

PRATIQUES ALIMENTAIRES

Stanislas Guerini veut former 7 500 cuisiniers !

Le ministre de la Transformation et de la Fonction publiques entend végétaliser nos assiettes et décarboner notre alimentation. Sa « recette » : la formation. **p.6**



RESTAURATION D'ENTREPRISE

Foodles se met aux fourneaux

Nouvelle étape stratégique pour la start-up de la foodtech, fondée en 2014. Elle vient de racheter un traiteur événementiel Le Val d'Evre, situé à Ancenis-Saint-Géréon (44). **p.28**

22 225
exemplaires

ACPM

Mise en distribution certifiée

N° 38 | Mars-Avril 2024

METIERS

COLLECTIVE

zePROS

resto.zepros.fr

À quelques mois du plus grand événement multisport mondial, il n'y a pas que nos sportifs qui s'entraînent. Lui aussi est dans les starting-blocks pour relever le défi qui lui est lancé : un marathon culinaire de deux mois avec 15 000 athlètes à sa table.



JOP 2024 **p. 30**

CHARLES GUILLOY,
CHEF DU VILLAGE !

1^{ÈRE} ÉDITION

ze PROS AWARDS

RESTAURATION COLLECTIVE

Rendez-vous le Mercredi 06 NOVEMBRE 2024 !

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

sous la présidence de



**FRÉDÉRIC
DESCROZAILLE**
Député du
Val-de-Marne
(1^{ère} circonscription)



**SYLVIE
DAURIAT**
Présidente
du réseau Restau'Co

CETTE ANNÉE,
7 PRIX SERONT DÉCERNÉS :



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



DÉPOSEZ VOTRE DOSSIER AVANT LE 12 JUILLET 2024 >>>

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



EN PARTENARIAT AVEC



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

© Jean-Paul Loyer



Claire Cosson
 Rédactrice en chef

ÉDITO

Une « conférence des solutions » pour quoi faire ?

Le bio est en panne. Selon le baromètre de la perception et de la consommation des produits biologiques de l'Agence Bio, seuls 30 % des Français consommaient du bio une fois par semaine en 2023. La faute à qui ? L'inflation, bien sûr. Mais pas que. La restauration collective est, elle aussi, accusée. Les derniers chiffres collectés par la plateforme Ma Cantine se révèlent de fait poussifs. La part du bio en valeur dans les achats des télédéclarants a tout juste atteint 13 % en 2022 (p. 8). Contre 20 % exigés par la loi Egalim depuis le 1^{er} janvier de la même année.

Du coup, la méfiance s'installe envers le secteur. Certaines cuisines centrales, fournisseurs de collectivités et écoles scolaires, ont subi des contrôles de paysans dans la Sarthe ou bien encore à Tours. Pis. Même la grande distribution ose pointer un doigt accusateur dans votre direction (p. 6). De quoi sonner la mobilisation générale du côté des politiques. Au point d'annoncer une « conférence des solutions », prévue le 2 avril. L'équation à résoudre : lever les freins à l'atteinte des objectifs qualitatifs d'Egalim. Pour le ministre de la Transformation et de la Fonction publiques, Stanislas Guerini, la clef du problème serait de former 7 500 cuisiniers de l'État. Agnès Pannier-Runacher, ministre déléguée de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, prône, elle, le partage des pratiques des bons élèves. Reste une inconnue majeure au problème du bio à la cantine (scolaire, hospitalière ou d'entreprise) : l'avis du donneur d'ordre. Et là, je suis sûre que vous avez déjà la réponse. Alors, arrêtons de nous tromper de cible ! ●

LA PHRASE DU MOIS

« Un défi comme celui des Jeux olympiques Paris 2024, on n'en rencontre qu'un dans sa vie de chef. Il faut savoir prendre des risques... »

Charles Guillois, chef du Village olympique et paralympique



© Betty

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

- Planète **4**
- France **6**
- Régions **12**

FOCUS

16
 RESTAURATION D'ENTREPRISE
 Sodexo lance un nouveau modèle de production



Sylvie Dauriat et Frédéric Descrozaillle président les 1^{ers} Ze Awards de la Restauration collective qui se tiendront le 6 novembre, à l'Élysées Biarritz, à Paris.



L'innovation est un impératif en temps de crise. Sodexo le sait. Le groupe lance un nouveau modèle de production baptisé Prêt à cuisiner.

© Sodexo

MANAGEMENT

20

GESTION DIRECTE

22

SRC

26



Le CHU de Nice crée un escape game pour faire mieux manger ses agents.



Compass Group France plus vertueux que jamais : son fonds de dotation Restaurons Demain a participé à l'installation de 10 fermes agroécologiques.

© Ferme d'Avenir

FOURNISSEURS

32

DISTRIBUTEURS

38

NOUVEAUTÉS

40

PEOPLE

43

PLANÈTE COLLECTIVE

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

1 ROYAUME-UNI & IRLANDE

Compass UK & Ireland prêt à croquer CH&CO



Rien n'arrête plus Compass Group PLC. L'entreprise a signé un accord pour racheter CH&CO, société alimentaire prospère au Royaume-Uni et en Irlande, avec des activités couvrant la restauration sur le lieu de travail, les événements, les lieux, les attractions touristiques, les stades, l'éducation, les soins de santé et l'hôtellerie. Forte de 10 000 collaborateurs, CH&CO a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 450 M€ (527,35 M€) à travers des marques comme : Gather & Gather, Vacherin et Company of Cooks.

2 ÉTATS-UNIS | TEXAS

Sodexo Inreach avale Five Star Food Service



Inreach de Sodexo annonce sa 3^e acquisition de l'exercice avec la reprise de Five Star Food Service, dont le siège est à Stafford, au Texas. Five Star Food Service a été fondée en 1979 par la

famille Parisi. Cette société intervient sur le marché de la restauration en entreprise. Elle a connu une expansion rapide peu de temps après sa création. Five Star Food Service a également reçu le prix « Petite entreprise familiale de l'année » décerné par la Hankamer School of Business de l'Université Baylor.

3 BENELUX

Le fabricant de sauce Jermayo rejoint Solina

La société belge Jermayo, spécialisée dans la production et la distribution de sauces, y compris froides, chaudes, culinaires et préparations de viande, rejoint le groupe breton Solina. Avec cette nouvelle acquisition, Solina renforce son portefeuille, et dispose désormais d'une empreinte complète

en matière de sauces avec 7 installations de production de sauces dédiées en Europe. Jermayo bénéficie d'une solide réputation et opère, depuis, une installation ultramoderne de 10 000 m², en Belgique.



© Jermayo



MONDE

Sodexo prolonge son contrat avec AstraZeneca



Sodexo renforce son contrat de services de restauration et de FM avec AstraZeneca au Royaume-Uni, en Suède, au Danemark, en Finlande et en Norvège pour une période de cinq ans. Dans ce cadre, Sodexo met en œuvre des initiatives clés telles que : des marques alimentaires mondiales, adaptées aux environnements de fabrication et de bureau (Kitchenworks et Modern Recipe) ; l'étiquetage carbone sur les menus ; des solutions éprouvées pour réduire l'impact environnemental d'AstraZeneca ; des « Réutilisable Food Box » tracée par un QR Code personnalisé...

5 SUISSE | GENÈVE

Les restaurants scolaires genevois toujours plus durables



© Ville de Genève

La Ville de Genève a été auditée par Beelong, spécialisée dans les écoscores alimentaires, concernant la qualité de sa restauration scolaire. Sur plus de 350 cuisines collectives en Suisse, les cuisines scolaires genevoises obtiennent les meilleurs résultats. Les menus des enfants sont composés à : 93 % de produits de saison ; 7 % de produits carné ; 87 % de produits faits maison. L'assiette proposée aux 7 400 enfants dépasse déjà en 2023 les objectifs 2030 de la Confédération en matière d'alimentation durable.

4 SUISSE

Transgourmet reprend Pomona Suisse AG

Transgourmet Holding AG, filiale du groupe Coop, présente sur le marché du cash & carry et des fournitures de gros en Allemagne, en Pologne, en Roumanie, en Espagne, en France, en Autriche et, via Transgourmet Switzerland AG, en Suisse, reprend Pomona Suisse AG. Le grossiste propose une large gamme de produits pour la gastronomie en Suisse alémanique et romande et comprend les sociétés DMFD (sous les marques Dupasquier et MultiFood), Gas-tromer, MultiFood et EJ Gmür. Pomona Suisse AG est renommée D-Food AG. Les autres sociétés continueront à opérer sous leurs noms.



6 CHINE | SHAOXING

SEB investit 60 M€ en Chine

Le Groupe SEB a annoncé la construction de son premier hub d'équipement professionnel à Shaoxing. Ce projet ambitieux (60 M€ investis) marque une étape importante dans le renforcement de sa position de leader mondial dans le secteur de l'équipement pour le café professionnel et prépare son expansion vers de nouvelles catégories de produits. Ce hub ultramoderne devrait être opérationnel d'ici à 2025 et comprendra un centre de R&D, les achats, ainsi qu'un site de production..



© J.F. Derubax

« Nous avons l'ambition de devenir un acteur de référence sur le marché de l'équipement professionnel, en nous appuyant notamment sur le modèle de développement déployé depuis vingt ans dans le secteur du grand public », déclare Stanislas de Gramont, DG du Groupe SEB.

Vite!

ALIMENTATION DURABLE

Mon Restau Responsable grandit

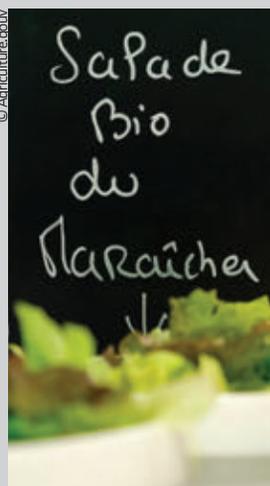
Pour accompagner les restaurants collectifs dans la transition écologique, la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co ont créé Mon Restau Responsable, une démarche de progrès simple, gratuite et accessible à tous les professionnels du secteur. En février, quatre nouveaux adhérents se sont engagés dans cette initiative. Le Resto'U Lahitolle & Turly à Bourges (Cher), le restaurant universitaire Saint-Jérôme à Marseille (Bouches-du-Rhône), le centre de vacances de Saint-Denis à Fondettes (Indre-et-Loire), suivi du centre hospitalier intercommunal de Haute-Comté (Pontarlier - Doubs).

CRISE AGRICOLE

La grande distribution montre du doigt la restauration

La crise du monde agricole « nous oblige », mais la grande distribution « ne peut pas tout », ont écrit dans un courrier adressé à la FNSEA, Michel-Édouard Leclerc (E.Leclerc), Alexandre Bompard (Carrefour), Thierry Cotillard (Les Mousquetaires/Intermarché), Dominique Schelcher (Système U), Philippe Brochard (Auchan), Jean-Charles Naouri (Casino, Monoprix) et Ludovic Châtelais (Cora). Il est pour eux « grand temps d'étendre les obligations d'Egalim aux acteurs de la restauration hors foyer (restaurants et restauration collective, NDLR), ainsi qu'aux grossistes industriels! »

© Agriculture.gouv



PRATIQUES ALIMENTAIRES

Stanislas Guerini veut former 7500 cuisiniers de l'État !

Rien n'arrête la colère des agriculteurs français. Résultat : le dernier Salon international de l'agriculture (SIA) a été ponctué de nombreuses visites gouvernementales. Stanislas Guerini, ministre de la Transformation et de la Fonction publiques, s'y est ainsi rendu, le 29 février.

Au cours de ce déplacement, il a rappelé le rôle majeur des cantines de l'État qui servent jusqu'à 400 millions de repas par an (représentant 1 Md€). « La qualité de l'alimentation est un élément important pour le bien-être des agents publics au travail », a-t-il souligné. Et de poursuivre, « c'est aussi un enjeu considérable pour

les filières agricoles ! L'État a une grande responsabilité et nous allons tout mettre en œuvre pour respecter la loi Egalim qui impose 50 % de produits durables dont 20 % de bio. Aujourd'hui, nous ne sommes qu'à 23 %, cela va changer. »

Pour parvenir aux objectifs attendus, le ministre entend dans un premier temps rendre incontournable la publication des chiffres des restaurants de l'État sur le site www.macantine.fr et « conditionner le versement du fonds de transformation du plan écologique à cette publication ». Mais Stanislas Guerini souhaite aller encore plus loin en formant 7500 cuisiniers et gestionnaires



« Pour penser ce plan de formation, nous engageons tous les professionnels du secteur ainsi que les filières agricoles à participer », a précisé Stanislas Guerini.

de l'État à la décarbonation des assiettes. Cette formation, qui débutera dans les prochains mois, vise à accompagner la

transformation des pratiques alimentaires, en cuisinant avant tout des produits français, de saison et bio. ●

EGALIM

Une « conférence des solutions » en avril



L'heure est à la mobilisation générale du côté des politiques concernant l'application de la loi Egalim. C'est dans cette atmosphère qu'a été organisée une rencontre, lors du Sial, sur le stand de La Coopération Agricole, avec toutes les parties prenantes. Occasion durant laquelle Agnès Pannier-Runacher a aussi précisé les modalités de la tenue d'une « conférence des solutions » qui doit permettre de travailler collectivement sur les freins et surtout de déterminer les solutions à mettre en œuvre au plus vite pour que les objectifs de 50 % de produits de qualité (dont 20 % de bio) soient atteints. « La conférence se tiendra au ministère de

l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, le 2 avril, en présence des ministres Marc Fesneau, des représentants de la ministre en charge des collectivités territoriales et du ministre en charge de l'Économie et des Finances », a-t-elle indiqué. Et de poursuivre, « l'atteinte des objectifs de la loi Egalim en restauration est une façon d'offrir des débouchés stables et sécurisés à nos agriculteurs tout en offrant une alimentation de qualité. La "Conférence des solutions" vise à mobiliser tous les acteurs de la restauration collective pour partager les meilleures pratiques et augmenter rapidement la part de produits durables dans les cantines publiques et privées ». ●

VIANDE

Afficher l'origine des produits transformés

C'est fait ! Le décret n° 2024-171, publié le 6 mars, rend désormais obligatoire l'affichage de la provenance des viandes utilisées dans les plats préparés et les produits transformés pour « l'ensemble des établissements de restauration commerciale et collective ».

Pris en application de la loi dite Egalim 2 (article 14 de la loi n° 2021-1357 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs), le décret définit les modalités d'indication de l'origine ou de la provenance des viandes des animaux des es-

pèces bovine, porcine, ovine et de volailles, utilisées en tant qu'ingrédients dans leurs préparations et de celle de produits à base de viande. Cette obligation d'affichage s'applique aux établissements de restauration commerciale et collective, qu'ils proposent des repas à consommer sur place, à emporter ou à livrer. Tout manquement « est passible d'une amende administrative dont le montant ne peut excéder 1500 € pour une personne physique et 7500 € pour une personne morale », souligne le décret. ●



© Pixels



@AmphoraRestauration

Téléchargez
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 •

BILAN

Achats Egalim : encore loin du compte !

Le bilan statistique des achats Egalim (en valeur) en restauration collective pour 2022 est paru. Issu de la campagne de télédéclaration réalisée en 2023 sur la plateforme Ma Cantine (13 février au 30 juin), le rapport, remis au Parlement par le gouvernement le 12 mars, s'appuie sur un nombre plus important de télédéclarations (5176 réponses retenues), soit 65 % supplémentaires. « En revanche, si le nombre d'établissements ayant transmis leurs données d'achat a significativement augmenté... plusieurs centaines de télédéclarants en 2022 n'ont pas refait cette télédéclaration en 2023 », précise le document. Les résultats de la campagne ne sont donc pas comparables à ceux de 2022. Les enseignements tirés de la dernière collecte n'en demeurent pas moins instructifs. Les montants d'achats alimentaires totaux déclarés ont atteint 1570573784 €. Le taux global d'approvisionnement en produits durables et de qualité s'élève à 27,5 %, dont 13,1 % de



Les opérateurs ayant répondu sont à 86 % en gestion directe et 14 % en gestion concédée. Ils représentent 10453 sites de consommation, 4684 sites de consommation avec cuisine sur place et 493 cuisines centrales.

produits bio. Plus de 25 % des télédéclarants ont dépassé le seuil des 20 % de bio dans leurs approvisionnements et plus de 5 % sont allés au-delà des 50 % de taux Egalim individuel. Le nombre de télédéclarants ayant atteint les objectifs Egalim (20 % et 50 %) est de 246 soit seulement 4,7 % de l'ensemble. Ledit rapport détaille les achats effectués par famille de produits.

Pour mémoire, la loi Climat et Résilience (2021) impose 60 % de produits durables et de qualité pour les familles « viandes » et « poissons » depuis le 1^{er} janvier 2024, taux fixé à 100 % pour l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques. Concernant la viande donc, beaucoup d'efforts restent à fournir. Les achats de viandes représentent 16,3 % des achats

totaux des répondants. La part des achats Egalim de cette famille s'élève à 21,5 % et la part

des achats « Origine France » à près de 42 %. Côté poissons, pour les achats dédiés ce sont 5,6 % des achats totaux des répondants, soit 47,7 % de l'effectif de télédéclaration. La part des achats Egalim de cette famille de produit représente près de 34,3 % de ces achats. L'analyse par sous-secteurs révèle que les taux moyens « % Egalim » et « % Bio » sont particulièrement élevés pour les secteurs de l'administration et de l'enseignement (Taux « % Egalim » de 31,5 et 30,7 % - Taux « % Bio » de 17,3 et 15,9 %), et supérieurs à ceux des secteurs de la santé et du médico-social (Taux « % Egalim » de 15,4 et 15,6 % - Taux « % Bio » de 2,6 et 4,4 %). ●

CONTENANTS

Découvrez Solutions Zéro plastique



Ce guide a pour vocation d'aider les professionnels à choisir des solutions plus durables et sans plastique lors des achats de vaisselles et emballages.

