



4 ALLEMAGNE

Aramark booste les plats veggie

Le géant de la restauration collective, Aramark, booste ses actions vertes. Il a ainsi introduit une nouvelle gamme de plats veggie dans quelque 500 restaurants d'entreprise gérés outre-Rhin. Inspirées par le régime de santé mondial de la EAT-Lancet Commission, ces recettes



sont bonnes pour les humains, mais également pour la planète. Aramark a en effet collaboré avec Eaternity pour calculer l'empreinte de ces plats, largement inférieure à la norme.

Vite!

APPELLATION

La Châtaigne des Cévennes AOP

La Châtaigne des Cévennes, production historique des châtaigneraies cévenoles, est reconnue en appellation d'origine protégée (AOP). L'AOP, enregistrée le 16 janvier par la Commission européenne, lui garantit une protection à l'échelle européenne. L'AOP Châtaigne des Cévennes compte plus de 70 opérateurs (arboriculteurs et ateliers de transformation) et sa production était estimée à 120 tonnes en 2022.

CNA

Laurence Maillart-Méhaignerie, nommée présidente



Dans un arrêté paru le 1^{er} février, le gouvernement a annoncé la nomination de la députée

Renaissance Laurence Maillart-Méhaignerie à la présidence du Conseil national de l'alimentation (CNA) pour trois ans. Elle succède à Guillaume Garot (député socialiste de la Mayenne) qui occupait cette charge depuis 2016. « L'alimentation est un sujet qui nous concerne toutes et tous. Chaque citoyen et citoyenne a donc voix au chapitre en la matière. Le CNA l'a démontré en déployant deux démarches de participation citoyenne ambitieuses : une expérimentation sur le sujet des emballages alimentaires, et la mise en place d'un dispositif encore plus ambitieux sur la précarité alimentaire. L'enrichissement des concertations par la parole citoyenne est une force pour le CNA », a déclaré la députée Renaissance.

NOMINATION

Nouvelle directrice à l'Inao

Par arrêté du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en date du 12 janvier 2023, Carole Ly, ingénieure générale des ponts, des eaux et des forêts, est nommée directrice de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Née en 1971, Carole Ly est diplômée en agronomie et ingénieure des ponts, des eaux et forêts.

LABEL

Le HVE attaqué par le bio

Un petit papillon, une sympathique ferme au cœur d'un champ ensoleillé : le label agricole Haute Valeur Environnemental (HVE), dont la certification de niveau 2 entre dans les critères de montée en gamme assignés à la restauration collective depuis le 1^{er} janvier 2022, incite à la confiance.

Encore peu connu des consommateurs, il fleurit partout. Ledit label passe néanmoins un mauvais quart d'heure. Alors que le gouvernement a modifié son référentiel, un collectif composé d'associations de défense des consommateurs (UFC-Que Choisir), de l'environnement et de la santé, d'agriculteurs et d'entreprises biologiques (Fnab), a saisi, fin janvier, le Conseil



Viandes, légumes, vin... le label HVE fleurit partout. Plusieurs associations ont saisi le Conseil d'État afin de l'interdire pour tromperie.

d'État. But de la manœuvre : « Faire reconnaître la tromperie du consommateur qui dure depuis plus de dix ans et mettre un

terme au greenwashing entretenu par cette mention », selon les requérants.

Ces derniers s'appuient sur des études produites par l'Office français de la biodiversité et l'Idri qui démontrent que le contenu du label HVE n'est pas plus exigeant que la moyenne des pratiques agricoles françaises, même compte tenu des modifications

récentes du référentiel. Le collectif souligne que « le respect des règles environnementales de base de la politique agricole commune n'est pas exigé ». Pis : il affirme qu'avec le HVE « l'utilisation d'intrants chimiques comme des engrais et pesticides de synthèse particulièrement néfastes pour l'environnement ou pour la santé humaine reste autorisée ! ».

APPROVISIONNEMENT

La collective, un bon débouché pour le bio

Quelle soit collective ou commerciale, la restauration constitue aujourd'hui encore un important débouché pour l'agriculture biologique. Selon les derniers chiffres de l'Agence Bio, la restauration hors domicile a acheté au global pour 13,9 Md€ de denrées alimentaires en 2021, dont 609 M€ TTC de produits issus de l'agriculture biologique contre 505 M€ TTC en 2020. S'agissant de la restauration commerciale, elle a déboursé

232 M€ TTC afin de s'approvisionner en denrées bio ce qui représente 1,67 % de ses achats alimentaires.

De son côté, la restauration collective suit son petit bonhomme de chemin. Le secteur a ainsi réalisé pour 5,6 Md€ d'achats alimentaires en 2021 dont 377 M€ en bio, soit 6,6 % à comparer à 5,4 % en 2019. Reste maintenant à savoir comment va évoluer cette tendance avec l'actuelle inflation alimentaire. ●

CONCOURS

L'Assiette Gourm'hand souffle ses 20 bougies

Valoriser le travail des personnes en situation de handicap (mental ou physique). Telle était à l'origine l'ambition de Benoît Flahault lorsqu'il a créé et lancé le concours L'Assiette Gourm'Hand en 2003. Depuis, l'association poursuit sa route et connaît un franc succès dans le monde de la cuisine.

Portée à bout de bras par son créateur, le chef et enseignant au lycée Sainte-Marie de Bailleul (Hauts-de-France), le concours a pris des dimensions internationales avec la participation de plusieurs pays : Suisse, Maroc, Belgique, Italie...

Pour fêter ses vingt ans, l'Assiette Gourm'Hand met les petits plats dans les grands et diffuse un film réalisé par l'agence REC Studio, Communication & Création vi-

suelle. Ce dernier relate le déroulement de la 18^e édition, remportée par Michaël Desmazures et Nadia Elbir de l'Esat Truffaut. Un rendez-vous culinaire des plus attendus où l'admiration et l'émotion scellent à chaque fois d'inoubliables souvenirs. S'agissant de la prochaine rencontre, elle se tiendra le 14 octobre au lycée professionnel Sainte-Marie-Don-Bosco de Bailleul. ●



© Xavier Remington@agriculture.gouv.fr

© AdobeStock



RETROUVEZ-NOUS
SUR



@AmphoraRestauration

Téléchargez l'application
AMPHOCHEF®



«Pour mes fritures, je fais
confiance aux huiles Amphora»

Franck PUTELAT



M.O.F 2019, Cuisine-Gastronomie,
Chef du restaurant**
La Table de Franck Putelat à Carcassonne

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •



Cargill Tour W - 102 Terrasse Boieldieu - 92085 Paris La Défense Cedex - Tél : 01 47 44 10 00

Vite!

LIVRE

Plat de résistance ou la transformation des cantines

Plat de résistance, soigner les cantines pour réparer le monde. Voilà un titre qui met l'eau à la bouche ! Préfacé par Olivier Roellinger, l'ouvrage cosigné par Germinal Peiro, président du conseil départemental de la Dordogne, et Serge Added, docteur en histoire et philosophie, raconte la transformation des cantines scolaires du département en faveur du passage à une cuisine 100 % bio, de saison, locale et faite maison dans les collèges publics. À lire de toute urgence.



LOI AGE

Fin de la vaisselle jetable : cinq SRC pointées du doigt par l'État

Ils l'avaient annoncé le 6 janvier, ils l'ont fait ! Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, et Bérangère Couillard, secrétaire d'État chargée de l'Écologie, lèvent le ton envers 10 entreprises qui n'ont pas encore transmis leur plan de mise en conformité avec la loi Agec concernant la vaisselle réutilisable.

Dans un communiqué diffusé le 8 février, ils « dénoncent » les retardataires : Compass Group, Restoria, 1001 Repas, Elior, Dupont Restauration, Starbucks, Domino's, Five Guys, McDonalds (Antilles) et Nabab Kebab. « Ces enseignes ont été relancées à deux reprises. Par courrier électronique et par voie postale », précisent-ils. Et d'ajouter, « une campagne de contrôles débutera sur le terrain en mars : des sanctions pourront être engagées à l'encontre des chaînes de restauration qui ne seront pas conformes à la loi et qui n'auront pas mis en place de

plan d'action pour y remédier. » Une méthode de « délation » qui se veut forte sur le fond. « Cette mesure n'est pas anecdotique : ce sont presque 200 000 tonnes de déchets qui seront évitées chaque année, soit l'équivalent de 20 tours Eiffel ! », souligne Bérangère Couillard. Reste que, sur la forme, la démarche a de quoi choquer. Et ce, d'autant plus que certaines SRC, autant investies que Restoria par exemple, sont, elles aussi, clouées au pilori.

Un épiphénomène en collective

« Merci Mme Bérangère Couillard et M. Christophe Béchu de jeter ainsi en pâture notre nom alors que nous ne sommes pas une société de restauration rapide et donc pas concernés par le plan d'action que vous avez pu demander. Il s'agit d'une énorme incompréhension ! Je n'ai pas pu assister à la réunion de janvier et n'ai jamais su que la remise du



plan d'action faisait force de loi », explique Emmanuel Saulou, président de Restoria. « Le réemploi de la vaisselle représente 0,3 % du nombre de repas servis par Restoria. Tous nos restaurants et selfs servent les repas dans de la vaisselle réemployable, qui plus est sans plastique pour être conforme à la loi Egalim qui s'applique à la restauration collective en 2025. Sur quelques-uns de nos sites, nous proposons des plats à emporter. Cette offre "cafétéria" étant adossée à un self ou restaurant, nous avons la possibilité

de servir les personnes consommant sur place dans la même vaisselle que celle employée au self/restaurant. Cela explique qu'aucun plan n'ait été établi », répond le patron.

Perplexité

Du côté d'Elior, dont moins de 10 % des sites exploités par le groupe en France sont concernés par l'activité de restauration rapide sur place, Jean-Yves Fontaine, directeur général France, se dit « perplexe » quand au mode de communication du ministère et en prend bonne note. De manière ironique, il ajoute sur son profil LinkedIn « promulguer des lois sans se soucier des possibilités de substitution à la vaisselle jetable est sûrement une action politique à grand rendement. Cela dit, nous avons évidemment avancé sur le sujet et avons un plan d'action de substitution, nous le ferons parvenir mais sachez que nous ne trouvons pas trace de vos courriers à ce propos ». ●

ÉTUDE

Surpoids et obésité, la nouvelle épidémie en France

Rien ne va plus au pays du bien-manger ! Selon une étude menée à l'initiative de la Ligue contre l'obésité et coordonnée par les chercheurs de l'Inserm et du CHU de Montpellier, interrogeant 10 000 adultes français en 2020, 47,3 % sont en surpoids ou obèses, soit près d'une personne sur deux dans l'Hexagone. Si la prévalence du surpoids semble relativement stable, celle de l'obésité ne cesse de croître. D'après les auteurs, le nombre de personnes obèses a doublé depuis 1997 passant de 8,5 % à 17 %. Toutes les tranches d'âges sont concernées par le phénomène. « Néanmoins, les tendances se révèlent plus inquiétantes pour les tranches d'âges les plus jeunes. Depuis 1997, l'obésité des 18-24 ans a été multipliée par plus de 4, et par près de 3 chez les



Le nombre de personnes obèses a doublé depuis 1997 passant de 8,5 % à 17 %.

25-34 ans, quand l'augmentation chez les 55 ans et plus est plus faible depuis 2009 », soulignent Annick Fontbonne, chercheuse à l'Inserm, et David Nocca, médecin au CHU de Montpellier, auteurs de l'étude.

Autre constat loin d'être anecdotique : l'obésité frappe de manière différente dans les régions françaises. La prévalence de cette dernière dépasse 20 % dans le Nord et le Nord-Est et elle est la

plus basse (moins de 14,5 %) en Ile-de-France et dans les Pays de la Loire. La qualification professionnelle entre également en jeu. Il y a ainsi plus de personnes atteintes d'obésité chez les ouvriers (18 %) que chez les cadres (9,9 %). À l'évidence, moins de moyens financiers génèrent une moins bonne alimentation...

Face à cette nouvelle donne, les auteurs estiment qu'une « meilleure prise en charge de l'obésité s'impose ». Les interventions portant sur le mode de vie constituent, bien sûr, la première solution de cette prise en charge : comportement alimentaire, éducation à l'alimentation, sommeil, activité sportive... Mais ils jugent indispensable de considérer l'obésité comme une maladie. Ce qui n'est pas encore le cas dans les mentalités aujourd'hui. ●

CONCOURS

Candidatez aux Victoires des Cantines Rebelles

Envie de tenter votre chance ? Les candidatures aux Victoires des Cantines Rebelles 2023, événement organisé par l'association Un Plus Bio, sont ouvertes, et ce, jusqu'au 14 mai. Les noms des vainqueurs seront dévoilés, le 19 octobre, lors d'une cérémonie des Victoires des Cantines Rebelles à l'Académie du Climat, à Paris. Vous pouvez concourir dans 5 catégories : Victoire du vil-

lage gaulois (communes de moins de 12 000 habitants) ; Victoire de la cité rebelle (villes de 12 000 à 130 000 habitants) ; Victoire de la capitale nourricière (plus de 130 000 habitants) ; Victoire du Pays de Cocagne (territoires reconnus administrativement) et Victoire de la cantine hors les murs (pour collectivités, associations et entreprises qui réinventent le manger collectif). ●



HACCP DIGITALISÉE | TRAÇABILITÉ | AUTOCONTRÔLES | HYGIÈNE | SÉCURITÉ SANITAIRE RENFORCÉE



e-pack
HYGIENE

N°1
de l'HACCP
digitalisée



Disponible
également
sur PAD !



* Extension en option valable uniquement avec l'abonnement ePack Pro.

Sites de production, cuisines centrales, cuisines satellites,

**Cuisinez en grandes quantités
et en toute conformité !**

- ✓ Traçabilité maîtrisée
- ✓ Zéro papier en cuisine !
Solution 100% tactile
- ✓ Gain de temps et conformité
- ✓ Mesures sanitaires renforcées

À vos agendas !

21 juin 2023

SALON RESTAU'CO 2023

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES, HALL 5.1

Stand B21-23



Demandez votre **DÉMONSTRATION GRATUITE** partout en France au : 02 29 62 64 40
www.epack-hygiene.fr



30 JOURS dans vos REGIONS

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service. Parlez-nous de vous !

contact-collective @zepros.fr

 **37 | CHÂTEAU-RENAULT**

La mairie fait appel à une SRC

© CD 37



La maire de Château-Renault, Brigitte Dupuis, et son équipe ont fait appel à Valeurs culinaires pour « améliorer la qualité des repas, avec des produits locaux ».

La décision a fait des vagues dans cette commune longtemps gérée par des élus communistes. La nouvelle majorité municipale de Château-Renault a mis un terme à la restauration scolaire en régie et à l'approvisionnement en légumes bio. Après un appel d'offres axé sur la qualité et l'origine des produits, la SRC locale Valeurs culinaires a été retenue, notamment en raison de son approvisionnement régional. L'opposition de gauche et des parents

d'élèves ont contesté ce recours à un prestataire privé. Mais la maire de Château-Renault estime que ce choix permettra d'en finir « avec les repas d'assemblage et d'améliorer la qualité. Le leitmotiv de Valeurs culinaires est le "fait-maison". Nos trois cuisinières seront accompagnées par cette société. Il ne s'agit pas d'externaliser la restauration scolaire ». Cette nouvelle prestation n'entraînera pas une hausse des tarifs (3,10 € ou 3,20 € le repas). ●

74 | CHAMONIX

Une carotte pour la cuisine centrale

Dirigée par Paul Séchet, la cuisine centrale de Chamonix (1 300 repas par jour) est désormais labellisée Ecocert en cuisine niveau 1. L'établissement travaille avec des producteurs locaux (la coopérative La Bio d'Ici, la Coopérative fruitière du Val d'Arly, l'abattoir de Megève, la Ferme de Challonges...). Ses biodéchets sont pris en charge par l'association locale Ecotrivé.



