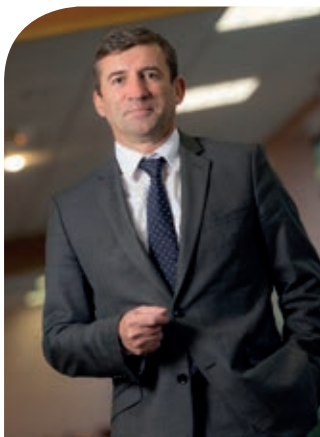




RESTAU'CO
LE RÉSEAU
INTERPROFESSIONNEL
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE
EN GESTION DIRECTE

PARTENAIRE
DES POLITIQUES
ALIMENTAIRES

ÉDITO



© Thierry Ledoux

La création d'un réseau Interprofessionnel de la restauration collective découle d'une évidence. Tous les professionnels du secteur manifestent aujourd'hui la volonté de s'impliquer de plus en plus activement dans les problématiques des acteurs amont : qu'il s'agisse de la production, de la transformation ou de la distribution. Afin de répondre à la demande des pouvoirs publics de disposer d'un interlocuteur unique, le réseau Interprofessionnel RESTAU'CO accompagne les politiques alimentaires depuis plus de 50 ans.

RESTAU'CO, en permettant à chaque maillon de la restauration collective de se donner une ambition collective, fait grandir chaque acteur en compétence, en maturité et en responsabilité et démultiplie les initiatives par la force du réseau. Un réseau porteur de sens et de valeurs, qui fait écho au travail des femmes et des hommes qui, chaque jour, offrent plus de 10 millions de repas à leurs convives, depuis la crèche jusqu'à la maison de retraite, dans un même engagement, par conviction et par passion. Car, au-delà d'un métier, la restauration collective est une véritable philosophie de vie.

RESTAU'CO est le garant de l'engagement des professionnels de la restauration collective en gestion directe au service de ce modèle alimentaire solidaire et responsable.

Eric Lepêcheur

Président du Réseau interprofessionnel RESTAU'CO

LES 11 ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE RESTAU'CO



“ L'association professionnelle des intendants de lycées et collèges publics accompagne 5 600 adhérents (78 % des établissements publics locaux) dans leurs activités, dont la restauration collective pour près de 500 millions de repas par an. L'association se reconnaît dans les valeurs du réseau RESTAU'CO d'amélioration de la qualité du secteur public, en particulier par l'achat durable et la diminution du gaspillage alimentaire. En lien avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective, l'AJI a souhaité participer au réseau RESTAU'CO, afin de développer le bien-être et le bien-manger des élèves et des étudiants.

Marc Sautel, Président



“ 28 Crous, 750 lieux de restauration, deux millions d'étudiants : il y en a pour tous les goûts. La vocation du Centre national des œuvres universitaires et scolaires est de favoriser l'amélioration des conditions de vie et de travail des étudiants. Au sein du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, le CNOUS et les CROUS régionaux constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (logement, restauration, culture...). Seize centres locaux (CLOUS) et plus de 40 antennes accueillent les étudiants. Une diversité d'offre de restauration que le CNOUS partage avec toute la restauration collective grâce au réseau RESTAU'CO.



“ Ces trois associations de cuisiniers et chefs de collectivité, en lien avec le réseau RESTAU'CO, apportent à leurs membres, professionnels de la restauration collective, à la fois des outils, des échanges d'expériences et des partages de bonnes pratiques.



“ Employeur de 700 cuisiniers, DOMUSVI a besoin de RESTAU'CO pour travailler sur la valorisation des métiers de la restauration collective et leur évolution.

Stéphane Sciortino, Responsable Recrutement & Formation, filière Hôtellerie-Restauration



“ En restauration collective d'entreprises et de centres de vacances du tourisme social, nous avons besoin du collectif pour défendre, protéger, accompagner, développer, pérenniser la gestion directe de ces structures.

Ali Zairi, Représentant du comité d'entreprise du CCUES (Comité central de l'unité économique et sociale) de Orange, au conseil d'administration du GOEES



“ Pour les ingénieurs hospitaliers en restauration, c'est l'union des associations de la restauration collective qui fait notre force.

Sylvain Zercher, Président



“ L'Association culinaire des établissements hospitaliers de France se mobilise pour défendre une restauration collective indépendante, de qualité et responsable, soucieuse de former les cuisiniers de demain et de transmettre le savoir-faire à la française. C'est dans ce sens qu'elle intervient au sein du réseau RESTAU'CO.



