

« PLAIDOYER POUR LE CUISINIER »



Trop souvent décriée et critiquée, la restauration collective possède des atouts insoupçonnés !

Le plus important, son personnel chargé d'accomplir des miracles au quotidien, avec peu de moyens, parfois matériels, surtout financiers.

Les cuisiniers de collectivité doivent relever de nombreux défis à l'image de la diversité des secteurs de la restauration collective. La restauration hospitalière, la plus importante en volume. Comment satisfaire, des nouveau-nés, des adultes en pleine force de l'âge, des personnes âgées ?

Tel est le défi de ces professionnels !

Le handicap ? Ne pas assister aux repas de leur clientèle. Un avenir ? Les inviter à accompagner une diététicienne au moment des repas.

La seconde, la restauration scolaire et périscolaire s'adresse à des populations homogènes. Son handicap ? Communiquer et transmettre comment « bien manger » aux jeunes. Un avenir ? Former cuisiniers et serveurs pour leur transmettre les bases de l'équilibre alimentaire.

La troisième, celle dispensée dans les maisons de retraite et Ehpad. Elle s'adresse à des personnes âgées dont les repas sont souvent la seule distraction de la journée. Son handicap ? Offrir des plats faciles à manger et apporter une aide physique. Un avenir ? Former le personnel, l'inciter à fabriquer sur place et à venir en salle.

Sans oublier la restauration d'entreprise qui s'est immiscée sur les tables des Clubs de direction ou lors des réceptions des collectivités.

Toutes exigent un savoir-faire spécifique en techniques culinaires, hygiène alimentaire, diététique, achats publics et en relationnel.

Autant d'enjeux auxquels doit répondre la formation aussi nous demandons la création d'écoles de la restauration collective ou écoles de l'alimentation.

A bon entendeur...

Jean Termens,

Président de la commission métier
Ingénieur hospitalier



LE CUISINIER DE COLLECTIVITÉ : un Métier aux mille métiers !

Sommaire

Les gros maux du cuisinier

p 2

Guillaume Gomez, le chef de l'Elysée

p 3

Le ministre de l'agriculture à l'AG Restau'Co

p 4

La 25^e édition du salon Restau'Co

p 5

Restau'co étend sa toile avec Mylène Bliard

p 6

« Les petits derniers »

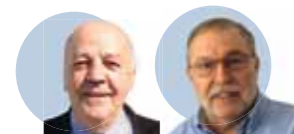
p 7

Les gros maux du cuisinier de collectivité

Les responsables de restauration collective le disent, les chiffres parlent, ce n'est pas un scoop, « il manque cruellement de cuisiniers ». Le déficit s'accroît à cause de nombreux départs à la retraite, ce métier n'attire pas les jeunes. Est-ce le manque de formation, d'information, d'évolution ? Le cuisinier souffre-t-il d'une mauvaise image ? Est-ce tout à la fois ?

Beaucoup trop d'obstacles

→ AVEC JEAN TERMENS ET FRANCIS BAUVIN, ingénieurs hospitaliers.



Jean Termens, membre de l'UDIHR et président de la commission métier Restau'Co, et Francis Bauvin du centre hospitalier CHR de Narbonne, parlent sans mâcher leurs mots...

Il y a urgence ! « Bien souvent et trop souvent dans l'hospitalier les cuisiniers viennent chercher des horaires de travail », dit le premier, quand le deuxième pense, « sujet très sensible, c'est un métier de passion et de volonté, ces valeurs ne parlent pas aux jeunes. »

Le seul attrait serait la stabilité qui est en train de fondre, avec de moins en moins de fonctionnaires et de plus en plus de CDD.

Autre obstacle ! Le coût matière d'une demi-journée alimentaire à l'hôpital est de 2,35 euros, de 2,76 dans un restaurant scolaire. Les cuisiniers souffrent du manque de moyen et de produits les plus nobles à offrir à leur clientèle, Jean Termens reconnaît, « j'en ai recruté de très bons qui n'avaient pas les moyens d'exprimer leur savoir-faire. »

Nous voulons des cuisiniers « cortiqués »

Et pourtant, le métier de cuisinier de restauration collective est devenu depuis une quinzaine d'années une profession à part entière, Francis Bauvin explique, « avec la méthode HACCP nous sommes passés au crayon à papier, les cuisiniers ont écrit, laissé des traces. Avec l'informatique, nous avons basculé dans la gestion de production assistée par ordinateur (GPAO). Enfin avec le tactile, fours et sauteuses sont devenus ludiques comme les portables. » Cédric Lafosse, responsable restauration constate aussi qu'il est très difficile de faire entendre les richesses, créativité du métier qui n'ont plus aucun lien avec le travail de la cantinière.

