

REVUE DE PRESSE

24 H BREST



SOMMAIRE

ARTICLES DE PRESSE

04 - SNACKING

09 24 H resto France Experts à Brest, l'Académie est lancée et les Contenants analysés dans un mémento

10 - LA CUISINE PRO

17 À Brest, Resto France Experts expose le fruit de ses travaux

18 - NEO RESTAURATION

20 RFE planche sur la fin du plastique

21 - RESTAURATION 21

23 Fin du plastique à usage unique : RFE propose une approche méthodique et des solutions pratiques

24 - GRANDES CUISINES

27 Fin du plastique à usage unique : RFE propose une approche méthodique et des solutions pratiques

RESEAUX SOCIAUX

[Post Paul FEDELE](#)

[Post LA CUISINE PRO](#)

[Post Lydie Anastassion](#)



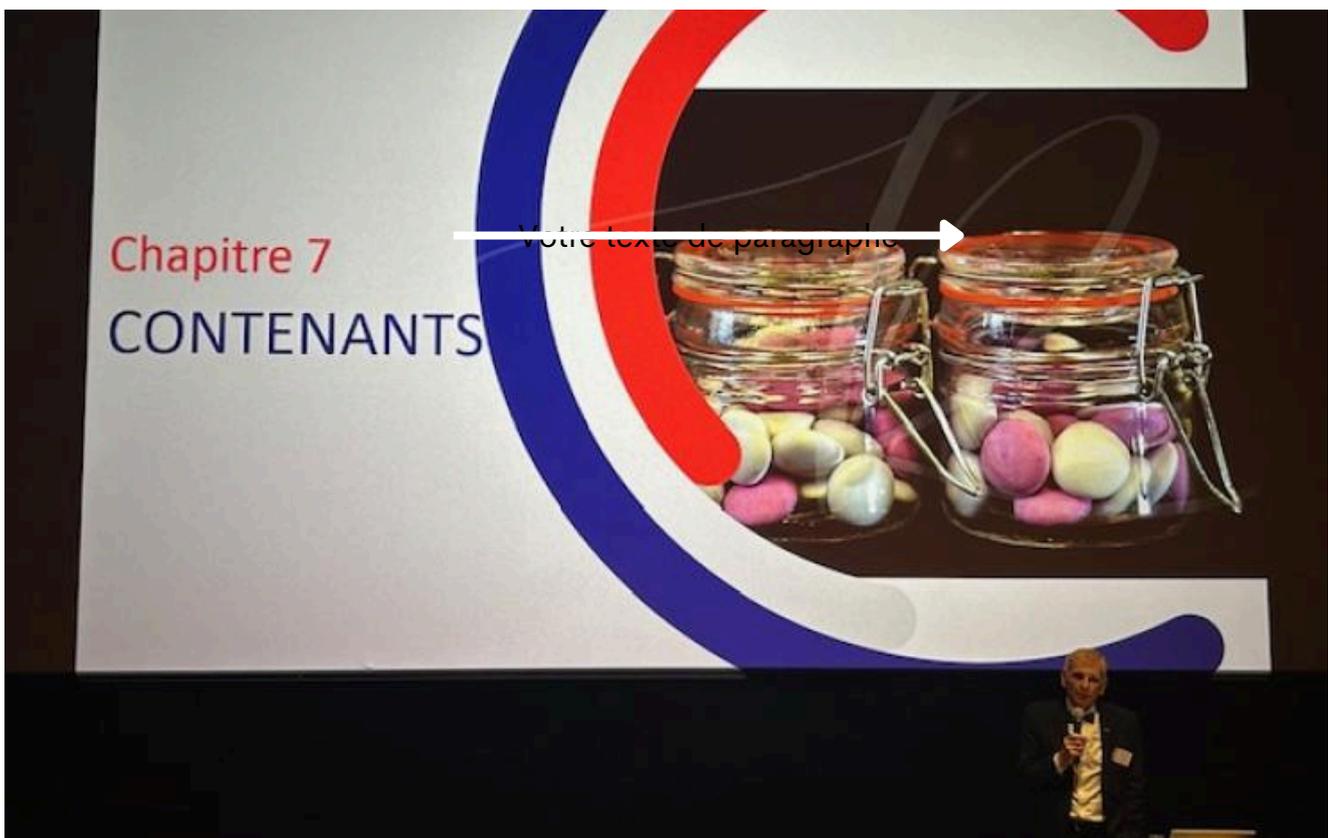
ARTICLES PRESSE



24H Resto France Experts à Brest, l'Académie est lancée et les Contenants analysés dans un memento

Lien vers l'article :

<https://www.snacking.fr/actualites/6868-24H-Resto-France-Experts-l-Academie-est-lancee-et-les-Contenants-analyses-dans-un-memento/>



Pour son AG 2024 qui s'est tenue à Brest, les 21 et 22 mars et réunissait une grande partie de ses adhérents, l'association de bureaux d'études d'ingénierie et fabricants a officiellement lancé son Académie RFE et esquissé les grandes lignes de son mémento sur les contenants. Un support qui promet d'être une référence en la matière.

