RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

5 juillet 2021

24H Resto France Experts à Bourges
Se retrouver enfin !

Après de longs mois de confinement imposés par la crise sanitaire, c'est avec grand plaisir que les membres consultants et fabricants se sont retrouvés aux 24H RFE à Bourges, les 24 et 25 juin derniers. Plus de 75% des adhérents se sont rendus à l'assemblée générale qui s'est tenue au Prado, Palais des sports de la ville. Les normes sanitaires en vigueur ont été « largement » respectées avec 5000 places dans le stade !

Marc Grandmougin, Président de l'association n'a pas choisi Bourges au hasard. Cité de Jacques Cœur, la vieille ville chargée d'histoire s'enorgueillit d'organiser chaque année un printemps musical incontournable.

On mixe au printemps de Bourges !

Les 24H ont commencé le 23 juin pour les consultants accueillis chez ROSINOX. La visite de l'usine a été suivie en soirée par un concert galvanisant de Catherine Ringer, égérie des Rita Mitsouko.

Resto France Experts
66 avenue des Champs Elysées • 75008 PARIS • Tél. : **01 45 80 88 94** • e-mail : contact@restofranceexperts.fr
SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z • www.restofranceexperts.fr

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Une assemblée sur 2 exercices (2020/2021)

Le 24 juin, les membres se sont retrouvés à 10H pour assister à l'assemblée générale (non tenue en 2020 pour cause de Covid).

Après 2 ans d'exercice, le Conseil d'administration a été renouvelé :

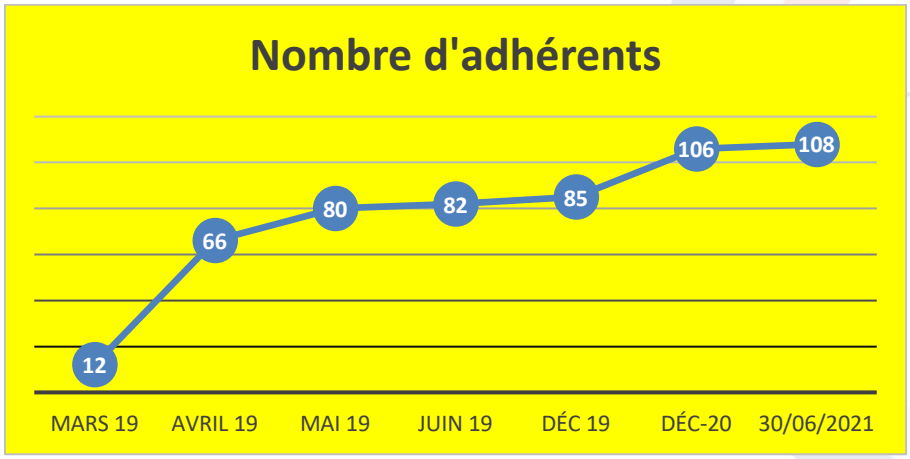
Membres consultants

– Sylvaine Bouquerel (administration) – SB Conseil
– Marc Grandmougin (Président) – MG 41 Conseil
– Gilles Castel (Trésorier) – GSIR
– Cyril Soules – Icare Conseil
– Pierre Kaskassian – Arwytec
– Yves Chalandar – Ingecor
– Emilie De Roeck – Studis Ingenierie
– Nicolas Richard Bethry – AC2R
– Daniel Sevrin – Toutes les cuisines ingénierie

Membres fabricants

– Ingo Muller – Meiko
– Sébastien Gros d'Aillon – Sofinor
– Pierre Marcel – Tournus Equipement
– Olivier Robinot – France Air

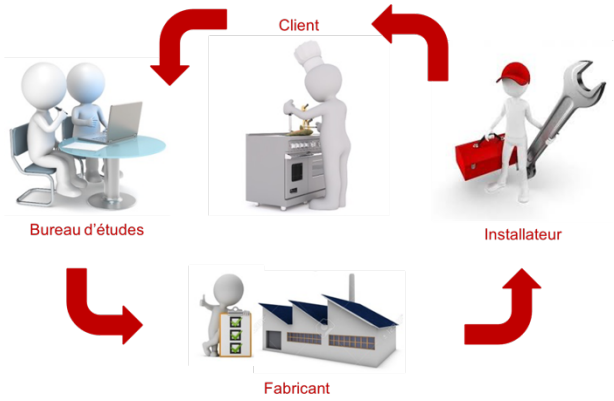
Après la restitution des rapports moral et financier et la présentation du budget, le Président a introduit les nouveaux venus : 18 bureaux d'études et 4 fabricants en 2020 et 2021, soit 35 nouveaux membres. La courbe d'adhésion ne cesse de croître depuis février 2019.