© Chamonix

 **BRETAGNE**

Plein feu sur les chefs des lycées

« Maîtrise des techniques culinaires, créativité, travail de produits frais et labellisés, réduction du gaspillage, recettes reproductibles en collectivité », font partie des critères du concours le Défi des chefs. Lancé en 2022 par la Région Bretagne, l'événement a pour but de faire connaître et valoriser le métier d'agent de restauration des lycées publics bretons. Parrainée par Julien Hennot, chef du restaurant Pourquoi Pas à Dinard (2 toques G&M), la deuxième édition du concours se déroulera le 12 avril au lycée hôtelier Saint-Quay-Portrieux (22). Avec plus de 10 millions de repas annuels servis, la restauration collective est un enjeu pour le territoire, et un formidable levier de développement économique. En mettant ses chefs en lumière, la Région va bien au-delà d'un simple concours. D'abord, il y a un livret qui présente les recettes des 5 équipes finalistes, en

versions électronique et papier, diffusé lors des visites des élus. « Le livret est aussi mis à disposition des agents au centre de ressource Région. Les fiches recettes pour 100 personnes ont été communiquées aux lycées via notre outil de gestion Easylis. Pour le grand public, nous pensons reprendre les recettes du prochain concours avec une base pour 4 », explique Audrey Goarnisson, à la tête du pôle restauration de la Région. Ensuite, vient un rôle d'ambassadeur du

Bien Manger au Salon de l'agriculture à Paris ! Les 5 finalistes sont ainsi intervenus sur l'espace Bretagne et sa restauration. « C'est une belle expérience pour faire valoir notre région et ses producteurs, notre métier, le sens de la collectivité, sa cuisine et son savoir-faire. On est bien accompagnés et entourés pour travailler avec les produits des exposants que l'on va rencontrer. C'est génial d'aller au contact ! », commente avec plaisir Mathieu Uzel (gagnant de la première édition). ●



La joie des finalistes du concours le Défi des chefs en 2022.

© Région Bretagne

 **82 | SAINT-NAUPHARY**

Le Tarn-et-Garonne est bien « dans son assiette »

L'association Le 82 dans son assiette, portée par la chambre d'agriculture de Tarn-et-Garonne, ne s'y attendait probablement pas. Un an après sa création, elle renforce son activité en lançant une plateforme numérique à Saint-Nauphary. Jusqu'à présent, les producteurs adhérents de l'association livraient eux-mêmes fruits et légumes à leurs clients. Dorénavant, deux chambres froides sont installées à Saint-Nauphary et un salarié, embauché

par l'association, assure la réception des produits et leurs livraisons en camion frigo. « On recense désormais une trentaine de producteurs dans le département et une vingtaine de clients. Beaucoup attendaient cette pla-

teforme pour se lancer car ils n'avaient pas forcément le temps ou les moyens de livrer leur production partout dans le département. On vend leurs produits à des prix rémunérateurs, on se charge de la facturation et ils sont payés dès la livraison », se réjouit Paul Savignac, président de l'association. Parmi ses clients fidèles, Le 82 dans son assiette compte : 15 collèges, des mairies (Albias en attendant Parisot et Monticoux), ou encore l'Établissement français du sang. ●



© Pixabay



PROFESSIONNEL



**NOTRE DÉMARCHE
D'ÉLEVAGE DURABLE**

**NOTRE FILIÈRE
ENGAGÉE**

**POUR NOS VOLAILLES
ÉLEVÉES EN POULAILLER**

Initiée depuis 2017, la démarche se déploie d'ici à 2025 auprès de l'ensemble des filières d'élevage ancrées dans nos régions françaises.

En quoi consiste Nature d'Éleveurs ?

- Des filières proposant des produits de **volailles 100% françaises pour tous**.
- Toutes les filières d'élevages de volailles en poulailler concernées : **poulets, dindes, canards et pintades**.
- **Le comportement naturel des volailles et leur confort** favorisés
- **La santé des volailles préservée** : hygiène et sécurité sanitaire renforcées
- **Une alimentation fabriquée en France** adaptée aux besoins nutritionnels des animaux.
- **Le respect de la nature** : intégration paysagère des élevages, etc.
- Un cahier des charges **contrôlé par des organismes indépendants**.
- **L'accompagnement des éleveurs** via des formations, des prix sécurisés par des contrats et des aides aux investissements.

En savoir plus



legauloisprofessionnel.fr



44 | SAINT-HERBLAIN

Midi et Demi attaque fort 2023

« En 2022, Midi et Demi s'est stabilisé, a imaginé son avenir et prospecté », résume Frédéric Monnier, codirigeant de l'entreprise nantaise. Face aux évolutions du travail, de consommation, aux nouvelles habitudes prises, la société a davantage regardé vers des secteurs comme l'industrie et le secteur public. Cette stratégie porte ses fruits en ce début 2023 avec plusieurs ouvertures significatives suite à des remises en consultation. Midi et Demi a succédé à Eurest pour la gestion du restaurant de

la CPAM de Loire-Atlantique, désormais son plus gros site avec 300-350 couverts par jour en moyenne. Dans la foulée, la SRC s'est implantée chez Saunier Duval, industriel nantais historique, avec pour commencer 400 clients sur les services du midi et du soir, une nouveauté pour Midi et Demi. Qui nourrira demain les salariés de l'Atelier Louis-Vuitton aux Essarts en Bocage (85).

La clé de ces succès ? La volonté de « redonner du plaisir aux gens », à travers l'accueil et la

qualité de la cuisine sur place, à partir de produits frais, explique Frédéric Monnier. Adossé depuis la mi-2021 à Réalités, Midi et Demi bénéficie de nouveaux moyens de développement mais aussi de multiples projets portés par le groupe immobilier, auquel la société apporte une dimension food & beverage. Midi et Demi opère ainsi sur les 7 résidences services pour seniors Heurus du groupe Réalités, qui devraient être 30 en 2026, sur les événements sportifs (Neptunes de Nantes), demain sur les futurs



© Thierry Gausin

Midi et Demi bénéficie de nouveaux moyens de développement.

complexes sports et loisirs Up 2 Play. La SRC va aussi aborder de nouveaux territoires, à l'international et sur Paris, où elle est engagée dans deux compétitions.

Cérant aujourd'hui une trentaine de sites et employant 170 salariés, Midi et Demi n'a donc pas fini de grandir et de troubler le jeu à sa manière. ●



30 | BEAUCAIRE

Le maire à nouveau retoqué sur les repas



Julien Sanchez, maire de Beaucaire, avait supprimé en juin 2018 les menus de substitution sans porc dans les cantines de la commune.

Saisie par le maire RN de la ville de Beaucaire, Julien Sanchez, la cour administrative d'appel de Toulouse a récemment confirmé la décision du tribunal administratif de Nîmes concernant la suppression des repas de substitution dans les cantines scolaires. Pour rendre son verdict, la cour s'est fondée sur la jurisprudence du Conseil d'État issue d'une décision sur la commune de Chalon-sur-Saône du 11 décembre 2020. « Ni les principes de laïcité et de neutralité du service public ni le principe d'égalité des usagers devant le service public ne font, par eux-mêmes,

obstacle à ce que les collectivités territoriales puissent proposer des repas de substitution. Ainsi, les motifs de la décision de la commune de Beaucaire mentionnés à l'article 5 sont entachés d'illégalité », peut-on lire dans ses conclusions.

Concrètement, la commune de Beaucaire doit remettre en place les repas de substitution dans les meilleurs délais. Interviewé par notre confrère *Objectif Gard*, le maire a toutefois déclaré le 14 février : « Non, je ne rétablirai pas les repas sans porc dans les cantines. » Et de préciser « qu'il allait se pourvoir en cassation ». ●



18 | BOURGES

Denis Lescale, pionnier d'Agrilocal

Chef cuisinier au collège Littré à Bourges, Denis Lescale utilise la plateforme Agrilocal depuis 2016. « Le conseil départemental du Cher a été pionnier avec cet outil dans la région. Agrilocal me met en relation avec les producteurs locaux, qui répondent rapidement à mes marchés à bons de commande. Et il garantit la légalité des consultations et la passation de ces marchés », explique-t-il. Grâce à Agrilocal, Denis Lescale affiche en 2022 40 % en valeur d'achats de produits locaux,



© D. Lescale

Denis Lescale et son équipe parviennent « à tenir le budget » (2 € de coût matières par repas, sur un tarif facturé de 3,60 €), avec 40 % de produits locaux.

dont 28 % en bio. Son établissement a décroché en catégorie collège le trophée du meilleur acheteur Agrilocal 2022, et le

label Bio engagé. « Nos légumineuses, produits laitiers, pâtes, œufs proviennent d'agriculteurs du Cher et j'achète des légumes auprès d'une exploitation bio, l'Entraide berruyère », précise le chef.

Lui et son équipe ont ainsi fait découvrir la courge sucrine du Berry, les blettes, le chou kalé... aux 480 collégiens. « Nous travaillons avec les profs à les sensibiliser à l'alimentation durable, notamment par des visites chez nos maraîchers bio », ajoute Denis Lescale. ●



44 | SAVENAY

Kignon, des biscuits vertueux pour les scolaires

Des biscuits qui ont du sens et du goût ! Les cookies Kignon sont produits par des travailleurs handicapés de l'Esat de Savenay à partir d'invendus de pain bio. Après avoir séduit le circuit spécialisé bio, la démarche et les gâteaux intéressent la collective. Une dizaine de collèges et lycées les proposent à leurs élèves.

La biscuiterie Handi Gaspi mène chez certains des animations de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage du

pain, comme récemment au lycée Saint-François-d'Assise de La Roche-sur-Yon avec Restoria. Elle a reçu dans l'atelier de Savenay la visite de vingt chefs cuisiniers de collèges du secteur de Saint-Nazaire.

Des tests sont par ailleurs menés en écoles primaires, et Handi Gaspi a répondu à un appel d'offres de la Ville de Nantes avec Manger Bio 44. Bref petits et grands n'ont pas fini de déguster les cookies Kignon ! ●



© Thierry Gausin

Louise Doulliet (à g.) et Katia Tardy, deux des trois cofondatrices (avec Alix Guyot) d'Handi Gaspi.



Les chefs de la collective retournent à l'école

En février, les chefs de cuisine lozériens de la restauration collective n'ont pas chômé. Cinquante-quatre cuisiniers, venant d'établissements scolaires, d'Ehpad, de foyers de vie, d'Esat, ont en effet participé à 5 ateliers proposés gratuitement à la restauration collective dans le cadre du Projet alimentaire de territoire (PAT) porté par le département. Au cours de ces

rencontres, différentes thématiques ont été abordées : découpe de la viande, introduction de produits bio et locaux à budget constant, équilibre alimentaire et nutrition et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Des rencontres qui ont permis à chacun de s'enrichir, d'échanger trucs et astuces pour identifier les sources d'économies tout en maintenant le cap sur la qualité.

Ils ont été accompagnés sur ces journées par des diététiciennes, cuisiniers formateurs et animateurs du Reel48 et du collectif Les Pieds dans le plat. Encore 18 ateliers sont prévus jusqu'à fin 2023. ●



© Département de la Lozère

76 CAUDEBEC-LÈS-ELBEUF

Gaspillage réduit avec 4 composants par repas



© Ville de Caudebec-lès-Elbeuf

Pour limiter les hausses des tarifs de la cantine et lutter contre le gaspillage, la Ville est passée de 5 à 4 composants par repas. À la suite de cette initiative, une pesée quotidienne a été effectuée l'an passé, puis une autre cette année. La première pesée réalisée indiquait un gaspillage alimentaire de 21 kg par enfant et par an, soit près de 15 tonnes. Celle de 2023 a baissé à 16 kg par enfant et par an, soit 11 tonnes. Autrement dit, ce gaspillage a diminué de 25 % !



La serviette en tissu fait son come-back !

Pour réduire ses déchets, le restaurant scolaire de Roëzé-sur-Sarthe a supprimé les serviettes jetables au profit de celles en tissu. Fini en effet la serviette en papier depuis le 16 janvier dans cette cantine qui accueille 200 enfants. Une décision qui n'a pas été prise à la légère.

Ce changement est, de fait, le fruit d'une réflexion collective avec les parents d'élèves et la Ville. Aujourd'hui, l'ensemble

des écoliers sont munis d'une serviette en tissu qu'ils rangent à la fin de chaque service dans une pochette 100 % coton offerte par la mairie. Une réhabilitation à laquelle les parents participent puisqu'ils fournissent ladite serviette propre tous les lundis et récupèrent la sale le vendredi soir.

Selon les élus, cette action va générer 116 kg de déchets en moins par an. Un bon début pour l'avenir... ●



© Ville de Roëzé-sur-Sarthe

L'ELEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962
Royans



NOS PÂTES FARCIES BIO

L'authenticité et la responsabilité au service du goût !

Des produits fabriqués en France, pour vous aider à mettre en oeuvre la **Loi Egalim**.



Ravioli BIO
Champignons
Ail des ours
1kg



Ravioli BIO
Tomates confites
Romarin
1kg



Ravioli BIO
Epinards cuisinés
pointe d'ail
1kg

- Pâte fine
- Farce fondante et généreuse
- Rendement cuisson 1.3/1.4
- Une seule pasteurisation pour une meilleure tenue.



RETROUVEZ-NOUS SUR WWW.ROYANS-PRO.FR et [@royanspro](https://www.facebook.com/royanspro) [@royans_pro](https://www.instagram.com/royans_pro)

SOCIÉTÉ SAINT JEAN - 44 AVENUE DES ALLOBROGES - 26100 ROMANS-SUR-ISERE - TEL : 04 75 05 83 80

1 Considérant le repas comme un élément de soin, le CHU de Limoges propose une prestation hôtelière aux patients en court séjour. Ces derniers ont le choix parmi 8 recettes chaque jour (4 midi-4 soir) répondant à 70 % des régimes habituels.

2 Les cuisiniers produisent une recette de la carte « brasserie » 7 j/7. Le plat est refroidi en liaison froide dans un bac inox. Le lendemain, il est dressé en assiette porcelaine individuelle, cloché, puis surgelé. Les productions sont déstockées le matin selon les besoins réels des patients.

3 De 5 cuisines éclatées, le CHU est passé à une unité interhospitalière de production culinaire (UIPC) et 5 unités relais dédiées à la mise en place et la distribution des plateaux, ainsi qu'au nettoyage de la vaisselle.

© CHU LIMOGES



1

FOCUS

UIPC CHU LIMOGES

Haro sur le gaspillage

Dans le cadre de la construction d'une nouvelle cuisine centrale, le CHU de Limoges a modifié ses process de fabrication. Place à une carte « brasserie » pour les patients en court séjour avec surgélation à l'assiette individuelle en porcelaine.