Après la visite chez son adhérent quimpérois, Capic, pour la découverte de son usine, en compagnie d'une partie des membres de l'association, et après avoir planté un arbre, symbole du passage de RFE sur les terres du fabricant breton d'équipements de cuisson, Marc Grandmougin, le président de l'association Resto France Experts a officiellement ouvert, le lendemain 21 mars, l'assemblée générale de RFE. Une réunion au cours de laquelle, ont été approuvés les rapports et budget 2024 tout comme le renouvellement des membres du bureau ainsi que l'élection des 2 collèges Consultants et Fabricants. Un ordre du jour chargé pour les nombreux adhérents qui étaient présents, sur les 185 que compte aujourd'hui l'association créée en mars 2019 autour des 12 pionniers. Parmi les nombreux thèmes à l'ordre du jour, dont l'accueil des nouveaux membres, la présentation de la norme sur la glissance des sols, la directive sur les équipements sous pression, un exposé et une démonstration des usages possibles de l'intelligence artificielle, la présentation des actions de la Cinov, deux moments forts ont ponctué cette réunion : le lancement officiel de l'Académie RFE ou encore la restitution du groupe de travail sur les « Contenants ».

L'Académie RFE voit le jour

« A Lyon c'était une idée, à Valence les balbutiements, aujourd'hui c'est une réalité avec le lancement de l'Académie RFE », a expliqué en préambule, le référent, Charles-Pierre de Pommery, assisté d'Isabelle Gouveia et de toutes les personnes investies sur ce projet : Renaud Bellais, Rachel Frachisse, Martine Goût, Jean-Luc Reinerio, Frédéric Vincke et Marc Grandmougin. Le président a bien rappelé que l'Académie n'avait pas vocation à être un organisme de formation mais d'aider les adhérents RFE ou leurs collaborateurs en activité, à devenir meilleurs. Une formation qui va commencer par une première session scindée en 3 modules de 1 h 30 qui se tiendront le 4, 11 et 18 juin, de 13 h à 14 h 30, sur le thème « Les différents métiers de l'ingénierie ». Le programme permettra de revenir sur l'analyse du besoin ou de la situation initiative d'un projet, sa mise en œuvre et la formation-assistance à l'ouverture. Cette fiche programme servira de trame, ensuite, aux prochaines formations qui seront programmées, selon les attentes des adhérents exprimées au sein d'un groupe WhatsApp RFE créé pour l'occasion. « La formation, proposée au prix de 300 € et qui se veut courte, sera réalisée en distanciel et enregistrée. Interactive, elle permettra aux apprenants également de poser des questions. Ils seront d'ailleurs évalués et sanctionnés par un diplôme », a détaillé Marc Grandmougin qui prendra en charge la première session.



Un memento pour une transition vers des contenants alternatifs en connaissance de cause



Les loi Agec et Egalim ont entraîné un bouleversement des métiers de la restauration et, avec eux, en cascade, d'un certain nombre d'organisations et de professions qui gravitent autour et qui les animent. Le retrait progressif du tout jetable au profit d'alternatives durables, selon un calendrier fixé par la loi, a remis en cause bien plus qu'un changement de vaisselle, « mais une grande partie des pratiques quotidiennes, notamment dans la restauration collective entraînant une ingénierie spécifique, un ensemble de méthodes et de solutions techniques nouvelles qui questionnent", explique Marc Grandmougin, dans l'avant-propos d'un memento d'une cinquantaine de pages, fruit d'un travail collaboratif mené par un groupe de travail composé de fabricants, consultants et BET (*), qui sortira avant l'été.

Baptisé « Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective », ce support, en cours de finalisation et signé RFE, a été présenté aux adhérents. Ses rapporteurs ont insisté sur sa vocation d'apporter des réflexions plus que des solutions (car il n'y en a pas vraiment) et d'apporter un outil de diffusion très large, notamment aux collectivités ou aux pouvoirs publics.

Articlé en 7 chapitres, le Memento revient d'abord sur le cadre législatif avec un décryptage et une interprétation de chaque texte et apporte une approche globale de leurs impacts à tous les niveaux d'une cuisine, en termes de process de lavage, de type de contenants, de ressources humaines, d'ergonomie, d'incidences environnementales, d'efforts d'investissement, de coûts de fonctionnement. Il s'agit, ensuite, d'établir un process générique qui dépendra du choix du contenant qui sera structurant, selon son matériau, son format, son nettoyage, sa fermeture, son marquage et sa traçabilité, ses dimensions. Comme le décrit le guide, il faudra ensuite se poser les bonnes questions sur les impacts potentiels à la réception/stockage, au prétraitement, à la cuisson et au conditionnement. Bac gastro inox couvercle simple, à vide partiel, operculé, couvercle en verre trempé, barquettes en cellulose moulée ou bagasse, papier/carton, PET, PP, Tritan, chaque solution est passée au crible du point de vue de ses avantages, ses inconvénients, sa traçabilité et ses performances au refroidissement tout comme son aptitude au lavage. En découlent un processus de lavage, internalisé ou externalisé, des contraintes de conditionnement, de logistique... mais pas seulement. Comme le souligne le Memento, le recours à de nouveaux contenants pour conditionner les repas, implique de vérifier aussi comment s'opèrent les cycles de refroidissement de ces nouveaux contenants, qu'ils soient en carton, cellulose ou bac en inox (la réglementation sanitaire, obligeant à refroidir en deux heures, une recette pour la passer de + de 63°C à 10°C). Des tests expérimentaux ont été réalisés au sein de l'AcfriLab, du fabricant Acfri pour vérifier quelles étaient les dérives possibles induites par les nouveaux conditionnements sur le refroidissement. Même réflexion sur les démarches multicritères à mener, sur la conception d'une laverie efficiente pour traiter les contenants réemployables.

