

SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

Tout savoir avec le guide du CNRC

On y voit plus clair avec le nouveau guide du Conseil National de la Restauration Collective. Notamment sur les matériaux mis en contact avec les aliments. **P.8**



STRATÉGIE

Compass Group croque Dupont Restauration

Belle prise pour Compass Group France qui acquiert le nordiste Dupont Restauration (310 M€ en 2023). Objectif ? Avoir le leadership sur l'Hexagone à l'horizon 2030. **P.28**

22 225

exemplaires

ACPM

Mise en distribution certifiée

N° 41 | Nov.-Déc. 2024

METIERS

LA COLLECTIVE ZEPROS

resto.zepros.fr

MERCI À TOUS !



ZE AWARDS DE LA COLLECTIVE 2024 **P.16**

Un palmarès émouvant !



FOODSERVICE

CÉLÉBREZ L'ANNÉE DU SERPENT AVEC LES NOUILLES DE RIZ THAI KITCHEN

NOUVEAU
FORMAT 4 KG



CUISSON :
8-10 min
dans une eau
bouillante



En soupe, sautées au
wok ou en salade,
s'adaptent à tous
vos menus
chauds et froids



Végétarien
et sans gluten



60 portions/sachet

NOUVEAU FORMAT
DISPONIBLE EN 3L



Retrouver l'ensemble de la gamme pour répondre
à toutes vos attentes sur www.thaikitchenfoodservice.fr



ÉDITO

Claire Cosson
Rédactrice en chef

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

Résilience ou résistance ?

Résilience. À l'origine, valeur caractérisant la résistance du choc d'un métal. Désormais, le qualificatif est plus souvent employé pour décrire une capacité à surmonter avec succès des chocs traumatiques. Le terme est mis à toutes les sauces. Les politiques en raffolent. Le monde de la finance aussi, tout comme celui des économistes.

Manifestement, être résilient, c'est bien. Au lieu de remettre en cause les conditions de sa souffrance, adaptions-nous. Parce que, finalement, « ce qui ne tue pas te rend plus fort ». La restauration collective publique et privée semble croire à cet adage. Sans doute parce que voilà deux années que le secteur a survécu au pire. Crise sanitaire, essor du télétravail, inflation à deux chiffres... « les emmerdes, ça vole toujours en escadrille », selon la formule élégante de Jacques Chirac.

N'empêche. Les acteurs du secteur tiennent bon la barre. Le tout avec la même conviction chevillée au corps : offrir une restauration responsable ouvrant à tous l'accès à une alimentation de qualité. En témoignent les 80 dossiers de candidature reçus pour la 1^{re} édition des Ze Awards de La Collective. Au menu des initiatives incroyables telles que la Bibliothèque du Réfectoire de Pierre Rommelaere, chef au Collège Joseph-Anglade (11), le laboratoire bas carbone d'Exalt (Compass Group France) sur le campus d'Hectar, la restauration scolaire toujours plus durable de la Ville de Saint-Rémy-de-Provence, etc.

À ce petit-jeu-là, la collective performe. Espérons que les coupes budgétaires pour les collectivités territoriales dans le budget 2025 du gouvernement ne viennent pas casser cette résilience. Avec le risque que, cette fois-ci, la profession rentre en « résistance », même si résister, c'est prouver que l'on existe ! ●



LA PHRASE DU MOIS

«Notre ambition, c'est de prendre le leadership dans l'Hexagone à l'horizon 2030.»

Camille Berthaud, P-DG de Compass Group France

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	04
France	06
Régions	10

FOCUS

ZE AWARDS DE LA COLLECTIVE 2024
Un palmarès émouvant !



Le Crous de Poitiers expérimente le menu à points.



Fermes municipales, ça bouge dans les campagnes !

GESTION DIRECTE

24

SRC

26

FOURNISSEURS

30

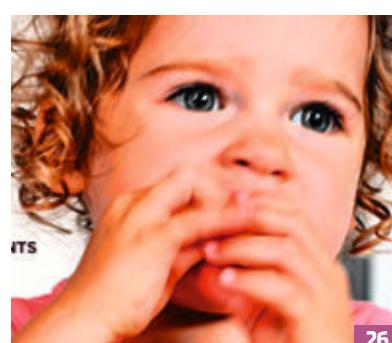
Produits

31

Boissons

32

Équipements & Services



Croc La Vie ouvre sa 2^e cuisine centrale 100 % bio.



Royans voit la raviole en grand !

DISTRIBUTEURS

34

NOUVEAUTÉS

36

Produits

39

Boissons

40

Équipements & Services

PEOPLE

42

PLANÈTE COLLECTIVE

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



1 ROYAUME-UNI

Sodexo lance Modern Recipe

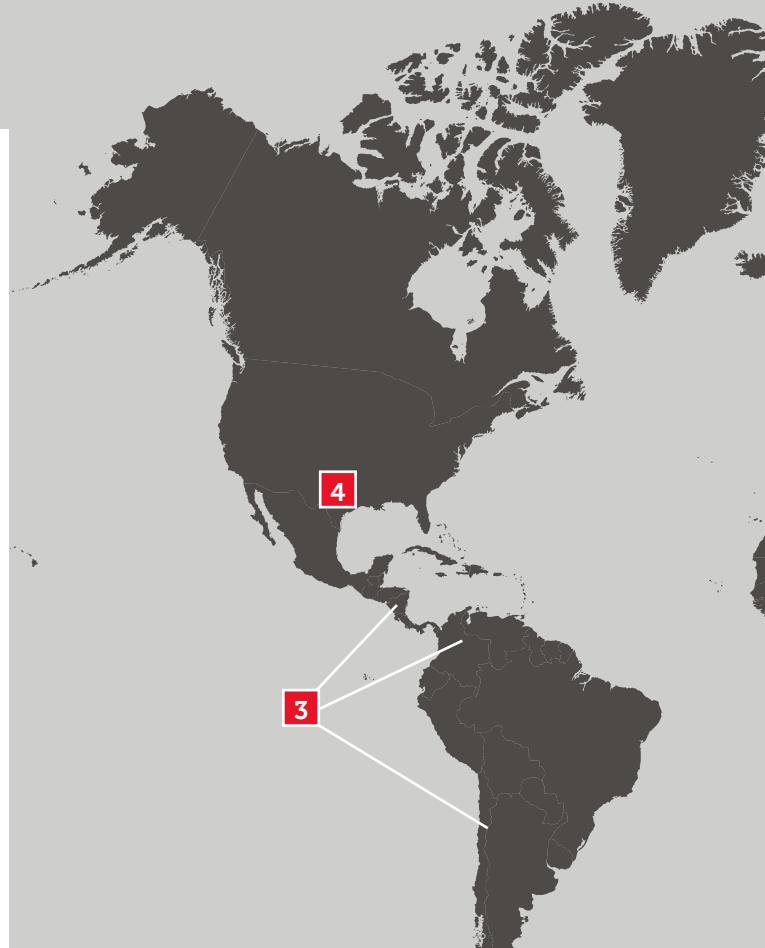
Sodexo UK & Ireland a récemment ouvert son concept Modern Recipe au Royaume-Uni. Inauguré par la chef Kate Austen, le restaurant vise à transformer les repas des employés en mettant l'accent sur les menus de saison et la durabilité. Déployé dans plus de 30 sites clients Sodexo outre-Manche, ce modèle de restauration toute la journée, qui comprend trois zones principales (bar à salades, protéines chaudes et plats internationaux), est adapté aux horaires de travail contemporains, offrant une variété de choix alimentaires et s'adressant à 1500 personnes par jour. Le bar à café, Chapter & Verse, sert par ailleurs du café de qualité supérieure et une sélection de sandwichs avec un service de clic et de collecte.

2 ESPAGNE

Serunion certifié Restaurant Durable

Bonne nouvelle pour Serunion (Elior Group) ! 115 cantines et restaurants gérés par ses soins disposent désormais du label Restaurant Durable, certifié par Aenor comme garantie de pratiques saines et respectueuses de l'environnement. Un label qui souligne de belles avancées comme : plus de 55 de fournisseurs locaux, cafés, infusions, épices ou cacao sont issus

du commerce équitable, 90 % des huiles usagées sont valorisées en biodiesel, le gaspillage alimentaire mesuré quotidiennement grâce à l'outil propre à Wastio...



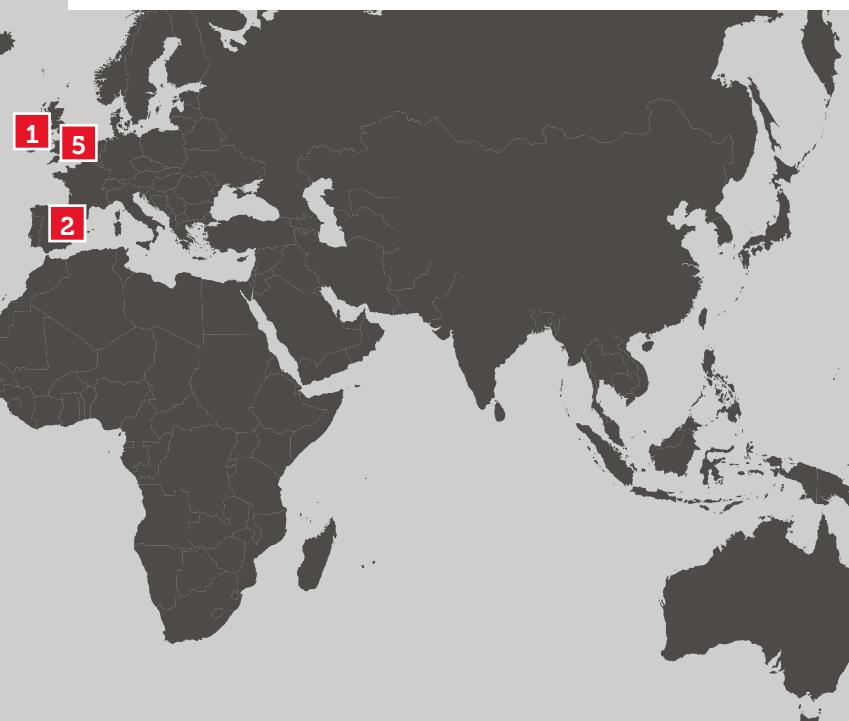
3 CHILI | COLOMBIE | MEXIQUE

Grosse acquisition pour Newrest

Décidément, le groupe toulousain Newrest a un sacré appétit ! En témoigne la nouvelle acquisition qu'il s'apprête à boucler. Le groupe a conclu un contrat avec Compass Group pour l'acquisition de ses activités en restauration collective et concédée au Chili, en Colombie et au Mexique. Cette opération, qui reste soumise au feu vert des autorités, porte sur des activités ayant généré en 2023 un chiffre d'affaires total d'environ 600 M€.

1 ROYAUME-UNI**Lancement du Centre national d'innovation pour les protéines alternatives**

Le Conseil de recherche en biotechnologie et sciences biologiques (BBSRC) du UK Research and Innovation (UKRI) et Innovate UK ont investi 15 M€ sterling dans le nouveau Centre national d'innovation en protéines alternatives (Napic). L'ambition du Napic est de grande envergure. Couvrant l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement en protéines alternatives, il favorisera l'innovation dans une variété de sources de protéines, des protéines végétales et des viandes cultivées en laboratoire aux algues riches en protéines.

**5 ANGLETERRE | LONDRES****La Compagnie des Desserts acquiert Didier's Patisserie**

La Compagnie des Desserts renforce sa présence sur le marché britannique grâce à l'acquisition de la société Didier's Patisserie, unanimement reconnue outre-Manche pour ses produits d'excellence destinés principalement aux marchés du catering aérien et de l'événementiel. L'entreprise Didier's Patisserie, fondée par Didier et Laure Merveilleux, et située à Greenwich (Londres), fabrique des pâtisseries premium pour les marchés du catering aérien, de l'événementiel et de la restauration. Elle réalise un chiffre d'affaires de 7,7 M€ et compte 57 collaborateurs. resto.zepros.fr

**4 ÉTATS-UNIS | TEXAS****Aramark dégaine un nouveau concept de boutique**

Aramark Healthcare+ a inauguré, début octobre, un nouveau magasin innovant à l'hôpital Houston Methodist Sugar Land, alimenté par la technologie Just Walk Out d'Amazon. Situé à proximité de la salle à manger principale du café, ce dernier propose des options alimentaires fraîches et saines aux soignants et au personnel 24h/24 et permet une expérience d'achat sans effort. Il s'agit du premier hôpital du Texas à mettre en œuvre la technologie Just Walk Out d'Amazon et du deuxième micro-marché entièrement autonome au sein de Houston Methodist.

**1 ROYAUME-UNI****Sodexo accréditée Menopause Friendly**

Sodexo Royaume-Uni et Irlande a obtenu l'accréditation Menopause Friendly, décernée en reconnaissance de ses efforts visant à favoriser une culture inclusive et à fournir un soutien solide à ses collaboratrices ménopausées. L'entreprise a lancé un programme complet qui comprend des initiatives de soutien et de sensibilisation, la création de groupes de travail et des directives sur la ménopause pour les managers et les employés. À noter aussi l'organisation d'événements internes comme les cafés virtuels sur la ménopause qui abordent une variété de sujets : les symptômes, les expériences personnelles et l'alliance des hommes, conseils cliniques d'experts...



Vite

LIVRE

Le Pain et le Sacré



À partir de la visite à un boulanger de Tétouan (Maroc), l'auteur de cet ouvrage, Jean-Philippe de

Tonnac, titulaire d'un CAP boulanger, se prend de passion pour cet aliment qui nous est essentiel. Au fil des pages, il propose au lecteur une approche « laïque » et foisonnante de la dimension sacrée du pain, un « voyage » dans l'espace et le temps, tout à la fois intime et universel. À savourer délicatement ! Guy Trédaniel Éditeur.

SALON

Nouvelle identité pour le Snack Show



Le Snack Show (ex-Sandwich & Snack Show) se tiendra les 2 et 3 avril 2025, Hall 7, à Paris

Porte de Versailles. À cette occasion, le salon se dote d'une toute nouvelle identité graphique, distinguant chaque zone et créant une expérience encore plus immersive pour les visiteurs et les exposants. Au menu : la zone Snack Show qui rassemblera les acteurs proposant les dernières solutions food, boissons, équipement et packaging. La zone Parizza, avec une offre étendue en produits et innovations 100 % dédiés à l'univers de la restauration italienne. Enfin, la nouvelle zone Smart Lab, nouveauté de cette édition, qui se consacrera à l'innovation.

ASSOCIATION

Assiettes Végétales devient Anima

Après sept ans d'activité pour la végétalisation des menus de la restauration collective, l'association Assiettes Végétales est rebaptisée Anima et s'attaque à une nouvelle bataille : la fin de l'élevage en cage des poules pondeuses en France. Son site assiettesvegetales.org a été transformé en boîte à outils comprenant notamment des recettes, des événements et des ressources. À noter que les formations dispensées par Cap Veggie se poursuivent.

RESTAURATION SCOLAIRE

Le menu végétarien quotidien attendra

Les chiffres sont sans appel. Selon un rapport de l'Inspection Générale de l'Environnement et du Développement Durable (Iged) et du Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAER), publié en octobre et dont la mission portait sur l'évaluation de l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne pour les collectivités territoriales volontaires (article 252 de la loi Climat et Résilience du 22 août 2021), seulement 49 établissements (46500 repas par jour) se sont déclarés volontaires dans la base Ma Cantine par rapport aux 80000 établissements existant en France. Pas de quoi donc dresser un bilan fiable pour le Parlement ! «Le passage



Seulement 49 % établissements se sont portés volontaires pour tester le menu végétarien quotidien.

à une option végétarienne quotidienne semble précipité à ce stade et nombre de collectivités ne sont pas prêtes et ont encore beaucoup de problèmes à résoudre, avec des incertitudes non surmontées», indiquent les auteurs. Pour mémoire, lors de l'expérimentation du menu végé-

tarien hebdomadaire, 89 % des collectivités avaient entrepris cette expérience et 53 % avaient éprouvé des difficultés à sa mise en œuvre.