Comment répondre à la réglementation qui encadre l'usage des plastiques dans la vaisselle et les emballages ? Quelles bonnes alternatives au plastique doit-on promouvoir ? Autant de questions que se posent de nombreux professionnels de la restauration collective. En

s'appuyant sur des critères écologiques définis avec un collège d'experts, ce guide, élaboré par l'association Ecoscience Provence en collaboration avec l'Arbe et avec le soutien financier de l'Ademe et la région Sud, propose une méthode pour mieux appréhender l'offre de solutions alternatives disponible sur le marché et ce dans une démarche zéro plastique. Divisé en quatre parties, il permet de : comprendre, se situer dans la réglementation, diffuser une méthode pas à pas pour faire un choix éclairé et présenter une sélection de produits particulièrement vertueux selon la méthode définie pour nourrir sa réflexion. Last but not least, cet ouvrage est aussi ponctué de témoignages de professionnels qui donnent à prendre du recul. À lire de toute urgence. ●

Vite !

RÉGULARISATION DES ÉTRANGERS

Le GHR en action



Le Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR), présidé par Catherine Quérard, demande en urgence l'inscription des métiers de l'hôtellerie-restauration sur la liste des métiers en tension. Une requête qui intervient alors que le gouvernement a publié une circulaire ministérielle précisant les principes et critères qui régissent la procédure de régularisation des ressortissants étrangers sans titre de séjour organisée par la dernière loi immigration. Celle-ci prévoit un dispositif exceptionnel de régularisation pour les travailleurs étrangers jusqu'au 31 décembre 2026.

BAROMÈTRE AGENCE BIO

Les Français veulent plus de bio à la cantine

La consommation du bio chute en France ! Selon le baromètre annuel de la perception et de consommation des produits biologiques de l'Agence Bio, en 2023 seuls 30 % des Français consommaient du bio une fois par semaine (en baisse de 4 points) et 54 % en consommaient une fois par mois (en recul de 6 points). Les raisons ? Le prix, associé à un contexte inflationniste. Malgré ce frein-là, les Français ont néanmoins des souhaits importants concernant des repas bio en

restauration collective comme au restaurant. « Ils attendent que les professionnels de la restauration prennent le relais d'une transition alimentaire qu'ils ne peuvent porter seuls », explique l'Agence Bio. Les personnes interrogées sont ainsi 69 % à être intéressées par le bio à la cantine ou au restaurant d'entreprise et ce chiffre grimpe à 71 % pour les restaurants commerciaux. Quarante pour cent d'entre elles jugent l'offre de bio insuffisante à la cantine et dans les restaurants et 44 % ont le même sentiment. ●



Le baromètre de l'Agence Bio a été mené en collaboration avec l'Obsoco, auprès d'un échantillon représentatif de 4 000 Français.

HACCP DIGITALISÉE | TRAÇABILITÉ | AUTOCONTRÔLES | SONDES | VENTE À EMPORTER



Demandez votre démonstration gratuite!



e-pack
HYGIENE

N°1
de l'HACCP
digitalisée



Sites de production, cuisines centrales,
cuisines satellites, restaurants d'entreprise, ...

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 !

EG4ST

17 au 20 Mars
STRASBOURG
PARC EXPO
Stand 2G02

FOOD
HOTEL
TECH

3 et 4 Avril
PARIS - PORTE
DE VERSAILLES
Stand E44

À votre écoute et disponible partout en France au : 02 29 62 64 40
www.epack-hygiene.fr



ZE AWARDS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Sylvie Dauriat et Frédéric Descrozaille présidents !



Enfin ! Les « héros » de la restauration collective vont être récompensés à la hauteur de leurs engagements quotidiens pour nourrir les Français. La première édition des Ze Awards de la Restauration collective se tiendra en effet le 6 novembre, à l'Élysées Biarritz, à Paris.

Pour présider ce premier événement, deux personnalités ont accepté notre invitation : Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'Co, et le député Frédéric Descrozaille. Une présidence bicéphale inédite qui marquera évidemment les esprits par sa connaissance du secteur et sa conscience des enjeux écono-

miques et sociaux que porte la restauration collective en France. Diplômée de l'ESCP Europe, Sylvie Dauriat a débuté sa carrière dans l'agroalimentaire géant plusieurs marques nationales et internationales (Cafés Grandmère, Jacques Vabre, Night & Day). En 1998 et ce jusqu'à aujourd'hui, elle est chargée de la direction de la Caisse des écoles du 17^e arrondissement de Paris, EPL en charge de la restauration scolaire (production et service pour 11 000 repas par jour dans 52 écoles), 300 agents, budget de fonctionnement 12 M€. Passionnée par son métier et souhaitant valoriser le savoir-faire

de la restauration collective auprès des politiques, Sylvie Dauriat est élue au bureau du réseau Restau'Co en 2016. Trois ans plus tard, elle prend les rênes de l'organisation qui compte 20 000 adhérents présents sur tous les segments (santé, scolaires, médico-social, entreprises, et administrations).

Projet Repas à l'hôpital

Membre de Renaissance, Frédéric Descrozaille est député de la première circonscription du Val-de-Marne depuis 2017. Diplômé de l'Institut national agronomique Paris-Grignon, spécialisé en développement agricole, de

Comment participer aux Ze Awards de la Restauration collective ?

Que vous soyez une entreprise indépendante, un groupe coté, une collectivité, une association ou bien encore un chef gérant, un chef de cuisine, un chef d'entreprise... les Ze Awards de la Restauration collective sont ouverts à tous les opérateurs (en gestion directe comme en SRC). Pour cette 1^{re} édition, sept prix seront attribués :

- Meilleure Restauration collective alternative
- Meilleure initiative en Restauration scolaire
- Meilleure initiative en Restauration d'entreprise
- Meilleure initiative en Restauration médico-sociale/santé
- Meilleur engagement durable
- Meilleure action convives
- Meilleur entrepreneur de l'année

Vous pouvez bien entendu candidater dans une ou plusieurs catégories. Pour cela, il vous suffit de remplir un questionnaire en ligne via le QR Code ci-dessous. À noter que les dossiers de candidature sont à déposer au plus tard le 12 juillet. Le jury se réunira le 25 septembre pour les étudier et le verdict final sera donné le 6 novembre lors d'une soirée à l'Élysées Biarritz.

À vous de jouer !

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

l'université Paris VI en informatique et de Sciences Po, il commence sa carrière comme attaché agricole à l'ambassade de France à New Delhi dans le cadre d'un volontariat du service national en administration. Évoluant dans le milieu agricole, il devient directeur général d'Interfel en 2008. Élu député en 2017, sa carrière politique prend un nouveau tournant siégeant notamment à la commission des Affaires économiques et au Comité d'évaluation et de contrôle des politiques publiques. Président du groupe d'études concernant la grande consommation et pratiques commerciales dans la dis-

tribution, on lui doit la loi dite Egalim III, tendant à renforcer l'équilibre dans les relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs. En 2018, Frédéric Descrozaille est à l'initiative du projet Repas à l'hôpital, dont l'objectif est la mise en œuvre d'une expérimentation de nouvelles pratiques dans la préparation des repas à destination des patients afin d'en améliorer la qualité et de limiter le gaspillage des denrées. ●



RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

38^e Forum Agores : un rendez-vous à ne pas manquer !

Territorialisation de l'alimentation. Éducation au goût et à l'alimentation et éveil au maraîchage. Formation initiale et continue, l'enjeu clé pour demain. Plus de bio, techniques adaptées aux collectivités. Politiques publiques à l'échelle européenne et nationale. Choisir son mode de production : cuisine centrale ou cuisine sur place... Tels seront les thèmes débattus du 29 au 31 mai, à l'occasion du 38^e Forum

de l'association Agores. Organisé en collaboration avec les communes de Fontenay-sous-Bois (93) et Villejuif (94), avec le soutien de Tables Communes (ex-Siresco), du Syrec et du Sidoresto, cet événement est placé sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, de l'Association des maires de France, Régions de France et du CNFPT. Un rendez-vous donc à ne manquer sous

aucun prétexte. D'autant que, d'une part, l'actuel président d'Agores, Christophe Hébert, combattant de la première heure pour le bien-manger dans les écoles publiques, se verra y remettre les insignes de Chevalier dans l'Ordre national du mérite par Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture. D'autre part, le président y dévoilera la nouvelle équipe qui va lui succéder à la tête de l'organisation. ●



Combattant de la première heure pour le bien-manger dans les écoles publiques, Christophe Hébert va présenter la nouvelle équipe qui présidera à la tête de l'Agores.



DÉCOUVREZ NOS ACTIONS

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



RESTER 100% FRANÇAIS

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



ÉLEVER DURABLEMENT

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



RESPECTER LA TERRE

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



FAVORISER LE MIEUX VIVRE ENSEMBLE

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



BIEN NOURRIR LES FRANÇAIS

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

PROFESSIONNEL

UNE MARQUE ENGAGÉE & RESPONSABLE



Volaille 100% Française pour la restauration

www.legauloisprofessionnel.fr





30 JOURS dans vos REGIONS

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

contact-collective @zepsos.fr

06 MOUANS-SARTOUX

Cantines scolaires labellisées

Son tableau de récompenses était déjà bien rempli. Mais rien n'arrête la commune de Mouans-Sartoux sur le chemin du bien-manger. Elle a ainsi récemment reçu le label Assiettes Vertes 2* pour son service de restauration scolaire. Avec 50 % de repas végétariens servis à tous les enfants depuis septembre 2023, la ville fait partie des précurseurs de la végétalisation des assiettes dans la restauration collective. Ses cantines éduquent les enfants à des saveurs durables et agissent efficacement pour préserver l'environnement.

59 CASSEL

3 étoiles pour la cantine Robert-Le-Frison

Le restaurant scolaire du collège Robert-Le-Frison, qui sert 400 repas par jour, récupère sa 3^e étoile dans le cadre du label « ici, je mange local ». Mis en place en 2017 par le département, il promeut l'approvisionnement local et favorise une alimentation durable et de qualité. 62 % de l'approvisionnement de la cantine est local, dont 11 % de bio. Le repas, qui coûte 8,50 €, y est facturé aux familles 3 €. Le gaspillage alimentaire y est de 59 g par plateau, soit la moitié de la moyenne nationale.

34 LUNEL

Les enfants « critiques gastronomiques »

Le mercredi 6 mars, une cinquantaine d'enfants de l'ALHS élémentaire Le Lavoir à Lunel ont joué les « critiques gastronomiques ». Prestataire de la restauration scolaire, Elios les a invités à déguster et à donner leur avis sur de nouvelles recettes élaborées par les chefs de la SRC. C'est bien sûr Sylvain Chevalier, responsable de l'Innovation culinaire chez Elios, qui aimait cette séance particulière.

44 | CHÂTEAUBRIANT

Des cuisinières bio engagées au collège

Déjà labellisé Ecocert en cuisine depuis 2022, le collège public Robert-Schuman a été labellisé Bio engagé à l'automne dernier. Il est le premier établissement scolaire ainsi distingué par Interbio Pays de la Loire. Il est vrai qu'avec 75 % de produits bio et seulement 5 % de denrées hors loi Egalim le collège affole les compteurs. Mais les chiffres ne disent pas tout.

Avec la chef Corinne Leray et sa seconde Nathalie Bouvais, un binôme constitué depuis un an et demi, le mot engagement trouve

tout son sens. Les deux cuisinières parlent le même langage, celui d'une cuisine 100 % maison, saine, de saison et rémunératrice pour des producteurs de proximité. Le collège travaille ainsi en direct avec plus de 25 fournisseurs bio et locaux. L'équipe de cuisine est en poste le matin dès 6 h pour mettre en valeur leurs produits frais et préparer 450 repas en moyenne en jouant son rôle d'éducation au goût. Afin de faire découvrir aux élèves la diversité des légumes, une poêlée du moment est pro-



Nathalie Bouvais (à g.) et Corinne Leray.

posée en complément de l'accompagnement du jour. « C'est un réel combat de leur faire manger certains légumes ou des yaourts fermiers achetés en seuu et servis en ramequin, mais on ne cède pas », assènent les deux collègues, dont la réduction des

emballages et du gaspillage est un autre cheval de bataille. Minimiser les déchets permet aussi, comme la suppression des intermédiaires, de maîtriser le coût matière des repas bio et locaux de ce collège, qui s'établissait à 2,14 € en fin d'année dernière. ●

49 | ANGERS

La cuisine Papillote et Compagnie distinguée

La Fédération des élus des entreprises publiques locales (FedEpl) a remis fin 2023 ses tro-



Sophie Sauvourel, directrice générale d'Angers Loire Restauration, avec un contenant inox utilisé par la cuisine centrale.

phées annuels. Dans la catégorie Service au public, la SPL Angers Loire Restauration a été récompensée pour sa cuisine Papillote et Compagnie « zéro plastique », une première nationale. L'investissement dans cet outil qui prépare 13500 repas chaque jour s'est élevé à 10,5 M€. La SPL a travaillé avec le fabricant français Matfer-Bourgeat pour concevoir des bacs inox de nouvelle génération.

Après un an de fonctionnement, 34 tonnes de plastique ont été évitées. Les repas sont par ailleurs composés à partir de 32 % de produits bio, 58 % de produits durables et 55 % de produits locaux. Cette réussite saluée par la FedEpl pourrait faire des émules : 50 collectivités locales sont déjà venues visiter la cuisine centrale angevine. ●

17 | LA ROCHELLE

Atlantique Alimentaire dans les textures

Spécialiste des produits surgelés en MDD, la société Atlantique Alimentaire, filiale de la coopérative vendéenne Cavac, réalise 28 % de son CA (38 M€ en 2023) avec la RHF. Elle a initié en 2020 un projet innovant, la construction d'une gamme de quiches à texture modifiée (mixée) pour des personnes âgées hospitalisées ou en Ehpad. Atlantique Alimentaire s'est attelé à répondre au triple enjeu du mimétisme, du goût et des apports nutritionnels pour des aliments à texture modifiée de niveau IDDSI 4. Le fabricant s'est associé au distributeur Sysco et à son partenaire terrain, le CHU de Toulouse, pour tester les produits et affiner leur formulation finale. Il a conclu un contrat d'exclusivité avec Sysco, qui commercialise trois recettes



(quiches Lorraine, Brocolis, Fromage) dans son offre Carte Santé Restauration. Une quatrième, Thon Tomate, sortira avant l'été. Ces quiches de 180 g sont idéales pour le repas du soir et, prêtes à l'emploi, répondent aux problématiques de manque de personnel des établissements le week-end et au dîner. ●

© Thierry Coussin



Palet Maraîcher



Palet Montagnard



DECouvrez LE PALET VÉGÉ

Palet à l'italienne



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

Ratio Protéines/Lipides
P/L > 2



44 | LE POULIGUEN

Un nouveau chef

Le restaurant municipal accueille un nouveau chef cuisinier. Il s'agit de Yannick Blandeau. Il a précédemment participé au lancement de la résidence seniors à Préfailles. Auparavant, il officiait pour la Ville de Saint-Nazaire. Il est aujourd'hui responsable d'une équipe de 3 agents. Le restaurant, qui reçoit les élèves de Victor-Hugo et Paul-Lesage, et livre les repas de l'école Sainte-Marie, affiche : 60 % de produits locaux, 40 % de bio et 27 % de labellisés. À noter que le restaurant est engagé dans la démarche Mon Restau Responsable.

29 | PLOZÉVET

Les cuisiniers couronnés



Le 26 janvier, les Centres de gestion bretons, la délégation régionale du CNFPT, Agores et le CFA de Quimper ont organisé le 4^e Trophée breton de la restauration territoriale, à Brest. Douze binômes bretons se sont affrontés durant plus de 3 heures pour composer un plat avec 3 éléments imposés (légumineuses, volaille et algues) et un panier mystère. Au final, le département du Finistère a pris d'assaut les 3 premières marches du podium. La 1^{re} place est ainsi occupée par le chef Olivier Detrain et Estelle Plouzenec, seconde de cuisine, de la ville de Plouzévet. Le 2^e prix revient à la ville de Scaër et le 3^e à Douarnenez.

44 | LES PONTS-DE-CÉ

3^e édition de Probio Ouest

100 % bio et interrégional, le salon Probio, organisé par les deux associations interprofessionnelles Initiative Bio Bretagne et Interbio Pays de la Loire, fait son retour. Sa 3^e édition se déroulera près d'Angers, aux Ponts-de-Cé, le mercredi 3 avril. Ce seront plus de 70 exposants certifiés Bio, bretons et ligériens, qui présenteront aux visiteurs professionnels leurs produits bio, alimentaires et cosmétiques. Le salon est ouvert, gratuitement, aux professionnels de la restauration et de la commercialisation de produits bio.