Prévoir les repas en restauration hospitalière relève du casse-tête chinois. Pas facile, en effet, de viser juste, quand on cuisine un repas, en liaison froide, environ trois jours avant l'entrée du patient. Y compris de connaître ses goûts et encore moins sa pathologie. « On arrive à faire des estimations pour les longs séjours, car il y a peu d'évolution. Ce n'est pas le cas pour les patients hospitalisés quelques jours (90 % restent moins de dix jours chez nous), dont les attentes sont différentes », observe Christophe Samson, responsable restauration et logistique du CHU de Limoges (87). Des difficultés de prévisions qui coûtent cher aux établissements. « À raison de 7000 repas par jour, nous enregistrons

jusqu'à 30 % de gaspillage alimentaire », précise l'ingénieur. Un chiffre élevé qui n'empêche pas la croissance de la dénutrition à l'hôpital. Alors, comment inverser la tendance et faire mieux manger les malades ? Dans le cadre de la construction d'une nouvelle unité interhospitalière de production culinaire (UIPC), le CHU limougeaud a planché sur la question. De l'offre alimentaire en passant par son process de production et de distribution, il a revu sa copie. Pour les longs séjours, le procédé utilisé demeure en liaison froide, avec une rotation des plats toutes les quatre semaines. En revanche, les patients hospitalisés quelques jours bénéficient eux, depuis le 13 mars, d'une carte « brasserie » comprenant 14 plats validés par le Clan (blanquette de veau, Dhal de lentilles...), avec 8 recettes

différentes par jour (production de 2 000 assiettes par jour par recette).

Passage d'un flux poussé à un flux tiré

Un choix plaisant, loin d'être sans conséquence. « Au niveau de l'offre alimentaire, nous avons mené un gros travail avec les médecins nutritionnistes. Le but étant d'être moins restrictifs. De 40 régimes alimentaires, on est passés à 19 », commente Christophe Samson. Et d'ajouter, « nous avons modifié notre schéma de production passant d'un flux poussé à un flux tiré ». Aujourd'hui, la commande du patient « tire » la production et l'active à l'inverse du flux « poussé » où la production se réalise avant qu'il n'y ait commande. Concrètement, les équipes de cuisine mijotent chaque jour un plat de la carte

selon la méthode du « make to stock ». Il est ensuite conditionné en assiette individuelle en porcelaine, puis surgelé et déstocké chaque matin pour coller aux besoins réels des patients. « La surgélation est d'autant plus intéressante qu'elle permet un stockage long avec une DLC de deux mois validée par les services vétérinaires », argue l'ingénieur. Un process qui a nécessité formation du personnel et structures adaptées (chambre froide négative de 185 m², cellules de surgélation...). De 5 cuisines dispersées, le CHU compte désormais une UIPC et 5 unités relais dédiées à la mise en place et la distribution des plateaux, ainsi qu'au nettoyage de la vaisselle. L'investissement global s'élève à 15 M€. Mais, à la clef, une baisse drastique du gaspillage (15 %) est attendue. Sans oublier une meilleure satisfaction des patients ! ●



2

© CHU LIMOGES



3

© CHU LIMOGES

alimentaire

“Nous avons repensé tous nos schémas logistiques de la phase de conditionnement à l'assiette et le moment où les repas sont distribués aux patients. L'objectif recherché étant que jamais les agents n'aient à porter l'assiette.”

Christophe Samson,
responsable
restauration
et logistique du CHU
de Limoges.



FOCUS CONTENANT

La porcelaine résiste au choc thermique de la surgélation

Surgeler des plats, c'est faisable ! D'autant que les cuisiniers du CHU de Limoges ont le savoir-faire. Mais dans quel contenant ? La question, Christophe Samson se l'est posée. « Pour constituer un stock en surgelé, l'idéal aurait été d'utiliser des barquettes en plastique. Mais l'aspect visuel et les enjeux environnementaux ne s'y prêtaient pas », souligne-t-il. Limoges oblige, l'établissement s'est naturellement tourné vers la porcelaine. « Elle résiste au choc thermique de la surgélation », note

le responsable. De plus, avec l'aide du fournisseur (MP Samie), l'assiette a été retravaillée pour une meilleure préhension. Au final, le contenant avec sa cloche en inox (Mouneyrac) pèse moins de 700 g. Placées par 4 dans des caissettes en plastique, les assiettes d'une même recette sont mises en chambre froide sur des socles rouleurs. « Les mêmes qui seront transportées sur les sites relais »,



© CHU LIMOGES

La décongélation des assiettes s'effectue sur les sites relais.

détaille Christophe Samson. De quoi limiter les manipulations inutiles. Et éviter la casse. Le taux de cette dernière est d'ailleurs évalué à 3 000 pièces par an pour un stock global de 28 000. ●

CHIFFRES

15 M€

d'investissements pour la nouvelle cuisine centrale.

7 000

repas par jour avec une évolution jusqu'à 11 000 repas par jour.

28 000

assiettes en porcelaine.

185 m²

c'est la superficie de la chambre froide négative.

180

collaborateurs dans le service restauration.

2 000

plats conditionnés chaque jour dans les assiettes en porcelaine.

14

plats proposés à la carte pour les patients en court séjour.

FOCUS ÉQUIPEMENT

Technologie et ergonomie

Jusqu'à 11 000 ! C'est le nombre de repas quotidien que pourra cuisiner, à terme, la nouvelle unité interhospitalière de production culinaire du CHU de Limoges. Des volumes qui nécessitent une structure adaptée. Construit par Eiffage Construction/Sextant, l'immeuble s'étend sur une surface totale de 3 222 m². Conçue par BECC, la cuisine est aménagée d'équipements à la pointe, à la taille du projet. Au menu : 1 chambre froide négative (185 m²), 3 cellules de surgélation (320 kg/cycle de deux à trois heures) et 5 cellules de refroidissement (240 kg/cycle) de

chez Acfri, 5 fours 20 x GN2/1 (Rational), 3 marmites UPC 300 I, et 2 marmites UPC 500 I avec mélangeur, et 3 sauteuses UPC 300 I (Capi), 1 lave-batterie à granules (Granuldisk), 1 chaîne de conditionnement froid multipiste et 1 dépileur (Mecapack), 1 tunnel de désinfection des chariots par brumisation (TBD)... À noter une attention particulière dans les process de récupération d'énergie et dans le choix des éclairages Led et des optimiseurs de puissance. Enfin, la qualité de vie au travail a été privilégiée avec la lumière naturelle en zone de production ainsi que des locaux ergonomiques. ●



© BECC

CONCOURS

David Rose et Thibaut Tanfin, vainqueurs du Gargantua

Et de deux récompenses pour le chef de cuisine champion du lycée professionnel Jules-Verne d'Étapes (62) ! Après avoir décroché la médaille d'argent au concours Le Bon en avant, le chef David Rose, représentant de la région Hauts-de-France, a remporté la 18^e édition du Gargantua, organisée par Restau'Co, à Lyon lors du Sirha. « Cette victoire est l'aboutissement de nombreuses semaines de travail », a confié David Rose lors des résultats. « Il était important pour moi et Thibaut Tanfin, avec lequel j'ai concouru, de démontrer au grand public, comme aux jeunes en formation, que les cuisiniers en restauration

collective ne sont pas des cuisiniers de "seconde zone"... Nous connaissons notre métier et sommes capables de grandes choses... », a-t-il ajouté.

Malgré une concurrence solide (cinq autres duos finalistes), toutes les conditions étaient réunies pour que le duo nordiste grimpe sur la première marche du podium.

Beaucoup de savoir-faire

Diplômé de l'école hôtelière du Touquet, David Rose est en effet loin d'être un débutant en restauration collective. Avant d'intégrer la région des Hauts-de-France en tant que chef de cuisine et formateur sur des théma-

tiques liées à l'hygiène, l'homme a évolué au sein de différentes SRC, notamment dans le segment santé. Associé à Thibaut Tanfin, le duo de choc a conquis le jury avec sa mise en valeur du cœur de Rumsteck en croûte végétale, accompagnée d'une sauce aux betteraves rouges et des légumes de saison (coût maximal de 2,50 € HT). Quant au sablé pommes-noix à la crème légère aux agrumes, il a également séduit les membres du jury. Camille Doyen et Marco Baeza (GIE GAM Restaurant de Nanterre – région Île-de-France) se sont hissés à la deuxième place tandis que Stéphane Baumard et Nawab Mohamed (Cuisine d'Albi – région Occitanie) ont fini sur la troisième place du podium. ●



David Rose (à d.) et Thibaut Tanfin (à g.), vainqueurs du 18^e concours Gargantua. Une réussite collective qui résulte d'un entraînement draconien, de nombreuses heures de réflexion pour proposer le meilleur menu possible, et d'une bonne dose de savoir-faire.

LABEL

Le Sivu de Bordeaux-Mérignac renouvelle ses deux carottes



Les 115 agents de l'établissement se sont engagés activement dans les pratiques de transition écologique.

Plus de 23500 repas servis au quotidien. Douze tonnes de matières premières alimentaires traitées par jour. Cent quatre-vingts points de livraison ré-

partis sur l'ensemble des villes de Bordeaux et de Mérignac. Un budget annuel l'an passé de 22 M€ dont 50 % sont dédiés à l'alimentation. Les chiffres de

la cuisine centrale du Sivu Bordeaux-Mérignac, établissement public de coopération intercommunale (EPCI), impressionnent. Ce qui n'empêche pas l'unité d'améliorer constamment la qualité de ses prestations culinaires.

La preuve. Le Sivu a reçu pour la troisième fois consécutive le label Ecocert en Cuisine niveau 2. Il confirme sa performance notamment avec 46 % de produits bio introduits dans les menus, 41 % de produits locaux et près de 50 % sous signe de qualité ou labellisés. La cuisine centrale propose aussi une alternative végétarienne quotidienne et un menu végétarien hebdomadaire et s'engage pour la fin des conditionnements en plastique. ●

NOUVELLE-AQUITAINE

Le Concours des chefs attend ses candidats

La 3^e édition du Concours des Chefs est lancée ! Organisé par la région Nouvelle-Aquitaine et l'Institut du Goût Régional, cet événement s'adresse aux personnels de restauration des lycées publics, lycéens et apprentis en formation professionnelle restauration. Il vise à promouvoir les circuits courts en restauration scolaire et à valoriser les productions régionales.



Des lots seront attribués aux établissements et à tous les candidats.

Pour concourir, il faut constituer une équipe de 3 professionnels (agent technique territorial), dont un au minimum issu de la restauration. Les équipes multilycées sont autorisées. Le troisième équipier peut aussi être un élève en formation restauration (lycéen, apprenti ou autre). Par ailleurs, les candidats doivent créer 2 recettes : un plat (volaille et lapin) et un dessert. Le tout accompagné de deux fiches techniques pour 10 personnes. Les dossiers sont à adresser, jusqu'au lundi 24 avril (dernier délai), à : direction.education@nouvelle-aquitaine.fr. Huit équipes seront sélectionnées sur l'originalité des recettes et leur faisabilité reproductible pour 300 convives en restauration collective ainsi que le respect des contraintes budgétaires (coût des denrées de 3,50 € par personne pour le plat et le dessert). Les finalistes s'affronteront le 24 juin, au lycée Kyoto de Poitiers. ●

ENVIRONNEMENT

Gains de CO₂ au CHU de Brest



Le CHU de Brest entend réduire son empreinte carbone. À cet effet, il s'est engagé dans le projet européen Cool Food Pro, financé par le programme Interreg France (Manche) Angleterre, dont le but est d'accompagner la collective vers une alimentation plus durable. En à peine six mois, l'établissement a déjà économisé 48 tonnes de CO₂, soit plus de 220 000 km parcourus en voiture.

EMBALLAGE

Tremplin teste les barquettes de Berny

Le groupement de commandes Tremplin s'est constitué en 2022 pour accélérer la transition vers le réemploi et la suppression du plastique. Il rassemble le Siresco (93), le Sivu Bordeaux-Mérignac (33), le Syrec (92), les villes de Nantes (44), Rennes (35), Toulouse (31) et Tours (37), le département de la Seine-Saint-Denis (93), soit près de 30 millions de repas annuels. Le premier appel d'offres lancé par Tremplin concernait les contenants verre et inox.

Cinq sociétés ont été retenues et travaillent avec les collectivités pour imaginer des solutions dédiées à la restauration collective. Aux côtés d'industriels, Rieber, Matfer-Bourgeat, Arc, du distributeur Warm-cook (qui représente la marque Cuitisan), une start-up nantaise, Berny, a été choisie. Et fait, avec ce gros marché, quasi ses premiers pas avec la collective !

Thermoscellage

Créée par Claire Nijdam et Olivier de Kerimel, la société a développé une solution de gestion de barquettes inox operculables consignées pour l'industrie agroalimentaire et la grande distribution. Le groupement Tremplin a retenu Berny sur le lot portage à domicile et conditionnement.

Afin de sonder la résistance de l'opercule, des tests d'étanchéité des bacs Berny en thermoscellage sont menés dans des cuisines centrales avec des plats chauds. Une expertise terrain qui offre à la société nantaise une « belle opportunité », confie Claire Nijdam, qui note que l'hôpital est également en quête de solutions.

Deux nouveaux marchés Tremplin sont en passe d'être attribués, un premier sur les solutions digitales de traçabilité des bacs et d'optimisation des tournées, un second sur l'automatisation du conditionnement. Le timing est de toute façon serré avec les exigences des lois Egalim et Agec. « Il faut que nous validions nos processus en 2023-2024 pour être prêts en 2025 », rappelle Nathalie Beugnot, cheffe de projet du groupement Tremplin. ●



Le thermoscellage des barquettes en inox présente plusieurs avantages dont celui de faciliter l'ouverture des contenants par les personnes âgées en portage à domicile.

PRESTO CHEF® RÉSISTE À TOUS LES COUPS



Crédits photos : iStock / © Mint Images - Gettyimages - Conception : Aïe

COUPS DE LOUCHE, COUPS DE FEU,
COUPS DE CASSEROLE...
Redoutablement efficace, la **nouvelle gamme**
PRESTO CHEF est conçue pour équiper
toutes les cuisines professionnelles.



DÉCOUVRIR
TOUTE LA GAMME



www.presto.fr | prestodatasare.com
serviceclient@presto-group.com

PRESTO
aime l'eau

ALTERNATIVE

Le food-truck « fait maison » du CHRU Nancy taille la route

Dans la restauration hospitalière, on a, souvent, assez peu de moyens financiers. En revanche, on ne manque jamais d'idées. En témoigne l'initiative prise par Julien Fabbro, responsable restauration et hôtellerie du CHRU de Nancy (42 000-45 000 repas par semaine dont 2500 à 3000 au quotidien pour le personnel). Pour pallier les « travaux de restructuration tournants » programmés sur plusieurs années et affectant notamment l'un des cinq selfs de l'établissement réservé aux collaborateurs, il a imaginé une solution de restauration mobile. Et ça roule !

Plutôt bien puisqu'il s'agit d'un food-truck. Qui plus est, un food-truck fait maison. « L'achat d'un véhicule neuf était bien sûr au-dessus de nos moyens », confie Julien Fabbro. Et de poursuivre, « mais en discutant avec l'atelier mécanique du CHRU, j'ai appris qu'un véhicule du Smur arrivait en fin de vie. Alors, avec le carrossier, nous avons planché ensemble ».

