



RÉSEAU
Restau'co
DU PRODUIT AU CONVIVE



**Représenter et animer
la restauration collective en gestion directe**

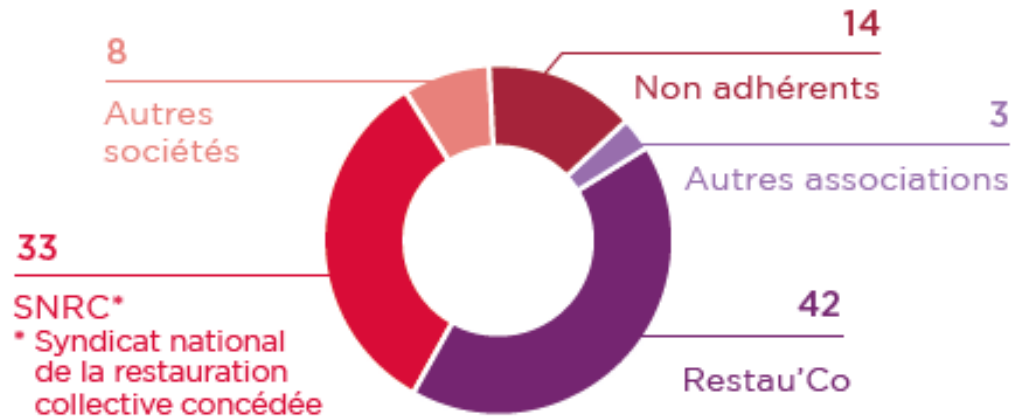


UN RESEAU INTER-PROFESSIONNEL



UN RESEAU INTER-PROFESSIONNEL

Répartition Restauration collective par repas (en %)



La force du réseau = être représentatif



LES SERVICES POUR LES ADHERENTS

LE RÉSEAU RESTAU'CO, UNE ORGANISATION STRUCTURÉE PAR MISSION



Instances nationales

Question/réponse experts

Outils (gaspillage, recettes, cuissons ...)

Mon Restau Responsable®



Des formations

Promotion des métiers

Référentiels de formation

Le projet « Repas à l'Hôpital »



Salon du 17 avril 2019

Le Gargantua

Elles ont du talent

World Catering Forum

JNAES



REPONDRE AUX BESOINS EN FORMATION

- Plus de 25 modules de formation, tous personnalisables
- Du conseil spécialisé, des accompagnements à la carte
- Un réseau de formateurs experts de la restauration collective
- Une expertise terrain

HYGIÈNE
ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS



MANAGEMENT
ET COMMUNICATION



PRATIQUES
CULINAIRES



ÉQUILIBRE
NUTRITIONNEL



RESTAURATION RESPONSABLE
ET AUTRES THÉMATIQUES



ACCOMPAGNEMENTS
ET CONSEIL



L'INTERFACE ADHERENTS

DÉCOUVREZ SUR **RESTAU'CONNECT...**



L'ACTUALITÉ
DU RÉSEAU



LES DOSSIERS
THÉMATIQUES



LES OUTILS
DU RÉSEAU

ÉCHANGEZ
ENTRE
ADHÉRENTS



PARTAGEZ
VOS EXPERTISES
& EXPÉRIENCES



DÉPOSEZ
DES OFFRES
D'EMPLOI



DES RELAIS EN REGION

A map of France is shown in the center, divided into its 18 regions: Hauts-de-France, Normandie, Grand Est, Ile-de-France, Bourgogne-Franche-Comté, Centre-Val de Loire, Auvergne-Rhône-Alpes, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Bretagne, Pays de la Loire, and Corse. Surrounding the map are portraits of 10 individuals, each associated with a region. The portraits are arranged as follows: Philippe Lapouge (Hauts-de-France), Emmanuel Beugnet (Normandie), Christian Welker (Grand Est), Frédéric Delafosse (Ile-de-France), Marie-José Bourgeois (Bourgogne-Franche-Comté), Michel Laurent (Centre-Val de Loire), Gaëtan Padioleau (Auvergne-Rhône-Alpes), Hervé Garrigue (Nouvelle-Aquitaine), André Belloc (Occitanie), and Christophe Mari (Pays de la Loire).

Philippe Lapouge

Emmanuel Beugnet

Christian Welker

Frédéric Delafosse

Marie-José Bourgeois

Michel Laurent

Gaëtan Padioleau

Hervé Garrigue

André Belloc

Christophe Mari

8 régions
20 Référents
départementaux

Actions en région :
les cafés débats
Présence sur les salons
Des étapes de concours



LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION



LOI ALIMENTATION

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



50% DE PRODUITS DURABLES
DONT 20% DE PRODUITS BIO

JANV 2022

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DIAGNOSTIC GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET
AUTO-CONTRÔLES PUBLICS



BOUTEILLES EN PLASTIQUES

RESTAURATION SCOLAIRE

Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique

JANV 2020

BARQUETTES PLASTIQUES

ENFANTS DE - 6 ANS ET SCOLAIRE À UNIVERSITÉ
+ DE 2000 HABITANTS : JANVIER 2025
- DE 2000 HABITANTS JANVIER 2028



cuisson, réchauffe ou service

2025 OU 2028



VEGETARIEN

+ 200 COUVERTS/JOUR : PLAN DE DIVERSIFICATION
SCOLAIRES : 1 MENU VÉGÉTARIEN / SEMAINE

NUTRITION

AFFICHAGE DES MENUS TEST SUR 3 ANS

MOINS DE 6 ANS À UNIVERSITAIRE :
QUALITÉ ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE



ARTICLE 24



50% DE PRODUITS DURABLES
DONT 20% DE PRODUITS BIO

JANV 2022

- Toute la restauration collective hors Outre-Mer
- Pas de seuil intermédiaire
- Produits concernés :
 - Bio ou en conversion
 - Label Rouge, AOP, IGP, STG
 - Issu d'une exploitation HVE niveau 2 (jusqu'en dec. 2029) puis niveau 3
 - Pêche durable (Ecolabel)
- Question de la prise en compte des externalités environnementales
- Equivalences jugées par l'acheteur
- Suivi des objectifs par année civile

