



C la collectivité en express

Les actualités par Noémie Giraud
 et Inès Evrain
 • Coordination : Karine Averty

Dans ce numéro de juin/juillet 2025, le tour d'horizon des actualités de la profession se poursuit. Comme toujours, nous vous informons sur les acteurs de la restauration collective, les initiatives, les salons, les outils, les nouveautés produits et équipements... Retrouvez également d'autres brèves en ouverture de chaque Carnet p.14-15, 34-35 et 48-49, et n'oubliez pas de suivre les informations au quotidien sur notre site www.restauration-collective.com et sur nos pages LinkedIn et Facebook "Restauration Collective".

📧 Faites-nous part de vos actualités : info@restauration-collective.com

| SODEXO SANTÉ | La qualité de vie au travail des soignants passée au crible

Le 20 mai, Sodexo Santé organisait avec l'association Soins aux professionnels de la santé (SPS) une table ronde consacrée à la qualité de vie au travail des professionnels de la santé, à l'Hôtel de Poulpry - Maison des Polytechniciens (Paris, 7^e). L'occasion de se questionner sur les initiatives pouvant l'améliorer. « D'après un rapport ministériel datant de 2023, 20 à 25 % de nos soignants se jugent en mauvaise santé, voire en très mauvaise santé. Il est donc plus qu'évident de s'engager ensemble pour améliorer le mieux-être des soignants dans les structures de santé », a souligné, en préambule, Catherine Cornibert, directrice générale de l'association SPS. Et cette qualité de vie au travail passe notamment par une amélioration de la restauration. Une étude Ipsos, commandée par Sodexo Santé, a ainsi été présentée aux intervenants sur les habitudes et attentes des professionnels de la santé concernant la restauration sur leur lieu de travail. « Nous avons essayé de comprendre quels étaient les besoins et attentes des soignants grâce à des entretiens qualitatifs pour construire une restauration leur correspondant », a tout d'abord expliqué Anne-Charlotte Buessard, directrice marketing et stratégie Sodexo Santé. Il ressort de cette étude que le personnel soignant se retrouve au maximum au self pour des pauses conviviales à plusieurs (19 %) ou pour des déjeuners habituels entre collègues (20 %). « Ils ont besoin d'une ambiance plus calme et détendue, contrastant avec leur quotidien, avec une recherche de repas de qualité », a souligné Olivier Legrand, directeur général innovation, communication et marketing Ipsos France. À noter que le besoin de se retrouver entre collègues est surtout très français (44 %, contre 17 % dans les pays anglo-saxons). D'un autre côté, il y a aussi une forte tendance à manger seul le midi (6 %), autour d'un

repas économique et nourrissant (14 %) ou pour un boost matinal (18 %). Pour ces deux derniers points la traditionnelle gamelle reste plébiscitée, « surtout pour des questions de rapidité et de simplicité, surtout le soir, soit 78 %

contre 8 % pour le self ». Fort de ce constat, Sodexo Santé a décidé de s'inspirer de ce qu'il propose déjà en entreprise avec son offre culinaire Origine, adaptée au milieu hospitalier avec une cuisine simple, généreuse, néobistrot, pouvant aussi être à emporter. Elle s'accompagne d'une vaisselle plus qualitative, s'inspirant des brasseries. « La déco a également été repensée pour offrir un vrai moment de déconnexion aux soignants, en leur ôtant la charge mentale des repas », poursuit Anne-Charlotte Buessard. L'offre est actuellement déployée sur 8 sites. Les repas de nuit, prestation différente d'un point de vue nutritionnel, seront également bientôt repensés pour proposer des menus plus consistants. N.G.



© N. Giraud

📌 Suite à cette table ronde, Sodexo Santé et l'association Soins aux Professionnels de la Santé (SPS) ont signé un partenariat. Leur but étant de mettre en synergie leurs compétences respectives au profit d'une alimentation saine et nutritive pour les professionnels de la santé, malgré leurs conditions de travail. Autre objectif : les sensibiliser à l'importance d'associer comportements alimentaires équilibrés, activités physiques régulières et bonne qualité du sommeil afin d'avoir une bonne santé psychique et physique. Avec ce partenariat, Sodexo Santé et SPS proposent désormais des ateliers en visioconférences ou en présentiel, animés par des experts en nutrition (chrononutrition, risques liés à la surconsommation de sucre...).

| OUVRAGE | Mission cantines scolaires, premier opus de Marie-Pierre Membrives



Mission cantines scolaires – Quand une maman professionnelle de l'alimentation s'engage, tel est le titre du premier livre de Marie-Pierre Membrives. Avec sa triple casquette (maman, représentante élue de parents d'élèves et ingénieure en agroalimentaire), elle a souhaité mettre ses connaissances au service du plus grand nombre. Destinée ainsi aux parents d'élèves et aux politiques, entre autres, il apporte un éclairage sur le fonctionnement des cantines, la nécessité de rendre accessible au plus grand nombre une alimentation saine, durable et savoureuse. Se voulant porteur d'espoir, cet ouvrage est un « appel à l'intelligence collective et à la convergence des énergies, loin de tout dogmatisme, au bénéfice du bon et de la fierté collective au sujet des cantines scolaires ». L'ouvrage est disponible aux Éditions Michalon (22 €). À noter que l'intégralité des droits d'auteur est reversée à l'Association de l'Alimentation Durable. N.G.

