

ÉDITORIAL



Campagne de communication, rapport d'experts et chiffres éloquentes : le gaspillage alimentaire était le sujet phare du printemps 2016. Et cette rentrée n'y échappera pas !

Depuis le 1^{er} septembre, les professionnels de la restauration collective sont mis à contribution avec l'entrée en vigueur de l'arrêté 102 de la loi du 17 août 2015 sur la transition énergétique pour la croissance verte. Désormais, tout restaurant d'établissement public est dans l'obligation de s'inscrire dans une démarche de progrès vis-à-vis de son gaspillage alimentaire. Poser une affiche, peser ses déchets, valoriser les bonnes pratiques n'est plus un simple acte militant et citoyen... mais une affaire de loi. Les restaurateurs n'ont pas attendu cette échéance pour s'investir sur le sujet. Les établissements que nous avons croisés, qui ont su mettre à profit leur expérience de terrain, se faire conseiller dans leurs démarches voire se munir d'outils de gestion, ont bien compris que limiter les pertes permet de réaliser de substantielles économies, comme vous le découvrirez dans notre grand angle. Cet esprit militant anime également Olivier Bellin. Le chef deux étoiles s'est investi avec le groupe Ansamble pour proposer une cuisine de qualité, locale et de saison qu'il a su adapter pour la restauration collective. Enfin, pour aborder l'automne et les premiers frimas, nous nous sommes penchés sur la réfrigération, du point de vue développement durable. Et pour permettre à vos convives d'affronter la rentrée en pleine forme, nous vous proposons de faire le plein calcium avec les desserts lactés.

Bonne lecture !

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

L'équipe de « Nutrition Infos Collectivités » dédie ce numéro à sa collègue Florence Bozec, partie trop tôt.

Les nouvelles de la profession

- 4** Actualités professionnelles
- 8** Paroles d'expert Salon EquipHotel : suivez le guide !
- 10** Retours de Salons

Primeurs du marché

- 12** Actualités produits

Grand Angle

- 16** Et si on arrêta de gaspiller ?
- 20** Zéro Gaspil, une initiative collective contre le gaspillage
- 22** Maison de retraite: adapter les plats à l'appétit
- 24** Une gestion responsable des déchets: le défi de Love Your Waste
- 26** Marché

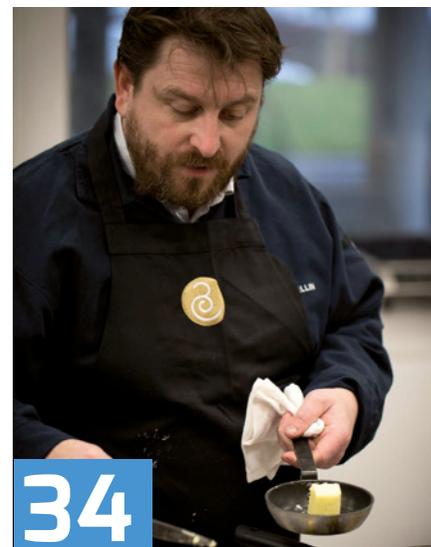
La nutrition s'invite au menu

- 28** Menus
- 31** Recettes
- 34** Place aux étoiles Olivier Bellin, une cuisine engagée
- 38** Aliments à la loupe Les desserts lactés
- 42** What health? Canard rôti au miel de châtaignier, poires et potimarron

Les spécialistes

- 44** Équipement Un froid toujours plus durable !
- 48** Formation Le gaspillage alimentaire en restauration collective
- 50** Ressources humaines Les salaires minimums conventionnels revalorisés

Ce numéro comporte un encart jeté Sanipousse de 24 pages.



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) - rédaction : Florence Bozec
Responsable d'édition : Franck Mangin

Comité de rédaction de ce numéro : Tiphaine Beausseron, Cécile Demailly, Laurent Feneau, Noëlle Guillon, Laura Hendrikx

Conception graphique : Marc-André Tirouet avec Claire Jouanneux

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.