ÉDITORIAL

La loi Alimentation est enfin votée ! Un an après la fin des états généraux de l'alimentation, la traduction législative des débats, nombreux et fournis, qui ont animé le secteur alimentaire a concentré de multiples espoirs sur la restauration collective. Comme souvent, nos institutions confèrent aux professionnels de nos restaurants collectifs un rôle d'exemplarité. Notamment en matière d'écoresponsabilité. Les restaurateurs de collectivités sont désormais tenus de se fournir à proximité en produits bio et de qualité, ils doivent délester de toute matière plastique les plats de réchauffe, bouteille, touillette ou tout autre ustensile à usage unique. La lutte contre le gaspillage alimentaire, par le biais du diagnostic ou du don alimentaire, fait aussi désormais partie de leurs prérogatives.

Si la profession peut se réjouir de ces avancées qualitatives pour le convive, de nombreux restaurateurs n'ont pas attendu nos députés pour les mettre en application (*cf. p. 8)*. Les contraintes demeurent néanmoins nombreuses et sérieuses et il faudra les prendre en considération. Ces avancées qualitatives auront-elles un impact sur l'image de notre restauration ? Les citoyens ont-ils seulement conscience de la montée en gamme de nos professionnels et de la pluralité de leurs compétences ? Gageons que ces avancées les mettront en valeur.

Comme l'explique Boris Provost, directeur du Salon EquipHotel, la restauration collective sera aussi à l'honneur du 11 au 15 novembre, Porte de Versailles, à Paris, pour la nouvelle édition du célèbre salon. Découvrez en avant-première notre sélection des innovations dédiées à la restauration collective, au sein de notre cahier spécial « EquipHotel ».

Bonne lecture et bon salon à tous !

Violaine Colmet Daâge

Sommaire

Les nouvelles de la profession

4 Actualités professionnelles

7 Actualités produits

8 Paroles d'expert Entretien avec Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux, dont les cantines scolaires sont 100% bio

11 Cahier spécial EquiHotel 2018

11 EquipHotel 2018. Innovations incontournables

12 Trois question à Boris Provost, directeur du Salon EquipHotel

14 Actualités produits

Grand Angle

18 Un recrutement à la peine...

22 Restauration collective : un secteur qui attire des profils variés

24 Marché Produits festifs : Noël sur un plateau...

La nutrition s'invite au menu

26 Menus et recettes

32 Reportage Quartiers d'été pour des enfants diabétiques

34 Aliments à la loupe Sauces, fonds et fumets

Les spécialistes

37 Hygiène Équipements. Ne pas négliger l'entretien

38 What health ? Le cake aux champignons

40 Équipement Légumerie : les robots au pouvoir ?

43 Ressources humaines Temps partiel. Un avenant complète la convention collective

25 Abonnement

18

11

Nutritioninfos Collectivités

Parresia

Éditeur : Parresia : 109, avenue Aristide-Briand CS 80068 - 92541 Montrouge Cedex - France
SAS de presse au capital de 1 100 000 euros - RCS : 837 734 318 Nanterre

Directeur de la publication : Patrick Bergot
Directeur opérationnel : Alain Baudevin

Directrice des rédactions : Ludivine Aubin-Karpinski -
Rédactrice en chef : Violaine Colmet Daâge (violaine.colmet-daage@parresia.fr)
Responsable d'édition : Franck Mangin

Comité de rédaction : Tiphaine Beausseron,
Cécile Demailly, Valérie Devillaine,
Laurent Feneau, Valérie Moulle

Conception graphique : Marc-André Tirouet - Maquette pages Recettes et Menus : Claire Jouanneaux
Publicité : Claudine Trufer (claudine.trufer@parresia.fr)- Tél.01 49 85 60 44

Imprimerie : Imprimerie de Champagne - 52200 Langres
ISSN : 2493-2787 - Commission paritaire : 0418T93041 - Dépôt légal : octobre 2018
Abonnements :Nutrition infos Collectivités - service abonnements - CS 60020 - 92245 Malakoff Cedex
Tél. : +33 (0)1 40 92 70 58 - Fax : +33(0)1 40 92 70 59 - E-mail : edp.abo@mag66.com
Tarif abonnement : 1 an - 60 euros

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du directeur de la publication.

Photo de couverture : Icefront/iStock