ÉTUDE | Les défis des restaurations collectives par Food Service Vision

Début mai, Food Service Vision dévoilait sa toute première revue des restaurations collectives, intitulée « Les mutations profondes d'un secteur essentiel ». Le cabinet d'études s'intéresse ici aux différents secteurs de ce modèle unique, au cœur de nos sociétés. En 2024, la restauration collective a servi 3,6 milliards de repas, pour un chiffre d'affaires de 19,9 Md€. La France compte près de 75 000 sites de restauration, dont 36 000 dans l'enseignement. Premier segment étudié par Food Service Vision, la restauration scolaire, dont le rôle est à la fois d'éduquer les enfants au goût et de créer du lien social. En moyenne, ce sont 640 € qui sont dépensés par an et par enfant par un foyer dans la cantine scolaire. Il s'agit du second segment le plus important de la restauration collective, avec un CA de 5,7 Md€ pour 1,1 milliard de repas servis. Strictement encadré en matière de composition des menus et de responsabilité environnementale (lois

Garot, Agec et Egalim), il doit faire face à plusieurs défis : restauration durable, maîtrise des coûts, innovation pour séduire les élèves du secondaire et du supérieur. Les repas végétariens, la street food et le snacking, empruntés à la restauration commerciale, gagnent en puissance pour les cantines du 2nd degré. De son côté, la restauration sociale se doit de lutter contre la dénutrition et de favoriser l'autonomie : elle représente 1,3 milliard de repas servis par an, pour un CA de 6 Md€ (dont 90 % réalisés dans les établissements pour personnes âgées ou handicapées). De nombreux défis l'attendent, tels que le vieillissement de la population, la dénutrition, la remise en question du modèle des Ehpad, ou un personnel sous tension. La restauration santé (établissements hospitaliers) enregistre quant à elle près de 2,4 Md€ de chiffre d'affaires et est marquée par un fonctionnement sur le modèle autogéré (74 %). Le développement d'une alimentation thérapeutique et le peu de budget alloué à l'achat d'alimentaire par les hôpitaux sont autant de défis auxquels doit faire face ce segment de



la restauration collective. Enfin, la restauration d'entreprise, avec ses 447 millions de repas servis par an et son chiffre d'affaires de 4,6 Md€, joue un rôle clé dans le bien-être au travail et la performance des salariés. Elle est assurée en majorité par des entreprises privées (70 % des repas servis) et a su renouveler ses modèles pour s'adapter aux nouveaux modes de vie et de travail post-Covid. Face aux attentes de plus en plus exigeantes des salariés, la restauration d'entreprise s'est inspirée des codes de la restauration commerciale et multiplie les concepts (frigo connecté, corners cafés, food trucks...) et les offres de repas. I.E.

la colle

SALON | Serbotel dévoile son programme de concours et trophées

Le salon Serbotel revient pour une 21^e édition, du 19 au 22 octobre prochain au Parc des Expositions de Nantes (Pays de la Loire). Organisé par Exponentes, il revient tous les deux ans et proposera cette année de nouvelles programmations. Au programme : le Trophée Mondial du Meilleur Plat Français (organisé par l'Association des Chevaliers de la Gastronomie Française) pour lequel 6 candidats internationaux présenteront un plat traditionnel et sa version revisitée ; le Trophée Passion International ; le Championnat du Monde des Ecaillers et le Concours National du Meilleur Crêpier 2025. Pour autant, les concours emblématiques du salon seront toujours présents comme le Mondial du Pain, le Trophée Masse ou encore le Trophée National de Restauration Collective Autogérée, pour ne citer qu'eux. Seront également attendus plus de 550 exposants qui investiront 6 halls et plus de 30 000 visiteurs professionnels.