RENDEZ-VOUS À PORTO EN OCTOBRE PUIS À EQUIPHOTEL EN NOVEMBRE

Pour les prochains grands moments RFE en 2024, rendez-vous ont été donnés, les 3 et 4 octobre prochain à Porto puis à EquipHotel, du 3 au 7 novembre où Resto France Expert sera présent avec un stand de 51 m² au cœur du hall 4 dédié au foodservice. Sur le thème des contenants sans plastique, alternative pour une consommation responsable, le stand s'articulera en 3 espaces : une zone conférences avec une vingtaine de places assises et écran de projection, une zone Networking pour accueillir les restaurateurs et un espace découverte avec la mise en avant de 6 « early startups » représentant des innovations produits.

Les adhérents RFE ont terminé leur périple brestois par une visite de la base navale de Brest lors de laquelle ils ont pu échanger avec les acteurs en charge de la restauration.

(*) Le groupe de travail est composé de : Nicolas-Richard Bethry (AC2R), William Warrener (Spoon), Sébastien Combi (Acfri), Olivier Deloison (Unox), Stéphane Dumias (Hobart), Julien Ferry (Rescaset), Cédric Gaglio (MatferBourgeat), Pierre Gohin (Comenda), Jean-Luc Joulaud (Rescaset), Bertrand Legendre (Nordisk), Alexander Lohnher (Meiko), Pierre Robert-Microlide)

À Brest, Resto France Experts expose le fruit de ses travaux

Lien vers l'article :

<https://lacuisinepro.fr/chr-collectivites/24073/a-brest-resto-france-experts-expose-le-fruit>



Les dernières 24H de RFE se sont déroulées au sein des ateliers des capucins, autrefois l'un des cœurs de l'arsenal de Brest transformé aujourd'hui en tiers-lieux.

C'est un programme chargé qui attendait les 140 participants aux dernières 24 h 00 de Resto France Experts qui se déroulaient à Brest les 21 et 22 mars derniers. L'association y a présenté le fruit de ses travaux, notamment son futur Mémento sur les alternatives aux contenants en plastique.

En aval de l'Assemblée Générale qui s'était déroulée le matin, le menu était copieux pour rassasier les méninges des 140 participants qui se pressaient au sein des ateliers des capucins, autrefois l'un des cœurs de l'arsenal de Brest transformé aujourd'hui en tiers-lieux. L'accueil d'usage par Marc Grandmougin a rappelé le succès de l'association qu'il préside. 185 adhérents et 110 entreprises font désormais partie de ce Think Tank qui a encore accueilli des nouveaux inscrits tels Vincent Fernandez (AV System, distributeur des fours à braise Mibrasa), Nicolas Lyon (Dreyer, le spécialiste des panneaux et portes isothermes), Éric Vandavelde (EVDV Food Consulting, formateur), Sami Jdaini (Interface Studio et formateur à l'institut Lyfe) ou encore Julien Leguy (True Refrigeration). Puis la parole a été donnée à Sylvain Champeau, Directeur adjoint de la Direction France de l'Économat des Armées qui a, en préambule, rappelé la mission et le statut de l'EdA, un établissement public à caractère commercial (EPIC) sous tutelle du ministère des armées (MINARM). L'Eda a pour objet le soutien logistique et la fourniture de services, denrées, marchandises aux forces armées. La Direction France Restauration (DFR) accompagne l'externalisation de la restauration conduite par le MINARM depuis 2011. Mais c'est pour parler des projets en cours et à venir que Sylvain Champeau s'est présenté devant les B.E d'ingénierie et les fabricants de matériels. Constructions neuves et de réhabilitations lourdes sont en cours et devraient s'accélérer au cours de l'année.

DESP : le dossier d'exploitation encore trop souvent absent

ESP : SUIVI EN EXPLOITATION

Recensement des équipements

| Recensement des installations sous pressions | | | | | | | | |
|--|-----------------|---|--|--------------------|---------------|--|-------------------|---------------------|
| Restaurant | Date de l'audit | Désignation du matériel | Remarque DESP | Fluide frigorigène | Groupe fluide | Équipement soumis non/oui >= P x V | Équipement soumis | Date d'installation |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Groupe Silenys cf négative, terrasse bâtiment 1 | Fluide groupe 2, compresseur de catégorie II selon déclaration CE constructeur, échéance de requalification non dépassée. Requalification en 2029. | R404A | 2 | Compresseur | OUI | 2017 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Groupe Copeland CF négative 2, terrasse bâtiment 1 | Fluide de groupe 2, réservoir de liquide de 2018 catégorie II PSxV> 2008.L, échéance de requalification non dépassée. Requalification en 2030. | R404A | 2 | Réservoir de liquide: 33 Bar x 7,9 litres = 260,7 B.L | OUI | 2018 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Groupe clim labo, terrasse bâtiment 1 => remplacement en janvier, commande reçue. | | | | | | |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Pompe à chaleur Daikin ERQ250A7W1B, terrasse couverte bâtiment 2 | Fluide de groupe 2, sous-ensemble Daikin de catégorie II selon déclaration CE constructeur, échéance de requalification non dépassée. Requalification en 2030. | R410A | 2 | Sous ensemble de catégorie II selon déclaration CE du constructeur | OUI | 2018 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Pompe à chaleur Toshiba MMY-MAP2006HTSP-E, terrasse couverte bâtiment 2 | Fluide de groupe 2, sous-ensemble TOSHIBA de catégorie II selon documentation constructeur, échéance de requalification non dépassée. Requalification en 2029. | R410A | 2 | Sous ensemble de catégorie II selon déclaration CE du constructeur | OUI | 2017 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Meuble réfrigéré 2 portes Labo 1 | | R404A | | | NON | 2017 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Chambre de pousse groupe logé | | R404A | | | NON | 2017 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Vitrine de vente 1 | | R404A | | | NON | 2017 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Vitrine de vente 2 | | R404A | | | NON | 2017 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Chambre froide négative, terrasse couverte bâtiment 2 | Fluide de groupe 2, Réservoir de liquide ce catégorie II PSxV>2008 B.L, échéance de requalification dépassée année 2003. | R404A | 2 | Réservoir de liquide: 33 Bar x 7,5 litres = 247,5 B.L | NON | 2003 |
| COURS DE L'EST | 05-oct-23 | Pompe à chaleur Lennox type BAH030MM | RAS | R410A | 2 | Non | NON | 2018 |