Manque de formation

Ce rapport n'en demeure pas moins intéressant. Il identi-

fie les principales difficultés auxquelles sont confrontées les collectivités pour offrir un repas végétarien par jour. À commencer par l'absence de guide explicatif disponible pour faciliter le déploiement d'une telle offre. Vient ensuite la formation des personnels. «La préparation de plats végétariens "fait maison" nécessite plus de personnels formés mais aussi du matériel spécifique. Aussi des investissements sont nécessaires pour éviter au maximum d'avoir recours à des plats déjà préparés, pouvant entrer dans la catégorie des aliments ultratransformés», indique le rapport. Et d'ajouter, «l'outil Ma Cantine est utile, mais il est encore trop méconnu... et jugé trop complexe.» ●

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La restauration collective jette moins !



La santé demeure le segment où l'on observe le gaspillage le plus élevé (120 g par repas) contre 100 g dans le scolaire et 95 g pour la restauration d'entreprise.

Bonne nouvelle. L'Ademe a dévoilé de nouveaux chiffres sur le gaspillage alimentaire, collectés auprès de 4 000 établissements (tous secteurs confondus) en restauration collective. Alors qu'il s'élevait en moyenne à 120 g de nourriture jetés par convive et par repas et à un coût estimé à 68 centimes par convive et par repas en 2020, le gaspillage alimentaire régresse atteignant désormais en moyenne 100 g par repas par couvert. À noter une lé-

gère différence selon les modes de gestion : 110 g pour la restauration autogérée contre 100 g pour les SRC. Autre point intéressant, le gaspillage varie suivant le mode de production : 95 g pour une cuisine sur place, 120 g en liaison chaude et 130 g en liaison froide.

Par ailleurs, la répartition par étape du repas révèle que le gaspillage alimentaire le plus important revient aux préparations non servies (60 %), suivi du reste dans l'assiette (34 %) et de la production (5 %). ●

FORMATION

Les Alternatives au Plastique du CNFPT

Pour aider les collectivités à respecter les implications des lois Egalim, Agec, Climat et Résilience sur l'élimination du plastique dans la restauration collective publique à dater du 1^{er} janvier 2025, le CNFPT organise la journée thématique «Les Alternatives au Plastique en restauration collective» les 20 novembre dans les locaux du CNFPT à Orléans et le 4 décembre à Lille. Seront abordés notamment : les aspects règle-

mentaires et juridiques ; les lois Egalim, Agec, Climat et Résilience ; la contextualisation de la fin du plastique ; les travaux du Conseil National de la Restauration Collective et de l'association Agores ; et des cas inspirants, démarches et tendances (de la laverie mutualisée avec fourniture de contenants à la question des cuisines centrales, en passant par les unités qui pratiquent l'inox réemployé depuis toujours). En ligne : inscription.cnfpt.fr. ●





MULTI.Day et EVEREO®

La combinaison **Gagnante**

Pour conserver de 3 heures
à 3 jours à température de service.

Que vous soyez un établissement de santé, un internat ou une école, l'EVEREO® trouvera sa place dans votre cuisine il sera votre atout dans la gestion des petits et moyens établissements. L'essayer c'est l'adopter.

**HOT
VACUUM**

Mettez
sous-vide
à chaud



EVEREO®

Conservez
jusqu'à 72h
à chaud

unox.com



CONTENANT

Tout savoir avec le guide du CNRC sur la substitution des plastiques

La date approche à grands pas. À partir du 1^{er} janvier 2025, la loi Egalim interdit les contenants en plastique utilisés pour la cuisson, le réchauffage et le service en restauration scolaire et universitaire ou accueillant des enfants de moins de 6 ans. Une décision qui, du fait de sa difficulté de mise en œuvre, a fait bouger les lignes. Après le travail remarqué d'Agores sur le sujet (Livres Blancs notamment), c'est au tour du Conseil national de la restauration collective (CNRC) de publier un guide d'accompagnement à destination des gestionnaires de restaurants collectifs sur la question, en octobre. Validé en interministériel par les directions d'administration centrale compétentes : Direction générale de l'alimentation (DGAL), Direction générale de la prévention des risques (DGPR), et Direction générale

de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), pour les ministères chargés de l'agriculture, de la transition écologique et l'économie, respectivement, ce livrable rend enfin les choses plus claires.

Doté d'un comité de pilotage comprenant notamment Restau'Co, le groupement Tremplin, le Cnous, Agores, le SNRC, Cantines sans plastique France, Régions de France, Geco Food Service, CGF, l'AFDN, Peep, l'Udihr, l'Inrae et le CNRS, le groupe de travail « Plastiques » du CNRC permet en effet de clarifier les obligations prévues par la loi en matière de réemploi et d'interdiction de contenants en plastique.

Clarification sur la non-conformité

Il propose également une analyse globale de l'ensemble des

dimensions nécessaires à la transition vers le réemploi et sans utilisation de plastique, allant du choix des contenants à la prise en compte de l'ergonomie en passant par le choix du lavage et des solutions de traçabilité. Sans oublier de classifier les matériaux en fonction de leur conformité aux exigences réglementaires et d'informer les opérateurs de la restauration collective des dispositifs de financements existants.

On y apprend notamment que les matériaux mis en contact avec les aliments ou MCDA (ceux qui, à l'état de produit fini, sont destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires) en fibre végétale, biosourcée ou non, avec modification chimique ou structurelle de la cellulose ou recouvert d'une couche ou d'un film plastique ne sont pas conformes à la réglementation. « Tout contenant à usage unique,



Comme toutes les ressources coconstruites dans le cadre du CNRC, ce guide pratique est accessible sur le site www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr

c'est-à-dire qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, plusieurs trajets ou rotations,

par exemple une barquette en carton en cellulose, est aussi non conforme », précise le groupe de travail. ●

INNOVATION

Une bouche artificielle pour créer de nouveaux aliments



Pourquoi créer une bouche artificielle ? Parce que la bouche, avec la langue et la muqueuse olfactive, est le lieu de la perception de la saveur qui est l'ensemble de la perception ressentie lors de la mastication (saveurs, arômes). Pour analyser en détail les mécanismes de la transformation des aliments en bouche, il faudrait pouvoir observer la mastication « de l'intérieur ». Cela est quasi impossible. Des scientifiques de l'Inrae et de la Fujita Health University (Japon) ont donc collaboré afin de créer une bouche artificielle. Une avancée scientifique majeure. D'autant que cette dernière comprend une langue programmable pour simuler les contractions et mouvements observés *in vivo*. La langue est construite avec un silicium

formulé pour reproduire l'élasticité, la mouillabilité et la rugosité de la langue humaine. Elle comprend 3 cavités qui sont gonflables et dégonflables par air comprimé, afin de reproduire de manière précise les mouvements qui ont pu être mesurés par échographie chez l'humain.

Cette technologie de pointe a été testée avec 3 aliments mous issus du commerce : une crème dessert, une mousse au chocolat et un fondant au chocolat. Les résultats obtenus en termes de fermeté, de propriétés adhésives et cohésives et de viscosités lors des processus de cisaillement entre la langue et le palais sont similaires aux données *in vivo* recueillies. De quoi aider à la conception de produits adaptés aux personnes rencontrant des difficultés à mâcher et avaler. Affaire à suivre... ●

ÉVÉNEMENT

Bouchées doubles pour la dénutrition

La dénutrition fait des ravages en silence. Plus de 2 M de personnes en France, de l'enfant en situation de handicap, à la personne âgée en perte d'autonomie, sont touchées. Le Collectif de lutte contre la dénutrition - qui rassemble professionnels de santé, proches aidants et patients - a retroussé ses manches en organisant la 5^e édition de la Semaine de la dénutrition, du 12 au 19 novembre. Présidé désormais par le Pr Agathe Raynaud-Simon - cheffe du département de gériatrie Bichat - Beaujon, a rassemblé cette année plus de 2000 acteurs pour 20000 actions attendues partout en France.



Parmi les actions menées, on notera ainsi : la reconduction de l'opération Cuisines Ouvertes pour valoriser les métiers de la restauration, au centre de la vie des établissements et impliquer les équipes, les résidents et les familles ; une masterclass Atelier de cuisine, à l'Institut Culinaire de Paris avec Christian Têtedoie, meilleur ouvrier de France (1996) et Sandrine Baumann-Hautin, révélée Femme de santé (2022) ; une rencontre à l'Assemblée nationale sur l'obésité, le diabète et la dénutrition... ●

Sans oublier la publication d'un livre *Pâtisserie santé - Dénutrition* pour aider les personnes souffrant de dénutrition qui a été coécrit par la cheffe Sandrine Baumann-Hautin et le Pr Agathe Raynaud Simon. ●



RAPPORT

L'Institut Montaigne veut taxer le sucre

L'obésité progresse en France comme ailleurs. Quant à la précarité alimentaire, elle suit la même trajectoire. Un Français sur 3 est en situation d'insécurité alimentaire. Face à un tel constat, l'Institut Montaigne a souhaité traiter de cette aggravation des fractures alimentaires en France. Dans un rapport publié le 17 octobre auquel a participé Bruno Vaquette, patron de Sodexo France, il émet des recommandations visant à réduire la précarité alimentaire et à guider notre société vers une alimentation plus saine et accessible à tous. Une conviction prévaut : «La transition alimentaire ne peut plus reposer uniquement sur les consommateurs; elle doit devenir une responsabilité collective, impliquant tous les acteurs – pouvoirs publics, industriels, distributeurs, restaurateurs et citoyens.»

Devant l'ampleur des défis, le think tank formule ainsi 6 recommandations autour de deux objectifs majeurs : lutter contre la précarité alimentaire et limiter l'expansion des déséquilibres alimentaires. Au menu, l'organisation recommande ainsi d'imposer la négociation d'un accord collectif avec les industriels commercialisant les catégories de produits précitées, en exigeant une réduction dégressive du taux de sucre pour atteindre un pourcentage à déterminer par produit d'ici à un délai fixé.

Au terme de ce calendrier, une taxe sur les sucres ajoutés devrait être instaurée pour les produits concernés qui ne respectent pas les objectifs proposés. Selon les auteurs les recettes fiscales issues de cette taxe sont estimées à 560 M€ par an. De quoi financer un chèque de 30 € par mois pour les 4 millions de Français les plus modestes, offrant la possibilité d'acheter quatre portions de fruits et légumes par jour. L'Institut Montaigne propose aussi d'accompagner le développement d'un modèle de cantines sociales en renforçant les synergies entre les collectivités territoriales, les associations et les entreprises. Sans oublier d'exonérer de TVA les achats de denrées alimentaires pour les associations habilitées à l'aide alimentaire. ●



2

PRESTO

SPÉCIAL ANTI-GASPILLAGE

WWW.PRESTODATASHARE.COM

OUTILS INDISPENSABLES POUR UNE MAINTENANCE ECO-RESPONSABLE ! #ISAVEWATER

L'APPLI MOBILE PRESTO

www.presto.fr
Robinetterie Française électronique, temporisée et tactile



30 JOURS dans vos RÉGIONS



91 | SACLAY

Ferments du Futur inauguré



Jeudi 10 octobre a été inauguré le Centre d'innovation Ferments du Futur, un lieu d'innovation unique en Europe en termes d'équipements technologiques, dédié à des recherches de pointe pour préparer l'alimentation de demain, plus saine, plus sûre et plus durable. Inauguré en présence de Bruno Bonnell, secrétaire général pour l'investissement en charge de France 2030, de Philippe Mauguin, P-DG d'Inrae, et d'Antoine Baule, président de Ferments du Futur et vice-président Innovation de l'Ania.

97 | MORNE-À-L'EAU

La chasse au gaspi rapporte gros



La Caisse des écoles de Morne-à-l'eau, en Guadeloupe, fait la chasse au gaspillage alimentaire tambour battant de la petite section maternelle au CM2. Après plusieurs années de travail, Dany Meynard, responsable Éducation et temps libre et chef du PAT, dresse un bilan positif. Le gaspillage sur les plats à base de produits locaux est passé de 48 % en 2019 à 27 % en 2021. Les plateau comptent 52 % de reste en moins (64 g en moyenne/jour contre 134 g en 2019).



PAYS DE LA LOIRE

« Ici, on cuisine ! », plan d'action régional

La présidente de la Région des Pays de la Loire, Christelle Morançais, a placé la rentrée des lycées publics sous le signe de la mobilisation pour la qualité des repas servis aux élèves. Le 2 septembre, elle s'est rendue dans le lycée Alcide d'Orbigny de Bouaye (44) avec le nouvel ambassadeur de la politique régionale de restauration, le chef triplement étoilé de La Marine à Noirmoutier, Alexandre Couillon. L'établissement n'avait pas été choisi au hasard puisqu'il figure en tête des services de restauration régionaux pour la satisfaction des objectifs de la loi Egalim avec 37 % de produits bio et 21 % d'autres produits durables et de qualité. La présidente et le chef du lycée ont fait le constat que la qualité passe par l'origine



Christelle Morançais et Alexandre Couillon ont rencontré l'équipe de restauration du lycée d'Orbigny début septembre.

des produits et l'engagement des équipes à cuisiner, déjà bien ancré en Pays de la Loire avec 110 des 116 lycées équipés d'une cuisine. Afin d'aller plus loin encore, la Région a lancé un nouveau plan régional, baptisé « Ici, on cuisine ! ». Les lycées présentant les moins bons résultats verront leur offre de formation renforcée,

tandis qu'un label sera décerné aux établissements fournissant le plus d'effort au service de la qualité. Sur la question de l'équilibre, trois nutritionnistes du laboratoire Inovalys, mandatés par la Région, travaillent avec un échantillon de 35 lycées jusqu'à la fin d'année, prélude à un plan d'action. L'ensemble des chefs aura la chance de suivre une master class d'Alexandre Couillon, qui leur proposera également un menu par mois. Le plan intègre un volet investissements avec 40 M€ d'ici à 2027 pour la rénovation, l'agrandissement et l'équipement des services de restauration. Enfin, la Région prépare un contrat d'engagement avec l'ensemble des filières afin de faciliter les approvisionnements des lycées en denrées agricoles régionales. ●



44 | MASSÉRAC

Retour en gestion directe

De petites communes également reprennent leur restauration en main. Exemple à Massérac, ville de 700 habitants, qui confiait depuis plusieurs années le service à Océane de Restauration. En échangeant avec Michaël Lorand, chargé de réchauffer les plats livrés, le maire Fabrice Sanchez a décidé de lui confier les clés de la cuisine. Il a auparavant sorti la calculette pour convaincre son conseil municipal. « Avec 15 000 € investis dans l'équipement de la cuisine et 5 000 € de surcoût salarial, nous sommes dans les clous

sur le prix journalier du repas », détaille-t-il. Parents et enfants ont aussi validé ce choix : ils sont 50 gourmets contre 40 l'an dernier à déguster les produits locaux, bio en majorité, cuisinés par le chef. « Il y a du goût et de la couleur, j'explique aux enfants la provenance des produits », apprécie Michaël Lorand. ●



93 | ROSNY-SOUS-BOIS

Elior inaugure une cuisine centrale

Fermée depuis janvier 2021, la cuisine centrale de Rosny-sous-Bois a rouvert mi-août 2024. Son propriétaire, Elior, y a effectué des travaux pour 2,7 à 2,9 M€. « On a agrandi la zone de production, refait l'ensemble des sols et des murs qui sont en eau glycolée pour les zones de froid, installé un éclairage LED et un système de ventilation par climatisation réversible », détaille Marie-Line Reus, directrice de la restauration pour les collectivités territoriales d'Ile-de-France. La cuisine est désormais dotée de 4 fours accueillant 1200 portions, 2 sauteuses de 150 et 400 l, 2 marmites de 350 l avec un bras mixeur pour les potages, 1 cuiseur à féculents d'une capacité de 60 kilos, 1 tamis spécial pour les purées de fruits ou



encore 1 trancheur automatique. « Le but était d'avoir des équipements qui permettent d'avoir un taux de transformation élevé, que la cuisine puisse râper ses carottes, afin d'avoir le moins de produits d'assemblage et de transfert sur lesquels on a aucune valeur ajoutée », explique Marie-Line Reus. La cuisine livre, en liaison froide, les repas des écoles maternelles et élémentaires de Goussainville et Rosny, ainsi que 2 résidences séniors, soit 7 000 repas par jour. Son but : augmenter sa production à 12 000 repas par jour. ●

© Elior





PANZANI
SOLUTIONS



RENDEZ-VOUS
AU SIRHA 2025 !