Exigeant, ce métier requiert des connaissances, savoir ce qu'est un cahier des charges, l'achat public, pouvoir parler d'équilibre, d'hygiène alimentaire et nutrition avec les diététiciennes (dialogue souvent difficile), sans compter l'importance de la relation cuisiniers/clients. Francis Bauvin insiste, « nous voulons que le jeune cuisinier soit « cortiqué ». 57% de son temps est réservé à son cœur de métier », le reste concerne contraintes de certification, PMS, bonnes pratiques d'hygiène, entretien, décontamination, traçabilité etc...

Si le Gargantua valorise l'excellence du métier, il n'est pas encore connu du grand public, alors que les grands chefs font leur nom dans la restauration commerciale.

« La formation n'est pas adaptée, il existe tout un tas de bricoles »...

Le verdict est tombé, Jean Termens est formel, il faut des cuisiniers avec un bon niveau de culture générale, et la possibilité d'évoluer, « savoir faire de la cuisine c'est une chose, véhiculer ce savoir-faire dans une collectivité est une autre histoire ». Il est à 100% pour une école nationale de l'alimentation dans laquelle les métiers de la restauration, de l'hôtellerie et de cuisinier de collectivité seraient représentés, avec une filière complète du CAP jusqu'au master II. Y seraient intégrés la recherche et des cursus préparant à la gestion des grandes cuisines, y compris le métier de DRH. L'idée avait germé avec Restau'Co et le ministère de l'agriculture précédent, de créer cette école...

Des solutions existent, Jean Termens le sait, « si on proposait aux jeunes un plan de carrière intéressant, avec tous les grades auxquels ils pourraient prétendre et des formations adaptées, ils viendraient dans cette profession, aujourd'hui ils savent qu'ils resteront cuisinier de collectivité toute leur vie... »

Encore une ombre au tableau, la communication sur la formation circule avec beaucoup de difficultés et même si le parcours ressemble à celui du combattant, un cuisinier peut devenir ingénieur, Francis Bauvin l'a fait !

Cuisiner/Ingénieur : entre sacerdoce et métier avec Francis Bauvin

Pour la petite histoire, à l'âge où ses enfants arrivent en seconde, Francis Bauvin décide de retourner à l'école pour les accompagner. Grâce à la formation, il passe un autre CAP, (celui obtenu dans l'Education nationale n'était pas reconnu par le ministère de la santé), puis deux bacs ! Littéraire et scientifique...

Un BTS un master II à la fac de Lyon. Bête de concours, deux fois major de promo, il dit en riant, « avec la validation des acquis de l'expérience (VAE), c'est le parcours de combattant mais c'est réalisable » ...

Pour les autodidactes, passionnés seulement. Car il faut travailler deux fois plus qu'un autre, le pari est gagnant, « je suis fier, j'ai dépassé la peur de l'échec, j'ai confiance et la reconnaissance me permet d'avancer. »

La passion selon Guillaume

→ AVEC GUILLAUME GOMEZ, chef des cuisines de l'Élysée.



©présidence de la République

Entré à l'Élysée à 19 ans, plus jeune Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie cuisine à 25 ans, nommé chef des cuisines élyséennes à 35 ans, Guillaume Gomez, impétueux, aura 40 ans cet été. « Quand il y en a un qui brille, il éclaire les autres. »

Pas très facile d'attraper cette étoile filante... Mais réjouissant.

Quels souvenirs avez-vous de la cantine scolaire ?

En primaire, pas très bon mais convivial avec des grandes tablées, le self au collège n'était pas terrible. A l'école de Paris des Métiers de la Table, le niveau était bon, les menus variaient et les produits intéressants.

Y a-t-il un lien, entre la restauration collective autogérée et la cuisine gastronomique pour un grand nombre que vous pratiquez à l'Élysée ?