Résultat de ce travail collectif : est né un joli petit food-truck pour moins de 20 000 €. « Une solution rapide et surtout quatre fois moins chère qu'un food-truck neuf », explique le responsable. Baptisé « Rest'Hop », marque

qui d'ailleurs sera déclinée à l'ensemble des services de la restauration de l'établissement, l'automobile a entièrement été équipée pour respecter les normes d'hygiène et accueillir agréablement les convives.

Objectif : 100 couverts par jour

Se déplaçant par tranche horaire, ces derniers peuvent bénéficier d'une proposition alimentaire variée. « Nous leur proposons bien sûr les offres snacking habituelles (salades, sandwichs). Mais, ils ont également la possibilité de déguster chaque jour un potage gourmand, un plat chaud, des



Pour pallier d'importants travaux de restructuration de lieux de restauration, le CHRU de Nancy a transformé un véhicule du Smur arrivé en fin de vie en un food-truck. Et ça roule bien !

tartes salées, une alternative végétale et des desserts lactés. 95 % de ces produits sont faits maison », précise Julien Fabbro. De quoi inciter à la consommation. D'ailleurs, malgré les températures hivernales, la fréquentation du food-truck va crescendo. « Nous réalisons déjà

entre 45 et 50 couverts par jour », observe le patron de la restauration du CHRU de Nancy. Avec l'arrivée des beaux jours, la cible des 80 à 100 couverts devrait être rapidement atteinte. D'autant que les usagers en redemandent ! Le changement, cela finit toujours par payer. ●

Vite !

CAISSE ÉCOLE PARIS 20^e

Les femmes à l'honneur

À l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes, la Caisse des Écoles du 20^e arrondissement de Paris a choisi de valoriser, en plus de ses agents, les femmes qui œuvrent au quotidien pour une meilleure alimentation. Les enfants ont ainsi pu non seulement déguster un menu 100 % bio, mais aussi 100 % féminin. Les productrices ont été conviées à partager un repas avec les élèves de l'école Tomasi en compagnie notamment d'Éric Pliez, maire du 20^e, et d'Audrey Pulvar, adjointe à la maire de Paris en charge de l'alimentation durable.



LE HAVRE

Des repas livrés à vélo dans les cantines

© Toutenvélo



On savait Édouard Philippe, maire du Havre, passionné de boxe anglaise. Il semble qu'il soit aussi un fan de la petite reine. La preuve : trois écoles de la ville voient, depuis février, leurs repas livrés à vélo électrique, en liaison chaude. C'est le cas des écoles Ancelot, Flaubert et République dont les repas sont préparés chaque jour par la cuisine de l'école Molière, et qui étaient auparavant transportés par camion. Pour développer un mode de transport doux et moins polluant, la mairie a décidé en début d'année de changer la donne. Désormais, la société Toutenvélo se charge du transport grâce à trois coursiers disposant chacun d'un vélo électrique et d'une remorque équipée.

« Pour garantir une continuité en termes de qualité, mais aussi de sécurité d'hygiène alimentaire, les containers de transports placés sur des remorques sont sanglés, mais aussi bâchés pour protéger les denrées des intempéries. Les containers isothermes maintiennent les plats au chaud et sont équipés d'un branchement électrique relié à une batterie autonome », détaille la mairie. Des tests ont bien entendu été menés en amont donnant toute satisfaction. « Si le coût financier de cette solution équivaut à celui du transport par camion, son coût écologique est en revanche beaucoup plus faible compte tenu de l'empreinte écologique quasiment neutre de la livraison à vélo électrique », insistent les élus. ●

PEOPLE

George Clooney au secours des cantines

L'acteur George Clooney pourrait mettre la main à la poche pour aider la commune de Brignoles (Var) à créer une ferme municipale. But de l'opération ? Permettre aux élèves des cantines scolaires de mieux s'alimenter. Selon les déclarations de Didier Brémont, maire de la Ville, à nos confrères de Var Matin, George et Alma Clooney souhaiteraient en effet « s'investir loca-

lement ». Un accord pourrait être trouvé dans l'année d'après les propos de l' élu. Une initiative qui tombe à pic dans le cadre de la loi Egalim qui, depuis le 1^{er} janvier 2022, impose que les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public comptent 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de bio. ●



Didier Brémont, maire de Brignoles, entouré du couple Clooney.

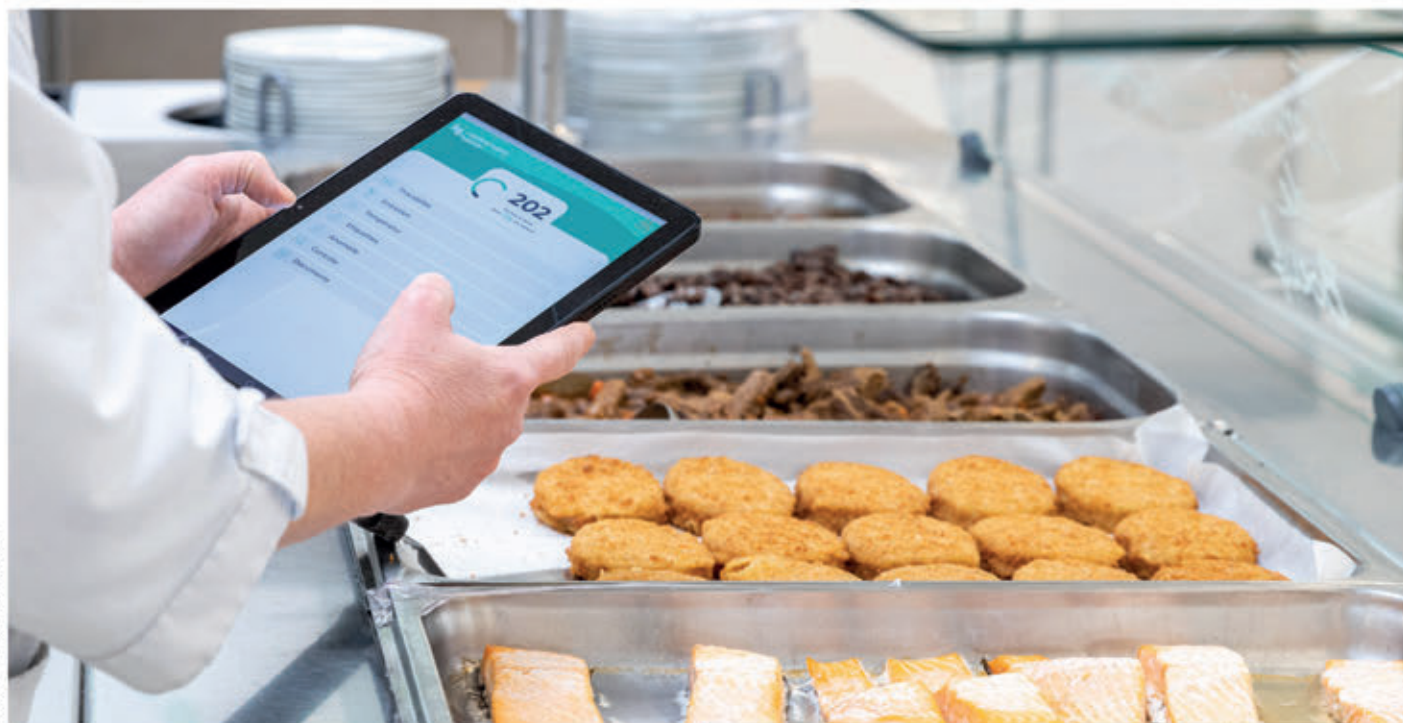
© Didier Brémont Facebook

MAÎTRISER L'HYGIÈNE DE SA CUISINE



« Parce que chaque minute compte, avec Hygiène Expert HACCP,
je gagne du temps »

photos non contractuelles



Tablette avec application
HE HACCP



Terminal mobile avec application
& imprimante intégrée



Sonde de températures
avec relevés automatiques



Imprimante étiquettes
déportée

HYGIÈNE EXPERT HACCP

- SUIVI DU NETTOYAGE & DE LA DÉSINFECTION
- RELEVÉ AUTOMATIQUE / MANUEL DES TEMPÉRATURES
- SUIVI DES TEMPÉRATURES EN PRODUCTION
- TRAÇABILITÉ PRODUIT
- TEMPÉRATURE PRODUIT À RÉCEPTION
- GESTION DES HUILES
- ÉDITION ÉTIQUETTES FABRICATION & PRODUIT
- STATISTIQUES



Contactez-nous
en flashant le QR code

Hygiène Expert s'appuie sur un réseau
de **150 commerciaux & 250 techniciens**
répartis sur l'ensemble du territoire national.

hygiene-expert.com
contact@hygiene-expert.com
05 57 22 50 50



SOCIAL

Sodexo chouchoute ses collaborateurs avec Vita

À l'heure où le recrutement est devenu un véritable casse-tête, Sodexo sort le grand jeu. Un congé parental et un congé de proche aidant, une assurance vie et une ligne d'assistance 24 h/24 et 7 j/7 : tels sont les éléments de base qui constituent son programme social mondial baptisé Vita by Sodexo. Progressivement déployée, cette base minimale d'avantages sociaux concernera au moins 60% des pays où le groupe opère d'ici à la fin de l'année 2024. Ces avantages seront proposés dans toutes les entités Sodexo et dans leur intégralité, dans le respect



des législations locales et de l'obligation, le cas échéant, de discussion avec les organisations syndicales et les partenaires sociaux.

La ligne d'assistance permettra aux collaborateurs de bénéficier d'un accompagnement personnel qu'il s'agisse de conseils pratiques ou de soutien psychologique. Concernant l'assurance vie, le géant de la restauration collective souhaite que les personnes dont leurs salariés ont la charge reçoivent à minima l'équi-

valent d'un an du salaire de base de l'employé en cas de décès de ce dernier.

Congé parental et congé proche aidant

Enfin, s'agissant du congé parental et du congé proche aidant, Sodexo s'engage à assurer un minimum de douze semaines de

congés payés pour le premier parent, avec l'ambition d'atteindre quatorze semaines dans la plupart des pays, deux semaines de congés payés pour le deuxième parent et cinq jours de congés payés de proche aidant. « Le bien-être de nos collaborateurs est primordial et nous lui accordons toute notre attention et l'importance qu'il mérite. Ce programme illustre notre engagement continu d'être un employeur responsable. Sodexo est le premier groupe mondial de son secteur à prendre un engagement d'une telle envergure. Je suis convaincue que Vita by Sodexo pourra faire une différence dans la vie de nos collaborateurs et nous aidera à attirer et à fidéliser nos talents », résume Annick de Vanssay, directrice des ressources humaines Groupe Sodexo. ●

LIVRAISON

HopLunch voit grand



Dès le départ (en 2018), Matthieu Diebold, fondateur de la start-up HopLunch, avait conçu son modèle pour le dupliquer. Aujourd'hui, l'heure est arrivée pour la jeune pousse de livraison de repas en entreprise dans les zones d'activités en périphérie des villes, d'essaimer à travers la France. HopLunch, qui propose des repas (15 orientations culinaires) fabriqués chaque jour dans des restaurants locaux et les livrent sans frais, connaît déjà un vif succès à Strasbourg et Metz. « Nous avons enregistré une activité de + 78 % entre 2021 et 2022 avec une performance opérationnelle de plus de 1000

plats dispatchés en moins de vingt minutes », explique le patron d'HopLunch.

De quoi envisager une croissance soutenue pour les prochaines années. D'ailleurs, l'entreprise table sur 28 métropoles d'ici à 2027 à raison de 3 à 7 ouvertures de nouvelles villes par an. Pour ce faire, la société finalise actuellement une levée de fonds. Mais, mieux encore : elle annonce l'arrivée de Sébastien Chapalain, ex-directeur général de Class' Croûte, à son tour de table. « Son expertise va nous être d'une grande aide pour déployer notre modèle sur le marché national », souligne Matthieu Diebold. ●

SCOLAIRE

Scolarest crée « Matière à partager en cuisine » pour les profs

« Je préfère aller manger à la cantine. » C'est ce que disent souvent les enfants. C'est ce que diront, sans aucun doute demain, les enseignants et les agents administratifs dont la pause méridienne sera gérée par Scolarest. Estimant que les adultes ont des besoins spécifiques, la marque de Compass Group France, dédiée à l'enseignement (50 millions de repas par an, 350 établissements privés et 1200 collectivités territoriales), a en effet décidé de faire évoluer la configuration de ses restaurants afin d'offrir une prestation adaptée à leurs attentes. « Le cœur du nouveau concept, baptisé "Matière à partager en cuisine", repose sur la mise en place d'un meuble de distribution sur mesure modulable, autour duquel on peut

se servir selon sa faim et ses envies. Les entrées et desserts ainsi que les plats chauds sont en libre-service », détaille Diane Roussot, directrice marketing et offre alimentaire. « L'esprit étant le partage », ajoute-t-elle.



Un coin « café-thé »

Parallèlement, l'espace offre des assises différentes avec une table d'hôtes, des chaises, mais aussi des banquettes. Dans le détail, la nouvelle configuration permet de manger seul, à deux ou bien encore en groupe. Un coin « café-thé » est également proposé afin de favoriser la convi-

vialité. Sans oublier la présence d'une fontaine à eau gazeuse ou plate, et une desserte réservée à l'assaisonnement. Côté déco, Scolarest table sur une ambiance à la fois sobre et chaleureuse agrémentée de plantes, vaisselle de qualité et matériaux nobles. Quant à l'offre alimentaire, elle est bien entendu réalisée sur mesure et surtout répondant aux goûts des adultes. Bon appétit ! ●





Galette végétale. Équilibre fondamental.

Enfin une recette végétarienne Bleu Blanc Coeur : cette galette de boulgour, lentille corail et épinard est enrichie de farine de féverole et lin jaune ! Éligible EGalim, elle est française, cuite, a une densité nutritionnelle élevée et bien d'autres avantages dont celui d'être délicieusement gourmande ! À goûter sans tarder !

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

Vite !

FOODCHÉRI

Caroline Vignaud promue



FoodChéri, la cantine engagée des entreprises, a nommé Caroline Vignaud au poste de directrice Food & RSE. Diplômée de HEC, Caroline Vignaud est une passionnée de cuisine. Au point d'en faire son métier. Après avoir créé son food-truck avant l'heure et dirigé la cuisine d'un palace marocain, elle devient la chef de cuisine de Rose Bakery. Et en 2010, elle finit par réaliser son rêve en ouvrant son restaurant à Saint-Lô, Le Goût Sauvage. En 2016, elle rejoint FoodChéri en tant que chef de cuisine Recherche & Développement.