23 AU 27 JANVIER
EUREXPO LYON
STAND 3B38

INVENTER AVEC VOUS LES PRODUITS DE DEMAIN

Véritable pôle d'expertise BtoB en alimentaire, nous collaborons avec les industriels et la restauration hors domicile depuis des années. Fort de notre expérience multi-marché au sein du groupe Panzani, nous déployons avec vous des solutions ingrédients ou produits finis, en phase avec les tendances de consommation. Créatif et rigoureux nous co-construisons avec vous des recettes gagnantes pour vos projets.

TECHNO PASTA

FILIÈRE

BAKERY

SAUCE, PLATS CUISINÉS COATING



PANZANI SOLUTIONS

Suivez-nous !

+33 4 72 82 23 01

panzani-solutions@panzani.fr

141, cours Gambetta - 69003 Lyon

www.panzani-solutions.com

LOIRE-ATLANTIQUE

Deux communes mutualisent

La première, Saint-Léger-les-Vignes, est à l'étroit dans son restaurant scolaire, depuis plusieurs années contraintes d'accueillir les enfants sur trois services, et n'a pas programmé de nouveau site. La seconde, Port-Saint-Père, dispose depuis 2023 d'un restaurant flamboyant neuf, La Cantoche. Après une expérimentation en mai, les deux communes voisines ont entamé une mutualisation. Les CM1 et CM2 de l'école Jacques-Brel de Saint-Léger-les-Vignes sont désormais amenés en transport à Port-Saint-Père pour y déjeuner.

69 | LYON

Acquisition pour Mérieux NutriSciences

Mérieux NutriSciences, leader mondial de la qualité, sécurité et durabilité des aliments, a annoncé le 7 octobre la conclusion d'un accord pour acquérir les activités d'analyses alimentaires de Bureau Veritas, pour une valeur de 360 M€. « Cette acquisition stratégique, soutenue par sa société mère, l'Institut Mérieux, vient réaffirmer l'engagement de Mérieux NutriSciences à promouvoir des systèmes alimentaires plus sûrs, plus sains et plus durables à l'échelle mondiale », indique l'entreprise.

33 | BÈGLES

Dix ans de repas alternatifs

Cette année, Bègles fêtera les 10 ans de la mise en place des repas alternatifs sans produits carnés. C'est en effet depuis 2014 que la ville de Bègles a déployé ces repas pour répondre à divers enjeux : environnement, soutien à l'agriculture locale, respect du régime alimentaire de chacun et santé des convives. Depuis la rentrée 2024, Bègles propose un repas standard, un sans viande et un végétarien (sans viande ni poisson).



34 | SÈTE

Cantine Rev', une microcantine solidaire et participative

L'Atelier Révolution, tiers-lieu artistique, solidaire et alimentaire, opéré par l'association Manalia, a ouvert, en avril, la Cantine Rev'. Chaque jeudi midi, jusqu'à 40 convives y dégustent un repas à base de produits bio, à prix coûtant, soit 2,50 €. L'idée vient de la chef Laurence Nicoud, membre du collectif Les pieds dans le plat, qui milite pour « la révolution délicieuse dans les cantines ». Elle a d'abord voulu utiliser les produits des paniers solidaires de l'association qui n'avaient pas trouvé preneurs. Quand elle ne cuisine pas à la Cantine Rev',

elle prépare les repas à bord des bateaux de Greenpeace. « Je défends l'idée qu'on peut se faire à manger avec des produits sains, peu importe ses revenus. C'est ce que j'ai écrit dans le manifeste de la Cantine Rev' : le bien-manger est un droit et non un privilège », raconte Laurence Nicoud. Avec la Cantine Rev', celle qui est cuisinière depuis quinze ans veut proposer une alternative à la restauration scolaire sétoise, assurée par Sodexo, mais plus encore. Elle initie également les enfants au goût et à la cuisine, en leur proposant de préparer, à ses côtés, chaque mercredi après-midi



« Il n'est pas question de préparer des plats ultratransformés, industriels, sous plastique, ou qui ne soient pas bio dans cette cuisine », martèle la chef Laurence Nicoud.

di, ce qu'ils mangeront le lendemain. « Au début, ils ne voulaient pas manger des entrées avec des légumes qu'ils ne connaissaient pas se souvient Laurence Nicoud, mais maintenant ils veulent tout manger et sont fiers de racon-

ter ce qu'ils ont fait. » Parmi les convives, il n'y a pas que les écoliers, mais aussi leurs parents et même des personnes âgées isolées. Seule condition pour déjeuner à la Cantine Rev', s'inscrire sur la feuille collée sur la porte. ●



40 | LANDES

Une légumerie solidaire

Terroirs des Landes a ouvert une légumerie solidaire à Saint-Geours-de-Maremne en juin. Son but, dans le cadre du plan alimentaire Les Landes au menu, faire le lien entre agriculteurs landais et restauration collective. « Nous achetons des légumes à un prix juste pour le producteur, les transformons et les revendons à un prix juste pour la restauration collective », indique Laëtitia Descazeaux-Castets, directrice générale et asso-

cie de l'entreprise adaptée. Les légumes arrivent bruts avant d'être lavés, pelés et découpés par la dizaine d'employés et livrés sous vide ou en bac, prêts à l'emploi. La légumerie fournit l'équivalent de 7500 repas par jour pour les collèges des communes autour de Marmande et Tartas. « Il est prévu de fournir tout le département en légumes », s'enthousiasme Laëtitia Descazeaux-Castets qui vise 50 emplois d'ici deux ans. ●



Les travailleurs handicapés transforment des pommes de terre, salades, carottes, courgettes, oignons, poivrons, tomates, courges, panais, poireaux...



37 | INDRE-ET-LOIRE

Cantines : des tarifs qui font le grand écart

Tandis que le prix du repas atteint près de 6 € à Luynes, il est en moyenne de 3,14 € à Tours, où la restauration est en régie directe.

En Indre-et-Loire comme ailleurs, nombre de communes ont été contraintes de réévaluer à la hausse leurs tarifs de restauration scolaire suite à l'inflation du prix des denrées alimentaires. Luynes figure parmi celles où les prix sont les plus élevés. Le repas facturé aux parents a grimpé à 5,84 € en maternelle et 5,94 € en primaire. L'association des parents d'élèves s'est mobilisée, en vain, pour infléchir la décision de la municipalité, qui travaille avec une SRC. Le maire Bertrand Ritouret refuse la tarification par tranches, « lourde à mettre en place et intrusive », a-t-il indiqué dans *La Nouvelle République*. Il rappelle le rôle du CCAS si des familles sont en difficulté. À la Membrolle, le prix a bondi de 20 % à 4,56 € en élémentaire. À Château-Renault, en revanche, où la population est moins aisée, la mairie est parvenue à baisser le tarif de repas à 2,60 € au maximum, en appliquant le dispositif « cantine à 1 € » pour les enfants les plus défavorisés. À Tours, où la tarification sociale est en vigueur depuis 2022, le prix moyen est de 3,14 €. ●



e-pack HYGIENE devient **ePackPro**

Pensé pour les collectivités,
pensé pour vous.



**Retrouvez ePackPro aux salons
EquipHotel Paris 2024
et Sirha Lyon 2025**

Découvrez
notre nouveau site !
epackpro.com

Hygiène | Traçabilité | Plan de nettoyage | Etiquetage | Conformité





86 | POITIERS

Le Crous de Poitiers expérimente le menu à points

© Crous de Poitiers



Offrir de la diversité et de la souplesse aux étudiants qui fréquentent les restaurants universitaires, c'est ce que le Crous de Poitiers recherche en lançant le menu à points. Avant de généraliser ce dispositif, en septembre 2025, aux 13 RU de l'ex-région Poitou-Charentes, le Crous le met en test depuis la rentrée sur trois établissements : le Marais à Niort, le Sanital à Châtellerault et Gemini au Futuroscope. «Cette expé-

rimentation porte sur environ 1500 repas par jour», note Grégoire Houssine, chargé de restauration au Crous de Poitiers. «Auparavant, poursuit Arnault Vinet, chargé de communication de l'institution, l'étudiant, qui ne prenait, par exemple, qu'une entrée, était facturé au prix d'un repas complet (3,30 € pour les étudiants non boursiers, 1€ pour les boursiers et étudiants précaires). Désormais, il peut jongler avec les items et prendre une

entrée à 1 point, un plat à 4 et un dessert à 2 ou bien un plat unique à 5 points et ce sans que le prix du repas ne change...»

Outre la souplesse, le système permet au Crous de renouer avec des matières premières, comme le boeuf ou certains poissons, qui avaient disparu des vitrines car trop chères. «Nous allons éveiller les papilles des étudiants tout en sollicitant la créativité de nos cuisiniers», se félicite Grégoire Houssine qui explique que tous les plats à 4, 5 et 6 points seront faits maison.

À signaler que les boissons, elles, restent à l'écart et continuent d'être vendues à l'unité. «Les sodas contiennent beaucoup de sucre, nous ne voulions pas inciter les étudiants à la consommation», concluent les deux responsables. ●



43 | POLIGNAC

As de Cœur, une SRC familiale qui nourrit

À Polignac, Julien Chouvet, père de famille et cuisinier, vient de créer sa société de restauration collective, As de Cœur. «Tout est parti d'un projet de cœur, j'avais envie que mes enfants mangent bien à la cantine. J'ai donc créé mon entreprise afin d'avoir l'école de mes enfants comme cliente», explique celui qui a commencé sa carrière en restauration traditionnelle, obtenant son brevet professionnel auprès de Régis Marcon. Il a aussi travaillé dans des palaces à Monaco avant de s'envoler pour l'Australie.

Pari réussi puisque As de Coeur fournit, exclusivement en liaison chaude, les repas pour les écoles de Polignac, également celles de Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent, Solignac-sur-Loire, ainsi qu'une école au Puy-en-Velay et au Monastier-sur-Ga-



As de Cœur envisage de recruter un employé pour les livraisons.

zeille. Ce qui représente plusieurs centaines de repas par jour, confectionnés à partir de produits locaux.

As de Cœur compte seulement deux employés, Julien Chouvet qui, avant de monter son entreprise, avait déjà entamé une carrière en restauration collective, dans une maison de retraite puis dans un collège-lycée, et sa compagne, Sonia Dumont. «On est obligé de se limiter pour garder la qualité de la prestation», admet Julien Chouvet qui reconnaît être très demandé. ●



42 | SAINT-ÉTIENNE

Elior au fourneau !



En élémentaire, pour les élèves de 6 à 11 ans, la Ville a mis en place 3 selfs «qui font grandir», composés de 5 îlots.

Avec 5 composants par repas, le plateau des écoliers est bien garni chaque midi dans la Ville de Saint-Étienne. Pas question pour autant de lésiner sur la qualité!

Dans les assiettes des petits Stéphanois, on trouve 80 % des produits bio et 70 % issus d'un approvisionnement local. Des chiffres qui vont encore progresser grâce à la nouvelle délégation de service public passée avec le groupe Elior.

En cette rentrée 2024, les exigences de la municipalité ont en effet été revues à la hausse. La part du bio va ainsi être portée à 83 %, et celle du local à 72 % (78 % d'ici à trois ans). Le pain? Il provient de deux boulangeries stéphanoises, du quartier Bergson et du quartier Manufacture. Et puisque bio et local ne sont pas incompatibles, loin de là, 25 % des produits bio proposés aux enfants sont issus du département de la Loire. ●



Une rentrée faste pour API Restauration

La SRC confirme son dynamisme en Loire-Atlantique avec 18 nouveaux établissements conquis entre septembre 2023 et septembre

2024, dont 10 sur cette rentrée. «La répartition se fait entre 35% pour le secteur médico-social seniors, 35% pour le scolaire et 30% pour l'entreprise», précise



API Restauration compte désormais 235 collaborateurs en Loire-Atlantique.

Youenn Combot, directeur d'API Restauration sur la Loire-Atlantique et depuis peu sur la Vendée. Sur le premier secteur, des parts de marché ont été gagnées auprès de l'Adapei 44 et d'un Ehpad associatif à Saint-Étienne-de-Montluc. La société de restauration affiche deux belles prises dans l'enseignement privé catholique, l'Ogoc Saint-Joseph de Machecoul et l'ensemble Saint-Martin à Nort-sur-Erdre, qui affichent chacun 1400 couverts de la maternelle au lycée. Enfin, les sièges des Crédit Agricole de Loire-Atlantique et de Vendée font depuis peu confiance aux équipes d'API, qui cuisinent sur tous les sites. L'entreprise annonce 70 recrutements ces dernières semaines pour répondre à cette montée en puissance régionale. ●

L'Exigence de qualité



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



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 pâtissières 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.

1 Outre la reconnaissance des héros du quotidien, les Ze Awards de la Collective constituent également une occasion unique d'échanges et de partages au sein de toute la filière.

2 Une cérémonie organisée par le Groupe Zepros et le soutien de 7 sponsors : ePackPro, Werner & Mertz Professional France, Vivalya, Pro à Pro, le Comité Interprofessionnel de la Pintade, Transgourmet France, et Marie Restauration.

3 Après un discours plein de reconnaissance envers le secteur de la collective, Philippe Paulic, P-DG du Groupe, a déclaré ouverts les 1^{ers} Ze Awards de la Collective.



FOCUS

ZE AWARDS 2024

Les champions de la co

Pour leur 1^{re} édition, les Ze Awards de la Collective ont fait un carton plein. Le palmarès a été révélé lundi 4 novembre, à l'Élysées Biarritz à Paris, devant plus de 250 pros du secteur. Vivement l'année prochaine... !

Salle comble, le 4 novembre, à l'Élysées Biarritz, à Paris. Ambiance de folie tout au long de la soirée, ponctuée d'éclats de rire et de moments chargés d'émotion. Logique. Enfin, les héros du quotidien que sont les femmes et les hommes de la restauration collective publique et privée ont été reconnus à leur juste valeur. «*Ils prennent soin de nos enfants, de nos parents et de nos grands-parents, de nos malades, de nos actifs, de nos forces armées et de tant d'autres encore. Ils régale la Nation. Alors, parce qu'ils œuvrent dans l'ombre, parce que l'on ne parle que trop rarement d'eux, et parce que la restauration est une famille au cœur immense, nous allons fêter comme il se doit la collective*», a lancé Philippe Paulic, P-DG de Zepros, en déclarant ouverte la 1^{re} édition des Ze Awards de la Collective. De quoi ravir les 250 personnes présentes venues de tout l'écosystème du secteur (opérateurs, élus, distributeurs, fournisseurs, chefs cuisiniers, cuisiniers...). Tout comme les propos tenus par Sylvie Dauriat (présidente du réseau Restau'Co et directrice de la Caisse des écoles du 17^e arrondissement de Paris), coprésidente de ce 1^{er} cru au côté de Frédéric Descrozaille (député sortant du Val-de-Marne), qui soulignait la qualité des candidatures en lice.

piration pour l'ensemble des professionnels.