“ Une alimentation favorable à la santé, équilibrée, respectueuse des besoins spécifiques de chacun, c'est la mission fondamentale que se donnent au quotidien les diététiciens, représentés par l'Association française des diététiciens nutritionnistes, auprès des professionnels de la restauration collective.

Isabelle Parmentier, Présidente

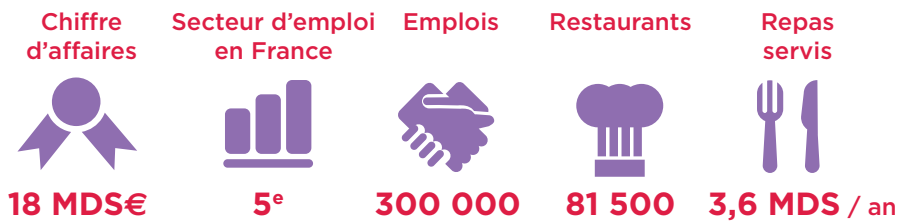


“ Le Service du commissariat des armées opère 350 restaurants, délivre 34 millions de repas préparés et servis par 8 500 agents civils et militaires. Il dispose d'un budget de plus 230 millions d'euros. La filière restauration est pilotée par le Centre d'expertise de la restauration et de l'hébergement inter-armées (CERHÉIA), basé à Lyon. En donnant au SCA et à ses établissements de restauration le statut de membre usager du réseau, RESTAU'CO lui ouvre un nouvel horizon pour enrichir sa doctrine et sa stratégie d'innovation en matière de restauration collective. Cela permet de confronter les pratiques métier des armées à celles en vigueur dans le monde civil de la restauration en gestion autonome.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

UN SECTEUR ÉCONOMIQUE D'AVENIR

CHIFFRES CLÉS DU SECTEUR



2 marchés



EN GESTION DIRECTE

(ou autogérée), la réalisation des repas est gérée en interne.

60%



EN GESTION CONCÉDÉE

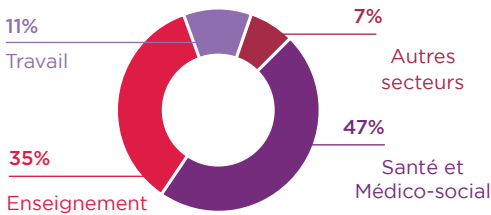
(ou sous contrat), la réalisation des repas est confiée à une société de restauration externe, prestataire de services.

40%

CHIFFRES CLÉS PAR SEGMENT*

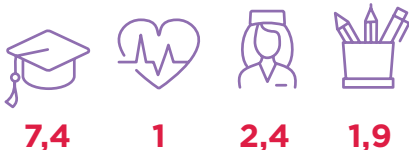
Une offre qui concerne toute la population à tous les moments de la vie

Restauration collective

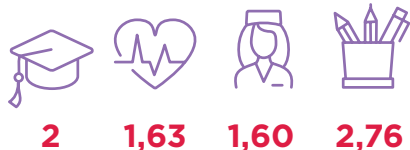


La gestion directe est fortement implantée dans les secteurs Santé-Médico social et Enseignement, deux secteurs à dominante publique.

Nombre de personnes accueillies par jour en moyenne (millions)



Coût denrées par repas (€ HT)



COLLECTIVE :

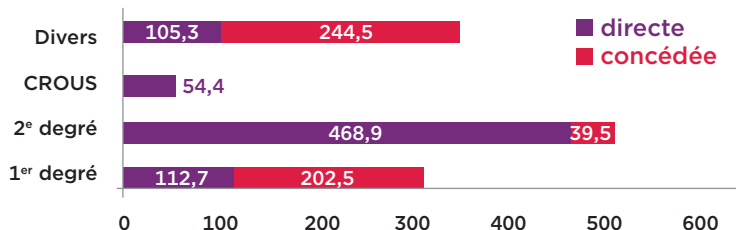
DE POIDS



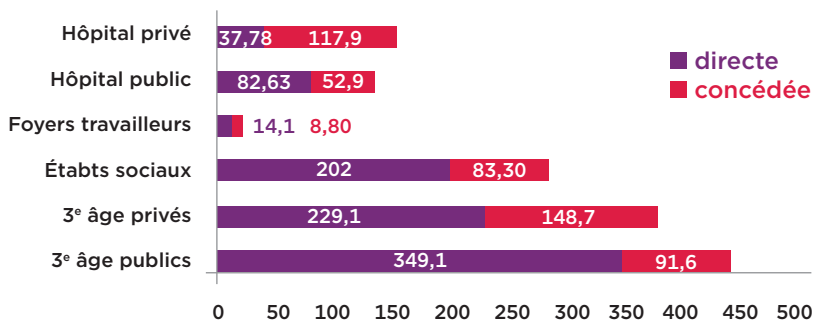
Nombre de repas par an (millions)



