

SERBOTEL, le salon des Métiers de Bouche, de la Restauration et de l'Hôtellerie (17 au 20/10/2021 à Nantes).

Focus sur la thématique Restauration Collective

➤ **Mardi 19/10/2021 de 7.30 à 15.30 Hall 3 scène Gastronomie : 13ème Trophée National de Restauration Collective Autogérée organisé par l'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France et Serbotel**

Le concours se déroule par équipe de deux : deux personnes du même établissement ou du même groupement d'établissement. Chaque équipe doit proposer un menu complet pour 5 personnes. Ils doivent préparer un menu de 4 prestations (rédigées sur les fiches techniques).

Le concours est ouvert à tous les chefs de restauration collective autogérée quelque soit le secteur : scolaire, santé, entre-prises, social...

Les candidats sont jugés sur :

- l'originalité des menus,
- l'équilibre alimentaire (présences des 6 groupes d'aliments)
- et la qualité des produits utilisés.^[1]_[SEP]

Un panier de produits est imposé pour la composition du menu. Les candidats ont également la possibilité d'apporter 5 produits de leur choix en complément de ceux proposés.

Président du Jury : Jean-Yves Guého, Chef* de L'Atlantide 1874 (Nantes)

Membres du jury :

Jury de fabrication :

- 1 conseiller en hygiène
- 1 diététicien
- 3 chefs de cuisine collective

Jury de dégustation

- Anne-Françoise Giquel, Présidente de l'ACEHF
- Michel Dupont-Hervé et Bruno Deshaies, Vainqueurs de l'édition 2019
- 1 partenaire
- 1 diététicien
- 1 chef de restauration traditionnelle
- 1 consommateur non professionnel
- 1 journaliste

➤ **Espace Saveurs Locales et Restauration Collective**

Sur 400 m², l'Espace saveurs Locales réunira pendant toute la durée du salon, artisans et producteurs sur un même espace pour faire connaître leurs produits aux visiteurs : les professionnels (grossistes, restaurateurs, acheteurs...), les acteurs de la restauration collective, le grand public... Cet espace, est une opportunité pour les artisans et les producteurs d'accéder à un grand salon alimentaire. Tout au long des 4 jours un chef animera l'espace par la réalisation de recettes et de dégustations à partir de produits locaux.

LA CMA PARTENAIRE DE L'ESPACE « SAVEURS LOCALES » au service de la Restauration Collective

Le réseau **MANGER LOCAL 44** a été créé en 2017 par l'Association des Maires et des Présidents de communautés de Loire-Atlantique, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire et le Département de Loire-Atlantique. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat a, quant à elle, rejoint le réseau en 2020. **Le Réseau MANGER LOCAL de Loire-Atlantique a**

pour objectif d'améliorer la qualité des repas servis en restauration collective en privilégiant la consommation de produits locaux et de qualité.

Des **actions concrètes** au niveau du Réseau MANGER LOCAL 44 seront présentées ^[L]_[SEP]

➤ **La mise en synergie les différents acteurs de l'approvisionnement en produits locaux : « producteurs- agriculteurs » et « transformateurs - artisans » pour approvisionner la restauration collective en produits locaux et de qualité,**^[L]_[SEP]

➤ La réalisation d'actions communes pour sensibiliser et encourager les agriculteurs/artisans à fournir la restauration collective du département,^[L]_[SEP]

➤ **L'organisation d'événements** pour favoriser les rencontres entre les acteurs concernés.