Un jury d'exception

Pour cette 1^{re} édition, le palmarès était divisé en 9 catégories : Meilleure initiative en restauration scolaire, Meilleure initiative en restauration d'entreprise, Meilleure initiative en restauration hospitalière/médico-sociale, Meilleur engagement durable/RSE, Meilleure animation/action convives, Meilleur concept de restauration collective alternative, Meilleur engagement de l'année, Prix de la rédaction, et Personnalité de l'année. Pour trancher parmi la centaine de candidatures reçues, un jury d'exception s'est réuni le 25 septembre avec : Stéphane Ankaoua (CEO ePackPro), Joséphine Copigneaux (responsable marketing et incentives Werner & Mertz France Professional), Yves Cebron de Lisle (DG délégué Transgourmet France), Yves Braun (directeur des opérations Vivalya), Caroline Dubilly (directrice de l'offre Pro à Pro), Simon Dewez (directeur commercial export Marie Restauration), Mikael Kervella (représentant du Comité Interprofessionnel de la Pintade), Anne Morel Fèvre (directrice de publicité Zepros Resto), Annie Pinquier (directrice générale Epsa/Agriate), Catherine Bourdinien (directrice Phinéa Conseil), Isabelle Aprile (présidente du SNRC), Daniel Rocher (président du Sners), Jean-Charles Schamberger (directeur des rédactions Zepros Resto), Julien Lecoer (administrateur d'Agores), Keyvan Mostafavi (directeur Anima), Julien Picq (Agence Bio), Frédérique Lehoux (directrice générale Geco Food Service), Marc Grandmougin (président de Resto France Experts). ●

FOCUS JURY ANNIE PINQUIER, DIRECTRICE EPSA/AGRIATE

Une restauration qui porte bien son nom : collective

«J'ai retenu plusieurs choses de ces 1^{ers} Ze Awards. D'abord, une restauration qui porte haut son nom : collective. Ensuite, un nombre élevé de candidats quelle que soit la catégorie. Une salle comble venue assister à la remise des prix. Des coups de cœur formidables à l'image de l'idée de la bibliothèque culinaire de Pierre-Yves Rommelaere. Cet engouement a démontré si besoin était, le très fort engagement de ces héros, acteurs du quotidien maillant le territoire. À noter également, la complémentarité des initiatives : de la plus locale à celle portée par un major de la restauration, du réfectoire à la cuisine centrale,



du centre hospitalier au restaurant interadministratif. Enfin, la diversité des initiatives souligne la place à défendre, à valoriser de cette restauration du quotidien : durable, responsable et ouvrant à tous l'accès à une alimentation de qualité.» ●

FOCUS JURY CATHERINE BOURNIZIEN, DIRECTRICE PHNEA CONSEIL

Faire reconnaître en quoi la collective améliore la vie de chacun

«L

es dossiers de candidature étaient fort divers, tant dans leur origine que dans leur proposition. Toutes les initiatives étaient néanmoins por-

tées par la même volonté : faire reconnaître en quoi la collective améliore la qualité de vie de chacun, quel que soit son âge, tout en s'inscrivant dans la transition écologique.

De la micro-initiative locale (j'ai en tête un de mes coups de cœur, la bibliothèque culinaire du réfectoire du collège Joseph-Anglade) à l'approche plus radicale portée par un groupe

national (autre coup de cœur, le laboratoire bas carbone sur le campus Hectar de Compass Group France), il y en avait pour tous les goûts ! Cette diversité montre le dynamisme de la restauration collective qui, grâce à ses héros engagés, s'adapte quotidiennement aux défis que pose la production de repas de qualité à un coût toujours très contraint.» ●

collective !

“Avec la collective, on apprend ce que signifient solidarité et fraternité.”

Claire Cosson rédactrice en chef de Zepros La Collective et Sylvie Dauriat, coprésidente des 1^{ers} Ze Awards de la Collective et présidente du réseau Restau'Co



CHIFFRES

Plus de 80

dossiers de candidature

18

experts membres du jury

9

prix

3

Coups de cœur

250

participants à la soirée



Et les gagnants sont...

MEILLEURE INITIATIVE EN RESTAURATION SCOLAIRE



La Ville de Saint-Rémy-de-Provence, représentée par Thierry Vanbervliet, coordinateur des restaurants, a reçu le prix de la Meilleure initiative en Restauration scolaire pour sa restauration toujours plus durable.

MEILLEURE INITIATIVE EN RESTAURATION D'ENTREPRISE



Le Restaurant interadministratif de Lyon (RIL), dirigé par Philippe Muscat (à g.), s'est vu décerner le prix de la Meilleure initiative en Restauration d'entreprise pour son nouveau restaurant et sa politique de fait-maison.

MEILLEURE INTIATIVE EN RESTAURATION SANTÉ/MÉDICO-SOCIAL



Entourée de Jean-Charles Schamberger (à g.) et Denis Le Saint (à d.), P-DG de Vivalya, Aline Queau-Commault, responsable restauration du CHU de Brest et membre de l'Udihr, a obtenu le prix de la Meilleure initiative en Restauration Santé/Médo-co-Social pour la mise en place d'une nouvelle offre alimentaire.

MEILLEUR ENGAGEMENT DURABLE/RSE



Jean-Jacques Bolzan, adjoint au maire de Toulouse chargé notamment de la politique du bien-manger, représentait la cuisine centrale de la municipalité dirigée par Sandra Estrade. L'établissement a décroché le prix du Meilleur Engagement durable/RSE, remis par Joséphine Copigneaux (marketing manager chez Werner & Mertz Professional France) pour son engagement général dans le développement d'une restauration durable.

MEILLEURE ANIMATION/ACTION CONVIVES



Sont arrivés ex aequo pour le prix de la Meilleure Animation/Action convives : le service de restauration du CH de Douai, orchestré par Thomas Lalou (membre de l'Udihr) pour ses rencontres intergénérationnelles et l'Ecole du Goût de la Ville de Colomiers dirigée par Audrey Nabonne. De g. à d. : Anne Fèvre (directrice de publicité Zepros Resto), Dorina Ghiliotto (directrice marketing d'ePackPro), Audrey Nabonne et Catherine Clouscard Martinato (mairie de Colomiers).

MEILLEUR CONCEPT DE RESTAURATION COLLECTIVE ALTERNATIVE



Yves Cebron de Lisle, DG délégué Transgourmet France (debout à g.), sponsor du prix du Meilleur concept de restauration collective alternative, a félicité toute l'équipe de Jelo pour son distributeur intelligent connecté.



LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991

Jean-Philippe Moulinier

Chef en restauration scolaire
Lycée technique horticole
« Le Petit Chadignac »

POUR PLUS DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

CuisinonsPlusBio



Rendez-vous au
Salon des Maires et
des Collectivités Locales
Pavillon 2.3, Stand CO2

Pour nous,
pour la planète,
#BIO RÉFLEXE



Enjoy it's from Europe
= Plaisir d'Europe

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne.
ou de France Relais et Châteaux. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi de l'autorisation d'utiliser l'appellation "Côtes de l'Europe" n'ont été tenues pour responsables. Illustration : Cyrille Saithe / Four'Rature.



Cofinancé par
l'Union européenne

MEILLEUR ENGAGEMENT DE L'ANNÉE



Francine Lioux, chef du collège Anne-Frank à Miribel (01), est lauréate du prix du Meilleur Engagement de l'année 2024. Un prix sponsorisé par Pro à Pro, remis par Caroline Dubilly (à g.), directrice marketing de l'offre, au côté de Philippe Paulic (Zepros).

PRIX DE LA RÉDACTION



Nourrir plus de 15 000 athlètes durant les JOP 2024 relève de l'exploit. Exploit salué par le Prix de la rédaction 2024, décerné à l'équipe de Sodexo Live!, menée par son porte-drapeau Charles Guilloy.

HOMME DE L'ANNÉE



Boris Derichebourg, P-DG d'Elior France, a été sacré Homme de l'année 2024.

COUP DE CŒUR DU JURY



Coup de cœur du jury pour Exalt (Compass Group France) et son laboratoire bas carbone installé sur le campus Hectar. Élodie Ginsburger, directrice marketing d'Exalt, a expliqué l'expérimentation menée par la marque vers une restauration bas carbone au profit des convives et de la planète.

COUP DE CŒUR DU JURY



Pierre Yves Rommelaere, chef du collège Joseph-Anglade (11), représentée par Marie-Pierre Membrives, fondatrice de Cantines Révolution, a reçu un coup de cœur du jury pour la bibliothèque culinaire du réfectoire.

COUP DE CŒUR DU JURY



Didier François (à g.) et Jean-Paul Soulia (à d.) ont obtenu un coup de cœur du jury pour la création et mise à disposition des tableaux JEM (J'aime établir mon menu) sur les sites de restauration d'Elior du segment médico-social.

*Chaque initiative des lauréats vous sera présentée en détail dans le Zepros La Collective de janvier 2025.

Crédit photos Ze Awards : © Capucine Henry

UNE SOLUTION ENGAGÉE

Tout est question d' e-Quilibre

Numéro 2 européen du foodservice, Transgourmet propose à ses clients des solutions sur mesure afin de leur simplifier le quotidien tout en maîtrisant leurs coûts et en garantissant des produits de qualité optimale. Aujourd'hui, 1200 clients ont déjà été séduits par sa solution digitale e-Quilibre qui les accompagne au quotidien, de la livraison à la mise en œuvre, avec un objectif final simple : donner le sourire à tous, à table comme en cuisine.

Les explications d'Yves Cebron de Lisle, directeur général délégué de Transgourmet.



Yves Cebron de Lisle, directeur général délégué Transgourmet France.

À l'heure où les enjeux écologiques sont centraux pour l'avenir des hommes et de la planète, comment Transgourmet s'en empêche-t-il ?

Yves C. : Le groupe suisse Coop, auquel appartient Transgourmet, a été plusieurs fois primé comme champion du développement durable. Cela se traduit d'abord par la priorité donnée aux produits bio et durables, avec notamment le lancement, en 2021, de l'offre 100% bio Transgourmet Natura. Cela passe aussi par l'attention portée à notre personnel car nous plaçons l'humain au cœur de notre transformation durable. Enfin, afin de privilégier des livraisons vertueuses, nous avons développé le modèle One Stop Delivery qui consiste à livrer à nos clients l'intégralité de leurs marchandises en une seule fois.

Votre solution e-Quilibre a déjà séduit 1200 clients en France. En quoi consiste-t-elle ?

Yves C. : C'est pour offrir au plus grand nombre la meilleure des alimentations possibles que nous avons mis au point e-Quilibre. 30 millions de repas sont servis chaque année grâce à cette solution digitale de gestion de commandes qui représente, en restauration collective, 50% de notre volume d'affaires. Le client choisit ses menus : construits dans le respect des réglementations légales (EGALIM, GRCN) par des diététiciens-nutritionnistes, ils s'adaptent à l'effectif, au profil des convives et prennent en compte des demandes spécifiques (part de produits bio, menus végétariens...).

E t comment la livraison est-elle gérée ?

Yves C. : Livrés en une fois, accompagnés de fiches de production, de fiches recettes et de fiches techniques, les menus

sont prêts à être préparés en cuisine. Nos clients optant pour la formule Premium bénéficient d'une solution clé en main permettant une facturation mensuelle au repas ; ceux préférant la liberté d'approvisionnement peuvent opter pour la formule Access incluant les recettes mais proposant une facturation au produit livré !

P ourquoi le « Cuisiné sur place » est-il un gage de qualité ?

Yves C. : C'est l'une des clés pour améliorer la qualité des repas car la part belle est donnée aux produits frais, voire extra-frais, comme les poissons ou les viandes, et cela évite le recours aux liaisons froide ou chaude qui peuvent parfois nuire à la qualité gustative des préparations. De plus, fabriquer sur place à partir de matière première permet de réduire considérablement les coûts et de mieux gérer les quantités en adaptant les portions en fonction des observations fines des habitudes, et ainsi de diminuer

le gaspillage alimentaire. Un module d'e-Quilibre permet d'ailleurs aux gestionnaires de peser les déchets afin d'adapter les futures recettes et d'utiliser des reliquats de produits non consommés dans d'autres préparations.

P ourquoi e-Quilibre séduit-elle tant les cuisiniers ?

Yves C. : C'est une solution simple, très facile d'utilisation et très opérationnelle. C'est pour être un relais entre ceux qui veulent bien produire et ceux qui veulent bien nourrir que Transgourmet a imaginé e-Quilibre. Les cuisiniers peuvent enfin se concentrer sur leur cœur de métier : cuisiner et échanger avec les convives, ce qui est gratifiant pour eux et rassurant pour les consommateurs.



e-Quilibre

LA SOLUTION DIGITALE

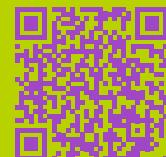
alliée de votre restauration



- Des menus équilibrés, adaptés à vos convives
- Une démarche anti-gaspillage avec des quantités adaptées
- Des produits éligibles à EGALIM
- Des achats sécurisés, une gestion des stocks optimisée et un budget maîtrisé
- Une livraison unique de tous vos produits



DÉCOUVREZ
NOTRE SOLUTION
EN VIDÉO



POUR PLUS
D'INFORMATIONS

Contactez notre équipe au

► N°Azur 0 811 65 65 70
PRÉ APPEL LOCAL

ou par mail :

contact.e-quilibre@
transgourmet.fr



- 1.** De g. à d. : Marie-Noëlle Haye (directrice de la restauration collective chez Sermgest), Audrey Nabonne (chef de service réception/action éducative et responsable de l'École du goût de Colomiers), Jean-Jacques Hazan (consultant et chargé de mission chez Agores). **2.** De g. à d. : Le groupe Cercle Vert est venu en force à la soirée : José Rodrigues (directeur des achats) et Jérôme Regnault (directeur général). **3.** De g. à d. : Catherine Bournizien (directrice Phinea Conseil), Claire Cosson (rééditrice en chef Zepros La Collective), Annie Pinquier (directeur Epsa Agriate), Dominique-Philippe Bénizet (président de l'EPMT). **4.** De g. à d. : Éric Justin (directeur des marchés publics Pomona) et Antoine Fabry (directeur général Pro à Pro). **5.** De g. à d. : Maria Rios (responsable communication et marketing de Vivalya) et Yves Braun (directeur des opérations Vivalya). **6.** De g. à d. : Éric Nardin (fondateur GPS2 Foodservice), Virginie Pernin (directrice des études sectorielles chez Food Service Vision) et Nicolas Nouchi (fondateur du cabinet Stratég'eat et expert du foodservice). **7.** Mickaël Dubois, directeur de la restauration de la Ville de Saint-Denis, sélectionné dans la short-list des candidats dans la catégorie Meilleure initiative en restauration scolaire. **8.** De g. à d. : Olivier Deloison (directeur commercial France et international Acri), Isabelle Gouveia (consultante en communication) et Marc Grandmougin (président de RFE). **9.** De g. à d. : Éric Justin (directeur des marchés publics Pomona), Sylvie Dauriat (présidente du réseau Restau'Co), Pierre Perroy (directeur des affaires économiques et fiscales chez CGF), Frédérique Lehoux (directrice générale Geco Food Service), Philippe Lapouge (administrateur référent région IDF Restau'Co) et Aleksandra Nicolle (déléguée générale du SNRC). **10.** Laurent Spieth (directeur Food Service Barilla France) **11.** Serge Faruch (directeur marketing Arpège Elior France) **12.** De g. à d. : Anne Fèvre (directrice publicité pôle Zepros Resto), Yves Cebron de Lisle (DG délégué Transgourmet France) et Philippe Moreau Chevrolet (président de MCBG). **13.** Eric Lefevre (représentant du Comité Interprofessionnel de la Pintade) et Jean-Charles Schamberger (directeur des rédactions du pôle Restauration Zepros). **14.** Joséphine Copigneaux (marketing manager chez Werner & Mertz Professional France), fidèle parmi les fidèles des Ze Awards de la Restauration, avec bien sûr sa mascotte Rainett. **15.** Philippe Paulic (président du Groupe Zepros) et Éric Lechat (directeur général Marie Restoration). **16.** Danièle Licata, rééditrice en chef de Zepros Territorial. **17.** De g. à d. : Philippe Paulic (président du Groupe Zepros), Boris Derichebourg (P-DG d'Elor France) et Claire Cosson (rééditrice en chef Zepros La Collective).



Knorr®
PROFESSIONAL

JUS DE VEAU LIÉ.

NOUVELLE RECETTE APPROUVÉE
PAR FRÉDÉRIC SIMONIN.



LE VEAU

Cuit rosé, jus perlé, condiment d'ail noir d'Aomori, feuille de capucine et coussinet de blette farci et glacé.

FRÉDÉRIC SIMONIN
Meilleur Ouvrier de France
Chef Étoilé au Guide Michelin

“Au plus près d'un
jus fait maison”



Unilever
Food
Solutions

GD 24

SRC 26

FOURNISSEURS

Produits 30

Boissons 31

Équipements & Services 32

DISTRIBUTEURS

Cash, MIN, Spécialistes 34

Tous les métiers de la collective

Vite

ÉVÉNEMENT

Un Plus Bio au Salon des Maires



Un Plus Bio sera présent au Salon des maires via la ville de Miramas, membre historique du Club des Territoires. Cette dernière partagera son projet inspirant de Territoire nourricier qui vise une alimentation durable et locale et prend en compte les dimensions sociales, environnementales et éducatives. À partir de sa future cuisine centrale, Miramas imagine un nouveau paysage alimentaire qui s'appuie sur la coopération pour répondre aux besoins de tous les habitants, des producteurs mais aussi du territoire. Conférence : le 20 novembre à 13 h 30, Pavillon 2, Atmosphère Climat et Résilience, à la Porte de Versailles.