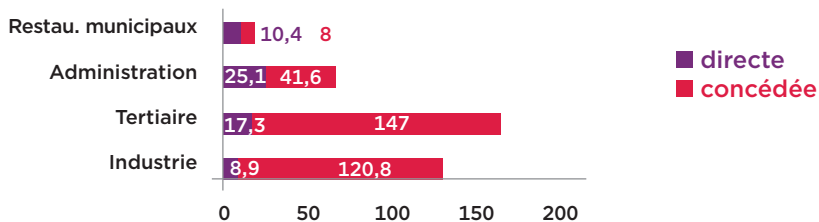
Enseignement



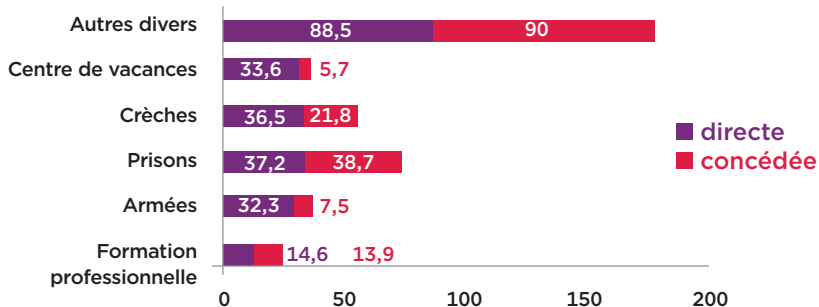
Santé et Médico-social



Travail



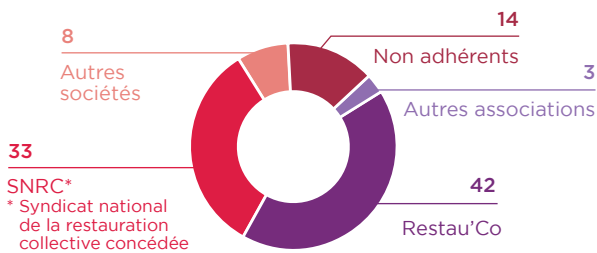
Divers



* Source : Gira 2015

RESTAU'CO, ACTEUR MAJEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE

Répartition Restauration collective par repas (en %)



RESTAU'CO AU CŒUR DE TROIS GRANDS ENJEUX SOCIO-ÉCONOMIQUES



La Recherche et l'Innovation

L'innovation est inscrite dans l'ADN même de la restauration collective.

Face à des publics de moins en moins captifs et de plus en plus exigeants, et dans un cadre économique très contraint, l'innovation fait partie intégrante du savoir-faire de la profession : les premières textures modifiées ont été développées en secteur médico-social, l'initiation au goût est une priorité de la restauration scolaire, partout, les partenariats avec les producteurs locaux se multiplient.

« *RESTAU'CO est un partenaire incontournable de l'innovation dans la filière des fruits et légumes. À ce titre, le réseau participe aux travaux du CTIFL.*

Jacques Rouchaussé, Président du CTIFL
(Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes)

C'est grâce à l'innovation que les professionnels - équipes, producteurs, fournisseurs - se fédèrent aujourd'hui autour d'un objectif commun : le plaisir des convives de se retrouver tous les jours pour manger ensemble. Le succès rencontré par les Trophées RESTAU'CO de l'Innovation, dès leur création en 2017, est significatif de l'ancrage historique de cette culture dans la profession.



La restauration responsable

La restauration collective s'est engagée dans une démarche de progrès.



Usages professionnels quotidiens responsables, engagement pour les filières d'amont, pratiques sociales en faveur de l'emploi : aujourd'hui, la restauration collective, du fait des volumes qu'elle génère, s'impose à la fois comme un acteur économique responsable, un levier de la production locale et un partenaire pour l'insertion professionnelle.