« Pour cette 21^e édition, Serbotel confirme son rôle de catalyseur d'innovation et de vitrine de l'excellence. Nos concours et trophées reflètent les enjeux majeurs de la profession : montée en compétences, transmission des savoirs et adaptation aux nouvelles tendances. Avec un programme d'une richesse inégalée, Serbotel 2025 sera plus que jamais un lieu de rencontres et d'opportunités pour tous les acteurs de la filière des métiers de bouche », souligne Virginie Leger-Mathys, Responsable de Serbotel. N.G.

| ÉTUDE | Sodexo se penche sur la co-construction des environnements de travail d'exception

Tandis que le modèle traditionnel de lieu de travail ne répond plus aux défis actuels, entraînant une crise mondiale d'engagement, Sodexo, en tant que partenaire des entreprises, a mené une étude approfondie : « Co-construire des environnements de travail d'exception ». Cette dernière met en lumière les nouveaux besoins des collaborateurs liés à l'expérience au travail : flexibilité et commodité, soutien personnalisé au bien-être et connexions significatives et sens. Comme le montrent l'étude et le livre blanc en résultant, une expérience de lieu de travail dynamique doit comprendre plusieurs points comme des environnements adaptables permettant de favoriser les liens sociaux, des options alimentaires ou encore rendre la durabilité accessible et engageante pour tous les employés. « Les lieux de travail qui privilégient l'alimentation et l'hospitalité visent à intégrer une culture centrée sur les personnes où les employés se sentent accueillis, soutenus et valorisés. Des options alimentaires bien conçues sont au cœur de cette approche, non pas simplement comme un avantage, mais comme une pierre angulaire de la construction communautaire qui éloigne les gens de leurs bureaux et favorise un sentiment d'appartenance », souligne Catherine Barras, directrice des opérations et comptes stratégiques mondiaux chez Sodexo. L'étude et le livre blanc sont à retrouver sur www.sodexo.com. N.G.



© Sodexo

| INTERNATIONAL | Coupe budgétaire pour les cantines scolaires aux États-Unis

Début mars, les coupes budgétaires engagées par l'administration Trump touchaient les agriculteurs et les cantines scolaires du pays. En effet, le ministère de l'Agriculture a annulé le financement du programme « Food for Schools », présent dans l'ensemble du pays. RFI rapporte que ce programme octroyait des fonds pour les établissements scolaires afin que ces derniers puissent s'approvisionner auprès d'agriculteurs locaux. En tout, ce sont 660 millions de dollars qui ont été retirés aux cantines scolaires, rapporte CBS News. Une coupe budgétaire qui avait été annoncée en amont : toutefois, les États concernés n'ont été prévenus qu'une semaine avant son entrée en vigueur. Par ailleurs, elle met à mal la qualité des repas proposés dans les établissements scolaires, ce qui entraîne une hausse de leur coût, alors que de nombreux États américains souffrent de l'inflation. I.E.



© Shutterstock

| PRODUIT | Le flan pâtissier mis à l'honneur par ancel

Dans son 2^e cahier de recettes dévoilé fin avril, ancel met à l'honneur le flan pâtissier. Intitulé « Le Flan pâtissier et ses déclinaisons », l'ouvrage regroupe six nouvelles recettes de ce dessert à la fois classique et réconfortant. Qu'il s'agisse d'une carte



© Ance

de brasserie ou de restauration collective, il séduit à la fois adultes et enfants et se prête à la vente à emporter, grâce à une présentation simple et généreuse. Jean-Paul Vinouse, chef pâtissier chez Candia, dévoile ainsi trois recettes ensoleillées : le flan pâtissier à la cacahuète, le flan pâtissier coco & ananas façon Tatin et le flan pâtissier vanille tonka & poire façon Tatin. Une recette indémodable vient étoffer cette offre : le flan pâtissier au caramel. De son côté, le MOF Stéphane Glacier propose deux recettes : le flan pâtissier au café et le flan pâtissier à la pistache. I.E.

| SNRC | Deux nouveaux membres accueillis

Au mois de mai, le SNRC annonçait étoffer son conseil d'administration de deux membres supplémentaires : Antoine Massenet, président et cofondateur de Quadrature, et Mickaël Girard, directeur général d'Élior. « Je suis heureuse d'accueillir Antoine Massenet et Mickaël Girard au sein du conseil d'administration. Leur engagement et leurs parcours respectifs sont autant d'atouts pour notre syndicat. Le SNRC a la chance de s'appuyer sur un conseil d'administration expert et engagé pour continuer à toujours mieux faire connaître et reconnaître l'exception culturelle, sociale et territoriale de la restauration collective concédée, et pour pérenniser son modèle économique au service de l'intérêt général », a commenté la présidente du SNRC, Isabelle Aprile. « Je suis heureux de seconder Isabelle Aprile en tant que vice-président. Le SNRC pourra compter sur moi pour défendre une cuisine collective bonne et équilibrée au cœur des territoires, pour le bien-être et la santé de tous », a souligné Antoine Massenet. De son côté, Mickaël Girard a commenté : « Je suis particulièrement heureux d'intégrer le conseil d'administration du SNRC et ainsi pouvoir contribuer à la valorisation de notre secteur d'activité sur tous les plans : approvisionnement, emploi, nutrition... Travaillons ensemble sur des mesures socles et communes à l'ensemble des adhérents ! ». I.E.