GESTION DIRECTE

Zepros 41 | Nov.-Déc. 2024

CONCOURS

Six duos en lice pour la finale du Gargantua

Les paris sont ouverts ! On connaît désormais les 6 duos finalistes qui se livreront bataille, le 24 janvier prochain, à 12 h 20, au Sirha, pour décrocher le titre de meilleure équipe en cuisine collective de France. À l'issue de la finale régionale du Nord du concours Gargantua (19^e édition), qui s'est déroulée le 6 novembre sur le salon EquipHotel, le jury, constitué d'experts et de professionnels du secteur de la collectivité, a en effet sélectionné les bi-

nômes suivants : Jean-Robert Tournaire et Membere Marquis (Le Cercle Broglie du GSBD de Strasbourg-Haguenau) pour sa Pastilla de dinde « nouvelle agriculture » et son Sablé breton, crème chiboust au citron vert et ananas confit; Yohan Laly et Veroniaina Rakotonavalona Andriamialanto de l'ASPP de Paris 1 (IDF) ainsi que Donovan Lamiaux et Michael Leurs du CRS de Béthune (Hauts-de-France). Ces professionnels passionnés rejoignent les fina-



De g. à d. : Veroniaina Rakotonavalona Andriamialanto et Yohan Laly de l'ASPP de Paris 1 (IDF), Jean-Robert Tournaire et Membere Marquis (Le Cercle Broglie du GSBD de Strasbourg-Haguenau), Donovan Lamiaux et Michael Leurs du CRS de Béthune (Hauts-de-France).

listes de la région Sud à savoir : David Larose et Anaïs Favier, de l'EAM (Établissement d'accueil médicalisé) Les Fontaines d'Ô à Montpellier, représentant l'Occitanie ; Grégory Sampino et Turkan Celik (Ehpad Le Clos Rousset à Saint-Marcel-lès-Vallence) et Damien Brousse et Julie Calvet (CH Henri-Mondor à Aurillac) pour la région Au-

vergne-Rhône-Alpes. Chacun des candidats est déjà dans les starting-blocks, pour une confrontation épique lors de la grande finale nationale. Chaque duo devra relever le défi de créer un nouveau menu de collectivité à partir d'un panier d'ingrédients imposés encore tenu secret, sous le regard aguerri d'un jury inédit. ●

FERMES MUNICIPALES

Ça bouge dans les campagnes !

Avec la loi Egalim, qui oblige la restauration collective à améliorer sensiblement ses approvisionnements, de plus en plus de municipalités aspirent à se doter de leur ferme. À tel point que la commune de Mouans-Sartoux (04) et Potagers & Compagnie ont organisé, les 20 et 21 juin derniers, les premières Rencontres nationales de ces fermes municipales avec le soutien de l'Ademe, du programme Tetraa de la Fondation Daniel et Nina Carasso et de Agrosemens, semences agroécologiques certifiées Bio, Bio Cohérence et Demeter. À cette occasion, il a été entrepris de constituer un



48 premiers projets de fermes municipales, intercommunales ou départementales (498 hectares) à destination de la restauration collective ont été recensés. ●

ASSIETTE GOURM'HAND

David Beaugendre et Nouhaïla Louhkiar au top

Belle 19^e édition pour le concours culinaire Assiette Gourm'Hand. Vingt équipes se sont affrontées, le 12 octobre, au lycée Sainte-Marie de Bailleul (Nord). Créé en 2003, ce concours international est né de la volonté de rendre accessibles les métiers de la restauration et de la gastronomie aux personnes handicapées. Durant une heure et demie, dix binômes, constitués d'une personne en situation de handicap et son moniteur, ont réalisé une recette, dressée sur 11 assiettes, intégrant 4 ingrédients imposés tels que a volaille de Licques, les gambas, le Butternut et du miel labellisé.

Coprésidé par le double MOF Yves Thuriès et le MOF et président de l'Académie Culinaire de France Fabrice Prochasson, le jury a sacré le duo Nouhaïla Louhkiar et David Beaugendre, éducateur technique spéciali-



De g. à d. : David Beaugendre, Nouhaïla Louhkiar et Patrice Prochasson.

ssé au Dame du Grand Besançon (Doubs), champion 2024. Corentin Simonin et Jérôme Chassignet des Tables d'Uzel Jonxion de Meroux-Moval (Territoire de Belfort) se hissent à la deuxième place tandis Killian Marlair et Stéphanie Janton du CFP Mosan de Dinant (Belgique) ont décroché la troisième place. ●

ÉNERGIE

Les Crous réduisent leurs émissions de gaz à effet de serre de 4,5 %

Belle avancée environnementale pour le réseau des Crous qui accompagnent 2,9 millions d'étudiants au quotidien ! À la suite de la mise en place d'une stratégie de transition écologique adoptée en 2022, le réseau dresse un premier bilan national positif en termes de réduction de son empreinte carbone. Quelles sont les activités les plus génératrices d'émissions de gaz à effet de serre (GES) ? La restauration (900 structures) et l'hébergement, bien sûr. Le bilan révèle ainsi que 68 % des émissions sont générées par les achats alimentaires tandis que 26 % proviennent de la consommation d'énergie des logements étudiants.

Dans le secteur de l'hébergement, les efforts pour réduire la consommation énergétique ont permis une baisse de 8 %

en 2023, contribuant à une réduction de 10 % des émissions liées aux bâtiments. De plus, le mix énergétique est désormais composé à 48 % de sources non fossiles.

Consommation de viande rouge en baisse

S'agissant de la restauration, les émissions de GES ont diminué de 3,5 % grâce à des mesures « comme la réduction de la consommation de viande rouge, qui a baissé de 7 % par rapport à 2022, entraînant une baisse de 9 % des émissions du secteur de la restauration ». Les Crous ont également travaillé à décarboner leurs moyens de transport. En 2023, 3 % de véhicules hybrides ou électriques supplémentaires ont été intégrés dans le parc automobile du réseau, qui est désormais électrifié à plus de 20 %.



La réduction de l'empreinte carbone du réseau des Crous est de 11300 tonnes d'équivalent CO₂.

Pour renforcer leur transition écologique, les Crous ont nommé 22 référents locaux pour superviser les projets de transi-

tion alimentaire et énergétique, soutenus par des stratégies locales votées dans les conseils d'administration. Plus de 1500

agents ont été formés sur des thématiques liées à la transition écologique, allant de la cuisine végétarienne aux enjeux climatiques.

Les efforts vont naturellement se poursuivre en 2024 et en 2025 avec des initiatives ambitieuses. Des changements importants sont annoncés en restauration avec une évolution de l'offre alimentaire telle que 100 % des fromages frais en bio qui sont proposés depuis la rentrée. Début 2025, tous les steaks hachés surgelés seront issus de l'agriculture biologique, alors que la viande de porc sera entièrement labellisée Label Rouge.

Pour mémoire, les actions mises en place visent à aligner le réseau des Crous avec l'objectif national de neutralité carbone à l'horizon 2050. ●

Le repas à 1 € victime de son succès



Bénédicte Durand, présidente du Cnous, et Clément Cadoret, directeur général délégué.

En 2023, le réseau des Crous a servi plus de 40 millions de repas sociaux étudiants, soit une augmentation de 15 % par rapport à l'année précédente. Sur les 5 millions de repas servis en plus cette année, 3 millions étaient des repas à 1 € et 2 millions des repas à 3,30 €. Une tendance haussière qui s'est poursuivie en 2024 (+11%). « Cette augmentation est portée par les repas à un euro, réservés aux boursiers, qui représentent désormais quasiment la moitié des repas », a expliqué Bénédicte Durand, présidente du Cnous, lors d'une conférence de presse le 5 novembre.

Dans ce contexte, l'élargissement du dispositif aux non-boursiers serait difficile à mettre en place selon le Cnous. D'après Clément Cadoret, directeur général du Cnous, « les files d'attente sont déjà extrêmement longues, avec des étudiants obligés de libérer leur place le plus rapidement possible ». Pour élargir l'accès au repas, le Cnous mise donc sur le développement de l'offre de restauration dans les zones blanches (absence de restaurant). À cet effet, il déploie une politique d'agrément afin que les étudiants puissent se restaurer à des prix économiques en partenariat avec des structures publiques et également privées. À ce jour, 171 agréments ont été attribués.

CONCOURS

2^e édition des Trophées Fairtile

Organisée par Max Havelaar France, la deuxième édition des Trophées Fairtile de la commande publique équitable récompensera ses lauréats à l'occasion du prochain Salon des maires. La remise des prix aura lieu le 19 novembre, entre 11 h 30 et 13 h, sur l'Espace de Tran-

sition agricole, Hall 4. Alors que les produits équitables, y compris d'origine France, sont intégrés aux 50 % de produits durables demandés aux collectivités depuis la loi Egalim 2, Max Havelaar France tient à remercier et mettre en lumière les acheteurs publics qui se sont emparés du su-

jet, respectent cette ambition, voire, pour beaucoup, vont au-delà. Le jury du concours est constitué de personnalités expertes du secteur de la restauration collective, notamment des représentants d'Agores, du réseau Restau'Co et de l'Observatoire des achats responsables (Obsar). ●



« On ne va pas se mentir... les chauffeurs-livreurs sont très (trop) souvent victimes d'incivilités au quotidien. Le partage de l'espace public n'est pas toujours évident. Et sachez que, si vous occupez avec votre voiture l'espace de livraison d'une école ou d'une crèche, même cinq minutes, cela impacte toute la logistique de livraison, voire amène les agents à porter les bacs plus que de raison... », confie Thiphaine Herré, responsable du service restauration durable et Pad de Rennes et Métropole. Pour endiguer le problème, le service qualité de vie professionnelle teste le marquage des camions de livraison. Why not ?

Vite

LIVRAISON

Rennes marque ses camions



DÉVELOPPEMENT

Croc la Vie ouvre sa 2^e cuisine centrale 100 % bio

C'est fait! Croc La Vie, fondée en 2009 par Anthony Beharelle et ayant pour directeur général Guillaume Jourdain, a ouvert une deuxième unité de production, dédiée à la restauration des tout-petits (de 0 à 3 ans). Comme sa première cuisine centrale, située dans les Hauts-de-France à Templemars et cuisinant 5000 repas par jour, la SRC met l'accent sur l'utilisation de produits locaux

et biologiques pour offrir des repas de qualité aux enfants de la région. D'une superficie de 809 m², cet outil de production intègre des technologies innovantes telles que : la récupération de chaleur, une centrale photovoltaïque, l'utilisation d'eau de pluie, et une chaudière à bois pour minimiser son empreinte écologique. Croc La Vie s'engage également dans une démarche durable

jusque dans l'aménagement des bureaux, conçus avec du mobilier fabriqué à partir de bois de palettes et de meubles récupérés, en collaboration avec la structure d'insertion Vit'ins'er. Sous la direction du chef Anthony Boucher, une équipe expérimentée produira à terme près de 2500 repas quotidiens pour les crèches, avec un rayon de livraison limité à 75 km. L'implantation de cette cuisine



Soutenue par des organisations institutionnelles telles que la Capso et l'agence Sofie, Croc La Vie se positionne comme un acteur-clé de l'alimentation responsable pour les 0-3 ans dans l'Audomarois.

renforce les partenariats locaux avec des producteurs et artisans engagés, comme le boulanger

de l'Étable des possibles. Ce nouvel outil a nécessité un investissement d'environ 3,2 M€. ●

EHPAD

L'Institut Nutrition lance la Fresque de la dénutrition

Décidément, l'Institut Nutrition, fondation d'entreprise Restalliance, est actif. Après la formation Végessime pour intégrer les protéines végétales dans les repas des jeunes en situation de handicap, l'Institut lance la Fresque de la dénutrition

en Ehpad, un atelier ludique et collaboratif, fondé sur les données scientifiques de la Haute Autorité de Santé, du collectif de Lutte contre la dénutrition et de l'Institut Nutrition. En présentiel, l'atelier réunit pendant 1 h 30 ou 3 h 30, un



Inspirée de la Fresque du climat, la Fresque de la dénutrition a été testée par 17 établissements. Plus de 1300 résidents en Ehpad ont déjà bénéficié de l'amélioration des pratiques de prise en charge.

groupe de 6 à 8 personnes qui doit placer des cartes dans un certain ordre, puis les relier grâce au débat et à l'intelligence collective. Chaque carte représente des facteurs de risques, des conséquences et des impacts de la dénutrition. Deux formats sont proposés : un atelier court de sensibilisation (1 h 30) à partir d'un jeu de 26 cartes, et une formation (3 h 30) qui démarre avec la réalisation d'une Fresque à partir d'un jeu de 40 cartes. À ce jour, ce sont plus de 40 professionnels issus de 17 établissements différents qui ont déjà pu tester cet atelier avant son lancement officiel, parmi lesquels des sites propriétés d'Habitat et Humanisme, du Groupe SOS et du Groupe Aésio Santé. ●

Les chantiers, Dupont Restauration n'en manque pas. L'un d'entre eux vient d'aboutir après six mois de recherches intensives : la création d'un fond brun de bœuf 100 % clean, 100 % naturel sans aucun additif, faible en taux de sel, riche en viande. « Au vu des volumes utilisés, l'impact RSE est important et démontre notre volonté d'aller toujours plus loin pour offrir une restauration saine à nos convives. Parce que nous voulons être totalement transparents avec eux, nous travaillons à éradiquer les produits ultratransformés pour revenir à une cuisine simple, basée uniquement sur la qualité des produits », explique Alexandre Blondiaux, responsable du pôle culinaire Groupe Dupont Restauration. Et de poursuivre, « notre recette a été mise au point et transmise à un industriel qui l'a lyophilisée afin que l'ensemble de



nos cuisiniers puissent l'utiliser ». Une démarche analogue est engagée pour la confection d'un fond de volaille. Mais pas que... L'entreprise a également supprimé de ses mercuriales 100 % des couronnements (assaisonnements industriels préparés). Et d'ici quelques semaines, 100 % des assaisonnements salard'bar & table maraîchère (sauf ketchup et moutarde) seront « maison ». Autre nouveauté : l'oeuf « coquille » va faire son grand retour dans les restaurants courant 2025. ●

ACQUISITION

Elior rachète Rhône-Saône Légumes

Quand on s'appelle Elior, on doit évidemment répondre à la loi Egalim (50 % de produits de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique). C'est dans ce cadre que le groupe a récemment racheté, à la barre du tribunal

de commerce de Lyon, la légumerie Rhône-Saône Légumes (RSL), située à Mornant, et dirigée par Benjamin Pallière et Barthélémy Chenaux. Une légumerie dotée d'un atelier de transformation de 1000 m² qui permet de travailler des produits frais/bio et de saison

au quotidien pour les restaurants scolaires exploités par Elior de la région lyonnaise. Aujourd'hui, RSL achète des légumes bio et locaux aux producteurs du territoire, puis les transforme en produits 4^e et 5^e gamme, prêts à être cuisinés. Rhône-Saône Légumes

s'engage également en faveur de l'insertion par l'emploi, en proposant des postes valorisants tels que des postes d'opérateurs agroalimentaires. Elle s'inscrit aussi dans une démarche de collaboration avec des acteurs du commerce équitable. ●



© Rhône Saône Légumes



«LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE MÉRITENT UNE RECONNAISSANCE À LA HAUTEUR DE LEUR ENGAGEMENT»

Antoine FABRY, Directeur Général Pro à Pro

■ Comment Pro à Pro accompagne-t-il la restauration collective ?

En restant à l'écoute du marché et en plaçant nos clients au cœur de chacune de nos actions !

Acteur de référence en restauration collective, Pro à Pro accompagne depuis près de 25 ans les établissements scolaires, médico-sociaux et restaurants d'entreprises dans leur recherche du juste équilibre entre qualité et prix.

Comprendre les enjeux auxquels nos clients sont confrontés, c'est pouvoir leur fournir, au-delà d'une offre de produits diversifiés en tri-température, un accompagnement flexible permettant de valoriser le mieux manger en collectivité.