Ici nous nous revendiquons cuisiniers de collectivités, une cantine peut être de très bonne qualité. Les contraintes du coût et du temps ne doivent pas être au détriment de la qualité et du goût, il n'y pas de raison de ne pas faire bon. Un menu se pense et ne s'improvise pas, pour être sûr de servir de la qualité, le cuisinier ne doit pas se lancer dans des plats difficiles et chronophages.

Vous êtes parti au Niger en décembre 2017 avec le Président de la République sur la base militaire de Niamey, vous avez servi 700 repas de Noël à des soldats, qu'avez-vous ressenti ?

Ce fut une très belle expérience humaine de travailler dans une cuisine de campagne avec des militaires en opération et de voir leur émotion. Leur mission touchait à sa fin. Fatigués, loin de leur famille, de leur pays, ils ont été étonnés de savoir que les fournisseurs de Rungis avaient offert les poulets, foies gras, morilles et fromages de ce repas de Noël.

Quels conseils pourriez-vous donner aux cuisiniers de restauration collective soumis à des contraintes budgétaires, soit 3,10 euros, le prix d'un repas pour un militaire ?

La bonne cuisine demande du temps et de la passion, peu importe le coût, les clients et le lieu. Nous ne pouvons pas, et gagner du temps et de l'argent, il faut s'organiser et penser. Le coût est un problème, je ne le nie pas, je leur conseille d'acheter de grosses quantités et cuisiner, nous avons la chance d'être en France, d'avoir des techniques et des facilités à notre disposition. Je connais des chefs qui achètent du bœuf sur pattes et valorisent les bas morceaux. Faire des pot-au-feu, des hachis Parmentier, prend du temps, valoriser des fruits et des légumes aussi, alors que servir des produits finis ou semi-finis, c'est plus facile, j'appelle cela mal acheté, mieux vaut trouver de bons fournisseurs locaux, les 20 % de repas jetés dans les collectivités seraient en partie épargnés. Oui le temps et l'argent sont les deux contraintes de notre métier.

Fondateur et président des Cuisiniers de la République Française, pourquoi cette association ?

Je voyage beaucoup en France et dans le monde. Certains chefs excellents font le choix d'aller dans la collectivité parce qu'il n'aiment pas la lumière, souvent ils étaient trop isolés, j'ai eu envie de les réunir pour qu'ils puissent échanger leur savoir et améliorer la qualité de leur travail. Nous sommes près de 500 chefs qui travaillons pour la république française, de tous horizons, collectivités (écoles, prisons, mairies, préfecture, ministères) ou étoilés Michelin. Un chef étoilé et un chef de collectivité sont aussi heureux quand un client, pour l'un ou un enfant pour l'autre disent « c'est délicieux ! »

Plus jeune MOF de l'histoire dans la catégorie cuisine, quel est votre secret ?

Le travail, il n'y a rien d'autre que le travail ! J'ai commencé à 14 ans, il n'y a pas de secret.

Les bouchers, un exemple à suivre

→ AVEC THIERRY GIBILARO, directeur Interbev Île-de-France.



Et si le métier de cuisinier de restauration collective s'inspirait de l'aventure des bouchers ? Jusqu'en 2004, les CFA étaient déficitaires, les bouchers disparaissaient peu à peu...

À Paris désormais les CFA affichent complets, finie la disette, 100% des apprentis trouvent du travail. Certaines boucheries, font même de la « com ». Thierry Gibilaro a eu l'impression « de rentrer dans des boutiques de haute couture avec de superbes vitrines. »

Depuis des années, via une vaste campagne de communication pédagogique ludique et technique les responsables d'Interbev ont su redonner aux jeunes l'envie d'apprendre ce métier, aux Français de continuer à consommer de la viande 3 fois par semaine et aux professionnels de la restauration commerciale et collective de servir une viande de qualité irréprochable et goûteuse.

Comment faire comprendre cette filière française de plus 500 000 professionnels et de 30 millions de vaches, chevaux et moutons qui vivent sur quelque 13 millions d'hectares de prairies ? Thierry Gibilaro explique, « nous menons des actions toute l'année, dénonçons les fausses informations. » Salons, foires, formations, démonstrations de découpe, visites dans les élevages et abattoirs, animations dans les écoles, fiches techniques et recettes jusqu'au manga « Willa découvre l'élevage », la « machine à informer » mise en œuvre par Interbev apprend la viande et l'équilibre alimentaire, les vaches et la préservation des bocages, le maintien des emplois dans les campagnes etc...

