

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 18 février 2013,

**les représentants de la restauration collective ont
été reçus par les ministres Le Foll et Garot**



De gauche à droite :
Didier Girard, Guillaume Garot,
Stéphane Le Foll, Bruno Berthier,
le 18 février au ministère de
l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt.

Le lundi 18 février 2013, Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, et Guillaume Garot, ministre délégué à l'Agroalimentaire, ont reçu Bruno Berthier, président du CCC (Comité de Coordination des Collectivités) et directeur de la restauration du CRE RATP, et Didier Girard, président de l'UDIHR (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration) association membre du CCC, ingénieur chargé de la restauration au centre hospitalier du Mans. Cet entretien a été l'occasion d'évoquer de façon concrète les enjeux actuels de la restauration collective et de rappeler le rôle de levier de ce secteur dans le rétablissement de la confiance entre les consommateurs et leur alimentation.

Réorganiser la profession

La pierre angulaire de cette réorganisation est le rattachement de la restauration collective au ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (et non plus au ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme). Cette évolution serait l'aboutissement naturel des liens tissés de longue date sur le terrain avec la Direction Générale de l'Alimentation et de la **création il y a deux ans, par le ministère de l'Agriculture avec l'UDIHR et le CCC, du Certificat de Spécialisation Restauration Collective.**

La création de ce certificat montre le souhait du ministère, face à la démographie du secteur (16 000 cuisiniers de collectivité partiront à la retraite dans les deux ans à venir), d'organiser de façon urgente la transmission des compétences en reconnaissant mieux la restauration collective et en professionnalisant ses métiers. Pour répondre au manque de postes d'encadrement, **les associations en restauration collective participent aussi à la création et à la validation de programmes de DU, licences et Masters dans quatre universités** (Limoges, Toulouse, Le Mans, Lyon ; dossier remis aux ministres).

Enfin, compte tenu des liens naturels qui, autour de la connaissance du produit, unissent les métiers de la restauration collective et ceux de la production agro-alimentaire, l'organisation de passerelles a également été évoquée. La promotion des métiers de la cuisine collective pourrait favoriser cette évolution.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de la mission gouvernementale de lutte contre le gaspillage alimentaire, des sites pilotes en restauration collective ont été ouverts. Les ministres ont exprimé leur volonté d'être informés des actions reproductibles menées dans ces établissements. **L'expérience conduite au Centre Hospitalier du Mans** depuis deux ans montre cependant la difficulté d'associer les associations caritatives locales à la mise en place d'une politique coordonnée de dons alimentaires.

L'entretien s'est conclu par la présentation aux ministres de la 3^e Journée Nationale de l'Alimentation en Établissements de Santé, en EHPAD et Maisons de retraite qui a reçu le label PNA et se tiendra partout en France le 20 juin 2013. À cette occasion, les deux ministres ont été invités à se rendre au Centre Hospitalier du Mans.

Contacts

Didier Girard, président de l'UDIHR
T. 02 43 43 25 99 / P. 06 15 13 91 67
dgirard@ch-lemans.fr
www.udihr.fr

Contact presse UDIHR
agence becom! T. 01 42 09 04 34
Isabelle Callède, i.callede@becomagence.com

Bruno Berthier, président du CCC
T. 0970 449 139
president@ccc-france.fr
www.ccc-france.fr

Contact presse CCC
Marie-Cécile Rollin, 06 81 54 02 47
mc.rollin@ccc-france.fr