EQUIPEMENTS SOUS PRESSION - MARS 2024



Daniel Sevrin (Toutes les cuisines Ingénierie), Fabien Gantois et Franck Neel (Copeland) ont pris la parole pour évoquer la DESP (Directive des Équipements sous Pression) et son cadre réglementaire qui concerne à la fois les industriels, les frigoristes et les installateurs mais aussi les exploitants (maître d'ouvrage).



C'est ensuite Daniel Sevrin (Toutes les cuisines Ingénierie), Fabian Gantois et Franck Neel (Copeland) qui ont pris la parole pour évoquer la DESP (Directive des Équipements sous Pression) et son cadre réglementaire qui concerne à la fois les industriels, les frigoristes et les installateurs mais aussi les exploitants (maître d'ouvrage). Le trio a sensibilisé l'auditoire sur ces appareils mais surtout sur ceux qui permettent de produire du froid en cuisine et qui ont recours à des fluides plus propres, notamment le CO2 (catégorie de risque 2). Sur le terrain, il a été constaté que peu d'exploitants étaient au fait de l'obligation d'avoir un dossier d'exploitation pour de telles installations. Rappelant que les BE cuisine ont un devoir d'information et de conseil pour accompagner leurs clients, Daniel Sevrin a expliqué comment préparer le dossier d'exploitation qui doit indiquer, entre autres, le plan d'inspection obligatoire. Suivant la catégorie du risque, ces inspections ont lieu tous les 48 mois (catégorie 2 ou 3) ou tous les 24 mois (catégorie 4 et +). Il a également rappelé qu'en cas de non-respect des dispositions réglementaires, l'exploitant s'expose à des mesures spécifiques prévues par le Code de l'Environnement (mise en demeure, mesures d'urgence pouvant aller jusqu'à l'arrêt de l'installation, sanctions administratives et pénales). Un sujet d'autant plus d'actualité que la F-GAS vient d'être révisée et que les fluides à bas GWP (A2L, CO2) vont être de plus en plus utilisés. Aussi, il a été recommandé de préciser (a minima) dans le CCTP que : « les entreprises titulaires du marché réalisent un tableau de recensement des équipements qu'ils fournissent » ou (a maxima) « de confier à l'entreprise titulaire du marché la rédaction du plan d'inspection ». Il a été rappelé aux fabricants qu'ils devaient être en mesure de fournir toutes les informations techniques liées à la DESP, en particulier la catégorie de risque de leurs groupes.

SORTIE IMMINENTE DU MÉMENTO SUR LA TRANSITION VERS LES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Memento RFE
Transition vers les alternatives au plastique

Cuisson

| | Téchnique | Ressources | Ergonomie | Impact environnemental | Investissement | Coût de fonctionnement |
|---|-----------|------------|-----------|------------------------|----------------|------------------------|
| Adaptabilité des fours pour la cuisson directe en contenant | ☆☆☆ | ☆☆☆ | ☆☆☆ | ☆☆☆ | ☆☆☆ | ☆☆☆ |

Points clés à étudier :

- Étudier l'adaptabilité des fours (chariots chargeur) pour permettre une mise en cuisson directe dans le contenant final afin de réduire les manipulations (avantage ergonomique et optimisation sanitaire par la réduction des manipulations).

Conditionnement

| | Téchnique | Ressources | Ergonomie | Impact environnemental | Investissement | Coût de fonctionnement |
|---|-----------|------------|-----------|------------------------|----------------|------------------------|
| Adaptabilité des lignes de conditionnement existantes | ☆☆☆▲ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ |
| Adaptation des postes de travail | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆▲ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆▲ | ☆☆☆☆ |
| Organisation du conditionnement en fonction du nombre de contenants utilisés et de leur fermeture | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆▲ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆▲ | ☆☆☆☆ |
| Recherche de solutions d'automatisation (gras volumes) | ☆☆☆☆▲ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆ | ☆☆☆☆▲ | ☆☆☆☆ |

Points clés à étudier :

- Identifier les capacités d'adaptation des lignes existantes en lien avec le type de contenants envisagé et leur mode de fermeture.
- Intégrer dès le départ de la réflexion, l'ergonomie de travail pour les agents (points clés dont découleront les choix de solutions techniques à toutes les étapes du conditionnement : déplaçage des contenants, chargement, transfert, fermeture, réparation en sortie de ligne de conditionnement).
- Intégrer de l'automatisation des tâches aux justes niveaux (étude comparative ROI : retour sur opération d'investissement à mener).

