

4 octobre 2023

24H ibériques sous le signe du soleil et de la convivialité

28 et 29 septembre 2023

Le feu sous la glace



ITV Ice Makers, distribuée par Codigel en France, implantée à Valence à deux pas de l'aéroport, accueille les consultants RFE le 27 septembre. Fondée en 1981 par Octavio Cordon, l'entreprise espagnole, aujourd'hui gérée par sa fille Christina, est en pleine expansion. Matthieu Sibille, Directeur Général de Codigel poursuit le partenariat initié par son père Laurent, avec le fondateur. ITV détient aujourd'hui 15% de Codigel.

Certifiée ISO 26 000 et 14 000, l'usine de 16 000 m² fabrique 30 000 machines par an pour 600 clients dispersés partout dans le monde. Les 1 300 tonnes de glace produites chaque année sont destinées aux secteurs de la santé, de l'industrie, de l'alimentation et surtout de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Femme de conviction aux valeurs affirmées, Christina Cordon assisté de son mari Javier a engagé l'entreprise dans une démarche RSE à 360°. Toujours en quête d'innovations, elle multiplie les actions en faveur du développement durable et du bien-être des salariés de l'entreprise. L'esprit « *Ice for Life* », insufflé par la charismatique CEO dynamise ITV au quotidien.

La journée se termine agréablement par une magnifique promenade en bateau au cœur du Parc naturel de l'Albufera, suivie d'un dîner régional au bord de l'eau, sous les arbres et les lampions...La soirée s'achève au Bolseria, bar à cocktails réputé de la vieille ville pour tester la qualité des glaçons « durables » d'ITV...Une dégustation haute en couleurs appréciée par tous.

[La journée en images](#)



Resto France Experts prend le large

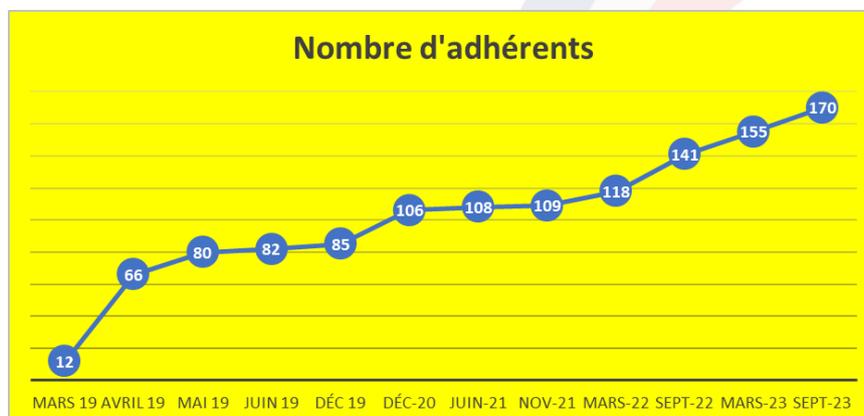


Invités à se retrouver autour d'un cocktail panoramique déjeunatoire dans le pavillon emblématique de l'America's cup, les membres RFE ont le plaisir d'échanger en terrasse avec une vue magnifique sur la marina Juan Carlos, avant de rentrer en réunion plénière.

Réunion plénière

Nouveaux venus

Après avoir introduit les 10 nouveaux entrants (Bureau d'études et fabricants) – Xavier Brochard [BEGC](#), Anja Melara [BRUNNER -ANLIKER](#), Régis Domengie [CORAIL INGENIERIE](#), Sandrine Vialle [CUISINE-INGENIERIE](#), Eric Nardin [GPS2 FOOD SERVICE](#), Pascal Legrain [HORECA CONSEIL](#), Bernard Sautel [GROUPE SEDA](#), Jérôme Treffel [TECUMSEH](#), Lauriane Jourdan [AGENCE SPOON](#), Bastien Rambo [VESTO](#), Marc Granmougin, Président souligne la croissance exponentielle du nombre d'adhérents RFE depuis sa création en 2019.





RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Le Président présente également Isabelle Gouveia, future responsable Communication et Relations presse qui remplacera Carole Rocher en janvier 2024.



Les Experts RFE

Marc Grandmougin rappelle la présence et le soutien de deux experts financier et juridique au sein de l'association :



Olivier CHEBROU DE LESPINATS
Expert financier
Spécialiste des montages Partenariats Public/Privé
Centralien, Saint-Cyrien, promotion Duguesclin
Finance expert



Jean Marc PEYRICAL
Avocat à la Cour
Directeur de l'Institut de Droit Public des Affaires du Barreau de Paris
Maître de Conférences des universités, enseignant en droit des finances
publiques, droit des contrats publics, droit des services publics à
l'Université de Paris XI (Sceaux)
Lawyer

« Sur certains dossiers, le client nous demande de concevoir, équiper, financer leur projet et seuls les entreprises de BTP ont la capacité financière de répondre. Aujourd'hui, soutenus et conseillés par nos experts qui connaissent parfaitement nos métiers, nous pouvons imaginer de créer un groupement avec un mandataire commun, manager du projet ».

Les médias

ZEPROS lance les ZE AWARDS de la restauration collective. Resto France Experts s'engage aux côtés de Claire Cosson, Rédactrice en chef du journal ZEPROS Collective, pour faire un appel à candidature parmi les membres.

Restitution des groupes de travail (2)

Groupe de travail « Contenants réutilisables »

Nicolas Richard Béthry [AC2R](#) et William Warrener [AGENCE SPOON](#), porte-paroles du groupe, abordent les thèmes **législatifs** - Comprendre les principaux aspects législatifs de la réglementation, **technologiques** - Examiner les applications techniques pour les utilisateurs et **politiques** - Valider les implications réglementaires et stratégiques de la réglementation.

Suite à l'inventaire des lois et décrets, le groupe a mis en place un **processus d'analyse** pour comprendre et identifier les problématiques.

Face aux nouvelles technologies émergentes, les bureaux d'études souhaitent mener une réflexion pour conseiller leurs clients et répondre à leurs besoins. L'objectif est de créer un **logigramme** sous forme de fiches récapitulatives :

- Contenants/fermetures > application en cuisine
- Points clés vers la transition
- Focus sur le stockage/cuisson/conditionnement/refroidissement/lavage /transport

L'objectif est de créer un support pour tous les adhérents avec une méthodologie permettant d'apporter une réponse sur mesure à leurs clients.

En dernier lieu, il convient de se rapprocher des politiques dont le Président de la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire à l'assemblée nationale, Jean-Marc Zulesi pour valider leurs demandes et obtenir validation des travaux engagés. D'autres contacts sont également pris avec la DGAL et l'ADEME.

Certaines réglementations ont des incidences très lourdes en matière de recherche, d'organisation, de personnel, de matériel, de coûts...

La restitution finale des travaux sera réalisée en mars 2024.



Groupe de travail : l'Académie Resto France Experts



Le porte-parole du groupe, Charles-Pierre de Pommery -[ECP GROUPE](#), souligne l'importance de la transmission des connaissances : « L'objectif est de proposer aux collaborateurs des bureaux d'études RFE des formations non diplômantes pour **parfaire, approfondir, compléter** leurs connaissances actuelles sous forme de modules indépendants.

L'Académie Resto France Experts va permettre aux adhérents de « faire la différence » et de donner du relief à la profession ».

Pourquoi ? : il existe beaucoup de compétences, de savoir-faire au sein de RFE qu'il faut transmettre aux stagiaires.

Par qui ? : l'enseignement est dispensé par les membres RFE : bureaux d'études et fabricants.

Pour qui ? : les salariés déjà diplômés des bureaux d'études membres de RFE, ou avec une forte expérience.

