

Le 3^e Forum Agecotel des Restaurations Collectives, créé en partenariat avec Restau'Co et Méditéa, s'est tenu le 6 février 2024 au Palais des Expositions de Nice. Encourageant le partage des savoir-faire et des expériences, il avait pour thème cette année « Le convive acteur du repas : modèles, initiatives et pratiques ». Retour sur cet événement dédié lors du salon Agecotel.

Par Noémie Giraud



photos: N. Giraud reuf @Shutterstock

Le Forum Agecotel des Restaurations Collectives, vecteur de partage

Agnès Caso, fondatrice de Méditéa, s'est prêtée pour une 3^e fois à la présentation du Forum Agecotel des Restaurations Collectives qui s'est déroulé durant toute la journée du 6 février au Palais des Expositions de Nice. Et cette année, le convive était au centre des débats grâce au thème « Le convive acteur du repas : modèles, initiatives et pratiques », autour duquel invités et experts ont pu, tour à tour, échanger. Construit autour de 4 grandes thématiques, le Forum a pu revenir sur plusieurs aspects du secteur. Marie-Cécile Rollin, directrice du réseau Mon Restau Responsable, et Catherine Bournizien, directrice de Phinéa

Conseil, ont ainsi introduit la matinée en parlant de la transformation de la restauration collective.

Décloisonner pour apporter des solutions

« Tous les acteurs du secteur permettent de la réinventer aujourd'hui. C'est notamment possible grâce à l'innovation apportée par les industriels, les grossistes et certains distributeurs », a souligné Marie-Cécile Rollin. Mais afin de bien transformer la restauration collective, tout en prenant en compte les besoins et envies des convives, il faut, selon Catherine Bournizien, réussir à décloisonner,

autant en interne qu'en externe, et se poser les bonnes questions. « Toutes les personnes internes à l'équipe doivent communiquer entre elles, afin que chacun comprenne les problématiques de l'autre, pour trouver des solutions ensemble. Par ailleurs, il faut être dans le "pour quoi" et non dans le "comment" et se demander quel est le besoin initial. Pour cela, il me semble que le projet d'établissement est vraiment la clé », a-t-elle poursuivi, introduisant le 2^e module de la journée.

Pour Gaëtan Laborde, responsable recrutement et relations écoles Sud/PACA pour Compass Group France, « le partenariat au

« Le projet d'établissement est essentiel pour apporter satisfaction au convive »



Agnès Caso, Marie-Cécile Rollin et Catherine Bournizien

Le concept de santé unique

L'infectiologue Véronique Mondain est intervenue sur le Forum afin de parler du concept de santé unique (ou One Health). « Le One Health, c'est prendre conscience que la santé humaine est en lien avec celle des animaux et des écosystèmes. Le fait d'introduire davantage de produits bio n'est pas que bénéfique à la santé de l'homme », expliquait-elle. Un propos partagé par Sylvie Soave, enseignante en agronomie au Campus Vert d'Antibes, en charge d'un système alimentaire local et durable en restauration collective, pour qui « notre santé dépend de celle des produits que l'on va consommer ». C'est pourquoi il est important pour les deux expertes de prendre soin des sols et de les renourrir, notamment grâce à de la matière organique, afin de remplacer les pesticides et autres engrais.

ZOOM SUR LE QUÉBEC

Robert Dion (conférencier spécialisé sur les tendances hôtellerie et food service, fondateur et dirigeant de *HRI Magazine*) a pris la parole par visioconférence afin de détailler la situation de la restauration collective au Québec. Contrairement à la France, le gouvernement n'intervient pas dans le secteur, qui reste alors un libre marché commercial. « Pour autant, nous connaissons les mêmes enjeux et problématiques. Nous subissons aussi une grosse inflation alimentaire et l'augmentation des coûts des ressources humaines, notamment à cause de la crise du Covid », a-t-il expliqué. Même si de nombreux investissements sont réalisés dans le parc hospitalier québécois, beaucoup de résidences privées pour personnes âgées ferment. « L'argent, notamment pour la restauration hospitalière, reste alloué aux résidences privées de luxe où le standing est plus élevé », déplore Robert Dion. Côté scolaire, les écoles ne sont majoritairement pas équipées de cantines et ont recours principalement à des traiteurs externes pour nourrir les élèves.