CONCEPT

Popote allume le feu avec Hot Comptoir

Décidément, Popote ne manque pas d'air ! Dernière-née de Compass Group France, imaginée à l'été 2020, la marque innove à nouveau. Présente dans plus de 50 établissements en Ile-de-France via des formats de corner sur mesure, la livraison de repas ou bien encore une cantine accessible 24 h/24 grâce à des frigos connectés, Popote élargit en effet son offre. Pourquoi ? « Parce que nous voulons faire vivre une nouvelle expérience culinaire à nos clients en répondant à une tendance forte : le *show-cooking* », explique Pierre-Antoine Gallet, directeur général de Popote. Et Cassandra Gautier, directrice marketing et innovation Popote de préciser : « Pour y parvenir, nous avons ainsi conçu un comptoir chaud. »

Quatre univers culinaires

Dans le détail, la jeune pousse a mis au point un concept dénommé Hot Comptoir qui, implanté au cœur d'un corner Popote, propose aux convives des plats chauds faits maison, prépa-

rés à base de produits frais et de saison avec une cuisson minute. Un chef Popote réalise le plat sur place et devant le client. Courte mais non moins efficace, la carte, qui change tous les jours, évolue autour de 4 univers. « Nous déclinons des recettes qui correspondent à 4 tendances culinaires actuelles telles que le *Grilled* (légumes de saison rôtis et viandes grillées françaises) ; les *Buns & Co* (burger, pita, hot dog...) ; le *Slice* (tartine, pizza, focaccia...) et le *Fish Fishy* (street food de poisson...) », explique la responsable marketing. Cerise sur le gâteau, la décoration évolue, elle aussi, en même temps que l'offre proposée. Testé en septembre 2022 à Rueil-Malmaison (92), le concept Hot Comptoir a remporté un vif succès auprès des convives. Résultat : 4 restaurants bénéficient d'ores et déjà de ce concept. La start-up compte accélérer la cadence visant 25 corners Popote en région parisienne à l'horizon 2024. L'année 2023 s'annonce donc chaude... ●



Les convives peuvent bénéficier d'une cuisson minute de leur plat, préparé à base de produits frais et de saison sur place par un chef Popote.

DÉVELOPPEMENT

Newrest régale les soldats bordelais

Newrest, spécialiste de la restauration hors foyer et l'un des leaders mondiaux du catering multisecteur, poursuit son développement au pas cadencé. Il a ainsi ouvert, en février, les restaurants de trois casernes dans la Ville de Bordeaux : à Nansouty, Xaintrailles et Cursol. La gestion de ces établissements lui a été confiée par l'Économat des Armées (EdA), établissement public chargé de l'externalisation de la restauration du ministère des Armées.

Au total, le groupe toulousain régale 1200 convives civils et militaires au quotidien. Quarante nouveaux collaborateurs ont été intégrés par les équipes Newrest dans le cadre de cette externalisation. Ces restaurants sont les premiers à bénéficier de l'affichage dynamique des menus sur tablettes. En cuisine, les équipes ont été formées par les chefs pour réaliser une prestation. Partenaire de l'EdA depuis six ans, Newrest opère désormais pour cette entité 26 restaurants en France. ●



Newrest opère aujourd'hui 26 restaurants de l'Économat des Armées.

TRANSACTION

Elior et Derichebourg : le rapprochement est signé !

Une nouvelle vie se dessine pour Elior Group. Trois mois après avoir annoncé le projet de leur rapprochement, le groupe de restauration collective et Derichebourg Multiservices entrent dans le vif du sujet. Ils ont annoncé, lundi 6 mars, la signature du protocole d'accord et du traité d'apport au sujet de la vente de la branche multiservice de Derichebourg à Elior. L'opération demeure certes soumise à l'obtention de l'autorisation de la Commission européenne ainsi qu'à l'aval de l'AMF. Mais ce protocole a d'ores et déjà été approuvé à l'unanimité par les conseils d'administration d'Elior Group et de Derichebourg, confirmant les termes financiers de la transaction tels que communiqués en décembre.



L'apport des activités de Derichebourg Multiservices (DMS) à Elior Group a pour ambition de renforcer le positionnement du nouvel ensemble sur le marché et surtout d'améliorer le profil financier d'Elior.

Reste à obtenir le feu vert des actionnaires d'Elior. Ces derniers se réuniront en AG mixte, le 18 avril. Pour l'heure, BDL Capital Management, Permian Investment Partners, FSP et Emesa, qui représentent ensemble 24,4 % du capital et des droits de vote, ont apporté leur soutien à l'opération et vote-

ront en sa faveur. Pour mémoire, en échange du rachat de sa division services, Derichebourg recevra des actions Elior, lui permettant de devenir actionnaire principal de l'opérateur en restauration collective à hauteur de 48,4 % et de prendre la présidence via l'arrivée de Daniel Derichebourg. ●

© Elior VYDY

© Newrest

Solutions
100 % Bio
et végétariennes !



Pâtes & Sauces fromagères

... à fondre de plaisir !



Découvrez maintenant
notre nouveau concept
éligible **EGALIM** !



Envie d'en savoir plus ?
Retrouvez nos produits sur :
www.belfoodservice.fr
www.foodservice.hilcona.com



ENTRETIEN GILLES TERZAKOU, P-DG DU GROUPE MRS

« Aujourd'hui, notre métier c'est : hôtelier en entreprise »

Gilles Terzakou, fondateur du Groupe Multi Restauration Services (MRS), spécialisé dans la restauration premium d'entreprise, a retrouvé le sourire. Après une véritable traversée du désert durant la crise du Covid-19, la SRC reprend du poil de la bête et a signé une quinzaine de nouveaux contrats en 2022. Un rebond qui s'accompagne d'une nouvelle vision du métier de la restauration collective. Décryptage.

La crise du Covid-19, bientôt plus qu'un mauvais souvenir pour MRS ?

Oui, mais il n'y a malgré tout pas de quoi crier victoire. J'avoue que cette période a été une expérience très traumatisante et a laissé des traces. Outre l'avenir de l'entreprise, la préservation de l'emploi a hanté nombre de mes journées (et mes nuits). Licencié est dramatique pour un chef d'entreprise. Qui plus est lorsque l'on connaît 80 % de ses salariés. Ce qui est mon cas. Heureusement, nous sommes parvenus à mettre en place un dispositif d'activité partielle de longue durée de deux ans qui nous a permis de garder nos collaborateurs (900) et mieux encore de les former. Une démarche qui s'avère aujourd'hui pertinente au regard de la reprise de notre activité.

Précisément, qu'en est-il en termes d'activité des cantines d'entreprise ?

Je vais être franc : nous sommes aujourd'hui à plus de 70 % de notre activité d'avant-Covid. Un niveau avec lequel nous devons composer. La crise sanitaire a en effet accéléré les changements

de comportements et les organisations du travail avec, notamment dans le secteur tertiaire, une montée en puissance du télétravail. Désormais, les mardis et jeudis, nos restaurants affichent quasiment complet. En revanche, cela ne se bouscule pas le lundi. Quant au vendredi, certaines sociétés vont jusqu'à fermer leur siège.

Pour autant, le marché de l'entreprise reste actif. La demande est là. D'ailleurs, en termes de développement commercial, nous avons réalisé une bonne année 2022 avec la signature de 13 nouveaux contrats dans des sites de belle facture : Hermès Lyon, Banque Populaire Rives de Paris, la tour Engie à la Défense, Central Seine, Loxam... Ces nouveaux contrats génèrent quelque 15 M€ de chiffre d'affaires.

Face à l'essor du télétravail, la restauration d'entreprise a-t-elle encore vraiment sa raison d'être ?

Absolument ! Je pense que le télétravail constitue une réelle opportunité pour les sociétés de restauration collective. Celle de se réinventer. Son essor contraint les entreprises à trouver un nouveau moyen pour que la pause déjeuner devienne un véritable moment de convivialité partagée. Pour beaucoup de patrons, la cantine d'entreprise, au sens large du terme, constitue ainsi un enjeu capital. Ils nous demandent d'ailleurs de les aider à faire revenir leurs collaborateurs au bureau. Dans ce contexte, il ne s'agit plus pour les opérateurs de se planquer derrière les lignes de self. Et



© Claire Cosson

d'attendre que le convive vienne à vous. Aujourd'hui plus que jamais, notre métier : c'est hôtelier en entreprise. Cela signifie faire preuve d'hospitalité, savoir animer un espace, offrir une prestation globale au quotidien, et ce, de plus en plus souvent du matin au soir. Le tout accompagné d'un sens du service et d'une offre culinaire saine ainsi que variée.

Et quels sont les atouts de MRS pour répondre aux nouvelles attentes des entreprises ?

À la tête d'un groupe indépendant, je n'ai pas de cours de Bourse à soutenir. Cela favorise la créativité et l'agilité. Nous l'étions avant la crise, pendant la

crise et nous le sommes aujourd'hui encore. En témoigne le succès de notre concept, Les Tables de Taillevent, créé avec la famille Gardinier. Ce service de restauration premium et de conciergerie très « haute couture » a séduit 7 sociétés. Ces prestations génèrent 8 M€ de chiffre d'affaires.

En parallèle, nous avons mis au point le concept de Bistrot Factory. Il s'agit d'un véritable restaurant d'entreprise, destiné aux immeubles de moins de 10 000 m². La production de l'offre chaude à J-1 s'effectue sur Kadence, notre atelier de production dans le 13^e arrondissement de Paris. Elle est livrée en liaison froide tous les jours sur les sites tandis que l'offre froide quoti-

dienne est préparée sur place. Cette prestation plaît beaucoup. Nous comptons 7 Bistrot Factory à Paris et 8 à Lyon. Une dizaine de dossiers supplémentaires sont en cours de finalisation dans la capitale.

Quel est l'impact de l'inflation sur votre marché ?

L'inflation à laquelle nous sommes confrontés, c'est du jamais-vu ! Il nous faut aller à la renégociation des contrats. Mais, pour beaucoup de clients, le prix n'est pas un problème. L'inflation ne peut être comparée à la pandémie. Car, nous avons des leviers pour agir, ce qui n'était pas le cas avec le Covid et ses confinements. ●

VÉGÉTAL

Sodexo Lonza récompensé



Escalope de céleri, crémeux de champignons, duo de trévis et pomme granny, dahl de lentilles corail, pois chiche au lait de coco curry, légumes rôtis et duo de chips. Pas facile de choisir parmi les plats du chef Thanh Dao, qui cuisine pour le restaurant Sodexo Lonza - Capsugel, à Colmar. Tout est bon pour la santé et pour la planète. Résultat : l'établissement a été récompensé pour sa proportion végétarienne et a reçu tout récemment le label Assiette végétale.

Vite!



VOTRE **BADGE GRATUIT**
Sur sandwichshows.com
Code : **SPFZEP**

12 & 13
AVRIL
2023

Paris
Porte de Versailles
Pav. 7.1



*reinventing food moments**

**DES MARQUES,
DES PRODUITS DÉDIÉS**

Food, boissons, équipement,
tech, packaging

**UNE PROGRAMMATION
COMPLÈTE**

Conférences, ateliers
et tables rondes

**DES ANIMATIONS
ET CONCOURS**

De la convivialité
et du show !

Built by
RX In the business of
building businesses

sandwichshows.com
salon réservé aux professionnels

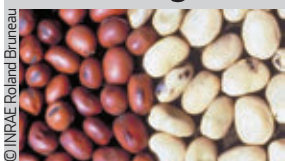


* Le salon qui réinvente les pauses repas

Vite !

VÉGÉTAL

Naissance d'AlinOVeg



Roquette, Agri Obtentions, Eurial, Greencell, Inrae et l'université Lumière Lyon 2 annoncent le lancement d'un projet collaboratif : AlinOVeg « Innover en alimentation d'origine végétale ». Pendant 5 ans, des acteurs publics et privés travailleront ensemble autour des enjeux d'innovation en matière d'alimentation d'origine végétale afin de développer une filière française en ce sens (protéines de pois et de féverole) et de proposer des solutions alternatives aux produits laitiers, saines et durables. Ce projet est doté d'un budget de 11,4 M€, dont 8,3 M€ apportés par l'État, dans le cadre de France 2030 et opéré par Bpifrance.

ACQUISITION

La Compagnie des Desserts dans l'assiette de PAI Partners

Le dessert... et l'addition ! PAI Partners, acteur du capital-investissement, a annoncé la signature d'un accord portant sur l'acquisition de La Compagnie des Desserts (LCDD), un des premiers fabricants de desserts surgelés haut de gamme (117 M€ de CA), auprès d'Argos Wityu, fonds d'investissement européen indépendant. Crédit Mutuel Equity, actionnaire de la société à hauteur de 20 % aux côtés d'Argos Wityu, cède également la totalité de sa participation, après avoir accompagné depuis 2005 la famille Barral, fondatrice de LCDD, laquelle sort du capital à l'occasion de cette opération.

MARQUE

Bel Foodservice intègre l'offre Maternelle

Suite au rachat l'an passé de l'intégralité du capital de Mont-Blanc Maternelle (MOM), le Groupe Bel propose désormais à ses clients de la RHF fromages et desserts. En effet, Bel Foodservice élargit son offre avec l'intégration des marques historiques de MOM dont Maternelle, Pom'Potes, Mont Blanc...

OVOPRODUITS

Ovoteam lance une gamme CEE2, éligible Egalim

Faire des omelettes, c'est mélanger des œufs, les assaisonner, les battre, puis les cuire. Mais en faire de bonnes, sanitaires irréprochables, ça nécessite une expertise certaine. Ovoteam, spécialiste des ovoproduits pour la restauration hors domicile et l'industrie agroalimentaire [4 usines à Ambrières-les-Vallées (Mayenne), Auneau-Bleury-Saint-Symphorien (Eure-et-Loir), Naizin-Evellys (Morbihan) et Plaintel (Côtes-d'Armor)] n'a de leçon à recevoir de personne en la matière. Non seulement la filiale du groupe Avril en passe d'être reprise par le numéro un français de la volaille LDC maîtrise les process de fabrication,

mais elle dispose aussi d'un savoir-faire unique. De quoi lui permettre de proposer une large gamme d'omelettes fraîches ou surgelées.

En l'occurrence, alors que les chefs pouvaient d'ores et déjà compter sur une gamme d'omelettes issue de l'agriculture biologique, Ovoteam en lance une nouvelle certifiée, cette fois-ci, CEE2 (certification environnementale des exploitations de Niveau 2). Une opportunité supplémentaire pour compléter les 50 % de Sigo exigés par la loi Egalim.

Des œufs entiers liquides

« Dans cette nouvelle gamme cuisinée avec des œufs de poules



Les omelettes certifiées CEE2 et éligibles Egalim sont cuisinées avec des œufs de poules élevées en plein air, nourries avec un aliment enrichi en oméga-3.

élevées en plein air, nous proposons des omelettes fraîches (nature, au fromage, aux fines herbes ou bien encore au Bour-sin) », souligne Gwenaëlle Le Garrec, directrice marketing et communication de la filière œufs du groupe Avril.

