

ÉDITORIAL



Plus 10 % ! Le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie a fermé ses portes le 25 janvier, en enregistrant une fréquentation record : près de 208 000 visiteurs (soit

+10 % qu'en 2015) se sont massés dans l'enceinte de l'Eurexpo de Lyon pour rencontrer les quelque 3 000 exposants qui avaient fait le déplacement. L'édition 2017 du Sirha est donc un franc succès ! Les nouvelles tendances y étaient décryptées et 750 innovations industrielles présentées : de quoi faire évoluer sa cuisine avec modernité. Pour ce numéro, nous avons choisi aussi d'aborder l'une des tendances fortes de la consommation alimentaire. Petit déjeuner hors foyer, déjeuner sur le pouce, ou encore en-cas gourmand, le snacking s'impose peu à peu comme un nouveau mode de consommation des Français. Il répond au manque de temps des actifs, aux nouveaux modèles d'organisation des soins à l'hôpital (cf p. 20) ou encore à l'appétit des plus jeunes pour les offres alternatives (cf p. 18). Remet-il en question notre modèle alimentaire ? Tout l'enjeu est là. Le snacking doit sortir des sentiers battus et ne pas rester une pâle copie des standards anglo-saxons. Concocter des plats sains, équilibrés et savoureux, même pour les plus pressés, voilà le vrai défi ! Et les restaurants collectifs qui cuisinent chaque jour un menu différent possèdent tous les atouts pour sublimer cette offre alternative. Au menu également de ce numéro : l'alimentation durable et bio dans les cantines votée au sein de la loi Égalité et citoyenneté (remise en cause à l'heure où nous mettons sous presse par la censure du Conseil constitutionnel), l'étoile de Michel Tournié au service des écoles de Toulouse ou encore la visite de la nouvelle cuisine centrale de Lille. Bonne lecture !

..... **Violaine COLMET DAÂGE, rédactrice en chef**

Les nouvelles de la profession

4 Actualités professionnelles

10 Paroles d'expert Bio et local dans les cantines : top départ ?

Primeurs du marché

12 Actualités produits

Grand Angle

14 Le snacking s'invite à la cantine

18 Food truck du Crous : ça roule !

20 « La Pause Gourmande » de Medirest : une nouvelle offre dédiée à l'ambulatoire

22 Marché

La nutrition s'invite au menu

24 Menus

27 Recettes

30 Reportage Cuisine centrale de Lille : les enfants sont servis

32 Place aux étoiles Stéphane Tournié en mission pour les écoliers de Toulouse

36 Aliments à la loupe Assaisonnements et condiments. Un marché fort en goûts

Les spécialistes

39 Formation Du bio dans les assiettes : mode d'emploi

40 What health ? Le macaron Mogador, façon Pierre Hermé

42 Équipement Cuisson horizontale, horizon clément...

46 Actualités Équipement

48 Hygiène Liaison froide. Des exigences strictes

50 Ressources humaines Fonctions supports. Une grille de classification

51 Agenda



14



32

Nutritioninfos
Collectivités

edp santé

Éditeur : EDP Santé : 109, avenue Aristide-Briand CS 90042 - 92541 Montrouge Cedex - France
SARL de presse au capital de 200 000 euros - CS d'Évry 429 728 827
Directeur de la publication : Jean-Marc Quilbé

Directrice des rédactions : Ludivine Aubin-Karpinski - Rédactrice en chef : Violaine Colmet Daâge (violaine.colmet-daage@edpsante.fr) - Responsable d'édition : Franck Mangin

Comité de rédaction de ce numéro : Tiphaine Beausseron, Cécile Demailly, Laurent Feneau, Noëlle Guillon, Valérie Moulle

Conception graphique : Marc-André Tirouet avec Claire Jouanneaux

Publicité : Corentin Palud (corentin.palud@edpsante.fr) - Tél. : +33 (0)1 58 10 18 91 / 06 07 07 32 29
Dylan Augustin (dylan.augustin@edpsante.fr)

Imprimerie : Imprimerie de Champagne - 52200 Langres

ISSN : 2493-2787 - Commission paritaire : 0418T93041 - Dépôt légal : à parution

Abonnements : abos@edpsante.fr - Tél. : +33 (0)1 69 18 15 14

Tarif abonnement : 1 an - 60 euros

Une publication du Groupe EDP Sciences - P.A. de Courtabœuf - 17, avenue du Hoggar
BP 112 - 91944 Les Ulis cedex A - France

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du directeur de la publication.

Photo de couverture : Karandaev-iStock