Par ailleurs, il est beaucoup plus difficile de se fournir en local au Québec, notamment à cause des saisons, bien plus courtes qu'ailleurs, qui ne permettent pas d'avoir de tout, toute l'année. Très peu inscrite dans les mœurs québécoises, la notion de bio est elle aussi presque inexistante en restauration collective. Si en France cette dernière essaye d'impliquer ses convives et de les rendre acteurs de leurs repas, au Québec, « ils n'ont pas de voix pour exprimer leur avis et sont un peu laissés pour compte. Ils n'ont pas la possibilité de nous aider à avancer et à faire changer les choses. Notre priorité, c'est que l'on puisse enfin parler tous d'une même voix pour se mobiliser et aller plus loin ». Pourtant, les lignes tendent à bouger peu à peu et le gouvernement commence à s'impliquer dans le secteur. Pour autant, des progrès sont tout de même à noter, notamment concernant le statut de cuisinier de restauration collective, encore considéré comme un statut domestique et toujours sous-payé.



Gisèle Hamm, Milena Granier, Valérie Massacrier et Estelle Pomares

sein du projet d'établissement est essentiel pour apporter de la satisfaction à la fois au convive, mais aussi au cuisinier ». L'objectif étant de porter l'ensemble de la restauration collective et de ses acteurs.

Rendre le convive acteur de son repas

Par son projet d'établissement qui était de monter un service hôtelier au sein de l'hôpital, le centre hospitalier Grâce de Monaco a, dès lors, pu se recentrer sur son activité et sur son fonctionnement, mais aussi sur de nouveaux challenges. « En créant en 2006 ce service au sein de l'hôpital, nous avons mis en valeur la restauration servie aux patients. Ces derniers peuvent choisir eux-mêmes leur petit-déjeuner, qui est 100 % bio, mais aussi les composantes de leurs repas. C'est très important, car un patient qui choisit son repas est un patient à 80 % satisfait », explique Françoise Maechling, responsable restauration et hôtellerie au CH Grâce de Monaco. Cette prestation sur mesure aux patients a été possible uniquement grâce à l'implication de tout un service, mais aussi à des échanges réguliers. De son

côté, Nicolas Bourgeois (directeur EPLE-FPA Campus Vert d'Azur d'Antibes) expliquait que l'information et l'insertion étaient majeures pour impliquer le convive et lui permettre de comprendre les enjeux d'une restauration de qualité. « Grâce à cela, la fréquentation de notre restaurant scolaire a augmenté de 4 % », s'est-il félicité.

Les industriels aussi impliqués

La journée s'est poursuivie par des échanges de savoir-faire et d'expériences, notamment autour de la santé unique (voir encadré). Après un zoom sur la restauration collective au Québec avec le conférencier Robert Dion (voir encadré) en début

d'après-midi, un libre-échange autour des témoignages de projets, d'initiatives ou d'innovations a clôturé le colloque. Jérôme Brassat, président de la société Électro Calorique, spécialisée dans le service du repas, est par exemple revenu sur l'une de ses innovations, créée spécialement pour les personnes âgées. « Nous souhaitons égayé leurs repas. Pour cela, nous sommes entourés de différents acteurs comme des fabricants de porcelaine, par exemple. L'idée était de travailler sur des plateaux plus petits et des contenants différents », a-t-il indiqué. Les assiettes en porcelaine ont été choisies colorées afin d'ouvrir l'appétit des convives et de faire ressortir les aliments. Un fil en silicone a même été inséré sous les récipients pour éviter qu'ils ne glissent et alors permettre aux personnes privées de l'usage d'un de leurs bras de manger en autonomie. « Cette innovation a eu lieu grâce à de multiples échanges. Nous avons même pu créer des chariots d'animation pour les établissements, sur lesquels ils peuvent intégrer des crêpières ou des friteuses, entre autres, pour développer des moments d'interactions. »



Marie-Cécile Rollin et Catherine Bourmizien