Pliées en deux, les chefs n'ont plus qu'à ouvrir les omelettes afin de les garnir comme ils le souhaitent avant de les remettre en

température sans ajout de matière grasse. La gamme CEE2 comprend également des œufs entiers liquides Plein Air Bleu-Blanc-Cœur (DLC 56 jours entre 0° et 4 °C). « Les références 11 et 21 sont proposées en Pet recyclable (25 % de plastique recyclé) et équipées d'un bouchon solide », ajoute la responsable marketing. En d'autres termes, Ovoteam se veut « bon » et durable ! ●

MARKETING

La Vie de Château se refait une beauté



Lors du dernier Sirha Lyon, Sodial Professionnel a présenté la nouvelle image de la marque La Vie de Château, spécialiste des miniportions de fromages issues de meules pour les professionnels de la restauration hors domicile. Une identité visuelle, plus colorée, et également plus claire qui met en valeur les quatre gammes de la coopérative : Essentiels, Terroirs, Nutrition et Bio. À cette clarification s'ajoute un symbole fort à savoir la Vache couronnée, sympathique et particulièrement ludique. De quoi séduire toutes les

typologies de convives. Cette remise au goût du jour a aussi été l'occasion de rappeler les différents formats proposés : les miniportions emballées individuellement, les miniportions en barquettes (à disposer sur une assiette pour personnaliser l'offre de fromage à table ou sur des buffets) et les plateaux trio (dégustation ou à l'apéritif). Au total, La Vie de Château recense plus de 20 variétés de fromages, qui reflètent la diversité des terroirs français tels que l'Auvergne, le Rhône-Alpes, la Bretagne, la Bourgogne... ●

PURÉE

Nouveau souffle pour Mousline

Reprise à Nestlé à l'automne dernier par le fonds FNB Private Equity, la célèbre purée déshydratée Mousline a fait sa première grande sortie sous pavillon français sur le Sirha Lyon. La marque, qui fêtera ses 60 ans cette année, entame une nouvelle « vie » avec une équipe inédite aux commandes et notamment un objectif : développer sa présence en RHD (20 % de son CA), en innovant au travers de recettes et de formats. « Au-delà de la restauration collective, il s'agit de proposer une base pour une purée plat du jour répondant aux besoins de restaurants disposant de moins de main-d'œuvre pour éplucher les

pommes de terre. Un produit avec une mâche, façon purée maison », explique Philippe Fardel, président de Mousline. Ses flocons peuvent, en outre, s'utiliser en ingrédients, en cuisine (dans la panure, par exemple) comme en pâtisserie. ●

resto.zepros.fr



SOFT

Jomo à fond sur les boissons saines

« **P**roscrire les ingrédients que seul un chimiste peut comprendre. Et miser sur l'harmonie du bon, du sain et du beau. » Telle est la philosophie de Maximilien Ple, fondateur de Jomo en 2019, créateur de boissons saines et responsables, qui compte aujourd'hui quelque 3000 clients en France. Une croissance rapide dont le secret réside dans plusieurs éléments. À commencer par l'origine des boissons Jomo (des thés glacés et matés), toutes Made in France. Plutôt que de se demander ce qu'elle pouvait ajouter pour se démarquer des sodas vendus sur le marché, la jeune pousse a, en outre, cherché à savoir quoi enlever pour ne garder que le meilleur. Résultat : la liste d'ingrédients des breuvages de la marque est courte : sans conservateur, additif, arôme artificiel, sucre chimique...



Maximilien Ple propose une alternative aux sodas issus de l'agroalimentaire.

Cerise sur le gâteau : Jomo ne travaille qu'avec des produits issus de l'agriculture biologique. Quant aux bouteilles (350 ml), elles sont pratiques car conçues de sorte à pouvoir s'empiler et se clipser. Et qui plus est, fabriquées à partir de plastique 100 % recyclable. À ce compte-là, l'offre actuelle proposée comprenant 2 thés glacés (pêche-hibiscus, menthe-citron) et 2 matés (passion-citron-vert, grenade-litchi) a de quoi séduire les jeunes convives. ●

NOMINATION

Trois nouvelles têtes chez PepsiCo France

Ça bouge du côté du comité de direction chez PepsiCo France ! Sous la direction d'Olivier Pechereau, Séverine Lepers prend les rênes du département des Affaires Corporate pour la France avec pour mission de coordonner et de structurer la stratégie de communication du Groupe et de renforcer la dimension durable de toutes les actions menées dans l'Hexagone. Autre nouvelle arrivée celle de Yohan Cambon au poste de directeur des ressources humaines. Dans le cadre de ses nouvelles fonctions, il sera notamment en charge de l'ensemble des enjeux de di-

versité et d'inclusion. Il aura aussi pour mission de développer les programmes d'accompagnement et de montée en compétences des collaborateurs ainsi que les projets liés à la qualité de vie au travail. Enfin, Laurent Kamiel se voit confier le poste de directeur Supply Chain pour PepsiCo France avec notamment la responsabilité du déploiement et de renforcement de la chaîne logistique. ●



Vite !

SPONSORING

Orangina prend son tour



La mythique boisson gazeuse à la pulpe d'orange s'associe au Tour de France ainsi qu'au Tour de France Femmes avec Zwift. Orangina devient pour les trois prochaines éditions fournisseur officiel du Tour de France. La petite bouteille ronde, sortie à l'été 1936, lancera 3 canettes en édition limitée. Elles illustreront Les routes les plus secouées du Tour de France, représentant deux étapes majeures du Tour de France 2023 et une étape majeure du Tour de France Femmes avec Zwift 2023.

CÉMOI
PRO

CÉMOI PRO vous propose différentes gammes de chocolat de l'ingrédient au produit fini.



FABRIQUÉ
EN FRANCE



L'envolée nougatine réalisée avec la gamme Tradition. Découvrez toutes nos recettes sur le site pro.cemoi.fr



Chocolats issus
du programme
Transparence Cacao



Fabrication
100 % française

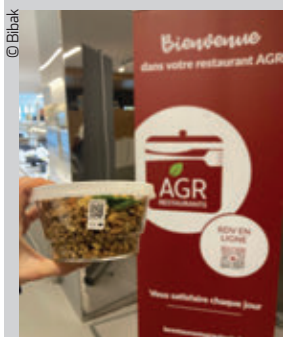


Recettes
pur beurre
de cacao

Vite!

CONSIGNE

Bibak lève 6 M€



Bibak, ex-La consigne Greengo, solution technologique industrielle du réemploi de contenants en restauration et événementiel, lève 6 M€ auprès de ses investisseurs historiques ainsi qu'un nouveau membre. Au-delà d'accélérer son développement technologique et recruter de nouveaux talents, cet apport financier vise à amorcer un mouvement sociétal en faveur du réemploi. Une volonté que traduit son changement d'identité : Bibak dont le nom exprime la mission « Bring it back ».

HYGIÈNE

Aco sépare les graisses

L'innovation est à l'ordre du jour au sein du groupe Aco ! Leader international dans les systèmes de drainage de surface des eaux, l'entreprise lance une solution de prétraitement destinée aux cuisines collectives. De quoi s'agit-il ? Du séparateur à graisses hors-sol ACO LipuJet P-O, adapté à une implantation dans des locaux techniques en sous-sol. Ce séparateur permet la mise en conformité avec l'obligation du Code de la santé publique de prétraiter les eaux grasses et de protéger les canalisations des bouchons. L'activité en cuisine provoque en effet des déchets alimentaires dans les éviers, puis dans les égouts lors du nettoyage de la vaisselle et des équipements. D'autant plus que les eaux usées générées au moment des préparations et nettoyages sont souvent riches en

graisses. Les huiles et les graisses utilisées ou produites pendant la cuisson se solidifient et obstruent les canalisations ce qui peut provoquer des odeurs nauséabondes et des inondations.

Séparation gravitaire

Équipé d'un piège à boue intégré, la fabrication d'ACO LipuJet P-O, en polyéthylène haute densité, un matériau rigide, lui confère une excellente résistance aux différents produits chimiques courants. Le système fonctionne sur le principe de la séparation gravitaire. Les graisses flottent en surface, tandis que les particules les plus lourdes s'accumulent dans la partie basse. L'eau prétraitée est redirigée vers le réseau d'assainissement. La conception par rotomoulage garantit une étanchéité parfaite et évite tout risque d'odeur.



Aco LipuJet P-O, un séparateur hors sol efficace pour les cuisines collectives disposant d'un local technique.

Le design du fond de cuve a, en outre, été étudié pour faciliter le nettoyage et la vidange complète du séparateur. À noter qu'Aco fournit divers accessoires comme une chambre d'échantillonnage, un hublot, des dispositifs de remplissage, de nettoyage automa-

tique et de mesure de couche de graisses ainsi qu'une station de relevage Aco Multi-Star. Les équipes Aco Care assurent une assistance technique et terrain pour le dimensionnement, l'installation voire la maintenance de l'appareil tout au long de sa vie. ●

SYNDICAT

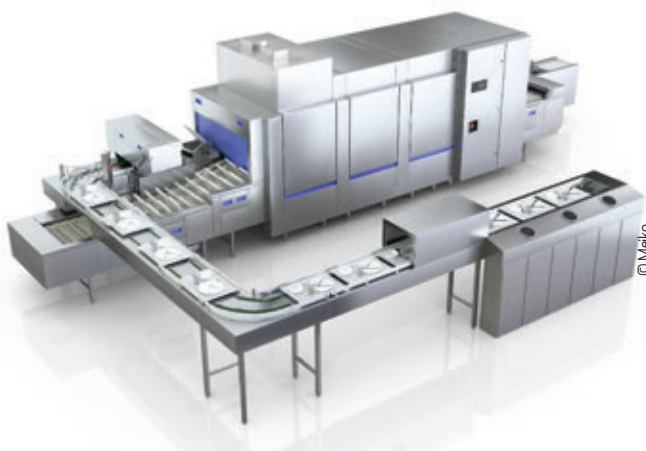
BIM approved by Syneg voit le jour

Voilà quatre ans que le Syneg planche sur la standardisation des bibliothèques BIM (« Building information modeling » ou « modélisation des données du bâtiment ») des cuisines professionnelles, installateurs et bureaux d'étude. Profitant du Sirha Lyon, le syndicat a dévoilé le fruit de son travail en mettant à disposition de la filière des cuisines professionnelles de nouveaux outils utiles au déploiement du BIM. « Désormais, la filière peut se référer à un standard reconnu et opérable internationalement », ont expliqué les dirigeants du Syneg. Mais l'organisation va

plus loin. Pour favoriser le développement du BIM, elle a créé une marque collective, BIM approved by Syneg. « Cette marque atteste de la conformité des bibliothèques BIM aux spécifications de la filière. C'est la garantie, pour les bureaux d'études et les installateurs, que ces objets BIM seront compatibles entre eux et viendront ainsi s'insérer de façon homogène dans la maquette numérique de la cuisine et du bâtiment », a précisé Laurent Godard, animateur du groupe de travail BIM. Une marque dont le 1^{er} titulaire est Bonnet-Thirole Grande Cuisine. ●

LAVE-VAISSELLE

Meiko révolutionne la plonge avec la M-iQ BlueFire



Cette machine peut facilement gérer une charge de 25 plateaux par minute grâce à la synchronisation automatique de ces derniers et leur transfert dans un empileur.

À l'heure où le président de la République évoque un plan de sobriété pour l'eau en France, les lave-vaisselle, notamment professionnels, sont plus que jamais sous les feux de la rampe. Une formidable occasion pour le fabricant Meiko de présenter sa toute dernière machine, qui peut fonctionner pour 600 à

2 500 couverts et s'adapter aux fluctuations de fréquentation des cantines d'entreprise : la M-iQ BlueFire. « La vaisselle, les plateaux et les couverts sont transportés sur trois des pistes séparées, avec la particularité que les plateaux sont triés et placés à la verticale automatiquement. Ceci permet de proposer des solutions

intelligentes dans des espaces très restreints car elle nécessite moins de mètres carrés. Le client dispose ainsi d'une machine à débit accru, fonctionnant plus économiquement que deux machines distinctes. L'automatisation devient plus accessible », commente enthousiaste Alexander Lohnherr, président Meiko France.

Coûts réduits

Autre avantage de cette laverie nouvelle génération : un puissant aimant absorbe les couverts à l'entrée de la machine, garantissant de cette façon un nettoyage et un séchage optimisés. En outre, le transport des plateaux en position verticale économise de la place et permet un temps de contact supérieur à deux minutes, en conformité avec les normes d'hygiène (DIN). « Les coûts sont considérablement réduits ainsi que la gestion du personnel facilitée », précise le patron France de la marque. ●



De g. à d. : André-Pierre Doucet, délégué général du Syneg, Flavien Dumont, DG de Bonnet-Thirole GC, Laurent Godard, animateur du groupe de travail BIM du Syneg.

2ÈME ÉDITION DU SALON
PROFESSIONNEL 100% BIO

ProBioQuest

LE 3 AVRIL 2023

ESPACE ARTÉMISIA | LA GACILLY (56)

DES STANDS DE FOURNISSEURS

DES ATELIERS
ET DES CONFÉRENCES



VISITEUR

INSCRIVEZ-VOUS

Vous êtes **professionnel de la restauration hors domicile** ?

Facilitez votre sourcing en venant rencontrer les fournisseurs de l'ouest !

- **10h** : Be Reizh, la marque régionale bio bretonne : une marque d'engagement pour la consommation !
- **10h30** : Partage de bonnes pratiques en magasins spécialisés bio pour satisfaire les consommateurs
- **11h et 15h** : Ateliers : Comment végétaliser nos assiettes ? Et quels impacts sur les coûts ?
- **11h30** : Atelier sur les cosmétiques bio : attentes des consommateurs
- **13h45** : La Route de la Bio en Pays de la Loire en 2023
- **14h30** : Réduction des déchets en restauration collective, comment opérer ?
- **15h30** : Forum Territoire Bio Engagé : un label dédié aux collectivités

EN PARTENARIAT AVEC :



AVEC LE SOUTIEN DE :



ENTRETIEN ILAN OUANOUNOU, DIRECTEUR GÉNÉRAL FRANCE D'EDENRED

« Avec le Ticket-Restaurant 100 % digital, les salariés ont accès à une cantine virtuelle partout »

Acteur mondial de services et de paiements, Edenred compte en France 10 millions d'utilisateurs salariés, 160 000 clients et 400 000 sociétés marchandes dont 220 000 restaurateurs. Résilient durant la crise sanitaire, cet acteur a réalisé des performances records en 2021 et en 2022. Le secret de ce succès ? Ilan Ouannou nous dévoile quelques éléments de réponse et son regard sur l'avenir.

Comment se porte Edenred, en particulier votre produit phare le Ticket-Restaurant en France ?

L'année 2022 a été une année record en France. Notre CA opérationnel s'est élevé à 315 M€, en progression de 10,2 % en données comparables. Ces performances sont de très bon augure pour la restauration française (notamment à table) car elles profitent de la croissance particulièrement soutenue de notre produit phare, le Ticket-Restaurant. Le titre-restaurant est un apporteur d'affaires considérable pour la restauration avec une contribution globale de 8 Md€ en France dont 42 % à 45 % sont réalisés par les programmes Edenred. Le CA généré par le Ticket-Restaurant bénéficie à 60 % pour la restauration, 32 % pour les GMS et le reste à des activités assimilées à la restauration. Aujourd'hui encore plus qu'hier, Edenred constitue donc une incroyable force de vente pour la RHD avec un excellent rapport coût-bénéfice. Pour information, un bénéficiaire de titre-restaurant va cinq fois plus souvent au restaurant et saute deux fois moins la pause déjeuner.

Comment expliquez-vous le succès du Ticket-Restaurant dans ce contexte inflationniste ?

En période de hausse drastique des prix dans l'alimentation, le ti-



« Un bénéficiaire de titre-restaurant va cinq fois plus souvent au restaurant et saute deux fois moins la pause déjeuner. »

tre-restaurant est un excellent moyen pour les employeurs de redonner du pouvoir d'achat aux salariés. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si le gouvernement a augmenté le plafond journalier d'utilisation des titres-restaurants passant de 11,84 € à 13 € par jour. L'attachement des salariés aux solutions de type Ticket-Restaurant pour régler leurs dépenses alimentaires est une nouvelle tendance que nous observons dans les résultats de notre baromètre Food-Edenred 2022*. 83 % des Français déclarent qu'ils perdraient du pouvoir d'achat s'ils ne recevaient plus de titres-restaurants.