©ACzR-SPOON pour RFE



C'est lors de la présentation sur les alternatives au plastique en restauration collective, présentée par Nicolas Richard Bethry (AC2R) et William Warrener (Spoon), coordonnateurs du groupe de travail, que l'on a pu mesurer l'investissement des membres qui le compose. Après quelques errements face à l'ampleur du sujet, la sortie du fameux Mémento promis depuis plusieurs mois, sortira le 15 avril prochain. Nous avons pu en apercevoir l'essentiel et force est de constater que cette fois l'ouvrage prend en compte tous les aspects et les conséquences de cette transition. Sous une forme graphique, facile à consulter, les lecteurs pourront rapidement cerner les différentes solutions qui existent actuellement et qu'ils peuvent appliquer à leur exploitation en fonction de sa configuration. Le Mémento traite non seulement des contenants mais également de leur refroidissement, de leur conditionnement, de leur logistique (transport), de leur lavage et de leur traçabilité. Le Mémento a pour vocation de répondre à la question cruciale : « Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective ?, rappelant par là même, la nécessité d'une réflexion sur-mesure impliquant la prise en compte des hommes et des femmes qui travaillent dans chaque exploitation. Car le législateur n'avait sans doute pas imaginé l'étendue des conséquences que sa loi, applicable à partir du 1er janvier 2025, implique sur les différentes organisations de restauration. Nous reviendrons sur son contenu à l'occasion de sa sortie officielle.

La CINOV restauteurs sur tous les fronts

Puis, Gilles Castel, est venu présenter l'actualité de la Fédération CINOV dont il préside la branche Restauteurs. Plusieurs sujets sont à l'ordre du jour, notamment le fameux dossier concernant la mise en place d'un indice de révision des prix qui permettrait de corréliser davantage le marché à l'évolution du prix des équipements. Ce sujet est débattu avec le SNEFCCA, l'UNTEC et l'INSEE mais on pouvait noter que le SYNETAM y est étrangement absent. En revanche c'est avec ce syndicat que la CINOV partagera un stand à l'occasion du prochain Sirha Lyon en janvier 2025 sur la thématique du réemploi. Ce même thème sera au centre de sa participation à EQUIPHOTEL en novembre prochain.

Le président a ensuite indiqué que le Titre à Finalité Professionnelle de Chargé d'études en cuisine professionnelles à destination des fabricants, installateurs et restauteurs (formation d'1 an en alternance) démarrerait. À l'issue de la présentation, la bande dessinée « Victoria » a d'ailleurs été distribuée aux participants. Elle a été conçue à l'attention des jeunes qui s'intéressent au métier de Restauteur et explique les métiers de la branche via l'alternance. Enfin, il a cité la tenue de la prochaine convention de la Fédération CINOV les 30 et 31 mai à Toulouse, a informé sur la mise en application de la nouvelle convention collective BETIC portée par la CINOV qui vient remplacer la convention SYNETEC et a souligné la participation de la Fédération au CA de QUALICUISINES dans le cadre de la mise en place de qualifications certifiées.

Norme de glissance des sols, EquipHotel et Académie RFE

Enfin, l'après-midi s'est achevé par trois autres interventions. Celle de Florence Orzechowski, responsable du marché cuisine collectives pour Etandex, venue rappeler que la norme NF P-05-012 - (qui ne s'applique qu'aux locaux de fabrication de produits alimentaires au sens de la RECOmmandation R.462) est en cours de refonte et qu'en attendant sa publication d'ici à la fin de l'année, il est conseillé de se référer à l'avis technique ou Document Technique d'Application (DTA) ou encore à la recommandation R.462, pour les revêtements à base de résine et les sols souples. Pour les revêtements carrelage, se référer à QB UPEC - référentiel QB32 (Carreaux céramiques pour revêtements de sol) ou la recommandation R.462. Olivier Robinot, France Air, en charge du GT Salons avec Pierre Kasskassian (Arwytec), est ensuite venu présenter le projet de stand sur EquipHotel. L'association surfera sur son actualité en réalisant un stand de près de 60 m2 qui reprendra la thématique de la transition vers des alternatives au plastique. Une zone de conférence sera installée ainsi qu'une zone d'exposition avec des solutions. Un appel a été lancé pour les start-up qui travaillent sur ce sujet afin qu'elles prennent contact avec l'association.

Enfin, après avoir été évoquée à plusieurs reprises et plus précisément lors du rendez-vous espagnol d'octobre 2023, le groupe de travail "Formation" de RFE a officiellement lancé son Académie. Elle proposera des mini module de formation à l'attention des équipes de ses adhérents. L'idée étant de professionnaliser les collaborateurs à travers des petites sessions en distanciel et enregistrées.

Les prochaines 24 heures de Resto France Experts se tiendront à Porto les 3 et 4 octobre 2024

RFE planche sur la fin du plastique

Lien vers l'article :

<https://www.neorestauration.com/article/rse-planche-sur-la-fin-du-plastique,71926>



Le président de RFE, Marc Grandmougin, ouvrant l'assemblée générale à Brest.

L'association, qui regroupe des consultants et fabricants, a restitué lors de son assemblée générale à Brest son travail sur les contenants alternatifs et lancé l'Académie RFE.