Notre force réside dans notre capacité à anticiper et réagir rapidement aux exigences du secteur.

Elaboration de menus équilibrés par notre diététicienne, respect de la réglementation EGALIM, optimisation des coûts denrées : autant de challenges que nous relevons chaque jour avec agilité aux côtés de nos clients !

■ Pourquoi avoir choisi d'être partenaire des Ze Awards de la Restauration Collective ?

Parce que nous croyons fermement que les métiers de la restauration collective méritent une reconnaissance à la hauteur de leur engagement et que nous partageons les mêmes valeurs de réactivité et d'adaptabilité. Derrière chaque repas servi, il y a des professionnels dévoués à offrir une alimentation équilibrée et respectueuse des réglementations. Ces chefs jouent un rôle crucial au quotidien, pourtant leur travail reste trop souvent dans l'ombre.

Participer à ces récompenses, c'est non seulement mettre en lumière leur savoir-faire, mais aussi souligner leur contribution essentielle à la santé et au bien-être public.

C'est un moyen de valoriser et de célébrer des métiers porteurs de sens, d'exigence et de passion.

■ La restauration collective est un secteur pas comme les autres dans la RHD. Qu'est-ce qui vous touche particulièrement dans ce secteur ?

Sans conteste sa dimension humaine.

Ce secteur ne se contente pas de nourrir, il incarne une mission sociale. Chaque repas est un geste de bienveillance et de responsabilité envers des publics souvent fragiles comme les enfants, les personnes âgées ou hospitalisées.

En tant que spécialiste de la restauration collective, nous avons fait de la loi EGALIM un enjeu central, offrant une gamme de produits éligibles parmi les plus importantes du marché mais aussi une disponibilité produit permanente, afin que nos clients puissent répondre aux exigences réglementaires et aux standards élevés du secteur.

Privilégier les circuits courts et les produits labellisés, communiquer sur la composition des repas, s'engager dans la réduction du gaspillage alimentaire et la suppression des plastiques à usage unique, concevoir une option végétarienne hebdomadaire obligatoire via notamment notre réseau de marques propres et exclusives : nous ajustons notre offre et nos services en temps réel pour accompagner nos clients dans ces transformations.

C'est ce mélange de rigueur et d'engagement pour le bien-être collectif qui fait toute la différence et qui nous inspire chaque jour.

**ze
pros
AWARDS
RESTAURATION
COLLECTIVE**

PRO à PRO
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT



STRATÉGIE

Compass Group France met la main sur Dupont Restauration

Belle prise pour Compass Group France ! Après une première tentative en 2017, le britannique, jusqu'alors numéro trois de la restauration collective dans l'Hexagone, reprend Dupont Restauration (transaction dont le montant demeure confidentiel), basé à Libercourt (Nord-Pas-de-Calais). Fondé en 1969 par Roger Dupont, artisan, installé à Lille en tant que boucher-charcutier-traiteur, puis racheté en 1996 par Pascal Dupont (fils du fondateur), l'entreprise nordiste a réalisé un chiffre d'affaires de 310 M€ en 2023. À la tête de 3200 collaborateurs, Dupont Restauration sert jusqu'à 230000 repas, préparés sur plus de 700 sites ainsi que neuf cuisines centrales. Ajoutons à cela une présence dans les services traiteurs et événementiel.

De quoi consolider les positions de Compass Group France, qui avec 190 millions de repas servis annuellement auprès de 2341 établissements clients, une bonne dizaine de cuisines centrales et 12500 collaborateurs, affichait à son compteur 1,26 Md€ de recettes l'an dernier. D'autant plus fortement qu'avec l'acquisition de Dupont la SRC met la main sur un joli portefeuille de marques : Armor Cuisine, Restauval, Dupont Restauration Traiteur, Diane Restauration, Yvelines Restauration, Ekilibre, Multi Restauration Méditerranée... Associées



Camille Berthaud (à g.), P-DG de Compass Group France, et Guillaume Lecomte, P-DG de Dupont Restauration. En France, Compass Group France et Dupont Restauration continuent de fonctionner de manière indépendante, sans aucun changement dans leurs services, opérations ou méthodes de travail.

à celles qu'elle développe de son côté (Eurest, Exalt, Popote, Scolarest, Mediance, Mediwest et Levy Restaurants), l'entreprise devient incontournable dans la restauration scolaire, la restauration d'entreprise, tout comme dans le segment médico-social et celui de l'événementiel.

Prendre le leadership à l'horizon 2030

«Avec l'expertise de l'équipe de direction de Dupont Restauration, un portefeuille de marques élargi et une présence renforcée sur le territoire, nous pouvons offrir à nos clients et convives une gamme de produits et de services plus large», déclare d'ailleurs Camille Berthaud, P-DG de Compass Group France. Nommé

aux commandes de la SRC voilà tout juste deux ans, ce quadra dynamique ne cache pas les ambitions du britannique : «Il s'agit de prendre le leadership sur l'Hexagone à l'horizon 2030.» Autrement dit, devancer Sodexo et Elier.

Une faim de loup qui sera probablement assouvie par de nouvelles emplettes, le marché de la restauration privée allant encore se consolider au cours des prochaines années. Mais pas que... Au menu de Compass Group France, la croissance organique a également une place de choix. Alors que le secteur traverse une période extrêmement difficile marquée notamment par une très forte inflation «24 % en deux ans sur le coût matière»,



précise Camille Berthaud et un développement du télétravail, Compass Group France tire plutôt bien son épingle du jeu. «Nous avons enregistré une hausse de plus de 20 % du chiffre d'affaires entre septembre 2022 et septembre 2024», ajoute-t-il. La SRC est certes parvenue à renégocier certains contrats avec ses clients. Elle en a également signé de nouveaux tant sur le segment de l'entreprise que du scolaire et du médical.

Plan RSE en marche

Des résultats positifs qui ne doivent rien au hasard. Depuis sa nomination, Camille Berthaud a en effet mis les bouchées doubles pour arriver à ses fins. Il a ainsi réorganisé l'entreprise en s'entourant d'une garde rapprochée afin de répondre au mieux aux besoins du marché. À savoir la création d'un pôle Life Style dédié à la restauration Premium et l'Hospitality avec les marques Exalt, Popote, Millessence, Mediance, Levy Restaurants. Le tout confié à Zoulilha Laoubi. À noter également le regroupement sous une même direction générale, assurée par Isabelle Monnet, de Scolarest et Mediwest. À cela s'ajoutent l'arrivée d'Olivier Soula à la direction de la Transformation, celle de Julien Goupit, directeur Innovation et

RÉSULTATS

Exercice 2023-2024 record pour Newrest

Champagne ! Le groupe toulousain, fondé en 1996 et présidé par Olivier Sadran, ne connaît décidément pas la crise. Seul acteur à être présent dans la restauration aérienne, ferroviaire et collective, l'entreprise, aujourd'hui présente dans 56 pays avec 45000 collaborateurs, a réalisé de très jolies performances financières au terme de l'exercice 2023-2024 (clô

30 septembre). Son chiffre d'affaires annuel a atteint 2,5 Md€ en hausse de 12 %. Un chiffre d'affaires équilibré avec environ 50 % sur le secteur aérien, en progression de 12,6 % en 2024, et le reste des recettes dans d'autres secteurs tels que la restauration collective, la gestion de bases de vie et le rail, en progression de 8,5 %. ●



Olivier Sadran, président de Newrest.





DECOUVREZ LE

PALET VÉGÉ



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



Vite

MARKETING

Umiami change de nom



Umiami, spécialiste des alternatives végétales à la viande, a récemment annoncé son changement de nom pour devenir Swap. Cette évolution marque une étape inédite dans la croissance de l'entreprise et confirme son développement à l'international. L'expérience gustative reste au cœur de cette nouvelle identité de marque, réaffirmant son engagement à offrir le meilleur de l'alimentation, respectueuse des animaux et de la planète.

SIAL

Yumgo primé !



Après avoir réinventé l'œuf en version végétale, Yumgo végétalise les gourmandises sucrées avec une gamme de produits finis prêts à l'emploi. Cookie, brownie, brookie et mécuit, quatre références entièrement végétales, distribuées en froid négatif, au cœur desquelles le substitut d'œuf développé par l'entreprise française garantit la texture spécifique de ces produits. L'offre de desserts végétaux à destination de la RHD étant peu développée, le jury du Salon International de l'Alimentation (Sial) a estimé ce produit extrêmement intéressant et lui a attribué un Grand Prix de l'innovation dans la catégorie Produits surgelés.

PARTENARIAT

Zalg signe avec Thierry Marx

Zalg, l'entreprise bretonne spécialisée dans la création d'innovations culinaires à base d'algues, annonce un partenariat stratégique avec le chef Thierry Marx et le physico-chimiste Raphaël Haumont. Ce partenariat vise à imaginer ensemble de nouveaux produits alimentaires, à la fois gourmands, sains et durables à base d'algues cultivées localement. «Les algues sont une source d'inspiration et une des solutions pour l'alimentation de demain», affirme Thierry Marx.

MARQUE

Le poisson fait lui aussi « cocorico » !

A ce jour, plus de 80 % des poissons consommés en France* sont importés. La part des poissons d'aquaculture nationale dans la consommation de produits aquatiques dans l'Hexagone représente moins de 2 % des produits consommés. Des chiffres qui agacent sérieusement les professionnels de la pisciculture française. Le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture (Cipa) a d'ailleurs décidé de prendre le taureau par les cornes. Comment ? En créant un nouveau logo, facilement identifiable par les consommateurs, et proposant un cahier des charges pointu pour l'ensemble des espèces élevées en France.



Avec le déploiement du logo Poisson d'Aquaculture Français, la filière piscicole française s'engage en faveur de la garantie de la traçabilité tout au long de la chaîne de valeur.

Le logo Poisson d'Aquaculture Français rejoint donc les couleurs bleu-blanc-rouge et la forme déjà bien connue des consommateurs pour la viande, les œufs, les fruits et légumes ou les fleurs de France. Choisir le logo Poisson d'Aquaculture Français et ses déclinaisons

conditionné en France. À noter que l'ensemble de la démarche fait l'objet de contrôles par des organismes tiers visant à vérifier la conformité du produit au cahier des charges. Les espèces concernées sont au nombre de huit : le bar, le maigre, la truite, le saumon, la daurade, l'esturgeon, l'omble chevalier et le saumon de fontaine.

Le nouveau logo sera apposé courant 2025 sur des produits variés, tels que des poissons entiers, filets, poissons fumés, ou encore du caviar. ●

*Source : France AgriMer 2023

PÂTE

Royans voit la raviole en grand !

Saint-Jean, pastier français depuis 1935, n'a pas dit son dernier mot dans le foodservice. Spécialisée dans la fabrication des ravioles, quenelles, pâtes fraîches et produits traiteurs sous les marques Saint Jean, Royans, Comptoir du Pastier, Ravioles de Romans et La Royale, l'entreprise (115,6 M€ en 2023) entend poursuivre son développement en restauration commerciale comme collective. Pour y parvenir, sa marque Royans lance sa nouvelle gamme signature. De quoi

s'agit-il ? D'une pâte fraîche dans un format XXL avec une grande raviole de 18 g, soit le double de la taille moyenne des pâtes farcies.

Généreusement garnie en farce (60 %), cette gamme se décline en deux recettes : la grande raviole au Beaufort AOP et la grande raviole aux Morilles. À noter que la pâte a, elle-même, considérablement évolué, grâce à une plus grande quantité d'œufs plein air origine France (23 %) qui lui confère beaucoup plus de souplesse, de fermeté et une très belle couleur jaune. ●

PÂTISSERIE

Roullier Agroalimentaire devient Paticeo



«Notre ambition est de faire évoluer et perdurer la pâtisserie industrielle en alliant tradition et innovation», déclare Camille Benoit, directrice générale de Paticeo.

Le Pôle Agroalimentaire du Groupe Roullier devient Paticeo (accompagnée de la base line : Créateur de gourmandises), réunissant ses trois filiales : Pâtisseries Gourmandes (Ker Cadélac, Le Guillou), Maison Colibri et Alyss Food. Avec 8 sites de production en France et en Belgique et une équipe de 1000 collaborateurs, Paticeo ambitionne de devenir un leader de la pâtisserie industrielle en France et à l'international. «Notre souhait est d'accélérer notre développement pour nous imposer comme un acteur incontournable du marché», explique Camille Benoit, directrice générale de Paticeo. L'entreprise souhaite également se distinguer par son engagement en faveur d'une alimentation durable, en promouvant le Clean Label et diminuant son empreinte carbone. ●



Partenaire depuis 2017 avec Royans, le chef étoilé Christophe Arribert a mis au point 4 recettes de grandes ravioles : aux morilles, pesto d'ail des ours et navets primeurs ; aux morilles, vin jaune, céleri et persil ; au Beaufort AOP, purée de champignons, noisettes et roquette ; et Beaufort AOP, bouillons d'oignons à la sauge.

INNOVATION

Le Labo Dumoulin lance un kéfir non pasteurisé



C'est un produit qui a le vent en poupe depuis quelques années. Le kéfir, boisson milénaire fermentée, sans sucre ajouté, s'envole ! Crée en 2019, Le Labo Dumoulin, entreprise à mission située à Bischwiller en Alsace, a bien saisi l'im-

portance de cette tendance de consommation concernant les aliments fermentés. Grâce à un savoir-faire unique en fermentation, la société produit de manière artisanale des kéfirs de fruits et des légumes fermentés assaisonnés, 100 % biologiques.

Mais elle va aujourd'hui encore plus loin. L'entreprise lance une gamme de kéfirs de fruits qui se conserve à température ambiante. Conçue pour répondre facilement aux différents instants de consommation, la gamme est disponible en bouteille de 25 cl ou en canette, garantissant le pétillant d'une boisson fermentée dans un format plus nomade. Pour s'adapter à toutes les envies et à tous les goûts, trois saveurs inédites sont disponibles : citron verveine, gingembre agrumes, et fruits rouges. ●

Vite

Lait Lactel, marque adorée des Français

Pour la 2^e fois consécutive, la marque Lactel s'est hissée sur la 1^{re} place du podium sur le marché du lait, après une étude réalisée en juillet 2024, sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 1026 personnes de la population française de 18 ans et plus. Elle représente 16,5 % de parts de marché en volume et 21,1 % de parts de marché en valeur au CAM P9 2024, soit plus de 326,6 millions de litres de lait vendus en France !

FRUITS ET LÉGUMES

Kookabarra innove et se diversifie

Spécialiste du jus de fruits frais depuis 2006, l'entreprise Kookabarra, située à Caen, poursuit sa démarche d'innovation. Elle a, ainsi, lancé récemment Brut : il s'agit d'une gamme de purées froides à base de fruits et légumes de haute qualité. Vendues en format poche de 1,5 l, ces purées de fruits sont réalisées avec le



Cémoi PRO vous propose la gamme Tradition pour sublimer vos desserts de fêtes

Cémoi PRO

FABRIQUÉ EN FRANCE

Découvrez nos recettes sur le site pro.cemoi.fr

Chocolats issus du programme Transparence Cacao

Fabrication 100 % française

Recettes pur beurre de cacao

Studio Ze - Benoit Guerry

LAVERIE

Uzaje inaugure son centre européen de réemploi

Uzaje change de bréquet ! Après les sites de Neuilly-sur-Marne (2021) et Avignon (2022), l'entreprise Uzaje a inauguré, le 8 octobre, un nouveau site de lavage d'une superficie de 4 000 m², dans la capitale alsacienne, à Strasbourg. Dotée de technologies de pointe, cette exploitation est capable de traiter jusqu'à 100 millions d'unités par an. L'investissement de 3,5 M€

réflète l'ambition d'Uzaje de réduire les déchets et de promouvoir le réemploi à grande échelle. Le centre lavera quotidiennement des dizaines de milliers de contenants provenant de la restauration, de l'événementiel et de l'industrie agroalimentaire. Grâce à des machines innovantes et à un partenariat avec Meiko, Uzaje optimise le lavage industriel, tout en respectant des standards élé-

vés de qualité, certifiés ISO 22000 et 9001. Ce projet bénéficie du soutien d'acteurs financiers tels que la Banque des territoires et l'Ademe, ainsi que d'entreprises locales. Pour information, l'Alsacienne de Restauration, API Restauration et Zerooo font partie des premiers clients d'Uzaje à Strasbourg. Depuis son lancement en 2018, l'entreprise a lavé plus de 8,5 millions de contenants alimentaires. ●



Sur la base de son expérience et fort de son partenariat avec la société Meiko, Uzaje a implanté un tunnel de lavage de 23 mètres.