Outre que ce produit est l'avantage social préféré des Français, il est aussi un important facteur d'attractivité exonéré de charges pour les entreprises dans un marché du recrutement très tendu. En résumé, notre produit a un impact réel à la fois pour le pouvoir d'achat et pour l'économie de proximité !

Le développement du télétravail observé ces derniers mois constitue-t-il aussi une tendance favorable à l'essor des titres-restaurants ?

Évidemment. Avec l'hybridation du travail, beaucoup de sociétés ont choisi de se tourner vers le Ticket-Restaurant. Nombreuses ont décidé de fermer leur restaurant d'entreprise ou RIE parce que les coûts fixes générés par leur cantine ne se justifiaient plus. Edenred a fait de même en proposant à ses collaborateurs un nouvel espace de restauration (équipé notamment de frigos connectés) et la possibilité de déjeuner à l'extérieur, ou à domicile selon leurs envies.

Pour autant, la cantine d'entreprise physique demeure importante. Parce que c'est un lieu de convivialité où l'on peut manger un plat chaud et une alimentation saine à des prix accessibles. Au passage, je précise que toutes les SRC sont agréées pour accepter le TR et que nous tra-

vaillons avec certains gros opérateurs pour établir des liens entre nos offres et les leurs afin de satisfaire les convives. En fait, l'avenir de la cantine d'entreprise sera encore plus hybride que celle que nous connaissons et Edenred participe déjà à cette évolution.

Vous voulez parler de votre solution « cantine 2.0 » qui combine le restaurant d'entreprise et le Ticket-Restaurant...

En effet. La crise du Covid a accéléré les nouveaux usages du monde du travail. Face à cette évolution, Edenred a fait encore une fois preuve d'innovation en lançant un Ticket-Restaurant 100 % digital mobile first en France. Cette solution permet aux salariés de déjeuner à l'heure souhaitée, dans le lieu de son choix (bureau, restaurant, ou domicile). Avec un seul moyen de paiement, ils ont accès à une véritable « cantine virtuelle » partout ! Une solution acceptée à ce jour par plus de

150 partenaires : plateformes de livraison, Popote, Frichti, Melchior... Tout le monde est gagnant.

La dématérialisation des titres-restaurant est donc devenue incontournable ?

C'est évident. Parce que la digitalisation répond à de nouveaux usages et fiabilise les transactions. Aujourd'hui, tous les pays où nous sommes présents sont passés au 100 % digital. Edenred en France est proche des 80 %, mais l'ensemble du marché français du titre-restaurant est hélas à peine à 50 % digitalisé. Un chiffre qui devrait malgré tout croître au cours des prochains mois d'autant que la Centrale de règlement des titres-restaurant (CRT), qui permet de traiter les flux de titre-restaurant papier, a disparu le 28 février. Voilà une opportunité pour accélérer la digitalisation du marché et donner la possibilité progressivement aux restaurateurs de s'affranchir de tâches administratives pénibles. Edenred leur propose d'ailleurs de véritables nouveaux services avec : un centre d'appels, un espace digital dédié pour chaque marchand, de la data permettant d'analyser les ventes, une facture unique...

Dans ce contexte, quel est votre avis sur l'évolution du marché des titres-restaurant ?

Je crois que le marché du titre-restaurant a encore de beaux jours devant lui. En France, 1 entreprise sur 4 utilise cet avantage aux salariés et 1 PME sur 10. Donc vive la croissance pour tout le monde et vive la concurrence ! Reste que pour réussir sur ce marché, il faut avoir les moyens de ses ambitions car il nécessite beaucoup d'investissements commerciaux et technologiques. ●

*En 2022, Edenred et ses partenaires ont interrogé 44 828 salariés et plus de 1738 restaurateurs dans 19 pays à travers le monde afin d'étudier les évolutions de la pause-déjeuner européenne.

Ze AWARDS

RESTAURATION

**Les Ze Awards de la Restauration
récompensent les entrepreneurs et leurs initiatives.
Pourquoi pas vous ?**

Rendez-vous le **lundi 11 septembre 2023** à Paris, pour une remise de prix exceptionnelle sous la présidence de **Catherine Quérard**, vice-présidente du GHR.

7 CATÉGORIES EN COMPÉTITION :

- Meilleure carte innovante / suivi des tendances
- Meilleure initiative digitale
- Meilleur engagement RSE / RH
- Meilleure diversification / décoration / concept
- L'entrepreneur de l'année en snacking
- L'entrepreneur de l'année en restauration collective
- L'entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table



Déposez votre dossier de candidature gratuitement avant le 23 mai 2023 en scannant le **QR CODE** ou contactez-nous à **contact-resto@zepros.fr**

EN PARTENARIAT AVEC



UN ÉVÈNEMENT
ORGANISÉ PAR
zePROS

Vite!

MARKETING

My France Boissons rebaptisée

France Boissons, filiale du groupe Heineken, fait évoluer sa plateforme d'e-commerce B2B My France Boissons. Celle-ci est rebaptisée Eazle. Marque unique de l'e-commerce, Eazle réunit sous un seul et même nom toutes les interfaces d'e-commerce du groupe à travers le monde. Pour mémoire, Eazle est accessible sur mobile et ordinateur. Les clients de France Boissons peuvent y passer commande 24 h/24, de manière simple, fluide et rapide. Un très large assortiment de 16 000 références boissons, épicerie et matériel y est proposé depuis juin 2021.

DÉVELOPPEMENT

Nouvelle plateforme pour PassionFroid



PassionFroid, filiale du groupe Pomona, dont le siège de la région Languedoc-Roussillon est situé à Nîmes (Gard), ouvrira courant mai une plateforme sur la zone de Caumont II à Lézignan-Corbières, d'une superficie de 700 m². Un développement qui mise sur le potentiel du département de l'Aude mais aussi sur celui du sud de l'Hérault.

NOMINATION

Nouveau directeur clients nationaux Pro à Pro



Diplômé de l'EM Lyon, Miguel Soria vient de rejoindre les équipes de Pro à Pro en

qualité de directeur des clients nationaux du grossiste spécialisé en RHD. Le nouveau venu maîtrise parfaitement son secteur ayant occupé des fonctions similaires chez Transgourmet ainsi que des postes à responsabilités chez Sysco France.

SERVICES

H₂POP : la solution d'eau microfiltrée clé en main de C10

Beau cru 2023 en perspective pour le réseau C10, notamment en termes de marques propres. Depuis février, le premier distributeur de boissons en CHR propose H₂POP, nouvelle offre d'eau microfiltrée clé en main. Une solution intégrée et complète comprenant : fontaine, accessoires, installation du matériel, contrat de location, et suivi technique. Le concept H₂POP se décline en deux formules. La Fontaine Top 30 pour les services de 20 à 50 couverts et La Fontaine Top 65 pour les services de 50 à 100 couverts. Sur chaque bouteille, un message présente l'intérêt écologique de la consommation d'eau microfiltrée. Cette information est associée à un QR



Code renvoyant au site C10 pour en savoir plus. « C'est un enjeu extrêmement important. Nous y croyons beaucoup et nous allons suivre de près les chiffres de la

mise en place de ce système. C'est une vraie transformation pour les adhérents ! », explique Camille

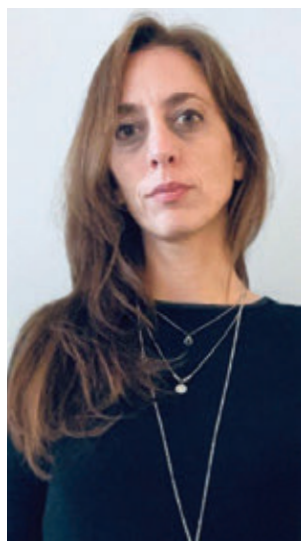
Delettrez, directrice marketing et communication de C10, à propos de cette offre packagée.

Même interlocuteur

En plus de participer activement à la transition écologique des établissements CHR, ce nouveau service d'eau microfiltrée présente l'avantage pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration d'être entièrement administré et géré par son distributeur de boissons, au même titre que sa machine à café ou son système de tirage de bière pression. Le client CHR conserve ainsi un même interlocuteur pour l'entretien et l'installation de l'ensemble de son matériel. ●

TRANSMISSION

Une femme à la tête de DS Restauration



Anna Raison succède à son père Jean-Yves Raison.

Distributeur de produits alimentaires frais et surgelés à destination exclusive de la RHD, le groupe DS Restauration est désormais conduit par une femme. Il s'agit d'Anna Raison, qui a annoncé, au mois de février, qu'elle succédait à son père,

Jean-Yves Raison, et à son grand-père, Yves Raison, qui ont fondé et fait évoluer la société depuis cinquante-quatre ans. « Je les remercie pour leur confiance, et c'est avec une grande reconnaissance pour le travail accompli que je perpétue l'histoire du groupe, toujours dans le même esprit familial et d'indépendance », a déclaré la nouvelle patronne.

Une présidente qui prend les rênes d'un acteur important dans le monde de la distribution RHD. DS Restauration compte en effet aujourd'hui plus de 800 salariés dont 170 vendeurs sur le terrain et 5 plateaux de télévente. Propriétaire de 5 dépôts en France (Sirf, DS Armorique, Disval, DS Rhône-Alpes, Fresca) auxquels s'ajoutent 25 bases logistiques, la société a réalisé un chiffre d'affaires de 256 M€ en 2021. Elle affiche plus de 3 000 références produits en frais et en surgelé. ●

TROPHÉE

Thévenet primé par Agrilocal

Récompense bien méritée pour la SAS Thévenet, en activité depuis 1927 à Paray-le-Monial (71). Spécialisée dans le commerce de gros de volailles et gibiers, la société a récemment reçu de la part d'Agrilocal le premier prix dans la catégorie Produits carnés. Une véritable marque de reconnaissance pour les responsables de l'entreprise qui compte aujourd'hui 20 salariés et propose des produits sous signe de qualité dont le poulet Label Rouge de Bourgogne. Thévenet s'approvisionne auprès d'une trentaine de producteurs de la ré-

gion, sélectionnés pour s'assurer de livrer aux collectivités les quantités commandées en temps et en heure. Depuis son inscription à Agrilocal, la société a contractualisé près de 580 marchés et travaille pour 58 collectivités de son département. Très impliquée, elle participe aussi aux salons des fournisseurs locaux de la restauration collective organisés par le réseau Agrilocal, ainsi qu'à des groupes de travail sur l'approvisionnement et la logistique de la restauration collective en cocréant un catalogue de produits locaux de « qualité Egalim ». ●



Étienne Théreau (à g.), responsable commercial de Thévenet volailles, et Frédéric Brochot, vice-président du conseil départemental chargé de l'agriculture et de l'alimentation.

Oui, oui, ce sont bien **vos idées** mises en scène par **Tokster !**

Tokster, c'est l'agence
de communication digitale
qui rend vos rêves possibles.



Découvrez
notre expertise !



Agence de communication digitale

VAHINÉ FOODSERVICE



Les pépites Choco Caramel

Les pépites Choco Caramel sont crémeuses à la texture fondante et au goût de caramel (base chocolat blanc). Elles s'utilisent en topping sur des cookies, glaces ou donuts et en inclusion dans les préparations pour muffins, cakes, brownies... Ces pépites à la saveur intense conservent une belle teinte dorée après cuisson. Elles sont sans colorant ni arôme artificiel. Disponibles en format boîte de 520 g, les pépites Choco Caramel peuvent s'ajouter, par exemple, à un crumble de poires.

www.mccormickfoodservice.fr

PAYSAN BRETON

Des poêlées qui ont du pep

La gamme Paysan Breton Les surgelés s'étoffe avec notamment deux poêlées. À commencer par la poêlée Cébo (2,5 kg), un mélange mariant textures fermes et fondantes : semoule de chou-fleur, épinards feuilles, courges butternut grillées et oignons rouges. Également au menu, la poêlée de la Taverne associant des petits demi-choux de Bruxelles grillés, avec peu d'amertume, à des pommes de terre rissolées, des carottes coupe paysanne et des oignons rouges pour un mélange gourmand.


www.paysanbreton.com

CAP SOLUTIONS CULINAIRES

Crème pâtissière en portions surgelées



Dernière-née de Cap Solutions Culinaires, cette recette traditionnelle de crème pâtissière à chaud, lisse et onctueuse est idéale pour garnir vos fonds de tartes et tartelettes. Son format en portion surgelée présente de nombreux avantages : facilité d'usage et rapidité de mise en œuvre, maîtrise de vos coûts de revient, personnalisation du grammage, gestion des stocks optimisée et sécurité bactériologique renforcée. Conservation : 12 mois à -18 °C. Temps de décongélation rapide.

www.cap-culinaires.com

CHARLES & ALICE

La gamme HVE s'étend



Pour répondre à Egalim, le spécialiste des desserts aux fruits poursuit son engagement en faveur des approvisionnements français et enrichit ses recettes à partir de fruits certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE). Au menu : pommes-poires sans sucres ajoutés, pommes-abricots sans sucres ajoutés, pommes cannelle allégée en sucres, et pommes-abricots allégée en sucres. À noter aussi un assortiment de 120 coupelles allégées en sucres et une gourde pommes allégées en sucres.

www.charlesetalice-restauration.fr


La sélection de la rédaction

SOULIE RESTAURATION

Ravioli en poche

Soulié Restauration (Cofigeo), installé au cœur de l'Aveyron, met au point et fabrique des plats cuisinés appertisés. L'entreprise innove en 2023 avec des raviolis en poche de 4 kg. Sans colorant, conservateur, ni arôme artificiel et sel nitré, cette nouvelle gamme, qui porte la marque Panzani se décline en cinq recettes : aux fromages, à la sauce italienne, à la sauce bolognaise, au saumon, et aux 6 légumes. À cuisiner au four à 150 °C ou au bain-marie pendant 30 mn, ces poches se conservent à température ambiante.

Cinq recettes sans colorant, conservateur ni arôme et sel nitré.


www.soulie-restauration.com

DS RESTAURATION

Les petits pots



Nouvelle gamme de petits pots (120 ml) séduisante. Fabriquées par un artisan glacier installé en Auvergne-Rhône-Alpes, ces glaces sont élaborées à partir de laits végétaux (V-Label) et de sorbets. Soulignons la composition originale avec une base (glace/sorbet) + un coulis + des inclusions. Pour les recettes végétales : cacahuète crumble sauce caramel, vanille cookie noix de macadamia sauce caramel, et chocolat brownie sauce chocolat. Côté sorbet, place aux fraise nougat coulis de framboise et noix de coco coulis mangue passion.

www.ds-restauration.com

PATRIGEL

Fèves de soja édamame bio précuites

Avec l'arrivée des beaux jours revient le temps des salades et bowls originaux ! Pour répondre aux envies des convives, Patrigel propose des fèves de soja bio extraites de leur gousse et précuites. Un produit très facile à mettre en œuvre. Pas besoin en effet de décongélation préalable, il suffit de les plonger dans l'eau bouillante pas plus de 4 mn pour conserver leur croquant. Conditionnement en sachet de 1 kg.


www.patrigel.com

MAGAZINES, JOURNAUX, CARNETS, ENVELOPPES...

