

## CONCEPTION

PAR NICOLAS RICHARD-BETHRY, CHEF DE PROJET CHEZ AC2R

# La restauration à l'ère du 2.0

Depuis quelques années et depuis l'avènement du numérique, nous observons des changements majeurs dans le domaine de la restauration. Entre les multiplications des start-up et des applications spécialisées, le comportement des clients change face à ces nouvelles tendances. En effet, les développeurs ont apporté des of-

fres et développé des technologies complémentaires dans le domaine de la restauration en aidant, par exemple, certaines enseignes à basculer vers la prise de commandes sur bornes tactiles, supprimant le passage des commandes au comptoir. Ainsi, le secteur de la restauration rapide a pu proposer aux convives des services annexes comme le

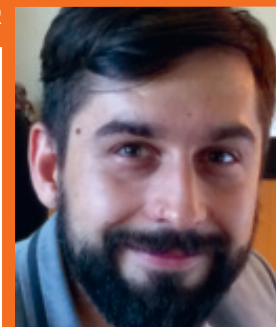
service à table ou la livraison à domicile. Des applications ont fait de cette livraison à domicile une compétence et ont ouvert les champs de cette dernière à tous les types de restauration. La livraison n'est plus restreinte aux seuls sushis ou pizzas.

Depuis, cette donne a obligé les restaurateurs à adapter leurs offres mais surtout leurs organi-

sations, et, peut être demain, la conception même et la vision du restaurant.

Mais face à cette demande croissante, les restaurants traditionnels ne sont pas les seuls à tirer leurs épingles du jeu, des sociétés de traiteurs d'un genre nouveau sont apparus, s'orientant sur des prestations adaptées aux livraisons à la demande et à cette nouvelle clientèle des générations Y et Z, désireuses sur leur lieu de travail ou à domicile d'une cuisine de qualité au juste prix, saine, variée et respectueuse de l'environnement.

Toujours dans un souci de recherche de qualité et d'exigence, les applications de réservations et de notation se sont multipliées, assurant aux restaurateurs la promotion de leurs restaurants sur les réseaux sociaux. Quant aux notes, elle renseigne sur la notoriété et permet de rassurer



AC2R

les clients. Les avis positifs comme négatifs ont un fort impact sur le choix du restaurant ; ce qui en fait un élément incontournable aujourd'hui pour le consommateur.

Malgré les bouleversements que ce domaine a connus ces dernières années, la convivialité et le « bien manger » demeure au cœur des débats. Mais demain qu'en sera-t-il avec le développement de la robotisation et des imprimantes 3D ? Ces technologies seront-elles, de la même manière que le numérique, complémentaires à l'offre de restauration ? ●



© ELIOR

## HYGIÈNE

PAR JEAN-PIERRE PETITPAS, BUSINESS UNIT MANAGER CHEZ CONFORM EXPERTISE

# La gastronomie en collective sous conditions

Depuis quelques mois, nous avons pu assister à l'implication de grands chefs dans des actions à l'endroit de la restauration collective. Le cas d'Alain Ducasse intervenant à la cuisine centrale de Rueil-Malmaison (92) pour réaliser 7 000 repas quotidiens et à qui le site web du *Parisien* a consacré un article le 28 septembre dernier, fait office d'exemple...

## Condition sine qua non

Mais une question demeure : pouvons-nous intégrer des produits et des process culinaires utilisés dans des restaurants étoilés en restauration collective tout en respectant les exigences réglementaires liées à l'hygiène ? On rappellera que

ces dernières ont longtemps été l'argument des sociétés de restauration auprès des collectivités. La réponse est oui. À condition que les locaux soient adaptés et que du matériel soit disponible en quantité suffisante pour intégrer les process spécifiques à la restauration collective permettant de maîtriser le risque de contamination croisée.

L'apport d'un grand nombre de produit de nature différente oblige en effet un niveau de maîtrise accrue de ce risque. Sur le papier, cela à l'air simple mais lorsque l'on sert plusieurs centaines voire plusieurs milliers de repas par jour, les choses peuvent vite s'avérer compliquées. Au-delà du matériel, la maîtrise

efficiente du risque sanitaire passe par une parfaite mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène par les équipes. Et, sur

ce point, le taux de formation du personnel de la restauration collective est très élevé et ce, de longue date. ●



CONFORM EXPERTISE



## NUTRITION

PAR AUDREY AVEAUX, DIÉTÉTICIENNE-NUTRITIONNISTE ET DIRECTRICE DE NUTRITIONNELLEMENT

# Calcium-vitamine D, le bon duo pour les os

Une nouvelle étude vient de confirmer l'intérêt des produits laitiers enrichis en vitamine D. En Europe, chez les plus de 50 ans, l'ostéoporose concerne plus de 22 millions de femmes et 5,5 millions d'hommes.

## Contexte inquiétant

Cette maladie et ses conséquences, les fractures, posent donc un véritable problème de santé, tant sur le plan humain qu'économique, justifiant des mesures de prévention. Puisqu'il est établi que le risque de fracture dépend surtout du niveau de masse osseuse atteint en fin de croissance et de la perte osseuse liée à l'âge, les recom-

mandations sont d'augmenter les produits laitiers à 3 ou 4 portions par jour chez les adolescents et les seniors.

## Pour une nutrition préventive

Une nouvelle étude à ce sujet a été réalisée en France puis récemment

publiée dans la revue *Osteoporosis International* (février 2017). Elle a montré que si les personnes de plus de 60 ans consommaient pendant un an 3,5 produits laitiers par jour (en ajoutant 2 produits laitiers enrichis en vitamine D à leur consommation habituelle qui est de 1,5), cela aurait un impact

très positif sur les fractures évitées et les années de vie en bonne santé gagnées. Cela permettrait aussi d'alléger les dépenses de santé publique.

## Produits laitiers enrichis

Cette étude conforte les précédentes qui statuaient à la fois



sur l'intérêt des produits laitiers tout au long de la vie pour la croissance et l'entretien du squelette, et sur le fait que c'est l'association calcium + vitamine D qui est efficace pour diminuer le risque de chute et de fracture. Intégrer des produits laitiers dans vos menus pour toutes les classes d'âges est donc une stratégie nutritionnelle gagnante, car ceux-ci contiennent du calcium, des protéines et, s'ils ne sont pas écrémés, de la vitamine D. Et proposer des laitages enrichis en vitamine D est encore plus efficace. ●

