



Communiqué de Presse 15 janvier 2018

LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE PLANCHE SUR LES CONCLUSIONS DES EGA

Ce mercredi 10 janvier, le réseau Restau'co a réuni les organisations représentatives des différents secteurs de la restauration collective (armées, Crous, AJI, UDIHR, AFDN, ACEHF, APASP, UNAGRIA, administration pénitentiaire), grands acheteurs du secteur (UNIHA, GAMMUT, UNADERE) avec la présence des présidents des délégations régionales Restau'co, autour des conclusions des Etats Généraux de l'Alimentation pour la restauration collective.

Ces discussions ont eu lieu en présence de représentants de la DGAL et du Conseil National de l'Alimentation.

Chacun a pu comprendre l'implication importante de tous les acteurs du réseau avec une participation active dans cinq ateliers des Etats Généraux de l'Alimentation et de nombreuses propositions écrites.

Cette réunion avait aussi pour objectif de présenter les plans de filière qui vont nécessairement avoir un impact sur l'offre. Ainsi, Didier Delzescaux, Directeur d'Inaporc, et Louis Orega, Directeur d'Interfel, ont présenté les plans de filière de leur secteur, projets auxquels nous avons participé, ainsi qu'à ceux des autres filières et interprofessions (CNIEL, interbev, la volaille, et la filière œufs).

Si la restauration collective entend prendre sa part d'engagement pour relever les défis qui ont émergé des Etats Généraux de l'Alimentation, et accompagner la conversion de notre modèle agricole vers une alimentation saine, sûre et accessible à tous, les acteurs présents se devaient de partager et de travailler pour imaginer les moyens indispensables à la réussite d'une telle ambition.

Des échanges ont ainsi pu naître avec les représentants de l'Etat et chaque représentant aura pour mission d'amender et valider le plan de moyens qui sera présenté aux différents ministères, permettant ainsi d'engager les acteurs vers une approche de progrès pour accompagner les filières.

Restau'Co est un réseau qui compte 12 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 8 organismes et associations membres : 3CERP, ACCOT, l'ACEHF, l'AFDN, l'AJI, le CNOUS, le GOEES, l'UDIHR et les Armées. Sa vocation est de valoriser les métiers de la restauration collective en gestion directe et d'améliorer les pratiques en accompagnant les professionnels dans leurs problématiques : la formation, la valorisation des métiers et le recrutement, la restauration responsable, la gestion des approvisionnements, l'équilibre nutritionnel, la lutte contre le gaspillage, le management des organisations.

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

Car évidemment, si le Réseau Restau'Co est favorable à une augmentation de la qualité des produits, il conviendra de pouvoir l'accompagner vers cet objectif : il ne s'agit pas uniquement de créer de la valeur, il faut aussi pouvoir obtenir les budgets pour acheter ces produits.

Une réunion qui a été riche d'information et de partage, avec l'ambition de mieux construire la restauration de demain. Cette réunion a été particulièrement importante et la forte présence des participants confirme l'intérêt de ces rendez-vous.

Dans les mois à venir, le réseau va d'ailleurs mettre en place une réunion d'échange de bonnes pratiques entre acheteurs de la restauration collective. Objectif : partager sa vision et imaginer les synergies possibles, synergies au demeurant toujours très utiles pour notre secteur.

Contacts Restau'Co

Marie Cécile Rollin, Directrice : mc.rollin@restauco.fr et 06 81 54 02 47

Anne Plantié-Roux, Responsable Communication & événementiel :
a.plantie-roux@restauco.fr et 06 34 47 78 53

Réunion du 10 janvier 2018 dans les locaux du Crous Mabillon à Paris



Restau'Co est un réseau qui compte 12 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 8 organismes et associations membres : 3CERP, ACCOT, l'ACEHF, l'AFDN, l'AJI, le CNOUS, le GOEES, l'UDIHR et les Armées. Sa vocation est de valoriser les métiers de la restauration collective en gestion directe et d'améliorer les pratiques en accompagnant les professionnels dans leurs problématiques : la formation, la valorisation des métiers et le recrutement, la restauration responsable, la gestion des approvisionnements, l'équilibre nutritionnel, la lutte contre le gaspillage, le management des organisations.

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