Vite

CONSEIL

Naissance de Court-Bouillon



Après avoir consacré près de 25 ans au secteur agroalimentaire, dont presque 20 ans en restauration collective, Corinne Mbow (ex-directrice marketing et développement commercial chez Elier France) souhaite désormais mettre cette expérience au service des entreprises qui veulent se développer sur le marché de la restauration. Elle a créé à cet effet son agence baptisée : Court-Bouillon. Plus d'informations sur le site agencecourtbouillon.fr.

VÊTEMENTS

Des catalogues pour Molinel



Les vêtements professionnels prennent une triple dimension avec Molinel. Le concepteur et fabricant basé à Frelinghien (59) a présenté ses nouveaux catalogues pour trois de ses pôles, Workwear, Soins à la personne et Here we cook, dont les 136 pages sont dédiées aux professionnels de la cuisine, des services et des métiers de bouche. À découvrir sur www.molinel.com/blog/catalogue.



Cet appareil (bras d'assistance de mixeur) facilite grandement le travail en cuisine.

ACCESOIRE

Plus facile avec Easymix

La PME française Dynamic innove avec un accessoire pratique et ergonomique : Easymix. Il s'agit d'un bras d'assistance de mixeur conçu pour faciliter le travail en cuisine et réduire les troubles musculosquelettiques (TMS), associé à l'utilisation répétée d'appareils de cuisine. Grâce à sa conception intuitive, ce

bras facilite la manipulation du mixeur au moment de mélanger et de broyer les éléments, diminuant ainsi la tension sur les mains, les poignets, les coudes et les épaules. Le support accompagne le mouvement du mixeur et compense une partie de son poids, ce qui assure une utilisation plus

confortable et moins fatigante. Ce système se décline en trois modèles pratiques pour répondre aux besoins spécifiques sous forme d'un support mural, d'un support fixe ou d'un modèle roulant. Son achat est éligible à des subventions de la caisse d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat). ●

ÉQUIPEMENT DE SECONDE MAIN

Alpagga lève 6 M€

Permettre aux professionnels de la restauration d'acheter de l'équipement à moitié prix. Tel est l'objectif d'Alpagga. La plateforme en ligne, fondée en 2022 par Geoffrey Taieb et Bordan Petrynska, vient tout juste de lever près de 6 M€, auprès de Ring Capital, FJ Labs, Acurio et 50 Partners, pour poursuivre son développement. Devoir renouveler ses équipements est en effet une source de dépenses incontournable dans le secteur du CHR. Avec un taux de 10 % par an, cet investissement peut vite devenir élevé. En clair, le marché est porteur. Pour faciliter la mise en vente des produits (du four de boulanger aux vitrines de su-

permarché, en passant par les pianos de cuisson), Alpagga s'engage ainsi à venir récupérer les anciens équipements en les démontant. Côté acheteurs, la start-up déclare que « chaque annonce est soigneusement vérifiée par une équipe en interne qui garantit la fiabilité des équipements proposés ».

À ce jour, Alpagga réalise une quinzaine d'ouvertures d'établissements par mois en travaillant directement avec les professionnels. En parallèle, la plateforme accompagne les clients à l'aide de devis et propose aussi des plans 3D visant à optimiser l'agencement des cuisines. Avec son fonctionnement,



De g. à d. : Bordan Petrynska et Geoffrey Taieb.

cette marketplace vise un public large recherchant des équipements. En collaborant avec plusieurs TPE assurant les livraisons, installations et

maintenances des produits, la société s'engage à fournir un SAV rapide et une intervention sous quarante-huit heures sur un plan national. ●

Une pincée de magie



Bientôt les fêtes !
Découvrez notre catalogue
menu de fêtes :
plus de 60 nouveautés produits,
des recettes savoureuses concoctées
par nos chefs à réaliser pour une
expérience gastronomique d'exception.



Flashez ce QR code
pour retrouver
l'intégralité des produits
menu de fêtes.

Crédits photos : Philippe Jolin, iStockphoto.



Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service

RÉSEAU

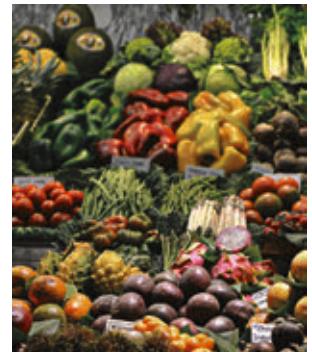
Vivalya prêt à souffler ses 10 bougies !

2025 sera un grand millésime pour Vivalya. Le réseau de référence pour la distribution de produits frais et locaux participera à nouveau au Sirha Lyon, rendez-vous incontournable de la restauration et de l'hôtellerie, et fêtera ses 10 ans. Un double événement qui offre l'opportunité pour Vivalya de faire le point sur une décennie d'innovations et de croissance, tout en dévoilant ses ambitions pour l'avenir, ancrées

dans la proximité et guidées par la décarbonation et le développement durable. Depuis sa création, Vivalya s'est en effet imposé comme un acteur clé en faveur du développement des circuits courts et de la valorisation des producteurs. Ce sont au total près de 3500 partenaires (producteurs locaux, nationaux, spécialistes en fruits et légumes et produits de la mer frais) qui proposent un catalogue de 16 000 fruits et

légumes et 4 000 références de marée, grâce à un réseau composé de 73 entreprises locales. Couvrant l'ensemble du territoire français, le Réseau Vivalya garantit des produits frais et locaux et des offres sur mesure, avec une traçabilité irréprochable. Son engagement au service de la qualité et de la proximité est aujourd'hui au cœur de sa démarche, assurant une juste rémunération aux producteurs et favorisant une

alimentation saine et accessible pour tous. Vivalya s'engage envers les producteurs à leur permettre de valoriser toute leur production, notamment grâce à la capacité du réseau à s'adresser à des segments de marché aux besoins complémentaires, à les accompagner pour réduire leurs coûts de production, en les assistant dans leur développement et en orientant leurs choix de production vers les meilleures opportunités de marché, à les



Vivalya, coopérative de grossistes alimentaires créée en 2015, regroupe 15 chefs d'entreprises et 73 entreprises locales à travers tout le pays.

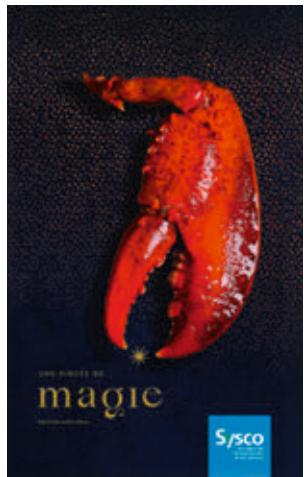
aider à accéder à des labels et des certifications pour répondre à la législation et à la demande du marché. ●

*Stand N° 2 - 1M28, du 23 au 27 janvier 2025
resto.zepros.fr

CATALOGUE

Une pincée de magie avec Sysco

Plus que quelques semaines avant les fêtes de fin d'année. Une période que Sysco, leader mondial de la commercialisation et de la distribution de produits alimentaires et non



alimentaires pour les professionnels de la restauration, est loin d'oublier. En témoigne la publication de son nouveau catalogue (108 pages), baptisé «Une pincée de magie». Véritable concentré d'inspirations et de produits festifs pour aider les professionnels à imaginer et concevoir leurs repas de fin d'année, ce catalogue propose plus de 760 produits festifs et de saison, de l'entrée au dessert, bruts ou élaborés... mais aussi 63 nouveautés dont des recettes inédites fabriquées en France dans les Ateliers du Goût. Sans oublier, bien sûr, de délicieuses recettes festives imaginées par l'équipe culinaire et le meilleur ouvrier de France, Christophe Haton. ●

BIO

Organic Alliance lance ProNatura RHF

Ca bouge du côté de chez Organic Alliance! Acteur historique de la distribution fruits et légumes, né du regroupement ProNatura et Vitafruits, l'entreprise annonce le lancement de sa nouvelle organisation commerciale dédiée à la restauration hors foyer (RHF) : ProNatura RHF.

Dotée d'une équipe de 10 personnes, ProNatura RHF propose une variété de plus de 900 références de fruits et légumes bio, ainsi que 200 références de produits frais et d'épicerie bio en conditionnements adaptés pour la RHF. Pour mettre à disposition de la restauration collective et commerciale, la société s'appuie sur différents partenariats solides avec des fi-



L'équipe de ProNatura RHF sera présente au Sirha Hall 3 stand 3H38.

lières françaises et coopératives locales engagées dans l'agriculture biologique. À commencer par MédiTerraBio, association de producteurs créée en 2009 par 20 agriculteurs bio du sud-est de la France. DouarDen, une structure 100 % bio créée en 2007 réunissant des producteurs bretons. Et BioBreizh, une coopérative bretonne fondée en 1996, regroupant plus de

80 producteurs bio qui proposent plus de 150 variétés de fruits et légumes bio. Pour mémoire, ProNatura RHF dispose de 7 sites d'implantation locale en France, proches de ses clients et de ses producteurs. Elle assure un service de proximité et des livraisons à J+1 sur tout le territoire hexagonal, garantissant ainsi une fraîcheur optimale des produits. ●

SOLIDARITÉ

Pro à Pro, Somapro et les Halles Metro avec les Restos du Cœur

Les distributeurs ont du cœur. La preuve. Pro à Pro, Somapro et les Halles Metro unissent leurs forces dans une opération solidaire en faveur des Restos du Cœur. Cette initiative permet, pour chaque boîte achatée

1^{er} octobre au 27 novembre dans les Halles Metro, et du 1^{er} octobre au 30 novembre chez Pro à Pro. Elle est valable sur l'ensemble des gammes d'aides culinaires déshydratées salées et sucrées* Metro Chef et Dédicaces Culinaires dont

Somapro est le fournisseur, soit plus de 120 références. Chaque euro reversé est financé à parts égales par chaque acteur. ●

*Hors gamme Bio Metro Chef et hors purées Dédicaces Culinaires



**BOOSTEZ
VOTRE VISIBILITÉ,
COMMUNIQUEZ
DANS ZEPROS !**

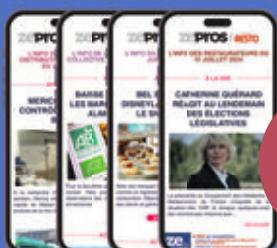
Plus de

**400 000
LECTEURS**



4 NEWSLETTERS MÉTIERS

Zepros Resto
Zepros Snack
Zepros Collective
Zepros Distri. RHD



179 000
CONTACTS

1 NEWSLETTER QUOTIDIENNE

« RESTO TODAY »
pour tout savoir
avant tout le monde

30 000
CONTACTS



4 JOURNAUX

Pour couvrir
tous les marchés
de la restauration
et s'adresser aux
Pros du secteur



1 SITE

resto.zepros.fr

Le site dédié à l'univers
de la restauration



POUR DEVENIR ANNONCEUR, CONTACTEZ-NOUS : **ANNE MOREL FÈVRE** - Directrice de Publicité

a.fevre@zepros.fr / 06 66 76 96 27

La sélection de la rédaction

ENTREMONT PROFESSIONNEL

Nouvelle gamme de raclette



Entremont Professionnel (Coopérative Sodiaal) lance une gamme de tranches de raclette dédiée aux restaurateurs. Produite à partir de lait d'éleveurs français, cette raclette se décline en versions classique et fumée. Les tranches, pratiques pour la gestion des portions, sont disponibles en grammages précis de 400 g (18 tranches), 800 g (36 tranches) et 350 g (15 tranches) pour la version fumée. Cette dernière se distingue par une saveur unique, obtenue grâce à un fumage naturel au bois de hêtre, apportant une touche d'originalité aux plats et permettant aux chefs de varier leurs recettes.

Régularité des portions,
diversité des saveurs
et des textures.

www.sodiaalprofessionnel.com

ANDROS FOODSERVICE

Mousse au chocolat Force+

Fabriquée comme toute la gamme de desserts lactés à Vieil-Moutier (62), à base de protéines de lait collecté en France, cette référence riche en protéines Force+ s'adresse aux populations fragilisées, ayant des risques de dénutrition ou en situation de dénutrition. La Mousse au chocolat Force+ contient de la crème, ce qui lui donne une texture fondante, tout en gardant de l'épaisseur et de la consistance. Au-delà de la gourmandise, la Mousse au chocolat permet de diversifier les expériences gustatives et peut être facilement consommée grâce à son format en pot de 85 g.



www.androsfoodservice.fr

KNORR PROFESSIONAL

Nouveau design pour les fonds, jus et fumets



Unilever Food Solutions dévoile une identité visuelle modernisée pour ses Fonds, Jus et Fumets Knorr Professional. Inspirés par l'univers des chefs, les nouveaux packs visent à fidéliser et attirer des clients en offrant une expérience haut de gamme. Avec le slogan « Au fond, rien ne change », Knorr assure que seules les apparences évoluent, les recettes restant inchangées, sauf pour le Jus de Veau lié. Disponibles depuis le 1^{er} octobre, ces packs renforcent l'image de Knorr comme partenaire des professionnels.

www.unileverfoodsolutions.fr

LACTINOV

Le Skyr Yabon

Spécialiste des desserts longue conservation depuis 1950 avec notamment son fameux gâteau de riz nappé de caramel, la PME normande Yabon poursuit ses innovations. L'entreprise vient ainsi de lancer un nouveau Skyr. Naturel, sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel, ce brassé façon Skyr est riche en protéines. Autre atout : il se conserve à la température ambiante. Cerise sur le gâteau : ce dessert est proposé en gourde de 120 g et se décline en 3 versions : Nature, Vanille et Citron.



www.yabon.fr

EUREDEN FOODSERVICE

Omelettine surgelée



www.eureden-foodservice.com

Cocotine signe de nouvelles recettes omelettes, également connues sous le nom d'egg bites. Il s'agit de bouchées d'œuf à la texture souple, offrant une option saine et nutritive à vos convives. Elles se distinguent par leur richesse en protéines, leur faible teneur en graisses, en glucides et en cholestérol. Faciles et rapides à préparer (2 mn au micro-ondes, 8 mn au four traditionnel), ces produits surgelés sous vide se déclinent en cheddar & bacon de dinde, 3 fromages (trio emmental, mozza et cheddar) et Tomates séchées & basilic.