RESTAU'CO et la Fondation pour la Nature et l'Homme ont souhaité valoriser et encourager cette dynamique par la création de la garantie **Mon Restau Responsable®**. Le logo est attribué aux cuisines et restaurants de collectivité qui s'engagent à



UN SECTEUR AU CŒUR DES FILIÈRES DE QUALITÉ

ACHAT ALIMENTAIRE : 7 MILLIARDS PAR AN

- Produits bio : proposés par **58%** des établissements
- Produits français : **73%** des produits achetés
- Produits régionaux : **33%** des produits achetés



s'améliorer sur 4 domaines : l'assiette responsable, le bien être des convives, l'engagement social et territorial, les éco-gestes.

Cette démarche participative implique les convives, les élus et les producteurs des territoires. Ils deviennent acteurs et témoins du respect de ces engagements par les établissements. Elle est un véritable levier des dynamiques alimentaires territoriales ainsi qu'un observatoire des pratiques de la restauration collective.



La formation

L'action en faveur de la formation des professionnels s'inscrit dans la même logique de responsabilité sociale.

Face à l'augmentation des besoins (notamment dans les secteurs médico-social et cantines), face aux 10 000 départs en retraite annuels non repourvus (cuisiniers, magasiniers, responsables qualité, cadres, ingénieurs restauration...), et dans un contexte de chômage toujours élevé, la profession se mobilise pour sensibiliser les jeunes à ces filières.

Sous l'impulsion du réseau RESTAU'CO, le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt a créé en 2011 le 1^{er} Certificat de Spécialisation de Cuisinier en restauration collective, formation en apprentissage aujourd'hui proposée par 12 lycées agricoles en France. Cette initiative répond à l'une des grandes vocations du réseau : définir les métiers et mettre en place des filières adaptées à l'évolution des besoins du secteur.

www.cuisinier2collectivite.fr

La même démarche a été entamée avec le ministère de l'Éducation nationale : le référentiel du CAP d'Agent Polyvalent de Restauration est actualisé et une mention complémentaire « Cuisinier de collectivité » est en projet.

Le centre de formation continue de RESTAU'CO (une vingtaine de formateurs en France), en partenariat avec les Régions, les Départements, les Villes et les cuisines de collectivité, forme chaque année plus de 900 personnes. Ces formations s'appuient sur le savoir-faire du réseau pour fournir aux professionnels les outils leur permettant de relever les grands défis actuels de l'alimentation (la nutrition, les allergies, les nouvelles techniques de cuisson, le management d'une équipe de cuisine, la lutte contre le gaspillage...). Le taux de satisfaction est de plus de 90 %.



RESTAU'CO, UNE VISION POUR LA PROFESSION

RESTAU'CO, RÉSEAU INTERPROFESSIONNEL RÉFÉRENT DES TUTELLES ET DES PROFESSIONNELS

Rassembler pour représenter la profession et accompagner les politiques alimentaires



Grâce aux associations et organisations membres, RESTAU'CO est un **réseau interprofessionnel de 12 000 adhérents représentatif de l'ensemble de la restauration collective en gestion directe**, tous segments confondus, puisque toutes les structures (associations, établissement publics et privés) et, à titre individuel tous les professionnels du secteur, peuvent y adhérer.

Ce rôle interprofessionnel permet à RESTAU'CO d'être naturellement représenté au sein de chaque interprofession : Interfel, Interbev, Inaporc. Il fait de RESTAU'CO l'interlocuteur naturel des instances publiques nationales et territoriales pour l'accompagnement des politiques alimentaires auprès de la profession.

Promouvoir les valeurs responsables

Traditionnellement attachés à donner du sens à leurs métiers en tissant des liens de confiance aussi bien avec les convives, que dans les équipes et avec les producteurs et les fournisseurs, **les membres de RESTAU'CO sont porteurs d'un modèle fondé sur trois valeurs sociétales fondamentales.**



D'abord, **Alimentation et Agriculture ne sont pas dissociables.** En effet pour le réseau, il n'y a pas d'alimentation de qualité sans produits sains, et pas de produits sains sans agriculture durable.

La valorisation des filières est aussi l'un des enjeux de RESTAU'CO, qui milite depuis toujours en faveur d'un environnement écologique et social fondé sur le soutien aux professionnels de toutes les filières et le respect des convives.