A Interbev, ils savent aussi compter jusqu'à 260 millions, c'est le nombre de vers de terre, mille-pattes et champignons qui vivent dans un mètre carré de prairie... Désormais les bouchers savent tout...

L'interprofession agit pour les métiers avec une communication présentant les métiers de la filière : de l'éleveur au cuisinier. A voir sur le site www.interbev.fr



Chiffres CLÉS



75000
cuisiniers



2
cuisiniers /
établissement



42 %
de postes
vacants



800
chefs de
production



0,1 %
chefs de
production /
établissement



9 %
femmes
chefs de
production

La vie du réseau

Retour vers l'assemblée générale du 14 novembre 2017

→ AVEC **STÉPHANE TRAVERT**, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, à l'École de Paris des métiers de la table (l'EPMT).



Lors de cette AG, deux nouveaux projets ont été approuvés : l'annualisation du salon et le développement de la formation en e-learning.

Puis Eric Lepêcheur a rappelé la participation de Restau'Co aux Etats généraux de l'alimentation en soulignant les engagements et demandes portées par les présidents des associations et organisations membres :

- Faire valoir l'exception des produits alimentaires dans les marchés publics.
- Arrêter la baisse des budgets (surtout à l'hôpital).
- Favoriser le dispositif « un fruit à la école ».

Sébastien Rest, président d'AJI ; Isabelle Parmentier, présidente de l'AFDN ; Sylvain Zercher, président de l'UDIRH et les présidents des interprofessions ont interpellé le ministre sur la position du Gouvernement.

Le ministre a réaffirmé l'importance d'une restauration collective saine, durable et accessible à tous. Il a reconnu l'investissement et la volonté de Restau'Co de défendre une restauration collective de qualité, selon la politique alimentaire de l'Etat. Stéphane Travert a souligné aussi l'exemplarité de la démarche Mon Restau Responsable® que le réseau porte avec la fondation pour l'Homme et la Nature.

Enfin, il a rappelé l'ambition du président de la République : dans 4 ans, servir en restauration collective, 50% de produits issus de l'agriculture biologique.

Restau'Co et les États généraux de l'alimentation (EGA) : un début de dialogue

Le réseau a été présent activement dans les travaux des EGA en participant à 5 ateliers et de nombreux rendez-vous avec les cabinets des ministères concernés et celui du président de la République. Plusieurs de nos suggestions ont été retenues :

- Améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis, sur la base de recommandations formulées par un conseil national de la restauration collective (ex-GEMRCN).
- Former les acheteurs publics.
- Prévenir le gaspillage alimentaire dans la restauration collective et dans les industries agroalimentaires par la mise en place d'un diagnostic obligatoire et la diffusion d'outils prédictifs.

Jérôme Latour, lauréat du Gargantua 2017

Cuisinier au CHU de Bordeaux, 7000 et 7500 repas/jour
Une centaine de salariés



« Le Gargantua a été le moment le plus fort de ma carrière, je retire de cette expérience une immense fierté. Être le plus grand cuisinier de France. Depuis j'ai d'avantage confiance en moi, et plus d'assurance. Mon métier très intéressant me permet d'évoluer. J'aime travailler en équipe, nous partageons, je m'éclate bien plus que dans la restauration commerciale. »

Et de 4...

... Gagnants régionaux avant la finale nationale de la 16^{ème} édition du Gargantua qui départagera ces chefs au Sirha à Lyon, le 29 janvier 2019.

