

DES PREMIÈRES PISTES ENVISAGÉES

Dans un contexte particulièrement challengeant mêlant cadre réglementaire rigoureux, attentes sociétales et politiques fortes, situation économique tendue et montée de la précarité, la cuisine collective doit répondre à 3 défis principaux : la transition écologique, la santé publique et la cohésion sociale.

Parmi les pistes évoquées durant ces Assises pour y parvenir : la valorisation du métier de cuisinier, l'éducation au goût, la formation et l'accompagnement aux achats et à la préparation des menus ou encore la connaissance des convives, le sourcing, l'engagement politique et les projets d'établissements. Et c'est bel et bien la mutualisation des approches et l'inspiration du terrain qui semblent trôner comme les facteurs clés de réussite.

« il faut décloisonner les actions et faire travailler les différents métiers ensemble. C'est ainsi que nous éviterons de creuser les écarts entre les établissements et que nous tirerons l'ensemble du collectif vers nos objectifs et nos enjeux. L'existant est déjà riche ! Les initiatives évoquées aujourd'hui en témoignent. En utilisant ces actions concrètes, en s'inspirant du terrain, nous pourrons nourrir notre réflexion et proposer des stratégies pertinentes. Nous prônons cette stratégie verticale du bas vers le haut, et non pas l'inverse, pour que les nouvelles politiques alimentaires aient du sens et permettent aux responsables d'établissements d'être véritablement au service des convives. Et c'est un travail à 360° que l'on doit lancer, tout est à activer simultanément, nous n'avons pas l'opportunité d'attendre. »

comme l'a évoqué **Sylvie Dauriat, Présidente de RESTAU'CO** durant son intervention.

UNE SYNTHÈSE EN PRÉPARATION

Afin de conserver une trace des échanges de cette journée et que ces derniers puissent bénéficier à l'ensemble des acteurs de la filière, qu'ils aient pu se joindre ou non à l'évènement, une synthèse sera réalisée à l'approche du salon RESTAU'CO qui se tiendra le 5 juin prochain à Paris Expo Porte de Versailles.

QUELQUES CHIFFRES SUR LA CUISINE COLLECTIVE



Elle nourrit
10 millions de
personnes par jour



Elle représente
10% des repas
consommés



44% de produits EGAAlim
sont servis en **restauration**
scolaire mais seulement **10%**
en **restauration médico-**
sociale (objectif : 50%)



Elle utilise **60%**
de **viande bovine**
française (objectif :
80% en 2028)

Les partenaires RESTAU'CO



A propos de RESTAU'CO

Depuis plus de 50 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... RESTAU'CO est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. RESTAU'CO représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur. [En savoir plus sur restauco.fr](http://www.restauco.fr)