C'est cet **esprit d'engagement** et de mobilisation au service de la qualité alimentaire et des exigences de plus en plus fortes de la société vis-à-vis de son alimentation qui constitue la troisième valeur de RESTAU'CO.

RESTAU'CO a piloté la rédaction d'un engagement volontaire entre les acteurs de la profession et les services du ministère de l'Agriculture. Un référentiel de démarche de progrès a été rédigé et validé. Cet engagement volontaire est proposé dans le cadre des États Généraux de l'Alimentation et doit aboutir d'ici 2020 à un accord collectif. Cet engagement exceptionnel de RESTAU'CO témoigne d'une double vocation : **le réseau est à la fois garant des engagements du secteur et porteur de l'avenir de ses professionnels.**

RESTAU'CO, DES ACTIONS ET DES ENGAGEMENTS

RESTAU'CO, CRÉATEUR DE LIENS AVEC TOUS LES ACTEURS DE LA PROFESSION

Des partenariats institutionnels pour promouvoir le secteur



Pour le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, RESTAU'CO est un partenaire essentiel pour développer l'approvisionnement de proximité, dans le respect de la qualité des produits et du développement économique et social des territoires. C'est aussi un acteur incontournable de la lutte contre le gaspillage alimentaire et un relais précieux des projets d'éducation alimentaire des plus jeunes, et plus largement de la politique de l'alimentation portée par le ministère.

Laurence Delva, Cheffe du service de l'Alimentation à la Direction générale de l'alimentation



L'Association des maires ruraux de France fédère, informe et représente les maires des communes de moins de 3 500 habitants partout en France. L'association s'engage au quotidien au niveau local auprès de ses 10 000 maires adhérents, comme au niveau national, pour défendre et promouvoir les enjeux spécifiques de la ruralité. L'accès au service est une priorité pour les 23 millions de ruraux. Aussi, l'enjeu de la restauration collective est majeur pour leur quotidien. Le partenariat avec RESTAU'CO participe de cette nécessité d'agir ensemble pour traiter un enjeu majeur grâce à la compétence d'un réseau national de professionnels.

Vanik Berberian, Président, maire de Gargillette-Dampierre



L'un des enjeux majeurs des interprofessions est de définir des orientations de filières, au travers d'un dialogue permanent entre les maillons de ces filières et de plans d'actions communs (d'une portée que ne pourrait avoir des opérateurs ou des métiers isolés au sein de ces filières). Porteuse à la fois de sujets sociétaux, de démarches qualité, d'une offre diversifiée et d'une information vers tous les publics (en particulier jeunes), la restauration collective est un acteur majeur de l'action interprofessionnelle.

Louis Orega, Directeur d'Interfel



La Fédération des marchés de gros de France et ses 24 adhérents sont des partenaires historiques de la restauration collective. C'est pourquoi la FMGF a souhaité se rapprocher du réseau RESTAU'CO. L'objectif de ce rapprochement est de favoriser une meilleure connaissance entre nos acteurs sur les territoires et de développer ensemble une offre de formation sur mesure, notamment à l'approvisionnement local, mais aussi une offre et un service de qualité.

Jean-Jacques Bolzan, Président



La Fondation pour la Nature et l'Homme, forte de son expertise dans l'alimentation durable, et le réseau RESTAU'CO, expert en restauration collective, mettent en commun leurs ressources pour promouvoir la garantie Mon Restau Responsable®. Avec plus de 3 milliards de repas servis chaque année en restauration collective en France, l'enjeu est primordial. Une large adhésion à la démarche Mon Restau Responsable serait d'évidence l'un des grands leviers engageant un changement global des comportements et répondant à l'attente de citoyen.ne.s de plus en plus concerné.e.s par l'alimentation responsable.

Audrey Pulvar, Présidente



La création de la Classe « Un des Meilleurs Ouvriers de France Restauration Collective » est une vraie reconnaissance des femmes et des hommes qui œuvrent dans nos établissements. Le concours mettra en évidence ceux qui font montre d'une excellence sans cesse renouvelée pour satisfaire leurs convives. Une excellence qui sera enfin valorisée par l'éclat et la renommée d'un Concours et d'un Titre de M.O.F. Restauration collective. Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) pour la restauration concédée et RESTAU'CO représentant de la restauration collective en gestion directe sont les deux membres du comité de pilotage du concours et travaillent à son organisation dans le cadre fixé par le COET MOF*. Ce comité est le garant de la représentation de tous les professionnels de la restauration collective en France.

