



COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 27 mars 2019

LES 3 LAURÉATS DES TROPHÉES RESTAU'CO « INITIATIVES »



Le 25 mars 2019, s'est tenue la séance de délibération du jury de sélection des Trophées Restau'Co de l'Innovation « Initiatives ». Ces Trophées récompensent des personnes ou équipes ayant mené une action qui fait progresser les pratiques. Trois lauréats ont été sélectionnés. La remise des prix aura lieu le 17 avril à 12h00 lors du salon de la restauration collective, à Paris, Porte de Versailles sur l'espace Flash Conf. Ces initiatives seront présentées sur l'espace « Innovation » du salon.

Un trophée pour récompenser des initiatives innovantes trop souvent méconnues

Le trophée Restau'Co de l'Innovation « Initiatives » récompense des actions de professionnels qui contribuent à faire évoluer les pratiques de manière significative sur tous les aspects de la restauration collective : de l'approvisionnement à l'assiette, en passant par le management, les modes d'organisation ou les dispositifs responsables tels que l'anti-gaspillage, l'accueil ou le bien-être des convives. Mises en place dans les deux dernières années, ces initiatives peuvent être ponctuelles (mais reproductibles) ou installées durablement.

LES LAURÉATS DES TROPHÉES « INITIATIVES » 2019

1^{er} : Restaurant du cercle mess de Brive-La-Gaillarde (19) : création d'un restaurant d'application



Au sein du restaurant du cercle mess de Brive-La-Gaillarde, un restaurant d'application a été créé en partenariat avec le lycée Hôtelier de Souillac. Trois fois par semaine, le restaurant d'application propose un service à table pour 20 à 40 personnes. Mis en situation professionnelle, les élèves cuisiniers appliquent les directives du Commissariat des Armées : utilisation de produits locaux et bio et présentation de deux plats minimum pour un tarif de 3,10€.

Cette collaboration entre les élèves et les cuisiniers du cercle est un excellent levier d'amélioration de la qualité du service et de développement de la production de recettes « maison ». Le service en salle est assuré par les élèves et supervisé par un professeur et le gérant de la restauration. La production culinaire est pilotée par le chef de cuisine du cercle, assisté d'un professeur du lycée. Qualité des produits et du service, respect des règles d'hygiène, gestion des coûts : le restaurant d'application contribue à valoriser l'image de la cuisine de collectivité auprès de la nouvelle génération, ainsi que les pratiques méconnues du secteur. Dans le cadre du restaurant d'application, tous les ans, un chef cuisinier de la région est invité à venir partager son expérience et son savoir-faire auprès des élèves et des cuisiniers du cercle.

2^e : Cuisine municipale de Besançon (25) : mise en place d'une démarche qualité durable



La cuisine municipale de Besançon a mené une réflexion globale et approfondie sur le fonctionnement de son restaurant. Objectif : améliorer les conditions de travail et accroître la productivité et la qualité des repas.

L'achat des matières premières s'inscrit dans une démarche qualité qui vise à proposer aux enfants les meilleurs produits : 18% de produits bio, 27% de produit locaux, des menus qui suivent le rythme des saisons et jamais répétés dans l'année, depuis 2018 un menu végétarien une fois par mois. Le restaurant privilégie les fournisseurs livrant en emballages repris et n'utilise pas de barquettes en plastique.

La formation, la polyvalence des cuisiniers, la juste répartition des tâches et des réunions quotidiennes d'organisation ont également contribué à l'amélioration permanente des conditions de travail. La création de matériel adapté et sur-mesure renforce aussi cette dynamique : table évitant le transfert à la main des caisses de yaourts, chariot à pain inclinable permettant des postures plus ergonomiques...

Cette démarche témoigne du lien entre organisation, efficacité des équipes, performance d'un équipement adapté, maîtrise sanitaire et optimisation des coûts, pour une qualité optimum dans les assiettes.

3^e : Collège Jules Ferry d'Épinal (88) : découverte des producteurs locaux



L'objectif de cette initiative est de mettre en avant les producteurs locaux via leur localisation sur une carte du département installée à l'entrée du restaurant scolaire. À proximité de cette carte, des présentations détaillées des fournisseurs permettent aux élèves de découvrir leurs activités et leurs certifications.

Cette approche, qui valorise l'approvisionnement local et la qualité des produits sélectionnés par l'établissement, s'inscrit aussi dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Soutenu par le Département, ce projet s'est concrétisé lors du menu « Je vois la vie en Vosges » organisé le 22 novembre 2018.

COMPOSITION DU JURY POUR LE TROPHÉE « INITIATIVES »

- Olivier AYCAGUER : Responsable du service Économie et Compétitivité filière, Direction Accords Économie et Affaires publiques Interfel
- Patrice RAVENEAU : Coordinateur national projet Mon Restau Responsable®, Fondation pour la Nature et l'Homme
- Karine AVERTY : Rédactrice en chef de Restauration Collective et Le Cuisinier
- Thierry MATHIEU : Président du Salon Restau'Co

Les votes des jurés ont compté pour 2/3 de la note finale. Le tiers restant provient des votes postés sur la page Facebook de Restau'Co entre le 11 et le 17 mars : **33 563 personnes atteintes, 467 partages, 1120 likes.**

PARTENAIRES DES TROPHÉES RESTAU'CO « INITIATIVES »



À propos de RESTAU'CO, le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe

Porte-parole de la restauration collective en gestion directe réseau interprofessionnel RESTAU'CO compte 10 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 12 associations et organisations professionnelles représentatives de tous les secteurs de la restauration collective : 3CERP, ACEHF, ACCOT Gironde, ACCOT Normandie, AFDN, AJI, CENA, CNOUS, Commissariat des Armées, DomusVi, GOEES, UDIHR¹. Son fonctionnement s'appuie sur 10 délégations régionales et 5 commissions : Formation, Métiers, Événementiel, Concours, Réseau. Il se donne **4 missions majeures** :

- **être référent du secteur auprès des pouvoirs publics** : RESTAU'CO participe aux États Généraux de l'Alimentation et a signé un engagement collectif avec le ministère de l'Alimentation et de l'Agro-alimentaire
- **participer aux réflexions des filières agricoles** : RESTAU'CO est membre des interprofessions
- **s'engager en faveur de la formation** : le réseau est à l'initiative de la création du Certificat de Spécialisation de Cuisinier de restauration collective et de l'actualisation du référentiel du CAP d'Agent Polyvalent de Restauration
- **s'engager en faveur de l'amélioration des pratiques et de la restauration collective responsable** : RESTAU'CO accompagne les professionnels dans leurs problématiques de gestion des approvisionnements, d'équilibre nutritionnel et de lutte contre le gaspillage.

Pour se donner toutes les meilleures chances de succès, le réseau a noué des relations privilégiées avec des partenaires publics, notamment l'Association des Départements de France (ADF) et l'Association des Maires Ruraux de France (AMRF).

En savoir plus : <http://restauco.fr>

En savoir plus sur RESTAU'CO : <http://restauco.fr>

Suivre RESTAU'CO sur les réseaux : [Facebook](#), [twitter](#) et [youtube](#)

Contacts presse : agence becom! T. 01 42 09 04 34 / www.becomagence.com

- Julie Blévin : j.blevin@becomagence.com / P. 06 40 72 07 23
- Isabelle Callède : i.callede@becomagence.com / P. 06 03 02 51 45

Contacts RESTAU'CO

- Céline Emelin : c.emelin@restauco.fr / P. 06 20 79 16 90
- Pierre Deman : evenementiel@restauco.fr / P. 07 52 03 58