BRUNO DESHAIES, chef de production du service de restauration de Carquefou (44) lauréat de la région Pays de la Loire, Bretagne, Normandie. « Le concours Gargantua permet de mettre en avant le professionnalisme et le talent des cuisiniers de collectivité au quotidien. »

JAMES DUCANGE, responsable de cuisine au lycée Amédée Gordini à Seynod (74) est le lauréat du Gargantua Auvergne, Rhône-Alpes, PACA, Corse. « Gagner cette finale régionale est pour moi une consécration. Le Gargantua est unique et témoigne de l'exigence de notre métier de cuisinier. »

LAURENT HICTER, chef de cuisine au lycée docteur Lacroix à Narbonne (11), lauréat en Occitanie. « Je suis ravi d'avoir remporté cette finale régionale, elle est pour moi l'occasion de partager notre expertise du métier cuisinier de collectivités. »

LAURENT PENEAUD, cuisinier au lycée Jean-Hyppolite de Jonzac (17) lauréat de la Nouvelle Aquitaine. « Le Gargantua donne une autre dimension au métier de cuisinier en collectivité et montre que l'on peut faire de la gastronomie pour le plus grand nombre. »



©JP Carabedian

- Au-delà d'un seuil, étendre l'obligation de don des excédents alimentaires à des associations d'aide alimentaire, aux établissements de restauration collective et industries agroalimentaires.

Le projet de loi alimentation prévoit d'inclure dans la composition des repas servis en collectivité une part significative de produits acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit, issus de l'agriculture biologique, ou bénéficiant d'un des autres signes ou mentions (signes de qualité dont bio, respect de pratiques environnementales vertueuses).

Nous restons mobilisés pour que ce dispositif législatif soit accompagné de moyens comme une aide à la transition au bio des restaurants de collectivité.

Suivre les amendements votés et l'évolution du projet de loi sur : restauconnect.fr



Le salon, à savourer sans modération !

Le thème de cette 25^e édition du salon de la restauration collective plante le décor. Le « Goût » avec un grand G, synonyme de qualité, savoir-faire, plaisir de bien cuisiner et respect du convive. Autant de valeurs défendues par la restauration collective en gestion directe.

Au cœur du salon, « l'Allée du Goût* »

Il s'agit de trois pôles culinaires, chacun orchestré par un des 3 principaux secteurs qui forment le réseau Restau'Co et composent la restauration collective : enseignement, administration / entreprise et santé. Au programme de cette route des saveurs, démonstrations, dégustations, échanges avec les cuisiniers qui présenteront leurs recettes, leurs tours de main.

« Les Flash Conf* », encore une nouveauté !

Ce sont des mini-conférences sur le goût, les nouvelles tendances en cuisine, l'achat responsable, la gestion des déchets, le « restomorphing », le bien-être au travail... Ces échanges seront l'occasion de revenir sur 80 ans d'histoire de la restauration collective.

Les Trophées Restau'Co de l'Innovation caracolent

Reconduits avec succès, soit 60 dossiers déposés par des exposants (catégorie Produits & solutions ou Équipement et Hygiène) et des restaurants de collectivité adhérents au réseau. Objectif : créer de l'émulation, prouver qu'Innovation et restauration collective forment un binôme performant ! Sur le salon, les exposants issus de la présélection seront mis en avant grâce à un logo « Présélectionné ».

Leurs produits et démarches seront exposés sur l'Espace Trophée du salon.

Pleins feux sur le Gargantua, concours du meilleur cuisinier de restauration collective organisé par Restau'Co

Installés sur une cuisine mobile, les protagonistes de ce Prix d'Excellence, lauréats des sélections régionales ou nationales récentes cuisineront tout en échangeant avec le public. Nul doute que cette animation inédite saura créer des vocations !

A l'extérieur, sur la terrasse

Comme lors de l'édition du printemps dernier, les Services du commissariat des Armées avec une « cuisine de campagne » et le food truck d'Interbev Île-de-France orchestreront démonstrations et dégustations.

Cette généreuse et goûteuse édition du salon donne la parole aux associations et aux membres du réseau issus du monde de l'hôpital, de l'enseignement ou de l'entreprise sans oublier les exposants, fabricants, distributeurs ou équipementiers.

*Le programme détaillé des interventions (Allée du Goût et Flash'Conf) est disponible sur salonrestauro.com

Allée du Goût : And the show must go on !



Outre les cuisines mobiles qu'Interfel met à la disposition du réseau, cette année verra l'arrivée fracassante, au moment du salon, du Freegone MasterClass fourni par Enodis ! Un module d'un nouveau genre et la preuve que nos chefs sont à l'aise partout !



Le Manifeste du cuisinier engagé

Depuis quelques mois nous accompagnons des échanges entre cuisiniers de collectivité de plusieurs horizons autour d'un objectif : valoriser leur métier.

