

## CCC MIDI-PYRÉNÉES RELANCE SES ÉPREUVES RÉGIONALES DU GARGANTUA

Le CCC Midi-Pyrénées va relancer les épreuves pour sa région dans le cadre de la sélection au prochain Gargantua national et sa finale qui se déroulera au prochain Sirha en 2011. L'association présidée par André Belloc, travaille actuellement au cahier des charges du concours. Tout n'a pas été encore finalisé, mais André Belloc peut déjà dire que les produits régionaux seront au cœur du panier des participants et qu'il sera demandé de la créativité. André Belloc an-

nonce la couleur : «Le but est d'inventer des recettes», des recettes qui seront bien sûr à penser dans le respect des contraintes des cuisines collectives. Le concours va se dérouler dans le cadre de la 1ère édition du Smahrt (Salon des métiers de l'alimentation, et de l'hôtellerie-restauration de Toulouse) organisé par Toulouse Expo, filiale de GL Events, au parc des expositions de Toulouse. Autre actualité pour le CCC Midi-Pyrénées, l'association attend sa prochaine assemblée

générale pour élire ses deux vice-présidents. L'AG sera l'occasion également pour ses 80 membres de découvrir le Cahier des Clauses Particulières de la filière viandes développé par le CCC national et Interbev. Ce Cahier des Clauses Particulières est un manuel technique où ont été «normalisés les systèmes d'identification de commande et de contrôle de livraison», résume André Belloc. Cet outil doit participer à la coordination des achats dans la profession.

## L'ACCEN ET L'ACEHF À SERBOTEL ATLANTIQUE : LE CHRU DE LILLE VAINQUEUR DU CONCOURS NATIONAL DES ÉTABLISSEMENTS DE CUISINES COLLECTIVES AUTOGÉRÉES

Le Concours national des établissements de cuisines collectives autogérées organisé à Serbotel Atlantique par l'Accen, Association des cuisiniers des collectivités de l'Éducation Nationale de Loire-Atlantique, et l'Acehf, Association culinaire des établissements hospitaliers de France, a été gagné le 17 mars par l'équipe du CHRU de Lille.

Christian Basset et Philippe Mahieu devançant sur le podium l'équipe du CH de Saintonge à Saintes (Charente-Maritime), représentée par Cyril Cluzan et Séverine Nicouleau, et celle de la résidence Marguerite de Rohan à Blain (Loire-Atlantique) représentée par Eric Labbé et Grégoire Quincey. Le jury du concours a été présidé Hervé This.



## LE 23ÈME FORUM DE LA RESTAURATION PUBLIQUE TERRITORIALE

Le 23ème Forum de la restauration publique territoriale organisé par l'ANDRM ([www.andrm.fr](http://www.andrm.fr)) se tiendra les 2, 3 et 4 juin 2009 en partenariat avec la ville de Niort et le conseil général des Deux-Sèvres. «Ce forum annuel tant attendu par tous nos collègues, est comme chaque année l'occasion pour tous professionnels, élus, et responsables associatifs, représentants des médias, de se retrouver pour échanger ensemble, prendre du recul sur notre activité, s'informer, se former et construire ensemble l'avenir de la restauration publique, municipale et territoriale, dans un cadre convivial», développe l'association. L'événement va s'intéresser aux questions relatives à l'efficacité de la gestion des services publics locaux, au «développement durable» sous toutes ses facettes, à la nutrition et aux recommandations nutritionnelles qui deviendront force de loi à la rentrée prochaine, et aux nouveaux

outils pour la réalisation des achats publics, et tout cela en présence de nombreux élus et spécialistes de la restauration.

### AG@P' professionnel SAS

*Vous avez rêvé d'avoir tous les prix de tous les produits au cours du jour pour un marché > 20M € ?*

**AG@P' pro vous offre sa MERCURIALE DYNAMIQUE**

*et vous accompagne pour la gestion optimisée de votre restauration dans le respect de vos chefs et de votre indépendance*

### Découvrez

-Le blog d'informations professionnelles :

<http://www.agap-pro.com/info>

-Le site [www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)

- Tel: 05.56.40.69.99.

- Courriel: [accueil@agap-pro.com](mailto:accueil@agap-pro.com)

RC Bordeaux 421 202 549 000 40

La rubrique a été réalisée par Pascal Augereau