Avec les lois Agec et Egalim qui vont bannir à l'horizon 2025 l'usage de contenants en plastique pour cuire, réchauffer ou servir des plats et ainsi favoriser les contenants alternatifs, l'association est sur le pied de guerre. En effet, il s'agit ici d'une remise en question de pratiques bien inscrites dans le quotidien de la restauration collective et pour lesquelles les professionnels manquent encore d'alternatives concrètes devant la diversité de leurs équipements. Resto France Experts a donc présenté à ses adhérents un memento sur l'ingénierie nécessaire pour accompagner la transition vers des alternatives durables au plastique. Ce document, fruit d'un travail collaboratif, vise à "offrir des réflexions plutôt que des solutions clefs", ont insisté ses promoteurs.

Structuré en 7 chapitres, il décrypte le cadre législatif et analyse les impacts des lois Agec et Egalim sur tous les aspects de la cuisine, du processus de lavage au choix des contenants. Des essais ont été menés pour évaluer les nouvelles contraintes, notamment en termes de refroidissement des repas conditionnés dans des contenants alternatifs. Ce memento souligne également l'importance de concevoir une laverie efficiente pour traiter les contenants réemployables. Il démontre par ailleurs l'engagement de Resto France Experts dans l'accompagnement de cette transition cruciale pour le secteur de la restauration.

En effet, le réseau répond aux besoins des métiers de la restauration dans la conception de projets variés. De la gestion de l'espace aux considérations environnementales, en passant par l'ergonomie des postes de travail, les membres de RFE ont développé une expertise dans bien des domaines de la cuisine professionnelle. Alors qu'ils n'étaient qu'une douzaine lors du lancement de l'association en 2019, cette dernière compte aujourd'hui près de 190 membres majoritairement représentés par des fabricants et des bureaux d'études.

À l'ordre du jour figuraient également des discussions autour de l'évolution des cotisations pour l'année 2025, et sur le renouvellement des membres du bureau, nécessitant l'organisation d'élections pour les collèges des Consultants et des Fabricants. Par ailleurs, les membres de RFE ont pu découvrir les détails des normes sur la glissance des sols et des directives concernant les équipements sous pression, mais aussi d'assister au lancement de l'Académie RFE (qui dispensera de courtes formations) et de découvrir les divers travaux sur les contenants alternatifs censés faire barrage au plastique. Une intervention de l'Économat des Armées est venue enrichir les échanges en apportant un point de vue stratégique sur les enjeux économiques de la filière.

Fin du plastique à usage unique : RFE propose une approche méthodique et des solutions pratiques

Lien vers l'article :

<https://www.restauration21.fr/restauration21/2024/04/fin-du-plastique-%C3%A0-usage-unique-rfe-propose-une-approche-m%C3%A9thodique-et-des-solutions-pratiques.html>



Resto France Experts a présenté son mémento lors de ses 24 H brestoises les 20 et 21 mars derniers.

Résultat de la réflexion menée depuis des mois par le groupe de travail dédié sous la houlette de Nicolas Richard Béthry (AC2R)et William Warrener (Agence Spoon) et associant des membres de RFE représentant les univers des contenants, de la laverie, du refroidissement, de la cuisson, du transport, du séchage, de la traçabilité, le mémento intitulé « Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective ? » propose une approche systématique globale pour aider les cuisines professionnelles dans leur transition vers des contenants réemployables (inox, verre, plastique) et leurs fermetures.

« Ce qui est vraiment structurant, c'est le choix des contenants. Pour chaque type de contenants, nous avons listé leurs avantages et inconvénients, pris en compte la traçabilité leur performance au refroidissement et leur aptitude au séchage » résume William Warrener. « Nous n'apportons pas de solution mais une réflexion ».

Réception, stockage, prétraitement, cuisson, conditionnement, refroidissement, lavage, traçabilité, le document d'une cinquantaine de pages déroule, pour chaque étape du processus d'une cuisine centrale, les changements induits par la fin des contenants de cuisson , réchauffe et service en plastique à usage unique (1). Exemple : définir le bon nombre de jeux de contenants nécessaires en fonction de l'option retenue de lavage (office, cuisine, externalisé), créer un quai retour au niveau de la cuisine si lavage en office ou en cuisine centrale, prévoir des surfaces de surstockage pendant les vacances scolaires.

« Les contraintes de lavage, de conditionnement et de refroidissement des nouveaux contenants émergent comme des aspects cruciaux, imposant des normes et des solutions spécifiques pour assurer la praticité et la sécurité des processus au sein de la restauration collective » soulignent Nicolas Richard Béthry et William Warrener.

RFE, qui a mis le memento en ligne sur son site le 15 mars, annonce « une diffusion en masse » sur son stand au salon EquipHotel 2024 (3-7 novembre, Paris Expo), un espace qui aura pour thématique principale « Les contenants sans plastique ».

(1) Interdits au 1er janvier 2025 en restauration scolaire et universitaire, celle destinée aux enfants de moins de 6 ans et aux services médicaux infantiles pour les collectivités de plus de 2000 habitants, en 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants.

Retour sur les 24H RFE à Brest

Parution magazine à venir

Les dernières 24H RFE de Resto France Experts se sont déroulées en mars 2024 à Brest, dans le Finistère. Entre visite d'usine, sessions travail et restitution de groupes de travail, retour sur ce rendez-vous.



