

Adhésion de la FNAQPA : RESTAU'CO table sur les seniors

Alors que la moitié des repas de restauration collective émanent des secteurs sanitaire et médicosocial, le Réseau Restau'Co a profité du Salon de la restauration collective, le 5 juin, pour célébrer l'entrée à son conseil d'administration des établissements et services pour personnes âgées à but non lucratif. Une belle assise supplémentaire, qui va lui permettre d'asseoir durablement des filières bio de qualité.

Avec 3,4 millions de personnes qui, chaque année, consomment 1,7 milliard de repas, le secteur de la santé sociale constitue indiscutablement le convive le plus important à la table de la restauration collective... « Un convive avec lequel il faut absolument compter si l'on veut répondre aux enjeux de la loi Egalim et créer des filières durables de produits de qualité », certifie la directrice du Réseau Restau'Co de la restauration collective autogérée, Marie-Cécile Rollin.

Alors que mercredi 5 juin se tenait à Paris le « salon solutions » annuel d'une profession en quête d'une restauration toujours plus durable, l'adhésion annoncée de la FNAQPA – Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées – s'avère donc plus qu'une mise en bouche en la matière.

Plus de 600 établissements et services

Forte de quelque 600 établissements et services pour seniors à but non lucratif, soit plus de 40 000 personnes dont les trois quarts vivent en institution, ladite Fédération constitue en effet un levier d'action très significatif pour porter la dynamique bio jusqu'aux assiettes des aînés.

Au menu des actions ainsi appelées à être activées en commun, un combo performantiel formé par la démarche « Mon restau responsable » du Réseau assortie au projet « Maison Gourmande et Responsable » conduit depuis plusieurs années par la FNAQPA.

L'Agence Bio pour partenaire

Nommé parmi les lauréats de l'appel à projet national alimentation durable du Gouvernement en mars dernier, le Réseau Restau'Co pourra par ailleurs s'appuyer sur les forces vives de son nouveau membre pour travailler et diffuser la nouvelle offre alimentaire attendue dans les établissements sociaux et médico-sociaux...

« Une offre de qualité susceptible de lutter contre la dénutrition mais aussi d'économiser, notamment sur les compléments nutritionnels oraux », assure Marie-Cécile Rollin. À noter que pour favoriser l'introduction, en restauration collective, de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion vers le bio, le réseau interprofessionnel Restau'Co s'est aussi, lors de cette journée, engagé avec l'Agence Bio.

Laurence DENES