

INNOVATION
Le Sial, scène de la transition alimentaire

Du 21 au 25 octobre, le salon aidera les acteurs de la filière alimentaire à décrypter ce qui influencera l'assiette de demain aux quatre coins du monde. Il a notamment fait appel aux experts de Kantar TNS, XTC World Innovation et Gira Conseil. **P. 50**



COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE
Restaurants et producteurs de qualité main dans la main

Plus de 600 membres de Restaurant de qualité s'étaient réunis à Ground Control (Paris XII^e), lundi 24 septembre, pour célébrer les 5 ans de l'appellation à l'occasion de La grande rencontre annuelle du Collège culinaire de France (CCF). **P. 38**

56 446
exemplaires

Mise en distribution certifiée



Numéro 61 | Octobre 2018

METIERS

RESTO ZEPROS

zepros.fr



10 ANS DÉJÀ!

LES GRANDS TÉMOINS RACONTENT... P. 10

Toute l'équipe de Zepros Resto est heureuse de fêter le 10^e anniversaire du titre. Elle remercie ses lecteurs, partenaires et annonceurs pour leur fidélité et elle a le plaisir de leur offrir un cahier spécialement réalisé à l'occasion de cette 100^e parution !



3 QUESTIONS À... ÉRIC LEPÊCHEUR • PRÉSIDENT DE RESTAU'CO

« La collective monte en compétence »

■ Quel regard portez-vous sur l'alimentation depuis dix ans ?

Après avoir été très impliqués dans la nutrition et l'hygiène, nous sommes revenus à des fondamentaux : l'importance de conserver au sein de notre pays une alimentation saine, sûre et de qualité avec une traçabilité réaffirmée comme une exigence première. Les gens ont besoin de retrouver du sens à leur alimentation.

En restauration collective, cela se traduit par la prise de conscience de la valeur des aliments, donc par la chasse au gaspillage et la recherche de produits de qualité, de circuits d'approvisionnement vertueux. Cette prise de conscience est pour moi une bonne nouvelle. C'est aussi une réelle remise en cause de notre système de production avec un monde agricole en pleine crise et une Europe très affaiblie.

■ Quelle innovation ou transformation au sein du réseau mettriez-vous en avant ?

Grâce au rassemblement, notre réseau a relevé plusieurs paris : peser sur les choix politiques, être force de proposition auprès des élus, agir pour la reconnaissance de la restauration collective, de nos associations membres et des professionnels du secteur. La grande évolution ? Assurément une structure simplifiée, rajeunie, capable avec plus de 15 000 membres en santé, social, territorial, enseignement, travail, armées grâce aux organisations qui nous composent (AJI, Acehf, Udihr, AFDN, GOEES, Crous, armées...). Cette force nous permet d'être écoutés (fruit à la récré, GEMRCN, projet hôpital, gaspillage, approvisionnement, définition des diplômes...), de porter des projets nationaux et internationaux et enfin de siéger au sein d'interprofessions

alimentaires pour influencer sur l'organisation des filières agricoles selon les besoins en collective. Notre mission mise en avant lors des États généraux de l'alimentation (EGA) et de la loi alimentation nous a valu d'être auditionnés par des députés et sénateurs. Nos propositions désormais à l'Élysée portent la voix de la gestion directe. Notre réseau est pluriel ; il ne peut en être autrement car la collective de demain sera actrice dans de multiples offres. La mutualisation des achats, des outils et ressources permettra enfin un gain économique en espérant que cette démarche reste vertueuse.

■ Comment voyez-vous l'avenir de la restauration collective d'ici à 2028 ?

Elle participera encore mieux à la définition de l'offre alimentaire, dans l'éducation au goût, et le développement des territoires.

La collective monte en compétence : demain, ce secteur aura plus que jamais besoin de nous. L'hôpital, les Ehpad seront au cœur du dispositif, avec pour priorités qualité et lien social, essentielles pour lutter contre l'isolement et la dénutrition. Le vieillissement de la population nous obligera à revoir nos pratiques. Le repas sera un vecteur de ces valeurs humanistes et renforcera le lien intergénérationnel. Le monde bouge et nous devons être créatifs pour préserver l'essentiel. Voilà notre nouveau défi. ●



© Betty

3 QUESTIONS À... OLIVIER SCHRAM • CODIRIGEANT DE PH PARTNERS

« Toute décision stratégique devra prendre en compte la dimension environnementale associée »

■ Quel regard portez-vous sur l'alimentation depuis dix ans ?