CENTRE-VAL DE LOIRE

La Région teste la tarification sociale pour les repas

« Nous sommes la première Région à faire : nous avons démarré l'expérimentation de la tarification sociale pour la restauration scolaire et l'internat », déclare Carole Canette, vice-présidente du conseil régional Centre-Val de Loire. Après concertation avec les établissements volontaires, c'est le nouveau lycée de Hanches (Eure-et-Loir) qui a été choisi pour lancer l'expérimentation, en septembre dernier. En ce début d'année, la mesure sera mise en place dans deux autres établissements : les lycées Rotrou à Dreux et Édouard-Vaillant à Vierzon (Cher) ont été annoncés. La généralisation de cette tarification sociale

est prévue en septembre. Ces nouveaux tarifs sociaux varient en fonction de 5 niveaux de quotients fiscaux, de 3,30 € par repas au ticket (2,60 € en tarif demi-pensionnaire) à 5 € (4 € en tarif demi-pensionnaire). « Le coût moyen d'un ticket payé par les familles est de 4,40 € (un peu moins pour les forfaits). Environ 50 % du coût du repas est supporté par la Région », rappelle le conseil régional, précisant que ce coût a progressé de 10 % en 2022 à 8,55 €. Malgré l'inflation et tout en lançant cette tarification sociale, la Région a l'objectif d'atteindre d'ici à 2028 « un approvisionnement 100 % local et 50 % bio ». ●



Sur 2022-2023, le conseil régional indique que les achats de produits locaux ont bondi de 40 % dans les selfs des lycées, à 17,5 %.



46 | LOT

Le PAT récompensé



À g. : Rémi Branco, au côté d'Agnès Pannier-Runacher, ministre déléguée auprès du ministre de l'Agriculture.

Le département du Lot est sorti lauréat du projet alimentaire de territoire (PAT) à l'issue de l'appel à projets lancé dans le cadre du programme national pour l'alimentation (PNA) par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en partenariat avec le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités et l'Ademe. La remise de cette distinction a eu lieu lors du Salon international de l'agriculture, à Paris. « Cette reconnaissance est essentielle. Elle va nous permet-

tre de déployer des actions concrètes en faveur des circuits courts pour valoriser nos productions lotoises dans nos collèges, et demain pour nos aînés. Un PAT, c'est à la fois des débouchés sécurisés pour nos agriculteurs et l'assurance d'une alimentation de qualité pour les Lotoises et les Lotois. Tout le monde y sera gagnant ! », a déclaré enthousiaste Rémi Branco, vice-président du département en charge de l'agriculture et de l'aménagement solidaire des territoires. ●



93 | SEINE-SAINT-DENIS

Petite faim ou grande faim ça change tout !

Réduire le gaspillage alimentaire est une priorité pour le département de la Seine-Saint-Denis (4,76 millions de repas produits à l'année). D'autant plus vite que les partenaires dudit département, qui récupèrent le contenu des tables de tri, ont calculé que les collégiens jetaient en moyenne 176 g de déchets par repas. Soit au global l'équivalent de 5 tonnes d'aliments au quotidien. Face à ce problème, le département, qui dispose de 7 cuisines centrales et de 48 cuisines de production directement dans les établissements, a expérimenté, depuis septembre dernier au col-

ège Pablo-Picasso de Montfermeil, la mise en place d'assiettes « petite faim » ou « grande faim » dans la cantine, après avoir sensibilisé les élèves durant environ deux mois. « Cette opération est un dispositif d'antigaspi. Mais, il est aussi un moyen de valoriser certains aliments auprès des élèves », témoigne Joël Dasse, technicien restauration. Dès la rentrée prochaine, il sera donc mis en place dans les cantines des 130 collèges du département. Ce programme d'adaptation des plats à la faim des ados devrait réduire le gaspillage alimentaire d'au moins 10 % cette année. ●



Le coût de revient d'un repas est de 12 €. Grâce à l'aide du Département, les familles paient entre 0,33 € et 6,40 €.

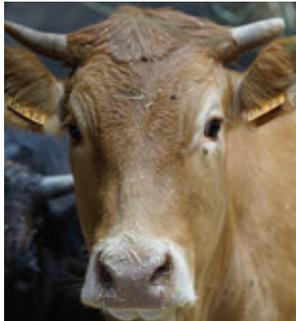


57 | MOSELLE

Le bœuf mosellan dans les cantines

Cela fait déjà maintenant deux ans que le département de la Moselle mène une politique en faveur d'un approvisionnement local et de qualité destiné aux services des restaurants des collèges mosellans (soit 3,36 millions de repas fabriqués dans les cuisines départementales). Une nouvelle étape a été récemment franchie avec la signature d'un marché pour la fourniture de viande bovine de proximité. Depuis le 1^{er} février, toutes les commandes de bœuf Label Rouge sont ainsi issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Moselle.

À ce jour, 71 restaurants scolaires bénéficient de ce marché, remporté par la société Charal. Celle-ci fournit donc de la viande pour bourguignon (collier et basse-côte) et des pièces d'émincés à griller. De la viande issue du territoire Grand-Est, dont 20 % de viande Label Rouge Charolais



Mosellan, 19 % labellisée Haute Valeur Environnementale, 11 % de bio et 50 % provenant de la région Lorraine. À terme, la société Charal a pour objectif de passer à 100 % de viande mosellane, notamment en montant en puissance sur la filière Label Rouge de Moselle. Pour le Label Rouge, Charal travaille avec l'union de coopératives Cloe (Lorca, Groupe CAL, comptoir agricole) qui regroupe 155 éleveurs engagés en Label Rouge Charolais, dont 82 élevages sont situés en Moselle. ●



17 | SAINTES

J.-P. Moulinier encore à l'honneur !



Le responsable du service de restauration du lycée horticole, Le Petit Chadignac, à Saintes, cartonne une nouvelle fois. Vainqueur du Ze Awards de la Restauration 2023 dans la catégorie meilleure initiative RSE, il figure parmi les premiers lauréats des trophées Fairtile, organisés par l'ONG Max Havelaar France, et comptant dans le jury les réseaux Restau'Co, Agores et les associations l'Obsar, les Eco-maires et Max Havelaar France.

Le chef de la cantine de Candi a été récompensé dans la catégorie « sensibilisation des publics ». Jean-Philippe Moulinier propose 13 filières équitables dans sa cantine, représentant 11 % de ses achats. Particulièrement impliqué dans la sensibilisation des élèves, il a mis en place une communication vraiment dynamique à travers, notamment : logo des produits équitables dans ses menus, blog, logo de la cantine... ●

CONTACTEZ...



LA RÉDAC

Claire Cosson
c.cosson@zepros.fr
06 69 74 24 89

LA PUB

Anne Morel Fèvre
a.fevre@zepros.fr
06 66 76 96 27

Chloé Marguerat
c.marguerat@zepros.fr
06 60 76 57 84

LA DIFF

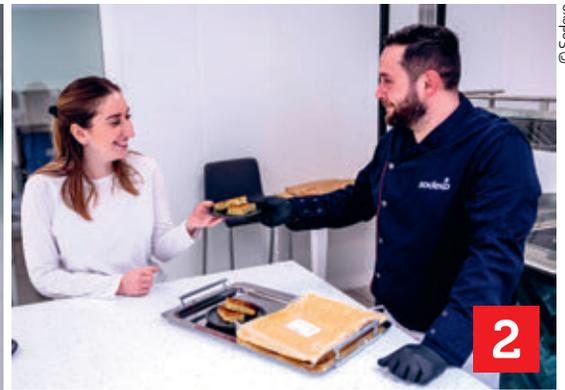
Larissa Rabearivazaha
l.rabearivazaha@zepros.fr
01 49 98 58 45



1 Toutes les opérations chronophages telles que la préparation des légumes crus (épluchage, découpe, taillage) sont conçues en amont dans les deux ateliers Prêt à cuisiner. Puis livrés dans les restaurants pour être cuisinés sur place.

2 Réalisé et mis sous vide dans les ateliers Prêt à cuisiner, l'appareil à financier est livré dans les cuisines des restaurants où opère Sodexo. Aux chefs de donner libre cours à leur créativité.

3 Pour mettre au point ce nouveau modèle de production, il a fallu trois ans de recherche et développement et une équipe d'experts dont (de g. à d.) : Nicolas Bailleux, Cyril Lebel et Jean-Michel Augereau.



FOCUS

RESTAURATION D'ENTREPRISE

Sodexo lance un nouveau modèle de production

La restauration d'entreprise est en crise. Et ce, depuis plusieurs années. Après trois ans de recherches, Sodexo dégage sa nouvelle « arme » pour inverser la tendance. Au menu : la mutualisation de la mise en place des cuisines dans des ateliers dédiés.

L'innovation est un impératif en temps de crise. Et celui qui veut devenir le leader mondial de l'alimentation et des expériences de qualité, Sodexo, en a pleinement conscience. La preuve.

Après trois ans de R&D, le groupe a dévoilé voilà quelques semaines un modèle de production inédit destiné au segment de la restauration d'entreprise. Nom de code : Prêt à cuisiner. Premier atelier du genre, situé à Rungis (94), sur une superficie de 1500 m², comptant 25 collaborateurs. La genèse du projet ? « Une conjugaison de facteurs nous a amenés à nous remettre en cause », avoue Nicolas Bailleux, directeur général des opérations Prêt à cuisiner. L'essor du télétravail, bien sûr, qui demande davantage de souplesse dans

l'organisation des restaurants pour préserver la rentabilité. Les enjeux environnementaux, également. Sans oublier les exigences croissantes des consommateurs concernant la qualité nutritionnelle de leurs assiettes. Et les besoins économiques des clients.

Tout cela a fait bouger les lignes chez Sodexo. Jusqu'à ce que naisse le modèle Prêt à cuisiner dans lequel l'entreprise a investi 30 M€ dont 20 M€ dans deux ateliers (Rungis ouvert depuis janvier, Combs-la-Ville opérationnel en septembre), 5 M€ dans le système informatique et 5 autres millions d'euros pour accompagner le changement dans ses restaurants en Ile-de-France.

Gain de temps pour libérer la créativité

Parce que, en effet, Prêt à cuisiner change la donne dans l'or-

ganisation des cantines d'entreprise. Et pour cause. « Notre modèle de production mutualise la mise en place des cuisines de nos restaurants », indique le directeur général.

Concrètement, cela signifie que toutes les tâches à faible valeur ajoutée (épluchage, taille, découpe), cuissons à l'anglaise des légumes, pâtes, marquage puis cuisson à basse température de certaines viandes (volaille, sautés, voire rôtis) sont effectuées en amont au sein d'ateliers dédiés. Les produits conditionnés sous vide sans additifs ni conservateurs étant ensuite livrés sur les exploitations concernées. Un gain de temps considérable pour les chefs dont la créativité va pouvoir se libérer. De quoi aussi booster les recettes végétariennes souvent plus longues à mettre en œuvre et réclamant une cuisson spé-

cifique. « En élaborant plus de 40 % de nos préparations en amont, nous favorisons également la réduction de consommation d'énergie et de fluides sur les sites de nos clients. L'économie d'eau d'environ 30 % », souligne Nicolas Bailleux. Sans compter la rationalisation des mètres carrés, la baisse des frais de maintenance... Un modèle qui semble d'autant plus vertueux qu'il s'appuie sur des approvisionnements en produits locaux et de saison. Le tout permettant le développement de filières agricoles et la garantie des volumes aux agriculteurs. « À terme, nos deux ateliers de l'IDF produiront 50 000 repas par jour. Rungis se consacrera à l'ultrafrais », ajoute Nicolas Bailleux.

Mais d'autres laboratoires pourraient voir le jour ailleurs en France et éventuellement sur d'autres segments. Affaire à suivre! ●●●●●

L'Exigence de qualité



"La garantie de toujours obtenir un dessert de la plus haute qualité en un temps optimal."



PRÉSIDENT
Professionnel

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr

Toute une gamme d'appareils à desserts à la hauteur de vos exigences

- **La Qualité** : des recettes pâtisseries gourmandes réalisées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés.
- **La Performance** : des produits fonctionnels, faciles à mettre en œuvre, aux coûts portions maîtrisés.
- **La Créativité** : un large choix d'appareils personnalisables pour vos créations.

FOCUS TECHNIQUE

Des procédés rigoureux et des technologies innovantes

Bon, sain, responsable et végétal. Telle est la philosophie du modèle de production Prêt à cuisiner. Philosophie qui a conduit Sodexo à mener un travail de réflexion de trois ans, accompagné de la création d'un véritable laboratoire de R&D, situé à Rungis (94). Rigueur et fiabilité des procédés et des technologies employés y ont fait l'objet de nombreux tests. « L'objectif étant que tous les produits préparés dans nos ateliers soient sans additifs ni conservateurs », précise Nicolas Bailleux.

Pasteurisation

Pour parvenir à ce résultat, la SRC a opté pour la pasteurisation qui permet, en fonction des barèmes (couple temps-température) appliqués, de conserver les produits sans altérer leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques. « Nous disposons ainsi de durées de vie (DLC) semi-longues, de quatorze à vingt et un jours au maximum », précise le directeur général. Mais, Prêt à cuisiner recourt



Les ateliers Prêt à cuisiner sont, entre autres, équipés d'un ensemble de cuisson et refroidissement (Capic) qui offre une régularité des cuissons des féculents comme les pâtes, le riz...

également aux cuissons longues à basses températures.

Autant de techniques qui garantissent la qualité gustative et nutritionnelle des produits. Mais qui nécessitent un matériel spécifique. L'atelier de Rungis est ainsi équipé d'outils profession-

nels format XXL et dernier-cri : un tunnel de cuisson, deux cuiseurs multifonctions, deux mélangeurs, outils de découpes légères, une doseuse liquide, un autoclave double panier, un ensemble de cuisson et refroidissement (Capic)... ●

FOCUS ENVIRONNEMENT

La chasse au gaspi est ouverte !

L'association The International Food Waste Coalition estime à 108 g par jour et par

convive le gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise en 2022. Un chiffre qui devrait

baisser grâce au modèle de production Prêt à cuisiner selon Nicolas Bailleux, directeur général. « Notre modèle a beaucoup de vertu dans ce domaine », assure-t-il. « Nos équipements sont plus performants que ceux habituellement utilisés. Ils génèrent moins d'épluchures et moins de biodéchets. Les mesures que nous avons réalisées ont révélé une baisse des biodéchets produits sur les restaurants de plus de 40 %, et si l'on réintègre les déchets (épluchures) produits sur les ateliers, un gain net de -15 % », assure l'intéressé.

Autre avantage se révélant non négligeable : l'ajustement de la production au plus juste de la fréquentation réelle des restaurants, et donc la limitation du gaspillage en fin de service (les « invendus »). ●



En France, la consommation des restaurants et de la restauration collective pèse pour 14 % dans les émissions de gaz à effets de serre.

CHIFFRES

1 500 m² de superficie pour l'atelier de Rungis

5 000 m² de superficie pour l'atelier de Combs-la-Ville

20 m[€] d'investissement pour les deux sites de production

5 m[€] pour le système informatique

50 000 repas par jour

- 25 % de consommation d'énergie dans les restaurants

De 14 à 21 jours de DLC au maximum sans aucun additif ou conservateur

3 ans de recherche et développement

“Prêt à cuisiner n'est pas une nouvelle offre. C'est un modèle de production précurseur et innovant qui mutualise la mise en place de la cuisine de nos restaurants. C'est une véritable révolution sur le marché!”

Nicolas Bailleux,
directeur général
des opérations
Prêt à cuisiner



DÉCOUVREZ LA GAMME VÉGÉTALE À CUISINER

la
**FABRIQUE
DES VEGGIES**

100%
VEGETAL

FABRIQUÉ
EN BRETAGNE

SOURCE
DE FIBRES
ALIMENTAIRES

RICHE EN
PROTÉINES
VÉGÉTALES

COMPATIBLE
MENU
VÉGÉTARIEN



LE HACHÉ

- L'alternative végétale au haché de bœuf
- À base de blé, pois & champignons



LES SAUTÉS

- L'alternative végétale aux sautés de poulet
- À base de blé



LES BOULETTES BIO

- L'alternative végétale aux boulettes de viande
- À base de blé, champignons & pois chiche



LE VÉGÉTAL AU GRÉ DE VOS ENVIES



Parmigiana
au haché végétal



Sautés végétariens
en fricassée



Boulettes bio et mijoté
de sarrasin et carottes

BESOIN D'INSPIRATION ?
DÉCOUVREZ NOS RECETTES VÉGÉTALES ET PRENEZ
CONTACT AVEC NOS CONSEILLERS CULINAIRES SUR LE SITE :
WWW.OLGA-RESTAURATIONS.COM



RESSOURCES HUMAINES

Recruter les salariés : les nouvelles solutions

Alors qu'il n'a jamais été aussi compliqué de recruter, les entreprises s'interrogent sur les moyens existants pour renforcer leur attractivité. Comment se démarquer de ses concurrents ? Les solutions existent quels que soient les secteurs d'activité...

■ 86 % DES DIRIGEANTS ONT DU MAL À RECRUTER

Un demi-million, c'est le nombre de salariés qui ont claqué la porte de leur entreprise au premier trimestre 2022. Dans le même temps, 86 % des dirigeants estiment que recruter n'a jamais été aussi difficile*. Améliorer son attractivité est donc désormais indispensable pour pouvoir recruter.