Tous ensemble nous avons écrit une charte résumée dans le manifeste qui sera présenté au salon et proposé à la signature de tous les cuisiniers qui le souhaitent.

Au salon, la formation fait son « show »

→ AVEC **CÉCILE KOZACZYK**, responsable formation et services à l'adhérent.



En direct, des formateurs cuisinent et font déguster aux visiteurs des recettes sur un thème déjà proposé dans le catalogue des formations.

« Les textures modifiées ».

Cette formation existe depuis 2 ans. Cécile Kozacyk explique, « cette alimentation concerne un public plus large qu'on ne le soupçonne. Nous allons parler des problèmes de déglutition et montrer qu'il est possible de travailler les liquides et les textures modifiées à chaud et à froid. Nous allons démontrer qu'il existe de nombreuses solutions pour apporter du plaisir et du goût dans l'assiette des personnes qui ont des problèmes de déglutition. » Tout au long de la journée, le « show » dure environ deux heures.

Restau'Co étend sa toile avec Mylène Bliard



Le réseau se renforce. Depuis un an, il s'enracine : le salon devient annuel, les régions s'organisent avec des Présidents qui ont l'envie et l'énergie de sortir la restauration collective de l'ombre. Aussi depuis janvier, la création du poste de Mylène Bliard, coordinatrice du réseau national était-elle indispensable pour l'animation du réseau et la création de lien entre les associations membres et les adhérents. Si la définition du poste est simple « coordinatrice réseau », la fonction est vaste et concerne tous les maillons de la chaîne du réseau. Mylène dit avec ses mots, « créer du lien, être sur le terrain... mais l'idée qui me traverse est davantage celle d'être disponible, à l'écoute pour aider les bénévoles dans leur mission. »

Plus en détail, ce poste ambitieux consiste à favoriser les liens pour que la communication circule à tous les niveaux entre institutionnels, adhérents, partenaires privés, associations, groupements membres du réseau et l'équipe des salariées (iés), pour que chacun devienne acteur du réseau.

Sur le terrain, la priorité sera de développer des rencontres grâce au café-débat entre des acteurs aux multiples profils, sur des sujets communs, et d'étoffer les équipes régionales pour augmenter et renforcer les échanges d'informations et d'expertises.

Sur la toile, le réseau se tisse sur l'intranet « Restau Connect » dont de nouvelles fonctionnalités sont en ligne.

Mylène pense, « cet intranet est primordial pour que tous les acteurs puissent communiquer. J'y indiquerai et posterai des articles sur les événements régionaux. »

Les ambitions de cette toute nouvelle, vont encore plus loin. Elle veut aider les membres du réseau à devenir autonomes dans le traitement de la multitude d'infos afin que chaque acteur bénéficie de l'information utile en temps réel. Elle sait que tout ce flux d'informations est important à canaliser.

Passionnée d'agroalimentaire, Mylène dit, « je ne suis pas une experte technique mais l'alimentation pour moi est le socle naturel du bien-vivre, mieux-vivre. » Avec son master II d'économie sociale et solidaire en poche, la restauration collective autogérée entre en résonance avec une agriculture responsable, le développement durable, l'écologie, le bio, le local etc... Tout ce qui la passionne...

« Je suis une graine de militante, depuis longtemps, j'avais envie de travailler avec Restau'Co pour participer au déploiement d'une restauration collective responsable, d'être partie prenante de l'essor du réseau. »

Trois associations engagées

Porte-paroles des projets des cuisiniers, ces associations sont un lieu d'échanges et de rencontres, elles siègent dans le conseil d'administration du réseau Restau'Co.

3CERP : chefs et cuisiniers des collectivités en région parisienne et en France.



→ JEAN-PIERRE MARTIN, président.

Association de cuisiniers et formateurs auprès des apprentis, les 3CERP échangent sur la revalorisation de l'offre, la diminution du gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets, l'accompagnement du convive à être acteur et non simple consommateur.

Leur plus : l'accompagnement des apprentis, la formation des cuisiniers de demain, la charte pour une restauration collective de qualité et des animations en restauration scolaire.



ACCOT GIRONDE : association des cuisiniers de collectivité territoriale de Gironde.



→ ERIC FAGET, président.

L'association propose aux cuisiniers membres, un lieu d'échanges concernant les achats, recettes, information des convives.

