



18 & 19 NOV. 2015

**ANNEE**  
**2015**

**CATEGORIE**  
**Gouvernance**

**RUBRIQUE**  
**Relation avec des parties prenantes**

**SOUS-RUBRIQUE**  
**Accompagner sensibiliser à une démarche de développement durable**

**SECTEUR D'ACTIVITE**  
**autre**

**TAILLE DE L'ENTREPRISE**  
**<100**  
**PAYS (DE LA PRATIQUE)**  
**France**

**ENTREPRISE**



**Chiffres d'Affaires (2013):**  
Réseau : 3 mds repas/an  
72 500 lieux restauration

**Effectif (2011) :** 4  
Réseau : 300 000

**Pays (siège social) :** Paris

**Site internet :**  
[www.restauco.fr](http://www.restauco.fr)

**Contact:**  
contact@restauco.fr

> **Fiche rédigée par :**  
Marie-Noëlle DUFORST

## RESTAU'CO, UN RESEAU D'ACTEURS POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

### CONTEXTE

Créé en 1966 par les professionnels de la restauration collective en gestion directe désireux d'échanger sur leurs pratiques, le Comité de Coordination des collectivités (CCC), fort de ses 5000 adhérents en 2014, devient Restau-Co. CCC réunit les établissements gérant directement leur restauration : scolaires (crèches écoles, lycées...), santé ou sociaux (hôpitaux, foyers), entreprises ou administrations, autres collectivités (centres de loisirs, prisons...). L'objet de Restau Co est de fédérer les acteurs de la filière pour améliorer leurs pratiques.

### OBJECTIF(S)

- Garantir la sécurité alimentaire, créer des liens au sein de la filière, du fournisseur au convive
- Favoriser les échanges de savoir-faire et les bonnes pratiques entre adhérents
- Assurer la transmission : former et valoriser les métiers de la restauration collective

### DÉMARCHE

Restau co dispose d' outils efficaces au service de ses objectifs :

- autour d'une petite équipe parisienne (4 p), 9 référents en région
- 12 experts identifiés au sein du réseau qui recueillent les témoignages et répondent aux questions du terrain, assurent une veille, interviennent dans les instances nationales (filières alimentaires, ministère..), partagent leur expertise dans des formations : Hygiène santé alimentaire (2p), approvisionnement achats (4), équilibre alimentaire (1), gaspillage déchets (2), formation RH (2)
- formation continue pour les adhérents, actions de valorisation du métier (par exemple le concours Gargantua du meilleur cuisinier depuis 20 ans) et contribution avec le ministère de l'agriculture à une formation initiale de cuisiniers en collectivité.

Le réseau organise des salons de la restauration collective, et élargit progressivement son impact : 60 exposants au premier salon en 1989 à Bercy, 120 en 2003 puis 215 en 2012 porte Champerret, enfin 15% de nouveaux entrants en 2014 porte de Versailles. Avec Restau co, la communication s'élargit au delà du réseau des exposants.

Parallèlement, Restau co coordonne des assises régionales avec débats et tables rondes.

### FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- fédération et échange entre acteurs du métier (CCC) depuis 50 ans
- partenariat avec des associations professionnelles et les pouvoirs publics

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET/OU DE GOUVERNANCE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 300 000 salariés dans les structures adhérentes du réseau, dont 75 000 cuisiniers ; 16 000 cuisiniers à recruter en 2 ans ; 3 000 repas par an dans 72 500 lieux de restauration</li> <li>- 9 référents région, 12 experts métier</li> <li>- formation et échange de pratiques</li> <li>- 60 exposants au salon Restau co de 1989, 215 en 2012, + 15% en 2014</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valorisation du métier : concours depuis 20 ans du meilleur cuisinier, création, du 1er diplôme de restauration collective ; 12 lycées agricoles, 100 apprentis diplômés/an</li> <li>- élargissement de la communication à la filière ; participation aux instances nationales</li> </ul>