

SRC

Nous avons tous des histoires de cantine !



Et quand on les raconte, on n'est jamais loin de la surenchère... Mieux vaut suivre Elior qui prend la fourchette par les cormes pour faire des gamins les juges de la nourriture. La méthode est peu connue mais la presse en parle (Le Parisien, 12 novembre). Opération de com' ? Possible mais dans quelque temps, sur des réseaux sociaux, on ira plus loin encore en comparant les cantines comme ça se fait pour les restaurants. L'argument de dire que certains ne mangent pas chez eux tous les produits servis à la cantine est juste. De quoi plaider auprès des parents et des écoles une plus grande inventivité dans les cuisines.

Passer à la moulinette les menus montre que les produits réellement cuisinés passent mieux que les légumes bruts. Des poireaux ? Non mais un cake de poireau avec une sauce légère, banco ! Des artichauts ? non merci. Mais une « artichonade sur croûtons », bingo ! Certes, l'enquête pointe des écoles du Tarn-et-Garonne servant du « poisson aggloméré surgelé ou du lapin made in China » mais la manie de l'évaluation qui nous vient des Etats-Unis a du bon : elle rapproche les acteurs des filières alimentaires, elle implique ceux qui font et ceux qui avalent. Et si elle se double des contrôles nécessaires à l'arrière, les cantines auront tout bon. Très bon, même. ●

Gilles Fumey

SENSIBILISATION

L'alimentation en scène et en musique

Salle comble en ce mercredi 19 novembre à la MJC Jacques Tati à Orsay (Essonne). Dans le cadre de la semaine de la solidarité internationale la ville a choisi le thème du gaspillage alimentaire. La compagnie Etosha, créée en 2002, et spécialisée dans les spectacles éducatifs sur la protection de l'environnement est aux commandes. Au programme, son dernier spectacle : la clef des champs. Durant 70 minutes, un duo loufoque et haut en couleur, formé d'un chercheur de seconde zone de la firme agroalimentaire Gepuramor, et d'un jeune homme affranchi, plutôt « écolo », passe en revue l'histoire de l'agriculture et les dérives de nos modes de consommation... Un spectacle qui éveille les jeunes citoyens, avec à la clé, rires et applaudissements. ●

Isabel Soubelet



CONCOURS

Gargantua : finale régionale de Bourgogne Franche-Comté Auvergne

La délégation régionale de Restau'Co a organisé le mardi 4 novembre la finale interrégionale du Gargantua 2015 à la Foire Internationale de Dijon. Le vainqueur, Sébastien Henri, chef de cuisine de la clinique médicale de cardiologie/pneumologie de Durtol (63), a remporté le concours en réalisant un carré de porc fumé à cœur en 2 façons, cannelé de potimarron, brunoise croquante céleri/patate douce et un pain d'épices au cœur fondant avec une crème légère au Grand Marnier. Sébastien aura l'honneur de représenter la région lors de la finale nationale du Gargantua le 27 janvier 2015 au Sirha, à Lyon. ●



ACCORD

Bleu-Blanc-Cœur en restauration collective

Bleu-Blanc-Cœur signe avec le réseau Restau'Co, en présence du ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll, un accord visant à développer les produits Bleu-Blanc-Cœur en restauration collective. Cet accord a été signé le 18 novembre au salon Equip'hôtel. La démarche Bleu-Blanc-Cœur poursuit ainsi son développement sur ce marché en forte attente pour des promesses type RSE (Responsabilité Sociétale d'Entreprise) : local, durable, transparence avec une forte promesse consommateur (nutrition - santé). ●



INITIATIVES

Les « cantines » mises à l'honneur !

Jeudi 13 novembre, à l'occasion des 5^e Assises, la fondation Nestlé France qui promeut la culture alimentaire française, a décerné les Nids d'or pour les « Initiatives exemplaires en matière de transmission », à la commune de Bioule (Tarn et Garonne) et à la restauration scolaire de la ville de Mouans-Sartoux (Alpes maritimes) pour les « Initiatives exemplaires dans les cantines », une restauration scolaire durable avec un ensemble d'actions ayant pour objectif le respect de la santé et de l'environnement. A Bioule, à l'occasion de la construction d'une nouvelle cantine, la municipalité a eu l'idée d'ouvrir ce lieu aux personnes âgées de la commune. ●



CONCOURS

Les « défis mixés » à l'honneur

4 binômes formés d'un professionnel de la restauration commerciale et d'un autre de la restauration collective ont concouru lors de la finale des « défis mixés » à Equip'hôtel. Chacun a réalisé un repas en alimentation mixée. Présidé par Jacques Marcon, 3 étoiles Michelin à Saint Bonnet-le-Froid et président de l'association Générations Cuisines & Cultures, le jury a décerné le 1er prix à Soizic Rescamp (Centre Culinaire Contemporain à Rennes) et David Guibert (Ehpad Victor Ecomard à Sainte-Pazanne). « En cinq ans, l'alimentation mixée est passée en France de 22 à 29 % », précise Freddy Thiburce, directeur général du Centre Culinaire Contemporain et organisateur de l'événement. Des chiffres qui mettent en évidence le rôle de ce type d'alimentation face au nombre croissant de personnes dépendantes. ●

Isabel Soubelet



ANIMATION

Journée découverte à Ambérieu-en-Bugey (01)

Laurent Rodriguez, responsable de la cuisine centrale d'Ambérieu-en-Bugey a organisé une journée découverte, dégustation et mise en œuvre de produits. Une journée riche de partages et d'échanges entre professionnels de la région. Une belle initiative reconnue par les 9 établissements participants ! ●



PROFESSION

Une AG d'exception pour Restau'Co

« Aujourd'hui, nous avons le pouvoir d'influer sur le plan national, souligne Eric Lepêcheur, président de Restau'Co. Nous avons réussi à fédérer en préservant l'image de chacun et les spécificités de tous. » Il est vrai qu'au total, les associations membres (AJI, CNOUS, UPRIT, UDHIR, ACEHF, AFDN, GOESS, Restau'Co) du Réseau Restau'Co servent 2 milliards de repas par an, 6 millions de repas par jour et réalisent 17 milliards d'achats alimentaires par an. La 1^{re} Assemblée générale, qui s'est déroulée à Equip'hôtel sera gravée dans la mémoire des adhérents grâce à la présence de Stéphane Le Foll. Le ministre de l'Agriculture « s'est félicité de la signature d'une convention qui définit le cadre des travaux pour écrire un accord collectif volontaire d'ici fin 2015. » Un accord dont l'objectif est d'améliorer l'offre alimentaire en restauration en s'engageant sur la qualité des repas, et de renforcer la durabilité de l'activité. Concrètement, le ministère va débloquer 40000 euros pour promouvoir le certificat de spécialisation pour la restauration collective. ●

Isabel Soubelet



ÉVÈNEMENTS

3 et 4 décembre

HOPITALEXPO MÉDITERRANÉE
Parc Chanot, Marseille (13)

10 au 12 décembre

JOURNÉES FRANCOPHONES DE NUTRITION
Le Square, meeting centre, Bruxelles (B)

24 au 28 janvier

SIRHA
Eurexpo, Lyon (69)

6 et 7 décembre

SALON DU LIVRE GASTRONOMIQUE
Péristyle de l'hôtel de ville, Tours (37)

12 janvier

SÉMINAIRE « INTRODUIRE DES PRODUITS BIO LOCAUX »
FIAP Jean Monnet, Paris (14^e)

21 février au 1^{er} mars

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE
Porte de Versailles, Paris (15^e)