Leur motivation : face à la pénurie de cuisiniers dans le secteur, mettre le métier en avant par des interventions, des démonstrations.

Leur plus : démonstrations culinaires en duo avec des chefs de la restauration commerciale. Et fin août, une journée d'échange avec 80 fournisseurs au lycée hôtelier de Gascogne à Talence.



ACCOT NORMANDIE : association des cuisiniers de collectivité territoriale de Normandie.



→ DIMITRI FOLLIARD, président.

La dernière née, cette association de cuisiniers de collectivité territoriale de Normandie rassemble des professionnels du scolaire, du social et des administrations.

Leur plus : des démonstrations sur le salon de la gastronomie et du vin au Havre, avec mise en avant des produits locaux, visites des producteurs de la région et cours de cuisine avec les enfants dans les centres aérés.



En projet : La création de fiches de poste métier : cuisinier et chef de cuisine. Si l'aventure vous intéresse, contactez-nous ! contact@restauco.fr

Les « petits derniers » de Restau'Co

Ils sont quatre à faire leur premier pas, la casquette « Président de la délégation régionale » vissée sur la tête. Ils ont à peine un an... Et des envies de changer le monde de la restauration collective.



→ FRÉDÉRIQUE DELAFOSSE

Président de la Normandie (5 départements), arrivé le 1er janvier 2018. Responsable restauration et entretien de la ville du Grand-Quevilly (76) - 2200 à 2500 couverts/jours.

« L'idée du réseau me plait, nous sommes plus forts ensemble que seul. »

En Normandie, le réseau déjà actif avec Bertrand Maillard parti à Caen, continue de grignoter du terrain. Frédéric Delafosse a très envie de valoriser la restauration collective, dire et redire que les cuisiniers et les agents sont de véritables professionnels, « ils traînent une image désuète, peu qualitative alors qu'ils sont investis et font beaucoup d'efforts, créent des recettes, s'investissent pour que les enfants déjeunent dans de bonnes conditions. »

Partage d'expériences, et développement de partenariats locaux, ce « jeune-président » a réussi à regrouper autour d'un café-débat à propos de la viande bovine et le gaspillage alimentaire, une trentaine de responsables de la région (Rouen, le Havre etc...).

Un jour Frédéric Delafosse aimerait un Gargantua sur ses terres... Affaire à suivre de près...



→ JEAN-YVES BOUILLY

Président de la délégation régionale Centre-Val de Loire (6 départements) depuis le 14 novembre 2017.

Responsable de restauration à l'Ehpad, les genêts à Illiers-Combray (28) - 750 repas/jour, développement du portage à domicile et scolaires.

« Je voudrais affirmer fort ce que nous voulons être et ne pas être, le but est de tirer la restauration collective vers le haut. »

Cette région toute récente, dépendait avant de l'Île-de-France. Avec ce « jeune » président le réseau se structure, une nouvelle équipe est née avec une secrétaire, un trésorier, 3 délégués départementaux. Jean-Yves Bouilly explique « il en manque 3 encore, avec eux nous voulons rencontrer des chefs de cuisine de collèges, lycées, et Ehpad pour qu'ils participent aux rencontres. » Déjà, la visite à la biscuiterie des galettes par St Michel fut un moment d'échange entre les adhérents et les artisans, et l'occasion de présenter Restau'Co. Dans l'agenda sont programmés 4 cafés-débats. D'abord cuisinier, traiteur, pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier, serveur, maître d'hôtel, formateur et en formation...

Le « président » continue à rouler sa bosse, il confie, « dans un an, je voudrais doubler les effectifs, et porter des projets avec les conseils départementaux du Cher (18) et de l'Indre-et-Loire (36). »

Bonne chance !



→ MARIE-JOSÉ BOURGEOIS

Présidente de la délégation régionale Franche-Comté (8 départements) depuis novembre 2017. Gestionnaire-comptable au lycée Hyppolyte Fontaine à Dijon -1200 repas/jour, et membre de l'AJI.