| MATÉRIEL | Une version perfectionnée du CL 50 Ultra par Robot-Coupe

Robot-Coupe dévoile la nouvelle version de son CL 50 Ultra : 2V. Disponible en 2 options (CL 50 ou CL 50 Ready), il est fourni avec un pack de disques inclus, les plus demandés par les chefs, nettoyables au lave-vaisselle. Pouvant couper jusqu'à 150 kg de légumes en 1 heure, sa précision lui permet de trancher des produits de petits calibres. Pour plus de sécurité, il est doté de porte-disques muraux pour un rangement sécurisé, le but étant d'aller vers plus de simplicité pour les chefs. Sa puissance est par ailleurs plus élevée que celle de la première version : 600 W contre 550. Enfin, cette nouvelle version du CL 50 Ultra est fournie avec un D-Clean Kit dédié au lavage des équipements Macédoine.



| ÉVÉNEMENT | Lancement des Assises de la restauration et des métiers de bouche

Le 13 mai, Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises et de l'Économie sociale et solidaire, a lancé les Assises de la restauration et des métiers de bouche. Elles s'articulent autour de trois axes : identifier et adapter les politiques publiques de soutien conjoncturel aux professionnels du secteur, identifier et apporter des réponses aux difficultés structurelles (pénurie de main-d'œuvre, transition écologique...) et renforcer le dialogue entre l'État et le secteur de la restauration et des métiers de bouche. Lors de ces assises, ce sont plus de 400 000 entreprises essentielles qui sont représentées et qui pourront participer à une série de groupes de travail, organisés dès le second trimestre 2025. Ces groupes sont répartis en trois catégories, à savoir l'attractivité du secteur et de ses métiers, le soutien au développement économique des entreprises et la transformation et la modernisation du secteur. À l'issue, un rapport sera remis à la ministre. « Les Assises de la restauration et des métiers de bouche doivent nous permettre de construire, collectivement, autour d'un objectif commun, un plan d'actions ambitieux », commente Véronique Louwagie. I.E.

| UN PLUS BIO | Palmarès des Paysages Alimentaires

Le tout premier Palmarès des Paysages Alimentaires, organisé par Un Plus Bio, a eu lieu le 14 mai dernier à l'Hôtel de Ville d'Angoulême. Valorisant les collectivités engagées dans la transformation des systèmes alimentaires sur leurs territoires, il a mis à l'honneur 48 lauréats, parmi les collectivités ayant renseigné son Observatoire des Paysages alimentaires. Répartis en 6 catégories traduisant leurs caractéristiques territoriales, ils se sont vu décerner le titre d'ambassadeur des Paysages Alimentaires. « Ce vivier de lauréats illustre la diversité des territoires engagés en faveur des paysages alimentaires. En tant qu'ambassadeurs de ces démarches innovantes, ils offrent un exemple inspirant pour l'ensemble des collectivités territoriales. Cette première édition traduit un beau dynamisme, et laisse entrevoir une édition 2026 très prometteuse », tenait à souligner Un Plus Bio. N.G.

LES LAURÉATS :

- **Capitale de l'alimentation** : Bordeaux, Clermont-Ferrand, Marseille, Métropole de Lyon, Montpellier, Nîmes, Paris, Saint-Denis, Strasbourg, Tours ;
- **Territoires nourriciers** : les départements du Gers, de la Gironde, des Landes, de la Loire-Atlantique, des Pyrénées-Atlantiques, de la Seine-Saint-Denis et la région Occitanie ;
- **Pays de cocagne** : Grand Angoulême, Grand Avignon, Communauté de communes du Diois, Châteauneuf-Grasse, Douais Agglo, Millau ;
- **Villes sentinelles** : Antibes, Juan-les-Pins, Auray, Bayonne, Chambray-lès-Tours, Épinal, Épinay-sur-Seine, Gonfreville-l'Orcher, Grand-Synthe, Saint-Rémy-de-Provence ;
- **Villages rebelles** : Cazouls-lès-Béziers, Cussac-Fort-Médoc, Lagrault-du-Gers, Lauris, Monein, Plessé, Saliès ;
- **Pionniers** : Barjac, Bègles, Communauté de communes du Val de Drôme, Département de la Drôme, département du Gard, Grenoble, La Couronne et Lons-le-Saunier.