| HostMilano 2019 | Le salon HostMilano revient du 18 au 22 octobre au Palais des expositions FieraMilano dans l'agglomération de Milan en Italie. Pour cette 41e édition, ce salon dédié à la restauration et à l'accueil entend être une fois encore le rendez-vous de référence internationale des acteurs de la grande cuisine. Durant ces 5 jours, le salon proposera 16 pavillons organisés autour de 3 grandes zones d'exposition : la restauration professionnelle associée à l'univers du pain, de la pizza et des pâtes ; l'espace café, thé, distributeurs automatiques, glace et pâtisserie et enfin la zone dédiée aux arts de la table, à la décoration et aux technologies. Après Créative France en 2017, le Pavillon France sera organisé par Export'ease, société d'accompagnement commercial stratégique et opérationnel dans les démarches des entreprises à l'international. Pour rappel, HostMilano 2017 avait réuni 2 165 exposants issus de 52 pays (+ 7,7 % par rapport à l'édition précédente) et accueilli près de 190 000 visiteurs en provenance de 177 pays différents (+ 24,3 %). *host.fieramilano.it/fr*

| Nouveau président au FCSI France | Le Ritz Paris a accueilli le 12 mars dernier la célébration des 20 ans du FCSI France. Lors de l'assemblée générale de cette entité hexagonale de l'association internationale des consultants en restauration et hôtellerie (FCSI), un nouveau bureau a été élu, avec un nouveau président en la personne de Paul Montégut (Restauration Conseil). Deux membres belges intègrent également le bureau, confirmant le caractère international de l'association. La nouvelle équipe, qui prolongera et développera les actions du FCSI France, sera présente lors de la prochaine réunion à Paris les 6 et 7 juin 2019, portant sur la redéfinition des formes d'actions du FCSI France et le service rendu aux membres. Les membres français se retrouveront ensuite au salon Host à Milan (voir ci-dessus), afin de rencontrer leurs confrères européens et de visiter le plus grand salon européen d'équipements de cuisine.

DR

Composition du bureau :

▸ **Membres Professionnels**

Paul Montegut, Restauration Conseil, nouveau président
Denis Daveine, Alma Consulting, nouveau trésorier
Sylvain Caussignac, HACS
Gilles Chevallier, BEGC
Olivier Engels, ERM Project
Dene Rachid, ERM Project

▸ **Membres Partenaires**

Emmanuel Catelain, Serveco
Laurent Godard, Sudinox
Patrick Mauries, Bourgeat
Charles Pierre de Pommery, ECP group

| L'additif E171 interdit dès 2020 | Suite à la remise par l'Anses de l'avis sur l'additif alimentaire E171 (dioxyde de titane, suspecté d'être potentiellement cancérigène) mi-avril dernier, le ministre d'État, ministre de la Transition écologique et solidaire François de Rugy, le ministre de l'Économie et des Finances Bruno Le Maire et la secrétaire d'État (auprès François de Rugy) Brune Poirson ont pris la décision d'interdire sa mise sur le marché des denrées alimentaires au 1er janvier 2020. Il s'agit d'une décision préventive.

| Baromètre en médico-social | L'entreprise Orexial (Tmm Groupe) propose plusieurs solutions numériques pour lutter contre la dénutrition et le gaspillage alimentaire dans le secteur du médico-social. L'objectif : se recentrer sur les besoins des résidents via la préparation de repas adaptés grâce à la mise en place d'une coordination digitale entre les différents services de l'établissement. Ces outils doivent permettre aux professionnels de santé de communiquer avec la restauration. 2 logiciels sont ainsi proposés par abonnement mensuel. Linqu'eat offre une automatisation complète du partage des informations entre les soignants et les cuisiniers. CareAdvisors rend possibles la création et l'administration de ses propres enquêtes de satisfaction. Enfin, le baromètre Orexial, disponible en offre freemium, conçu en partenariat avec des experts médico-sociaux et les contributions d'établissements de soins, constitue une vraie base de travail pour l'amélioration de la prestation restauration. Il contiendra, entre autres, d'ici 2020, un palmarès des recettes et plats par région au niveau national, et dressera un état des lieux des pratiques du secteur tout en prescrivant des solutions.

| Le Collège Culinaire de France en Corse | Dans le cadre de la poursuite de son maillage territorial, le Collège Culinaire de France a rassemblé pour la 1re fois ses membres de la région Corse le 1er avril dernier à l'Inra-Cirad situé à San Giuliano. Des producteurs, des restaurateurs, les membres du collectif, des artisans et des lycéens ont répondu présents. L'objectif était de sensibiliser tous les publics à l'importance de s'engager et de se fédérer en faveur d'un patrimoine culinaire artisanal. Cette Journée d'échanges a permis d'engager plusieurs débats, notamment autour des difficultés de liaisons entre le continent et la Corse. Par ailleurs, le lycée polyvalent de Balagne, situé sur l'Île-Rousse, a co-signé avec le Collège Culinaire de France une charte d'engagement pour une saisonnalité de qualité. Comme 9 autres établissements déjà signataires, il s'engage à intégrer de façon progressive et durable l'apprentissage d'une cuisine saine et responsable dans ses programmes. « *C'est à nous, professeurs, de former les élèves, de les sensibiliser à la saison, aux producteurs, et à toute cette philosophie. Il ne doit pas juste s'agir de cuisine ; derrière un produit, il y a un homme, une femme, du travail ; on doit leur apprendre à les respecter mais aussi respecter le produit, ce produit vivant* », a déclaré M. Debeuf, professeur de cuisine.

| Journées de nutrition clinique | Nancy accueillera les 6 et 7 juin les Journées de nutrition clinique (JNC) de la SFNCM, en partenariat avec l'AFERO et l'AFDN. Le 6 juin sera consacré au thème suivant : Nourrir l'obèse dénutri ou agressé (conséquences cliniques sous-estimées, problématiques de définition, de moyens diagnostiques et de prise en charge, comment évaluer les besoins énergétiques et protéiques chez le sujet obèse ?...). Au programme du 7 juin : Recommandations d'experts sur les régimes à l'hôpital, avec vote des participants (Quelle alimentation adaptée doit-on proposer aux patients hospitalisés ? Quelles sont les priorités nutritionnelles ? Les régimes ou alimentations thérapeutiques contrôlées en protéines, lipides, glucides, sel, résidus, sans lactose...). Informations et inscription sur *www.journeesdeprintemps.com*

Rubrique rédigée par E.Niel, avec K.Averty et A.Lamy. Coordination K.Averty