« Je milite pour Restau'Co, cette association va au-delà du simple fait de nourrir, elle propose une réflexion globale sur la restauration collective. Elle agit. »

Dans cette région, Restau'Co est implanté depuis de nombreuses années grâce aux présidents précédents très actifs, il manque encore des représentants. La mission de cette « toute jeune Présidente » est plus politique, Marie-José Bourgeois représente Restau'Co pour Interbev, (la région est une grande productrice de viande de bœuf), elle fait partie d'un groupe de réflexion mis en place par le conseil régional pour promouvoir une restauration collective de qualité. Elle est aux EGA régionaux et depuis sa nomination, on compte un café-débat sur les textures modifiées, la participation à un salon de la restauration collective à Dijon où Restau'Co avait un stand.

« J'ai de multiples tâches, cette fonction de présidente me recentre sur une des grandes missions de mon métier « nourrir » et en plus, j'apprends pour ma culture personnelle, je découvre des produits techniques. »

Le prochain combat de cette femme sera le gaspillage alimentaire, convaincue des « dégâts financiers qu'il cause à tout le monde. »



→ PHILIPPE LAPOUGE

Élu Président de la délégation régionale d'Île-de-France (8 départements) le 14 novembre 2017. « J'ai adhéré à Restau'Co dans le but de partager les valeurs de la restauration collective et mettre mon expérience au service du réseau. »

Philippe Lapouge intègre un poste de direction au sein de l'armée de l'air comme analyste du soutien commun et de la qualité du service rendu dans la restauration et l'habillement des militaires de l'armée de l'air.

« Pendant 15 ans, j'ai été responsable d'un établissement de 235 personnes /6 restaurants et 6800 couverts/jours à Rochefort, Saintes, Cognac et La Rochelle. Au sein de Restau'Co, mon objectif se veut prospectif afin de partager nos valeurs humaines et professionnelles et nos engagements dans une restauration durable avec des structures qui se reconnaissent dans nos actions, sans oublier de continuer à tisser du lien avec nos adhérents par des actions d'information et de partage de bonnes pratiques. J'aime aussi aller à leur rencontre pour visiter leur établissement et échanger, c'est très important pour moi. »

Les projets : la délégation régionale Île-de-France organisera la finale régionale du concours Gargantua en novembre 2018 au salon Equip'hôtel. Événement incontournable !

Deux bonnes nouvelles !



→ ANNE-FRANÇOISE GICQUEL
Élue présidente de l'ACEHF, prend la suite de Yannick Strottnner.



→ OLIVE ABESOLO
Assistante administrative depuis janvier 2018.

Engagez-vous !

Dès aujourd'hui, inscrivez-vous à la finale régionale du Gargantua Île-de-France, Centre, Haut-de-France, Outre-Mer qui aura lieu le mercredi 14 novembre 2018 au salon Equip'Hôtel, porte de Versailles à Paris. www.le-gargantua.fr

Agenda

4 & 5 avril
salon sandwich et snack, Parc expo, Porte de Versailles, Paris.
11 avril
salon Restau'Co, porte de Versailles, Paris.

31 mai
campus cook, organisé par les CROUS, Nancy.
19 juin
assemblée générale de Restau'Co, salon Sirha Green -Eurexpo, Lyon.

Les AG des associations partenaires ont eu lieu les :

- 15 et 16 mars : salon national de la restauration et de l'hôtellerie hospitalière à Marcq en Baroeul (59) organisé par l'ACEHF
- 22 et 23 mars : assises de l'UDIHR, à Orléans



Sojasun

NOUVEAU

UNE OFFRE
VÉGÉTALE GOURMANDE
ET ÉQUILBRÉE
POUR VARIER SON
ALIMENTATION

PLAISIR
ET BIEN-ÊTRE

PAVÉ DE SOJA ET BOULGOUR DE BLÉ
TOMATES, OLIVES, ÉPEAUTRE ET GRAINES DE TOURNESOL



PAVÉ DE SOJA ET QUINOA
POIVRONS, MIEL ET GRAINES DE PAVOT

- Véritables « cœur de repas » rassasiants grâce à l'association du SOJA, des CÉRÉALES et des LÉGUMINEUSES
- Riches en PROTÉINES VÉGÉTALES
 - Sources de FIBRES
- SANS COLORANTS, SANS CONSERVATEURS, NI ARÔMES ARTIFICIELS
- Rapport protéines/lipides > 1,3

ENGAGEMENTS

- Fabrication FRANÇAISE
- Filière soja français garanti SANS OGM
- Engagement dans le développement DURABLE depuis 1995