Après un déjeuner convivial, le Président a célébré la nomination de Gilles Castel (Trésorier RFE), à la présidence du CINOV Restauconcepteurs et souligné la complémentarité des deux organisations (association et syndicat professionnel) pour faire progresser la filière.

Place aux experts

Dans le chapitre des métiers, Charles Hottebart, installateur de matériel de cuisine de la Société De Graeve, a démontré l'importance de la cohésion et de la concertation entre les 3 acteurs majeurs de la profession au service des clients « *Comment pouvons-nous travailler ensemble pour que nos clients soient satisfaits ? ».*



Les groupes - Réseaux sociaux, Maintenance, Salons - ont restitué leurs travaux.

Réseaux Sociaux : Resto France Experts a choisi Linkedin et YouTube pour communiquer sur ses actions. Un guide des ambassadeurs invite les membres à être pro-actifs sur les réseaux pour augmenter la visibilité et l'influence de l'association et renforcer l'adhésion et la confiance des adhérents.

Maintenance : 2 BET et 4 fabricants ont conçu un Guide de maintenance préfacé par Pierre André Doucet, Délégué général du SYNEG. Cet ouvrage explique en 30 étapes la méthodologie à employer en phase de conception pour maîtriser le « Life cycle cost » des équipements de cuisine. L'objectif est de garantir aux clients une maîtrise de la productivité par la mise en œuvre d'une maintenance de qualité. Découvrez le Guide

Salons : les membres ont décrit le partenariat de 4 ans mis en place avec EquipHotel : organisation de parcours de visite optimisés, permanence d'experts sur le stand, orientation des visiteurs lors du salon. En échange, RFE bénéficie d'un stand équipé à l'entrée du pavillon 7.2, reçoit des invitations, dispose de badges d'accès exposants et d'un affichage pour orienter vers le stand RFE. Béatrice Gravier, Directrice Division Hospitality & Food, invitée aux 24H, a présenté les nouveautés du prochain salon prévu en novembre 2022.

EQUIPHOTEL PARIS
HOTEL&RESTAURANT BUSINESS PLACE

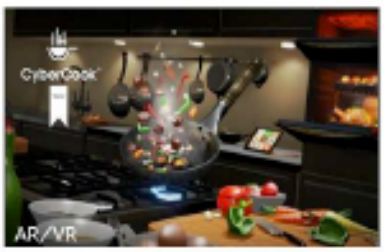
En 2ème partie de séance, Sébastien Comby (Acfri) et Olivier Deloison (Rational) ont restitué leurs anlyses sur les évolutions du monde de la restauration et l'adaptabilité nécessaire des métiers de la filière.

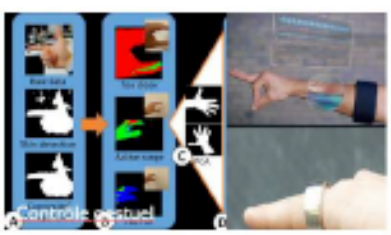
Face à la progression du nombre de repas livrés et l'émergence de nouvelles formes de cuisines, on constate un vide juridique et réglementaire et des risques sanitaires accrus. En attendant que la DGAL se prononce, Sébastien Comby préconise de mettre en place la Liaison froide pour assurer la sécurité alimentaire et la traçabilité des repas. Il aborde également l'impact de la loi EGALIM en restauration collective, notamment la nécessité de remplacer les plastiques (barquettes) par de nouveaux matériels et de nouvelles organisations.

Olivier Deloison a partagé l'analyse de RATIONAL sur les projections futures et les tendances clients, avec 3 forces motrices : les consommateurs, la démographie, la technologie. Depuis le Covid, on constate plusieurs tendances mixées : le développement durable, la qualité produits, la santé, le local, le plaisir gustatif, la fragmentation des repas… D'où la nécessité pour la filière de s'adapter pour coller à ces tendances. L'évolution alimentaire sera pratique, mobile et diversifiée.

L'explosion démographique prévue en Asie aura un fort impact en Europe avec le déferlement de grosses structures chaînées.

Enfin, les nouvelles technologies (Human machine Interface, 3D Planning, industries 4.0 et 5.0, Intelligence artificielle…) s'invitent dans toutes les étapes du process de restauration (production, commande, consommation) pour faciliter la vie des cuisiniers, sécuriser et tracer les données, apporter des informations au consommateur. En 2030, 80% du parc d'appareils sera connecté.





RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

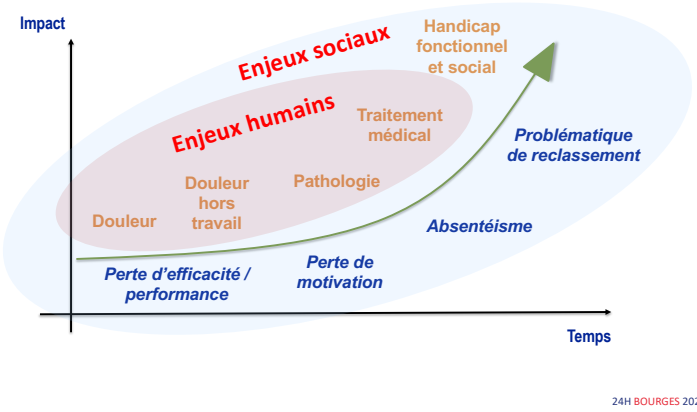
Des partenariats dynamiques profitables à tous

Les partenariats mis en place avec la CRAMIF et l'ISTHIA ont été présentés en dernière partie du programme.

La CRAMIF

Nathalie Cuche, Ingénieur Conseil –Pilote PAR Restauration Collective et Vincent Oudart, Ingénieur Conseil – Pilote Expérimentation CLST à la Caisse d'assurance maladie d'Ile-de-France ont présenté des chiffres éloquents sur la sécurité au travail et parlé de leurs missions. Resto France experts souhaite jouer un rôle fondamental en termes d'action sociale et réglementaire. Le partenariat va se concrétiser par la création d'un groupe de travail bipartite : définition des bonnes pratiques à adopter avec les nouveaux matériels, prise en compte des nouvelles offres de services en restauration, organisations induites par les évolutions sanitaires.

ENJEUX HUMAINS ET SOCIAUX



24H BOURGES 2021

L'ISTHIA

Resto France Experts s'est rapprochée de l'ISTHIA (Institut Supérieur Hôtellerie Tourisme Alimentation) en vue de l'accompagner dans une Licence générale sur les métiers de l'ingénierie en Hôtellerie et Restauration. La formation en alternance débutera dès septembre 2021 avec une quinzaine d'étudiants.

ISTHIA UNIVERSITÉ TOULOUSE Jean Jaurès

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

RFE a pour vocation de soutenir et d'accompagner les étudiants, professionnels de l'hôtellerie-restauration, personnes en reconversion investis dans des formations qui les mèneront à l'excellence. De par son activité, l'association est porteuse de messages clés sur la qualité du travail, les tendances d'avenir, les choix technologiques pertinents…

Désireuse de s'engager dans un partenariat dynamique avec l'ISTHIA, Resto France Experts propose aux jeunes inscrits une adhésion gratuite à RFE pendant leur formation. Cette gratuité sera reconduite pendant 1 an pour les lauréats.

Un contrôle avec évaluations sera réalisé tous les 6 mois par l'ISTHIA. Les trois meilleurs élèves à la fin du premier semestre seront invités à participer aux 24h RFE.

Après la remise des trophées (Quizz) et un apéritif musical, la journée s'est terminée par un diner gastronomique dans un cadre exceptionnel (ancienne chapelle).

Resto France Experts
66 avenue des Champs Elysées • 75008 PARIS • Tél. : **01 45 80 88 94** • e-mail : contact@restofranceexperts.fr
SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z • www.restofranceexperts.fr

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

La tête dans les étoiles

Tradition oblige, Le matinée du 25 était placée sous le signe de la découverte et de la culture. Les membres ont pris la route pour visiter la station de Radioastronomie de Nançay.

Le pôle des étoiles abrite le 4ème plus grand radiotélescope au monde ainsi qu'un planétarium numérique. Plongé(e) s dans l'univers des étoiles, chacun(e) a pu prendre conscience de la dimension de l'univers et «écouter» les planètes. Une expérience unique, entre éblouissement et réflexion.

Les 24H se sont clôturées par un repas champêtre au Domaine de Valaudran, à Salbris, au cœur de la verte Sologne.

Vivement les prochaines 24H à Venise !

RESTO FRANCE EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

A propos

Les membres du conseil d'administration :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
Sylvaine BOUQUEREL
Yves CHALANDAR
Daniel SEVRIN
Pierre KASKASSIAN
Emilie DE ROECK
Nicolas RICHARD-BETHRY
Cyril SOULES
Sébastien GROS D'AILLON
Pierre MARCEL
Ingo MULLER
Olivier ROBINOT

Ils ont pour objectif de promouvoir l'expertise des adhérents et d'assurer leur notoriété.
Faire appel à un membre du Resto France Experts, c'est un gage de qualité et de sécurité pour les donneurs d'ordre, quels que soient leurs projets.

Informations pratiques

Siège social : 66 avenue des Champs-Élysées - 75008 PARIS

Contact Resto France Experts : Sylvaine BOUQUEREL
contact@restofranceexperts.fr
Tél. : 01 45 80 88 94

Contact Presse : Carole ROCHER
contact.presse@restofranceexperts.fr
Tél. : 06 87 57 52 17