Comment ? : format digital de 30 à 45 min en live et/ou vidéo. Les stagiaires peuvent s'inscrire à plusieurs modules. Une évaluation des compétences est réalisée après chaque module. Un **certificat** daté et estampillé *Académie Resto France Experts* est délivré après validation. Un forum de discussions entre sachants et apprenants (aide et soutien) est mis en place.

Combien ? : quelques centaines d'euros pour pouvoir couvrir les frais de l'association.

Présence de Resto France Experts à EQUIPHOTEL en 2024

Dans le cadre du partenariat RFE /Reed Expo, Resto France Experts sera présente à EquipHotel du 3 au 7 novembre 2024 sur un stand unique de 50m². Thème choisi : « La mutation des contenants ». RFE exposera les infographies avec la valorisation des points de vigilance à chaque point clé de la transition vers le réutilisable en cuisine (conditionnement, refroidissement, lavage...).

En périphérie seront exposées les innovations réalisées par des start up et des mini-conférences seront organisées sur des expériences avec les contenants réutilisables (témoignages). RFE fait part de ses analyses mais ne prend pas position.

Intervention de Pierre Robert - Microlide : la digitalisation des données en restauration collective



Face aux changements réglementaires en cuisine, notamment l'utilisation et la gestion des contenants réutilisables, la traçabilité évolue. Il convient donc de continuer à assurer la qualité organoleptique et sanitaire du produit et de contrôler les nouvelles données. « *On doit considérer le contenant réutilisable comme une matière première.* » souligne Pierre Robert. La traçabilité doit être effective à toutes les étapes clés du process, de la production au retour des contenants en cuisine ainsi que la digitalisation totale des données.

Invest in Valencia

Cámara
Valencia

 AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA

Créé par le Gouvernement de Valence et la chambre de commerce régionale, cet établissement public favorise l'implantation d'entreprises étrangères sur le territoire. David Valls, Chef de projet souligne : « *la ville et sa région cochent plusieurs cases en termes d'attractivité : classée parmi les 10 premières villes bénéficiaires d'investissements étrangers directs, Valence est un pôle économique dynamique, un hub d'innovations, un pôle d'enseignement supérieur et un centre multiculturel. Les salaires sont moins élevés qu'à Barcelone et le turnover le plus bas de l'Espagne* »...



3^{ème} ville d'Espagne par sa population, Valence a été élue comme la ville du monde où il fait le meilleur vivre (2022), la capitale mondiale du design (2022), la capitale européenne du tourisme intelligent (2022) et la capitale verte européenne (2023). Bienvenue à Valence !

France Cuisine Concept

Émanation de Resto France Experts, l'association a vocation à devenir une fondation d'intérêt public. FCC souhaite intervenir dans un pays d'Afrique francophone où les enfants souffrent de mal nutrition. L'objectif est de fournir, en accord avec les autorités politiques locales, du matériel de cuisine et d'assurer l'installation, le suivi et la formation du personnel. Les Experts RFE prennent en charge le montage juridique et financier du projet.



Dates des prochaines 24H RFE 2024

21 et 23 mars à Brest

3 et 4 octobre (lieu non encore choisi)



L'après-midi se termine par le fameux quizz RFE permettant de tester les connaissances et la rapidité des membres sur les thèmes abordés en réunion plénière. Pour la 3^{ème} fois, Daniel Sevrin, trésorier de Resto France Experts se voit remettre le trophée « *Chauve-souris* », symbole emblématique de la ville de Valence.



Un dîner panoramique en bord de mer



Jouissant d'une vue imprenable entre le port et la plage, le Marina Beach Club est un endroit idéal pour se retrouver en toute convivialité. Après un cocktail festif au son de l'orchestre espagnol invité pour l'occasion, les membres se retrouvent autour d'un repas typiquement espagnol entre tapas, paëlla valenciana et crème catalane...

La Fondation Cajamar* ouvre grand ses portes aux consultants et fabricants



Sandrine Gil, directrice de la Délégation de la Communauté Valencienne (CCI Franco-Espagnole) organise une visite du centre d'expérimentation de la Fondation Cajamar, situé à Paiporta.