LA BOUCLE DU RECYCLAGE DES PAPIERS

20 kg : c'est le poids moyen des papiers triés par habitant et par an. Cahiers, papiers brouillon, catalogues, enveloppes, magazines... tous les papiers se recyclent. Pour leur donner une nouvelle vie, il suffit de bien les trier. Découvrez les grandes étapes de la boucle de recyclage des papiers.

1. LE TRI

À la maison, au bureau, en vacances, nous déposons tous nos papiers dans le bac ou le point de collecte le plus proche. Pas besoin de les froisser, de les déchirer, ni d'enlever les agrafes ou les spirales.



2. LA COLLECTE

Les papiers et les emballages recyclables sont collectés par les ripeurs et transportés jusqu'au centre de tri le plus proche.



Près de 3 millions de tonnes de papiers graphiques sont commercialisées en France, fabriquées à partir de pâte à papier vierge ou de papiers recyclés.



5. L'IMPRIMERIE

Le papier recyclé est utilisé notamment pour fabriquer de nouveaux supports : journaux, livres, cahiers...



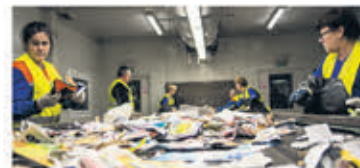
4. L'USINE PAPETIÈRE

En les mélangeant à de l'eau, les papiers deviennent de la pâte à papier. Nettoyée, étalée puis séchée, cette pâte est transformée en feuille géante de papier recyclé et enroulée en bobine.



3. LE CENTRE DE TRI

Les papiers sont séparés des emballages recyclables manuellement et à l'aide de machines qui détectent les différents matériaux.



CITEO



La sélection de la rédaction

ECP SOLEN

Press-boîte 5/1

À l'heure de la valorisation des déchets, ce press-boîte 5/1 semi-automatique devrait rendre bien des services en restauration collective, notamment aux cuisines centrales. Fabriqué en Loire Atlantique, ce compacteur (1,5 tonne de force de compactage), conçu en inox, peut s'implanter directement en zone de production. Capable de réduire de 80 % le volume des boîtes traitées, cet appareil offre un gain de temps considérable et une limitation des interventions humaines. Existe en version standard.

L'appareil est capable de réduire de 80 % le volume des boîtes traitées.

www.ecp-group.com

RATIONAL

iCombi Pro certifiée Energy Star

Tous les fours mixtes iCombi Pro, y compris le modèle compact iCombi Pro XS et le modèle 20 niveaux double iCombi Pro 20-2/1, sont désormais certifiés Energy Star (Agence américaine de protection de l'environnement). Une certification qui résulte de plusieurs modifications : amélioration de l'isolation de l'enceinte de cuisson, ajout d'un second réflecteur de chaleur sur le vitrage de la porte et revue intégrale de la régulation et la génération de vapeur pour optimiser les consommations d'eau et d'énergie.



www.rational-online.com

SOFINOR

Tables de laverie modulaires



Sofinor lance une gamme de tables (droites ou courbées) de laverie modulaire à rouleaux en inox, dotées de côtés en PEHD (polyéthylène haute densité). De quoi s'adapter à tous les projets. Chaque table est indépendante (une vidange avec siphon et bonde PVC) et comprend : un socle inox avec une pointe de diamant et évacuation, des rives inox, ainsi que 4 bandes de glissement en PEHD. Montage très facile grâce à la présence de mâchoires étanches. Aucun risque de coupure.

www.sofinor.com

VALIDEX

Rampe de tri motorisée



En recherche constante depuis 50 ans d'innovations pour répondre aux besoins de ses clients, la maison Validex a mis au point une rampe de tri motorisée à courroies rondes. Installée devant une table de tri participatif, la rampe avance à une vitesse donnée. Cela permet de fluidifier le flux des convives, de diminuer le temps d'attente, et également d'éviter la manutention des plateaux. La technologie utilisée est compatible avec le convoyeur Bi-Cordes.

www.validex.fr

EPACK HYGIENE

Solution HACCP digitale

EPack Hygiene a concocté une solution HACCP digitale qui permet la gestion simplifiée de la sécurité alimentaire. Cette solution garantit une maîtrise et gestion en quelques clics seulement par jour des auto-contrôles, de l'hygiène et de la traçabilité de la cuisine. Au-delà d'un gain de temps, la réglementation est en outre respectée, tout en supprimant le papier en cuisine. Autre atout : l'étiqueteuse. Elle personnalise les étiquettes DLC pour faciliter la mise en place de la vente à emporter et la gestion des produits.



epack-hygiene.fr

BIO TECH ENVIRONNEMENT

Terra Box



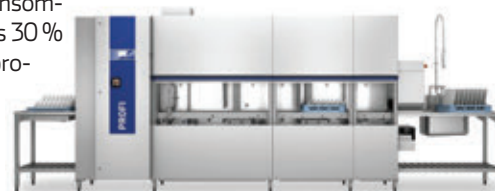
À l'heure de la valorisation des biodéchets, la Terra Box tombe à pic. Conçue et fabriquée en France à Saint-Georges-de-Mons, cette machine, associée à des micro-organismes sélectionnés, transforme les déchets organiques d'origine animale et/ou végétale en digestat en moins de 24 heures. Le tout générant une réduction des poids et volume de 90 %. Après maturation, le digestat est transformé en amendement organique correspondant à la norme NFU 44-051 (engrais organique). Pilotée par un automate, la Terra Box est connectée, instinctive et autonome.

biotech-environnement.fr

HOBART

Lave-vaisselle à avancement automatique de casier

Face à la hausse des coûts de l'énergie, investir dans un lave-vaisselle peu énergivore doté de technologies de pointe devient plus pertinent que jamais. Cette nouvelle génération de machines à avancement automatique de casiers CP/CN présente des innovations qui réduisent davantage les besoins énergétiques, jusqu'à moins 15 % de consommation électrique et moins 30 % d'eau de rinçage et de produits lessiviels. Elle résout, par ailleurs, les nécessités de lavage des contenants réutilisables.



www.hobart.fr

NESPRESSO PROFESSIONNEL

Exclusive Selection Galapagos



Nespresso enrichit son offre avec un café dans sa gamme Exclusive Selection, aux côtés du café Népal Lamjung : Galapagos. Son nom vient des îles du même nom, situées en Équateur, réputées pour leur riche biodiversité. Les sols volcaniques et le climat frais dû aux vents humides de l'océan offrent des conditions idéales pour la culture du café. Exclusive Selection Galapagos est un espresso corsé, de haute qualité, qui libère des notes de céréales et de biscuit. Une pointe de cacao amer vient souligner son caractère torréfié.

www.nespresso.com/pro/fr

FRATE MATE

Energy bio

Un petit coup de pompe ? Cette boisson, combinaison de maté, gingembre et citron, permet de conserver les effets énergisants naturels de la yerba mate tout en retirant l'amertume de l'infusion. De quoi booster véritablement vos convives ! D'autant plus qu'Energy contient 80 mg de caféine naturelle, ce qui est équivalent aux boissons énergisantes traditionnelles. À noter que la quantité de sucre est également trois fois inférieure comparée aux energy drinks classiques (seulement 4,1 g/100g).


www.fratemateclub.com

MONIN

Pure by Monin

Alors que le sucre est de plus en plus montré du doigt, la maison Monin innove à nouveau.

Elle lance une alternative sans cet ingrédient ajouté pour aromatiser les boissons. Baptisée Pure by Monin, cette nouvelle collection, sans édulcorant et sans conservateur, comprend 6 parfums : menthe, pomme verte, mangue-passion, citron-citron vert, fruits rouges et pêche-abricot. Les applications sont multiples : eau aromatisée, cocktail, bubble tea, limonade, thé glacé...


www.monin.fr


MONA

Cola bio et Ginger Beer bio

Limonadier nouvelle génération installé à Roissy-en-France (95), Mona fabrique et distribue des boissons authentiques et originales. À découvrir, en particulier, une collection de sodas qui est 100 % naturelle, produite avec une liste d'ingrédients simple et courte : sans arôme, sans conservateur, sans colorant, sans additif. Parmi les nouveautés, on notera le Craft bio Cola (33 cl) ainsi que la Ginger Beer bio (33 cl). Il existe également une gamme de bières bio et de cidres.


www.appie.fr

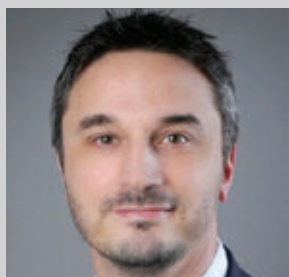

FAVORISONS LES PRODUITS D'ÉPICERIE BIO !



Retrouvez notre sélection de produits sur groupe-cerclevert.fr



1 Nicolas Fréry



2 Fabien Gillaizeau



3 Guillaume Bendiyan



4 Guillaume Lecomte



5 Stéven Raymond

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



6 Pascal Lamotte



7 Valérie Giannelli



8 Muriel Guely



9 Yohan Dehé



10 Johanne Bélanger

● FRANCE ● EUROPE ● MONDE

SHCB

1 **Nicolas Fréry** rejoint la Société Hôtelière de Collectivités Bobbia (SHCB) en tant que directeur commercial. Diplômé de l'école hôtelière de Blois, il a passé plus de vingt ans au sein d'Elior France. Autre corde à son arc : l'oénologie. Il a cofondé le site vinsolite.fr qui ne compte pas moins de 750 références de vins, champagnes et rhums.

SCOLAREST

Bon début d'année pour 2 **Fabien Gillaizeau** ! Diplômé de l'université Paris-Est Marne-la-Vallée, de Polytech Anger et de l'ESCP Business School, ce dernier s'est vu confier le poste de directeur général délégué des cuisines centrales de Scolarest (Compass Group France).

POPOTE

Diplômé de l'Essec et de l'école hôtelière de Strasbourg, 3 **Guillaume Bendiyan** a été nommé

directeur de la marque Popote, dernière-née de Compass Group France. Il occupait précédemment les fonctions de lean portfolio manager au sein du même groupe.

DUPONT RESTAURATION

Le centralien 4 **Guillaume Lecomte** a pris en début d'année les fonctions de président de la SRC Dupont Restauration. Il a notamment été, par le passé, directeur général d'Agapes Restauration.

NEWREST RESTAURATION

5 **Stéven Raymond** prend la direction des opérations pour les régions Nord et Ile-de-France.

MANGER BIO CENTRE-VAL DE LOIRE

Ancien directeur des exploitations de Restauval (repris par Dupont Restauration), 6 **Pascal Lamotte** est aujourd'hui directeur de la plateforme logis-

tique de distribution de produits biologiques Manger Bio Centre-Val de Loire.

SUNTORY BEVERAGE & FOOD FRANCE

Suntory Beverage & Food France (Orangina, Oasis, Schweppes) a nommé quatre nouveaux membres au sein de son équipe de direction avec les prises de fonctions de 7 **Valérie Giannelli**, directrice People & Culture, 8 **Muriel Guely**, directrice R&D, **Valentine Noury**, directrice des affaires extérieures et du développement durable, et **Muriel Pasquier Verdin**, directrice juridique. Toutes rejoignent le comité de direction mené par **Pierre Decroix**, directeur général SBFF.

CIRCLES

9 **Yohan Dehé** est le nouveau CEO de Circles (Groupe Sodexo depuis 2008), spécialisé dans la conciergerie. Diplômé de la Uni-

versity of West England, ESSCA et ESCP Business School, il connaît bien le géant de la restauration collective dont il a intégré les rangs en 2011 après avoir travaillé trois ans au sein d'Aon, leader mondial des services aux entreprises en termes de gestion des risques, de retraite et de couverture sociale.

SODEXO

10 **Johanne Bélanger** prend les commandes de Sodexo Canada. Au cours de sa carrière, menée à la fois au Canada et aux États-Unis, cette dernière a travaillé dans de nombreux secteurs, allant de la santé au tourisme et l'hôtellerie en passant par la distribution et l'événementiel. Elle était jusqu'ici responsable des activités canadiennes de santé et de soins des personnes âgées chez Compass. **Alexandre Leboeuf** est nommé Group Vice President Open Innovation and Partnerships de Sodexo.

DISPARITIONS



Roland Weller est décédé le 23 janvier à l'âge de 84 ans. Fondateur de la SRC L'Alsacienne de Restauration, il a été également président du Racing Club de Strasbourg et du Sporting Club Schiltigheim.

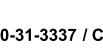
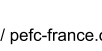


Gérard Pélisson nous a quittés à l'âge de 91 ans, lundi 6 mars. Cofondateur du groupe Accor, ce Lyonnais d'origine à l'humour décapant, visionnaire et grand humaniste, a révolutionné l'hôtellerie ! Et chose encore plus rare, après chaque interview passée en sa compagnie, vous vous sentiez plus intelligent. Un don exceptionnel, loin d'être à la portée de beaucoup de capitaines d'industrie.



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 : www.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 - jcschamberger@zepros.fr • **Rédactrice en chef** : Claire Cosson - Tél. : 06 69 74 24 89 - ccosson@zepros.fr • **Secrétaire de rédaction** : Anita Morin - a.morin@zepros.fr • **MAQUETTE Chef de studio** : Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • **Maquettistes** : Isabelle Cerf et Thierry Pouilleute • **Ont participé à ce numéro** : Jean-Paul Burias (équipements & services) - **Correspondants régionaux** : Bretagne Marie-Anne Page - Centre Ingrid Proust - Pays de la Loire Thierry Goussin - National Stéphane Menu • **Crédit photos et illustrations** : droits réservés sauf mention contraire - **Photo de couverture** : Adobe Stock - Dessinatrice : Betty • **MARKETING-DIFFUSION** : Romane Decouen - r.decouen@zepros.fr • **PUBLICITÉ** : Directrice commerciale : Nathalie Richard-Mathieu - Tél. : 06 69 65 93 83 - n.richard-mathieu@zepros.fr • **Directeur de publicité** : Sébastien Dumontier - Tél. : 06 60 91 26 06 - s.dumontier@zepros.fr • **Directrice de clientèle** : Anne Morel Fèvre - Tél. : 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr • **ADMINISTRATION Responsable** : Moufid Barkallah - compta@zepros.fr - Assistante : Marie Beaumelou - m.beaumelou@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 2022 : 22 183 ex. OJD/ACPM de janv. 2022 à déc. 2022 • **ZEPROS** est une publication de la société Groupe Gratuit Pro, SARL au capital de 8 000 € • RCS Bobigny B 483 806 717

ZEPROS, S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !



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

RESTO *TODAY* By ZEPROS

LA RESTAURATION À LA SOURCE

LA NEWSLETTER RESTO *TODAY*

LA CRÈME DE L'INFO
à l'heure du petit-déjeuner



• C'est Quoi ?

Les 20 infos incontournables pour tout savoir sur l'actualité de la restauration.

• C'est Quand ?

Tous les matins à 7H00 pour être les premiers à être informés.

• C'est Pour Qui ?

Tous les pros de la restauration : restaurateurs, distributeurs et industriels.

Contact annonceur :

Anne MOREL FEVRE : Directrice de clientèle
a.fevre@zepros.fr, 06.66.76.96.27

Suivez-nous
Sur les réseaux sociaux



COMPOSEZ FACILEMENT VOTRE MENU *Bio*

ÉLIGIBLE LOI EGALIM



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

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS PROFESSIONNELLES
WWW.MARIERESTAURATION.FR



Marie
RESTAURATION