Très exposée aux mutations de la société, la RHF n'est pas restée les bras croisés. Cette période fut même l'une des plus fécondes en innovations. Progressivement, elle s'affranchit de ses codes les plus pesants, offre des solutions de plus en plus diversifiées. Et c'est tant mieux ! Deux éléments marquants feront date :

- la formidable multiplication doublée d'une déstructuration accélérée des formats conceptuels, soit des alternatives aux formats traditionnels de restauration : fast ca-

sual, take-away, livraison à domicile... Le tout, sur des registres culinaires de plus en plus larges !

- une redécouverte du convive par les acteurs du métier dans sa dimension d'individu désireux de manger « sain et équilibré », et « bon pour la planète ».

Depuis 2007, Cantina, la convention biennale de la restauration collective organisée par PH Partners, fut une belle caisse de résonance. Ce rendez-vous régulier avec les décideurs de la profession a traité en profondeur les phénomènes marquants de ces dix ans : développement durable lié à la restauration (2009), montée en puissance des nouveaux formats rapide et snacking (2011), révolution digitale et ses im-

plications, côté front et back office (2016), sans oublier l'édition de 2018 dédiée aux nouveaux comportements alimentaires, sous la forte impulsion des générations Y et Z.

■ Quelle innovation ou transformation au sein de votre entreprise mettriez-vous en avant ?

J'en citerai 2. D'une part, la création de Cantina (cf. ci-dessus). D'autre part, la création et le développement depuis quatre ans d'Online Catering Management (www.ocm-service.com), une plateforme web entièrement paramétrable et dédiée au suivi des engagements de service dans les environnements de restauration sous contrat. Un indéniable succès et une solution plébiscitée aussi bien par les collectivités et autorités concédantes que par les opérateurs de restauration eux-mêmes !

■ Comment voyez-vous l'avenir de la restauration collective d'ici à 2028 ?

Parce qu'il y a urgence, toute décision stratégique actée par les professionnels de la restauration devra prendre en compte la dimension environnementale associée à ses impacts. En outre, la digitalisation des univers de restauration n'en est qu'à ses débuts. Difficile de faire l'impasse sur le sujet aux im(ap)lications multiples, tant les bénéfiques pour les clients et les organisations sont intéressants dès lors que les choix opérés sont pertinents. Pour autant, face à ces défis les notions d'accueil et de qualité de service devront être revalorisées. Si la gastronomie française est inscrite depuis 2010 au patrimoine de l'Humanité, je rêve du jour où il en sera de même pour le service délivré par notre pays à ses convives... ●



© Betty

NOVEMBRE 2014

Yannick Alléno sacré Cuisinier de l'année dans le Guide Gault&Millau. « Sa réflexion sur la cuisine française et ses fondamentaux – les sauces, son travail sur les extractions [...] – marque un tournant, non seulement dans sa propre carrière, mais dans la vision du haut niveau actuel », commente le guide.

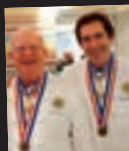
FÉVRIER 2015

Buffalo Grill s'apprête à lancer une chaîne de burger avec service à table en centre-ville. Celle-ci s'appellera Buffalo Burger et démarrera en mars à Lille sur un site doté de 100 places sur 2 niveaux. Tout sera fait à la commande à partir de produits frais.



MARS 2015

Fabrice Prochasson (à d.) élu président de l'Académie Culinaire de France. En succédant à Gérard Dupont (à g.), le directeur des licences de Lenôtre ajoute un nouveau titre à un palmarès déjà bien rempli (MOF, coach officiel du team France Bocuse d'Or 2013, etc.).



MAI 2015

Tigrane Seydoux et son associé Victor Lugger, deux ex-HEC, démarrent l'aventure Big Mamma : créer des restaurants italiens tous différents, avec d'excellents produits en direct de producteurs italiens... et faire du volume. Le 1^{er} avril, le premier restaurant East Mamma, a ouvert ses portes dans le quartier Bastille (Paris XI^e) et, en juin, Ober Mamma sera inauguré à Oberkampf...

JUIN 2015

Bonnet optimise l'espace. L'équipementier a dévoilé son nouveau concept exclusif de cuisine compacte et évolutive le 13 mai à Paris. Créé pour la restauration commerciale traditionnelle et snacking comme pour la restauration collective, Compact Kitchen développe un condensé de nouveaux produits innovants, compressés dans très peu de mètres carrés.