Le Directeur, Carlos Baixauli, rappelle les objectifs du centre : **adapter** les développements technologiques les plus récents à la réalité des exploitations agricoles, **augmenter** la productivité grâce à des pratiques durables et **promouvoir** la culture de l'innovation et de la coopération entre les différents acteurs de la chaîne.

Plantations hors-sol, intensification des cultures en respectant la durabilité (rendements x 10), pose de filets antiparasites, jardins verticaux, réduction des entrants chimiques, gestion de l'eau, plantes capteurs de parasites...

**Grupo Cooperativo Cajamar est une référence en matière de banque coopérative en Espagne*



La deuxième partie de la matinée est consacrée à 3 conférences

Carlos Baixauli - Directeur de la Fondation Cajamar : la gestion de l'eau en Espagne et son avenir

<https://www.fundacioncajamarvalencia.es/es/comun/>

Suite à de longues périodes de sécheresse pendant ces dernières décennies dans le sud de l'Espagne, un centre d'analyse agricole couplé à un centre d'édition et de recherche sont créés à Cajamar et Almería pour résoudre la crise de l'eau. NB : il existe un tribunal de la gestion de l'eau.

Cajamar, véritable incubateur, aide 23 acteurs entrepreneuriaux à tester leurs innovations, les faire vivre, et accélérer leur commercialisation. 62 entreprises profitent aujourd'hui de transferts de technologies.

Vincente Domingo - Directeur du CEMAS : une feuille de route pour des systèmes alimentaires durables

<https://cemas.global/>

Le Centre mondial de Valence pour une alimentation durable incarne un accord entre le FAO « Food and Agriculture Organization » et la ville de Valence. Des réflexions sont menées sur le rôle et la place de chacun pour assurer un développement durable de l'agriculture locale. Il existe une coopération entre les économistes et les architectes urbains pour le développement des villes en accord avec la durabilité.

Juan Requena Sanz - Analyste Hub km 0 : l'innovation et l'alimentation

<https://www.kmzerohub.com/>

Incubateur depuis 2017, KM ZERO développe le futur de l'alimentation en accompagnant les start up dans leurs projets. L'entreprise répond à 4 challenges : la digitalisation, le lancement des nouvelles protéines, la durabilité, la santé et le bien-être. L'incubateur produit des rapports bimensuels sous forme de podcasts ou de vidéos. « *Le consommateur se dirige de plus en plus vers une cuisine rapide et souhaite vivre une expérience gastronomique à un niveau supérieur* » souligne Juan Requena Sanz. « *Et cette nourriture doit être bonne et saine* ».



RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

Les 24H RFE se terminent en beauté autour de la traditionnelle paëlla valenciana au Restaurant golf *Masia de las Estrellas*. Les membres ont le plaisir d'inaugurer un nouveau lieu d'accueil flambant neuf ! Hasta pronto !



Témoignages nouveaux venus

VESTO

<https://youtu.be/L6wru6gckkM>

BRUNNER-ANLIKER

<https://youtu.be/pj35CDkVf9o>

TECUMSEH

<https://youtu.be/ood42qqsWbs>

WERNER & MERTZ

<https://youtu.be/qxS2TBXIBRo>

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



Expertise et savoir-faire en restauration

A propos

Les membres du conseil d'administration sont :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
William WARRENER
Jean-Michel MARBEHAN
Stéphanie AUDRAN
Daniel SEVRIN
Renaud BELLAÏS
Nicolas RICHARD-BETHRY

Pierre MARCEL
Alexander LOHNHERR
Sébastien GROS D'AILLON
Pierre-André TRONCY

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 : Sébastien GROS D'AILLON et Alexander LOHNHERR
contact@restofranceexperts.fr
Tél. : 01 45 80 88 94

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

Pour en savoir plus
www.restofranceexperts.fr