POULE ET TOQUE

Rôtis cuits

Poule et Toque enrichit son offre de rôtis. À commencer par le Rôti cuit de filets de dinde « Côté jardin » (30 % de surface en plus par rapport à la moyenne nationale en élevage de dinde classique), 1^{er} rôti cuit de filets de dinde 100 % français à être éligible Egalim. Il complète la gamme composée d'escalope, de sot-l'y-laisse, d'osso buco et de sauté de dinde. Ensuite, avec le Rôti de filet de volaille. Issu de viande 100 % filet provenant de volailles nées, élevées et préparées en France, ce rôti peut garnir sandwiches, salades ou représenter un cœur de repas.



www.poule-et-toque.fr

BONCOLAC FOOD SERVICE

Tarte chocolat pécan



Pour cette tarte au chocolat et noix de pécan pré découpée (8 parts), Boncolac Food Service s'est inspiré de la spécialité américaine du sud des États-Unis (Kentucky), initialement dégustée au moment de Thanksgiving! Cette pâtisserie se compose d'une pâte sablée pur beurre au cacao, garnie d'une frangipane à la noix, noix de pécan. Elle est surmontée d'un décor mêlant le croquant des noix de pécan et la douceur des pépites de chocolat. Décongelez la tarte au réfrigérateur pendant environ 3 h 30 avant de la mettre au four.

www.boncolac.fr



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

MARIE MORIN PROFESSIONNEL

Desserts en poche

Marie Morin Professionnel participera du 23 au 27 janvier 2025 au Sira. À cette occasion, le fabricant de desserts premium, exposera sur le stand 3C30 sa gamme de desserts en poche prêts à l'emploi (1,8 kg), nouvellement disponible en congélation. Une fois décongelé, le produit se conserve 15 jours au frais. Très simple d'utilisation, il suffit de couper la pointe selon le débit souhaité pour pocher en un tour de main entre 15 et 20 portions, selon les utilisations. Le format garantit une prise en main aisée permettant une application uniforme dans une grande variété de desserts tels que des verrines, choux, tartes ou encore décors d'assiettes.



www.mariemorin-professionnel.fr

MONBANA

Lattes



Spécialiste historique du chocolat en poudre depuis 1934, la Chocolaterie Monbana n'en est pas moins à l'écoute de l'évolution des goûts des consommateurs. En témoigne le lancement de 3 lattes qui s'inscrivent parfaitement dans l'air du temps grâce à leurs recettes sans lactose et 100 % vegan. Au menu : un Matcha Latte (thé vert, caféine et vitamines C), un Golden Latte (mélange de curcuma et d'épices tels que le gingembre, la cannelle ou le clou de girofle) et un Pink Latte (élaborée avec de la poudre de betterave et un soupçon de magnésium). À servir en version chaude ou frappée.

www.monbana.com

PLANTED

Le planted.steak

Planted, pionnier suisse de la food-tech, met sur le marché son 1^{er} steak végétal, le planted.steak. Bien plus qu'un simple substitut de viande, ce produit est une véritable innovation culinaire. Élaboré grâce à un procédé de fermentation exclusif, il offre une jutosité, une tendreté et une richesse en goût qui le placent au top des produits de son genre. Composé uniquement d'ingrédients naturels (protéines de soja, huile de colza, farines de haricots et de riz, et un mélange exclusif de cultures microbiennes), le planted.steak est exempt d'additifs et de conservateurs.



www.eatplanted.com

REAL THAI

Pâte de curry rouge et Pâte de curry jaune



Voici deux pâtes de curry sans additif distribuées par Fraidis. D'une part, la pâte de curry rouge, composée de piment rouge, ail et citronnelle. Le curry rouge associe la force des piments rouges au parfum rafraîchissant de la citronnelle. D'autre part, la pâte de curry jaune, avec échalote, ail, piment rouge et citronnelle. Le curry jaune est le plus doux des currys thaïs et convient ainsi au plus grand nombre.

www.fraidis.com

KNORR PROFESSIONAL

Jus de veau lié

Knorr Professional, spécialiste des aides culinaires d'Unilever Food Solutions, lance sa nouvelle recette de Jus de Veau Lié, approuvée par le MOF et chef étoilé Frédéric Simonin. Une réduction sensible du nombre d'ingrédients, plus riche en viande, cette recette offre un jus aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés, avec une vraie profondeur de goût. Le grammage a aussi été modifié avec désormais 3 formats : 650 g, 1 kg et 3,5 kg pour un dosage inchangé, 25 g/l en élément de cuisson ou 50 g/l en base de sauce.



www.unileverfoodsolutions.fr

LUTOSA



Frites UltraCrunchy

Lutosa innove avec ses frites UltraCrunchy. Que ce soit dans la restauration collective ou bien la restauration commerciale, la gamme UltraCrunchy s'adapte à tous les besoins tout en garantissant une expérience gustative exceptionnelle. Ces frites offrent une croustillance extrême et une efficacité optimale. L'enrobage spécial garantit un croquant constant à chaque bouchée, et une croustillance durant au moins 30 mn. Grâce au double enrobage, le fabricant annonce moins d'absorption d'huile et donc des économies.

www.lutosa.com

LE GAULOIS PROFESSIONNEL

Paupiettes de poulet sans barde et sans ficelle

Élaborées avec une généreuse escalope de poulet et une farce de volaille parfaitement assaisonnée, les Paupiettes de Poulet Le Gaulois Professionnel sont idéales pour les menus du quotidien. Sans ficelle, sans barde et sans porc, elles ne génèrent pas de biodéchets. Tous ces avantages en font un produit adapté à la collectivité. Cuites en 30 mn au four à couvert, leur mise en œuvre est pratique et rapide. Elles peuvent également cuire en cocotte à couvert pendant 30 mn, après avoir été colorées, pour garantir leur moelleux.



www.legauloisprofessionnel.fr



VITAMONT**Maison Vitamont**

Vitamont, fabricant français de purs jus et boissons bio (Compagnie Léa Nature), lance sa marque premium : Maison Vitamont. Implantée au cœur des vergers du Sud-Ouest, Maison Vitamont propose une gamme raffinée de purs jus et de nectars premium ainsi que des boissons rafraîchissantes 100% bio (22 références au total). Purs Jus : Pomme de France, Abricot de France, Orange de Grèce, Ananas du Togo. Nectars : Abricot de France, Framboise/Litchi, Mangue/Orange, Fraise/Myrtille. Boissons rafraîchissantes : Cola, Limonade d'antan, Ginger Ale, Tonic, Thé glacé Pêche, Ginger/Clémentine/Passion, Citronnade d'antan...



www.vitamont.com

NESPRESSO PROFESSIONNEL**Forte Extra**

Nespresso Professionnel dévoile une nouvelle proposition dans sa gamme de cafés : Forte Extra, un café enrichi en caféine. Ce café résulte d'un mélange d'arabicas du Brésil et du Costa Rica, bénéficiant d'une torréfaction séparée pour préserver et sublimer ses arômes. Grâce à un processus d'enrichissement en caféine extraite de grains de café, Forte Extra contient environ 115 mg de caféine pour un espresso, contre environ 70 mg pour le café Forte de la gamme Classics.

www.nespresso.com/pr



FAVORISONS LES PRODUITS D'ÉPICERIE BIO !



Retrouvez notre sélection de produits sur groupe-cerclevert.fr

JNPR SPIRITS**Tonic JNPR sans sucre**

JNPR, marque pionnière dans les spiritueux sans alcool, annonce le lancement de son nouveau tonic, une boisson qui répond parfaitement aux attentes des consommateurs soucieux d'apéritifs plus sains. Ce tonic JNPR se distingue par un atout majeur : il est élaboré sans aucun sucre ni édulcorant. Fabriqué dans une brasserie artisanale de Normandie, il offre des notes aromatiques d'orange, de cannelle, de baies de Genièvre, de lavande et de quinine. Disponible en canette.



www.jnprspirits.com

LACTEL**Bouteille Caffè Latte sans bouchon**

Plus de 80 % des consommateurs déclarent boire leur Caffè Latte de Lactel en une seule fois, sans jamais refermer la bouteille. Supprimer le bouchon est une initiative majeure pour Lactel qui vise à réduire la quantité de plastique utilisée : c'est 8,3 tonnes qui sont économisées par an sur l'ensemble de la gamme. Et pour aller plus loin, Lactel reversera 50 centimes d'euro à l'association World Cleanup Day, qui œuvre à la sensibilisation des citoyens au recyclage, pour chaque bouteille scannée par le consommateur grâce au QR Code présent sur l'emballage.

www.lactel.fr

La sélection de la rédaction

FIRPLAST

Barquettes GN réemployables en inox thermoscellables



Possibilité d'un QR Code de traçabilité digitale par gravure laser.

La société familiale lyonnaise Firplast, spécialiste des solutions d'emballages alimentaires, annonce des nouveautés. Elle lance en cette fin d'année une gamme de barquettes Gastronomes réemployables en inox thermoscellables. Conformes à la norme GastroNorme (GN), ces barquettes sont conçues pour s'adapter à tous les équipements standards des cuisines professionnelles comme les chariots de transports, les congélateurs, et même les thermoscelleuses manuelles ou automatiques. Les barquettes seront disponibles en toutes tailles standards de barquettes GN (1/1, 1/2, 1/4, 1/6, 1/8).

www.firplast.com

CASSELIN

Chauffe-frites compact

Lorsqu'il s'agit de servir des frites croustillantes et chaudes, un équipement de qualité est essentiel. Ce chauffe-frites est conçu pour maintenir les frites à la température idéale afin de garantir une dégustation optimale à tous les clients. En céramique, infrarouge, quartz ou avec un design compact, les différents modèles sont fabriqués avec des matériaux de haute qualité, qui assurent durabilité et performance.



www.casselin.com/fr

ALTO-SHAAM

Four Prodigy Pro 20-20

Véritable concentré de technologie, ce four mixte dispose de facilités de cuissons et d'utilisation sans équivalences. Ses icônes sur écran tactile sont facilement identifiables. Elle simplifie l'utilisation avec trois modes de cuisson : vapeur, convection ou mixte. La production de vapeur sans chaudière réduit de 80 % la consommation d'eau. Son système de ventilation Safevent évacue automatiquement la chaleur et la vapeur pendant les 60 dernières secondes du cycle de cuisson avec une ouverture de porte en toute sécurité.



www.alto-shaam.com

SMEG PROFESSIONAL

Lave-vaisselle UD516D-1

Ce lave-vaisselle de la gamme Easyline combine performances et simplicité. Compact et simple à utiliser, il garantit une hygiène absolue pour tous les types de vaisselle. Sa double isolation thermo-acoustique réduit le bruit et maintient les températures ce qui préserve l'utilisation des résistances de la cuve et de la chaudière. Il bénéficie par ailleurs d'une pompe de vidange intégrée, d'un surpresseur de rinçage de série et d'un double doseur de produits de lavage et de rinçage.



www.smeg-professional.com/fr

ERATOS

Buffet showcooking 1100



Distribué en France par Codigel, le fabricant espagnol Eratos a revu cette année sa ligne de buffets avec un design moderne et avant-gardiste. Les lignes droites et minimalistes de ce buffet showcooking pour appareil de cuisson encastrable s'intègrent à tous les environnements de la restauration collective. Son plan de travail personnalisable est parfaitement mis en valeur par un éclairage LED qui procure une présentation encore plus attrayante.

www.codigel.com

ODIC

Armoire à chariot AC1800

Cette armoire à chariot deux portes possède tous les atouts pour une bonne conservation des aliments. Grâce à une technologie avancée, elle dispose d'une isolation optimale, d'une régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire et d'un groupe au gaz R290 monobloc qui facilite la maintenance. L'utilisation est simplifiée par un détecteur d'ouverture de porte mécanique avec une poignée ergonomique pour droitier ou gaucho avec fermeture à clé.



www.odic-sa.com

FIRPLAST

La gamme Re'Box s'étoffe



Firplast élargit sa gamme Re'Box avec de nouvelles barquettes réemployables universelles, disponibles en 2 formats : 350 et 580 ml. Légères et modernes, elles peuvent contenir : entrées, sandwichs, sushis, plats du jour... Constituées d'une base en PP noire et d'un couvercle en Tritan transparent, ces barquettes permettent une présentation visuelle optimale des plats. En outre, elles peuvent accueillir des systèmes de traçabilité digitale via puce RFID ou gravure QR Code pour la gestion des stocks, les cycles de vie/lavages des contenants, ou pour bien suivre les consignations de leurs clients.

www.firplast.com





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.

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

BIOCOOP

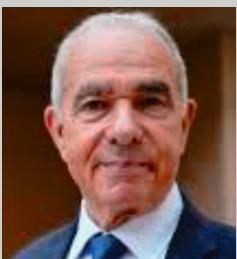
Franck Poncet, ex-président du directoire d'Emova Group, devient directeur général de Biocoop.

COMPASS GROUP FRANCE

Promotion bien méritée pour **1 Cassandra Gautier** ! Diplômée de l'École Hôtelière de Paris et de l'université de Paris 13, après presque quatre ans passés à développer et accompagner la marque Popote, elle est dorénavant directrice marketing Hospitality pour Exalt et Millessence.



1 Cassandra Gautier



2 Daniel Sauvaitre



3 Guy Zacklad



4 Aleksandra Nicolle



5 Antoine Dufresne

INTERFEL

2 Daniel Sauvaitre, arboriculteur en Charente, a été désigné président d'Interfel pour un mandat de trois ans. Issu du collège amont, il prend la tête de l'Interprofession des fruits et légumes frais avec l'objectif de poursuivre les travaux engagés par son prédécesseur, Laurent Grandin, et de répondre aux défis actuels de la filière.



6 Frédéric Caron



8 Anne Guiot

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



7 Lucie Colomb

SERVAIR

Dans le cadre du renforcement de son développement dans la région Europe du Sud et Afrique (SEA), Gategroup annonce la nomination de **3 Guy Zacklad** au poste de directeur général de Servair & filiales pour les activités de catering et de cleaning en France métropolitaine, en outre-mer et en Afrique. Diplômé de l'École Normale Supérieure en mathématiques et ingénieur du corps des Mines, Guy Zacklad a occupé plusieurs postes de direction chez Air France, le plus récent étant celui de directeur du Hub de CDG et des opérations sol. Servair est rattaché à la région Europe du Sud et Afrique de Gategroup dirigé par **Sébastien Burnier** qui conserve par ailleurs ses fonctions de Chief Operating Officer de Gategroup et de membre du comité exécutif du groupe.



■ FRANCE

■ EUROPE

■ MONDE

CLARIANE
Dans le cadre de la mise en œuvre

du projet d'entreprise À vos côtés (2023-2026), **Sophie Boissard**, directrice générale de Clariane, annonce la création d'une direction générale adjointe en charge de l'excellence opérationnelle et du pilotage de la performance du groupe, placée sous la responsabilité de **Rémi Boyer**.

SNRC

4 Aleksandra Nicolle est la nouvelle déléguée générale du Syndicat National de la Restauration Collective. Diplômée notamment de l'Efap et de l'Institut Politique de Paris, Aleksandra Nicolle bénéficie d'un double profil politique et technique.

SODEXO

Après plus de dix-sept ans passés au sein d'Elior France, **5 Antoine**

Dufresne s'est vu récemment confier le poste de directeur pôle culinaire Restauration urbaine, restaurations et services et retail au sein du groupe Sodexo. Un nouveau défi que devrait relever sans difficulté cet ancien élève de l'École Ferrandi Paris.

ELIOR FRANCE

Depuis bientôt vingt ans dans le groupe Elior, **6 Frédéric Caron** a été récemment promu chargé de mission santé sécurité vie au travail.

TERRES DE CUISINE

Jolie promotion pour **7 Lucie Colomb** ! La société de restauration collective familiale Terres de cuisine lui a récemment confié la direction de son pôle diététique.

NEWREST

Diplômée de l'Isegcom, **8 Anne Guiot** rejoint les rangs du groupe toulousain Newrest. Elle occupe désormais le poste de responsable marketing et communication pour Newrest Suisse.

COMPASS UK & IRELAND

9 Antony Collett rejoint 14forty, filiale du secteur Business & Industry (B&I) du groupe Compass UK & Ireland, avec plus de 16 ans d'expérience dans le domaine du Facility Management. Dans ce nouveau rôle, il supervisera l'orientation stratégique de l'entreprise et sa croissance.

NEWREST

Nouvelle étape professionnelle pour **10 Carl Frerot** ! Diplômé de l'École de Savignac, ce dernier est

désormais le directeur des opérations pour Newrest en Tunisie. Il occupait précédemment un poste similaire à Madagascar.

SODEXO

Sodexo Allemagne continue d'investir dans son savoir-faire alimentaire interne et nomme

11 Reuven Schockner, responsable de l'excellence opérationnelle et culinaire. Reuven Schockner vient de Compass Group, où il a travaillé chez Eurest et Food Affairs en tant que responsable culinaire de la région Allemagne de l'Ouest. Son rôle aujourd'hui ? développer les normes culinaires élevées existantes et promouvoir les innovations. Il fait le lien entre les achats, la plate-forme alimentaire et le marketing chez Sodexo Allemagne.





9 & 10
mars 2025

10 ANS DÉJÀ...

Vous proposez
des solutions innovantes
pour la restauration
collective ?

Vous souhaitez
vous développer
en Charente-Maritime ?

Alors venez exposer !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

www.salon-comptoir-pro.com

un événement



ORGANIS'
Event

Crédit Mutuel



zepros
Business Solutions

NOUVEAU !

CLAFOUTIS COURGETTES TOMATES CHÈVRE 150G



SANS PÂTE

⊕ de praticité ⊕ de légèreté

LOUTILLE SAUF AUTORISATION DES RÉGULATEURS DE LA NUTRITION. SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS PROFESSIONNELLES 

WWW.MARIERESTAURATION.FR

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



Marie
RESTAURATION