

communiqué  
le 11 septembre 2009

E

S

S

E

R

P



## la Conserve sur tous les fronts en RHD

**UPPIA** 

Service presse  
Dominique goupillon / MSC, A communication  
01 42 79 92 18  
[dominique.goupillon@mscacommunication.com](mailto:dominique.goupillon@mscacommunication.com)



Qui mieux que la **Conserve** répond aux exigences de qualité, de praticité et de mise en œuvre demandées par les professionnels de la restauration pour les produits alimentaires qu'ils travaillent ? De l'entrée au dessert, les produits appertisés s'intègrent et composent les menus tout en facilitant la créativité des chefs.

Economique, quand les contraintes de gestion et de temps de sont de plus en plus fortes, la **Conserve** permet aux professionnels d'offrir à leur clientèle une alimentation diversifiée et équilibrée. Quant au développement durable, l'intégration du Grenelle de l'Environnement dans les politiques d'achat des professionnels sert la **Conserve**. 100% recyclable, les boîtes métalliques facilitent également l'application des directives européennes. Enfin, les conserveurs, soucieux d'apporter les produits qui correspondent aux besoins, tant des collectivités que de la restauration commerciale, proposent des concepts toujours plus innovants comme l'ouverture facile des boîtes 5/1, la cuisson vapeur, les gammes bio...

Le convive d'aujourd'hui, s'il regarde toujours son pouvoir d'achat, jongle avec les offres et peut tour à tour être cigale ou fourmi. Il est caméléon, infidèle et opportuniste et surtout, il veut choisir ce qu'il veut faire et quand il veut le faire ; aux intervenants de la restauration et aux industriels de s'adapter à ces nouvelles tendances de consommation.

Produits prêts à l'emploi, phénomène snacking, santé et plaisir, développement durable et service sont autant d'items auxquels la **Conserve** répond efficacement



Pour mieux faire connaître et valoriser les nombreux atouts des produits appertisés en boîtes métalliques auprès des professionnels, l'UPPIA multiplie les initiatives et prises de parole.

## Salon

Comme chaque année, la **Conserve** est présente lors des grands rendez-vous de la RHD  
Au deuxième semestre 2009

**Salon de la collectivité du CCC, le 25 novembre 2009, à l'espace Champeret.**

Pour mémoire, l'association de restauration collective en gestion directe représente 45 000 collectivités et près de 2 milliards de repas par an

## Lancement du concours des Jeunes Toques de l'Appertisé



En 2005 l'UPPIA, avec le concours de l'Education Nationale, lançait le Concours des "Jeunes Toques de l'Appertisé" pour sensibiliser aux qualités de la **Conserve** les élèves de terminale, baccalauréat professionnel en restauration, des lycées d'enseignement professionnel du Ministère de l'Éducation Nationale et des lycées d'enseignement professionnel privés sous contrat d'association avec le Ministère de l'Éducation Nationale.

Devant le succès rencontré, l'UPPIA a décidé de le reconduire tous les 2 ans. Pour sa 3<sup>e</sup> édition, le thème de la "Bistronomie" a été retenu. Les élèves devront créer une "recette de bistrot", recette simple et chaleureuse, au goût du jour pour une ambiance type Bistrot gastronomique. Le Concours 2010 des "Jeunes Toques de l'Appertisé" récompensera les auteurs des deux meilleures recettes réalisées avec au moins trois produits appertisés. Les recettes seront soumises à deux jurys :

- ▶ un jury pour la présélection ; composé d'un conseiller culinaire, d'un professeur de cuisine et d'un cuisinier de la restauration collective ,
- ▶ un double jury pour la finale : un jury technique, composé de deux enseignants de cuisine tuteur, professeur de cuisine du lycée d'accueil) et d'un inspecteur d'Académie et un jury de dégustation, composé d'un chef professionnel, d'un enseignant cuisine, de deux représentants de l'UPPIA et d'un inspecteur d'Académie.

## Le Journal "Ouvrir"



Fin septembre, le n° 23 du magazine "Ouvrir", le magazine de la Collective de la **Conserve** dédiés aux professionnels de la RHD, sera diffusé auprès de 2 000 acteurs de la restauration. Cette édition fait le point sur l'actualité du monde de la **Conserve**, propose deux dossiers sur "la Nutrition" et sur "l'Environnement", des portraits croisés de chefs, professeurs de cuisine, conseillers culinaires et des témoignages.

## Un DVD pédagogique

Réalisé par l'UPPIA, en partenariat avec l'Education Nationale, un DVD pédagogique "La conserve appertisée en restauration" a été créé et présenté au SIRHA 2009. Il est diffusé dans les écoles hôtelières. A ce jour, près de 1 700 DVD sont diffusés.



Parallèlement à ces actions, l'UPPIA communique dans les supports professionnels durant le dernier semestre 2009.

Au même titre que la RHD se diversifie, la **Conserve** se dote de gammes de plus en plus larges avec des produits qui gardent leur goût et leurs qualités nutritionnelles intacts et offrent des garanties sanitaires et bactériologiques reconnues.

Pour toutes les entreprises de restauration responsables et impliquées dans le développement durable, la **Conserve** se présente donc comme la solution d'avenir.

POUR EN SAVOIR PLUS : [www.laconserve.com](http://www.laconserve.com)