

Brèves

Newrest déploie ses P'tits Plats du chef

Sur les trois derniers mois, Newrest Restauration a déployé sa démarche Les P'tits Plats du chef dans cinq nouveaux sites. Avec ses comptoirs appelés par des noms d'ustensiles de cuisine et des plats issus de la cuisine traditionnelle française, ce concept est ainsi présent sur dix-huit restaurants dans toute la France depuis sa création en 2017 et touche ainsi cinq mille convives.

Api Restauration reverse sa recette le 15 juin

Le 15 juin, pour la seconde année consécutive, Api Restauration annonce reverser l'intégralité des recettes du jour de ses restaurants du secteur entreprise à des associations (Action contre la faim, l'Armée du salut, Emmaüs France et les Restaurants du cœur). L'an dernier, lors de la journée mondiale contre la faim, Api Restauration avait rassemblé 223 000 euros.

Unadere rejoint le réseau Restau'co

La centrale de référencement associative Unadere vient d'adhérer au réseau de la restauration collective autogérée, Restau'co. Comptant plus de quatre mille adhérents au sein du secteur de l'ESS et du médico-social, Unadere sélectionne plus de cent fournisseurs et négocie des conditions d'achat (plus de soixante gammes) pour leur compte. Unadere a réalisé un volume d'achats annuel de 110 millions d'euros en 2017 pour quelque 30 millions de repas.

AGORES

Loi Alimentation : « nous restons sur notre faim »

Du 13 au 15 juin, le forum alterne entre échanges avec le terrain et conférences d'experts, offrant une mise au point sur leurs activités et l'analyse du projet de loi Alimentation.

« **D**e juillet 2017 à avril 2018, nous avons été très mobilisés sur les états généraux de l'alimentation et nous restons vigilants », explique Christophe Hebert, président de l'Agores, l'Association des gestionnaires de restauration collective territoriale, dont le congrès annuel se déroule du 13 au 15 juin à Gradignan (33). « Nous sommes toujours mobilisés sur le débat parlementaire pour défendre des amendements de fond sur la dégressivité des tarifs ou bien encore la reconnaissance des aliments à haute valeur nutritionnelle, mais j'avoue que nous restons sur notre faim », poursuit le président.

40 centimes de surcoût

L'Agores porte ainsi avec Un plus bio une demande de reconnaissance de la particularité de l'alimentation dans les achats publics afin de favoriser les petits producteurs locaux. Mais privilégier les achats de proximité a un coût. « Nous avons été sollicités par la DGAL pour en estimer le niveau », indique Christophe Herbert. La généralisation de la mesure coûterait en moyenne 40 centimes d'euro par repas. « Même s'il existe des marges de manœuvre, nous avons vraiment besoin de ces 30 à 40 centimes », souligne-t-il. L'association porte également une demande pour que le GEMRCN retrouve un portage institutionnel. « Nous ne comprenons pas pourquoi ce groupe a été abandonné, et nous militons pour qu'une structure telle que le CNA le porte en tant que groupe de travail permanent », annonce-t-il. Le groupe, que l'Agores coanime avec les nutritionnistes, constitue un outil de travail au service des collectiv-



> Christophe Hebert, président de l'Agores.

tés pour la vulgarisation de recommandations concrètes en y intégrant des dimensions sociales et environnementales. C'est notamment le cas avec les dernières recommandations portant sur l'internat. « Nous entendons le ministre parler d'un conseil national de la restauration, mais nous pensons qu'il n'aurait pas d'intérêt puisque le CNA existe », précise-t-il. L'Agores s'inquiète qu'une annonce puisse survenir en juillet.

Éduquer au goût tous les ans

Autre sujet phare, l'éducation au goût. « Toute la politique de l'alimentation tourne autour de cela, y compris la juste rémunération

des producteurs, mais faire une réelle éducation au goût dans la durée nécessite des moyens. La boîte à outils disponible sur le site du ministère de l'Éducation nationale, quoique très intéressante, reste donc insuffisante. Nous demandons qu'au même titre que le développement durable, l'alimentation soit inscrite dans le Code de l'éducation et traitée dans tous les niveaux scolaires », spécifie Christophe Herbert. Quatrième point de vigilance, l'intérêt des élus et de la population pour une restauration de proximité s'oppose au report obligatoire et non réversible de cette compétence aux intercommunalités. « Nous soutenons pleinement la position de l'Association des maires de France. Nous rédigeons un livre blanc et de fiches thématiques sur ce point en rappelant par exemple qu'au-delà de 25 000 repas, le gain sur le volume d'achats n'est plus significatif, ce qui rend caduque un seuil minimum de 30, voire 50 000 repas ! » fait-il savoir. Enfin, l'Agores évoque sa charte qualité, créée 1998, en cours de révision et qui sera publiée en septembre prochain en incluant des outils de contrôle. **Y. Boloh**

DES PROPOSITIONS SUR LES PLASTIQUES

Le 17 mai, l'Agores a créé son groupe de travail sur les plastiques en restauration afin de participer activement au débat et que le principe de précaution ne soit pas instrumentalisé. « Nous voulons nous faire notre propre opinion sur les plastiques, car évidemment il en existe plusieurs, que ce soit pour la remise en température, la cuisson sous-vide, la vaisselle, etc. », explique Christophe Hebert. Pas question non plus de se précipiter dans les solutions alternatives, tous les inox ne se valent pas par exemple. Pour tout mettre à plat, l'association travaille avec les centres techniques et les scientifiques (CTCPA, CNRS), mais aussi les élus, les ONG et les associations de parents d'élèves. « Nous ne voulons pas travailler dans l'urgence, mais construire des recommandations d'ici à la fin de l'année », précise-t-il.