C'est à Brest que se sont tenues les 24H RFE, les 21 et 22 mars 2024. La veille, Capic a ouvert les portes de son usine aux bureaux d'études désireux d'en savoir davantage sur les activités du fabricant. Marc Grandmougin, le président de RFE, a aussi pu planter symboliquement un arbre dans les jardins de l'usine. Le lendemain, au sein de l'Atelier des Capucins, place à la traditionnelle assemblée générale, durant laquelle le trésorier a présenté le rapport financier. Le président a quant à lui restitué les rapports moraux et d'activité. Des échanges sur l'évolution du montant des cotisations pour l'année 2025 et le renouvellement des membres du bureau ont également fait partie de la matinée. Après un cocktail déjeunatoire, le début d'après-midi a débuté avec la présentation des nouveaux membres, portant à 185 personnes le nombre total d'adhérents Resto France Experts : Vincent Fernandez (AV System), Nicolas Lyon (Dreyer), Éric Vandeveld (EVDV Food Consul-

ting), Sami Djaini (Interface Studio) et Julien Legay (True Refrigeration) ont ainsi gonflé les rangs de l'association. « Depuis notre création, nous avons vraiment réussi à réunir des compétences complémentaires, deux fois par an, pour devenir davantage performant et sachant, tout en offrant le meilleur service client possible », s'est alors réjoui Marc Grandmougin.

LA DIRECTION FRANCE RESTAURATION POUR LES ARMÉES

Par la suite, Sylvain Champeau, directeur adjoint de la Direction France Restauration (DFR) de l'Économat des Armées (EdA), a présenté son secteur et le projet Concession. « Dans la DFR, nous intervenons en approvisionnement en vivres des formations militaires, approvisionnement et maintenance des matériels de restauration collective, en externalisation pour le secteur restauration-hôtellerie-loisirs et en soutien événementiel. » Un secteur qui a généré, en 2023, 157 M€ HT, soit 33 % du CA de l'EdA. Fournissant une prestation de restauration collective au profit du ministère des Armées, la DFR peut être emmenée à gérer sur bases des restaurants, des boutiques, mais aussi des bars, de l'hôtellerie ou encore de la conciergerie. En 2014, l'EdA a été missionné comme opérateur unique pour tout le segment



© FN. Giraud



des prestations de restauration collective : plus aucune base de défense et plus aucun site militaire ne pouvait faire de contrats d'externalisation sans passer par l'EdA. Entre 2014 et 2019, la DFR a ainsi recueilli une soixantaine d'établissements sur l'ensemble du périmètre France. D'ici 2025, elle devrait récupérer 1/3 des repas du ministère des Armées. Avec la concession de service, l'EdA augmente ainsi sa valeur ajoutée en intégrant les métiers de l'infrastructure immobilière et en renforçant son rôle sur les matériels de restauration collective. Le CA concession au sein de la DFR correspond à 72 M€ HT avec 47 restaurants en concession (sur un parc de 107 établissements au 31 décembre 2023).

RESTITUTION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES CONTENANTS

La séance de travail a ensuite porté sur plusieurs thématiques : la directive des équipements sous pression, la norme sur la glissance des sols, la présentation du Cinov Restauconcepteurs qui vient de sortir une bande dessinée sur la restauconception, et enfin la technologie, exhausteur de l'expérience culinaire. Par ailleurs, Nicolas Richard-Bethry (AC2R) et William Warrener (Agence Spoon) ont restitué le memento du groupe de travail sur les contenants intitulé

« *Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les contenants ?* ». Constitué de différents consultants pour le piloter, il est parti d'une réforme, portée par les lois Agec et Egalim, et a entraîné des échanges transversaux, avec une synergie « *exceptionnelle* ». « *Notre but a été d'apporter des réflexions plus que des solutions. Un premier chapitre vient rappeler le cadre législatif, avant de laisser place à plusieurs autres par-*



ties », indique William Warrener. Pour rester sur cette logique d'approche globale des incidences à tous les stades dans une cuisine centrale, plusieurs focus ont été réalisés : sur le choix du contenant avec un point sur la performance de refroidissement ; sur le lavage ; sur le conditionnement, etc. Une synthèse et une interprétation globale de l'étude réalisée par Acfri et Microlide sur les tests de refroidissement sur tous les différents contenants ont aussi pris place dans ses pages. « *Pour le créer, nous avons posé les sujets clés et les questions que l'on entend chez nos clients ou dans les discussions avec*

► **Au salon Equip'Hôtel** : Resto France Experts détiendra un stand dans le hall 4 du salon Equip'Hôtel, qui se déroulera du 3 au 7 novembre 2024 à Paris Porte de Versailles. Doté de 61 m², il sera découpé en 3 espaces : un espace d'accueil, une zone conférences et une zone d'exposition. Il y sera question des contenants sans plastique et d'alternatives pour lesquels chercheurs, chimistes, etc., viendront témoigner. « *Nous souhaitons apporter une ouverture dans le champ des innovations* », insiste Marc Grandmougin.



les fabricants. Nous avons essayé de croiser toutes les problématiques pour dresser toute la synthèse », a souligné Nicolas Richard-Bethry. Une large communication était prévue à sa sortie officielle le 15 avril pour le diffuser au maximum de personnes, et même aux politiques. « *Le memento est voué à être évolutif, bien entendu* », a conclu Marc Grandmougin.