■ LES CRITÈRES D'ATTRACTIVITÉ À METTRE EN AVANT POUR MIEUX RECRUTER

Plusieurs études sont réalisées chaque année pour mesurer les critères d'attractivité des entreprises. Leurs résultats mentionnent généralement un turnover minime pour les salariés, la possibilité d'évoluer professionnellement au sein de l'entreprise et une hiérarchie ouverte et disponible.

En clair, une entreprise est attractive quand :

- elle donne envie de travailler pour elle
 - elle attire spontanément les candidats
 - ses effectifs sont fiers d'en faire partie.
- Au final, l'attractivité d'une entreprise est fortement liée à sa culture, à son image de marque et, en premier lieu, à sa réputation.



■ LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE : UNE NOTION CLÉ POUR ATTIRER ET RECRUTER

D'après une récente étude de l'agence Talent Now, 84 % des candidats placent la réputation d'une entreprise comme un critère crucial de leurs futurs choix de carrière, et 50 % refuseraient de travailler pour une marque dont la réputation serait ternie. Il est donc indispensable de se pencher sur les moyens d'évaluer cette dernière de manière efficace.

■ ÉVALUER LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE

Empruntés au marketing comme au management produit, les techniques d'évaluation de la réputation de l'entreprise incluent notamment :

- l'observation minutieuse des statistiques RH : taux de turnover, nombre de candidatures spontanées, durée du processus de recrutement, etc.
- la diffusion de questionnaires internes adressés aux employés actuels, les plus à

même de jauger la qualité de la réputation de l'entreprise

- la mise en place de processus de monitoring des réseaux sociaux afin de prendre en compte l'e-réputation de l'entreprise, c'est-à-dire la façon dont les internautes perçoivent l'établissement.

■ DE LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE À LA « MARQUE EMPLOYEUR »...

Une fois jaugée sa réputation, l'entreprise peut construire sa marque employeur qui désigne alors son image vis-à-vis de ses employés et salariés potentiels. À la croisée des ressources humaines et du marketing, le concept de marque employeur couvre tout le spectre de l'attractivité d'une entreprise en tant qu'employeur. En bref, la marque employeur est en quelque sorte la réputation de l'entreprise quant à sa gestion des ressources humaines. Ainsi, construire une marque employeur est tout aussi important que de construire une image de marque consommateurs.

Pour en savoir plus :

<https://www.economie.gouv.fr/apie/publications/focus-marque-employeur-facteur-cle-competitivite-sur-marche-emploi>

■ COMMENT DÉVELOPPER LA MEILLEURE MARQUE EMPLOYEUR ?

Outre la RSE (voir point suivant), les 3 principaux axes à développer s'organisent autour de la rémunération, de l'ambiance de travail et de la flexibilité proposée au niveau de l'organisation des tâches (horaires et lieux). Une tendance confirmée par une récente étude de l'Ifop pour *Le Figaro* :

- la rémunération reste et demeure le se-

cond facteur d'attractivité (cité par 46 % des sondés), au coude à coude avec l'ambiance de l'entreprise (48 %).

- l'ambiance en interne regroupe tous les aspects qui rendent le travail confortable et agréable (bien-être, écoute, sécurité, etc.). Celle-ci est mentionnée comme étant le critère essentiel, notamment chez les jeunes de 18 à 24 ans.

- la souplesse d'organisation que propose le télétravail est désormais un prérequis pour les salariés depuis la crise du Covid-19. La flexibilité dans l'organisation du travail, notamment en matière d'horaires, est un critère d'attractivité pour un tiers des sondés.

■ LA RSE, CONDITION PREMIÈRE D'ATTRACTIVITÉ DE LA MARQUE EMPLOYEUR

Une récente étude menée par le cabinet Deloitte révèle que le sens du travail effectué par le salarié en entreprise constitue un enjeu majeur pour près de 9 employés sur 10. C'est pourquoi les entreprises dotées d'engagements RSE ambitieux sont les mieux placées pour donner du sens à leurs activités et à leur organisation. Agir positivement pour le climat ou pour l'inclusion, participer activement à la vitalité économique d'un territoire, agir finalement pour le bien commun créent une incontestable force d'attraction sur le candidat à l'embauche. Bref, c'est un des éléments essentiels à inclure au sein de la marque employeur. ●

Laurent Feneau

Pour en savoir plus :

<https://www.pole-emploi.org/accueil/actualites/2022/rse--un-atout-qui-fait-la-difference-pour-la-marque-employeur.html?type=article>
*Étude The Boson Project 2022

LA SEMAINE DE QUATRE JOURS : GRAAL DE L'ATTRACTIVITÉ

Promesse de bouleversement de notre rapport au travail, la semaine de quatre jours est devenue l'argument roi des entreprises soucieuses d'« attirer les talents ». La rareté de ces derniers rend l'idée d'autant plus affriolante. De la fonction publique à la réhabilitation du bâtiment, en passant par les boîtes d'audit, d'informatique, ou les médias, la semaine de quatre jours fait fureur dans tous les secteurs. En passant ses 1 000 salariés aux trente-deux-heures il y a deux ans, l'entreprise informatique LDLC a ainsi fait grincer quelques dents. « On nous accuse d'être une ONG, ou encore de semer le chaos, car on montre que ce dispositif est parfaitement fonctionnel », s'amuse Laurent de La Clergerie, président et cofondateur du distributeur de matériel informatique. Et d'ajouter : « Avec le déploiement de la semaine de quatre jours, LDLC est passé de 500 à 700 M€ de chiffre d'affaires. Le taux de turnover a baissé, passant de 11 % en 2021 à 2,5 % aujourd'hui, et les candidatures spontanées, inexistantes ou presque auparavant, dépassent la centaine chaque mois. »

Photos produits : Réseau Subéry à Rennes



RÉSEAU VIVALYA

73 ENTREPRISES LOCALES.

Nous sommes votre solution de distribution locale en fruits et légumes et marée avec + de 4 500 experts à votre service partout en France !



www.vivalya-reseau.com

Tous les métiers de la collective

ANIMATION

Joseph-Anglade voyage avec Présente-moi ta cantine!

La cantine du collège Joseph-Anglade de Lézignan-Corbières (Aude) participe au projet européen Erasmus Présente-moi ta cantine. Une première au sein des collèges! Dans ce cadre, les enfants de l'établissement ont réalisé de petits films sur leur cantine. Vendredi 9 février, deux professeurs, les écodélégués, et les cuisiniers ont organisé une présentation, en visio, avec deux autres collèges de Slovénie. Objectif : visiter leurs cantines respectives à travers les vidéos et échanger avec les élèves.

Une démarche instructive qui a permis aux participants de constater que les cuisines des restaurants scolaires slovènes ont un fonctionnement identique à celui de la France, avec une production de repas importante. Dirigée par le chef Pierre-Yves Rommelaere, la cuisine du collège Joseph-Anglade concocte en effet 500 repas par service.

Très engagé pour le bien-être, le chef n'en est pas à sa première action au sein du collège. De fait, ce dernier s'implique fortement afin de transformer les pratiques de la restauration scolaire et organise de nombreuses sorties avec les élèves de différentes classes. Au menu : visites chez des producteurs locaux, des coopératives et des acteurs du territoire.

Pierre-Yves Rommelaere envisage aussi de développer des cours de cuisine pour les élèves. Il affiche un parcours pro diversifié. Il a ainsi débuté sa carrière dans la restauration commerciale, avant de rejoindre la restauration collective, où il contribue à faire rayonner une collective responsable.

Auteur du livre *Une autre cantine est possible*, ce chef passionné défend l'importance de valoriser le travail des cuisiniers dans les cantines, grâce à la formation, et invite ces derniers à participer aux changements dans le secteur. ●



Dans le cadre du projet Erasmus Présente-moi ta cantine, les élèves du collège Joseph-Anglade de Lézignan-Corbières (11) découvrent les cantines d'autres pays via des vidéos réalisées par les enfants.

© Collège - Joseph-Anglade

CONCOURS INTERNATIONAL IKA 2024

Les cuisiniers de l'armée française, champions!

Constituée des lauréats des précédents Trident d'Or, les cuisiniers de l'équipe de France des armées nourrissent de grandes ambitions en participant au concours culinaire international IKA 2024, à Stuttgart, début février. Bingo!

Au terme de cinq heures et demie de travail, les chefs et les civils ont réussi à séduire les juges et les 120 convives qui participaient à cet événement. Et les voilà sacrés champions du monde, dans la catégorie restauration collective. Un joli exploit réalisé grâce à un repas composé d'ingrédients locaux et de saison. Le tout proposant des options végétariennes pour répondre aux attentes d'un public de plus en plus soucieux de sa santé et de l'écologie. Les chefs cuisiniers ont en effet intégré des mets sans viande ni poisson à leur prestation, sublimant ainsi la richesse des légumes, des céréales et des

légumineuses. Le but? Démontrer qu'une cuisine végétarienne peut être savoureuse, équilibrée et attrayante. À noter également un intéressant travail mené pour limiter le gaspillage alimentaire avec l'adoption de techniques de conservation innovantes. ●

Ci-dessous, l'équipe de France : le chef de brigade TSEF 2CL, Guillaume (GSBdD Poitiers-Saint Maixent, chef de cuisine Cercle Interarmées - Antenne Aboville); le chef Premier Maître Nicolas (École des spécialités du commissariat des armées, référent formations externalisées - CF RHL); le chef TSEF Jean-Pierre (GSBdD Toulon, coordonnateur métiers - Division conduite du soutien); le chef pâtissier ATPMD Thibault (GSBdD Lyon-Valence-La Valbonne, cuisinier des prestations particulières de la BA 942), ATPMD Magali (GSBdD Toulon, cuisinière au Lagoubran) et Jean-François (réserviste).



© La Défense

BIEN-ÊTRE ANIMAL

L'Assemblée nationale engagée avec Etica



© Assemblée-2024

De g. à d. : Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale, Ghislain Zuccolo, cofondateur et DG de Welfarm, et Sandrine Le Feu, députée du Finistère, présidente de l'Agran.

Belle initiative! Le 17 janvier, l'Assemblée nationale a signé la charte Etica, créée en 2019 par l'association Welfarm. Une décision prise à l'initiative de la présidente de l'Assemblée na-

tionale, Yaël Braun-Pivet, et Sandrine Le Feu, présidente de l'Association de gestion de la restauration administrative de l'Assemblée nationale (Agran). Objectif? Bénéficier d'approvisionnements plus respectueux du bien-être animal (à toutes les étapes de production : élevage, transport, abattage...).

Pour y parvenir, l'Agran, qui gère 9 restaurants servant quelque 2 000 repas par jour, va être accompagné par des experts de Welfarm afin de déterminer quels labels et signes de qualité contribuent à un niveau de bien-être animal satisfaisant et d'intégrer davantage de critères de ce dernier dans leurs appels d'offres. ●

Vite!

LOURDES

La Ville préempte les locaux de la Sogeres

Thierry Lavit, maire de Lourdes (65), a utilisé son droit de préemption pour récupérer le site de l'ancienne cuisine de la Sogeres, situé boulevard Lapacca, à Lourdes. Son objectif vise à y installer la nouvelle cuisine du Syndicat Intercommunal Multi-Accueils Jeunesse et Écoles du Pays de Lourdes (Simaje) qui réalise environ 850 à 900 repas par jour. Jusqu'à présent, le Simaje louait la cuisine centrale dans les locaux du collège Sarsan au Département. Selon nos confrères de *La Dépêche du Midi*, la mairie prévoit un budget de 300 000 € pour effectuer des travaux dans ladite bâtisse.

CUISINE CENTRALE

La Ville de Chaville reprend sa restauration scolaire en main

Promesse de campagne tenue! Jean-Jacques Guillet, maire de Chaville (92), va bien doter sa ville d'une cuisine communale en 2026 afin d'assurer les 1470 repas quotidiens (et 350 goûters) de cinq écoles maternelles et trois élémentaires. « Nous n'avons pas de problèmes majeurs avec notre délégataire, Elior. Mais nous n'avons pas la maîtrise totale de la chaîne d'approvisionnements », a déclaré le maire, lors d'une séance d'information, courant janvier. La commune, qui a déjà fait le choix de cuisines intégrées pour ses trois crèches, a jeté son dévolu sur un ancien bâtiment communal. Une bâtisse qui va être réhabilitée aux dernières normes, avec système de récupération des eaux pluviales et panneaux solaires, afin d'accueillir une cuisine centrale de 800 m². Les tra-

voux de démolition du dernier étage de l'édifice et de réhabilitation doivent démarrer en avril 2024. Des travaux d'un montant de 5 089 M€ pour lesquels le maire assure avoir obtenu des subventions, notamment du département et de la Région Ile-de-France.

Produits locaux et circuits courts

En choisissant la gestion directe, la municipalité de Chaville se fixe comme objectif de proposer aux enfants « une alimentation équilibrée, faite maison, principalement à partir de produits bio, sourcés en circuits courts ». Trouver ces fournisseurs, c'est la mission du nouveau directeur de la restauration de la commune, recruté pour l'occasion, qui entrera en fonction à la rentrée prochaine. Autre embauche en prévision, ce-



© Ville de Chaville

lui d'un chef de cuisine. Concernant le reste du personnel, la commune reprend celui d'Elior, soit une vingtaine d'agents. Actuellement, à Chaville, les repas sont facturés entre 0,57 et 6,64 € selon le taux d'effort fiscal. Si le coût annuel du passage à une régie ville est estimé à

100 000 € supplémentaires, passant ainsi de 1,7 M€ avec Elior (qui facture 6,81 € à la ville par repas) à 1,8 M€ pour la cuisine communale, la municipalité assure que le prix du repas n'augmentera pas pour autant, pour les familles, au-delà du coût de l'inflation. ●

Vite !

PARTENARIAT

Agores signe avec la FEDEPL

Agores engage un partenariat avec la Fédération des entreprises publiques locales (FEDEPL). Cette fédération compte 32 000 sociétés publiques locales (SPL) en Europe et 1 400 en France, dont 1 % sont des SPL dédiées à la restauration collective ou à ses activités connexes (légumeries, laverie, conserveries, etc.). À l'occasion de la signature de ce partenariat, les deux signataires ont organisé une conférence sur le thème de « l'économie mixte et la restauration collective » qui a eu lieu le jeudi 21 mars de 15 h 30 à 17 h, au siège de la FEDEPL, 14 rue de la Tombe-Issoire, dans le 14^e arrondissement de Paris.



CÉMOI
PRO

Cémoi Pro vous propose la gamme Tradition pour sublimer vos desserts de Pâques



FABRIQUÉ
EN FRANCE



Envol & Chocolat réalisé avec la gamme Tradition. Découvrez nos recettes sur le site pro.cemoi.fr



Chocolats issus du programme Transparence Cacao



Fabrication 100 % française



Recettes pur beurre de cacao

ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE

CHU de Nice : un escape game pour faire mieux manger ses agents

Pas facile de sensibiliser les convives à une alimentation durable et végétarienne. Qui plus est lorsqu'il s'agit de soignants. Un défi que le CHU de Nice a pour tant décidé de relever. Comment ? En organisant l'an passé, un escape game dédié à cette thématique, dans les 3 selfs assurant la restauration de 1800 agents. « L'alimentation végétarienne n'étant pas du tout un réflexe dans le personnel, le jeu se devait d'être très pédagogique », témoigne Miléna Granier, chargée de mission développement durable et dudit jeu. Cofinancé par l'Ademe, le projet a mobilisé plusieurs services : l'unité diététique, le service de restauration et celui de la communication. Une équipe de rêve qui a coconstruit un scénario et le contenu des énigmes avec une

société spécialisée dans la création de jeux (Riddle Room). « Le jeu, qui s'est déroulé sur trois jours, consistait pour les participants à résoudre des énigmes dans les selfs et sur leur smartphone », explique le CHU.

Vingt cuisiniers formés à la cuisine végétarienne

Pour chacune des énigmes résolues, un morceau de code était communiqué au joueur afin de poursuivre la partie. L'ensemble des 8 chiffres permettait de composer le code final à inscrire sur une plateforme en ligne pour participer à un grand tirage au sort. Avec à la clef plusieurs lots liés à l'alimentation durable tels que robots-blender, robots-cuisinier vapeur, livres de recettes végétariennes...

Trouver le bon menu vert, identifier un ingrédient mystère utilisé dans une pâtisserie faite maison, reconnaître les familles d'aliments... les agents se sont pris au jeu. Pendant l'escape game, 40,17 % des collaborateurs ont choisi un plat vert (33,62 % habituellement). Et 19,7 % des personnes ont résolu l'ensemble des énigmes. Mieux encore. À la question : « Avez-vous trouvé que le jeu a renforcé votre compréhension de l'alimentation végétarienne ? », les participants ont répondu par la note de 4,10 sur 5.

Une belle réussite dont la recette réside en grande partie dans l'implication totale des équipes de restauration. Vingt cuisiniers ont en effet été formés à la cuisine végétarienne et végétalienne au CHU. ●



Pour organiser cet escape game, avoir des cuisiniers formés à la cuisine végétarienne et végétalienne ainsi qu'une base de données de recettes de plats végétariens sont indispensables.

RESTAURATION SCOLAIRE

Le département 77 lance Seine & Marne Fraîcheur

© Département 77



Le département, avec la région Ile-de-France et la chambre d'agriculture d'IDF, a lancé la construction d'Approv'Halles une plateforme de transformation des produits agricoles locaux, située à Provins.

Ça bouge dans la restauration scolaire de Seine-et-Marne ! À l'occasion du Salon international de l'Agriculture, le département 77 a annoncé la refonte totale du système de restauration de ses 132 collèges (soit 6 millions de repas par an), rebaptisé Seine-et-Marne Fraîcheur. « Manger mieux est un impératif de santé publique, et c'est donc une priorité du département pour les restaurants scolaires des collèges seine-et-marnais », a déclaré Olivier Lavenka, vice-président chargé de l'aménagement du territoire, des routes, des politiques

contractuelles et de l'agriculture. Concrètement, le département, en partenariat avec la région Ile-de-France et la chambre d'agriculture d'IDF, a lancé la construction d'Approv'Halles (48 M€ d'investissement), une plateforme de transformation des produits agricoles locaux, située à Provins.

Constituée de 3 ateliers (fruits et légumes, volailles et produits laitiers), la plateforme approvisionnera les collèges publics afin que les 74 000 collégiens mangent mieux. Celle-ci aura à la fois la mission de réaliser des achats

groupés, opérera la logistique et la transformation industrielle de produits bruts et transformés (appertisés, surgelés et prêts à cuire) avec 300 références autour de 3 catégories de produits : 4 500 tonnes par an de fruits et légumes, 800 tonnes par an de viande de volaille, et 750 tonnes de produits laitiers. De quoi offrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs locaux (plus de 90) et respecter la loi Egalim.

Un interlocuteur unique pour les chefs de cuisine

Le tout en facilitant le travail des chefs de cuisine. Ces derniers restent en effet maîtres de leurs menus (établis sur huit semaines au lieu de 5 cinq). En revanche, ils auront un seul interlocuteur pour passer leurs commandes : Approv'Halles. À noter qu'à la rentrée 2024 le département va également mettre en place une tarification unique dans tous les collèges, avec un même tarif de base et quatorze tranches de quotients. ●

ENQUÊTE

Que pensent les étudiants des Resto'U ?

Pas de quoi crier victoire ! Mais, il y a quand même du mieux. Selon les résultats de l'enquête annuelle de satisfaction communiqués par le Cnous (effectuée auprès de 67 210 personnes), les étudiants sont un peu plus contents des prestations servies dans les restaurants universitaires (940 points de vente). Ces derniers affichent en effet une note globale de 6,2 sur 10, soit + 0,1 point par rapport à 2022. Parmi les principaux critères de choix de la restauration universitaire vient en premier lieu : le prix des repas (65,8 %), puis le fait de pouvoir manger sain et équilibré (54,1 %) et la proximité avec le lieu d'étude (48,5 %). L'hygiène et propreté (35,8 %),

la variété des produits (35 %) et la qualité de service (21,3 %) sont également des critères de premier ordre. Au final, 70,8 % des personnes interrogées recommanderaient les Resto'U (+ 2,4 %).

Pour autant, certains points restent à améliorer. À commencer par le temps d'attente, 60,6 % le jugeant trop important. Une remarque liée en majeure partie à l'augmentation sensible de la fréquentation des restaurants universitaires. Peuvent également être peaufinés : le choix (44 % de peu ou pas satisfaits), la qualité (33,6 % considèrent qu'il faut l'améliorer), l'affichage et la signalétique (non satisfaisants pour 37 % des répondants). ●



Selon les résultats de l'enquête annuelle de satisfaction communiqués par le Cnous, les étudiants sont un peu plus contents des prestations servies dans les restaurants universitaires (940 points de vente).

« CUISINONS DE BONNES CHOSES ENSEMBLE ! »

Aurélie MARTIN – Directrice marketing & communication Marie Restauration

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

En tant que spécialiste de solutions culinaires à destination de la restauration, nous sommes fiers d'être partenaire de cet événement qui récompense les talents de la filière et valorise les initiatives, les savoir-faire et les nouveaux concepts, une vraie mise en lumière du dynamisme de la profession. C'est avec plaisir que Marie Restauration soutiendra le prix de la « Meilleure initiative en restauration scolaire » lors de cette cérémonie.

■ La restauration collective est soumise à de nombreuses réglementations. En quoi Marie Restauration peut aider les professionnels du secteur à comprendre ces dernières et les mettre en œuvre ?

Nous accompagnons les professionnels du secteur en leur proposant des gammes de produits surgelés pensées et élaborées pour répondre à l'évolution des réglementations et à la satisfaction des consommateurs. Un exemple : plusieurs de nos recettes sont en adéquation avec les exigences de la Loi Egalim et sont estampillées comme telles. Un vrai gage de respect de la réglementation pour nos clients.

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

En offrant des recettes plus saines, durables et de qualité. Des exigences qui se traduisent déjà chez Marie Restauration par des engagements forts : 100% de nos recettes sont sans conservateur, sans colorant, ni arôme ajouté ; également engagées dans une démarche nutritionnelle limitant le taux de sel et de sucre.

L'avenir de la restauration collective, c'est aussi faire de l'environnement une priorité : nos équipes proposent ainsi des solutions durables en élargissant nos gammes BIO et végétariennes.

Ces actions, en restauration scolaire, contribueront à la formation et à l'éducation du consommateur au bien manger dès le plus jeune âge.

« Nous accompagnons les professionnels du secteur en leur proposant des gammes de produits surgelés pensées et élaborées pour répondre à l'évolution des réglementations et à la satisfaction des consommateurs. »

ze PROS
AWARDS

**RESTAURATION
COLLECTIVE**

Marie
RESTAURATION



Vite!

BOURSE

Elior rachète des actions

Le groupe de restauration collective a communiqué récemment un programme de rachat d'actions. Celui-ci a été soumis à l'autorisation de l'assemblée générale mixte d'Elior Group, le 28 février. L'opération visera au maximum 10 % du capital. Le prix maximal d'achat est de 10 € par action de la société (hors frais d'acquisition), pour un montant maximal de 252 870 280 € d'achats autorisés. La durée du programme de rachat est de dix-huit mois, à compter du 28 février, soit jusqu'au 27 août 2025.

SENIORS

Sogeres, Medirest et Restalliance cuisinent pour Univi



Constitué par les Institutions de retraite complémentaire affiliées à la Fédération Agirc-Arrco, le groupe associatif Univi déploie une offre de restauration dans ses établissements seniors. Un jury, composé de directeurs d'établissements, a sélectionné trois nouveaux partenaires : Sogeres, Medirest France et Restalliance. Univi a contractualisé un certain nombre d'engagements forts avec les opérateurs choisis : proposer une cuisine simple, gourmande et saisonnière ; favoriser des recettes régionales à partir de produits locaux ; adapter les menus en fonction des régimes alimentaires ; s'engager activement dans la lutte contre la dénutrition ; renforcer l'hygiène et la sécurité alimentaire.

ÉQUIPEMENT

Mille et Un Repas passe à la Fabrik à Boisson

Plus de canettes dans les cafétérias de Mille et Un Repas. La première « Fabrik à Boissons » de la SRC a été installée à l'Institut Saint-Paul à Saint-Étienne voilà quelques semaines. Un premier service à la « Kafet Émile Street Food » a rencontré un vif succès.

ALIMENTATION DURABLE

Compass Group France plus vertueux que jamais!

À l'heure où la colère gronde dans nos campagnes, Compass Group France poursuit son engagement à promouvoir une approche responsable et durable dans le domaine de la restauration et de l'alimentation. Via son fonds de dotation Restaurons Demain, créé en 2022 et destiné à accélérer la transition agroécologique, la SRC a investi plus de 700 000 € dans des projets de transition. « Parmi nos engagements, nous avons aidé à l'installation de 10 fermes agroécologiques avec Ferme d'Avenir (Groupe SOS) », commente Sabine Maillot, directrice développement durable, RSE et communication Compass Group France. « Ces fermes vertueuses sont réparties dans quatre terri-

toires (l'Ain, le Calvados, le Jura et Ile-et-Vilaine) et représentent quelque 210 hectares », précise Estelle Maruzzo, directrice du Pôle Conseil Ferme d'Avenir.

Maraîchage, élevage d'agneau, de poules, production de petits fruits, fabrication de fromage, arboriculture, production de mozzarella de bufflonne... ces fermes ont des activités variées.

Yaourts à la ferme

« En constituant notre fonds de dotation, l'idée était avant tout de montrer que l'on peut implanter de nouvelles fermes en agroécologie et permaculture. Les projets en question doivent bien sûr être autonomes financièrement », insiste Sabine Maillot. Lesdites exploitations vendent leur production à la ferme. Et lorsqu'il y a



Plus de 700 000 euros depuis la création du fonds de dotation ont été investis dans ces projets de transition.

du surplus, Compass Group France le leur achète.

La SRC « cultive » encore plus profondément son jardin. Elle a accompagné deux légumeries avec l'aide au développement de nouvelles lignes de production :

AB Épluche en Isère (38) et Amélie Provence à Marseille (13). À cela s'ajoute le soutien, dans toute la France, à 8 projets de développement de yaourts à la ferme avec « Né d'Une Seule Ferme ». ●

NOMINATIONS

Christophe Trabuchet patron d'Ansamble



« Ansamble va continuer à cultiver des partenariats porteurs de sens et d'innovation, à travailler avec son écosystème et au plus près des territoires. Parce que ces collaborations vertueuses sont dans l'ADN de l'entreprise », a déclaré le DG d'Ansamble.

Décidément, il y a du mouvement au sein du groupe Elior depuis l'arrivée du nouvel actionnaire Derichebourg. Après les départs successifs de Jean-Yves Fontaine (directeur général Elior France), ceux de Damien Pénin (directeur général adjoint Elior France), et Frédéric Galliath (di-

recteur général Elior Entreprises), c'est au tour de Vincent Gendrot, patron d'Ansamble de quitter le navire. Pour remplacer ce dernier, Boris Derichebourg a choisi Christophe Trabuchet qui occupait jusqu'à présent le poste de directeur des opérations chez Ansamble sur l'IDF, le Nord, la Normandie, et le Val de France.

Un nouveau capitaine, ancien élève de l'École Hôtelière de Paris et également diplômé IAE Paris Sorbonne Business School, qui officie au sein du groupe Elior depuis 2000. Il connaît donc parfaitement la maison ! La maison Ansamble, en particulier, entreprise à mission, porteuse de nombreuses innovations dans le secteur avec notamment le développement du nutri-score, du carbone-score (en 2020) ainsi que d'une alimentation saine et durable. Ansamble a réalisé un chiffre d'affaires de 208,7 M€ en 2022. ●

FORMATION

Elior se dote d'un CFA



Depuis le mois de septembre 2023, 100 alternants ont fait leur rentrée sur tout le territoire.

Pour accompagner sa croissance, Elior recrute chaque année, en France, 10 000 collaborateurs. Un besoin intense de forces vives qui a conduit l'opérateur à créer l'an passé son propre Centre de formation d'apprentis (CFA) d'entreprise, au cœur de l'Académie by Elior. Les étudiants peuvent se former aux métiers stratégiques du Groupe en partenariat avec l'Aforp, l'IGS,

l'ESG, l'ESG RH et l'Inhni. « Le CFA va permettre d'accueillir de futurs collaborateurs, mais aussi de donner un nouveau tremplin en interne à nos salariés désireux d'évoluer dans leur carrière. C'est à la fois un projet d'entreprise et une action concrète en faveur de l'emploi », explique Malika Bouchehioua, DRH d'Elior Group et directrice de l'Académie by Elior. ●



TRANSGOURMET

Engagés

pour une restauration collective
cuisinée sur place.



MAGAZINE@FILLS



L'avenir sera bien meilleur s'il est cuisiné sur place :
*meilleur pour le goût, meilleur pour la santé,
meilleur pour la planète et l'économie locale,
meilleur pour les valeurs humaines.*

Chaque jour, Transgourmet s'engage à fournir les meilleures matières premières,
et à simplifier la vie des cuisiniers avec sa solution digitale e-Quilibre.

Vite!

PROJETS STRATÉGIQUES

Nouveau directeur chez Elior



Diplômé de l'Institut du commerce et de la distribution de Blagnac (31), Frédéric

Cartier a été nommé directeur des projets stratégiques chez Elior France. Il est assisté d'une équipe de responsables de projets impliquée sur des thématiques liées au développement commercial ou en rétention client.

PARTENARIAT

Exalt collabore avec Exki



Dirigée par Zoulikha Laoubi, Exalt (Compass Group France) bouillonne d'inspiration. Dans le cadre de sa croissance, la marque a noué un partenariat avec Exki, sur la Tour Alto, à La Défense. Depuis fin janvier, les saveurs d'Exki sont disponibles au rez-de-chaussée du site. « Ce partenariat plaît énormément, les convives sont ravis de la diversité de l'offre notamment et aiment à goûter tout ce qui est proposé. Les ventes augmentent de jour en jour depuis l'ouverture », indique Jean-Yves Piccino, responsable du site Alto.

ÉCONOMIE

Grand cru 2023 pour API Restauration

Discrète, mais non moins efficace, la société API Restauration poursuit sa croissance. Fondée en 1956 par Jean Debosque, l'entreprise familiale, devenue entreprise à mission, a réalisé un CA de 954 M€ l'an dernier, en progression de 16,77 % par rapport à l'année précédente. S'agissant du nombre de repas servis par jour il a grimpé de 13,90 % à 1 082 000. Le nombre de collaborateurs est, lui, passé de 9 073 en 2022 à 9 400 en 2023.

RESTAURATION D'ENTREPRISE

Foodles se met aux fourneaux

Foodles n'en finit plus de grandir. La start-up, qui développe un service de restauration allié à des frigos connectés (brevetés certifiés Origine Garantie) pour les entreprises, vient de réaliser sa première acquisition : le rachat du traiteur événementiel Le Val d'Evre, basé à Ancenis-Saint-Géréon (44). Une nouvelle étape stratégique pour la société, fondée en 2014 par Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, dont le chiffre d'affaires a atteint 45 M€ l'an passé. « Nous avons déjà un laboratoire de production à Gennevilliers qui fournissait 5 % de nos volumes et notre réseau de traiteurs partenaires. Avec la société Le Val d'Evre, nous changeons de taille ! Cette internalisation va nous permettre de produire jusqu'à 50 % de nos repas d'ici à la fin de l'année », commente Michaël Ormancey.

Grâce à la reprise de ce traiteur (7 M€ de recettes en 2022), rebaptisé Le Val d'Evre - La Manufacture Foodles, la start-up met la main sur 2 200 m² d'atelier et une équipe de 20 collaborateurs pour concevoir ses plats. « De 6 000 à 8 000 plats sont cuisinés chaque jour à Ancenis. L'objectif est d'atteindre 15 000 plats par jour en 2025 », ajoute le co-CEO et fondateur de Foodles.

Rentabilité d'ici à la fin de l'année

De quoi maîtriser les coûts de production. « On va améliorer nos process et nos marges sur la partie alimentaire », souligne le responsable. Mais, Foodles va également renforcer le sourcing produits et surtout suivre la montée en charge qu'impose sa croissance soutenue. La start-up, devenue entreprise à mis-



© Foodles

Le traiteur de Val d'Evre va cuisiner 15 000 repas par jour d'ici à 2025. Les plats de Foodles seront tous sous atmosphère modifiée. Le déploiement est en cours pour des raisons à la fois sanitaires et environnementales.

sion, annonce en effet accompagner aujourd'hui 450 clients en France. « Nous tablons sur 200 sociétés supplémentaires d'ici à la fin de l'année tout en visant la rentabilité », précise Michaël Ormancey.

La nouvelle filiale de Foodles va, bien sûr, favoriser un développement dans l'Ouest. Ancenis étant maintenant un hub logistique à part entière comme Saint-Ouen, Lyon, Marseille, Fréjus et tout dernièrement Bordeaux. ●

RESTAURATION D'ENTREPRISE

Que va faire Neocorner de Fraîche Cancan ?

Un nouvel avenir se construit pour Fraîche Cancan (ex- i Lunch). Reprise l'an dernier à la barre du tribunal du commerce de Bobigny (comme nous l'annoncions en avant-première sur notre site www.resto.zepros.fr) moyennant 31 000 € pour les actifs et 120 000 € pour le personnel, le nouveau propriétaire, Neocorner, croit en l'avenir de l'enseigne. « Fraîche Cancan est une belle marque qui bénéficie d'une bonne image tournée vers une alimentation saine. Elle a également fait beaucoup de développement technologique et culinaire avec près de 600 recettes », explique Brice Nadal, directeur associé de Neocorner. Et d'ajouter : « Cette reprise constitue donc une opportunité pour élargir l'offre de Neocorner. Il y a une vraie synergie à développer entre le vending et la restauration alternative connectée. »

Dirigée par les frères Brice et Philippe Nadal, l'entreprise Neocorner propose une large gamme de solutions allant de la distribution automatique à la fontaine à eau,

en passant par des machines à café, des cantines & barista ainsi que des frigos connectés à travers la marque Seed (Solution modulaire autonome de restauration au travail), La Smart Cantine (environ 20 sites en début d'année). Le tout dans le Grand Paris.

À l'écoute du marché

Fraiche Cancan (3 M€ de chiffre d'affaires) va donc être intégrée à Neocorner et renforcer le pôle

Food Hospitality du groupe. Seule l'activité de repas livrés développée par la jeune pousse est arrêtée, sa cuisine centrale de Champigny-sur-Marne (94) ne fait également pas partie du deal. Avec un CA de 7 M€ en 2023, Neocorner table sur 11 M€ en 2024. Et la société, qui a récemment recruté Ludovic Noël (ex-Bolk) au poste de directeur commercial Coffee & Food Hospitality/Fraîche Cancan, nourrit de plus grandes ambitions. « Nos

clients ont des besoins variés et multiples. Aujourd'hui, notre organisation nous permet de répondre à toutes leurs attentes », affirme Brice Nadal.

Un raisonnement qui s'appuie sur un savoir-faire historique de DA et une maîtrise complète des productions culinaires et de la logistique ainsi que de la tech développée par Fraîche Cancan. Sans compter que Neocorner se dit « à l'écoute du marché et ouvert à toute autre opportunité ». ●



© Neocorner

go green Initiative



Un appel au changement

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

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



ENTRETIEN AVEC CHARLES GUILLOY - CHEF EXÉCUTIF DU VILLAGE OLYMPIQUE ET PARALYMPIQUE

« Les sportifs doivent se sentir comme à la maison ! »

À quatre mois des Jeux olympiques et paralympiques (JOP) de Paris 2024, il n'y a pas que nos sportifs qui s'entraînent. Lui aussi est dans les starting-blocks. Qui ça ? Charles Guillo, collaborateur de Sodexo Live!, et chef exécutif du Village des athlètes. Serein, l'homme est prêt à relever le défi qui lui est lancé : un « marathon culinaire » de huit semaines.

■ Comment devient-on chef exécutif du Village des athlètes des JOP de Paris 2024 ?

Je n'ai pas de « recette secrète » ! Mais, une assez bonne expérience de la cuisine et des grands événements sportifs. Formé à l'EPMT (CAP Cuisine, CAP-BEP Pâtisserie, BAC Pro Alimentation), je travaille chez Sodexo depuis vingt-deux ans. J'ai débuté comme chef de partie pour évoluer ensuite vers un poste de directeur de restaurant. En 2020, je suis devenu conseiller culinaire et, à ce titre, j'ai participé à de nombreux événements sportifs en France et à l'étranger : Tour de France, Roland-Garros, Super Bowl, etc.

Lorsque j'ai vu l'annonce pour le poste de chef exécutif, je me suis dit : il faut que j'y aille. Un défi de ce genre, on n'en rencontre qu'un dans sa vie de chef. Il faut savoir prendre des risques... J'ai estimé que le profil recherché me correspondait. Et puis, outre la cuisine, j'adore voyager et je connais bien les goûts partout dans le monde. Au final, mon expérience a payé. Me voilà au Village des athlètes depuis le 5 février, avec une équipe qui comprendra à terme 200 cuisiniers dont 20 chefs internationaux de Sodexo. Ensemble, on va gagner ce « marathon culinaire » !

■ Vous allez régaler combien de personnes et combien de temps ?

Le Village des athlètes, qui s'étend sur 52 hectares entre Saint-Denis et L'Île-Saint-Denis, sera ouvert du 12 juillet jusqu'au 12 septembre. Histoire de souffler, nous aurons une coupure de



« Notre mission est de nourrir 15 000 sportifs, sans oublier leurs 6 000 accompagnateurs. Nous devons assurer la restauration de 6 000 collaborateurs qui travailleront sur le site. Tout cela représente 40 000 prestations par jour. Le tout accessible 24 h/24 et 7 j/7 », note Charles Guillo.

quatre jours entre les Jeux olympiques et les Jeux paralympiques. Notre mission est de nourrir 15 000 sportifs de haut niveau aux multiples nationalités, et habitudes alimentaires. Sans oublier leurs 6 000 accompagnateurs. Nous devons aussi assurer la restauration des 6 000 collaborateurs qui travailleront sur le site. Tout cela représente jusqu'à 40 000 prestations par jour (petit déjeuner, déjeuner, dîner et collation). Le tout accessible 24 h/24 et 7 j/7 !

■ Comment vont être organisés les espaces de restauration dans le village ?

Le poumon de la restauration

pour les athlètes est situé dans la nef de la Cité du Cinéma à Saint-Denis. Cet espace, divisé en six quartiers et quatre thématiques culinaires, fera plus de 218 mètres de long et comprendra 3 500 places assises. Au menu : deux quartiers dédiés à la cuisine française, deux autres à la cuisine du monde, un à l'Asie et un dernier afro-caribéen où l'on trouvera de la viande hallal.

D'autres offres de restauration seront proposées autour du Village notamment de la vente à emporter et un Grab & Go XXL qui s'étendra sur 500 m². C'est ici que nos chefs exécutifs et trois chefs partenaires (Akrame Benalall, Amandine Chaignot

et Alexandre Mazzia) présenteront leurs plats signatures façon show cooking.

■ Alors, que vont déguster les sportifs ?

L'idée, c'est que les sportifs se sentent comme à la maison et qu'ils puissent adapter leurs apports nutritionnels en fonction de leurs besoins personnels. Ces derniers varient en effet de manière sensible avant, pendant et après leurs épreuves. Dans cette optique, nous avons conçu plus de 500 recettes parmi lesquelles la gastronomie française tient, évidemment, une bonne place. Mais certaines de nos spécialités ont été revisitées comme le poulet à la basquaise. Les

© Victor Bellot

cuisse sont rôties et la sauce, allégée en graisse, est servie à part.

Pour ce qui est du petit déjeuner, l'offre alimentaire sera très large : viennoiseries cuites sur place, plusieurs sortes de pain, cakes (avec et sans gluten), brioche perdue, porridge, œufs, saucisses végétales... Concernant les entrées, nous allons installer de grands bars à salade, en service assisté. Nous y proposerons une trentaine de recettes différentes où le végétal sera roi (60 % de l'offre). S'agissant des plats, les athlètes pourront choisir parmi une quarantaine de plats chaque jour (40 % végétariens) : dahl de lentilles, blanquette de veau (crème allégée), chili végétarien, yassa de poulet... À noter que la plupart de ces recettes seront proposées sans sauce.

En revanche, une table à condiments comprenant plus de 80 produits (sucre, miel, purée d'amandes, herbes fraîches, houmous...) sera dressée pour que chacun réalise l'assaisonnement qu'il souhaite. Et tous les plats afficheront en français et anglais leur valeur nutritionnelle et leur quantité de protéines, glucides et lipides.

■ Et côté desserts ?

Sur nos buffets, il y aura bien sûr des pâtisseries françaises, des produits laitiers (végétaux, sans lactose...), du fromage blanc, du riz au lait, de la semoule au lait d'amande... Fruits entiers et coupés seront aussi au rendez-vous.

■ Et sur le plan qualitatif, qu'en est-il ?

C'est simple : nos recettes seront composées avec des produits frais, locaux, une viande, du lait et des œufs 100 % français, et 30 % de produits issus de l'agriculture biologique. De quoi diviser par deux l'empreinte carbone des repas. Et pour la toute première fois, les athlètes mangeront dans de la vaisselle en porcelaine, non logotée, pour mieux la réutiliser. Pour se rafraîchir, ils seront dotés d'une gourde et auront accès à des fontaines. Plutôt vertueux ! ●



**“Contribuons ensemble
à la PROTECTION
de l’environnement,,**

**PRIVILÉGIONS LE
NETTOYAGE
ÉCOLOGIQUE !**

A white spray bottle with a green trigger and cap is positioned in the center of the image, surrounded by lush green grass and ferns. The bottle is the central focus, symbolizing eco-friendly cleaning.

GROUPE CERCLE VERT

Retrouvez notre sélection de produits sur    groupe-cerclevert.fr

Vite!

DA
La Smart Néo
API Tech,
distributeur
modulable



Développée par l'équipe R&D d'API Tech, la Smart Néo est un distributeur modulable unique permettant de vendre différents produits et pouvant accueillir d'un à quatre types de modules au choix : module réfrigéré de boissons, module réfrigéré de casiers, module à pizza avec terminal de cuisson, four à sole et module à baguette avec terminal de cuisson. Des produits chauds et froids, dans un même endroit ! Ça peut aider...

SYNDICAT

Le Synetam
grandit



À l'issue de son conseil d'administration, qui se déroulait le 9 février, le Synetam, l'union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires, a approuvé la candidature d'Afinox, Microlide et Moretti Forni. Distribué en France par Eberhardt, le premier fabricant des cellules de refroidissement rapide, des armoires frigorifiques, des buffets drop in réfrigérés avec vitrage et autres équipements destinés à la préparation et à la présentation des aliments. Le deuxième, Microlide, développe des solutions de supervision et de traçabilité pour les produits alimentaires. Quant à Moretti Forni, lui aussi distribué en France par Eberhardt, il fabrique des fours professionnels à pizza, à pain, et à pâtisserie.

TENDANCE

Locacuisines lance un e-site de location de matériel

Louer ses équipements de cuisine ? Pour un mois ou une plus longue durée ? « Jusqu'à maintenant, ce n'était pas vraiment culturel dans le milieu de la restauration », confie Philippe Beato, P-DG de Locacuisines, leader sur le marché de la location de locaux de restauration et de modules de cuisine professionnelle. Mais l'économie de l'usage montant en puissance et l'inflation aidant, le principe s'impose de plus en plus souvent auprès des professionnels du secteur.

Une tendance dont profite pleinement Locacuisines, entreprise toulousaine, créée en 1996. La preuve. « 2023 est une année record en location de matériels de



cuisine ! Plus de 7 millions de repas ont été réalisés dans nos 520 modules et 5000 matériels de cuisine (80 % Made in France) », commente, enthousiaste, Philippe Beato.

CUISSON

Seb en passe d'acquérir Sofilac



Grandes manœuvres dans l'équipement des grandes cuisines ! Le groupe français Sofilac, détenu en majorité par les membres de la famille Augagneur, est en passe d'être acheté par le Groupe Seb. Sofilac conçoit, fabrique, et distribue des équipements de cuisson haut de gamme semi-professionnels (marque Lacanche) et professionnels (notamment avec la marque Charvet). Lacanche, Entreprise du patrimoine vivant, et Charvet offrent des produits exceptionnels, intemporels et durables issus de

savoir-faire uniques. Cette acquisition permettrait à Seb de renforcer sa présence dans le segment de la cuisson en complétant son dispositif constitué de ses marques premium (Krampouz, Forge Adour, WMF, All-Clad, et Lagostina). Elle soutiendrait par là même son ambition de devenir un acteur de référence des marchés de l'équipement professionnel et semi-professionnel, rentables et en croissance, avec des marques, produits et canaux de distribution complémentaires. ●

resto.zepros.fr

Choisie pour équiper de nombreux événements culturels et sportifs, la PME a également bénéficié du plan EduRénov destiné à la rénovation technique des écoles élémentaires, implantant des cantines modulaires durant les travaux. « Au total, nos équipes ont installé 60 nouvelles cuisines modulaires en 2023 (soit 8 295 m² de modules) », souligne le P-DG. Auxquelles s'ajoutent des modules de salle de restaurant provisoires (pouvant mesurer jusqu'à 700 m²).

Acquisition de 2 000 matériels neufs

De quoi booster les recettes de Locacuisines qui a généré 9,4 M€ l'an passé. Un chiffre qui devrait encore grimper en 2024. D'ailleurs, l'entreprise investit 4,5 M€ pour étoffer son parc locatif avec l'acquisition de 102 modules et plus de 2 000 matériels neufs (dont une nouvelle génération de chambres froides équipées au CO₂). Elle va également ouvrir une agence en Ile-de-France (Yve-

lines) pour satisfaire la demande. « Aujourd'hui, on peut intervenir partout en France avec 150 références de matériel de cuisine en moins de soixante-douze heures », affirme le patron de la société de location.

Et ce n'est pas tout. Depuis le 1^{er} janvier, les professionnels de la RHF peuvent louer leurs matériels de cuisine via le site www.mylocacuisines.fr. On y trouve six grandes catégories de matériels professionnels : cuisson verticale et horizontale, froid, distribution, préparation, laverie, et snacking. Largement suffisant pour tester une nouvelle offre alimentaire, répondre à une panne ou bien encore monter une extension. Cerise sur le gâteau : Locacuisines propose la livraison du matériel commandé en 48/72h, le conditionnement dans un emballage protecteur, la maintenance SAV et le service Client durant toute la location. Sans oublier la possibilité d'installation ainsi que l'assurance en biens confiés. ●

RÉEMPLOI

Uzaje certifiée ISO 22000 et 9001

Nouvelle étape pour Uzaje, entreprise spécialisée dans le réemploi avec, pour expertise, le lavage de contenants et de bouteilles. Elle a récemment obtenu les certifications ISO 22000 et 9001. L'ISO 9001, norme mondiale en management et qualité, garantit la qualité des produits et services de la société. « Cette certification vient également témoigner de notre organisation pour mettre en œuvre des processus adaptés à notre activité de service », indiquent les responsables de l'entreprise.

Quant à la certification ISO 22000, elle définit les exigences d'un système de gestion couvrant tous les aspects de la sécurité alimentaire.

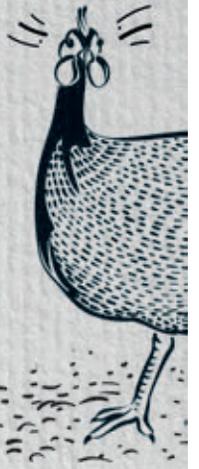


Cette certification confirme l'engagement d'Uzaje envers l'excellence dans ce domaine crucial, assurant la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement et minimisant les risques de contamination pour les consommateurs. ●

**LA
PINTADE**
l'Europe du goût



Avec la
PINTADE
c'est **MEILLEUR**
de **BIEN**
MANGER



Une
VOLAILE
AU GOÛT
UNIQUE

Des élevages familiaux
PROCHES
DE CHEZ-VOUS

Une viande
LÉGÈRE ET
NOURRISSANTE

Des élevages favorisant
LE COMPORTEMENT
NATUREL

 www.lapintade.eu

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



COFINANÇÉE PAR
L'UNION EUROPÉENNE

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

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Vite!

PARTENARIAT

Capic avec Eloma

En amont des 24 heures de l'association Resto France Experts à Brest, la société bretonne Capic a invité les bureaux d'études en ingénierie à visiter son usine. Au cours de cette rencontre, le fabricant de matériel professionnel pour la grande cuisine et l'industrie agroalimentaire a annoncé qu'il avait scellé un partenariat avec l'allemand Eloma pour compléter son offre de cuisson horizontale.



GRANDE CUISINE

CL 60 Nutrition Fraîcheur, une coupe ultraprécise

Coupes émincées, râpées, bâtonnets, macédoines, et même de la purée! Avec sa collection complète d'accessoires, le CL 60 Nutrition Fraîcheur de chez Robot Coupe offre une grande variété et précision de coupes pour des menus toujours plus frais et plus divers. Mieux. L'appareil tranche sans effort jusqu'à 1800 kg de fruits et de légumes en soixante minutes. Désormais tout inox, il se nettoie au jet d'eau et ses trois goulottes passent au lave-vaisselle. Des bénéfices non négligeables pour les collectivités, cuisines centrales, traiteurs qui servent plus de 1200 couverts par jour. À noter également les qualités ergonomiques de l'appareil : automatisation des tâches manuelles répétitives, goulottes au design spécifique...



CONTENANT

Rieber dégage une gamme de bacs inox dépilables

Le 1^{er} janvier 2025 arrive à grands pas. À cette date, tous les contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, la réchauffe ou le service seront interdits dans toutes les cantines pour les communes de plus de 2 000 habitants (1^{er} janvier 2028 pour celles de plus petite taille). Une obligation qui va impacter le processus de production.

Parmi les différentes solutions possibles, l'utilisation de bacs inox tient la tête. Une tendance qui résulte du travail d'adaptation mené par les fabricants pour répondre aux enjeux d'Egalim. À l'image de celui réalisé par Rieber France qui a fait évoluer ses gammes de bacs gastronomiques. Parallèlement à ses bacs coniques inox GN 1/2 et GN 1/3 en 55 mm de profondeur, la société a développé une gamme



complète de bacs gastro : GN 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 - 2/1 - 2/3 - 2/4 et 2/8. Grâce à un processus de fabrication et de cuisson breveté qui permet de les rendre moins lourds tout en renforçant leur robustesse, ces bacs sont les plus légers du marché. En inox français 304 alimentaire et de forme conique originale, ils sont empilables et on peut les dépiler sans effort ni outil. Leur pourtour

peut intégrer un ou quatre QR Code « ouvert » qui peut être repris par n'importe quel système de traçabilité.

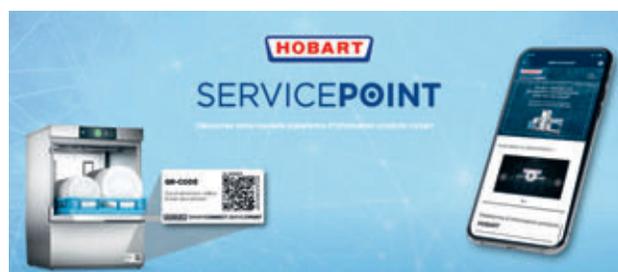
Neuf couvercles

De quoi permettre aux opérateurs de choisir le système de traçabilité qu'ils souhaitent sans passer par celui de Rieber. Les QR Codes sont générés par un système laser, automatisé et breveté, qui

grave l'inox sans modifier sa structure ni l'aspect de sa surface. Neuf références ont été développées spécialement dédiées aux opérations de remise en température : 2 couvercles emboîtables (avec ou sans trous prévus pour le banderolage), 1 couvercle étanche avec poignée et joint alimentaire sans silicone, vulcanisé, cerclé à chaud sans colle, supportant des températures jusqu'à 180 °C, 1 couvercle pour superposer 2 bacs, 2 couvercles plats avec ou sans poignée centrale, 1 couvercle pour mise sous vide partiel (400/600 millibars), 1 couvercle pour mise sous vide totale (Vaculid pour cuisson par immersion), 1 couvercle en Tritan (spécial portage à domicile), 1 couvercle perforé « spécial » remise en température Ecover pour une restitution qualitative des prestations chaudes. ●

LAVERIE

Service Point, nouvelle plateforme d'Hobart



La plateforme est accessible via un QR Code sur les nouvelles machines Hobart gammes Profi et Premax (lave verres, lave-vaisselle et machine à capot).

Toujours plus de services pour les clients du fabricant Hobart! Ce dernier lance une nouvelle plateforme d'information produits.

Baptisé Servicepoint, cet outil permet aux utilisateurs d'être accompagnés au quotidien pour une utilisation optimale de leurs équipements Hobart. Grâce à un QR Code placé sur la machine, la personne bénéficie d'un accès en ligne à de nombreuses informa-

tions spécifiques à son équipement sous forme de vidéos ou de fiches pratiques : tutos de mise en route, présentations des différents programmes de lavages, conseils sur l'entretien et le nettoyage de la machine ou encore les solutions liées aux codes d'erreurs. En étant mieux renseignés, les clients Hobart gagnent en autonomie. Et ont la possibilité d'augmenter la durabilité de leurs équipements. ●

TECH

Yoc : l'appli qui réduit le gaspillage alimentaire

Créée en mai 2023 par Jean-Louis Aziza, la start-up Yoc a développé une application antigaspi destinée à la restauration collective. En permettant aux chefs de restaurants d'entreprises, scolaires (lycées) et universitaires de quantifier précisément leurs préparations, celle-ci contribue ainsi à réduire le gaspillage alimentaire. La start-up y intègre les menus communiqués par les chefs (entrées, plats, desserts). Elle propose un forfait en fonction de la taille de la structure, qui revient environ à 50 centimes d'euros par mois et par convive. Avec, les chefs ont accès à un tableau de bord centralisant les choix des convives et un réseau social. Côté convives, l'application est

disponible gratuitement sur Apple Store et Google Play et leur permet d'opter pour leur menu jusqu'à sept jours avant le repas. La start-up travaille actuellement avec 3 clients en Occitanie, le lycée Marie-Louise-Dissard à Tournefeuille (31), Airbus et Liebherr Aerospace, et envisage un déploiement au niveau national. ●



L'application Yoc a été créée par Jean-Louis Aziza pour faire la chasse au gaspi en restauration collective.

BOOSTEZ VOTRE VISIBILITÉ, COMMUNIQUEZ DANS ZEPROS !

5 journaux

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



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



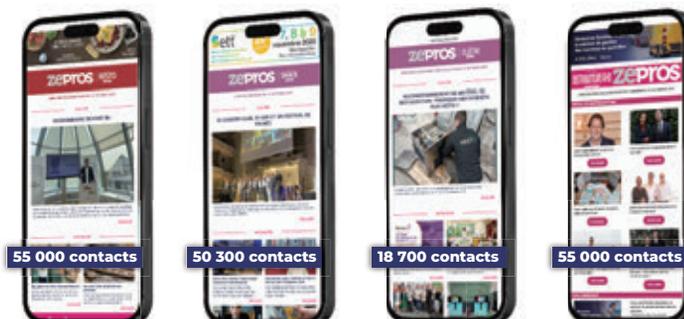
90 000 pages vues / mois

resto.zepros.fr

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

4 newsletters métier

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



55 000 contacts

50 300 contacts

18 700 contacts

55 000 contacts



30 000 contacts

Resto Today,

Une newsletter quotidienne pour tout savoir **avant tout le monde.**

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

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

Vite!

LABEL

Le bœuf traditionnel de race normande approuvé



La dénomination « Bœuf traditionnel de race Normande » a été reconnue comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), par publication le 22 janvier du règlement d'exécution au *Journal officiel* de l'Union Européenne. Un signe de qualité très important de la race dont la viande persillée, d'un rouge soutenu, infiltrée de gras d'une couleur noisette, est particulièrement appréciée des amateurs. On dénombre 60 producteurs en France, 5 entreprises de collecte, découpe et/ou commercialisation. Environ 525 tonnes de carcasses ont été produites en 2023.

PARTENARIAT

La Compagnie des Desserts fond pour Emkipop

La Compagnie des Desserts (130M€ de CA), fabricant de glaces et de pâtisseries, élargit son offre de glaces en distribuant la marque Emkipop, des bâtonnets préparés artisanalement et conçus en Provence. Ce partenariat va permettre à Emkipop de bénéficier de la qualité de la logistique de La Compagnie des Desserts et de proposer aux consommateurs des bâtonnets premium, riches en fruits, et aux saveurs très expressives. La gamme est d'ores et déjà disponible sur le site www.compagniedesserts.com et sur l'application mobile.

AGRI-ÉTHIQUE

Brets labellisé

Entreprise 100% familiale créée en 1995, le chipsier Altho Brets, doté d'un outil de production 100% français et 100% de ses pommes de terre en origine France, est aujourd'hui le seul acteur majeur encore indépendant du secteur. Une marque de fabrique et des valeurs en parfaite adéquation avec le label Agri-Éthique. Raison pour laquelle la société vient d'obtenir le label en question devenant ainsi la première marque à distribuer des chips équitables françaises.

MARCHÉ

Panzani entend devenir le partenaire privilégié de la RHD

Le groupe français Panzani, spécialiste de la transformation du blé dur, n'a pas dit son dernier mot sur le marché de la restauration collective comme commerciale. La preuve. Il vient d'annoncer la création de Panzani Solutions, une division dédiée spécifiquement aux professionnels de la RHD et de l'agroalimentaire. Dirigée par Frédéric Brognard, cette nouvelle entité est née de la fusion de Panzani Food Service et de Bellevue Ingrédients & Solutions. Une initiative inédite qui vise à capitaliser sur les vastes compétences du groupe autour de 4 grands axes : les pâtes techniques ; les filières (Origine France, HVE, Bio, Label Rouge...) ; la bakery (mix pour les ingrédients et mixes/préparations pour la boulangerie, pâtisserie...) et enfin, les sauces,

plats cuisinés et coating. « *Notre objectif, c'est d'aider nos clients du Food Service en leur apportant notre expertise de l'utilisation du blé dur et en répondant à leurs besoins spécifiques* », précise le directeur de Panzani Solutions.

Durum Center

Pour accompagner cette démarche, la division Panzani Solutions s'est dotée d'un centre de recherche applicative et de développement intégré, baptisé le « Durum Center » et situé à Gennevilliers (92). « *Nos équipes conçoivent là des solutions produits innovantes, mettant en valeur les avantages fonctionnels et nutritionnels du blé dur* », indique Frédéric Brognard. Le Durum Center abrite également le Cook Show, une cuisine de démonstration professionnelle où les clients pourront tester les pro-

duits phares de Panzani Solutions dans des conditions réelles. Et ces derniers devraient y être souvent invités pour découvrir les prochaines nouveautés de

Panzani Solutions qui a pléthore de recettes inédites dans sa besace : gammes de mix au blé dur pour répondre à la tendance italienne, sauces pour pizza... ●



Situé à Gennevilliers (92), le Durum Center va permettre aux clients de tester en conditions réelles les produits de Panzani Solutions.

SNACKING

Bel Foodservice innove

La tendance du nomadisme ne se dément pas. Résultat : Bel Foodservice met le paquet et lance 3 produits à manger partout et à tout moment. « *Au cœur de notre développement Foodservice, l'élargissement de notre offre vers des produits de snacking s'inscrit parfaitement dans la lignée de notre stratégie de transformation omnicanale* », explique Sarah Dupouy, chef du Groupe Bel Foodservice. « *Nous misons sur une gamme équilibrée entre*

le lait et le fruit, saine, gourmande et responsable, adaptée aux nouveaux modes de consommation », ajoute-t-elle.

Ainsi le Mini Babybel cheese break fait son apparition en version de 2 fromages de 20 g, emballés dans un sachet adéquat, offrant une conservation de huit heures hors du réfrigérateur. Pour les personnes en déplacement, Bel Foodservice dégage Apericubes P'tits Plaisirs, dans un format de 15 cubes pour une pause gourmande tout moment. Enfin, s'agissant des gourdes de fruits, l'industriel lance 2 mélanges ultragourmands et exotiques : l'association banane-vanille bio issues du commerce équitable d'une part et l'ananas-grenade d'autre part, toujours sur base de pommes françaises, provenant de vergers écoresponsables. Le tout, sans aucun sucre ajouté! ●



DESSERTS

Alsa lance sa Panna Cotta sans cuisson

« *En moins de trois minutes, c'est la garantie d'obtenir un dessert gourmand de qualité constante, à revisiter au gré des saisons. Sans colorants ni arômes artificiels ni conservateurs, fabriquée en France.* » Tels sont les arguments que met en avant la marque Alsa Professionnel (Groupe Condifa) pour sa nouvelle Panna Cotta sans cuisson. Un produit qui offre de fait nombre d'avantages pour les cuisiniers.

À commencer par celui de réaliser un dessert personnalisable, avec des préparations clean label ou bio. Le tout avec une qualité constante et surtout un coût maîtrisé. En outre, la re-



cette est extrêmement simple à mettre en œuvre : un sachet de 400 g auquel on ajoute 2 litres de lait et 2 litres de crème pour obtenir 96 portions! ●

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Capri-Sun lance une poche recyclable

Capri-Sun Group Holding AG franchit encore une étape dans son plan de développement durable. L'entreprise, propriété de Hans-Peter Wild, lance ses nouvelles poches recyclables. Fabriquée entièrement en plastique recyclable (polypropylène monomatériau : PP), cette dernière a une empreinte carbone nettement inférieure à celle de tout autre emballage de boisson. « Par rapport au contenant actuel, qui ne pèse déjà qu'un cinquième d'une bouteille PET comparable, cette avancée réduira les émissions de CO₂ de 25 % supplémentaires », précise la société. Les premiers sachets recyclables (monomatériau) seront prochainement disponibles en France au



Cette poche a une empreinte carbone nettement inférieure à celle de tout autre emballage de boisson.

format 330 ml, puis s'étendront à l'ensemble de la gamme.

Cette nouveauté s'inscrit dans la démarche menée par la marque depuis plusieurs années qui vise à devenir la boisson pour les enfants la plus naturelle possible avec notamment la suppression des pailles en plastique par des pailles en papier, l'utilisation d'emballages en carton certifiés FSC pour ses multipacks, de 100 % r-Pet (PET recyclé) dans sa gamme de sirop en bouteille... ●

SOFT DRINKS

SBFF tient le cap !

Malgré une année 2023 particulièrement instable, la filiale française du groupe japonais, Suntory Beverage & Food France (SBFF), a réalisé un chiffre d'affaires de 1,088 Md€, en augmentation de 4,5 %. Un mouvement haussier qui a aussi été enregistré sur le marché de la RHD dont les recettes ont cru de 6,6 % comparé à 2022 grâce à un surplus de ventes, boostées par certaines innovations ou des partenariats stratégiques. Des performances en-

courageantes qui permettent à l'entreprise de : poursuivre son effort d'investissement pour moderniser son appareil productif (26 M€ en 2024), développer ses marques phares (10 M€), et atteindre ses objectifs en matière d'emballages (100 % RPET d'ici à fin 2025) et d'amélioration nutritionnelle (baisse de la teneur en sucre totale des boissons de 25 % entre les années 2015 et 2025). ●



Objectif #12
Consommation responsable *



* Objectifs de développement durable Global Compact Nations Unies

LAVABO | DOUCHE | URINOIR | CHASSE
www.presto.fr

Vite!

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Sysco soutient Kikleo



Chaque année, plus de 500 000 tonnes d'aliments sont jetés en France. Un chiffre que Sysco veut contribuer à diminuer. À cette fin, le grossiste s'est associé à la start-up française Kikleo, spécialisée dans la FoodTech et fondée en 2019 par Vincent Garcia et Martin d'Agay, étudiants de l'Insa Lyon, dont le projet de fin d'études est devenu une « entreprise à impact ». Elle propose une solution innovante pour analyser et réduire durablement le gaspillage alimentaire en restauration grâce à la reconnaissance d'images en 3D fondée sur l'intelligence artificielle. Cette caméra d'un nouveau genre permet de réaliser une analyse détaillée des restes alimentaires.

EGALIM

Sysco s'engage avec Agri-Éthique

« Nous sommes tout à fait conscients de la difficulté pour nos clients de concilier des achats plus durables et plus locaux qui restent pour autant compatibles avec leurs budgets contraints. La démarche Agri-Éthique est justement une réponse à ces enjeux ! » Laurent Froget, chef de marché enseignement chez Sysco France, joue cartes sur table pour expliquer la récente signature d'un partenariat de trois ans avec le premier label de commerce équitable français Agri-Éthique. Le grossiste a un double but : aider ses clients, issus de la restauration collective, dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim avec des produits accessibles compatibles avec leur coût matière, et garantir un prix rémunérateur aux agriculteurs et un engagement ferme de volumes pour sécuriser leurs filières d'approvisionnement.

La gamme de produits proposée par Sysco France et le fabricant Atlantique Alimentaire, aujourd'hui labellisée Agri-Éthique, se compose de 6 crêpes salées garnies cuites pour la restauration collective, conçues en France, sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée. « Pour notre label, c'est très réjouissant de s'associer à Sysco France ! Cela démontre que, dans un contexte très difficile, des accords équitables compatibles Egalim et qui répondent aux 50 % d'alimentation saine et durable sont possibles », commente Ludovic Brindejone, fondateur et directeur général d'Agri-Éthique.

À noter que le label réunit 43 marques labellisées (bio et non bio), 48 filières certifiées et propose 597 références de produits du quotidien (pain, viande, produits laitiers, légumes secs...), accessibles dans tous les circuits de distribution. ●



« Avec la labellisation Agri-Éthique, Sysco France devient le premier grossiste alimentaire à développer des produits équitables », déclare Laurent Froget, chef de marché enseignement chez Sysco France.

PARTENARIAT

Transgourmet signe avec Bleu-Blanc-Cœur

Nouvelle étape pour Transgourmet. Le grossiste a annoncé, au cours du Salon international de l'agriculture, la signature d'un partenariat avec l'association Bleu-Blanc-Cœur (BBC) afin de rendre accessible au plus grand nombre une alimentation durable et de soutenir les filières agricoles. Fort de plus de 3500 articles locaux et 1500 produits bio, Transgourmet poursuit ainsi sa démarche développement durable en faveur de chaînes d'approvisionnement et de produits responsables. « Au-delà du renforcement de ses gammes durables

et locales, ce partenariat a pour mission de valoriser, dans un projet commun, une agriculture respectueuse de la Terre, des Animaux, et des Hommes ; et de développer des synergies par des actions concrètes : mise en avant des producteurs, formation des équipes de ventes et développement commercial, actions de communication autour de projets sociétaux et environnementaux au sein du secteur du foodservice », précise le distributeur. À noter qu'en s'engageant dans ce partenariat, Transgourmet devient membre associé du collectif Bleu-Blanc-Cœur. ●



De g. à d. : Nathalie Kerhoas (BBC), Pierre Weill (BBC), Éric Decroix (tg), Yves Cebron de Lisle (tg), Thierry Marx, Jean-Pierre Pasquet (BBC).

ORGANISATION

SovéFrais et A2S fusionnent au sein de So Breizh



De g. à d. : Alain Forest, DG adjoint du réseau Krill, Nathalie Caroff, directrice de So Breizh, et Jean-Marie Arnal, DG d'Even Distribution.

Il y a du mouvement du côté du groupe coopératif Even Distribution. Depuis le 1^{er} mars, ses 2 sociétés, SovéFrais (Ploudaniel, 29) et A2S (Kervignac, 56) sont regroupées sous une même entité, baptisée So Breizh. « Ces deux sociétés historiques du pôle distribution faisaient le même métier sur la Bretagne, avec des typologies de clients identiques et

des activités complémentaires », explique le groupe. But de l'opération ? Créer un leader régional de la distribution dédié au marché de la RHD. Le tout en s'appuyant sur le réseau de fournisseurs Krill qui se compose de 8 PME (Achille Bertrand, FMB, Gastronomie Service, Gel 43, Krill, Prenot Guinard, Sobraquès et So Breizh), réalise un CA de 430 M€,

comprend 1 380 collaborateurs et compte 35 000 clients. Suite à cette fusion, So Breizh, qui enregistre plus de 5 000 références (produits frais, surgelés viandes fraîches, glaces, épicerie et hygiène) et plus de 5 000 clients en commerciale, collective, traiteurs... va peser quelque 97 M€ de CA.

La nouvelle entité dispose, par ailleurs, de 2 entrepôts de préparation de commandes, de 7 antennes de livraison ainsi que d'un atelier de découpe de viande fraîche : Superhalles Bretagne à Bréal-sous-Montfort (35). Concernant ce dernier site, un plan d'investissement est programmé, ainsi que sur ceux de Tréglamus (Côtes-d'Armor) et de Ploudaniel (Finistère). C'est Nathalie Caroff, qui dirigera So Breizh. ●

Cet encart d'information est mis à disposition gratuitement au titre de l'article L. 541-10-18 du code de l'environnement. Cet encart est élaboré par CITEO.

**Petit à petit,
tout le monde
fait son tri.**

**ON NE
LÂCHE
RIEN!**

TRIONS SYSTÉMATIQUEMENT

TOUS LES EMBALLAGES ET PAPIERS SE TRIENT



La sélection de la rédaction

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

PRODUITS BOISSONS ÉQUIPEMENTS & SERVICES

KNORR PROFESSIONAL

Gamme Cuisine du monde



La bouteille de 1 l à la forme arrondie et cintrée permet une meilleure tenue en main.

Voyager à travers leurs assiettes, les clients adorent ça ! Raison pour laquelle Knorr Professional lance la gamme Cuisine du monde. Fiables à chaud comme à froid, ces sauces offrent une large palette de saveurs aux chefs qui peuvent les utiliser en marinade, en assaisonnement ou en laquage.

Au menu : la Teriaki, à base de saké, sauce soja, mirin et sucre, idéale pour les marinades, le lustrage, les woks et autres brochettes. La Sunshine chili, composée de piment rouge et d'ail, apporte son pouvoir légèrement piquant et sucré aux émincés, sautés, ribs, légumes... Enfin, la Sambal Manis, recette inédite à base de piment rouge et sauce soja, accompagne avec piquant les ribs, crevettes, calamars, le poulet, les légumes...

www.unileverfoodsolutions.fr

RIANS RESTAURATION

Palet de chèvre affiné spécial burger



Nouveauté chez Rians Restauration ! Fabriqué dans le Périgord, ces palets de chèvre affiné de 20 g offrent un goût typé qui se marie très bien dans la réalisation d'un burger. Très faciles à mettre en œuvre, ils chauffent vite, ne percent pas à la cuisson et disposent d'une texture fondante et crémeuse à chaud. Utilisés sur une plaque à snacker, sur le steak, avec une cloche, au four ou à la salamandre sur le bun ou le steak, ou bien encore en version pané, ces fromages permettent un gain de temps et gestion optimisée du coût portion.

www.restauration.rians.com

LUTOSA

Smoky Barbecue Fries

Dans l'univers des saveurs audacieuses, Lutosa dévoile la dernière nouveauté de sa gamme Crispy Flavoured : les Smoky Barbecue Fries. Cette création marie l'expertise de la maison Lutosa en matière de frites aux notes riches et fumées du barbecue, offrant ainsi une expérience culinaire inédite. Résultat d'une recherche minutieuse, ce produit offre un équilibre entre la texture croustillante qui a fait la renommée des frites et l'arôme puissant du barbecue. Ces frites sont polyvalentes pouvant s'utiliser en toutes occasions.



www.lutosa.com

VANDEMOORTELE

Risso Chef Essential

La division Plant Based Food Solution de Vandemoortele innove avec Risso Chef Essential. Il s'agit d'une composition unique comprenant du tournesol, du colza, du tournesol oléique et du maïs. Produit polyvalent, cette huile offre une bonne performance (jusqu'à 220 °C) et une belle qualité de friture. Par ailleurs, son conditionnement innovant en JIB (Jerrycan in box) de 15 litres allie praticité et durabilité tout en facilitant le stockage. À noter sa poignée solide et ergonomique qui facilite la manipulation.



www.vandemoortele.com

CHARLES CHRIST

Chou rouge et Kimchi doux fermentés

PME familiale depuis quatre générations, l'entreprise Charles Christ, installée dans la Sarthe (72), étend sa gamme Les Ferments (produits lactofermentés). Elle dévoile ainsi, à l'occasion du salon Sandwich and Snack Show, deux produits : le chou rouge et le Kimchi doux. Prêtes à l'emploi, ces références, qui complètent les carottes, le cocktail de légumes et le kimchi épicé, sont sans sucres, sans vinaigre et bénéficient d'une DLC longue. Idéales pour égayer un sandwich, un bagel ou bien encore une salade.



www.charles-christ.fr/restauration

POULE ET TOQUE

Mini-Donuts

Encore du nouveau chez Poule et Toque, marque de la Société Bretonne de Volaille (Groupe LDC) qui se fait une place au soleil sur le marché de la RHD : les mini-Donuts de poulet ou d'emmental fondu. Déjà cuites, à réchauffer à la friteuse ou au four, ces bouchées sont idéales pour des instants de convivialité. Les mini Donuts de poulet sont des produits panés élaborés à base de viande de filet de poulet 100 % origine France et enrobés d'une panure croustillante et dorée. Conditionnement en sachet de 1 kg. DDM : 18 mois.



www.poule-et-toque.fr

BONDUELLE FOOD SERVICE

Duo de courgettes jaunes et vertes Home-Made

Ces courgettes jaunes et vertes Home-Made, à la coupe traditionnelle, sont prêtes à être préparées, assaisonnées et idéales à rôtir. À la sauteuse, départ à -18 °C, faire sauter le mélange pendant 5 mn au minimum avec de la matière grasse. À la vapeur, à 100 °C, cuire 8 mn pour 2,5 kg de produit surgelé dans un gastronorme perforé. DDM : 24 mois.



www.bonduelle-foodservice.fr

SUNTORY BEVERAGE & FOOD FRANCE



Oasis Ice Tea Manguie-Passion

La consommation des softs drink progresse et retrouve son niveau d'avant crise chez Suntory Food & Beverage France (SBFF) sur le marché de la restauration : +9% en 2023. Les ventes sont boostées par plusieurs innovations telles que Oasis Ice Tea. Raison pour laquelle l'entreprise lance une nouvelle saveur : manguie-passion. Cette nouvelle boisson est commercialisée sur le circuit RHD depuis mars, au format canette 33 cl. A noter également un parfum inédit pour Pulco (à diluer) : citron-gingembre.

www.suntorybeverageandfood-europe.com

CŒUR' DE POM

Schorle fruits rouges

Avec l'arrivée du printemps, les convives vont avoir envie de fraîcheur ! La douceur et la rondeur de la pomme associées à la fraîcheur gourmande et acidulée des fruits rouges du Schorle Pomme & Fruits rouges devraient répondre à cette attente. Il s'agit d'une boisson gazéifiée, élaborée à partir de pommes françaises issues des écarts de tris, sans colorants, sans conservateurs et sans sucres ajoutés. Format : 27,5 cl.



www.coeurdepom.com

FRESH FOOD VILLAGE

Punchy



Spécialiste alimentaire depuis 25 ans, Fresh Food Village innove avec Punchy, marque de boissons gazeuses fruitées riche en vitamine D aux saveurs uniques : Concombre, Yuzu et Romarin ; Pêche, Gingembre et Chai ; Orange sanguine, Bitter et Cardamome. Conditionnement : canette 250 ml au design innovant et impactant qui se recycle à l'infini. Certifié B Corp, Punchy s'engage socialement et écologiquement : don caritatif, compensation carbone, réutilisation des eaux usées, usine alimentée à 40 % par l'énergie solaire...

www.freshfoodvillage.com

HUGO LE MARAÎCHER

Smoothie orange-manguie

Conditionné dans une brique de 330 ml, ce smoothie prêt à boire est consommable tout au long de la journée. Il se compose de jus et purée d'orange à base de concentré, de jus de pomme à base de concentré, de purée d'orange, de purée de banane, de purée de manguie, de banane, de fruits de la passion et de fibres d'acacia. Made in France, végétane, cette boisson est également sans sucres ajoutés, sans gluten et sources de fibres. DDM : trois mois en ambiant.



www.delidrinks.com

RESTO TODAY

By ZEPROS
LA RESTAURATION À LA SOURCE

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



RESTO TODAY :

C'est quoi ?

La newsletter incontournable pour tout savoir sur l'actualité des restaurateurs.

C'est pour qui ?

Tous les Pros du secteur de la restauration.

C'est quand ?

Tous les matins à 6h30 pour être les premiers à être informés.



RESTO TODAY
LA RESTAURATION À LA SOURCE
By ZEPROS
www.resto-today.com

Contacts annonceurs :

Anne Morel Fèvre Directrice de publicité // a.fevre@zepros.fr - 06.66.76.96.27
Chloé Marguerat Cheffe de publicité // c.marguerat@zepros.fr - 06.60.76.57.84

SMEG PROFESSIONAL

Four combiné Galileo



Conçu et fabriqué en Italie, ce four professionnel se distingue par ses performances et sa haute efficacité énergétique. Le design astucieux de sa cavité et la forme de son déflecteur facilitent la distribution de l'air et garantissent une chaleur uniforme pour une cuisson homogène. L'injection directe et la technologie SteamArt permettent de gérer la quantité, la qualité et le niveau de vapeur en fonction du type de cuisson et de plat.

www.smeg-professional.com/fr

PANDOBAC

Conseils sur les contenants réemployables

Pandobac, entreprise experte dans le réemploi d'emballages, aide les cuisines centrales à étudier et mettre en place un système optimisé et pérenne de contenants réemployables. L'accompagnement sur mesure comprend notamment l'aide au choix des contenants, le dimensionnement du lavage, l'estimation des impacts financiers et environnementaux, ainsi qu'une phase de pilote et de déploiement.



www.pandobac.com

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Laveuse à plateaux 511060

Cette machine à avancement automatique assure une zone de lavage rapide et efficace avec une capacité de 600 à 1 200 plateaux par heure. Un surchauffeur intégré augmente la température de l'eau au cours du rinçage final où l'eau propre est utilisée pour éliminer toute trace de produit de lavage. Des grandes portes double paroi équilibrées s'accompagnent d'un dispositif de sécurité et d'une poignée, afin d'accéder facilement aux zones de lavage et de séchage.



www.electroluxprofessional.com

MATFER BOURGEAT

Bacs et couvercles Sésame

Matfer Bourgeat innove avec des solutions alternatives aux contenants plastiques en restauration collective. Facilement scellables et réutilisables, ces bacs et couvercles en inox brevetés remplacent les contenants à usage unique en cuisine. Ils assurent la sécurité alimentaire et répondent à toutes les exigences réglementaires. Grâce au principe de tirage au vide d'air partiel, le bac est fermé en quelques secondes et totalement étanche.



www.matferbourgeat.com

GILAC

Caisse de transport et emboîtable

Cette demi-caisse ajourée dotée de poignées de qualité favorise le réemploi. Avec une dimension 400 x 300 mm, elle a été spécialement conçue pour une utilisation durable afin de stocker ou transporter des pains, yaourts et viennoiseries ou pour les présenter en corbeille ou en plateaux. En plastique alimentaire (PEHD), ces modèles sont empilables et emboîtables par rotation d'un demi-tour.



www.gilac.com

CUITISAN

Boîtes en inox alimentaire micro-ondable

Restobac présente une gamme de contenants en inox micro-ondable sous la marque Cuitisan. Appréciée par les cuisines centrales pour le portage des repas à domicile, elle autorise toutes les applications, de la cuisson au réchauffage en passant par la conservation et la congélation des produits alimentaires. Complète, elle décline plusieurs formats de 300 à 2800 ml.



www.restobac.com

FIRPLAST

Gamme Re'Box



Cette gamme réemployable complète répond aux problématiques actuelles de la restauration collective et aux exigences de la loi Agec. Elle facilite le transport et le stockage via empilage, est thermoscellable et garantit le maintien en température. Ces produits à l'esthétique moderne sont conçus en matières recyclables. Ils peuvent intégrer des systèmes de traçabilité digitale (technologie RFID) afin de suivre le cycle de lavage, la gestion des stocks, les portages à domicile et les consignes.

www.firplast.com

ARCOROC

Gamme So Urban

Réemployables et consignables, ces contenants en verre durable permettent d'anticiper l'interdiction des emballages en plastique à usage unique en 2025. Conçue pour la restauration, la collection se décline en différentes contenances pour couvrir tous les besoins. Matériau sain, le verre garantit les qualités organoleptiques et la sécurité sanitaire des aliments. Ces modèles transparents, empilables et légers offrent une présentation parfaite et sont faciles à ouvrir et très résistants.



www.arcoroc.com





1 Henri Godron



2 François Desobry



3 Anita Bernard



4 Cyril Béraud



5 Marion Faure

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



6 Matthieu Noël



7 Kamel Metna



8 Claire Morris



9 Pierre Decroix



10 Thibault Rochette

● FRANCE ● EUROPE ● MONDE

BIOCOOP

Alors que l'agriculture biologique traverse une zone de turbulence, **1 Henri Godron** a été élu nouveau président du conseil d'administration de Biocoop à l'occasion de l'assemblée générale de la coopérative de magasins bio le 22 janvier. Sociétaire Biocoop depuis 2013, Henri Godron gère trois magasins en Normandie, à Avranches, Saint-Hilaire-du-Harcouët et Saint-Lô.

CAISSE DES ECOLES PARIS 9^e

Nouvelle étape dans la carrière de **2 François Desobry**. Diplômé de l'École hôtelière de Paris et de l'Isthia, ce dernier vient de se voir confier la direction de la Caisse des écoles de la Mairie du 9^e arrondissement de Paris. Il était précédemment directeur des opérations de l'Association d'action sociale en faveur des personnels de la ville de Paris (ASPP).

MAIRIE DE TREMBLAY-EN-FRANCE

3 Anita Bernard a été nommée directrice de la division intendance restauration au sein de la mairie de Tremblay-en-France (93).

SHCB

Jolie promotion pour **4 Cyril Béraud** ! Responsable des appels d'offres au sein de la société de restauration collective familiale, SHCB, il occupe désormais le poste de responsable de développement.

NEWREST GROUP

Le groupe toulousain, Newrest, annonce la nomination de **5 Marion Faure** en tant que directrice marketing et communication groupe. Ingénieur agroalimentaire spécialisée dans la « Gestion des innovations et développement de l'entreprise », Marion Faure était directrice marketing de l'entreprise depuis 2017.

ANIA

Ingénieure AgroParisTech spécialisée en environnement, **Capucine Laurent** est la nouvelle directrice du pôle Alimentation, saine, sûre durable et accessible de l'Ania après plus de 20 ans d'expérience dans l'accompagnement des acteurs des filières agroalimentaires, de l'amont à l'aval, dans leur transition vers plus de durabilité et de résilience climatique.

FOODCHERI

Après de nombreuses années passées chez Elior, **6 Matthieu Noël** rejoint les rangs de l'entreprise à mission, FoodChéri. Il y occupe depuis janvier les fonctions de directeur des opérations. Ancien élève de l'École hôtelière de Paris, il a également une licence en hygiène et qualité alimentaire. Sans oublier une certification de leadership et management complexe de Sciences-Po.

LESIEUR

Nouvel interlocuteur chez Lesieur. C'est **7 Kamel Metna** qui est désormais le directeur commercial de la marque pour la restauration hors foyer.

PEPSICO FRANCE

Nuno Pinto Leite a été nommé directeur général de PepsiCo France. Arrivé en 2017 au sein du groupe PepsiCo, il dirigeait le marché Europe centrale méridionale et balte depuis 2020.

SYNETAM

Gabriel Staniul est nommé responsable technique et chargé de mission de l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires (Synetam).

SODEXO LIVE!

8 Claire Morris est la nouvelle P-DG de Sodexo Live! pour le Royaume-Uni et l'Irlande. Elle of-

ficie chez Sodexo depuis 17 ans et bénéficie d'un solide parcours professionnel dans l'industrie de la restauration, du traiteur et de l'événementiel. Claire Morris continuera également à diriger le département mondial marketing, ventes et numérique de Sodexo Live!

SUNTORY BEVERAGE & FOOD EUROPE

Suntory Beverage & Food Europe (SBFE), division soft drink du groupe Suntory, l'un des leaders mondiaux des boissons, a nommé **9 Pierre Decroix** au poste de P-DG. Sa prise de fonction est effective depuis le 1^{er} mars. Cette nomination fait suite à la promotion en tant que P-DG de Suntory Beverage & Food International, en janvier, de Peter Harding qui occupait précédemment le poste.

NEWREST GROUP MAROC

Nouvel horizon pour **10 Thibault Rochette**. Depuis trois mois, cet ex-Compass Group France (plus spécifiquement Eurest) occupe le poste de directeur adjoint chez Newrest Maroc.

DISPARITION

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris le décès brutal de **Jean-Charles Geolier** le 2 février, à l'âge de 63 ans. Frère de Jean-Frédéric Geolier, cofondateur de Mille et Un Repas en 1997, Jean-Charles Geolier occupait les fonctions de DG adjoint en charge du développement des nouveaux territoires. À sa famille et à ses proches, Zepros Collective présente ses sincères condoléances.



ZEPROS
METIERS
COLLECTIVE

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

ACPM PRINT LE TRI + FACILE PEFC 10-31-3337 / Certifié PEFC / pefc-france.org

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.

COMPOSEZ FACILEMENT VOTRE MENU *Bio*

ÉLIGIBLE LOI EGALIM



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



DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS PROFESSIONNELLES
WWW.MARIERESTAURATION.FR

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

Marie
RESTAURATION