* Comité d'organisation des concours MOF

André Belloc,
Président de la Classe MOF Restauration collective

Des rencontres pour donner rendez-vous à la profession

LE SALON ANNUEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE



Créé en 1989, le salon se déroule depuis 2014 à Paris Expo Porte de Versailles. Carrefour d'informations sur les filières (bio, matériels, local, traitement des déchets,...) et vitrine des métiers du secteur, son essor témoigne du dynamisme du secteur. Avec 160 exposants, 3 500 visiteurs et 2 500 repas servis (chiffres 2017), il est aujourd'hui un rendez-vous de référence, devenu annuel à la demande des participants.

www.salonrestauco.com

LES RENCONTRES ANNUELLES



Chaque année, RESTAU'CO organise un grand rendez-vous de discussions et d'échanges, à Paris ou dans les territoires, destiné à aller à la rencontre des adhérents du réseau et des représentants des acteurs de la filière amont.



Des concours pour mettre en avant les professionnels



Afin de promouvoir la créativité des acteurs de la restauration collective en gestion directe, lors de l'édition 2017 du salon, RESTAU'CO a lancé ses **Trophées RESTAU'CO de l'Innovation** : le Trophée Initiatives met en avant les pratiques de l'ensemble des professionnels, le Trophée Avenir fait appel à l'inventivité des étudiants et des apprentis pour imaginer la restauration collective du futur. Une initiative qui met en lumière des pratiques mal connues.



Il y a plus de trente ans, RESTAU'CO a créé **Le Gargantua**, le concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Destiné à valoriser le métier de cuisinier de collectivité et à encourager l'échange de bonnes pratiques, il est organisé dans les régions. La finale nationale a lieu tous les deux ans sur le salon du SIRHA à Lyon. Parrainé par le Meilleur Ouvrier de France, Marc Foucher, Le Gargantua représente aujourd'hui l'excellence du cuisinier de collectivité.



En 2016, RESTAU'CO, en association avec le GOEES (Groupement des organismes employeurs de l'économie sociale), crée le concours **Elles ont du talent !** dans Equip'Hôtel. La 1^{re} édition a eu lieu sur le salon Equip'Hôtel, en novembre 2016.

Un ancrage en régions pour faire du réseau un référent territorial

La diversité de ses membres permet au réseau RESTAU'CO d'accompagner ses adhérents en régions, mais aussi, dans les territoires, tous les acteurs concernés par les problématiques de la restauration collective : Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), collectivités territoriales, acteurs économiques locaux.

Le réseau est organisé en 13 délégations chargées d'animer la communauté de ses membres sur leur territoire, par exemple en proposant régulièrement des « Cafés débats ». Les délégations sont également sollicitées par les DRAAF notamment pour participer aux Comités régionaux pour l'alimentation (CRALIM) ou associés aux Projets alimentaires territoriaux (PAT). Dans le cadre de ces derniers, RESTAU'CO peut par exemple être mandaté pour accompagner les restaurants vers l'achat local durable ou pour réduire le gaspillage alimentaire. Les délégations sont également partenaires des acteurs territoriaux, départements et régions, pour animer des sessions d'information des personnels de restauration. Enfin, le réseau a signé une convention avec les Marchés d'intérêt national (MIN) pour la formation des opérateurs locaux à l'achat en collectivité. Il est également partenaire des chambres d'agriculture.

PARTENAIRES

Interprofessions
et Syndicats



Fondations



Collectivités



Fédérations et
Associations



CONVIVES



INSTANCES

Ministères



Agences d'État



Enseignement



Médico-social



Entreprises



Santé



Collectivités
territoriales

Restaurants
de
collectivités

Professionnels
(salariés de la
restauration
collective)

Autres



RÉSEAU
RESTAU'CO
DU PRODUIT AU CONVIVE

INDUSTRIELS,
DISTRIBUTEURS



AGRICULTEURS,
PRODUCTEURS



Le réseau interprofessionnel **RESTAU'CO** est une association loi 1901 dirigée par un conseil d'administration constitué des 11 organisations membres, ainsi que des 13 délégations régionales. Huit permanents animent et assurent la mise en œuvre des projets en lien avec les commissions auxquelles sont associés les adhérents du réseau (Formation, Métiers, Événementiel, Concours, Réseau).