LANCEMENT DE L'ACADÉMIE RFE

Il a ensuite lancé officiellement l'ouverture de l'Académie Resto France Experts, réservée aux adhérents RFE. « *Une profession qui ne prépare pas la jeunesse à continuer nos métiers est une profession qui meurt. Alors, on s'est dit qu'il fallait faire quelque chose de la richesse de nos savoirs. Nous n'avons pas la prétention d'être un organisme de formation et nous ne nous adressons pas à des gens qui démarrent de zéro, mais nous avons l'objectif d'aider des gens en poste à être meilleurs, en apprenant des choses complémentaires* », poursuit le président. La première formation a eu pour thème « *Les différents métiers de l'ingénierie* ». Comme chaque formation, elle comportait plusieurs modules qui, pour les premiers, se sont déroulés les mercredis 4, 11 et 18 juin de 13h à 14h30. « *La première formation a été dispensée par Marc Grandmougin et ne nécessitait aucun prérequis. Cette notion sera donnée*

pour les autres à venir. Chaque session est diffusée en direct et est enregistrée pour que chaque apprenant puisse revoir la séquence lorsqu'il le souhaite », explique Charles-Pierre de Pommery, référent de l'Académie. Chaque module est ponctué de sessions de questions-réponses avec évaluation des acquis. « *En plus des sessions en visio, nous remettons aussi des pièces écrites venant compléter ce que nous aurons vu ensemble. Et à la fin, nous délivrerons un diplôme à chaque apprenant pour valider son parcours.* » De plus, un groupe WhatsApp de l'Académie a été créé afin de rappeler les dates de formation ou encore permettre aux adhérents de proposer et/ou voter pour des sujets. À noter qu'une formation coûte 300 € par apprenant.

La journée s'est terminée avec le traditionnel quiz. L'édition brestoise s'est achevée le lendemain avec une visite exclusive de la base navale de Brest, avec l'intervention du commandant-chef Letournel. À noter que ce fut les dernières 24H RFE de Sébastien Gros d'Aillon (Tournus Équipement) qui s'en va vers de nouvelles aventures, et de Carole Rocher, qui laisse sa place à Isabelle Gouveia en tant que responsable communication de l'association. Le rendez-vous est désormais donné aux adhérents les 3 et 4 octobre prochain pour les futures 24H RFE qui se dérouleront à Porto au Portugal.

● NOÉMIE GIRAUD



RÉSEAUX SOCIAUX





Paul FEDELE • 1er

Directeur des rédactions chez SFPEditions France Snacking - Honoré I...

2 mois • Modifié •



Pour son AG 2024 qui s'est tenue à Brest, les 21 et 22 mars et réunissait une grande partie de ses adhérents, l'association de bureaux d'études d'ingénierie et fabricants a officiellement lancé son Académie RFE et esquissé les grandes lignes de son memento sur les contenants. Un support qui promet d'être une référence en la matière.

RESTO FRANCE EXPERTS Marc GRANDMOUGIN Isabelle GOUVEIA
Renaud Bellais RHB CONSULTANTS Rachel Frachisse GOUT Martine
Jean-Luc Reinero Frédéric Vincke Nicolas RICHARD BETHRY William
Warrener ACFRI Olivier Deloison Stéphane DUMIAS Julien FERRY Cédric
Gaglio Pierre Gohin Jean-Luc JOULAUD Bertrand LEGENDRE Alexander
Lohnherr EQUIP'HOTEL Béatrice GRAVIER FRANCE SNACKING Le Mag de
l'alimentation rapide et fast casual Jonathan Douay



24H Resto France Experts à Brest, l'Académie est lancée et les Contenants analysés dans un memento

snacking.fr

Vous et 63 autres personnes

8 republications

[Lien vers le post](#)

https://www.linkedin.com/posts/paul-fedele-baa30733_24h-resto-france-experts-%C3%A0-brest-lacad%C3%A9mie-activity-71772

LA CUISINE
PRO

La Cuisine Pro

3 743 abonnés

2 mois • 

...

Avec sa dernière édition qui s'est déroulée à Brest, **RESTO FRANCE EXPERTS** entame une nouvelle page de son histoire avec des contenus riches et variés au service de l'ingénierie pour l'hôtellerie-restauration. Retour sur une journée rassasiant ...voir plus



À Brest, Resto France Experts expose le fruit de ses travaux

lacuisinepro.fr

 Jean-Michel Marbehant et 61 autres personnes

6 commentaires • 6 republications

Lien vers le post

https://www.linkedin.com/posts/la-cuisine-pro_%C3%A0-brest-resto-france-experts-expose-le-fruit-activity-7178761260325347328



Lydie Anastassion • 1er

Directrice de publication de Restauration21, site et magazine presse ...
3 sem. •



Présenté par [William Warrener](#) et [Nicolas RICHARD BETHRY](#) lors des 24 H brestoises les 20 et 21 mars derniers de [RESTO FRANCE EXPERTS](#), le mémento intitulé « Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective ? » est en ligne sur le site de l'association.

« Fin du plastique à usage unique : RFE propose une approche méthodique et des solutions pratiques », un article à lire sur [#Restauration21](#) : <https://lnkd.in/eRtCtGcj>

[#zeroplastique](#) [#restaurationdurable](#) [#restaurationresponsable](#)
[#restaurationecoresponsable](#)



Fin du plastique à usage unique : RFE propose une approche méthodique et des solutions pratiques

restauration21.fr



Alexandre Bardy et 16 autres personnes

3 commentaires

[Lien vers le post](#)

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7192101462972268544/>





RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration