

Bernard Deschamps
avec la collaboration de Michel Durand

L'U.P.P.R.

Union Provençale pour la Promotion de la Restauration



1980 - 2013

**Une expérience originale dans le
domaine de l'hygiène
alimentaire**

Histoire d'une association

Le mot du Président

Chers Lecteurs,

Qu'au début des années 1980, des représentants des Services Vétérinaires, administration de l'Etat chargée de la sécurité alimentaire, des responsables de la restauration, collective et privée, des enseignants en hôtellerie, des industriels et des commerciaux en matériels et produits alimentaires et d'hygiène, et des représentants des consommateurs s'engageassent à œuvrer en commun autour du slogan « JOIE ET SANTE DU CONVIVE», cela pouvait paraître une gageure quelque peu présomptueuse.

Que les actions menées sur plus de trente ans, congrès et manifestations départementaux et interrégionaux, aient pu réunir plusieurs milliers d'auditeurs, des dizaines de conférenciers et centaines d'exposants en PACA et Languedoc-Roussillon, cela témoigne d'une réussite rare.

Que l'association fût officiellement reconnue par la désignation de ses représentants comme membres du CNA (Conseil National de l'Alimentation) et par l'appui indéfectible de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture) est significatif du sérieux de l'entreprise.

L'évolution de la société, avec pour conséquences les changements radicaux intervenus dans le monde de la restauration, l'administration, les modes de diffusion de l'information et de la formation, la lente baisse du nombre des auditeurs et des firmes exposantes, la chute du bénévolat, a cependant décidé de la fin d'une « belle aventure ».

Un témoignage de l'œuvre accomplie - travail conséquent et utile, puisqu'il porta ses fruits - par la centaine de membres qui, au fil du temps, appartinrent au comité directeur et au groupe des conseillers techniques, se devait de subsister.

Conter cette « aventure » n'est point tâche facile, mais notre collègue, le Docteur-Vétérinaire Bernard DESCHAMPS, qui vécut professionnellement ce temps, a bien voulu s'y ateler et la retracer en dépouillant la masse considérable des documents mis à sa disposition.

Qu'il en soit chaleureusement remercié comme doivent l'être tous ceux qui, autour du Bureau, ont fait vivre notre Association.

A vous, Lecteurs, de découvrir ou redécouvrir ce qu'elle fut et de juger de « l'Aventure ».

Maurice MOULINS

Janvier 2014

Préambule

Le 05 février 2013, les derniers membres actifs de l'Union Provençale Pour la Promotion de la Restauration (UPPR) décidaient de mettre fin à une aventure de 33 ans (1980-2013), une aventure originale, tout entière dédiée à l'information et à la formation des acteurs de la restauration, qu'elle soit collective ou traditionnelle, publique ou privée. Elle avait réussi la gageure, au travers de congrès et journées d'information très suivis, de faire passer auprès de ces acteurs les messages relatifs à l'hygiène, la diététique, la sécurité alimentaire, la réglementation les concernant, et de permettre, sur ces sujets et sur le terrain, des avancées significatives.

L'UPPR sut, pour accomplir les missions qu'elle s'était assignées, associer l'administration, les services vétérinaires notamment, aux professionnels intervenant dans tous les secteurs de la restauration et bâtir des équipes qui se révélèrent efficaces.

Il y eut une période faste (1980-2000), puis une phase de déclin, due à différentes causes, analysées dans l'historique qui suit, conduisant inexorablement à la dissolution de l'association. Ainsi l'a voulu l'évolution des métiers, de l'administration, des moyens de formation et d'information, mais je crois que nous ne pouvons qu'être fiers du travail qui fut accompli.

Dès la décision prise, se posa la question de la mémoire. Allait-on en rester là, laisser l'oubli s'emparer d'une œuvre qui marqua son époque et dans laquelle beaucoup s'investirent sans compter leur temps, ou fallait-il prendre la peine d'en conserver trace et témoignage ?

Michel Durand, le premier, ressentit le besoin de conserver un souvenir des actions accomplies et s'attela rapidement, à l'attention des derniers membres, à la rédaction d'une chronologie de 34 pages qu'il baptisa « *Annales factuelles* ».

Je ne pouvais, pour ma part, eu égard au travail effectué et à l'importance qu'il occupa dans nos vies professionnelles, me résoudre à en rester là. La recherche d'étudiants qui eussent pu, pour un mémoire ou une thèse, exploiter les archives de l'UPPR étant restée infructueuse, je décidai d'entreprendre le présent mémoire et de le destiner à une plus large diffusion. Les « *Annales factuelles* » me servirent de guide.

« **Mais je vous connais, je vous ai vu à l'UPPR !** »

L'UPPR naquit alors que j'appartenais au service Hygiène Alimentaire de la Direction des Services Vétérinaires des Bouches du Rhône. Les promoteurs en étaient alors, pour cette administration, **Roger Letroteur**, le directeur, **Michel Durand** et **Roger Gauthier**. J'y fus associé en novembre 1982, y faisant mes débuts de conférencier lors d'une journée d'information à Marseille. Sans doute y vis-je un intérêt certain dans la vision que j'avais de ma mission de service public, car je pris la décision, une fois nommé en Vaucluse, en janvier 1983, d'y favoriser les actions de l'UPPR et d'y participer. La nécessité d'avoir à informer les administrés et de leur faire comprendre, pour les amener à les appliquer en toute connaissance de cause, les raisons des règles qui leur étaient imposées, m'apparaissait des plus évidentes.

En cette période où la restauration, pour la première fois, et l'administration aussi dans ce domaine, se voyaient astreintes à la mise en place d'une véritable politique d'hygiène alimentaire, l'UPPR fut pour moi, en Vaucluse, un formidable outil de travail. Le public ciblé, avide alors d'informations, répondant en nombre aux invitations lancées à tous les établissements, sans exception, pour les manifestations organisées dans le département ou à proximité, il me fut facile d'appréhender rapidement l'ensemble de la restauration collective vauclusienne. Et il n'était pas rare, en ces temps, de m'entendre dire, au cours d'une inspection, de la part de cuisiniers ou d'intendants : « *Mais je vous connais, je vous ai vu à l'UPPR* ».

Ce n'était alors plus le gendarme qui débarquait, à l'affût de la faute à punir, mais un service connu. Ainsi s'établirent des relations de confiance qui permirent échanges et avancées. Ainsi apparaissait un service qui ne se limitait plus à corriger la faute individuelle, mais travaillait à faire évoluer le niveau général d'hygiène de toute une profession.

Cette expérience acquise, cette façon de travailler purent aussi être appliquées aux autres métiers de bouche, à un noyau de restaurateurs et d'artisans sérieux, avec l'aide de leurs organisations professionnelles.

La présence à l'UPPR de tous les acteurs du domaine de la restauration me permit encore de mieux connaître et pénétrer ce milieu et d'entretenir des relations professionnelles suivies avec des architectes, des cuisinistes, des représentants, techniciens et ingénieurs des sociétés de matériels et produits de nettoyage et désinfection, des diététicien(ne)s, des responsables de sociétés de restauration, de bureaux-conseils, de laboratoires et d'organismes de formation.

Nos services étaient alors des plus présents et connus de tous, ils étaient la référence. Mes collaborateurs me suivaient et firent un travail qui porta ses fruits.

Ces temps sont révolus. Nous étions sans doute plus nombreux et pouvions, dans un département de la taille du Vaucluse, maîtriser le terrain.

Nous avions alors les mains libres, sans pilotage central excessif et limitant, pour mener à bien nos missions et établir nos priorités, nos axes de répression, de prévention ou d'amélioration, en fonction des constats établis localement.

J'ai mené pour ma part conjointement, jusqu'en 2002, mes fonctions de chef de service Hygiène Alimentaire et de responsable UPPR, les deux se complétant parfaitement, l'une aidant l'autre. Je sais gré ici à mes directeurs successifs de m'avoir en cela constamment laissé carte blanche.

Mon changement de fonction en 2002, pour prendre la tête d'un service « environnement », m'éloigna de l'hygiène alimentaire, au moment où apparaissait le « Paquet Hygiène ». L'UPPR ne put plus alors compter que sur mon soutien moral, bien que j'y fisse encore quelques petites apparitions.

Mon retour à l'hygiène alimentaire, en 2009, avec la création des Directions Départementales de la Protection des Populations était trop tardif, la tâche à accomplir dans ce nouveau contexte trop lourde pour pouvoir offrir un peu de disponibilité, la nouvelle direction, ignorante de notre passé, de notre histoire, de nos métiers et de nos rapports aux administrés, trop hostile à accorder quelque liberté d'action à ses cadres.

L'UPPR, de toute façon, avait vécu, nos services aussi. Je pus, malgré tout, assister, sur mes jours de congés, à la dernière journée d'information à Marseille, le 24 novembre 2011, et aux deux dernières réunions du comité directeur décidant de l'arrêt de « l'aventure ».

Dr. B. Deschamps

Vétérinaire-inspecteur en chef

Direction des Services Vétérinaires de Vaucluse

Histoire d'une association

1. Sa naissance : une volonté du directeur des services vétérinaires des Bouches du Rhône.

Tout commença en 1978, lorsque le président national du CCC (*Comité de Coordination des Collectivités*) et son secrétaire général prirent rendez-vous avec le **Dr. Roger Letroteur**, directeur des Services Vétérinaires des Bouches du Rhône (DSV 13), pour :

- l'informer que le Comité avait choisi le site de Salon de Provence pour organiser, en mars 1980, ses 10^{ème} journées nationales d'information des collectivités, avec exposition commerciale et conférences, sur le thème « *La santé du public – enjeu de l'hygiène alimentaire* »,
- lui demander son appui et celui de ses collaborateurs,
- lui proposer d'intervenir comme conférencier.

Le 13 décembre de cette même année, **Roger Letroteur** convoquait donc les membres d'un comité chargé d'organiser ces «*10èmes Journées*», pour une première réunion prévue le 16 janvier suivant. Etaient déjà concernés les **Dr. Anglès** et **Durand**, pour la DSV 13, **Roger Gauthier**, conseiller technique en hygiène alimentaire, vacataire dans cette même administration, **Marie-Laure Germain**, responsable de la cuisine municipale de Salon, **Raymond Herbin**, directeur du CFPA d'Istres, **Maurice Moulins**, directeur du CROUS d'Aix-Marseille, **Robert Lepori**, vétérinaire biologiste en chef des armées, **Jean-Pierre Basset**, intendant du CEN Cadarache.

S'en suivront huit autres réunions de travail, jusqu'en mars 1980. Le 12 février précédent, le dit comité d'organisation avait opté à l'unanimité pour l'intégration de la restauration privée (traditionnelle et d'entreprise) au sein des Journées de Salon, avec autorisation de publicité et d'exposition. Malgré les extrêmes réserves du secrétaire général du CCC, émises quatre jours plus tard, il resta sur ses positions.

La manifestation de Salon se tint sur deux jours, les 26 et 27 mars 1980. Les exposants étaient installés sous un chapiteau, les conférences se déroulèrent dans la salle des fêtes communale. Le **Dr. Letroteur** intervint. Etaient également présents, pour la DSV 13, les **Dr. Albert Angles** et **Michel Durand**. Enfin, en cette période charnière, qui voyait, pour la première fois, la prise en main de la restauration par une réglementation sanitaire spécifique (*arrêté ministériel du 26 septembre 1980*), ces journées ne pouvaient que fortement intéresser le Ministère de l'Agriculture et plus particulièrement la Direction de la Qualité (ancêtre de la Direction Générale de l'Alimentation, DGAI), présente en la personne du **Dr. Jacques Adroit**, chef du service vétérinaire d'hygiène alimentaire.

Illustrant les difficultés à venir et les équilibres délicats que l'UPPR aura plus tard à assurer, un accrochage verbal sur le para-commercialisme eut lieu, au cours des débats, entre le bureau du CCC, la restauration traditionnelle et les représentants des premières chaînes et sociétés de restauration.

Devant l'obstination du CCC à camper sur ses positions, soutenu par la Direction de la Qualité et les personnalités présentes à Salon, le **Dr. Letroteur** développa alors l'idée de « *disposer d'une structure indépendante à caractère régional qui ouvrira ses portes à tous les types de restauration, qu'ils soient collectifs ou privés, à vocation sociale ou à but lucratif* » en créant une association qui se préoccuperait de tous les aspects de la restauration, à recrutement régional très large, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs, en passant par les entreprises agro-industrielles, sans oublier les fabricants et installateurs de matériels et les administrations chargées des contrôles. Lors de la réunion bilan du 22 avril 1980, il chargea **Raymond Herbin** d'étudier l'avant-projet d'une telle association. Ce que sera l'UPPR tient déjà dans cette première approche.

A l'automne, le CCC informait la DSV 13 et ses membres provençaux que sa prochaine manifestation nationale serait organisée en région parisienne. **Les journées de Salon seront par la suite considérées, historiquement, comme les premières journées régionales (ou interrégionales) de l'UPPR.**

La rupture était consommée. Plusieurs réunions eurent lieu pour préparer une assemblée générale constitutive. Dès le 18 décembre 1980, la DSV 13 contactait les personnes susceptibles d'être intéressées par la création d'une association répondant aux idées avancées et les convoquait à la dite assemblée.

2. L'assemblée constitutive du 26 janvier 1981

Elle se tint à Salon et réunit la plupart des représentants des divers secteurs de la restauration. Tous s'accordèrent sur le fait qu'une mise en application harmonieuse de l'arrêté du 26 septembre 1980, premier texte réglementaire de type sanitaire auquel le domaine de la restauration se voyait véritablement confronté, réclamait une collaboration ouverte de tous les concernés, administrations, restauration collective et restauration privée traditionnelle, syndicats, centres de formation, industriels, consommateurs. Un large besoin d'information et de communication entre les uns et les autres était exprimé, la promotion d'une meilleure qualité de la restauration était ambitionnée, les services vétérinaires et de la répression des fraudes étaient attendus dans un rôle de guide et de conseiller.

Le travail à réaliser, les journées d'études à organiser demandaient de disposer d'une structure régionale, libre de ses mouvements, indépendante de tout centralisme parisien, synonyme de pesanteur et de dirigisme, ce que pouvait laisser craindre une adhésion au CCC. La nouvelle association aurait à cœur d'éviter elle-même tout centralisme, en décentralisant ses propres activités.

Les premiers statuts furent adoptés, dans le cadre de la loi du 1^{er} juillet 1901. L'appellation initialement prévue, **Union Provençale pour la Promotion de la Restauration Collective** (UPPRC) fut raccourcie en **Union Provençale pour la Promotion de la Restauration** (UPPR), pour bien marquer l'ouverture la plus large à tous les types de restauration.

La volonté affichée par l'ensemble des participants était ainsi exprimée dans l'article 2 (buts) :

« Cette association, dans le cadre de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, a pour buts :

- de regrouper toutes personnes physiques ou morales qui, à quelque titre que ce soit, administratif, social, commercial, économique ou industriel, sanitaire ou médical, pédagogique ou technique, s'engagent... à orienter leur action ou leur activité à l'amélioration permanente de la qualité des prestations, au respect des règles sanitaires, d'hygiène et de sécurité, dans les secteurs de la restauration collective ou traditionnelle à statut lucratif ou non lucratif,
- d'assurer à ses adhérents des services multiples pour la réalisation de cet objectif. »

Pour fonctionner, l'association se dotait d'un comité directeur élu pour 3 ans par l'assemblée générale (renouvellement annuel par tiers), lequel désignait un bureau composé d'un président, de vice-présidents, d'un secrétaire général assisté de secrétaires généraux adjoints, d'un trésorier et d'un trésorier adjoint.

Il est à noter que pour accorder une certaine souplesse au dispositif et permettre l'accueil de personnalités ou secteurs d'activité nouveaux, le nombre de membres du comité directeur et de vice-présidents (un par secteur d'activité) n'était pas précisé.

Etaient par ailleurs nommés par le comité directeur des délégués départementaux (un par département) qui devenaient, par la même occasion, membres de ce même comité.

On devenait enfin membre actif ou associé de l'association en étant agréé par le comité directeur après avis du délégué départemental (et en payant sa cotisation).

Le premier bureau élu fut le suivant :

- Président : **Raymond Herbin**, ancien directeur du CFPD d'Istres, retraité,
- Vice-président, restauration scolaire et universitaire : **Maurice Moulins**, directeur du CROUS Aix-Marseille,
- Vice-président, restauration traditionnelle : **Lucien Giravalli**, restaurateur, Marseille,
- Vice-président, restauration grandes chaînes : **Yves Rommel**, directeur régional Sodexo,

- Vice-président, restauration sociale et hospitalière : **Guy Vartanian**, attaché de direction C.H. de Gap,
- Vice-président, consommateurs : **Marcel Chefdeville**, président de l'U.D.C. du Var,
- Secrétaire général : **Roger Letroteur**, directeur DSV 13,
- Secrétaire adjoint : **Roger Gauthier**, conseiller technique en hygiène alimentaire, vacataire à la DSV 13,
- Trésorier : **Marie-Laure Germain**, directrice de la cuisine centrale municipale de Salon.

Ce premier bureau témoignait déjà, par la diversité de ses membres, de la volonté d'ouverture de l'UPPR à tous les acteurs régionaux de la restauration. Il était complété d'un groupe de conseillers techniques constitué de la DSV, du service de la répression des Fraudes, de la DDASS, de l'EDF-GDF, de professionnels de la formation (AFPA, CASFA du rectorat, INFAC) et de représentants de l'armée, qui n'avait pas été oubliée.

Restait à trouver un équilibre entre toutes ces personnalités aux intérêts parfois opposés ou tentées, notamment pour certaines sociétés privées, de s'offrir une publicité par leur engagement auprès de l'UPPR.

Quant aux administrations, le service de la répression des fraudes et la DDASS, ne souhaitant pas s'impliquer dans une collaboration trop intime avec des administrés et sans doute moins intéressés par le sujet, disparaîtront rapidement du paysage.

L'UPPR, association Loi 1901, était déclarée en sous-préfecture d'Aix le 02 février 1981 (récépissé du 17/02/1981), avec pour siège social le 92, boulevard Frédéric Mistral 13300 Salon de Provence (cuisine centrale). Cette déclaration paraissait au J.O.R.F. « Associations » du 4 mars 1981.

17 février 1981. Déclaration à la sous-préfecture d'Aix-en-Provence. **Union provençale pour la promotion de la restauration.** Objet : unir tous ceux qui, à quelque titre que ce soit, œuvrent pour l'amélioration de la restauration et leur apporter l'aide morale et matérielle à la réalisation de cet objectif. Siège social : 92, boulevard Frédéric-Mistral, 13300 Salon-de-Provence.

3. Les 2èmes journées régionales de la restauration à Fréjus : joie et santé du convive

Ainsi formée, l'UPPR n'attendit pas pour démarrer ses travaux. Une campagne d'adhésions fut lancée et furent fixés les objectifs pour l'année 1981 :

- Deux journées départementales d'information, sur les surgelés et conserves appertisées, l'une prévue à Gap, le 17 juin, avec l'aide de l'UPPIC (ancêtre de l'UPPIA), l'autre en un lieu dont les archives n'ont pas conservé la mémoire ;
- Les secondes journées régionales de la restauration, sur le thème « *Joie et santé du convive* », qui se déroulèrent au village de vacances PTT de Fréjus, les 3 et 4 novembre suivants.

Les deux journées d'information furent un début encourageant, attirant 300 personnes. Les journées de Fréjus, placées sous les présidences d'honneur de **MM. Léotard**, maire de la ville, et **Jolivet**, directeur de la Qualité au Ministère de l'Agriculture, et dont la responsabilité de l'organisation avait été confiée à **M. Chefdeville**, bien appuyé par le dynamisme du comité directeur, notamment **MM. Herbin, Letroteur** et **Gauthier**, et celui des responsables du village de vacances, **MM. Laugier** et **Penalva**, eurent un succès remarquable, rassemblant 400 auditeurs et 42 stands de firmes exposantes. La Direction de la Qualité apportait déjà son soutien à la jeune association avec les présence de **Régis Lesueur**, chef de bureau, et de **Roland Rosset**, directeur du CNERPAC (*Centre National d'Etudes et de Recherches Pour l'Alimentation Collective*, laboratoire attaché à la Direction de la Qualité), tous deux intervenants.



On reconnaît, de droite à gauche : M. Durand, R. Leseur, R. Rosset.

(Ci-dessous, article Vie Collective)

Le bilan de cette manifestation fut des plus encourageants, sur le plan financier d'abord, mais aussi moralement. Le solde positif apportait une trésorerie permettant la poursuite des activités. Le directeur de la Qualité, M. **Jolivet**, adressait par courrier, à l'UPPR, tous ses remerciements et encouragements.

Les firmes exposantes se montraient satisfaites, le seul bémol était une relative carence de la restaura-

tion traditionnelle (6% des présents), que l'UPPR n'arrivera jamais vraiment à drainer, tout au long de son existence.

Il faut dire cependant que cette ambition de ses fondateurs arrivait dans un contexte de tension, la restauration commerciale (soumise à TVA) accusant la restauration administrative et sociale (soumise à TVA réduite ou non soumise à TVA, quand à but non lucratif), en cours de développement à cette époque, de paracommercialisme et de concurrence déloyale. Une circulaire du 1^{er} ministre (10/03/1979) avait cadré le sujet. Le président **Herbin** avait, quant à lui, volontairement axé son discours d'ouverture sur ce même sujet, s'employant à le dramatiser, rappelant les règles établies, que les clientèles n'étaient pas les mêmes, et proposant l'UPPR, rassembleur des artisans de la restauration, pour médiateur et conciliateur chaque fois qu'un conflit grave viendrait à survenir.

En conclusion, tout le monde fut d'accord pour maintenir le contact avec les firmes et les conférenciers et renouveler l'expérience en 1983. Le thème « **Joie et santé du convive** » deviendra, lui, la devise de l'association.



Les participants à Fréjus (au premier plan, photo de droite, MM. Jolivet (DGAI) et Daspet (contrôleur général Sces Vétérinaires)



Les adhésions

La campagne d'adhésion permet de comptabiliser, en fin d'année 1981, 80 adhérents personnes morales (dont 13 membres bienfaiteurs), la plupart des firmes du secteur de la restauration, et 18 adhérents personnes physiques. Les services vétérinaires, administration qui sera la plus active au sein de l'UPPR, comptaient parmi ces derniers 5 adhérents (DSV 13 et DSV 06), auxquels se rajouta un vétérinaire militaire, **Robert Lepori**.

La cotisation (50 frs pour les personnes physiques) était, dans ce premier temps, versée pour l'année civile.

Les travaux du comité directeur

Pour mener ses travaux, hors réunions d'organisation des journées départementales et régionale, le comité directeur se retrouva deux fois dans le courant de l'année 1981 (Salon 16/02 et Marseille 08/12). Il prendra l'habitude de se réunir, autant que possible, dans une formation élargie aux conseillers techniques.

Ces réunions décidèrent la création d'un nouveau poste de vice-président, chargé des « restaurants municipaux » (incluant scolaire, administratif et 3^{ème} âge), et la nomination de **Roger Gauthier**, du fait des nombreux contacts qui étaient les siens dans le monde de la restauration, au poste de responsable des relations publiques. Il fut également décidé que les firmes devenant membres associés seraient prioritaires pour exposer leurs produits ou matériels lors des journées d'études.

Quant au comité de patronage prévu par les statuts et devant réunir des personnalités influentes (préfets, président du conseil général, directeurs des services vétérinaires et DDASS, TPG, recteurs des académies d'Aix-Marseille et Nice, présidents des chambres de métiers et de commerce), sans conteste trop ambitieux et du domaine de l'utopie, il ne restera qu'un vœu pieux.

4. L'année 1982 : l'UPPR se place

L'assemblée générale du 3 mars 1982 à Salon

La réussite de Fréjus amena à l'UPPR de nombreuses personnalités nouvelles qui s'associeront à ses travaux. On peut citer en particulier Mme **Pierron** (diététicienne Hôpital de Toulon), MM. **Astorg** (CFPA d'Istres), **Durand** (DSV 13), **Luciani** (Directeur INFATH), **Rossi** (CSFA-Rectorat), **Portas** (restaurateur à Arles), **Lefert** (Sté Henkel), **Michel** (Générale de Restauration).

L'assemblée générale reconduisit les membres du bureau, à l'exception de **Lucien Giravalli**, remplacé par **Daniel Portas** au poste de vice-président « *restauration traditionnelle* ». Par ailleurs, une nouvelle vice-présidence apparaissait, pour les diététiciennes, avec **Josette Pierron**. **Bernard Lefert** et **Jean-Pierre Michel** étaient, eux, désignés commissaires aux comptes. Curieusement, le poste de vice-président « *restaurants municipaux* », envisagé quelques mois plus tôt, sans doute à destination de **Mlle Germain**, passait à la trappe, cette dernière demeurant trésorière.

Les journées départementales d'information

Les journées interrégionales à suivre n'étant prévues que pour 1983, l'essentiel de l'activité pédagogique se porta en 1982 sur les journées départementales d'information. Il en fut organisé six :

- **31/03**, collège Van Gogh à Arles, produits déshydratés (80 participants).
- **10/06**, Aix, CASFA, produits surgelés et appertisés.
- **11/06**, Avignon, produits surgelés et appertisés.
- **16** et **17/10**, IMP de Fontvieille, cuisine allégée.
- **03/11**, Digne, produits surgelés et appertisés.
- **04/11**, Marseille, produits surgelés et appertisés.

Dans la foulée de 1981, le thème bien rodé des produits surgelés et appertisés, avec l'appui de l'UPPIC (Union pour la Promotion des Industries de la Conserve), permettait à l'UPPR, pour ses débuts, de prendre ses marques dans la région.

Les travaux du bureau et du comité directeur

En cette année 1982, le bureau et le comité directeur, restreint ou élargi, selon les besoins, se réunirent six fois (Salon 19/01, Gap 08/06, Arles 07/07, Aix 27/07, Marseille 30/09, Salon 16/12).

Pour la première fois, le 19 janvier, il se parla de la création d'un bulletin de liaison. Le premier numéro, sous le titre « **L'UPPR informe...** » ne paraîtra cependant qu'en septembre 1984.

Forte de sa dynamique juvénile, l'UPPR multiplia les actions lui permettant de rester au plus proche de l'actualité, de se faire connaître et d'approcher les diverses firmes et organismes pouvant l'intéresser pour participer ou exposer aux journées interrégionales ou départementales. Ainsi pouvons-nous noter :

- La participation de **Roger Gauthier** au congrès restauration rapide (fast-food) des 2 et 3 avril à Paris.
- La participation de l'association au colloque du 22 avril à Pélissanne, réunissant acheteurs et coopérateurs au siège de la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles. Elle s'organisa par la suite, avec son responsable, M. **Morinaud**, pour visiter divers établissements agroalimentaires (Sica Var, La Valette, 08/09 ; Le Cabanon, Camaret, 22/09 ; Cheville Langonnaise, Toulon, 20/10 ; Azur Pégomas, 17/11 ; ABC, Peyrolles, 27/01/83) et, par là, créer des liens entre les coopératives et les divers secteurs de la restauration.
- La participation de **Roger Letroteur** à la journée organisée le 15 juin par le Crédit PME à Cannes à l'attention des hôteliers du secteur Nice-Cannes.

Par ailleurs, dans la logique de son objectif de promotion de la restauration, l'UPPR prendra à cœur d'adjoindre des concours culinaires à ses activités de pédagogie et d'information. Le premier de ces concours, intéressant l'association, fut celui du **Poisson d'Or**, initialement organisé par PROMER (Comité national de Propagande pour la promotion des produits de la mer). Il fut décidé de le relancer pour 1983, l'organisation en étant confiée à MM. **Luciani**, directeur de l'INFATH, et **Gauthier**, avec la mission de l'élargir à la restauration collective.

5. L'année 1983 et les 3èmes journées régionales de la restauration (Arles)

L'assemblée générale du 25 mars 1983

En cette année arlésienne, elle se tint, bien évidemment au Palais des Congrès d'Arles, avec 41 participants.

Quelques modifications étaient apportées au bureau :

- cette fois, **Mlle Germain** était bien élue vice-présidente chargée des cuisines municipales et administratives,
- pour la remplacer, **Edouard Laugier** était nommé trésorier,
- et était créé un poste de trésorier adjoint pour **Guy Penalva**, professionnellement adjoint du premier et bien placé donc pour le seconder.

Par ailleurs, étaient nommés membres associés au comité directeur **Francis Hugues** (Hôpital de Toulon), **Bernard Deschamps** (DSV 84), **M. Blachet** (secrétaire général du rectorat Aix-Marseille), qui ne fera qu'un passage éclair, et **M. Martin** (Proviseur du lycée hôtelier de Marseille).

Il se manifesta aussi, lors de cette assemblée, l'ambition d'élargir à l'ensemble des départements de la façade méditerranéenne l'audience de l'UPPR. Les journées régionales de la restauration, une fois ouvertes au Languedoc-Roussillon, seraient les bienvenues pour l'aider en cela.

Les journées départementales d'information

Elles furent moins nombreuses, du fait de la préparation des journées régionales, et faciles à organiser de par l'utilisation du thème-vedette du moment : les produits surgelés et appertisés. Elles furent accueillies les

- **30/03**, au CES les Pins d'Alep, à Toulon,
- et **31/03**, au Restaurant Universitaire de Nice-Centre,

dans l'objectif de promouvoir dans ces départements les journées régionales d'Arles à venir.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Les membres de l'UPPR furent, cette année-là, très sollicités par la préparation de ces journées. Hors réunions des groupes de travail qui leur étaient consacrés, on ne note, dans l'année, qu'une réunion

du bureau à Régusse (Var, domicile du président) le 18/01 et un comité directeur élargi le 09/12 à Marseille.

Du côté des sorties, furent organisées les visites de la cuisine centrale d'Aubagne le 04/02, du département ionisation de Cadarache le 13/03 et de la cuisine centrale militaire du Plateau d'Albion (Vaucluse) le 22/04.

Pour rester toujours au plus près de l'actualité et des besoins des différents acteurs, deux groupes de travail avaient été créés, lors de l'assemblée générale du 25/03 :

- Un groupe conception des cuisines (DSV 13, notamment **Ph. Mellin** ; DSV 84, notamment **B. Deschamps** ; UGAP ; SODECOOP)
- Un groupe formation des personnels, qui fut rejoint par de nouveaux membres, tels Mmes **De Kerangal** et **Rommel**, MM. **Dedreuille** et **Roland**.

Cependant, situation classique dans les associations aux membres éparpillés sur un large territoire et pris par leurs activités professionnelles, ils n'étaient toujours pas actifs fin 1983.

Par ailleurs, le programme d'activité 1984-1985 s'annonçait particulièrement chargé. Si, pour les journées d'information prévues en Languedoc-Roussillon, les thèmes éprouvés portant sur les surgelés, conserves appertisées, produits lyophilisés, déshydratés ou ionisés pouvaient encore servir, il fallait trouver des idées nouvelles pour les journées en région PACA, en repenser l'organisation et reconsidérer leur impact sur le budget des participants. En effet, les thèmes portant sur des produits alimentaires permettaient de bénéficier, pour le repas de midi, des denrées offertes par les intervenants. Ce ne serait plus le cas avec le thème nouveau qui tenait la corde, l'hygiène et l'entretien des cuisines (matériels, produits, procédures de nettoyage et de désinfection). Une étude budgétaire fut donc engagée (part de l'UPPR, part des participants) pour trouver le juste milieu et ne pas mettre en péril les finances de l'association.

Les concours culinaires

Toujours fidèle à ses objectifs de promotion de la restauration et à son ambition de se faire une place dans ce domaine, l'UPPR participa, le 07/02 à l'INFATH Marseille, aux phases éliminatoires régionales du concours du **Poisson d'Or**, puis à la finale nationale du 28/03 au CROUS de Luminy (Marseille). Elle présidait, le 16/03, le **concours « Desserts »** organisé par la direction régionale de la Sodexho, et était membre du jury, le 07/12, du **concours « Hors d'œuvres »** proposé par la direction régionale de la Générale de Restauration.

Entre temps, un autre débat s'était engagé, sur la création d'un nouveau concours, organisé cette fois-ci par la seule UPPR, en collaboration avec la Fondation Française pour le Riz, le CEDUS et PROMER, le **Riz d'Or de Camargue**. La maître d'œuvre en fut **Roger Gauthier**. Les épreuves devaient se dérouler tous les 2 ans, conjointement avec les journées interrégionales. Le 1^{er} concours se tint donc en novembre 1983 au LEP d'Arles.

Enfin, pour soigner sa publicité, l'UPPR édita un **diplôme d'honneur** destiné à être remis aux lauréats des concours organisés par elle ou auxquels elle participerait. Les premiers à en bénéficier furent les lauréats des concours précités.

Les 3èmes journées régionales de la restauration des 8 et 9 novembre 1983

C'est le comité directeur du 8 juin 1982 qui mit en place les bases de l'organisation de ces 3èmes journées. Pour des raisons pratiques, sa capacité d'accueil (Hôtel-restaurant Primotel), son Palais des Congrès (Chambre de Commerce), Arles s'imposa aux organisateurs et demeurera dès lors, à l'exception de l'infidélité toulonnaise de 1995, le lieu privilégié des journées régionales, puis interrégionales, de l'UPPR.

Une commission fut constituée, composée de Mlle **Germain**, MM. **Herbin**, **Moulins**, **Gauthier** et **Letroteur**, pour étudier sur place les possibilités pratiques d'organisation et déjà en informer les exposants potentiels. Une première visite, concluante, eut lieu sur place le 7 juillet 1982, en compagnie de M. **Portas**, membre du comité directeur, en sa qualité d'Arlésien, et de M. **Lin**, directeur de la Chambre de Commerce du pays d'Arles, qui restera longtemps, par la suite, l'interlocuteur de l'UPPR.

Trois commissions de travail, sollicitant 19 membres de l'association, furent ensuite créées pour étudier les sujets à proposer aux auditeurs (restauration rapide ; plats et produits régionaux ; Liaisons

chaude et froide, repas à domicile). Aux membres déjà connus s'ajoutaient Mme **Gallois-Brives** et MM. **Baskakof, Morinaud, Laugier** et **Penalva**.

Ces 3èmes journées, bien que qualifiées de régionales, furent véritablement les premières à s'interrégionaliser, l'information étant diffusée non seulement en Provence-Alpes-Côte d'Azur, mais également en Languedoc-Roussillon et en Drôme. Aux fins de démarcher les firmes, MM. **Herbin** et **Gauthier** se rendirent à Paris, au salon Equip'Hôtel 1982.

Tout l'aspect administratif de la manifestation (invitations, inscriptions...) fut pris en charge par la DSV 13, sous la direction de **Michel Durand**, avec l'appui du CROUS Aix-Marseille. Afin d'augmenter le nombre des adhérents, élément important pour les dossiers de demande de subventions (en fait, de toute son existence, l'UPPR n'obtiendra qu'une seule fois une subvention de 10 000 frs - 1500 €), la stratégie fut adoptée d'inclure une cotisation dans le prix d'inscription.

Une grève des tris postaux provoqua des sueurs froides, mais, grâce à la mobilisation de tous, ces journées furent une nouvelle réussite. Placées sous les patronages du Ministère de l'Agriculture, du Secrétariat d'Etat à la Consommation et du Conseil Régional, inaugurées par le président du Conseil Régional, **Michel Pezet**, et **J.P. Camoin**, maire d'Arles, présidées par le contrôleur général **Jacques Adroit**, de la direction de la Qualité, et M. **Castang**, DGCCRF, elles accueillirent 400 auditeurs (dont 60 du Languedoc-Roussillon), 55 firmes exposantes, sur 313 m², et 25 conférenciers.

Les prix décernés par l'UPPR et la Fondation Française pour le Riz aux lauréats du concours du **Riz d'Or de Camargue** leur furent remis en fin de première journée (5 prix dont deux premiers ex-aequo).

Ces 3èmes Journées inaugurèrent aussi la tradition d'une grande soirée ouverte en fin de première journée aux participants, conférenciers, exposants et organisateurs. Celle-ci fut camarguaise, organisée aux Saintes Maries de la Mer, dans le théâtre du Vaccarés, par un groupe de restaurateurs saintois mené par **Pierre Maurel**. Elle réunit 340 personnes.

Le bilan financier de ces Journées fut nettement bénéficiaire et permettait à l'UPPR d'assurer ses activités jusqu'aux journées suivantes de 1985, la décision étant prise de proposer cette manifestation toutes les années impaires.

Le comité directeur élargi du 9 décembre 1983 : l'angoisse de la croissance

Le comité directeur qui suivit les journées d'Arles fut des plus importants car il établit bien évidemment le bilan (points négatifs et positifs à retenir pour les organisations suivantes) et les conclusions de la manifestation, mais aussi connut un remaniement non négligeable du bureau et posa la question de l'avenir de l'UPPR et de sa nécessaire réorganisation afin de faire face aux défis qui ne tarderaient pas à naître de son expansion.

Parmi les mouvements :

- **Guy Vartanian** démissionna de ses fonctions de vice-président « *restauration hospitalière et sociale* », du fait de son éloignement (Gap), mais accepta celles de délégué pour les départements alpins.
- **François Hugues**, DG adjoint du C.H.G. de Toulon, fut coopté pour le remplacer.
- **Roger Letroteur**, nommé contrôleur général des services vétérinaires de la région Languedoc-Roussillon, démissionna de ses fonctions de secrétaire général, mais accepta celles de vice-président délégué pour la région Languedoc-Roussillon, poste nouvellement créé pour conserver un acteur éminent de la réussite de l'UPPR et officialiser l'intérêt de l'association pour cette région. Cela amenait aussi à envisager logiquement la création d'un poste de vice-président délégué pour la région PACA, mais sans candidat à ce moment-là.
- **Michel Durand** fut coopté au poste de secrétaire général, début d'un bail de 30 ans.
- Pour remercier **Roger Gauthier** de son intense activité au service de l'UPPR et de sa participation à sa réussite, fut créé pour lui un nouveau poste de vice-président délégué aux actions de formation et d'information.
- **Bernard Deschamps**, qui, muté de la DSV 13, venait de prendre ses fonctions à la DSV 84, fut coopté pour le remplacer au poste de secrétaire adjoint ; il acceptait aussi les fonctions de délégué pour les départements 07, 26 et 84.

Enfin, devant ce comité, le président **Herbin** exprima ses inquiétudes devant la croissance affichée par l'association : 3500 auditeurs depuis ses débuts, des fichiers à informatiser pour pouvoir maintenir les listes à jour et conserver les contacts, l'ambition d'extension vers le Languedoc-Roussillon, l'Ardèche et la Drôme, la mise sur pied de nombreuses journées d'information et la préparation des journées inter-régionales de 1985, il fallait s'organiser en conséquence.

Dans un premier temps, il fut donc décidé :

- de continuer à confier le secrétariat général à la DSV 13, décision qui sera officialisée par son adresse au 66 A, rue St Sébastien à Marseille,
- de rechercher un moyen d'informatisation des fichiers (l'informatique n'était pas encore ce qu'elle est aujourd'hui), peut-être par un partenariat avec la CCI d'Arles ou le CROUS,
- d'élargir le comité directeur à des représentants du Languedoc-Roussillon,
- de le restructurer, en créant notamment deux types de vice-présidents, savoir 3 vice-présidents délégués (1 PACA, 1 Languedoc-Roussillon, 1 à la formation) et, en nombre non défini, des vices-présidents chargés de secteurs professionnels dans chacune des deux régions,
- d'officialiser des délégués départementaux,
- de rédiger un règlement intérieur clarifiant le fonctionnement de l'association et de ses différentes composantes, les notions de comité directeur, bureau, administrateur, conseiller technique étant jusque là plutôt confuses. La preuve en est que le compte-rendu de ce comité du 9 décembre 1983 fut le premier à citer nommément les conseillers techniques présents ou absents excusés et à donner, en conclusion de ses travaux, la première liste officielle des dits conseillers (alors 9 personnes).

6. L'année 1984 : l'UPPR se structure – La conquête du Languedoc-Roussillon.

L'assemblée générale du 20 mars 1984

Elle se tint au restaurant universitaire Gaston Berger à Aix en Provence, devant 52 présents, auxquels étaient à ajouter 21 représentés (pouvoirs), l'association comportant 370 adhérents à jour de leur cotisation.

Les principaux points abordés furent les suivants :

- **Modification de l'article 6 des statuts** relatif aux cotisations. Celles-ci seront payées tous les deux ans, en fait pour couvrir l'intervalle séparant deux Journées Interrégionales. Elles étaient fixées à 100 frs pour les personnes physiques, 200 frs pour les personnes morales et 1000 frs pour les bienfaiteurs. La rédaction de l'article, pourtant adopté à l'unanimité (!!!), est assez curieuse et témoigne d'une anesthésie générale de tout esprit critique. Il indique en effet : « *Les membres actifs ou associés qui versent une cotisation biennale de :*
. *personnes physiques : 100 frs*
. *personnes morales : 200 frs*
fixée tous les 2 ans par l'assemblée générale »
Pourquoi fixer tous les 2 ans une cotisation dont le tarif est déjà fixé ? La rédaction est la même pour les bienfaiteurs.
- **Adoption du règlement intérieur**, qui permit enfin d'y voir plus clair dans le fonctionnement de l'UPPR. Il était ainsi organisé :
 - . Un comité directeur de 18 membres, constitué d'un bureau de 14 membres et de 4 administrateurs.
 - . Dans le dit comité directeur, les organismes de formation avaient droit à 1 poste, les services vétérinaires à 3 postes (2 PACA + 1 Languedoc-Roussillon), les diététiciennes à 1 poste, les consommateurs à 1 poste, les techniciens en hygiène alimentaire à 1 poste, la restauration scolaire et universitaire à 2 postes (1 par région), la restauration administrative et municipale à 1 poste, la restauration hospitalière et sociale à 2 postes (1 par région), la restauration d'entreprise (commerciale) à 2 postes (1 par région), la restauration traditionnelle à 2 postes (1 par région), la restauration de centres de vacances et de loisirs à 2 postes (1 par région). Cette distribution était bien

La réflexion sur l'informatisation poursuivait aussi son chemin. Il est difficile d'imaginer aujourd'hui ces temps « préhistoriques ». Les informaticiens apprécieront, le choix se porta sur un appareil, « l'ordinateur d'adressage » CSM STAR AL300, capable d'entrer en mémoire sur disquettes les adresses des adhérents (575 adresses par disquette !) et d'éditer les sélections sur étiquette adhésive ou papier. Le coût de cet équipement ? 22000 frs HT (3500 € !!!), mais ses utilisateurs en seront satisfaits et 1200 adresses seront ainsi saisies dès l'automne.

Enfin, dans l'optique des journées interrégionales de 1985, le contact avec les firmes se poursuit (mission **R. Gauthier** au SIAL à Paris, mois de juin).

Les concours culinaires

Le 2^{ème} concours du **Riz d'Or de Camargue** fut finalement orienté vers un mariage riz et sucre, en partenariat avec le CEDUS. Un groupe de travail fut chargé d'éditer son règlement et de l'organiser. Il s'agissait de préparer un dessert pour 20 personnes. Deux catégories étaient prévues : restauration collective et restauration traditionnelle. Trois candidats par catégorie seraient qualifiés pour les finales prévues en octobre 1985 au LEP d'Arles, les prix étant remis lors des journées interrégionales de novembre. La dotation était de 35000 frs (5335 €), apportée par l'UPPR, le CEDUS et le syndicat national des riziculteurs.

Toujours coté concours, l'UPPR collaborait, le 23/05 à Marseille, avec l'INFATH et la FRCA (Fédération Régionale des Coopératives Agricoles), au **Concours Pierre Androuet des Fromages régionaux**, organisé par la Guilde des Fromagers. Quatre diplômés d'honneur y furent remis.

Les journées départementales d'information

Cette année 1984 fut sans doute la plus riche de l'histoire de l'UPPR avec 10 manifestations :

- **28/03**, Avignon, Palais des Expositions de Champfleury, hygiène et sécurité en cuisine (220 participants),
- **25/04**, Aix, lycée Paul Cézanne, hygiène et sécurité en cuisine,
- **02/05**, Nîmes, LEP Mistral, produits surgelés et appertisés,
- **03/05**, Montpellier, Collège des Aiguères, produits surgelés et appertisés,
- **13/06**, Marseille, collège Frais Vallon, hygiène et sécurité en cuisine,
- **14/06**, Gap, Lycée Dominique Villars, hygiène et sécurité en cuisine,
- **24/10**, Salon, centre Marc Sangnier, hygiène et sécurité en cuisine (170 participants),
- **13/11**, Istres, CFP, produits surgelés et appertisés (150 participants),
- **14/11**, Couiza (Aude), Château des Ducs de Joyeuse, produits surgelés et appertisés (200 participants),
- **15/11**, Avignon, Ecole hôtelière CCI, produits surgelés et appertisés (120 participants).

On note l'extension de l'UPPR vers l'ouest (Nîmes, Montpellier, Couiza) et le marathon que furent les 3 journées de novembre, preuve de la détermination qui animait alors les membres de l'association.

De plus, eut lieu le **26/09** à Montpellier (CROUS) une réunion d'information sur l'UPPR devant les principaux responsables de la restauration en Languedoc-Roussillon.

Il est à retenir aussi que les activités UPPR de l'année 1983 et jusqu'au 30/09/1984 (journées interrégionales et journées départementales) attirèrent 1250 participants. Quant aux manifestations de la seule année 1984, elles auront, elles, attiré au final 1500 participants.



7. L'année 1985 et les 4èmes Journées Interrégionales de la Restauration (Arles)

L'assemblée générale du 21 mars 1985 : Roger Gauthier à l'honneur.

Parmi les 350 adhérents de 1984, 31 étaient présents, 30 avaient remis leur pouvoir.

A la suite des mutations de **J.P. Michel** (Générale de Restauration) et **Y. Rommel** (Sodexho), **Jacques Aubergy** et **Elisabeth Goirand**, provenant respectivement des mêmes sociétés, avaient fait leur apparition dès le comité directeur du 11 janvier. Ils étaient cooptés chacun sur le poste de leur prédécesseur.

Arrivaient également les premiers représentants du Languedoc-Roussillon : **Francine Lombard**, diététicienne au CHS de Nîmes pour la restauration hospitalière et sociale, et **René Jacquinot**, directeur du CROUS de Montpellier, pour la restauration scolaire et universitaire.

Un nouveau conseiller technique était par ailleurs accueilli, **Marcel Richard**, directeur de restaurant universitaire en retraite (restauration scolaire et universitaire).

Cette assemblée générale, tout à fait classique dans son ordre du jour, fut clôturée par la remise à **Roger Gauthier**, par le **Dr. Anglés**, directeur de la DSV 13, de la médaille de chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole. Cette distinction était des plus méritées pour le travail effectué depuis de nombreuses années par **Roger Gauthier**, à Lyon puis Marseille, pour le Ministère de l'Agriculture et la Direction de la Qualité.

Les 4èmes journées interrégionales d'Arles (14 et 15 novembre) : nouveau succès.

La préparation de ces journées avait débuté dès le 10 juillet 1984 avec la constitution de 3 groupes de travail destinés à réfléchir sur les thèmes à retenir : intégration de l'agroalimentaire dans la restauration (responsable **R. Gauthier**) ; informatisation (elle arrivait !) et gestion des établissements de restauration (responsable **Luciani**) ; modes alimentaires, produits régionaux et produits nouveaux (responsable **Mme Pierron**). Leur travail était déjà bien avancé en novembre et le programme à peu près monté. Il était retenu dès le 11 janvier 1985 et les noms des conférenciers commençaient à bien se préciser. L'organisation définitive était définitivement arrêtée dans ses grandes lignes le 22 février. Elle s'affinera tout au long des mois suivants.

Une inquiétude s'était toutefois fait jour dès le début de l'année 1985. L'apparition d'un Show-Hôtel à Marseille, prévu pour la fin mai (mais qui ne durera pas dans le temps), et la multiplication en France des salons et expositions dédiés à la restauration risquaient de mettre à mal l'UPPR. Les exposants qui ne pouvaient se permettre plusieurs salons dans une même année auraient à faire un choix. Or, ils étaient les pourvoyeurs, dans le cadre des journées d'Arles, des finances qui permettraient à l'association de fonctionner 2 ans. L'angoisse pointait.

12500 programmes furent imprimés et distribués et la publicité réalisée dans plusieurs journaux professionnels. Pour la première fois, les journées eurent droit au qualificatif « d'interrégionales ». Elles furent placées sous la présidence d'honneur de **Michel Pezet**, président du conseil régional PACA et sous les patronages conjoints du Ministère de l'Agriculture (Direction de la Qualité), du

Conseil Général des BDR (oublié la fois précédente) et du contrôleur général des services vétérinaires des régions méditerranéennes (*sic*). Le secrétariat d'Etat à la Consommation était éliminé, témoignant du peu d'intérêt porté par cette administration aux activités de l'UPPR, du fait, sans doute, d'une philosophie peu partagée. Les journées firent le plein : 450 participants par journée (518 inscrits), une trentaine de personnes furent refusées par manque de place, mais un regret, une certaine désaffection de l'Education Nationale.

UNION PROVENÇALE POUR LA PROMOTION DE LA RESTAURATION

L'irrésistible ascension de l'U.P.P.R.

Avec près de cinq cents participants à chaque séance ces quatre-vingt-trois journées interrégionales de la restauration confirment l'autorité de l'UPPR qui étend son influence aux départements méditerranéens.



Le profil des congressistes

C'est un véritable triomphe pour l'UPPR ! Avec près de 500 participants à toutes les séances de ses quatre-vingt-trois journées, l'Union provençale pour la restauration confirme l'influence qu'elle exerce sur les professionnels du bassin méditerranéen. Ceux-ci venaient en effet principalement des Bouches-du-Rhône, du Var, du Vaucluse, de l'Hérault, du Gard, des Hautes-Alpes, des Alpes-de-Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et de la Lozère. Les congressistes représentaient notamment les hôpitaux publics et privés, les municipalités, les armées, les chaînes de restauration, les restaurants d'établissements, l'enseignement technique, secondaire et universitaire. Un public attentif, compétent, passionné, chaleureux qui a toujours écouté, soulevé des questions, parfois contesté, de temps en temps provoqué avec,

Parmi les participants, nous avons surtout noté la présence des représentants : d'hôpitaux publics (63), de cantines scolaires (41), des armées (35), des IMP-IME (29), des chaînes de restauration (23), d'hôpitaux et cliniques privées (22), de maisons de retraite (20), de restaurants d'entreprises (20). Interrogés sur leurs fonctions, ces décideurs se sont révélés être : gestionnaires (135), cuisiniers (78), diététiciens (55), enseignants ou formateurs (55), agents des services vétérinaires (35).

L'inauguration vit entre autres **Michel Pezet**, président de la région PACA, **Jean-Pierre Camoin**, maire d'Arles, le sous-préfet, le président de la CCI d'Arles, **Jacques Adroit**, chef du service Hygiène Alimentaire à la Direction de la Qualité. Les hôtes d'accueil, comme précédemment, étaient fournies par l'INFATH et les repas au Primotel eurent l'appui des élèves du LEP d'Arles. Les conférenciers furent appréciés. Pour les 63 exposants (425 m²), les salles du Palais des Congrès ne suffisant pas, un chapiteau dut être loué, mais qui ne satisfait pas entièrement ceux qui y furent placés. L'expérience ne sera pas renouvelée et la CCI agrandira une salle de 120 m². Le bilan financier fut très satisfaisant et assurait à l'UPPR 2 ans d'activité supplémentaires. La couverture médiatique fut satisfaisante. Les quelques points négatifs touchant l'organisation furent pris en compte pour la manifestation suivante. Cependant, le succès fut tel et tellement à la limite du commercial que certains organisateurs de foires (concurrents, mais ne bénéficiant pas du statut associatif à but non lucratif) s'en plaignirent.

La soirée festive clôturant la première journée fut camarguaise, à l'Hostellerie de Méjanès, gérée par l'un des vice-présidents de l'UPPR, **Daniel Portas**. Malgré la présence des gardians et d'une demoiselle d'honneur de la Reine d'Arles, ainsi que de **Francine Lombard** et l'une de ses collègues en costume d'Arles, elle fut décevante, car mal organisée : trop de monde, accès au buffet difficile, mauvaise sonorisation, ambiance insuffisante, malgré les guitaristes et chanteurs gitans, remise des prix interminable aux 6 lauréats (3 en collectivité, 3 en traditionnelle) du **2^{ème} Concours du Riz d'Or de Camargue**.

(Article Collectivité Express – On reconnaît à gauche R. Gauthier)

Les travaux du bureau et du comité directeur

M. Koelblen remporte le Riz d'or de Camargue

Le lauréat a été couronné pour sa recette de "Gâteau de riz à l'ananas"



Les candidats entourés du jury et des organisateurs.



Le comité directeur à Méjanès, le 03/09/1985 (photo Ch. Farine)

Ces organes se réunirent six fois dans l'année (Marseille, 11/01 ; Avignon, 22/02 ; Aix, 21/03 ; Méjanès, 03/09 ; Marseille, 04/11 ; Marseille, 13/12). Hormis la préparation des Journées Interrégionales 1985, l'organisation des journées départementales fut, bien entendu, la principale préoccupation du Comité Directeur.

En collaboration avec la DSV 13, fut imprimé et diffusé en août un document d'information relatif à « *L'exploitation d'un restaurant... règles générales à observer* ».

Le même exercice fut réalisé en septembre avec l'impression et la diffusion d'un document à succès, qui connaîtra plusieurs gros tirages, « *Les 56 commandements du bon cuisinier, les gestes à faire et ne pas faire* ». Ce document avait été initialement rédigé en 1975 par **Roger Gauthier**, avec l'aide de

deux médecins conseillers techniques du recteur, alors qu'il était délégué pour les restaurants d'enfants auprès de l'académie de Lyon. Avec son accord, il fut révisé et complété par le Dr. **Deschamps**, pour tenir compte des évolutions techniques et réglementaires, avant sa nouvelle publication.

Les journées départementales d'information

Moins nombreuses, comme chaque année impaire, du fait de la préparation des journées interrégionales, eurent lieu :

- **07/02**, Nice, hygiène et sécurité en cuisine. Cette journée fut organisée, avec une forte implication de la DSV 06, dans le cadre du Salon AGEHOTEL. Elle deviendra, chaque année, un incontournable.
- **12/04**, Avignon, école hôtelière CCI, débuts du nouveau thème sur les modes de conservation des denrées autres que la surgélation et l'appertisation (150 participants).
- **29/05**, Laudun, Légion Etrangère, camp de l'Ardoise, reprise du vieux thème appertisation et surgélation (120 participants),
- **30/05**, Nice, MGEN, idem (120 participants),
- **31/05**, Fréjus, centre de vacances PTT, idem (120 participants).

Il est à remarquer, là encore, le marathon de mai. Les 3 journées accueillirent, certes, 360 personnes, mais l'exercice était trop lourd, avec une journée de trop. Les organisateurs impliqués de l'UPPR s'en plainquirent quelque peu, émirent des réserves et soulignèrent aussi leurs insatisfactions : organisation laissant à désirer (sauf à la Légion), conférenciers pas toujours à la hauteur, audiovisuels non satisfaisants. Par ailleurs, certains conférenciers appartenant à des firmes avaient fait une publicité trop appuyée, alors que l'UPPR, consciente de ce risque et de l'image négative qu'il pouvait lui apporter, certains l'accusant déjà de faire le jeu de certaines sociétés, leur avait demandé de rester discrets sur ce point, pour que l'information apparaisse objective et sérieuse et non une promotion de firmes ou de produits. Pourtant, dans la technologie agroalimentaire ou du nettoyage-désinfection, où trouver meilleurs experts que chez les producteurs ? Cet équilibre sera toujours délicat à obtenir, mais plusieurs firmes, parmi les plus fidèles, joueront le jeu. En attendant, un recadrage s'imposait.

8. L'année 1986 : un nouveau président et une reconnaissance nationale

L'assemblée générale du 26 mars 1986

L'assemblée générale se tint au Primotel d'Arles en présence de 52 personnes, 53 autres ayant fait parvenir leur pouvoir. L'association comptait alors 412 adhérents à jour de leur cotisation.

Une nouvelle fois, devant l'importance prise par les journées interrégionales et vu le travail demandé par les journées départementales, fut abordée la question de l'organisation de l'UPPR, avec une recherche de structures encore plus efficaces, notamment en appui du président et du travail effectué par **Roger Gauthier**. Une modification du règlement intérieur fit passer le comité directeur de 18 à 20 membres. Ainsi furent créés deux postes supplémentaires d'administrateurs « inter-secteurs et inter-régions » : un chargé de mission auprès du président, affecté aux problèmes généraux de l'UPPR et un chargé de mission auprès du vice-président délégué aux relations, à la formation et à l'information.

Le bureau restreint passa à 10 membres, avec l'intégration du secrétaire adjoint, du trésorier adjoint et des deux chargés de mission.

Les recherches, par ailleurs, devaient continuer pour renforcer les postes réservés au Languedoc-Roussillon.

Le comité directeur vit les départs de **J. Aubergy**, remplacé par **Claude Frizonnet** (toujours Générale de Restauration) et d'**E. Goirand**, remplacée par **Charles Pesin** (toujours Sodexo), lequel sera démissionnaire à son tour 3 mois plus tard. Il enregistra par ailleurs l'arrivée de **Jean-Louis Puech**, directeur du restaurant administratif de Nîmes, au poste « *restauration traditionnelle et collective Languedoc-Roussillon* », poste fusionné du fait de l'impossibilité de trouver un candidat « *restauration tra-*

ditionnelle » dans cette région. Mais le peu d'attrait de cette restauration pour une action collective associative n'était plus une surprise.

MM. **Daspét**, contrôleur général des Services Vétérinaires, et **Richard**, cooptés dès le 13 janvier, étaient confirmés dans leur poste d'administrateur chargé de mission. La passation de pouvoirs, réalisée en interne dès le 13 janvier également entre MM. **Herbin** et **Moulins** était, elle aussi, entérinée. **Maurice Moulins** devenait le nouveau président, et le restera 26 ans, **Raymond Herbin** le remplaçait au poste de vice-président délégué pour la région PACA.



On reconnaît, de droite à gauche : R. Gauthier, B. Deschamps, M. Durand, M. Moulins, R. Herbin, R. Letroteur

Les travaux du bureau et du comité directeur

Ces organes se réunirent six fois dans l'année (Marseille, 13/01 ; Arles, 26/03 ; Marseille 16/06 ; Aix, 16/09 ; Marseille, 06/11 ; Marseille, 16/12)

Devant la charge de travail résultant de la réussite, les angoisses, bien sûr, réapparurent dans l'équipe de direction. L'UPPR était-elle devenue un colosse aux pieds d'argile ? Peut-être, car il fallait se rendre à l'évidence, comme dans de nombreuses associations, elle reposait trop sur le travail d'un petit nombre et en particulier de **Roger Gauthier**. Un appel à la mobilisation fut donc lancé, que l'on pensait pouvoir être facilité par les liens d'amitié tissés entre tous les acteurs de l'association, un point fort qui doit être ici souligné.

Il est vrai, cependant, que si la mobilisation des membres était réelle et forte au moment des journées interrégionales, point culminant de la raison d'être de l'UPPR, elle l'était moins en d'autres circonstances, notamment les journées départementales, chacun étant repris par le quotidien de ses activités propres. C'est ainsi qu'en mai 1986, on ne compta que 3 représentants de l'UPPR à la journée de Vaison et 2 à celle de Montpellier. D'autres journées envisagées à Carcassonne et Montpellier, à nouveau, durent être annulées.

Il fallut bien constater aussi que l'organisation de journées départementales avait tendance à se cantonner sur certains secteurs comme Marseille (et BDR), Arles, Avignon (et Vaucluse), Nice et Montpellier, secteurs, il faut bien le reconnaître, où les services vétérinaires, appuyés de quelque membre actif, étaient les plus impliqués dans l'action UPPR. Les Alpes de Haute-Provence deviendront par la suite plus présentes, mais d'autres zones resteront inexplorées ou insuffisamment programmées, poussant régulièrement le comité directeur à tenter de faire réagir des membres locaux, mais souvent sans suites. Une relance fut effectuée pour rechercher des délégués départementaux actifs.

Du côté des actions, il apparut qu'un effort particulier était à porter sur la restauration traditionnelle, la restauration administrative et municipale, les consommateurs, secteurs peu présents dans les manifestations de l'UPPR. De fait, la restauration traditionnelle, de par ses structures, son caractère, son individualisme, ses horaires laissant peu de disponibilités, à part quelques individualités, ne viendra jamais à l'UPPR. Les consommateurs aussi resteront marginaux, malgré leur présence au comité direc-

9. L'année 1987 et les 5èmes journées interrégionales (Arles)

L'assemblée générale du 18 mars 1987

Elle se tint à Aix en Provence en présence de 37 personnes, 34 autres ayant transmis leur pouvoir. L'association comptait 546 adhérents pour l'exercice 1985-1986.

Edouard Laugier démissionnait de son poste de trésorier, remplacé par **François Hugues**, et prenait le poste de vice-président « *restauration centres de vacances* ». On notait par ailleurs un soudain intérêt de la restauration de chaîne pour l'UPPR avec les arrivées de MM. **Larfouilloux** (SHR), nommé conseiller technique, et **Carlier** (Eurest), nommé vice-président dans ce domaine, en remplacement de M. **Mas** (Sodexho).

Le problème posé par cette restauration était son turn-over important, avec des personnes qui, souvent, ne faisaient que passer quelques mois à l'UPPR. Le comité directeur tenait toutefois à obtenir de ces chaînes des interlocuteurs qui fussent des personnes nommément désignées, afin de mieux les impliquer.

Comme on l'a bien compris, la restauration traditionnelle avait toujours autant de mal à s'investir dans le mouvement associatif. Il n'y eut pas de candidat pour le Languedoc-Roussillon. Mais il n'y en eut pas, non plus, pour le poste services vétérinaires supplémentaire créé en PACA, en fait destiné à **Albert Anglès**, lequel, finalement, ne s'engagea pas.

Le groupe des délégués départementaux s'étoffait, lui, un peu, avec MM. **Penalva** pour le 83, **Deschamps** pour le 84, **Durand** pour le 13, **Augier** pour le 06, **Puech** pour le 30. La DSV 04 acceptait de l'être pour son département. Tous furent priés de s'activer pour organiser des journées départementales.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Huit réunions eurent lieu cette année-là (Cavaillon, 08/01 ; Aix, 30/01 ; Aix, 18/03 ; Aix, 19/06 ; Arles, 23/06 ; Aix, 17/08 ; Aix 04/09 ; Marseille, 15/12), qui portèrent principalement sur l'organisation des journées interrégionales.

Par modification du règlement intérieur, le comité directeur passa de 20 à 22 membres, par ajout de deux postes d'administrateurs, un pour la restauration administrative et municipale Languedoc-Roussillon, un autre pour les services vétérinaires de la région PACA.

Guy Penalva fut nommé délégué départemental pour le Var et **Jacques Cronert**, nouveau directeur du CROUS de Montpellier remplaça, comme administrateur, son prédécesseur, **René Jacquinet**.

Dans le premier trimestre, pour maintenir ou établir des contacts avec les firmes susceptibles d'exposer, divers membres de l'UPPR se rendirent au Salon des Métiers de Bouche à Lyon, au salon AGEHOTEL de Nice, au Salon Agri-Embal à Avignon.

Le bulletin d'information n° 3 paraissait en mars, le **n° 4** en juin, tirés chacun à 1000 exemplaires. L'idée pointa, en mars, de faire reconnaître l'UPPR comme organisme de formation. Pointa aussi l'idée de modifier la dénomination UPPR, en **Union Pour la Promotion de la Restauration**, le mot « **Provençale** » disparaissant, ceci dans l'objectif de mieux marquer l'action de l'association sur toute la façade méditerranéenne. Le débat fut passionné et les oppositions des « provençalistes » nombreuses.

Le projet de création de la **bourse UPPR** obtint l'aval des recteurs des académies Aix-Marseille, Nice, Montpellier, Corse et l'information fut diffusée. Mais les inscriptions aux épreuves de sélection, une quinzaine, n'arrivèrent que d'Aix-Marseille, situation sans doute liée aux dates choisies, mai-juin, période des examens, et à la problématique du transport vers Marseille des candidats des autres académies. Cette bourse sera finalement mise en veilleuse puis abandonnée.

Enfin, le cadeau de Noël fut l'achat, en décembre, du 1^{er} ordinateur IBM PS 30. Avec une imprimante !

Les journées interrégionales d'Arles des 20 et 21 octobre

La question s'était posée de savoir si le site d'Arles devait être pérennisé ou si l'UPPR, conformément à ses principes de décentralisation, devait faire tourner, dans les régions couvertes, les lieux d'accueil des Journées Interrégionales. Diverses possibilités de décentralisation furent examinées : Toulon, Avignon, Carpentras, Nîmes, Cannes (Palais des Congrès). Cannes, moins cher, et Arles se retrouvèrent

en balance. Après tractations et rabais obtenu, Arles fut finalement conservée, le comité directeur considérant que le site était adapté au besoin, plus central pour les deux régions, plus proche pour une grande part des organisateurs, plus apte à répondre aux dates recherchées et que, de plus, le couple Arles-UPPR était maintenant bien ancré dans les esprits, notamment celui des exposants, qui en étaient tout à fait satisfaits.

Le travail d'organisation de ces nouvelles journées débuta dès le mois de mars 1986, par la création de deux groupes : étude des thèmes (responsable **G. Daspet**) et organisation matérielle (responsable **M. Richard**).

Dès le fin avril 1986, les grandes lignes du programme étaient proposées, autour du thème général de la cuisine d'assemblage.

Concurrencées par le Salon Equip'Hôtel à Paris, ces Journées, habituellement organisées en novembre, durent être avancées aux 20 et 21 octobre.



205 firmes susceptibles d'exposer furent contactées. La recherche des intervenants commençait dès le début janvier 1987. Dans l'été, l'organisation était en place et le Palais des Congrès offrait aux exposants son extension de 160 m².

Le 19 octobre au soir, un repas de travail était offert au Primotel aux conférenciers, médias et organisateurs.

Cette fois-ci, la présidence d'honneur était accordée au préfet des BDR et la manifestation placée sous le seul patronage de la DGAI (Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture). Exit donc les Conseils général et régional.



(Photo Ch. Farine)

Parmi les personnalités présentes à l'inauguration, on put noter en particulier, **J.P. Camoin**, maire d'Arles, le sous-préfet, le président de la CCI d'Arles, le **Dr. Adroit**, chef du service vétérinaire d'hygiène alimentaire à la DGAI. La manifestation accueillit 465 participants, dont une quarantaine venant de régions hors PACA-Languedoc-Roussillon, et 66 exposants. La restauration traditionnelle persistait à faire défaut avec seulement 10 représentants. Le résultat était donc inférieur à 1985, mais on dut noter des carences dans l'envoi des programmes, notamment du côté de l'enseignement.

Les composants des repas de midi au Primotel furent offerts par de nombreuses firmes. Le repas du 21 fut une démonstration de cuisine d'assemblage. Les élèves du LEP Perdiguier d'Arles aidèrent au service. Du côté de l'accueil, comme à l'accoutumée, l'INFATH avait mis ses hôtesse stagiaires à disposition.

Les conférences virent un **Roland Rosset** en grande forme lancer un violent réquisitoire contre la cuisson sous vide, considérée dangereuse, égale à une conserve ratée. « *La nature a horreur du vide* », précisait-il. Pour ces produits, il parla de P.T.T. (Produits Traités et Transformés).



Le tablier des 5èmes Journées Interrégionales

Pour lui, les humains étaient des PDG (porteurs de germes) et des SMIC (Sale Malade Ignorant Confus, qui manipule les aliments sans précautions) et la prévention passait par les mots clés S.V.P.... Réconfor (Savoir, Vouloir, Pouvoir ... REglementer, CONtrôler, FORmer).

La soirée de gala, « camarguaise » fut organisée dans le manège de la caserne de Tarascon, en association avec l'armée et la Ville. Un car réservé permit le transport de congressistes. Le repas préparé par 10 cuisiniers civils associés aux militaires fut servi par les élèves de l'école hôtelière d'Arles. L'animation provençale avait été confiée à la *Souco tarascounenco*, **César Choisy**, homme de théâtre provençal bien connu à l'époque, la Pena taurine de St Etienne du Grès, Tartarin et la Tarasque. L'émotion fut à son comble lorsqu'un taureau Camargue, **Hector**, bien placide toutefois, fut promené entre les tables, au milieu des convives.

Au final, le bilan montrait dans l'ensemble une satisfaction générale, les firmes souhaitant toutefois être mises plus en avant et se voir accorder plus de temps de visite. Les avis étaient plus partagés sur les repas et la soirée de gala (menu et service). Faut-il s'en étonner ? Il y a toujours des mécontents. Certains jugèrent également les conférences inégales, mais tous exprimaient le vœux de voir la manifestation se poursuivre dans sa formule.

Comme pour les manifestations précédentes, le bilan financier fut satisfaisant et permettait d'envisager sereinement les deux années à venir.

Pour maintenir le contact avec les firmes, une délégation de l'UPPR se rendit, le mois suivant, au salon Equip'Hôtel à Paris (**R. Lepori**).

Les journées départementales d'information

Malgré le temps pris par la préparation des Journées Interrégionales, six purent être organisées :

- **11/02**, Nice, AGEHOTEL, la restauration différée (160 participants)
- **20/05**, Cavaillon, lycée hôtelier, hygiène en restauration (80 participants),
- **21/05**, Montpellier, hygiène en restauration, (80 participants),
- **03/06**, Aix, hygiène et techniques de nettoyage, en association avec le CASFA du rectorat Aix-Marseille (80 participants),
- **04/06**, Cavaillon, idem (80 participants),
- **05/06**, Marseille, idem (80 participants).

Il est encore là à remarquer le triplet du mois de juin.

10. L'année 1988 : encore des angoisses ; départ de Roger Letroteur

L'assemblée générale du 15 avril 1988

Tenue à Aix, au restaurant universitaire des Fenouillères, l'assemblée générale, réunit cette fois-ci 35 personnes, 24 pouvoirs ayant été remis.

L'année 1988 avait débuté avec 348 adhérents (229 individuels et 119 personnes morales), ils étaient 360 au jour de l'assemblée générale. Une réflexion fut engagée pour expliquer cette baisse des effectifs par rapport à l'exercice précédent (1985-1986) : moins d'inscrits aux journées interrégionales ; problème de l'adhésion des personnes morales, système ne poussant pas leur personnel à adhérer individuellement ; et, nouveau facteur d'angoisse, un certain désintérêt (réel ou imaginaire ?) ressenti, par le comité directeur, pour l'UPPR et ses actions, sur la base de journées départementales qui avaient moins attiré le monde. Il avait notamment été noté un absentéisme de 32% à la journée d'Istres du 23/03 (122 inscrits, 83 présents) et, en février, pour la première fois, AGEHOTEL (Nice) n'avait pas fait appel à l'UPPR. Sans doute les jours (le jeudi) avaient-ils été mal choisis (pour les scolaires notamment) et, dans le domaine de la formation, la concurrence commençait-elle à se faire sentir. Il y avait aussi le fait que les inscrits ne réglaient plus leur participation à l'avance, mais sur place en arrivant. Ils ne se sentaient plus, ainsi, liés à une quelconque obligation de présence. Toutefois, les 350 participants aux trois journées de novembre auront de quoi rassurer.

Aux élections pour le comité directeur, **Francine Lombard** passait administratrice pour le secteur « diététiciennes ». Pour celui des consommateurs, **M. Chefdeville** se voyait opposé à une nouvelle venue, **Mme Rollin-Gérard**, représentant l'ORGEKO, organisation de consommateurs à Cannes. Le vote eut lieu à bulletin secret, **M. Chefdeville** l'emporta par 45 voix contre 13. Il n'avait donc pas que des amis ! Mme **Rollin-Gérard** accepta de rejoindre le groupe des conseillers techniques. **M. Portas**, pour les restaurateurs, disparu de l'équipe, n'était pas remplacé. En mai, **G. Daspét** remplaçait **R. Letroteur**, retraité et partant, au poste de vice-président délégué région Languedoc-Roussillon. Ainsi s'en allait, discrètement, celui qui avait été, par sa volonté, à l'origine de l'UPPR.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Les membres du bureau et du comité directeur se retrouvèrent sept fois au cours de l'année (Châteauneuf de Gadagne, 29/01 ; Avignon, 29/01 ; Aix, 15/04 ; Aix, 30/05 ; Aix, 04/07 ; Aix, 30/08 ; Aix, 29/11).

La première réunion vit l'arrivée, au sein de l'UPPR, d'une toute jeune entreprise agroalimentaire, la **Société AGIS**, alors implantée à Châteauneuf de Gadagne (Vaucluse), que le Dr. **B. Deschamps** avait encouragée à industrialiser le procédé **Pralus** de cuisson sous vide (plats cuisinés). Le bureau restreint y fut accueilli dans la matinée du 29 janvier par son PDG, **Yves Bayon de Noyer** (maire, depuis avril 2014, de la ville du Thor, en Vaucluse), pour tenir sa réunion et visiter l'usine.

L'obligation de tenir la route et de faire face aux exigences, vu le poids des activités de l'UPPR, revenait comme une idée obsessionnelle. Le président rappela donc les besoins et la nécessité de rajeunir et d'élargir le comité directeur pour apporter des forces supplémentaires, d'autant que certains membres ne se montraient pas suffisamment assidus et actifs. Toutefois, l'expérience de certains pouvant servir, il convenait de les conserver, d'une façon ou d'une autre, au sein du bureau élargi. La réflexion était lancée.

La défection de la restauration traditionnelle travaillait également toujours les esprits. Il fut décidé de renouer des contacts à Marseille (bien que certains y fussent réticents, vu la personnalité de la personne à approcher), dans le Vaucluse et dans les Alpes-Maritimes.

Les journées départementales restaient, elles aussi, une cause d'inquiétude, notamment sur leur aspect financier, le calendrier et l'approche pédagogique. Un groupe de travail fut donc désigné pour examiner ce dossier.

Le bulletin n°5, l'UPPR informe, parut en mars 1988, mais limité, cette fois, à 4 pages noir et blanc.

Le 27/06, l'UPPR était présente, avec **R. Lepori**, à la **2^{ème} foire aux fromages fermiers d'Oraison** et remettait un prix de 1000 frs (150 €) à l'éleveur qui avait remporté le plus grand nombre de mentions dans toutes les catégories.

Pour maintenir les contacts, **R. Lepori**, toujours, représenta l'UPPR à AGECOTEL et **M. Durand** aux journées nationales de diététique (27-28 avril). Une autre délégation (**Lepori, Gauthier**) se rendit au SIAL et à Equip'Hôtel en octobre.

Quant au président, il continua à participer aux travaux du **Conseil National de l'Alimentation** (réunions des 28/04, 23/06 et 13/10).

Les journées départementales d'information

Une innovation apparut en 1988, désormais les programmes n'étaient plus de simples feuilles photocopiées, mais étaient rendus plus attractifs, imprimés à Marseille par un professionnel. Sept journées eurent lieu :

- **23/03**, Istres, AFPA, conserves et surgelés (83 participants),
- **24/03**, Fréjus, centre vacances VLC, conserves et surgelés (80 participants),
- **27/04**, Nîmes, lycée agricole de Rodilhan, restauration différée (160 participants),
- **28/04**, Avignon, restauration différée,
- **14/11**, Cannes, Palais des Congrès, hygiène en restauration, ionisation des denrées (120 participants),
- **23/11**, Salon, salle Septier, restauration différée (120 participants),
- **24/11**, Montpellier, CCI, école ESCAE, restauration différée (110 participants).

1 1. L'année 1989 et les 6èmes journées interrégionales (Arles)

L'assemblée générale du 24 avril 1989

Le règlement intérieur fut, en ce début d'année, à nouveau modifié, pour passer le comité directeur à 25 membres. Gagnaient 1 poste les services vétérinaires départementaux (3 pour PACA, 1 pour LR), la restauration administrative et municipale (1 par région) et la restauration traditionnelle (poste PACA dédoublé). Etaient de plus ajoutés 2 postes d'administrateurs tous secteurs.

Était par ailleurs créé un **conseil des anciens**, à rôle consultatif, proposé par **R. Herbin**. Les membres en étaient les membres fondateurs de l'UPPR, et, sous certaines conditions, certains anciens membres du comité directeur, avec lesquels on souhaitait garder des liens, par amitié, reconnaissance, ou du fait de leur expertise ou de leur expérience. Ce conseil, idée séduisante au départ, restera finalement fluctuant et flou et n'apportera rien de plus sinon conserver la mémoire de certains noms.

L'assemblée générale eut lieu à Aix le 24 avril, en présence de 35 personnes, 27 pouvoirs ayant été remis. Le nombre des adhérents pour 1987-1988 était de 360.

Cette assemblée vit un afflux inédit de sang neuf. Parmi les têtes nouvelles, il peut être noté, comme candidats au comité directeur et élus lors de l'AG, **Alain Durand**, de la Semogest, société exploitant la cuisine centrale d'Orange, **Pierre Boutet**, nouveau directeur à Montpellier, pour les services vétérinaires Languedoc-Roussillon, **Serge Bousquet**, intendant du lycée agricole d'Avignon-Cantarel, **André Tanguy**, de la société Pomona. Quant à **Jean-Pierre Basset**, intendant à Cadarache, fidèle de l'UPPR depuis plusieurs années, il se décidait enfin à franchir le pas, acceptant un poste de conseiller technique. **Guy Guérimand** et **Jacques Larfouilloux** prenaient, eux, des postes de vice-présidents.

Fait remarquable, on trouvait enfin des candidats pour les postes « *restauration traditionnelle* » PACA et Languedoc-Roussillon. L'un, déniché par **B. Deschamps**, à Avignon, était **Claude Claretton**, membre de l'Académie Brillat-Savarin et gérant du restaurant Le Vernet. Il avait été coopté sur ce poste dès le 30 janvier. Les autres étaient **Marc Roussel**, restaurateur à Anduze (Gard), et **Henri Pinault**, restaurateur à Cannes. C'est ainsi que fut dédoublé le poste PACA, un représentant pour BDR-Vaucluse et un autre pour la Côte d'Azur.

Avec l'arrivée de **P. Boutet**, la DSV 34 prenait la fonction de délégué départemental.

Enfin l'**assemblée générale extraordinaire** qui suivait votait à l'unanimité la modification du siège social, qui passait de Salon au 8, rue St Adrien, 13008 Marseille, domicile du secrétaire général. Mais, surprise ! cette modification ne fut pas acceptée par la Préfecture, le secrétariat ayant laissé passer le délai légal de déclaration.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Six réunions, dans l'année, occupèrent bureau et comité directeur (Aix, 30/01 ; Aix, 24/04 ; Aix, 04/07 ; Aix, 05/09 ; Aix, 19/09 ; Marseille, 13/10)

En ce qui concerne les journées départementales, il fut constaté un net excédent des dépenses par rapport aux recettes et surtout le peu d'adhésions qu'elles apportaient. Un groupe de réflexion fut donc constitué pour remédier à ces problèmes. La question revint également sur le tapis d'une reconnaissance officielle de l'UPPR comme organisme de formation à but non lucratif.

Le bulletin n° 6 paraissait en mars, en numéro dit « de luxe », couverture quadrichromie, 24 pages, tiré à 2000 exemplaires, destinés notamment aux adhérents à jour ou non de leur cotisation et à tous les participants aux journées départementales des deux dernières années.

En octobre, une délégation UPPR était à Equip'Hôtel, pour tenir les pieds chauds aux futurs exposants des Journées Interrégionales. C'était la plus importante de l'histoire de l'association, avec **G. Guérimand, R. Gauthier, J.L. Puech, M. Moulins, J.P. Basset** et **J. Larfouilloux**.

Un point positif encore, en forme de reconnaissance de son action par la DGAI, l'UPPR était citée dans une lettre-circulaire, parue le 12/12/1989, dont l'objet était les toxi-infections alimentaires à salmonelles. La DGAI émettait le souhait que les DSV s'associassent à l'UPPR pour organiser des journées d'information sur ce thème, étant donné la fréquence des salmonelloses.

Autre reconnaissance aussi, la candidature de l'UPPR, en la personne de son président, au **Conseil National de l'Alimentation**, qui devait être renouvelé, était de nouveau proposée par M. **Chavarot**, directeur général de l'Alimentation.

Les journées départementales d'information

Du fait de l'orientation des efforts sur la préparation des Journées Interrégionales, il n'en fut réalisé que quatre :

- **08/02**, retour à AGECOTEL, Nice, pour liaison froide, marque de salubrité (80 participants),
- **14 et 15/03**, dans le même esprit d'introduction de l'information dans les salons, et avec l'appui de la DSV 34, premières interventions de l'UPPR dans le cadre du MEBOTEL de Montpellier (produits de 4^{ème} gamme, marque de salubrité en restauration).
- **22/03**, Château-Arnoux (04), collège, hygiène en restauration (80 participants).

Les journées interrégionales des 14 et 15 novembre

L'organisation de ces journées démarra dès le comité directeur du 30 mai 1988, par une réflexion générale et la constitution des groupes de travail. La question du lieu se posa à nouveau. Toujours Arles, ou Nîmes, Fréjus, Cannes ? Et pour la date, retour à novembre.

Nîmes et Fréjus furent écartés, par manque de disponibilités, Cannes parce que les dates ne convenaient pas et que l'UPPR y était peu implantée. Mais, fait nouveau, deux lieux étaient proposés sur Arles, le Palais des Congrès, bien sûr, mais aussi le domaine de l'Estajan, Latitudes Camargue. Après examen des possibilités et propositions, le Palais des Congrès, à nouveau, l'emporta.

Parmi les premiers thèmes à être évoqués, il doit être retenu l'intérêt porté par la DGAI aux activités

de l'UPPR à travers une proposition de **Jacques Adroit**, chef du service vétérinaire d'hygiène alimentaire. Après discussions dans les groupes de travail, et pour coller à la réalité, le thème général choisi fut « *En 1989, une révolution dans les cuisines ? Europe et restauration* ». Le programme était pratiquement bouclé début juillet 1989. 8000 programmes furent distribués, suivis de 5000 autres dans un deuxième temps.

Quelques acteurs des 6èmes Journées (article Collectivités Express, photo Ch. Farine). On reconnaît :

- 1^{er} rang de G à D : R. Rosset, B. Deschamps, J. Adroit
- 2^{ème} rang : M. Moulins
- 3^{ème} rang : M. Durand
- 4^{ème} rang : Mme Rollin-Gérard
- 5^{ème} rang : G. Chantegrelet, H. Pinault, R. Gauthier



Quelques intervenants aux Journées de l'Union provençale pour la promotion de la restauration. (Photo Charles Farine).

6^e JOURNÉES INTERRÉGIONALES DE LA RESTAURATION

Pour la troisième fois, l'UPPR se retrouvait en Arles, au Palais des congrès, pour faire le point sur l'agro-alimentaire, la restauration et l'Europe. Nouveau succès, puisqu'en deux jours, les 14 et 15 novembre, quelques centaines de personnes (700 passages dénombrés par l'Association) ont assisté aux conférences et visité les stands des 70 exposants présents.

L'UPPR :
↑ **OBJECTIF EUROPE**

L'organisation mise en place était classique, maintenant bien rodée. Elle abordait les points suivants :

- Organisation générale, assurances, gardiennage, inscriptions, invitations, publicité, presse, mais on s'auto-flagella en assurant qu'on ne savait toujours pas se vendre ni utiliser les médias,
- Organisation de l'inauguration,
- Hébergement dans les hôtels de la ville, notamment le Primotel,
- la veille au soir, accueil à la mairie d'Arles, puis dîner au Primotel (conférenciers, organisateurs, notamment pour les dernières mises au point avec les conférenciers),
- Déjeuners démonstration (produits proposés par certaines firmes) des deux journées,
- Recherche des conférenciers,
- Recherche et suivi des firmes exposantes, organisation de l'exposition,
- Coté finances, **Jean-Pierre Basset** accepta d'en assurer le suivi.
- Organisation de la soirée de gala. Difficile à maîtriser et dangereuse pour les finances et la réputation de l'UPPR, elle fut, un moment, remise en question. La décision fut, finalement, de la conser-

ver, car image de marque de l'UPPR auprès des firmes notamment, mais en déléguant son organisation à des spécialistes privés, l'UPPR n'ayant plus qu'à assurer sa publicité. Il y eut des réticences, du président en premier lieu, qui ne souhaitait pas engager financièrement l'UPPR dans cette affaire. **J.L. Puech** et **G. Penalva** insistèrent, en tant que spécialistes, pour étudier eux-mêmes la question.

Les rôles de chacun étaient parfaitement définis, ce qui mobilisait une trentaine de membres de l'association (qui pouvaient avoir plusieurs missions) dans les domaines suivants :

- Coordination générale (**R. Gauthier, R. Herbin**),
- Organisation administrative (3 personnes + 2 secrétaires DSV-CROUS –responsable **M. Durand**)
- Trésorerie (3 personnes)
- Accueil des congressistes (5 personnes + hôtesse INFATH, responsable **F. Lombard**)
- Accueil des personnalités (7 personnes, dont le président)
- Accueil presse (2 personnes, responsable **Mme Rollin-Gérard**)
- Suivi audio-visuel et conférenciers (2 personnes, responsable **G. Guérimand**)
- Suivi journalistique des conférences et journées (pour édition dans bulletin n° 7 – **B. Deschamps**)
- Accueil des exposants, relations avec la CCI d'Arles (**R. Gauthier** et 3 commissaires de salles)
- Repas Primotel et contrôle des entrées (7 personnes, responsables **J.L. Puech** et **G. Guérimand**), service assuré par les élèves du LEP d'Arles,
- Soirée de Nîmes (**J.L. Puech, F. Lombard, M. Roussel**) + placement des officiels (6 personnes, dont le président).

Les Journées accueillirent 474 auditeurs et 79 exposants.

Elles débutèrent par la remise des prix aux lauréats du **concours « Hygiène et préparation culinaire »** créé à l'initiative de **Philippe Mellin** (DSV 13) et de la Chambre Syndicale de l'Industrie hôtelière des BDR. Ce concours avait été ouvert aux élèves de 4 établissements du département : Lycée hôtelier de Bonneveine, CFA Corot, Lycée de la Cadenelle à Marseille, et Lycée Perdiguier d'Arles, sections CAP-BEP, bac pro et BTS. 24 élèves avaient accédé à la finale, 9 furent récompensés par **J. Adroit** (DGAI) et **M. Moullins**.

Au cours des travaux, fut présentée la synthèse d'une enquête effectuée, par un groupe animé par **B. Deschamps**, auprès des restaurateurs traditionnels, relative à l'utilisation de produits de base élaborés (par l'agroalimentaire) et donc à la cuisine d'assemblage. Il était normal de faire entendre leur voix, mission que l'UPPR s'était donnée dès sa création. Cette enquête avait sollicité une soixantaine de restaurateurs d'établissements de moyenne importance (30-80 repas par service) connus pour leur attachement à une cuisine de qualité, 25 avaient répondu (11 Vaucluse, 14 Bouches du Rhône).

A table ! De gauche à droite : R. Herbin (on devine son épouse à sa droite), Mme Durand, M. Durand, Patricia Blanc (secrétaire DSV 13), P. Morlet.

Les repas de midi furent des repas démonstration, élaborés avec la participation des chefs des firmes, à partir de produits qu'elles avaient offerts :

- Cuisine d'assemblage, le 14/11, avec des produits de 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} gammes,
- Cuisine de 5^{ème} gamme, le 15/11.

Dans les deux cas, les convives étaient invités à faire connaître leurs appréciations. Les taux de satisfaction

varièrent, en fonction des plats, de 54 à 87 %, mais la formule eut du succès.

La soirée de Gala fut confiée au César-Palace, à Nîmes, avec pour animateur le groupe de **Tonton Philippe**, spectacle le plus fou de la région, du Café-Théâtre au Music-Hall, qui offrit, entre autres, un strip-tease surprise qui, s'il fut du goût de beaucoup, laissa perplexe quant à l'image laissée par



l'UPPR. Deux bus avaient été mis à disposition des congressistes. L'apéritif fut offert par les Costières de Nîmes.

Quant à l'exposition, elle fut, pour la première fois, ouverte gracieusement, l'après-midi du 2^{ème} jour, aux professionnels n'ayant pas participé aux Journées.

Dans l'ensemble, ce congrès fut à nouveau une réussite, assurant encore pour deux ans les finances de l'UPPR. Le bilan final permit de nouvelles réflexions, notamment d'envisager de dissocier les thèmes des deux journées pour laisser aux intéressés le choix d'assister aux deux ou à une seule. Il fut aussi retenu de dissocier le prix des repas de celui des journées.

Les quelques regrets émis portèrent sur la direction du Primotel, dépassée par l'évènement, et sur la mairie d'Arles, qui ne porta pas beaucoup d'attention à la manifestation.

12. L'année 1990 : le séminaire de Cadarache et le bilan décennal

L'assemblée générale du 30 mars 1990

Elle se tint à Aix devant 25 personnes, 32 pouvoirs ayant été remis. 410 adhérents étaient dénombrés pour le cycle 1989-1990, répartis en 290 individuels et 120 personnes morales. La disproportion entre les adhésions et les 2000 personnes ayant participé aux actions UPPR interpellait, l'éducation nationale restait peu représentée.

En ce qui concerne le comité directeur, **M. Chefdeville** démissionnait et était remplacé, pour les consommateurs, par **Mme Rollin-Gérard**. **A. Tanguy** démissionnait du commissariat aux comptes, remplacé par **G. Nicolai**, de la société SOGOBA. **M. Richard** se retirait également. Mais des nouveaux venus vinrent s'intégrer : le **Dr Coupey** (DSV 83), qui remplaçait **Albert Anglès**, passé au conseil des anciens, **J.J. Lumbroso** (conseiller technique, restauration d'entreprise), **R. Jolivet** (restauration sociale et hospitalière). Il était à noter également le retour, comme conseiller technique, de **G. Vartanian**, nommé à l'Hôpital de Briançon. **J.P. Basset** succédait à **F. Hugues** au poste de trésorier. **C. Clareton** était nommé vice-président pour le secteur de la restauration traditionnelle.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Sept réunions se tinrent dans l'année (Aix, 26/01 ; Marseille, 23/02 ; Aix, 30/03 ; Aix 11/07 ; Avignon, 28/09 ; Aix, 09/11 ; Aix, 13/12).

La demande de reconnaissance de l'UPPR comme organisme formateur avait avancé. La déclaration préalable auprès de la Délégation Régionale à la Formation Professionnelle avait été expédiée. Ce futur statut fit naître une inquiétude quant à la situation qui serait celle de certains formateurs professionnels membres de l'UPPR.

Le secrétariat s'enrichit d'une imprimante matricielle NEC P6+ de 10.000 frs (1500 €).

Le **bulletin de liaison n° 7**, limité à 12 pages, paraissait en mars, en 1000 exemplaires.

P. Boutet fit des propositions pour constituer en Languedoc-Roussillon une équipe UPPR plus étoffée.

Enfin, fut relancé le **concours « hygiène et préparation culinaire »** en vue des prochaines journées interrégionales, malgré les ratés du précédent (des lauréats n'avaient pas reçu leur prix, faute d'avoir pu être libérés par leur établissement). Il fut décidé de le maintenir, mais de le limiter à l'académie Aix-Marseille.

L'UPPR participait, fin novembre, au jury et à la remise des prix (1000 frs – 150 € - et diplôme d'honneur) du **concours « Chaîne des rotisseurs »** au lycée hôtelier de Marseille. Elle aidait aussi l'UPPIC à organiser le **concours « Nicolas Appert »**.

Le même mois, une délégation se rendait au SIAL et à Equip'Hôtel, avec prospectus à distribuer pour les Journées 1991.

Le séminaire de Cadarache des 8 et 9 juin 1990 et le bilan décennal

D'abord, le problème de la communication, considéré comme insuffisamment performant et comme une question de fond à régler absolument, incita à décider un séminaire de 2 jours sur le sujet à Cadarache, réunissant le bureau, les conseillers techniques, les membres fondateurs, le conseil des sages.



Réflexions autour d'une table. Tour de table, de gauche à droite : Ph. Mellin, R. Herbin, M. Moulins, E. Goirand, M. David (technicien DSV 13), R. Gauthier (caché), G. Daspet, B. Deschamps.

Puis se fit sentir, au bout de 10 ans d'activité, le besoin d'effectuer un bilan général sur, notamment, les objectifs à modifier ou réorienter, la formation, la programmation pédagogique, les cibles à toucher, l'organisation de l'association. Au préalable, une analyse du fichier regroupant les 2000 personnes ayant pu participer aux actions UPPR en avait donné les origines suivantes, par ordre d'importance :

- Les établissements médicaux et maisons de retraite : 20% des participants,
- La restauration municipale (dont scolaire) : 17,5%
- L'enseignement secondaire et supérieur, public et privé : 15,5%
- L'agroalimentaire : 6,5%
- Les armées : 6%
- Les équipementiers (cuisinistes, produits d'hygiène), laboratoires et bureaux d'étude : 4,8%
- Les foyers de jeunes, CAT, IME, IMP : 4,5%
- Les chaînes et sociétés de restauration : 3,5%
- Les restaurateurs, traiteurs et charcutiers : 3%
- Les services vétérinaires : 2,5%
- Les organismes de formation : 2%

Les autres secteurs donnaient moins de 2% chacun, notamment les administrations autres que DSV (1%) et les associations de consommateurs (0,4%).

Par fonctions, le résultat était le suivant :

- Gestionnaires et gérants : 32% des participants,
- Elus, directeurs et cadres de direction : 24%
- Cuisiniers et agents de service en restauration : 22%
- Autres techniciens, représentants, commerciaux : 5,5%
- Diététiciens : 5%
- Divers corps médicaux, infirmières, aides-soignantes : 4%
- Professeurs, animateurs, éducateurs : 3%

A Cadarache, les 19 membres présents furent divisés en 2 groupes de travail :

- Qui sommes-nous, que voulons-nous être ? (groupe **Guérimand**)
- Quels moyens ? (groupe **Basset**)

Les constats qui furent effectués n'étaient pas nouveaux :

- Signes d'essoufflement et de décalage par rapport à la réalité, réduction du bénévolat, pas de renouvellement. Cette vision était peut-être alors exagérée vu, quand même, les arrivées régulières de nouvelles personnalités (65 personnes ont plus ou moins participé au comité directeur ou au groupe des conseillers techniques en 10 ans). Mais quelle était leur motivation réelle, quelle capacité avaient-elles à vraiment s'investir ? Nous étions sans doute là dans un schéma associatif assez classique : quelques locomotives et le reste qui suit plus ou moins.

En revanche, était plus réel le mauvais fonctionnement de certaines structures, comme les délégués départementaux (d'où l'insuffisance de journées départementales dans certaines zones) et les représentants des secteurs professionnels (vice-présidents, administrateurs), plus présents à titre honorifique et pour quelque avantage (au cas où) à retirer, qu'animés d'un bénévolat frénétique. Si quelques-uns restèrent longtemps fidèles et relativement désintéressés, beaucoup, les sociétés de

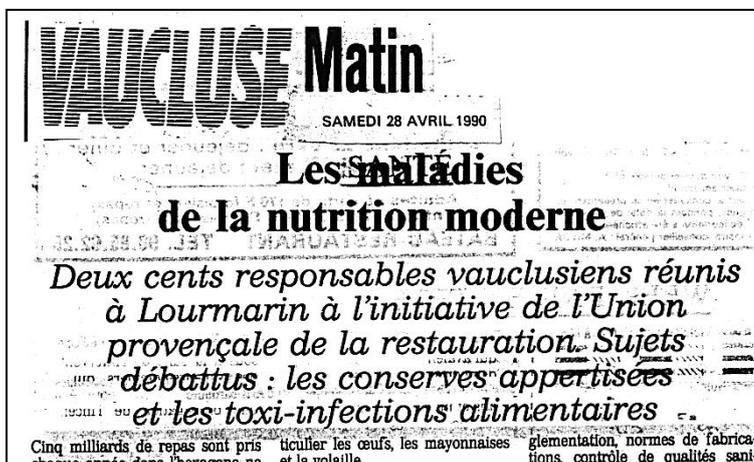
restauration d'abord, certains formateurs, plus tard, désertèrent au fur et à mesure qu'ils se rendront compte du peu d'apport, pour eux, de l'action associative.

- La devise « *Joie et santé du convive* » était ressentie comme vieillote.
- La dépendance apparente aux firmes et aux services vétérinaires donnait une image ambiguë et peut-être gênante de l'UPPR, notamment avec l'adresse du secrétariat à la DSV 13.
- L'UPPR n'était plus originale, elle avait atteint ses cibles, et d'autres avaient maintenant investi le même créneau.
- Certains sympathisants semblaient oublier l'association, qui n'avait pas suffisamment de présence et maintenait mal ses contacts.
- L'UPPR était trop « agroalimentaire » et trop tournée vers l'industriel, la restauration traditionnelle lui avait échappé.
- Les thèmes traités étaient trop pointus pour une trop grande partie de la clientèle, mais s'il était acquis que les journées départementales devaient rester au niveau de base, les journées interrégionales devaient, elles, image oblige, demeurer à un niveau plus élevé. De plus, l'UPPR avait du mal à trouver des thèmes originaux, porteurs d'avenir, pouvant amener auditeurs et adhérents.
- Le sigle était-il médiatique ?
- L'UPPR, enfin, restait fragile, son avenir étant remis en cause tous les deux ans et lié à la réussite ou non des journées interrégionales.

Bien évidemment, idées et propositions tendant à une dynamique évolutive, à la nouveauté, ne manquèrent pas, notamment celle d'aider à la création d'UPPR bis, Toulouse offrant alors une opportunité. La réflexion porta aussi sur le passage de l'information à la formation, mais à mener avec prudence, ainsi que sur la valorisation de l'UPPR par le biais de concours, domaine qui jusque là manquait quelque peu de continuité, le **Poisson d'Or**, le **Riz d'Or de Camargue** et autres essais n'ayant été que ponctuels ou ayant fini en queue de poisson. Il fut avancé aussi, mais peu partagée, l'idée de rémunérer un permanent.

Les journées départementales d'information

L'année démarra bien, avec cinq manifestations :



- **08/02**, Nice, AGECOTEL, hygiène et salmonelles (200 participants)
- **07/03**, Marseille, Palm Beach, journée CIDIL, l'alimentation des jeunes à l'école, à laquelle l'UPPR s'associa (200 participants),
- **20/03**, Montpellier, MEBOTEL, demi-journée sur les salmonelles (100 participants),
- **24/04**, Château-Gombert, Marseille, conserves appertisées, TIAC et salmonelles,
- **25/04**, Lourmarin, même programme (150 participants),

puis plus rien ne suivit !

13. L'année 1991 : l'année du pin's et des 7èmes journées interrégionales (Arles)



Cette année 1991 vit l'UPPR céder à la mode des pin's, le modèle créé était mis à la vente 20 frs pièce (3 €).

L'assemblée générale du 12 avril 1991

Elle se tint à Aix devant 23 présents, 35 pouvoirs ayant été transmis. Du côté du Comité Directeur, **François Hugues** se

retrait et était inscrit au conseil des anciens. Aucun candidat ne se présenta pour le remplacer (restauration hospitalière et sociale PACA). **M. Senanes** (PTT Fréjus) était, lui, coopté, pour les centres de vacances et de loisirs.

Il y eut, en revanche, 4 candidats sur un poste tous secteurs : **J.J. Lumbroso** l'emportait, ses trois adversaires rejoignaient le groupe des conseillers techniques : **E. Goirand**, **M. Baffoni** (restaurateur), **Josiane Brin** (professeur E.T.C. à Valréas).

Les travaux du bureau et du comité directeur : l'UPPR reconnue organisme de formation

6 réunions eurent lieu dans l'année (Aix, 04/02 ; Aix, 12/04 ; Istres, 15/05 ; Aix, 13/09 ; Aix, 15/11 ; Marseille, 06/12)

Francine Lombard fit d'abord remarquer que les réunions du comité directeur avaient tendance à se centraliser sur Aix, ce qui n'était plus dans l'esprit de décentralisation qui animait l'UPPR des débuts, et exprimait son souhait de les accueillir plus souvent en Languedoc-Roussillon. Cependant, la charge de travail du président, professionnelle et associative, était telle qu'il n'y avait pas, pour l'instant, d'autre choix. **Pierre Boutet** insistait, de son côté, sur la nécessité d'une équipe UPPR plus soudée et plus stable en Languedoc-Roussillon. Quant à la préparation du **bulletin de liaison n° 8**, elle traînait toujours, du fait de la difficulté à réunir les articles résumant les conférences des journées interrégionales 1989 et du peu d'aide dont bénéficiait **Bernard Deschamps**, qui avait été chargé de sa réalisation. Il finit par paraître en 2000 exemplaires à la fin de février.

Malgré ses quelques faiblesses internes, l'UPPR n'en nourrissait pas moins des ambitions d'expansion ou de modèle à suivre. L'idée de création d'un UPPR bis à Toulouse se poursuivait et la mise en place d'une association nouvelle semblait pouvoir se concrétiser. Plus loin encore, le département de l'Aisne semblait également intéressé. Finalement, ces deux tentatives se concluront rapidement par un échec (courant 1992).

Enfin, toujours soucieuse de sa notoriété et de marquer sa présence, l'UPPR aida à la publicité d'autres manifestations en diffusant l'information auprès de ses adhérents et sympathisants. Début 1991, son fichier comportait 2500 noms. Il en fut ainsi pour le concours de l'UPPIA (Union Interprofessionnelle des Industries de la Conserve Appertisée) et pour le **Gargantua d'Or**.

Réception à l'UPPR :

- Photo du haut, de gauche à droite : J.P. Basset, J. Hercelin, R. Herbin, M. Moulins, G. Daspet, M. Durand.

- Photo du bas : M. Moulins, G. Daspet, M. Durand, X..., X..., Mme Lepori, R. Lepori, R. Gauthier.



Il est à noter qu'un technicien supérieur de la DSV 13, **Charles Kaloustian**,

rédigea, à l'occasion du 10^{ème} anniversaire de l'UPPR, un mémoire en vue de l'examen professionnel d'avancement au grade de chef-technicien. Il était intitulé : « UPPR – 1981-1991 – Dix années de coopération efficace avec la Direction des Services Vétérinaires des Bouches du Rhône ». Ce travail avait

pour mérite d'exposer à l'administration centrale des Services Vétérinaires (DGAI) l'intérêt que pouvait représenter pour elle un outil tel que l'UPPR pour la diffusion auprès des professionnels des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et leur application.

Il est encore à retenir de cette année que le 15 mai, au CFPA d'Istres, la légion d'honneur était remise à **Raymond Herbin** et qu'enfin, le 07/02/1991, l'UPPR était officiellement enregistrée comme organisme de formation auprès de la préfecture de région (PACA), sous le n° 93130390113, dans le cadre de l'article R920-5 du code du travail.

Les Journées Interrégionales du 10^{ème} anniversaire, 27 et 28 novembre 1991

La réflexion avait été attaquée dès juillet 1990. A nouveau, Arles avait été remise en question, d'autant que des modifications apportées au hall d'entrée étaient de nature à poser des problèmes d'accueil et d'organisation de l'exposition. Les relations n'étaient pas, non plus, optimales avec la mairie. Il avait donc été décidé d'explorer aussi les pistes d'Avignon (Parc des Expositions), Nîmes (4 sites possibles), Marseille (Palm Beach), Aubagne (Agora). La finale se joua entre Nîmes, Avignon et Arles. Le 17 octobre 1990, après examen sur place et re-négociations, Arles, à nouveau, sans surprise, car plus rassurante du fait des habitudes et de l'expérience acquises, fut choisie, malgré une légère diminution des surfaces d'exposition et le désaccord marqué de **Roger Gauthier**. Nîmes fut choisie pour la soirée de gala, qui fêterait en même temps les 10 ans de l'association.

Dès novembre 1990, les groupes de travail avaient été constitués :

- Pilotage, affaires générales, coordination des groupes (responsable **M. Moulins**)
- Organisation (firmes, repas, communication, responsable **J.J. Lumbroso**)
- Finances (responsable **J.P. Basset**)
- Thèmes, conférenciers (responsables **B. Deschamps, G. Guerimand**)
- Soirée de gala, 10^{ème} anniversaire (responsable **J.L. Puech**)

Ressortirent d'emblée les difficultés rencontrées avec la presse professionnelle, dont les journalistes n'apportaient pas satisfaction : difficiles à approcher, ne disant rien ou trop, ou tout et son contraire. Une section communication fut donc créée, supervisée par **J.J. Lumbroso**, mais restant soumise, pour ses actions, à l'accord de la cellule de pilotage ou du président.

Le programme du thème « *Restauration, évoluer sans subir, savoir adapter sa cuisine* » était définitivement arrêté dès la fin février 1991, avec une conférence destinée en particulier à la restauration traditionnelle, qu'il fallait, à tout prix, appâter. Pour attirer les cuisiniers, la présence du célèbre restaurateur d'Auch, **André Daguin**, fut obtenue. Il lui fut fait une publicité particulière, malheureusement, il ne vint pas. Retenu par sa nouvelle charge de président national des restaurateurs, il fut remplacé par **M. Arnaud**, restaurateur à Lectoure (Gers). Une autre particularité de cette nouvelle édition fut l'aboutissement du travail portant sur l'organisation d'une cuisine type répondant aux normes sanitaires, mené en particulier par **Philippe Mellin**, et sa présentation concrète dans l'exposition.

10 000 programmes furent imprimés et diffusés. Dans la plaquette distribuée aux participants, une page de publicité présentait les services vétérinaires sous un jour que n'apprécierait peut-être plus la DGAI d'aujourd'hui, avec notamment cette phrase :

« *Dans chaque département, ils conseillent, forment ou informent leurs différents partenaires (installateurs, vendeurs de matériels, producteurs, artisans, syndicats professionnels) et réalisent un travail de fond concernant les bases de l'hygiène alimentaire* ».

Pourtant, cette philosophie commune UPPR/DSV était la bonne à suivre pour véritablement élever le niveau d'hygiène dans le secteur de la restauration, et elle porta alors ses fruits.

Le second **concours « Hygiène et préparation culinaire »**, lui, ne put être organisé à temps et ne fut en conséquence pas reconduit pour ces 7^{èmes} Journées. Il fut décidé de le réserver aux années paires.

Comme à l'accoutumée, les rôles à tenir dans les différents secteurs de l'organisation étaient distribués entre 27 membres du comité directeur élargi. Les appuis de la DSV 13, du contrôleur général interrégion (**G. Soucheleau**) et de la DGAI ne faiblirent pas. Les préfets, maires, DSV et professionnels furent informés de la manifestation (notamment lettre aux préfets et DSV du directeur général, **J.F. Guthmann**, du 11/10). Les DSV étaient autorisées à prendre les frais d'inscription et de déplace-

ment de leurs agents sur les crédits globalisés des DDAF (formation continue). A cette occasion, **Pierre Morlet**, technicien supérieur à la DSV 13, faisait ses premiers pas UPPR en appui de **Michel Durand**.



Repas au Primotel. De gauche à droite : Professeur Chantegrelet, M. Moulins, X., P. Boutet (DSV 34), G. Soucheleau (contrôleur général), Catherine Bouvier (DGAI), J. Adroit (DGAI).

Du côté des exposants, de nombreuses firmes de 1989 ne revinrent pas. Les absents de marque étaient EDF et les chaînes de restauration (signe de désengagement, l'UPPR ne leur apportant plus ?), à l'exception de SODEXHO, mais l'on pouvait compter de nombreux nouveaux. Lors de la soirée du 10^{ème} anniversaire au César Palace de Nîmes, des diplômes d'honneur furent remis, pour leur fidélité, à 15 firmes présentes de-

puis les débuts de l'UPPR.

Le bilan, financier compris (malgré des dépenses supérieures de 19% aux prévisions, mais avec des recettes supérieures de 15,5%), fut encore une fois très satisfaisant. Les deux tarifs proposés (choix entre 1 ou 2 journées) s'avérèrent une bonne formule (1/3 des inscrits vinrent pour une seule journée). Il en sera tenu compte à l'avenir dans le choix des thèmes.

474 auditeurs étaient inscrits, mais plus de 600 personnes, chaque jour, furent présentes sur le site. Pour preuve, 598 repas furent servis le 27 à midi au Primotel et 540 le 28. Quant aux thèmes et conférences, ils donnèrent entièrement satisfaction.

98 questionnaires furent rendus avec les appréciations suivantes :

- Jugement global des Journées : 94% de bien et très-bien
- Accueil : 99% de bien et très-bien
- Exposés : 85% de bien et très-bien
- Repas : 72% de bien et très-bien.

Il est également à remarquer la bonne implication que fut celle des services vétérinaires avec 9,7% des inscrits. Il est enfin à retenir que face aux difficultés rencontrées en général par les salons, le succès obtenu tenait bien à l'originalité de la formule (dynamisme, convivialité, couplage conférences et exposition et équilibre maintenu entre les deux, stands loués tout compris, sans options et avec publicité dans la plaquette).

Les journées départementales d'information

1991 fut une année peu portée sur cette activité, les esprits étant tournés vers la préparation des Journées Interrégionales. Il n'y eut pas de participation de l'UPPR au Salon AGEHOTEL de Nice cette année-là. Seules trois journées furent organisées :

- **29/01**, Fréjus, centre de vacances PTT, conserves appertisées, TIAC et salmonelles,
- **30/01**, Château-Arnoux (04), collège, même programme (150 participants).

La décision ayant été prise de faire payer aux participants leurs repas à l'inscription, l'absentéisme s'en trouva nettement réduit. Cette amélioration put être constatée dès ces deux journées.

- **19/03**, Montpellier, MEBOTEL, autocontrôles, marque de salubrité.

Cette même année 1991, les premiers contacts furent pris avec l'ACEHF (Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France, siège à Saint-Chamas, BDR), dont le président était présent à Château-Arnoux avec une dizaine de stagiaires. **R. Gauthier** était très favorable à ce rapprochement et proposait aussi des rapprochements avec l'A.J.I. (Association des Journées de l'Intendance) et l'UPRM (Union des Personnels des Restaurants Municipaux), qui venait tout juste d'être créée, afin de renforcer les actions dans le domaine de la formation. Ces rapprochements ne se feront pas avec ces

deux derniers, et les contacts resteront discrets avec l'ACEHF, dont les archives ne parlent plus jusqu'en... octobre 2006.

14. L'année 1992 : le siège social quitte Salon pour Marseille

L'assemblée générale du 15 mai 1992

Elle s'ouvrit devant 32 présents, 22 pouvoirs ayant été remis.

Les membres sortants du comité directeur étaient tous réélus, à l'exception de **P. Boutet** qui se désista. Il n'y eut pas de candidat DSV en Languedoc-Roussillon pour le suppléer. **Jacques Hercelin** remplaçait **Alain Durand** (administrateur), parti sous d'autres cieux. **H. Pinault** n'était, lui, plus représentatif de sa profession, mais était toutefois maintenu parmi les conseillers techniques. Huit nouveaux conseillers techniques étaient par ailleurs admis, dont deux appartenant à des sociétés de restauration gardant un intérêt pour l'UPPR (ALLIANCE et SODEXHO).

Dans la foulée, une assemblée générale extraordinaire décidait à nouveau du changement d'adresse du siège social, la précédente décision, nous l'avons vu, n'ayant pas été déclarée dans les délais à la préfecture. Le siège quittait donc Salon pour se transporter au domicile du secrétaire général, 8, rue St Adrien à Marseille. Cette fois, les formalités de déclaration de cette modification statutaire furent bien effectuées dans les délais voulus (parution au JORF du 29/07).

Il est à noter que **Michel Durand** prenait, cette même année, ses fonctions de contrôleur général des services vétérinaires pour les régions Rhône-Alpes / Auvergne. Il était remplacé, à la DSV 13, par **Lilian Bertaudière**.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Cinq réunions eurent lieu dans l'année (Nîmes, 24/01 ; Aix, 31/01 ; Aix, 15/05 ; Aix, 19/06 ; Aix, 20/10)

La décision fut d'abord prise de relancer le **concours « Hygiène et préparation culinaire »** et de le rendre inter-académies, tout en le simplifiant. Il était prévu que l'opération démarrerait en septembre, pour une finale début 1993.

Du côté des concours extérieurs, l'UPPR se joignait à Avignon à un **concours régional de fromages fermiers** et délivrait des diplômes d'honneur aux trois premiers, ainsi qu'un chèque de 1000 frs (150 €) au lauréat.

Toujours pour affirmer son existence, l'association participait en avril, à Exp'Hôtel, à Saint-Tropez. Manifestation de faible intérêt, il fut décidé de ne plus y retourner.

En septembre, à l'initiative de **J.J. Lumbroso**, elle fut partenaire du **Triathlon Athènes-Barcelone**. Aux étapes, entre Menton et Perpignan, l'UPPR fut associée aux réceptions en tant que conseiller technique.

Toutes ces actions remirent en avant les insuffisances de l'association en matière de communication et de médiatisation, sans qu'une solution fût vraiment proposée. **J.J. Lumbroso** et **P. Morlet** s'essayèrent toutefois à une cellule communication, un léger mieux suivit avec l'opération « triathlon », quelques articles de journaux pour les journées départementales, un interview radio de **M. Moulins** dans le cadre de la semaine du goût.

Fin août, le siège du président au **Conseil National de l'Alimentation** était renouvelé pour 3 ans (secteur de la restauration). Y était aussi nommé **J.M. Chouleur** (ADEIC 30), futur membre de l'UPPR, au titre des associations de consommateurs et d'usagers.

En novembre, une équipe UPPR effectuait le voyage habituel d'Equip'Hôtel, notamment pour participer à un atelier réservé aux collectivités le 20/11 (4^{ème} et 5^{ème} gammes).

Quelques jours après, la CCI Italienne demandait à l'UPPR de participer, le 4 décembre, à sa semaine marseillaise.

Enfin, en tant **qu'organisme de formation**, l'association dut prévoir un bilan pédagogique et financier, tel que demandé par le ministère du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle. Cela nécessita la mise en place d'une comptabilité particulière. La question fut de savoir qui la tiendrait et

s'il n'était pas préférable d'envisager un comptable extérieur. Un appui du trésorier par d'autres membres fut finalement la solution choisie.

Prenant l'affaire pédagogique en mains, **J.P. Basset** s'attela, de son côté, à la préparation d'un module de formation des gérants de collectivités (5 semaines théoriques) qui semblait intéresser du monde.

Quant au **Bulletin de liaison n°9**, il avait pu paraître en avril.

Les journées départementales d'information

L'hygiène alimentaire, en terme de sécurité, était un pilier des journées d'information, mais il ne fallait pas oublier la diététique, les conditions de travail, la gestion. L'UPPR, en tant qu'organisme formateur, devait pouvoir aussi assurer le « sur mesure ».

Un questionnaire diffusé aux adhérents fit ressortir dans l'ordre de préférence les demandes suivantes :

1. Plats cuisinés à l'avance, liaisons froide et chaude.
2. Hygiène en restauration.
3. Les TIAC
4. Hygiène-sécurité en cuisine.
5. Hygiène du personnel.
6. Formation du personnel
7. Organisation du travail en cuisine.
8. Qualité nutritionnelle.

Photo ci-contre : une journée départementale. De gauche à droite : J.P. Basset, B. Deschamps, E. Goirand.



On note que la sécurité alimentaire restait la préoccupation première, d'autant qu'avec l'évolution réglementaire, un nouveau thème s'imposait : celui de la nouvelle approche réglementaire de l'hygiène.

On déplora à nouveau le manque de mobilisation des membres sur les journées départementales et une certaine perte de vitesse. Il n'y en eut que quatre, sur une année pourtant non dédiée à des Journées Interrégionales, et, le 02/04 à Avignon, aucun membre ne vint aider le délégué départemental à l'encadrement de la journée. Certains secteurs, par ailleurs, restaient insuffisamment fréquentés en PACA (départements 05, 06, 83) et Languedoc-Roussillon (11, 34, 66).

MEBOTEL à Montpellier, jugé insuffisamment porteur, était abandonné. Se déroulèrent donc :

- **15/02**, AGECOTEL, Nice, journée d'information organisée par la DSV 06, avec l'appui de l'UPPR : restauration différée, préparations à risques (mixés, moulinsés), 120 participants,
- **02/04**, Avignon, pour les élèves de l'École hôtelière et les adhérents du Vaucluse, thème « Evoluer sans subir, savoir adapter sa cuisine », un remake des Journées interrégionales, 100 participants,
- **25/09**, Marseille, Château-Gombert, « La nouvelle approche réglementaire » pour les agents DSV et adhérents des Bouches du Rhône, 140 participants,
- **13/11**, Toulon, bases pratiques de l'hygiène alimentaire en restauration, 120 participants.

15. L'année 1993 : le départ de Roger Gauthier et les 8èmes journées interrégionales (Arles)

Ce début d'année fut endeuillé par les décès de **F. Hugues**, du conseil des anciens, et du vice-président, **G. Guérimand**.

L'assemblée générale du 4 juin 1993

Il n'a pas été retrouvé de compte-rendu de cette assemblée dans les archives. Seuls 99 adhérents étaient alors à jour de leur cotisation. **J. Hercelin** prit en charge la trésorerie, en remplacement de **J.P. Basset**, nommé responsable de la cellule formation et vice-président délégué à la formation. Pour l'appuyer, **Mme Durand**, épouse de **Michel Durand**, fut chargée du suivi de la comptabilité de l'association.

Un appel à nouveau était lancé, soulignant la nécessité de recruter des forces nouvelles, ainsi que d'une meilleure implication de ceux qui, par choix, avaient souhaité être membre de l'UPPR. Mais il est vrai que les activités professionnelles de certains pouvaient limiter leur disponibilité. Ainsi, **J. Larfeuille** ne se représenta pas à la vice-présidence, préférant reprendre un poste de conseiller technique. Il fut remplacé par **J.P. Vincent**, de la même société, SHR ; **C. Frizonnet** se retira ; **R. Jolivet** aurait souhaité, lui aussi, se contenter d'un poste de conseiller technique, mais il restera finalement vice-président chargé de la restauration sociale et hospitalière. **G. Nicolai** abandonnait son poste de vérificateur des comptes et disparaissait de l'UPPR. Un nouvel arrivant, cependant, était à noter : **M. Moncorgé**, directeur d'Emergences-Provence (organisme de formation), qui s'inscrivait dans le groupe des conseillers techniques. Quant aux postes de vice-présidents délégués aux régions PACA et LR, ils demeureraient vacants.

Du côté des services vétérinaires, **Ph. Mellin**, de la DSV 13, faisait son apparition parmi les administrateurs, mais **P. Boutet**, muté hors de nos régions, devait, lui, quitter l'UPPR. Apparaissaient encore parmi les conseillers techniques les DSV 11, 30 et 83 (**M.J. Lafont, J. Deléglise, F.X. Temple**).

La question de la médiatisation et de la création d'un poste de chargé de presse ou de communication revint enfin à l'ordre du jour. Les promesses de 1992 sur le sujet, avec les implications de **J.J. Lumbroso** et **P. Morlet**, n'avaient pas vraiment porté leurs fruits. **P. Morlet** se proposa à nouveau.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Six réunions eurent lieu durant cette année 1993 (Nîmes, 13/01 ; Aix, 16/02 ; Aix, 15/03 ; Aix, 16/04 ; Aix 04/06 ; Aix, 10/09). A partir du 16/02, **Pierre Morlet** prenait en charge les secrétariats de séances.

Avec la nomination de **Michel Durand** au poste de contrôleur général pour les régions PACA-LR-Corse, il fut décidé de domicilier le secrétariat général de l'UPPR au 6, rue César Franck à Marseille, 13008 et d'abandonner ainsi l'adresse de la DSV 13. Mais cette décision ne fut finalement pas suivie.

Le changement de signification du sigle UPPR revint à nouveau d'actualité, étant donné l'expansion hors Provence de l'association. Beaucoup y étaient favorables, mais les voix s'y opposant restaient, de leur côté, non négligeables.

Durant l'année, l'association continua de mener ses actions extérieures. Dans le cadre de ses relations avec les firmes, une délégation se rendit aux Métiers de Bouche à Lyon (23-27 janvier).

Elle fut, par ailleurs, associée au **Tour de France de la Double Performance** organisé par Gaz de France et adressa des invitations à ses adhérents et sympathisants pour l'étape de Nice où était présentée une nouvelle gamme technologique au gaz naturel sur l'espace mobile « Restauration professionnelle ».

Une nouvelle fois, l'UPPR collabora avec la Fédération Régionale de l'Élevage Caprin (FRECAP) et participa à la dotation du **Concours Régional de Fromages Fermiers**. **R. Herbin** siégea au super-jury des fromages de chèvre frais et attribua, au nom de l'association, un chèque de 1000 frs et un diplôme d'honneur au 1^{er} prix exceptionnel Fromages de chèvre, un diplôme d'honneur au 1^{er} prix exceptionnel Fromages de vache et un autre au 1^{er} prix exceptionnel Fromages de brebis. Au cours de cette manifestation (Le Val, Var, 20/06), **R. Herbin** fut intronisé officier en la Confrérie du Fromage de Chèvre Provençal.

Enfin, les conseillers techniques furent rappelés à l'ordre, l'accomplissement de leur mission étant considéré comme en général insuffisant.

Le renoncement de Roger Gauthier

Pour la première fois, au sein du comité directeur, un incident sérieux éclata, le 16 avril, qui opposa les deux personnes les plus engagées dans la politique de formation, **R. Gauthier** et **J.P. Basset**. Les

points de vue divergeaient sur ce sujet, mais aussi sur la gestion de l'UPPR et son évolution. **R. Gauthier** quitta la séance. Dans la foulée, il ne participa pas, le 27 avril, à la première réunion de la nouvelle cellule « Formation », à laquelle il était pourtant convié, ni à la réunion du Comité directeur et à l'assemblée générale du 4 juin. Il enverra, pour s'expliquer, un courrier évoquant des raisons de santé. Il était alors âgé de 73 ans. Ce renoncement de **R. Gauthier**, personnalité des plus marquantes et dynamiques du comité directeur depuis la création de l'UPPR, point clé notamment par sa connaissance des firmes, à quelques mois des Journées Interrégionales, déstabilisa quelque peu le comité directeur, qui s'interrogea sur un avenir sans **Gauthier**. En première réaction, le président proposa, le 4 juin, de réfléchir sur la création d'un « Prix Roger Gauthier », qui serait remis lors des Journées Interrégionales. Vœu pieux, il n'y aura finalement pas de suites.

L'UPPR organisme de formation (Département Assistance et Formation)

J.P. Basset, déchargé de la trésorerie, avait accepté de prendre la responsabilité d'une cellule spécifique dévolue à la formation. Il réunit pour la première fois cette cellule le 27 avril à Bouc-Bel-Air (13), où elle fut accueillie par **J.N. Dottori**, d'Alliance-Restoration, membre de l'UPPR. Le président, **M. Moulines**, était présent pour l'ouverture des travaux. Les membres intéressés qui avaient fait le déplacement étaient **F. Lombard**, **L. Bertaudière** (DSV 13), **J. Larfouilloux**, **Luciani**, **J.J. Lumbroso**. **E. Goirand** s'était excusée, ainsi que, comme nous l'avons vu, **R. Gauthier**. Les règles de fonctionnement fixées par le président étaient les suivantes :

- il n'y aura pas un catalogue d'actions de formation pré-établies, mais le sur-mesure sera privilégié,
- la cellule formation aura un budget autonome,
- les interventions feront l'objet d'un devis afin de pouvoir défrayer les intervenants de leurs frais et éventuellement leur verser des honoraires,

et, point délicat demandant une vigilance particulière pour éviter tout dérapage :

- les intervenants adhérents de l'UPPR (certains étant responsables d'organismes de formation ou de bureaux conseils) devront veiller à ce que leur activité professionnelle ne soit pas sollicitée sous couvert de l'UPPR.

Des contacts avaient déjà été engagés avec le Centre de Gestion de la Fonction Publique Territoriale des BDR, les responsables des maisons d'accueil diocésaines et le Flunch-Barnéoud d'Aubagne. D'autres étaient prévus avec le CROUS et le Conseil Général 13 (restauration scolaire).

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"> Action de l'UNION PROVENÇALE pour la PROMOTION de la RESTAURATION </div> <p>Créée en 1980 par un groupe de personnalités des Services Publics, de gestionnaires et de techniciens de la restauration collective et traditionnelle, l'U.P.P.R. s'est fixée comme objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le regroupement de tous ceux qui participent à la mise en œuvre de la restauration du convive hors foyer familial : restauration collective ou traditionnelle, industriels et producteurs. - La promotion d'une restauration de QUALITE et une recherche en novation par des actions de formation ou d'informations décentralisées à l'échelon des onze départements des Régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon. <p>Le 7 Février 1991, l'U.P.P.R. s'inscrit comme organisme de formation auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône.</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> Département ASSISTANCE et FORMATION Téléphone : 91 22 29 62 - Télécopie 91 22 05 14 <small>Numéro d'Inscription Préfectorale : 93 13 03901 13</small> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <small>UNION PROVENÇALE POUR LA PROMOTION DE LA RESTAURATION Association régie par la Loi du 1er Juillet 1901 Secrétariat Général : C.G.S.V. - 6, Rue César Franck - 13008 marseille - 91 22 29 62 Edition Novembre 1993</small> </div>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Union Provençale pour la Promotion de la Restauration</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;"><i>L'UPPR, veut aller plus loin avec vous. Consultez son</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 20px;"> Département ASSISTANCE et FORMATION </div>
---	--

Les hospitaliers et les armées restaient à démarcher.

On s'accorda également sur la nécessité de formation de l'encadrement, et pas seulement des personnels d'exécution.

Enfin était adopté le terme officiel qui désignerait cette cellule formation : « **Département Assistance et Formation de l'UPPR** » (**DAF**).

Pour lancer l'opération, un texte était ensuite rédigé pour paraître dans la plaquette des Journées Interrégionales. Il annonçait :

« *L'UPPR veut aller plus loin avec vous. Consultez son Département Assistance et Formation* ».

Ses buts :

- *Apporter conseil et appui en :*
 - . *Hygiène et sécurité dans la restauration,*
 - . *Nutrition et diététique,*
 - . *Recherche de la performance qualitative par l'optimisation des équipements, des procédures, du traitement des produits et du service,*
 - . *Adaptation aux nouvelles techniques de préparation et distribution.*

Ses propositions :

- *Etudier les besoins en formation,*
- *Bâtir un plan de formation,*
- *Préparer une action de formation spécifique,*
- *Réaliser un audit de préparation au changement,*
- *Procéder aux études de création et de mise aux normes des installations de restauration,*
- *Bâtir le programme d'exécution,*
- *Participer à l'adaptation du personnel à des nouvelles techniques de restauration, le former à organiser son travail,*
- *Proposer un programme d'actions qualité, non seulement en fabrication, mais aussi en distribution,*
- *Former les acteurs de la restauration (nutrition, diététique, hygiène alimentaire...)*
- *Informers sur la législation, la réglementation et la sécurité.*

Lors de sa seconde réunion, le 15 juin, le DAF précisait son organisation. **J.P. Basset** en serait le responsable, les tâches de secrétariat seraient confiées, selon l'importance de l'activité, à **J.J. Lumbroso**, au secrétariat du DSV 13 ou au secrétariat général de l'UPPR. Pour les contacts, téléphone et fax seraient ceux du secrétariat général.

Pour les actions d'assistance, un devis serait établi en fonction de la mission à accomplir. Pour les actions de formation, la journée serait facturée entre 4000 et 7000 frs (600 à 1000 €) selon l'organisation mise en place, les frais de déplacement étant en sus.

Les honoraires du membre UPPR intervenant seraient de 2000 frs (300 €). Pour un intervenant extérieur, ils seraient négociés.

Les journées interrégionales des 24 et 25 novembre 1993

A la suite des journées de 1991, un questionnaire avait été adressé aux adhérents, avec les convocations à l'assemblée générale du 15 mai 1992 (500 exemplaires). 1000 autres furent expédiés avec le bulletin n° 9. 68 réponses seulement furent reçues du 1^{er} envoi, nous n'avons pas retrouvé les résultats du second. Il ressortait des premiers retours que 50% étaient favorables à un développement de la taille des journées. Comme lieu, Arles et Avignon arrivaient en tête. La durée de deux jours et une date dans le 4^{ème} trimestre satisfaisaient une large majorité. Les résultats de ce questionnaire n'apportaient au final rien de nouveau, la formule d'Arles demeurait.

Les groupes de travail pour les journées 1993 avaient été mis en place dès le 19 juin 1992, sur la base de ceux de 1991.

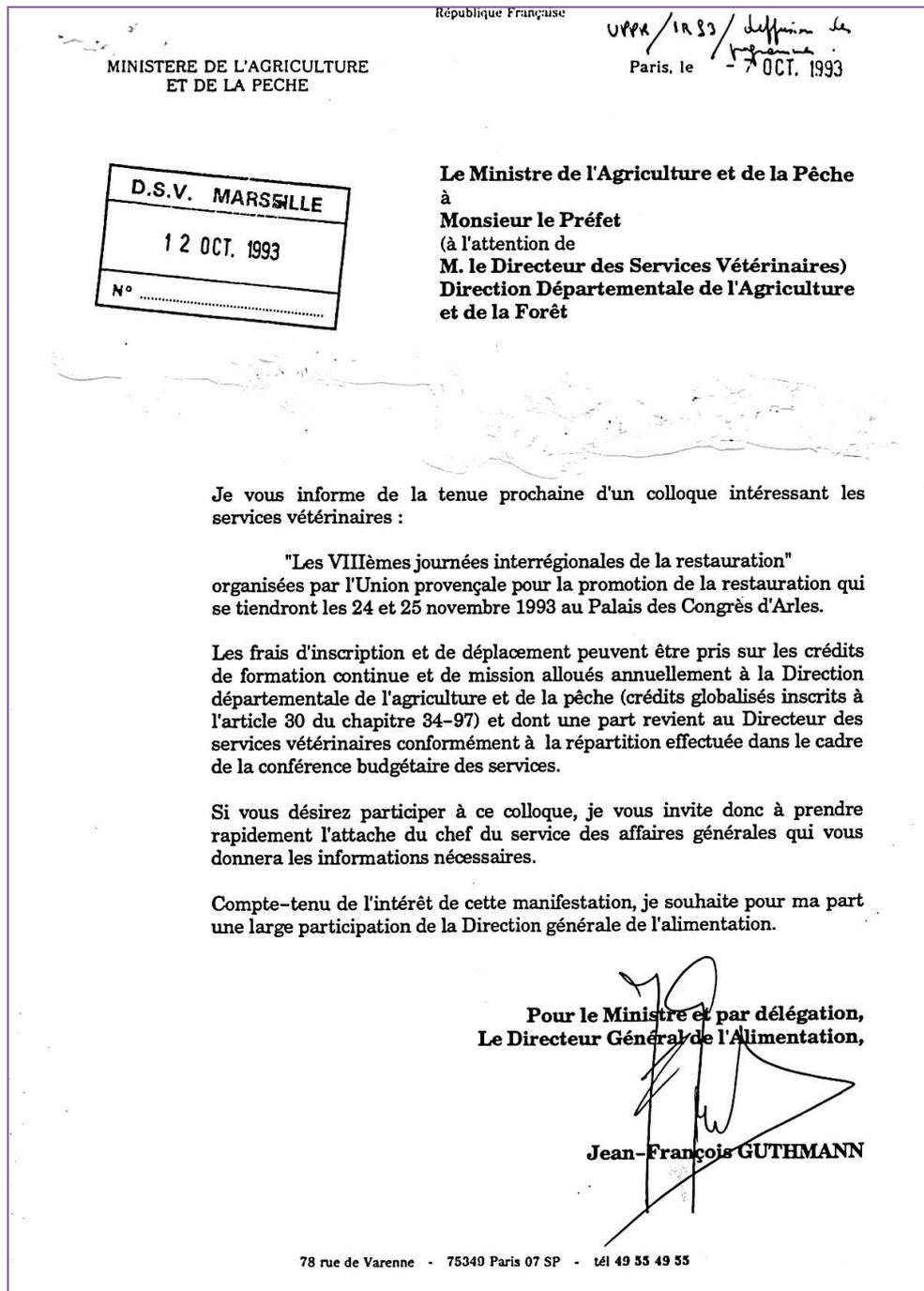
Il fallut renégocier avec la CCI d'Arles qui, apportant 30 m² supplémentaires d'exposition, proposait une augmentation du prix de la location. Une réduction fut finalement obtenue, compte-tenu que la surface soi-disant supplémentaire ne correspondait en fait pas à la réalité.

Dès janvier 1993, les grandes lignes des thèmes à aborder (*Restauration hors foyer : la qualité... une nécessité*) étaient connues. En février, les conférenciers étaient ciblés ; en juin, le programme était bouclé. Sous l'impulsion de **B. Deschamps**, responsable de la programmation, une nouveauté était introduite : le fonctionnement d'ateliers d'information ouverts sans interruption parallèlement aux conférences (cuisine modèle et réglementation vétérinaire ; cahiers des charges et soumissions ; diététique ; formation). Autre nouveauté, une animation proposée par GDF. Comme d'habitude, la recherche des firmes fut active (**R. Gauthier**, jusqu'à son départ, en avril, **J.J. Lumbroso**). En avril, 22 fidèles avaient déjà répondu présentes, quelques nouvelles pointaient, mais d'autres habitués tardaient à répondre. On devait constater aussi que certaines réduisaient la surface de stand louée, les plus remarquées étant le GIF qui passait de 20 à 8 m² et Bonduelle de 12 à 8. En septembre, 302 m² étaient réservés (51 firmes), mais 100 étaient encore disponibles.

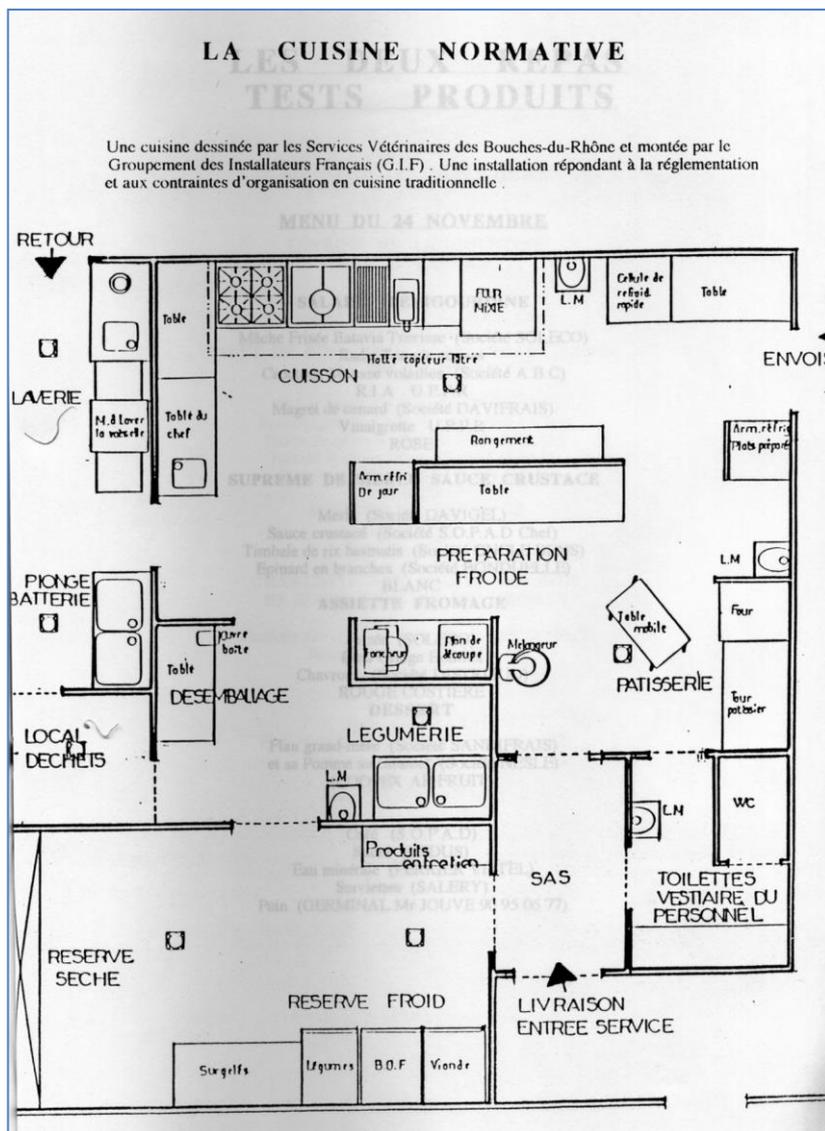
La CCI d'Arles (**M. Lin**) participa de façon plus active que d'habitude à l'organisation des Journées. Comme en 1991, la DSV13, le contrôleur général des Services Vétérinaires et la DGAI aidèrent à leur publicité auprès des professionnels de la restauration et des DSV. Le DGAI, **J.F. Guthmann**, en particulier, écrivit (ci-contre) aux préfets et DSV (7 et 31/10), précisant que les frais d'inscription et de déplacement des agents pouvaient être pris sur le budget formation. Le programme des Journées fut, quant à lui, diffusé à 1500 exemplaires.

Afin de faire face à toutes ses obligations, l'UPPR s'organisa, comme à son habitude, en 11 équipes, mobilisant 34 membres du comité directeur. Un groupe fut même chargé de tester les denrées qui seraient proposées aux menus du PRIMOTEL, tâche dont il s'acquitta avec zèle.

Jean Lessirard, sous-directeur, chef du service vétérinaire d'hygiène ali-



mentaire à la DGAI, officia à l'ouverture des travaux, après les discours de bienvenue du président **Moulins** et du représentant du maire d'Arles. Parmi les personnalités, on pouvait également noter la présence du **Général Milhaud**, n° 2 du service vétérinaire des armées.



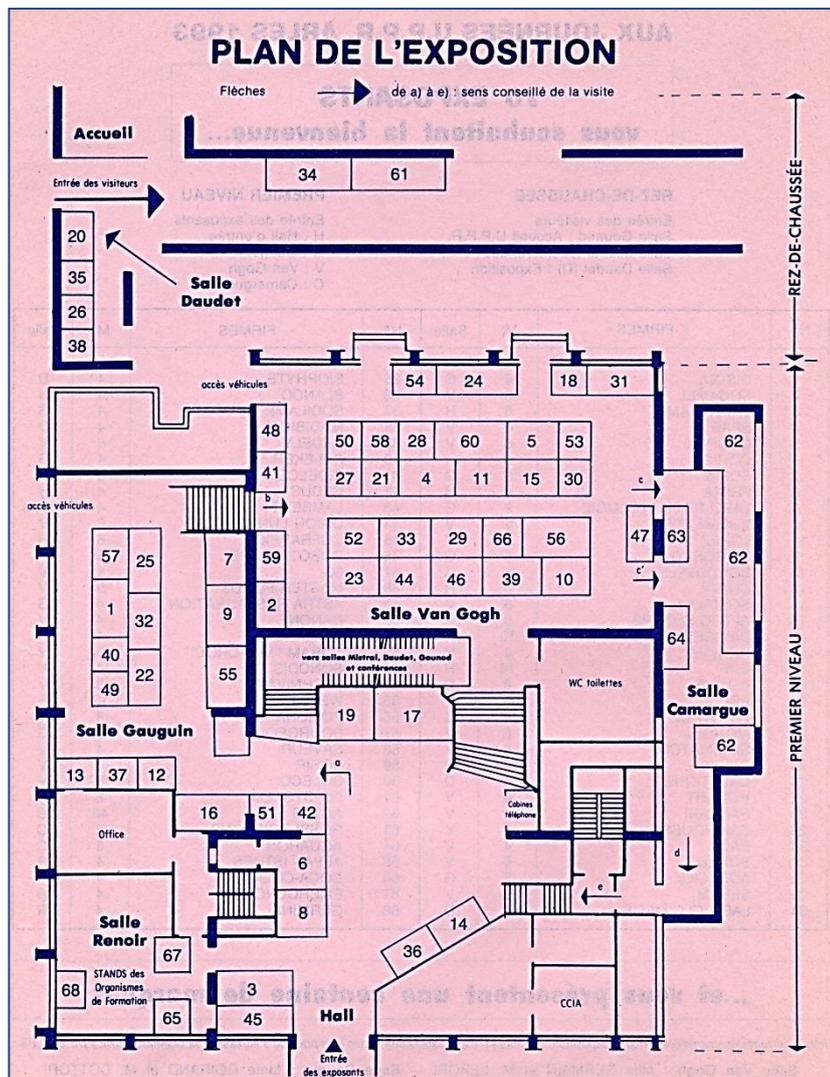
Certaines conférences intéressèrent moins, l'intérêt pour les ateliers fut mitigé, peut-être car mal situés et difficiles à localiser dans le Palais des Congrès, mais dans l'ensemble, les Journées obtinrent leur succès habituel. Comme en 1991, une cuisine modèle était exposée, avec l'aide des Etablissements Bertello (Arles). La DSV13 tenait également son stand d'information. La soirée festive (ou de détente) avait fait l'objet de discussions sur l'intérêt de son maintien. Elle eut lieu, finalement, mais demeura cette fois-ci bien sagement dans les locaux du PRIMOTEL, offrant un dîner-spectacle suivi d'un bal avec **M. Lamarque** et ses Crazy Girls. Elle fut réussie, contrairement aux autres prestations hôtelières, qui ne furent pas pleinement satisfaisantes.

De face et de gauche à droite, P. Morlet, M. Durand et M. David renseignent les visiteurs de la cuisine modèle (photo Ch. Farine)

Les Journées tombaient, cette année-là, en même temps que le Congrès national de l'Association des diététiciennes, ce qui priva l'UPPR d'une partie de ce public, mais sans trop. La fréquentation fut cependant moindre qu'en 1991, soit, avec 394 auditeurs inscrits, 80 de moins, mais la stabilité fut de mise du côté des exposants (67). Malgré tout, plus de 500 personnes au total fréquentèrent le site chaque jour. Il fut ainsi enregistré 480 repas à midi le 24 et 468 le 25. Parmi les auditeurs, le secteur de la santé restait prédominant (23,34%) devant la restauration municipale, y compris l'enseignement primaire (13,2%), le secteur de l'enseignement étant plus en retrait (7,86%). La politique de l'UPPR auprès des DSV, avec l'appui de la DGAI et des contrôleurs généraux, payait particulièrement, les agents de cette administration représentant 19,54% des inscrits. Elle payait également auprès des armées avec un bond de 2,2% (1991) à 8,37%. Bond également pour les foyers de jeunes (CAT, IME) qui passaient de 3,1 à 6,6% des inscrits. En revanche, la chute était nette pour les sociétés de restauration, de 6,7 à 1,52%, l'UPPR, semblait-il, n'entrant plus dans leur stratégie marketing. Du côté des auditeurs, les thèmes traités avaient, cette fois, attiré plus de cadres et gestionnaires (53,5%, contre 42,7% en 1991) que d'agents de cuisine (18,5% contre 27,6 en 1991).



Les Journées tombaient, cette année-là, en même temps que le Congrès national de l'Association des diététiciennes, ce qui priva l'UPPR d'une partie de ce public, mais sans trop. La fréquentation fut cependant moindre qu'en 1991, soit, avec 394 auditeurs inscrits, 80 de moins, mais la stabilité fut de mise du côté des exposants (67). Malgré tout, plus de 500 personnes au total fréquentèrent le site chaque jour. Il fut ainsi enregistré 480 repas à midi le 24 et 468 le 25. Parmi les auditeurs, le secteur de la santé restait prédominant (23,34%) devant la restauration municipale, y compris l'enseignement primaire (13,2%), le secteur de l'enseignement étant plus en retrait (7,86%). La politique de l'UPPR auprès des DSV, avec l'appui de la DGAI et des contrôleurs généraux, payait particulièrement, les agents de cette administration représentant 19,54% des inscrits. Elle payait également auprès des armées avec un bond de 2,2% (1991) à 8,37%. Bond également pour les foyers de jeunes (CAT, IME) qui passaient de 3,1 à 6,6% des inscrits. En revanche, la chute était nette pour les sociétés de restauration, de 6,7 à 1,52%, l'UPPR, semblait-il, n'entrant plus dans leur stratégie marketing. Du côté des auditeurs, les thèmes traités avaient, cette fois, attiré plus de cadres et gestionnaires (53,5%, contre 42,7% en 1991) que d'agents de cuisine (18,5% contre 27,6 en 1991).



Enfin, concernant les origines, le département des Bouches du Rhône restait le plus gros fournisseur d'auditeurs (44,41%), devant le Vaucluse (14,46%) et le Gard (8,62%).

Palais des Congrès d'Arles, plan de l'exposition 1993

Les journées départementales d'information

Leur nombre resta réduit, du fait de la préparation des Journées Interrégionales :

- **13/01**, Nîmes, Chambre d'Agriculture, matinée d'information, aménagement des cuisines et nouvelle approche réglementaire, 100 participants
- **10/02**, Nice AGECOTEL, Restauration de la petite enfance, en collaboration avec la DSV 06, 100 participants.
- **24/02**, Narbonne, Hôtel d'Occitanie, liaisons chaude et froide, organisation du travail et hygiène en restauration collective, en collaboration avec le GIF et les DSV 11 et 34. 3000 programmes furent diffusés, 200 participants.

16. L'année 1994 : le cas Rollin-Gérard

Les travaux du bureau et du comité directeur

9 réunions eurent lieu cette année-là (Aix, 16/01 ; Aix, 20/01 ; Aix, 15/02 ; Marseille, 10/05 ; Nîmes, 03/06 ; Aubagne, 05/07 ; Aix, 21/07 ; Aix, 07/09 ; Aix, 22/11).

Pour le comité directeur, l'année commençait le 20 janvier à l'Hôtel Mascotte, à Aix en Provence, où se retrouvaient 20 des membres ayant participé au succès des Journées Interrégionales de 1993 pour en tirer bilan et enseignements pour l'avenir.

Le choix de **R. Gauthier** de quitter définitivement l'UPPR était confirmé. Le président rendait un hommage appuyé à l'action engagée qui avait été la sienne depuis les débuts de l'association, une association dont il avait été, jusque là, incontestablement, l'un des piliers. **R. Gauthier** ne s'expliquera que plus tard, par courrier, en janvier 1996, sur les raisons de son départ. Il invoquait l'âge, bien sûr (73 ans), mais aussi avec amertume, un esprit de rivalité et de jalousie que certains, dans l'association, nourrissaient à son encontre, tentant de l'éclipser. Amer aussi de constater sa « disgrâce » et de n'être plus suivi par le bureau sur les positions qu'il prenait. Apôtre du bénévolat-militant, il n'avait pas admis l'évolution de l'UPPR, en particulier la création d'une structure de formation agréée dont les formateurs seraient rémunérés, ni le principe de la création et de la rémunération d'un demi-poste de secrétariat attribué à une personne en fin de carrière, proche de l'UPPR, plutôt qu'à un jeune sans emploi. Les reproches n'allaient cependant pas que dans un sens. Parmi les causes de tension, avec les services vétérinaires notamment, était encore la présence ambiguë, sur le terrain, dans les établisse-

ments de restauration, d'un **R. Gauthier** qui avait été, dans un passé récent, inspecteur vacataire pour ces mêmes services.

Cette page tournée, il fallut constater à nouveau l'importance et la notoriété prises par l'UPPR, donc la nécessité de renforcer encore une fois sa structure administrative pour faire face aux exigences et contraintes engendrées par cet état de fait. Cela demandait à chacun plus d'efforts, l'apport de sang neuf, le développement des journées départementales et de la cellule formation, ainsi qu'une meilleure médiatisation et communication avec les adhérents.

Cette réunion du 20 janvier fit l'objet, sur un fond optimiste, toutefois, car les autres salons, dont Equip'Hôtel n'échappaient pas, non plus, aux critiques, d'échanges de nombreuses remarques et idées. Un sentiment s'y fit jour, qui sera déterminant pour les journées interrégionales de 1995 : "*Le nombre des critiques sur Arles devient important, il y a, à l'évidence, usure, lassitude, il faut donc prospecter un autre site et faire un effort de médiatisation* ».

L'appel au renforcement de la structure fut-il entendu ? Le président dut déplorer, quelques semaines plus tard, la diminution régulière du nombre des membres présents aux comités directeurs élargis. On s'aperçut toutefois, ou enfin, le 07/09, qu'étant donné la complexité de l'organisation de l'UPPR, une certaine confusion s'était introduite, au fil du temps, entre conseil d'administration, comité directeur, bureau, bureau restreint, et qu'il convenait d'y remettre de l'ordre. Se reposa encore la question de l'emploi d'une personne à temps partiel, qui paraissait indispensable, mais engendrerait à terme, avec la diminution progressive des aides publiques, des charges trop importantes pour l'association.

Devant le constat du manque de médiatisation, une nouvelle cellule de communication fut créée en février, avec **J.J. Lumbroso**, **B. Lefert** et **P. Morlet**. Dans les semaines suivantes, 30 dossiers de presse furent envoyés aux médias et 6 journalistes participèrent à un point presse, avec publications dans Le Méridional, Le Provençal, La Cuisine Collective et Néo-Restoration. En avril, paraissait le **bulletin de liaison n° 10**, résumé des exposés et débats des journées interrégionales 1993.

Enfin, la réunion du 03/06 au CHU de Nîmes permit aux présents de visiter la nouvelle cuisine de l'hôpital, et celle du 05/07 à l'Agora d'Aubagne, la cuisine centrale de la ville.

L'assemblée générale du 10 mai 1994

La convocation à l'assemblée générale fut expédiée à 434 adhérents avec un questionnaire de satisfaction portant sur les dernières journées interrégionales. Les firmes, premières intéressées, n'y répondirent pratiquement pas (2 réponses).

L'assemblée se tint au Lycée de l'Hôtellerie et de l'Alimentation à Marseille. Elle vit les arrivées de **R. Lepori** et **J.L. Puech** aux postes de vice-présidents délégués, respectivement PACA et LR, et les départs de deux administrateurs, **S. Bousquet** et **L. Bertaudière**. Ce dernier, muté, était remplacé par **Ph. Mellin**, nouveau directeur des Services Vétérinaires des Bouches du Rhône. Disparaissaient également **R. Gauthier**, démissionnaire, et **G. Guérimand**, décédé.

Deux nouveaux candidats, MM. **Boulon** et **Laporte** (Sté Technique Restauration Service), étaient reçus conseillers techniques et intégrés à ce groupe très fluctuant d'une trentaine de personnes.

Il était à nouveau déploré l'absence de la restauration traditionnelle. Toutefois, il était noté avec satisfaction que l'UPPR avait été invitée à participer à l'assemblée générale des restaurateurs du Pays d'Arles et y avait tenu un stand (**F. Lombard** et **P. Morlet**) mis gratuitement à sa disposition. Problème récurrent depuis les débuts de l'UPPR, il faut retenir aussi que les instances syndicales de la restauration traditionnelle ne répondirent jamais aux invitations qui leur étaient adressées.

Le cas Rollin-Gérard.

L'année 1994 fut marquée par le premier cas délicat à gérer par l'UPPR à propos du comportement de l'un de ses membres, le président **Moulins** ayant été saisi, le 30 mai, d'une plainte du président du Carrefour des Métiers de Bouche du Var. En effet, un partenariat avec cet organisme avait été envisagé dans le cadre de la Semaine du Goût sur Cannes et Avignon. Or, à la suite d'une intervention, auprès de lui, de Mme **Rollin-Gérard**, vice-présidente de l'UPPR, rencontrée lors d'un colloque du CIDIL, il lui avait semblé que cette personne faisait passer, sur ce sujet, les intérêts de l'ORGEKO, son association de consommateurs, avant ceux de l'UPPR - ce qui ne correspondait pas à ce qu'il attendait - mettant ainsi en cause la crédibilité de notre association. Elle se serait aussi faussement prévalu de

l'appui d'un établissement qu'elle n'avait jamais contacté. Dans ces conditions, il menaçait de ne pas répondre favorablement à la demande de partenariat. Sommée de s'expliquer, Mme **Rollin-Gérard** récusait, le 22 juin, les propos du président du Carrefour des Métiers de Bouche, affirmant que c'était lui, au contraire, qui l'avait abordée pour s'informer du contenu d'une journée d'action sur le goût, prévue en octobre dans le cadre d'une manifestation des organisations de consommateurs. Elle protestait de sa bonne foi et se réservait le droit de consulter son avocat. Elle s'en tenait là et ne répondait pas à l'offre du président **Moulin** de la recevoir, refusant ainsi tout examen à l'amiable de la situation. Son courrier fut lu au Comité-directeur du 21/07, qui décida, devant ce refus de dialogue, de ne pas retenir sa candidature (vice-présidente « *consommateurs* ») pour le prochain bureau, et, une fois encore, de lui offrir d'être reçue par le bureau restreint. Le 05/09, le vice-président de l'ORGEKO répondait à sa place (en son absence ?), protestant toujours de sa bonne foi, de son respect de l'UPPR et de son désir d'y demeurer, de l'attitude curieuse du président du Carrefour des Métiers de Bouche, du malentendu qui en était résulté. Situation embarrassante, dialogue de sourds, la décision fut longue à prendre. Le 07/09, il était décidé à nouveau de convoquer Mme **Rollin-Gérard** devant le prochain bureau - qui n'avait pas encore été élu depuis l'assemblée générale du 10 mai - par lettre recommandée, en application des statuts. Il n'y eut pas de réponse, Mme **Rollin-Gérard** et l'ORGEKO disparaissaient de l'horizon UPPR.

Le département Assistance et Formation

L'étude des premiers projets de formation débuta en fin d'année avec les communes de Rognonas (restructuration d'un service de restauration de 300 couverts, construction d'une nouvelle cuisine) et Châteaurenard (augmentation des prestations en liaison chaude, 850 couverts), dans les Bouches du Rhône.

Le maire de Châteaurenard avait demandé l'intervention de l'UPPR par courrier du 23/11/94. Celle-ci eut effectivement lieu, sur 4 jours, et les recommandations du DAF lui furent adressées par courrier du 31/01/1995. Elles portaient sur l'organisation du travail, mais aussi sur l'équipement de la cuisine. Un avis fut également donné sur une convention passée avec l'OGEC (enseignement privé) pour une livraison de repas.

Rognonas avait également demandé une intervention des plus complètes dès le 24/10, pour une action en plusieurs phases : Recommandations pour le choix du mode de restauration et de distribution dans les cantines scolaires rénovées ; rédaction d'un cahier des charges définissant les équipements nécessaires à la restauration et à la distribution ; choix de matériels correspondant aux contraintes budgétaires ; formation du personnel.

Enfin, une demande de formation sur deux journées fut envoyée dans la même période par la Sté Alliance Restauration de Bouc Bel Air (13). Elle prévoyait l'intervention d'un technicien des Services Vétérinaires (!!). Eut-elle lieu ? Les archives ne le disent pas.

Par ailleurs, le Centre de Gestion des Collectivités Territoriales 13 débutait une enquête auprès des communes du département. Il obtenait 40 réponses sur 63 questionnaires envoyés. Elles permettaient un état des lieux et faisaient ressortir, en particulier dans les communes de moins de 10 000 habitants, un manque cruel de formation (hygiène et gestion) et une nette volonté de la développer. Deux voies d'intervention semblaient donc se dégager : la formation (hygiène, gestion) et le conseil ponctuel (gestion, production, sécurité).

Les journées départementales d'information

Elles étaient, bien sûr, à relancer, après quelques années peu dynamiques. Il était rappelé que l'UPPR se devait d'y être bien représentée, mais aussi que les thèmes d'hygiène prédominaient trop et qu'il fallait penser à diversifier. Eurent lieu les actions suivantes :

- **06/04**, Fréjus, village de vacances PTT, L'enfant et la restauration sociale, journée organisée à l'initiative du **Dr. F-X. Temple** (DSV 83). Il y était abordé non seulement l'hygiène, mais aussi les besoins nutritionnels et les aspects éducatifs.

- **20/04**, La Grande-Motte, Palais des Congrès, journée éclectique, avec équilibre alimentaire, démarche qualité, gestion informatique et les participations d'EDF et de Frigosud, à l'initiative de **J.L. Puech**.

- **19/05**, Cavillon, Lycée hôtelier A. Dumas, La qualité en restauration hors foyer, qui prenait en compte la diététique et l'éducation du goût, le bien-être des personnes âgées, le cahier des charges et soumissions et la qualité sanitaire, à l'initiative du **Dr. Deschamps**. Cette journée associait aux présentations des thèmes les professeurs et élèves de la classe bio-services du lycée.

- **25/05**, Cannes, Novotel, L'alimentation des jeunes en milieu scolaire, journée organisée par le CIDIL, avec l'appui de l'UPPR, qui informa tous ses adhérents de la manifestation.

La semaine du Goût tendant à s'affirmer, il était naturel que l'UPPR y participât. Un projet sur le Var-Alpes-Maritimes fut annulé, mais une journée départementale put être réalisée à Avignon :

- **19/10**, Avignon, Ecole hôtelière, La recherche du goût, en collaboration avec l'Ecole hôtelière et l'association Carrefour des Métiers de Bouche (83 - St Raphaël). Cette journée fut mémorable, avec les interventions de restaurateurs, d'un industriel du plat cuisiné (AGIS), de professeurs de l'école hôtelière (dont un cours d'œnologie remarquable), et d'un récoltant-producteur d'huile d'olive de Mouries, qui passionna et amusa l'assistance en présentant sur rameaux différentes variétés d'olives. Midi fut l'occasion d'un repas pédagogique, avec présentation et dégustation des plats, analyse sensorielle et discussion. 113 participants furent accueillis.

L'ensemble de ces journées réunit 500 auditeurs.

17. L'année 1995 : l'infidélité toulonnaise

L'assemblée générale

Pour la première fois, depuis 15 ans, l'assemblée générale annuelle n'eut pas lieu.

Les travaux du bureau et du comité directeur

6 réunions furent organisées au cours de l'année (Aix, 06/01 ; Toulon, 03/02 ; Saint-Mandrier, 12/04 ; Aix, 31/05 ; Aix, 20/09 ; Toulon, 09/11).

Le département Assistance et Formation

Après une première réunion tronquée, le 06/01, du fait des intempéries, un important débat s'instaurait le 03/02, relatif au fonctionnement et à l'avenir de ce département. Les problèmes posés par le DAF à l'UPPR n'étaient toujours pas résolus : tarifs à appliquer, charges, fiscalité, rémunération des intervenants... Le plus délicat à appréhender était les rapports nouveaux qu'il créait entre l'association et les services vétérinaires départementaux, qui risquaient d'avoir peut-être à désavouer, en cas de raté, les enseignements d'une association à laquelle ils participaient activement. Les recommandations faites au maire de Châteaurenard, quoique pertinentes, laissaient clairement apparaître ce risque. Il en était de même pour les propositions de restructuration et rappel des règles à appliquer adressés à la mairie de Rognonas le 03/03/1995. Il n'était pas question que les agents des Services Vétérinaires soient rémunérés, ni même interviennent dans des établissements qu'ils seraient amenés

CAVILLON
Vaucluse Natin 23/5/94
Jeudi UPRR 14/5/94
RESTAURATION

La qualité alimentaire

L'U.P.P.R. (Union provençale pour la promotion de la restauration) est un organisme de formation. Cette association s'est donnée pour but de regrouper les responsables touchant la restauration.

Vaste éventail puisqu'il englobe à la fois les collectivités à but social ou commercial, les usagers, les pédagogues, les techniciens en hygiène alimentaire, les diététiciens, les nutritionnistes, les industriels, les contrôleurs chargés du respect de la réglementation. Un ensemble donc important d'adhé-

des journées à thème sur la qualité en restauration hors foyer pour ses adhérents et sympathisants. Il était donc tout à fait normal que le lycée professionnel Alexandre-Dumas fasse appel à cette association et organise ainsi une journée consacrée à la restauration. Le L.E.P. possède en effet, au sein de son établissement une section bio-ser-

Mmes Escoffier et M. Deschamps reçoivent un souvenir des élèves

à contrôler. Prudents, les Services Vétérinaires déclinaient toute participation aux formations telles qu'envisagées par le DAF. Malgré tout, étant donné leur présence au sein de l'association, une ambiguïté pouvait s'installer quant à leur rôle.

L'UPPR allait cette fois au-delà de l'information, d'une transmission de message ou même de la formation d'un public anonyme. Cependant, avec l'évolution réglementaire, un besoin de formation plus personnalisé devenait réel et, avec lui, de création de structures pouvant y répondre. Il fallait toutefois éviter toute fracture entre les deux partenaires, qui aurait mis l'UPPR en péril. Il fut donc décidé, dans un premier temps, de n'examiner les offres qu'au cas par cas, afin de ne gêner ni l'un ni l'autre, histoire, toutefois, d'acquérir tout doucement une expérience et de se régler progressivement ou d'abandonner, en cas de difficultés trop grandes.

D'autres difficultés étaient encore rencontrées : l'atteinte au bénévolat et l'impossibilité de rémunérer, en application de la loi du 01/07/1901, les administrateurs intervenants.

Compte tenu de tous ces éléments, l'organisation définitive du DAF demeura à l'étude. Il continuait cependant la mission qui lui avait été confiée. **J.J. Basset** intervenait ainsi ponctuellement le 20/04/95 au Centre Pédiatrique de Six-Fours, pour l'aider à répondre aux observations émises par la DSV 83 à la suite d'une inspection.

Une formation eut lieu, par ailleurs, à Cabannes (13), en novembre-décembre, à l'occasion de l'ouverture du restaurant scolaire. En revanche, en décembre, une sollicitation de la ville d'Aix ne donna pas lieu à suites, s'agissant d'un audit soumis à TVA, contrairement aux actions de formation, ce qui risquait d'entraîner l'UPPR dans une situation fiscale plus complexe.

Les journées interrégionales des 22 et 23 novembre 1995

Dès le 15 février 1994, le site d'Arles avait été mis sur la sellette et la décision avait été prise de le mettre sérieusement en concurrence. Ainsi furent créées cinq équipes de prospection (Gard, Var, Vaucluse, BDR, et, pourquoi pas ? sur un bateau). Après débat, les dates des Journées furent maintenues en novembre.

Il avait été décidé, aussi, en souvenir de **G. Guérimand**, décédé début 1993, d'y introduire un « Prix Guérimand », mais l'idée fera long feu.

Le 3 juin 1994, un important débat s'était tenu sur l'organisation des conférences et ateliers, dans le but de mieux intéresser et retenir le public, ce qui avait été un point faible de la précédente édition. Les premières bases d'un programme avaient été mises en délibéré.

Les sites explorés furent le Palais Neptune à Toulon, structure nouvelle, l'Agora d'Aubagne, nouvelle structure également, les Arènes couvertes et le Palais des Congrès de Nîmes. Les groupes de travail visitèrent les sites et exposèrent leurs conclusions au comité directeur. Les arènes de Nîmes s'avéraient trop coûteuses et ne laissaient pas espérer le bénéfice nécessaire au fonctionnement de l'UPPR pour les 2 ans à suivre. De plus, une organisation efficace des Journées paraissait assez difficile à réaliser. Aubagne péchait au niveau de la restauration (liaison froide) et de sa situation (zone industrielle). Toulon, bien que décentré, par rapport à Arles et à la région Languedoc-Roussillon, remporta la palme. Malgré le risque lié au changement de lieu et un surcoût de 50% par rapport à Arles, Toulon, dont les lieux proposés avaient su séduire, était choisi le 22/11/1994 à l'unanimité des présents.

Du côté du programme, à peu près fixé à cette même date et pratiquement finalisé en mars 1995, une nouvelle formule était adoptée : une conférence la première matinée, une conférence suivie de deux conférences-débat en simultané le premier après-midi ; une conférence et deux conférences-débat en simultané, chaque demi-journée du 2^{ème} jour. Il était prévu une heure de visite de l'exposition entre les conférences et les conférences-débat. Les deux conférences-débat remplaçaient donc la conférence habituelle des mêmes plages horaires, elles étaient facultatives, les participants étant libres d'y assister ou de continuer à visiter l'exposition. Le thème choisi pour ces nouvelles Journées fut « *Responsables en restauration : la montée en compétence* ».

Une nouveauté encore fut introduite, l'emploi d'un animateur professionnel, remplaçant dans ce rôle **R. Gauthier**, pour la plate-forme d'exposition.

Comme à l'accoutumée, des groupes de travail furent formés : conférenciers, thèmes, ateliers ; firmes exposantes ; soirée détente ; communication. **J.J. Lumbroso** et **M. Durand** étaient désignés pour

être les points de contact. Selon la stratégie établie, les firmes ciblées comme exposants potentiels furent visitées dans les salons Equip'Hôtel à Paris et des Métiers de bouche à Lyon et informées par courriers. Etait-ce le changement de lieu ? Il fut plus difficile de les convaincre et les inscriptions tardèrent.

En septembre, compte-tenu du faible nombre de firmes inscrites pour l'exposition (28, 50% seulement de la surface prévue), il fut décidé d'annuler la soirée détente habituelle pour la remplacer par un cocktail en fin de première journée. Il fallait alors prévoir, tout de même, un dîner pour les organisateurs et les exposants pour cette même soirée de la première journée. Il semble qu'à cette occasion, le nombre d'exposants ayant, à terme, atteint les 48, fut finalement montée une soirée détente tahitienne qui fut bien appréciée, mais dont les archives n'ont pas gardé trace.

Un évènement politique inattendu vint aussi en septembre troubler les esprits à l'UPPR, à savoir la victoire du Front National aux élections municipales du 18 juin 1995. Quelle attitude fallait-il prendre ? Fallait-il accepter la présence, aux Journées, de représentants de la nouvelle municipalité ? Il était de toute façon trop tard pour changer de site. Après débats, il fut convenu, à l'unanimité moins une voix, que les contacts prévus avec l'ancienne municipalité seraient menés à bien avec la nouvelle, sous réserve que la stricte neutralité de l'UPPR fût respectée.

Le tract annonçant ces journées était imprimé à 2000 exemplaires, le programme à 15000.

Un concours fut imaginé, qui opposerait les firmes exposant au Palais Neptune. Il avait pour objet de récompenser celles qui feraient le plus preuve d'imagination, d'originalité et de sens commercial dans la présentation de leur stand. Le règlement en fut finalisé le 27/10. Les quatre prix à décerner consistaient en vins et livres. Ils furent remis lors du cocktail, les archives n'ont pas gardé trace des lauréats. 17 diplômes d'honneur furent également remis aux firmes les plus fidèles.

Le dîner des organisateurs et conférenciers du 21/11 eut lieu au lycée Hôtelier de Toulon. Emergences-Provence et les élèves de ce même lycée furent mis à contribution pour assurer le service des repas de midi au Palais Neptune.

La manifestation fut inaugurée par **Philippe Guérin**, directeur général de l'Alimentation, le représentant du maire de Toulon et le **Dr Milhaud**, vétérinaire biologiste général. **Philippe Guérin** se déclara satisfait et « impressionné » par l'organisation et l'ampleur de la manifestation. Avec 383 auditeurs inscrits (mais plus de 500 personnes par jour sur le site) et finalement 48 exposants, le résultat de ce déplacement à Toulon fut malgré tout très honorable et une nouvelle fois qualifié de succès.

Le bilan financier fut cependant plus modeste qu'à Arles, à peine bénéficiaire, ce qui obligea l'association à puiser dans ses réserves, relativement larges, heureusement, pour son fonctionnement des deux années à venir. D'une manière générale, 90% des exposants se déclarèrent satisfaits et prêts à poursuivre avec l'UPPR.

Coté auditeurs, il était à remarquer une nette progression du secteur santé (30,7%), des foyers de jeunes (CAT, IME... 10,9%), des organismes de formation (3,9%), des centres de vacances et de loisirs (2%), mais aussi une chute marquée de la restauration municipale, du secteur de l'enseignement, des armées (malgré la forte présence militaire à Toulon), des traiteurs et restaurateurs.

En ce qui concerne les fonctions, les directeurs et cadres de direction restaient les plus nombreux, bien qu'en baisse, mais les agents de cuisine passaient devant les gestionnaires et gérants, les autres catégories restant stables.

Enfin, l'étude statistique démontrait parfaitement l'influence du choix géographique du site sur la composition de la clientèle, les Journées attirant majoritairement les populations proches. L'influence directe que l'UPPR et les DSV pouvaient avoir dans les départements était aussi mise en évidence. Ainsi, les auditeurs des Bouches du Rhône restaient majoritaires, malgré une légère baisse (42,8% contre 44,1 en 1993), ceux du Var faisaient un bond logique (28,7% contre 3,55), ceux des Alpes-Maritimes aussi (6,2% contre 1,77), mais on aurait pu espérer mieux de ces deux départements plus proches de Toulon que d'Arles. Les départements plus éloignés chutaient nettement : Vaucluse : 6,2% contre 14,46 ; Gard : 2,6% contre 8,62 ; Alpes de Haute-Provence : 1,8% contre 3,04 ; Hérault : 1,3% contre 4,31. Encore plus représentatif de l'influence de l'éloignement, le Languedoc-Roussillon, habituellement mieux représenté à Arles, ne constitua à Toulon que 4,9% des présents.

Les journées départementales d'information

Bonne surprise, ce secteur fut, en 1995, inhabituellement actif, pour une année dévolue à des journées interrégionales. Il fut même organisé une journée départementale 2 semaines seulement avant leur tenue. Il est clair que le changement de site avait contraint l'UPPR à renforcer sa présence sur le terrain, notamment du côté de Toulon et Nice, pour assurer la promotion des Journées Interrégionales de Toulon et inciter le public à l'y suivre. Les journées du 19 janvier et 8 juin furent particulièrement importantes par les thèmes traités et l'appui apporté par la DGAI. Furent ainsi organisés :

- **19/01**, Château-Gombert, Technopole, démarche HACCP et Guide de Bonnes Pratiques. Journée importante initiée par la DSV 13, qui, en la personne de **Frédéric Stainer**, chef de bureau, invita la DGAI dans le rôle du modérateur.

- **08/02**, Nice, AGEHOTEL, le goût, avec la DSV 06 et le lycée hôtelier de Nice.

- **12/04**, Toulon-St Mandrier, Les matériels de cuisine en restauration collective. Site ciblé pour annoncer les journées interrégionales. Le repas était proposé par les jeunes toques du CCE SNCF en formation à Emergences-Provence, membre de l'UPPR.

- **17/05**, Aix, Novotel, journée de formation sur l'équilibre alimentaire organisée par le Centre d'Information des Viandes (CIV) d'INTERBEV / PACABEV, avec l'aide des fichiers de l'UPPR et lettre de recommandation à ses adhérents. Cette collaboration UPPR / CIV aura l'occasion, plus tard, de se renouveler.

- **31/05**, Aix, restaurant universitaire Les Fenouillères, Le risque alimentaire (TIAC). Tous les intervenants, vétérinaires et techniciens, furent des agents de la DSV 13. Il y eut 200 participants, et une centaine furent refusés par manque de place.

- **08/06**, Marseille, Technopole de Château-Gombert, table ronde UPPR/GECO (Groupement d'Etude de la Consommation hors foyer) /DGAI, « L'hygiène en restauration hors foyer, de la conception au fonctionnement ». La DGAI était représentée par **Frédéric Stainer**, chef de bureau de la Maîtrise de la Qualité-Prévention des contaminants. Journée importante, qui aborda, entre autres, l'évolution réglementaire, l'HACCP, la responsabilisation du professionnel avec l'obligation de résultat et non plus de moyens et vit ces mêmes professionnels exprimer leur désarroi devant cette « révolution ». Les Services Vétérinaires également s'interrogèrent sur leurs missions, face aux nouveautés réglementaires : contrôle ou assistance ? Quid des avis sur plan ?

Les travaux furent particulièrement relayés par la DGAI qui diffusa, le 10 avril 1996, une note de service de 66 pages DGAI/SDHA/N.96/N° 8081, avec ces commentaires : « Cette manifestation, organisée conjointement par l'UPPR et le GECO, avec la participation de la DGAI, a permis d'aborder certains sujets pratiques sur les relations entre la nouvelle approche et l'approche traditionnelle et sur celles qui doivent prévaloir entre les professionnels et l'administration.

Il convient de noter que cette réunion regroupait les administrations de contrôle, les opérateurs directs de la restauration, mais aussi des concepteurs, des bureaux d'études, des fabricants de matériels et de produits d'hygiène. La participation de tous les intervenants de ce secteur d'activité s'inscrit pleinement dans les démarches préconisées pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène, en permettant un dialogue plus large que celui traditionnellement entretenu entre l'administration et les opérateurs de l'agroalimentaire sensu stricto.

...La qualité des dialogues qui se sont noués lors de cette journée et la richesse des interventions font de ce document un précieux outil de travail et de communication ». Etaient joints les résumés de toutes les contributions et les copies des transparents projetés.

- **08/11**, Avignon, Lycée agricole, La nouvelle réglementation hygiène en restauration (A.M. du 9 mai 1995).

Ces journées réunirent plus de 1000 auditeurs.

200- DG/HA/Restauracion Colcheire.

REPUBLIQUE FRANCAISE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE ET DE L'ALIMENTATION
DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION
SERVICE DE LA QUALITE ALIMENTAIRE ET DES ACTIONS VETERINAIRES
ET PHYTOSANITAIRES
SOUS-DIRECTION DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Bureau : Maîtrise Sanitaire dans la Restauration, la
Distribution, la Logistique et de la Chaîne du Froid

FS/EC - N° 69

Téléphone : 49.55.84.26

Adresse : 175 rue du Chevaleret
75646 PARIS CEDEX 13

Note de Service DGAL/SDHA/N.96/N° 8081

du 10 avril 1996

CONTRÔLE GÉNÉRAL des SERVICES VÉTÉRINAIRES
13 JUL. 1996

OBJET : Journée de l'UPPR - GECO.

Références :

Frédéric STAINER, DGAL, Docteur vétérinaire, chef du Bureau de la Maîtrise
Sanitaire dans la Restauration, la Distribution, la Logistique, et de la chaîne du
Froid.

Le 8 juin 1995 s'est tenue à Marseille une journée sur le thème "L'hygiène en restauration hors
foyer, de la conception au fonctionnement".

Cette manifestation organisée conjointement par l'UPPR (Union Provinciale pour la Promotion de
la Restauration) et le GECO (Groupement d'Etude de la Consommation Hors Foyer), avec la participation de la
Direction Générale de l'Alimentation, a permis d'aborder certains sujets pratiques sur les relations entre la
nouvelle approche et l'approche traditionnelle et sur celles qui doivent prévaloir entre les professionnels et
l'administration.

Il convient de noter que cette réunion regroupait les administrations de contrôle, les opérateurs
directs de la restauration, mais aussi des concepteurs, des bureaux d'études, des fabricants de matériels et de
produits d'hygiène. La participation de tous les intervenants de ce secteur d'activité s'inscrit pleinement dans les
démarches préconisées pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène, en permettant un dialogue
plus large que celui traditionnellement entretenu entre l'administration et les opérateurs de l'agro-alimentaire
sensu stricto.

PLAN DE DIFFUSION

Pour exécution :

- Directeurs des Services Vétérinaires

Pour information :

- Préfets
- Contrôleurs Généraux des Services Vétérinaires
- D.R.A.F.
- D.D.A.F.
- Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires

18. L'année 1996 : un petit coup de mou ; départ de Raymond Herbin

L'assemblée générale du 29 avril 1996

Au jour de l'assemblée, l'UPPR comptait 363 adhérents, dont les 48 firmes ayant exposé à Toulon. Le
fichier comportait toutefois 1147 fiches de personnes ayant assisté au moins à une journée départe-
mentale.

34 membres étaient présents. Cinq nouvelles personnalités rejoignaient les conseillers techniques, les
administrateurs chargés de mission auprès du président se voyaient renforcés, avec, en sus de **G.
Daspét** et **J.J. Lumbroso** : **E. Goirand**, **J. Larfouilloux** et **R. Moncorgé**. Les autres administrateurs
passaient de 2 à 5, avec les arrivées de **Ph. Dubois** (armée), **A. Laporte** (TRS) et **J.M. Chouleur**
(consommateurs), qui venaient s'ajouter à **M. Roussel** et **Ph. Mellin**. **J. Ph. Vincent** (SHR) dispa-
raissait de la vice-présidence « *restauration commerciale d'entreprise* » et n'était pas remplacé.

Comme déjà remarqué, il est à noter que les grandes enseignes de la restauration collective ont progressivement quitté l'UPPR, n'y trouvant sans doute plus d'avantage commercial à en retirer. Il ne restait plus qu'un fidèle, issu de la SHR, **J. Larfouilloux**, mais alors retraité, et un représentant de TSR, société moins connue. En conséquence de l'évolution réglementaire de 1993 (nouvelle approche), le temps des organismes de formation était venu, et donc leur tour d'essayer de tirer les marrons du feu au travers de l'UPPR.

En remplacement de **R. Herbin**, **J. Larfouilloux** rejoignit **B. Lefert** à la vérification des comptes. Ainsi s'en allait, discrètement, lui aussi, l'un des fondateurs et le premier président de l'UPPR. Tout aussi discrètement, quittait l'association, cette même année, une autre fondatrice, **Marie-Laure Germain**, sa première trésorière.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Trois réunions seulement eurent lieu en 1996 (Aix, 16/02 ; Arles, 29/04 ; Avignon, 03/10).

Cette année-là voyait **B. Deschamps** participer à la DGAL, en tant que représentant de l'UPPR, aux travaux de rédaction du futur arrêté ministériel réglementant l'hygiène en restauration collective (celui de 1997). Plusieurs de ses propositions y furent retenues. En octobre, l'association était consultée pour émettre ses remarques éventuelles sur le projet. Il suivait également les travaux relatifs au Guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.

L'UPPR, en la personne de **M. Moulin**, était reconduite, à nouveau pour 3 ans, au Conseil National de l'Alimentation (AM du 10/04/1996). **J.M. Chouleur** y était, lui, réadmis au titre de l'ADEIC 30 (Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur).

En octobre, l'idée commença à pointer d'un petit journal d'information régulier à destination des adhérents, qui concernerait la vie associative et des informations d'actualité. Ce seront les éphémères « *Plumes de l'UPPR* ». En novembre enfin paraissait **le bulletin de liaison n° 11**.

Le département Assistance et Formation : à la recherche d'une voie de sortie

Le DAF provoquait toujours des états d'âme, certains n'y étaient toujours pas favorables. Il apparaissait de plus qu'il pouvait constituer une concurrence déloyale pour les organismes de formation privés, en fonction de la politique de rémunération choisie. Et des organismes de formation privés, il y en avait au sein de l'UPPR. Par ailleurs, son activité devait être limitée, pour échapper à la TVA. L'opportunité de son existence n'était pas évidente et l'on craignait encore pour ses futurs rapports avec les DSV.

Une réunion de mise au point se tint le 27/06. Le DAF avait, en 2 ans, mené 6 actions importantes de formation et de conseil. Son positionnement étant cependant ambigu, il fut proposé de le remplacer par une structure d'assistance et de conseil composée des membres de l'UPPR ayant qualité de formateur ou une compétence professionnelle en matière de restauration et d'hygiène alimentaire. Cette structure aurait une activité gratuite consistant à répondre aux sollicitations d'un adhérent ou futur adhérent. Dans l'hypothèse où la solution aux problèmes posés relèverait d'un plan de formation, l'interlocuteur se verrait conseiller les professionnels de la formation membres de l'UPPR, lesquels agiraient ensuite selon les règles de leur profession, sans référence à l'UPPR et sans engager la responsabilité de cette dernière.

On courait cependant le risque de voir s'affronter les organismes de formation membres de l'UPPR. **E. Goirand** (E.G. Formation) et **J.J. Lumbroso** (Ensemble Formation) avaient récemment créé les leurs et déjà des tensions se faisaient sentir, qui remontèrent jusqu'au président. **J.J. Lumbroso** prenait en effet, par stratégie, de plus en plus d'importance au sein de l'UPPR, y redoublant d'activité, mais aussi au sein de la Chambre syndicale des Formateurs-Consultants, dont il était président pour la région PACA/Corse (vers 1995-2000), et de la Fédération des Chambres syndicales des Professionnels de la Formation, dont il était élu vice-président en 1999.

Il lui sera reproché, en 2000, d'avoir fait sa publicité lors d'une intervention à Toulon, il repliquera que d'autres intervenants avaient aussi eu la même attitude, ce qui n'était pas inexact, la problématique de l'UPPR ayant été de tous temps d'exiger une publicité des plus discrètes de leur part et de jouer les équilibristes pour éviter de tels dérapages et ne pas apparaître comme le soutien publicitaire de certains.

Conservant une image de sérieux et d'impartialité fut, tout au long de son existence, un souci constant. Il fut aussi reproché à **J.J. Lumbroso** de confondre les buts de ses syndicats avec ceux de l'UPPR. Son activité décroîtra ensuite à partir de 2001, il se retirera de l'association en 2006.

Les journées départementales d'information

Le président rappela, dès le début de l'année, la nécessité de renforcer les journées départementales, dont le bilan était jugé moyen. Il est vrai que la préparation des Journées Interrégionales absorbant beaucoup d'énergie, il était plus difficile de motiver les membres pour les départementales, toujours trop axées sur les départements limitrophes des Bouches du Rhône, les plus actifs, et plus rares dans les autres départements des régions PACA et Languedoc-Roussillon, les DSV, notamment, y étant moins engagées.

Une relance était nécessaire. Il fut proposé de revenir au système des 2 à 3 journées d'affilée, dans différents lieux, avec un même programme. Mais cette volonté ne fut pas suivie et seulement trois journées furent organisées :

- **07/05**, Gruissan (11), CCAS, Définition et signes de la qualité, avec la DSV 11, le groupe coopératif occitan et Frigosud.
- **29/05**, Toulon, Faculté de droit, Définition et signes de la qualité, avec la DSV 83, le groupe coopératif occitan et Frigosud.
- **11/12**, Puyricard (13), I.A.E. Clos Guyot, Le risque alimentaire (TIAC). Organisée par la DSV 13, Henkel et Hobart. La crise de la vache folle, relancée en 1996, apparaissait dans le programme. Ces trois journées réunirent 600 participants.

La dynamique attendue ne s'étant pas produite, une réunion très restreinte (**Moulins, Durand, Lumbroso, Pinero**) établit un plan d'action 1996-1997 désignant les lieux (22 sur l'interrégion), les thèmes (principalement l'hygiène et le nouvel arrêté à sortir), les publics à cibler et les responsables chargés d'initier les journées. Une autre réunion, tenue au Palais des Congrès d'Arles, le 05/12, sous la direction de **B. Deschamps**, aborda plus précisément les thèmes à proposer.

19. L'année 1997 : les 10èmes Journées Interrégionales (Arles)

L'assemblée générale

Il n'y en eut pas, de nouveau, cette année là.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Le comité directeur ne se réunit que deux fois cette année-là (Aix, 12/05 ; Aix, 17/09). Cette nette diminution des réunions d'intérêt général au profit des groupes de travail consacrés à la préparation des Journées Interrégionales et de l'effort déployé sur les journées départementales - encore que celui-ci fût en grande partie assuré par les DSV - traduisait-elle une certaine lassitude des membres, une baisse de disponibilité, les limites du bénévolat ?

L'appel, pour la première fois, à des personnes privées extérieures pour assurer la recherche des exposants et l'animation des Journées Interrégionales n'en fut-il pas une illustration ?

En mars paraissait le premier numéro des « *Plumes de l'UPPR* », 4 pages A4 d'informations destinées aux adhérents, préparées par **J.J. Lumbroso**, **B. Deschamps** et **C. Pinero**. Ce premier numéro fut publiquement présenté le 30 avril, lors de la journée d'information d'Aubagne, un exemplaire étant remis à chacun des participants.

Cette publication se voulant trimestrielle, le deuxième numéro, toujours dans le même format, paraissait au mois de juin. Un léger ralentissement fit paraître le troisième numéro en novembre, puis il n'y eut plus rien. Un débat sur le sujet, lors du comité directeur du 25/01/99, relancera la rédaction avec **J.J. Lumbroso**, **B. Deschamps** et **P. Portigliatti**, mais il n'en résultera qu'un numéro unique, un an plus tard, début 2000. Sans doute la disponibilité des rédacteurs avait-elle des limites. En tout cas, la

problématique d'une communication efficace et régulière avec les adhérents n'était toujours pas résolue. Cette faiblesse chronique de l'UPPR demeurera.

Le département Assistance et Formation

Empêtré dans ses états d'âme, il n'eut aucune activité en 1997, et passera par la suite aux oubliettes, preuve que la formule n'était pas adaptée au particularisme de l'UPPR et à la pluralité d'origine de ses composantes. L'expérience avait échoué et démontré que l'association ne pouvait être, finalement, qu'un organisme destiné à former et informer un large public, et non à répondre à des demandes particulières.

Les journées interrégionales des 5 et 6 novembre 1997

Malgré le succès reconnu des Journées de Toulon, la question s'était posée de savoir si l'expérience devait y être retenue. Le coût en fut plus élevé qu'à Arles et l'opération, sur le plan financier, avait été blanche. Il aurait fallu, pour assurer le bénéfice nécessaire à 2 années de fonctionnement, que la totalité de la surface d'exposition disponible fût louée. Était-on certain qu'elle le serait, une prochaine fois ?

Dès le 16/02/1996, M. **Lin**, directeur du Palais des Congrès d'Arles, était revenu à la charge, certifiant que la nouvelle équipe municipale d'Arles offrait de meilleures relations et que des surfaces d'exposition supplémentaires seraient disponibles.

Du côté de la concurrence, il était à noter qu'Equip'Hôtel à Paris et les Métiers de Bouche à Lyon fonctionnaient bien, qu'Agecotel à Nice présentait des résultats moyens, que Marseille avait abandonné son Show'Hôtel et qu'à Montpellier Mebotel tâtonnait. L'UPPR était donc bien placée sur le plan régional.

Pour les Journées de 1997, étaient sur les rangs Toulon, Arles, Aubagne et Marseille. Mais déjà Arles, mieux centrée, où l'association avait ses habitudes, revenait chatouiller les esprits. En août 1996, la proposition d'Arles était nettement moins élevée que celle de Toulon. Aubagne était également plus cher. Ainsi, au grand soulagement de tous et la conscience tranquille, le Palais des Congrès d'Arles était rapidement retenu, dès le 03/10/1996, pour les 5 et 6/11/1997. A cette même date, les groupes de travail étaient constitués : Conférences-ateliers (resp. **B. Deschamps**), exposants (resp. **J.J. Lumbroso**), affaires générales, administration (resp. **M. Moulines**), organisation, repas, soirée (resp. **J.L. Puech**), communication (resp. **P. Morlet**), sollicitant 30 membres du comité directeur.

Le projet de budget était établi dès novembre 1996 (il sera affiné par la suite) et les firmes immédiatement relancées. La presse professionnelle était également informée des dates retenues.

Nouveauté cependant, un contrat était signé, le 05/02/1997, avec un privé, **Richard Ingala**, de Gardanne (13), lui donnant pour mission de recruter les futurs exposants. L'objectif assigné était d'atteindre un minimum de 55 stands de 6 à 12 m². Son contact UPPR était **J.P. Basset** et il devait participer également aux réunions du groupe de travail « exposants ». Ses honoraires étaient de 400 frs (61 €) par stand pour les 30 premiers, puis de 750 frs (114 €) par stand supplémentaire. La cuisine modèle ne fut pas reproposée.



Un autre contrat fut signé avec **J.F. Lépine**, en qualité d'animateur professionnel pour l'exposition.

15000 programmes furent imprimés, pour diffusion, dont une partie fut assurée par le stand de la DGAL à Equip'Hôtel (Paris).

Soirée détente - à gauche : R. Jolivet, B. Lefert, P. Morlet - à droite 1^{er} plan : B. Deschamps, 2^{ème} plan : Ch. Alvaro.

Le thème retenu pour ces journées était : « *Qualité et sécurité alimentaires, la route des bonnes pratiques* ». Le schéma de Toulon, offrant une alternance conférence et conférences-débat, fut maintenu. Mais aucun

atelier ne fut prévu en parallèle. Encore une fois, les travaux furent ouverts par le directeur général de l'alimentation, **Marion Guillou**, laquelle, le 17/09, avait, comme de coutume, adressé une lettre aux préfets et DSV, les informant des Journées et les autorisant à imputer les frais des agents sur les crédits « formation ».

Le principe du cocktail de fin de première journée, avec distribution des prix, avait été maintenu. Trois prix furent attribués au **concours des lycées hôteliers** et 7 diplômes d'honneur attribués à des exposants fidèles. La soirée détente eut lieu sur place, au Primotel d'Arles.



sine centrale ADAGES, Montpellier), J.P. Basset (UPPR), M. Lugbull (services économiques, Hôpital Montperrin, Aix), J.M. Lambert (cuisine municipale de Sénas), C. Krief (SHR).

La manifestation accueillit 364 auditeurs et le retour à Arles confirma que la clientèle des Journées Interrégionales était finalement bien une clientèle de proximité. Le Languedoc-Roussillon revenait plus nombreux (20,3% des participants contre 4,9% à Toulon), Bouches du Rhône, Vaucluse, Gard, Hérault, Lozère voyaient leurs effectifs en nette augmentation, tandis que régressaient spectaculairement le Var (5,2% contre 28,7% à Toulon) et les Alpes Maritimes (4,3 contre 6,5%).

Table ronde du 2^{ème} après-midi - de gauche à droite :

M. Giacoza (Davigel), E. Fontanarava (cuisine centrale ADAGES, Montpellier), J.P. Basset (UPPR), M. Lugbull (services économiques, Hôpital Montperrin, Aix), J.M. Lambert (cuisine municipale de Sénas), C. Krief (SHR).



La salle - Au 1^{er} plan à droite : J.P. Basset et F. Lombard.



Dans le hall du Palais des Congrès, P. Morlet et Madame (au centre)

Du côté des secteurs professionnels, on put également noter une régression du secteur santé (22,2% contre 30,7), des foyers de jeunes (CAT, IME, 8,5 % contre 10,9) et surtout de l'armée (1,3 % contre 4,6), cette dernière poursuivant sa chute depuis les 8,37% de 1993. La restauration municipale, quant à elle, faisait un bond de 10,7 à 15,6%, la restauration d'entreprise (6,5 contre 4,4%) et les centres de vacances et de loisirs (3 contre 2%) amélioraient aussi leur score, les services vétérinaires restaient dans leur fourchette habituelle de 15 à 17%.

Enfin, s'agissant des fonctions, les cuisiniers et agents de cuisine prenaient pour la première fois, depuis 1991, la tête avec 26,6%, les autres fonctions restant stables, sauf les gestionnaires et gérants, habituellement les plus nombreux, qui chutaient à la troisième place et de 29,5 à 20%. S'estimaient-ils suffisamment formés, déléguaient-ils plus à leurs collaborateurs, étaient-ils moins disponibles ? Les Journées de l'an 2000 ne permettront pas de répondre à ces questions, sinon de constater un désengagement général, pour les raisons que nous verrons.



Le stand des services vétérinaires des Bouches du Rhône.



Groupe de travail. De face : J.L. Puech, F. Lombard, X.

Malgré les difficultés de dernière minute (crise, grève des transports, rareté du carburant), ces Journées purent, une fois encore être considérées comme une réussite (conférences, repas et soirée, exposition, équilibre financier, avec un très léger bénéfice). Tous furent satisfaits de l'animateur, mais la délégation du démarchage des firmes ne fut pas une expérience concluante. Avec seulement 37 exposants, l'objectif fixé n'avait pas été atteint.

Les journées départementales d'information

Les volontés présidentielles ayant été entendues, l'année fut plus riche en journées départementales, avec les thèmes porteurs du moment, malgré la proximité des Journées Interrégionales :

- **05/02**, Nice, AGECOTEL, après-midi d'information « La sécurité alimentaire en restauration collective », avec la DSV 06.
- **13/03**, Nimes, centre de formation du CHU, la méthode HACCP appliquée à la restauration collective.
- **09/04**, Arles, salle de conférences du C.H., la méthode HACCP appliquée à la restauration collective (200 participants).



Journée d'Arles. Ci-contre, au centre : J.J. Lumbroso et B. Deschamps.

- **30/04**, Aubagne, Agora, le risque alimentaire (TIAC), quelques thèmes d'actualité (vache folle, HACCP) et une publicité pour « Les Plumes de l'UPPR ».

Photo ci-contre : Conférence de B. Deschamps, Arles, 9 avril 1997

- **07/10**, Nîmes, Chambre d'Agriculture, matinée nouvelle réglementation (HACCP) et principes fondamentaux du nettoyage-désinfection.
- **08/10**, Montpellier, Agropolis, Maîtrise de la qualité en restauration collective.

Ces journées réunirent plus de 1200 participants.



Ci-dessous, échos de la journée d'Arles, dans la revue du Centre Hospitalier.

vite
n°72 avril 1997
revue du centre hospitalier d'arles

**Mercredi 9 avril : journée départementale de l'U.P.P.R.
(Union Provençale pour la Promotion de la Restauration)**

Les conférenciers à la tribune

L'intervention remarquable du Docteur Deschamps

20. Les années 1998-1999 : dans l'attente de l'an 2000.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Durant ces deux années, le comité directeur ne se réunit que quatre fois (Aix, 29/01/98 ; Arles 20/11/98 ; Arles 25/01/99 ; Arles 14/09/99).

A l'issue des Journées Interrégionales de 1997, le débat était revenu sur la participation des DSV aux actions de formation et d'information et il avait été retenu le principe que les DSV n'avaient pas à intervenir à la demande d'organismes de formation. Par contre, leur présence dans des réunions de sensibilisation, d'information ou débat ayant trait à l'application des textes réglementaires était apparue comme une nécessité. Ainsi, la participation des DSV aux journées départementales d'information constituait bien pour celles-ci une action de communication externe. L'UPPR, outil de cette communication, laissait à l'appréciation des DSV l'information qu'elles souhaitaient vulgariser gratuitement et bénévolement. Cette position fut approuvée à l'unanimité par les membres du comité directeur. Elle ne faisait en fait que confirmer ce qui avait été fait jusqu'à présent.

En septembre 1998, paraissait le n° 12 du **bulletin de liaison**, consacré aux Journées Interrégionales de 1997.

Le 20/11/98, un autre débat s'instaurait, sur le problème des adhésions, jugées insuffisamment nombreuses et limitées pratiquement aux inscriptions aux journées interrégionales. Un groupe de travail fut désigné pour approfondir ce sujet et trouver un moyen de les augmenter, les journées départementales ne paraissant pas la solution la plus adéquate. Il rendait ses conclusions (**J. Hercelin**, rapporteur) dès le 25/01/99, se déclarant, malgré tout, favorable à une adhésion obligatoire des participants aux journées départementales, à une modification du montant annuel et non plus biennal (membres individuels, membres bienfaiteurs, personnes morales) et à une relance systématique des adhésions au début de chaque année. Toutefois, le débat qui s'en suivit souleva plus de questions qu'il n'apporta de réponses et aucune décision ne fut prise, le sujet restant soumis à la réflexion de tous. La situation se décanta cependant à compter des journées départementales 1999, le bulletin d'inscription comportant désormais, sur une proposition de **B. Deschamps**, trois tarifs : tarif adhérents, tarif non adhérents, tarif non adhérents + adhésion.

150 adhérents à jour de leur cotisation étaient décomptés en septembre 1999.

Coté CNA, dès le 11 janvier, le président avait adressé un courrier à son président, le Professeur **Cabrol**, relatif à la levée de l'embargo sur les viandes en provenance du Royaume-Uni et ses conséquences pour la restauration collective. Il l'appelait en particulier à une réflexion sur l'information du consommateur, par le moyen d'une indication d'origine et non de provenance à apposer sur les étiquettes et les documents commerciaux.

Le 15/04, la DGAL (secrétariat du CNA), la DGS et la DGCCRF avaient, elles, demandé à l'UPPR de désigner un suppléant à **M. Moulins**. Ce fut **M. Durand** (réponse du 26/04). Le 11/05 enfin, l'UPPR posait à nouveau sa candidature, en vue du renouvellement des mandats prévu en 2000.

A noter qu'en cette année 1999 apparaissaient les premiers e-mails dont celui de l'UPPR : uppr@wanadoo.fr

Assemblée générale du 20 novembre 1998 : l'arrivée des formateurs

Tardive, il n'y en avait pas eu depuis avril 1996. Elle se tint au Palais des Congrès d'Arles devant 27 présents (+ 2 pouvoirs), pour 275 adhérents.

Cette assemblée voyait un certain apport de sang neuf, avec l'accueil, dans le groupe des conseillers techniques, de **Mme V. Thomas** (formatrice hospitalisation privée), **MM. Gambino** (Bhyoqual, cabinet conseil), **Romanet** (Coseal, laboratoire conseil), **Roullée** (formateur), **Marhuenda** (Calytique, cabinet conseil), soit une arrivée en force de formateurs et cabinets-conseil que l'action de l'UPPR, forcément, attirait. Sans doute s'agissait-il, pour eux, de ne pas laisser le champ trop libre à EG Formation (**E. Goirand**), Ensemble Formation (**J.J. Lumbroso**) et Emergences-(Provence)-Méditerranée (**R. Moncorgé** et **Y. Boyer**).

Toujours au sein de ce groupe, étaient à noter le retour de **G. Vartanian** (restauration sociale et hospitalière), muté de Briançon à Marseille, ainsi que les arrivées de **J.F. Guillen** (Sté Nautilia) et **R. Taxit**, vétérinaire militaire (e.r.), qui suivait depuis longtemps les activités de l'UPPR. Il fallait, cependant, enregistrer le départ de **Ch. Pinero**.

Rejoignaient le comité directeur : **Y. Boyer** (Emergences), **E. Fontanarava** (restauration scolaire et universitaire LR), **J. Meynadier** (centres de vacances et de loisirs) et **P. Boutet**, de retour dans la région PACA (DSV 06), coopté administrateur chargé de mission, en remplacement de **G. Daspét**, qui avait choisi de mettre fin à ses fonctions et de profiter d'une retraite bien méritée.

R. Jolivet, muté à Amiens, laissait, lui, son successeur, **Laurent Rey**, faire connaissance de l'UPPR dans le groupe des conseillers techniques.

Curieusement, il ressortira de ces mouvements, dans sa composition annoncée pour les Journées Interrégionales 2000, un comité directeur amputé de ses vice-présidents de secteurs professionnels et d'où auront disparu **Mme Fontanarava** et **M. Meynadier**.

Quant aux conseillers techniques, ils se verront réduits à 13, tous nouveaux à l'exception de **F. Van Kote**, les autres anciens ayant disparu.

Coté fiscal, une étude confiée à un avocat spécialisé concluait que l'UPPR, dans son fonctionnement, satisfaisait aux critères d'exonération des impôts commerciaux (TVA, impôt sur les sociétés, taxe professionnelle).

Enfin, la séance se clôturait par une assemblée générale extraordinaire visant à régler une ancienne proposition, celle de modifier le nom de l'association (**Union Provençale pour la Promotion de la Restauration**) en **Union Pour la Promotion de la Restauration**, étant estimé que ses activités hors région PACA rendaient nécessaires l'effacement de sa provençalité.

La modification fut adoptée par 26 voix pour et 3 abstentions, mais (nostalgie ?), elle ne sera jamais déclarée en préfecture.

Une autre assemblée générale extraordinaire était prévue courant 1999 pour modifier le montant des cotisations et le rythme de leur appel. Elle ne se tint jamais, signe avant-coureur d'une certaine usure du comité directeur, et il n'y aura plus d'assemblée générale ordinaire jusqu'en avril 2001.

Les journées départementales d'information

Les réflexions se poursuivant, on en fut à envisager deux types de journées d'information : certaines sur des thèmes généraux (large public), d'autres plus ciblées (décideurs). La discussion revint aussi sur la trop grande part accordée à l'hygiène alimentaire, il était nécessaire, également, d'aborder d'autres thèmes. Il était rappelé aussi que les journées d'information, quel qu'en soit le membre organisateur, devaient être organisées avec l'accord de la DSV locale. Ces deux années 1998-1999, exemptes de Journées Interrégionales, virent une belle reprise de l'activité départementale, avec 16 manifestations :

- **11/03/98**, Nice, AGECOTEL, après-midi sur « *La nouvelle approche réglementaire en restauration collective* », avec la DSV 06.
- **29/04/98**, Château-Arnoux (04), Collège C. Reymond, « *Evolution de la réglementation, responsabilisation du professionnel* », avec la DSV 04 (150 participants).
- **06/05/98**, Marseille, Hôtel Concorde Palm Beach, matinée organisée par le CIDIL, avec l'appui de l'UPPR, « *L'alimentation des jeunes en milieu scolaire* ».
- **06/05/98**, Carcassonne, Hôpital, matinée sur « *Evolution de la législation en restauration collective, méthode HACCP* », en partenariat avec Hygilave (Perpignan), Henkel et la DSV 11.
- **27/05/98**, Marseille, Château-Gombert, « *Qualité et sécurité des aliments aujourd'hui et demain* », avec la DSV 13 et la participation de **Frédéric Stainer**, chef de bureau à la DGAL. Manifestation de niveau supérieur, destinée à un public ciblé de cadres et décideurs.

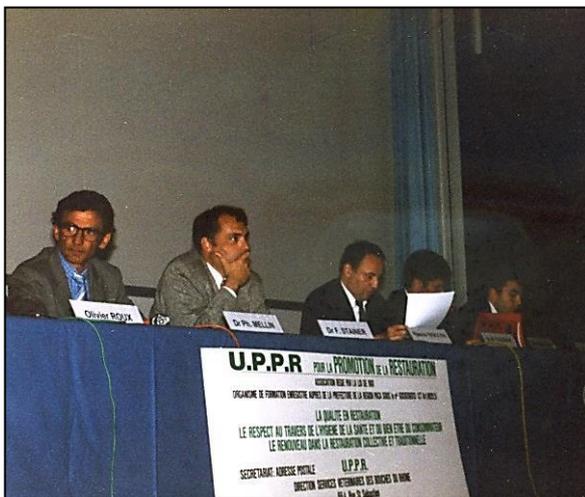
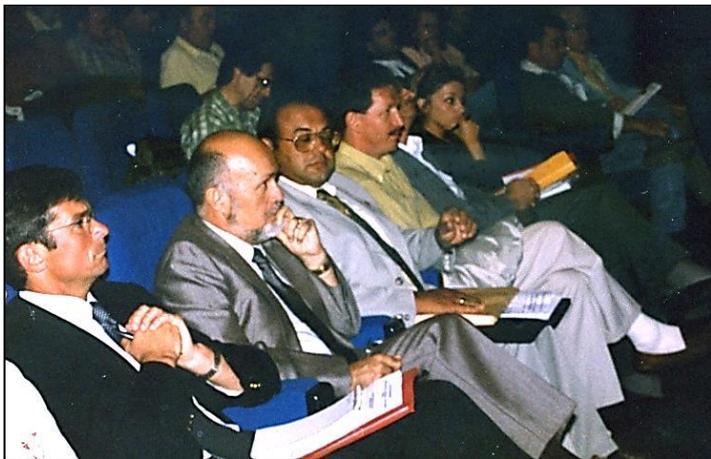


Photo gauche, G à D : Ph. Mellin, F. Stainer, X – Photo droite, G à D : J.M. Chouleur, Ph. Mellin, F. Stainer, M. Moulins.

- **29/05/98**, Les Issambres (06), « *HACCP, évolution de la réglementation* », avec la DSV 06 et HENKEL.
- **12/10/98**, Port-Leucate (11), la restauration en milieu de santé, équilibre alimentaire, TIAC, produits spécifiques.
- **13/10/98**, Nimes, même sujet.
- **05/11/98**, Aix en Provence, même sujet.



Marseille 27/05/1998, de G à D : X, M. Durand, J.J. Lumbroso, J.L. Puech

- **18/11/98**, Borgo (Hte Corse), Institut Valrose, « *L'hygiène en restauration collective, évolution de la réglementation, responsabilisation du professionnel* ». 190 participants. Ce voyage en Corse, à l'initiative du **Dr. J. Barrière**, directeur des Services Vétérinaires de Hte Corse, répondait à un vieux rêve de l'UPPR d'élargir son action à l'Île de Beauté. Furent notamment du voyage **M. Moulines, M. Durand, B. Des-**

champs, B. Lefert, P. Gonguet (Henkel). La traversée se fit de nuit sur un paquebot de la SNCM, au départ de Marseille. Hôtes privilégiés de la Compagnie, tous purent assister aux manœuvres de départ et d'arrivée depuis la cabine de commandement. L'arrivée à l'aube permit une journée de découverte de l'arrière-pays bastiais. La nuit fut bien agréable dans un petit hôtel des hauteurs de Bastia et le retour s'effectua, après la journée d'information, toujours de nuit, sur un cargo acceptant des passagers.

Pour 1998, le nombre de participants fut évalué à 1200.

- **09/02/99**, Nice, Palais des Congrès, Colloque interdépartemental sur la gestion du risque toxique alimentaire, organisé avec la DSV 06 sous la présidence du préfet des Alpes-Maritimes. Cette importante manifestation, qui abordait certains contaminants comme les dioxines, les antibiotiques et les radiocontaminants, vit également la participation de 3 vétérinaires-inspecteurs de la DGAL (**G. Le Lard, S. Coulon, F. Stainer**). Avec l'intervention de **F. Gerster**, alors coordonnateur national qualité, elle aborda également la gestion de la qualité dans les services de contrôle, débuts de ce qui deviendra l'assurance-qualité.
- **28/04/99**, Sainte-Tulle (04), Théâtre, « *Evolution de la réglementation, la responsabilisation du professionnel* », avec la DSV 04.
- **02/06/99**, Marseille, IUFM, le risque alimentaire (TIAC), avec la DSV 13.

Cette période faste, placée dans la dynamique de relance initiée à l'appel du président, n'était cependant pas complètement satisfaisante, certains départements n'ayant pas encore réagi (Var, Gard, Vaucluse, Htes-Alpes).

Réapparaissait donc le spectre de la faiblesse récurrente de l'UPPR, le défaut, dans certains secteurs, d'initiative et de support local, ceux-ci, depuis la disparition des délégués départementaux, étant souvent assurés par les DSV qui, de plus en plus sollicitées par l'évolution de leur propre administration et de moins en moins disponibles, se désengageront progressivement au cours des années 2000, participant ainsi au déclin de l'UPPR et à la réduction du nombre des journées d'information, dont l'organisation sera abandonnée, de plus en plus, au seul comité directeur, si ce n'est au seul bureau.

Pour l'heure (août 1999), le président lançait un nouvel appel, en proposant de reprendre la formule du dédoublement (un même programme sur deux sites différents, en deux jours) ou de faire des demi-journées pour éviter l'obstacle du repas. Ainsi suivirent :

- **27/10/99**, St Jean du Gard (30), Lycée hôtelier, « *œufs et ovoproduits en restauration collective* », avec la DSV 30.
- **28/10/99**, Avignon, Lycée agricole, même programme que la veille, avec la DSV 84.
- **23/11/99**, Toulon, Lycée hôtelier St Louis, « *démarche qualité en restauration collective* », avec la DSV 83.

Pour 1999, le nombre d'auditeurs dépassait les 1000.

Le message du président avait été entendu. Seules les Htes-Alpes manquaient à l'appel, mais ce depuis bien longtemps.

21. L'année 2000 : Journées Interrégionales, le coup d'arrêt.

Les Journées Interrégionales des 15 et 16 mars 2000

La question des Journées Interrégionales était revenue sur le tapis lors du comité directeur du 20/11/1998. L'idée initiale était de conserver le rythme biennal, soit novembre 1999, et Arles semblait garder la préférence. Toutefois, l'année 2000 était symbolique et certains émirent la proposition d'attendre quelques mois de plus pour profiter de ce symbole, ce qui, de plus, présentait l'avantage de reprendre le rythme des deux ans sur des années paires, moins encombrées en salons concurrents. AGECOTEL (Nice) se déroulant en février, la période la plus favorable semblait être le mois de mars. La décision fut définitivement arrêtée le 25/01/99. Avec 17 voix pour, 1 abstention et 1 contre étaient confirmés le choix de mars 2000, en Arles, et la reprise d'un rythme biennal, au printemps de chaque année paire.

Une difficulté nouvelle, toutefois, apparut, l'indisponibilité, pour cause de travaux, du Primotel. Elle remit un temps en cause le choix d'Arles, qui fut finalement conservé malgré des devis à la hausse, une solution pour la restauration et la soirée-détente ayant été trouvée avec un établissement proche, Le Patio.

Les groupes de travail, impliquant une vingtaine de membres, furent identiques à ceux de 1997 (firmes exposantes, thèmes conférences et ateliers, organisation-menus-soirée, communication). Les premières pistes pour les thèmes étaient présentées en septembre 1999. La CCI d'Arles, quant à elle, fut nettement plus présente, en appui de l'UPPR.

Pour la publicité, plus de 4000 programmes furent expédiés et la Directrice Générale de l'Alimentation, **Marion Guillou**, cette année-là, adressa, le 29/02, l'habituelle lettre aux préfets, à destination des

ALIMENTATION

Législation et sécurité sanitaire au menu des restaurateurs

L'Union pour la promotion de la restauration (UPPR) organise les XI^e journées interrégionales de la restauration à Arles. L'actualité fournit le contenu des débats

"Manger, c'est prendre un risque". Bien sûr, ce pousse-bouche sociologique est, par les temps qui courent, plus proche d'une Lapalissade que de l'hérésie scientifique. Pour autant, son auteur, en intervenant au cours d'un débat sur le thème "Fantasmes et peurs alimentaires, les mécanismes de la crise", sait de quoi il parle.

Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation, était invité, au même titre que Jean-Bernard Paturet, philosophe, à professer en introduction aux journées interrégionales de la restauration - qui se tiennent aujourd'hui encore au Palais des congrès d'Arles -, sur un sujet qui découle de l'actualité de ces derniers mois : la sécurité alimentaire.

Leurs interventions ont permis aux professionnels présents, comme le rappelait l'un des organisateurs, de "prendre la mesure d'une situation que nous vivons quotidiennement dans notre travail mais dont nous n'avons pas forcément cons-



Restaurateurs, intendants, gestionnaires, diététiciens, traiteurs... sont venus confronter leurs expériences et apprécier les interventions, notamment, des universitaires. (Photo Jérôme Rey)

DSV, pour annoncer les journées et permettre l'imputation des frais d'inscription et de déplacement sur les crédits « formation ».

Empêchée, elle ne put assurer l'ouverture des travaux et fut représentée par **Frédéric Stainer**, chef du bureau de la surveillance des denrées alimentaires.

En ce qui concerne le programme, sur le thème « *Satisfaction du convive et sécurité alimentaire : une gageure ?* », les schémas précédents furent conservés, avec le système des deux ateliers en parallèle et le débat, ou table ronde, du dernier après-midi.

Etait aussi maintenu le cocktail de fin de premier après-midi. L'organisation des repas au Patio fut facilitée par l'aide ap-

portée par l'Hôpital d'Arles, qui mit à disposition du personnel, du matériel et un véhicule frigorifique. La soirée-détente fut animée par les rythmes gitans.

Malgré des thèmes attrayants et d'actualité, ces journées furent un échec, avec seulement 198 auditeurs sur un total de 253 participants (exposants compris), soit une baisse de fréquentation de 50%. Il est à noter que, parmi les auditeurs, les régions autres que PACA s'étaient moins déplacées et que les Bouches du Rhône persistaient à fournir le plus gros contingent, confirmant là encore que la clientèle des Journées Interrégionales était principalement une clientèle de proximité.

ALIMENTATION

Le P^r Carlier fait le point sur l'actualité du risque alimentaire

Les journées interrégionales de la restauration se sont achevées hier à Arles. En présence du professeur Carlier

La France s'inquiète de ses L'union pour la promotion de

Du coté des exposants, seules 20 firmes avaient répondu (140 m2 de stands). Ce déficit était-il dû à la multiplication des sollicitations (colloques, forums, salons divers), à la concurrence inattendue du salon de l'Hôtellerie à Nîmes, au changement de date des Journées, cassant les habitudes ? Une dizaine de diplômés d'honneur pour fidélité furent malgré tout distribués.

Le bilan financier restait, lui, positif, mais d'à peine quelques milliers de francs.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Ils se limitèrent à une seule réunion, mais de la plus haute importance, à Cadarache, le 15/06. L'échec des Journées interrégionales imposait une remise en question. A l'évidence, cette formule n'intéressait plus les firmes, trop sollicitées par ailleurs et ne trouvant plus à l'UPPR un retour sur investissement satisfaisant, du fait de la baisse régulière des auditeurs. Elle intéressait aussi de moins en moins ces derniers du fait de la multiplication des organismes et moyens d'information et de formation. Les thèmes tournant autour de l'hygiène et de la sécurité alimentaires étaient-ils trop répétitifs ? La réduction du temps de travail réduisait aussi la disponibilité des personnels, qui pour beaucoup ne pouvaient plus se permettre deux jours d'absence.

Il était patent, également, que les DSV, confrontées à la même problématique et voyant leurs missions s'accroître, s'impliquaient de moins en moins, malgré l'intérêt que pouvait représenter pour elles l'UPPR, en terme d'outil de communication mis à leur disposition.

Face à cette évolution, l'association avait-elle encore une utilité ? Fallait-il continuer, d'une autre façon, ou tout arrêter ?

L'idée fut acquise que les Journées Interrégionales, dans leur formule d'alors, avaient vécu. Fallait-il trouver une autre formule, une seule journée, avec exposants, par exemple, ou se greffer sur d'autres salons, type AGEHOTEL ? Fallait-il tout miser sur les journées départementales, peut-être réduites à une demi-journée, malgré les défaillances de certains départements et le désengagement des DSV ? Il aurait fallu alors qu'elles devinssent financièrement bénéficiaires, ou au moins des opérations blanches. Fallait-il retenter des demandes de subventions ? Réactiver l'armée, disparue, et les consommateurs ?

Le désir de survie prit cependant le dessus et l'UPPR poursuivit sa route, un peu en conduite à vue. Il n'y eut plus de Journées Interrégionales, les journées départementales persistèrent, mais en offrant, chaque fois que ce fut possible, une mini-exposition.

Après 2 ans de silence, les *Plumes de l'UPPR* connurent un ultime sursaut en janvier 2000, avec un numéro de 8 pages. Il n'y eut plus, ensuite, de bulletin de liaison, et les résumés des conférences des 11èmes Journées ne furent jamais publiés.

Triste 20^{ème} anniversaire, qui ne fut pas particulièrement fêté. Petite consolation, par arrêté du 18/02/2000, le mandat de l'UPPR auprès du CNA fut renouvelé, **M. Moulin** étant à nouveau nommé pour 3 ans. **J.M. Chouleur** était, lui, renouvelé au titre de l'ADEIC 30. Autre lueur en cette année 2000, **M. Durand** était promu chevalier dans l'ordre de la légion d'honneur.

	<p>Union Provençale pour la Promotion de la Restauration</p>
<p>Siège Social : 8, Rue Saint-Adrien - 13008 Marseille - Téléphone : 04 91 22 29 62 - Télécopie : 04 91 23 08 72</p> <p>Adresses Postales : Direction des Services Vétérinaires des B.-du-Rh. - 66 A, Rue Saint-Sébastien - BP 23 - 13447 Marseille Cantini Cedex 06 Contrôle Général des Services Vétérinaires - 10, Boulevard Ralli - Les Bureaux de Marveyre - 13008 Marseille</p>	

Carte de visite de l'UPPR

Les journées départementales d'information

Une journée précéda les Journées Interrégionales :

- **19/01**, Marseille, Luminy, « *Œufs et ovoproduits en restauration collective* », avec la DSV 13.

Mais, une autre conséquence du coup de massue reçu en mars fut la baisse d'activité de l'UPPR pendant les 12 mois qui suivirent, avec seulement deux demi-journées :

- **13/11**, Saint-Jean du Gard, Lycée Hôtelier, après-midi sur La traçabilité en alimentation, suivi d'un repas découverte / débat, avec l'ADEIC 30.

- **14/12**, Marseille, Palais de la Bourse, après-midi d'information sur les Bonnes pratiques sanitaires et la créativité culinaire, avec Ensemble Formation (**J.J. Lumbroso**).

Il est à noter que la journée prévue le 18/10 à Porticcio (Corse du Sud), à l'initiative de la DSV locale, sur le risque alimentaire en restauration collective (TIAC), n'eut pas le succès de Borgo. Elle dut être annulée, faute d'un nombre suffisant de participants !

22. Les années 2001-2004 : Le désengagement de la DGAI

L'assemblée générale du 11/04/2001

La première depuis novembre 1998, plus discrète que les précédentes, elle se tint en fin d'après-midi, au C.H. Edouard Toulouse, à Marseille, après la journée départementale organisée sur le même site.

Il n'a pas été retrouvé de compte-rendu de cette assemblée. Nous savons cependant qu'elle officialisa la fin des Journées Interrégionales sous leur forme habituelle et que l'association comptait alors 147 adhérents.

Les travaux du bureau et du comité directeur

Le 01/11/01, **M. Durand** prenait sa retraite professionnelle. Le nouveau contrôleur général interrégions des Services Vétérinaires, **J.L. Quilleriet**, installé à Montpellier, et non plus à Marseille, étranger à tout le vécu passé de l'UPPR, ne sera pas d'une aide efficace, d'autant qu'il organisera un certain « ménage » parmi les directeurs départementaux. Cette situation sera un élément supplémentaire d'affaiblissement de l'association dans ses rapports avec les Services Vétérinaires, seules restant en contact les directions encore fortes d'agents impliqués depuis nombre d'années (04, 06, 13, 84).

Le bureau de l'UPPR était tout à fait conscient des conséquences que risquaient d'induire ces changements. Le président **Moulins** s'en ouvrait directement à la Directrice Générale de l'Alimentation dans un courrier du 6 mars 2002. Rappelant tout ce qu'avaient été les actions et les réussites de l'UPPR dans la transmission de l'information officielle et l'outil qu'elle avait pu être pour les DSV avec, depuis sa création, l'appui de la DGAL, il écrivait :

« Nous souhaitons continuer notre action dans l'esprit de collaboration avec l'Administration que vous dirigez, politique qui depuis plus de vingt ans a, d'après bien des témoignages, totalement transformé les relations administration-administrés au bénéfice de la collectivité.

Nous craignons que le changement d'organisation territoriale dans notre région ne démotive les agents des Services Vétérinaires engagés dans l'action de l'UPPR. Oserai-je suggérer qu'une instruction, une recommandation de votre part, renforce les chances de négocier au mieux cette période délicate pour l'UPPR mais aussi pour l'action des toutes nouvelles Directions Départementales des Services Vétérinaires sur cette façade méditerranéenne ». Un dossier était joint, mais il n'y eut pas de suites à cette requête.

Il est vrai aussi que l'arrêt des Journées Interrégionales coupait le contact avec la DGAI, qui oublierait rapidement l'UPPR. Là encore une explication : « Nouvelle organisation, nouvelles têtes, nouvelles orientations », à tous les niveaux (DDSV, IG VIR, DGAL). La création en 2002 des nouvelles Directions Départementales des Services Vétérinaires, avec accroissement des missions et des exigences de qualité et de résultats, leur demandait désormais une disponibilité dont l'UPPR fit les frais.

Le président **Moulins**, dans son mot de janvier 2004 en fera le constat : « *Si les objectifs de certains services de l'Etat se modifient pour se consacrer à d'autres priorités qui ne sont pas les nôtres, c'est avec d'autres partenaires, plus impliqués dans nos objectifs, que nous devons collaborer* ».

Les regards se tournèrent alors vers les pouvoirs politiques locaux, départementaux et régionaux, les grands courants moteurs de l'économie, les producteurs et consommateurs du terroir, qui pouvaient trouver en l'UPPR un outil de communication, une structure rodée à la diffusion du savoir et du savoir-faire, une expérience rare du terrain et des hommes et femmes compétents.

En janvier 2002 était lancée une nouvelle campagne d'adhésions auprès d'ex-adhérents (324 envois), accompagnée d'un document sur les actualités, nouveau type de relation avec les adhérents, que l'UPPR voulait trimestriel et si possible expédier par e-mail.

Ainsi, plusieurs feuilles, A4, recto ou recto-verso, parurent en février, avril et novembre 2002. Cette dernière annonçait, entre autres, le décès, le 30 août 2002, de **R. Gauthier**, à l'âge de 82 ans. Une autre suivait en mars 2003. Mais souffrant toujours du même mal, l'UPPR ne parvint pas, une fois de plus, à maintenir une communication régulière avec ses adhérents.

Cette même année 2003 voyait s'arrêter la collaboration de l'association avec le CNA. Malgré la candidature adressée en temps voulu à la DGAL, **M. Moulines** ne figurait plus parmi les nouveaux membres nommés par arrêté du 04/08/2003. **J.M. Chouleur** était, lui, reconduit au titre de l'ADEIC 30. Conséquence du déclin ? Peut-être pas encore. Il semblerait que le choix se fit plutôt de ne nommer que des représentants professionnels de la restauration collective ou traditionnelle, ce qui eut pour inconvénient de créer des groupes de travail plus soumis à absentéisme et d'orienter les débats vers la défense d'intérêts corporatistes et non plus vers celle des usagers. **J.M. Chouleur** exprimait ainsi en 2006 sa déception en regrettant l'époque où les représentants de l'UPPR faisaient preuve d'une présence active dans les groupes de travail.

Les journées départementales d'information

Avec l'abandon des Journées Interrégionales et l'UPPR restant désireuse de conserver un contact avec les firmes, les journées d'information débutèrent en 2001 sous une nouvelle forme, c'est-à-dire une demi-journée de conférences, avec présence de quelques exposants sélectionnés. Mais, conséquence du retrait des services vétérinaires, du retrait progressif de membres du comité directeur, sans apport de sang neuf, de la perte d'appuis sur le terrain, impliquant le resserrement de la gestion de l'association autour d'un noyau de membres actifs, la dynamique de l'UPPR et son rayonnement n'eurent plus rien à voir avec ceux qui avaient été les siens dans les années 1981-2000. La période faste et riche, qui attira tant de monde et de collaborateurs bénévoles, était passée.

- **11/04/01**, Marseille, C.H. Edouard Toulouse, *Traçabilité et santé publique / OGM*, avec la DSV 13 et les stands de 12 firmes. Matinée suivie d'un repas démonstration. 200 participants.

En janvier 2002, un courrier de prospection était adressé aux firmes ayant participé aux Journées de 1995, 1997 et 2000 (60 destinataires), histoire de connaître quelque peu leur sentiment sur cette nouvelle orientation, qui fut poursuivie cette même année :

- **12/06/02**, Sainte-Tulle, Théâtre, *Traçabilité et santé publique / OGM*, avec la DDSV 04, sur le même modèle que celle de Marseille. 157 participants et mini-exposition.
- **07/10/02**, Saint-Jean du Gard, Salle Stevenson, colloque sur *les signes et sigles de la qualité, comment les valoriser au restaurant* (restauration commerciale et sociale), organisé par les élèves de la classe de bac professionnel Restauration du lycée hôtelier, en partenariat avec l'UPPR et l'ADEIC 30. 80 participants et mini-exposition.
- **05/12/02**, Aix, Auditorium du Crédit Agricole, *La viande bovine en restauration collective*, avec la DDSV 13 et en partenariat avec PACABEV, partenariat qui deviendra régulier jusqu'en 2011. Matinée suivie d'un repas.

Le **22/03/03**, l'UPPR informait ses adhérents du colloque « *Aujourd'hui je mange bio en restauration collective* », organisé à Aix en Provence. En sa qualité de vice-président de l'UPPR, **J.L. Puech** y intervenait sur le sujet « *Expériences de menus bio au restaurant inter-administratif de la préfecture et du conseil général du Gard* ».

- **09/04/03**, Lourmarin, Foyer rural, *La viande bovine en restauration collective*, avec la DDSV 84 et en partenariat avec PACABEV. Matinée suivie d'un repas démonstration. 78 participants.

Après ces trois années d'activité modeste, il fut décidé de frapper un grand coup avec l'organisation, en partenariat avec l'ADEIC 30, d'une matinée prestigieuse sur le site du Pont du Gard, le **28/04/2004**. Le thème en était « *Restauration collective, le plaisir dans l'assiette* ». Les conférences et tables rondes étaient suivies d'un buffet, de la visite des 17 stands des firmes exposantes et de la visite du musée. Les élèves du Lycée Hôtelier de Saint-Jean du Gard avaient apporté leur aide, le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture du Gard leur soutien. **J.M. Chouleur** et **J.L. Puech** avaient

été les organisateurs efficaces de cette manifestation. Quel fut le nombre de participants ? Il n'est noté nulle part, mais la journée fut considérée comme une réussite.

L'assemblée générale du 28 avril 2004

Trois ans après la dernière, ce qui témoigne encore du ralentissement de l'activité et de la baisse, depuis 2000, des ambitions interrégionales et des effectifs actifs, elle eut lieu sur le site même du Pont du Gard, en milieu d'après-midi, à la suite de la manifestation pré-citée. Après 3 ans de faible activité, avec seulement 6 journées départementales et aucune assemblée générale ni réunion du comité directeur (hors le bureau très restreint), les rangs de ce dernier s'étaient encore éclaircis. Seuls 16 membres continuaient à s'y intéresser, dont 10 présents à l'assemblée générale, à laquelle aucun autre adhérent ne vint se joindre.

Un nouveau bureau fut élu :

Président : M. Moulins – **vice-présidents : P. Morlet** (PACA + communication et relation avec les firmes), **J.M. Chouleur** et **J.L. Puech** (LR) – **secrétaire général : M. Durand** – **secrétaire adjoint : B. Deschamps** – **trésorier : J. Hercelin** – **trésorier adjoint : Ch. Touge** (Dr. Vétérinaire, DDSV 84) – **administrateurs : J.P. Basset** et **J.J. Lumbroso**.

B. Lefert restait *vérificateur des comptes*. Les autres membres étaient : **E. Goirand, D. Gambino, R. Lepori, Ph. Mellin, G. Penalva**.

Le nombre des adhérents à jour de leur cotisation variait, lui, d'une année à l'autre, directement lié au nombre de journées d'information : 188 en 2002, 97 en 2003, 64 en avril 2004 (111 en fin d'année).

23. Les années 2005-2010 : l'inéluctable déclin

Les travaux du bureau et du comité directeur

Les réunions du comité directeur, absentes depuis le 15/06/2000, reprirent le 24/05/05 (Aix), mais ne se renouvelèrent qu'avec parcimonie : Aix, 28/02/06 ; Aix, 03/05/07 ; Nîmes 21/09/07 ; Aix Les Milles, 11/12/07 ; Aix 22/04/10.

Les réflexions, en réunion, ne portaient plus, pratiquement, que sur les comptes de l'association et les bilans et projets de journées départementales. Concernant ces journées, l'année 2005 voyait se poursuivre la collaboration de l'UPPR avec l'ADEIC 30 et le Centre d'Information des Viandes (INTERBEV, PACABEV) devenus ses partenaires quasiment exclusifs, qui permettaient ainsi le maintien d'une activité.

La présence de **Liliane Domergue**, représentant le CIV et INTERBEV / PACABEV, aux réunions du bureau des 24/05/2005 et 11/12/2007, confirmait ces nouveaux rapports.

Le nombre réduit de membres actifs, ou du moins fidèles (13), poussait une nouvelle fois le président **Moulins** à lancer un appel pour le recrutement et le renouvellement des adhérents et des dirigeants de l'association, mais, sans illusion, le sang nouveau, depuis longtemps, n'arrivait plus.

Le CNA n'avait toutefois pas oublié complètement l'UPPR. L'association fut invitée par son président, **Philippe Guérin**, ancien DGAI, à participer à Nantes, à son 20^{ème} anniversaire, les 14 et 15/12/2005. **M. Durand** fit le déplacement et, le 28/02/06, le bureau de l'UPPR décidait de proposer une nouvelle fois sa candidature pour la nouvelle mandature (2006-2009). La suite ne fut pas favorable.

A la réunion de Nîmes, du 21/09/07, où **J.L. Puech** offrait son pot de départ à la retraite, seuls 6 membres étaient présents, les 6 autres n'ayant pu faire le déplacement.

Le 11/12/07, le comité directeur ne réunissait plus que 9 membres, les derniers, plus ou moins actifs, qui resteront fidèles à l'UPPR jusqu'au bout : **M. Moulins, M. Durand, J.P. Basset, B. Deschamps, J. Hercelin, B. Lefert, R. Lepori, Ph. Mellin, P. Morlet**.

Il fallut bien constater que 2007, bien que plus riche en réunions et en projets, avait été une année vide de manifestations. Il devenait urgent de reprendre la main. Mais il fallut encore attendre, pour cela, octobre 2008.

Du côté des adhérents, le nombre suivait les fluctuations de l'activité : 84 en 2005, 140 en 2006, 99 en 2007, 2 en 2008 (avant rappels de cotisation), 18 en 2009, 25 en 2010.

Les journées départementales d'information

Le modèle de la matinée suivie d'un repas démonstration et accompagnée, si possible d'exposants, fut la formule définitivement adoptée. Furent ainsi organisés :

- **01/02/05**, Avignon, Ecole Hôtelière. « *La viande et la restauration* ». Matinée en partenariat avec le CIV et la DDSV84, suivie d'un repas démonstration avec viande AOC Camargue, produite par l'abattoir Alazard et Roux à Tarascon. La configuration des lieux ne permit pas d'accueillir d'exposants. 102 participants.

- **12/10/05**, Nîmes, auditorium du Conseil Général. « *Restauration collective, peut-on manger sans crainte ?* ». Matinée en partenariat avec l'ADEIC 30 et la DDSV 30, suivie d'un apéritif-buffet au restaurant interadministratif de **J.L. Puech**.

- **30/11/05**, Le Lavandou, Espace culturel. « *La viande et la restauration* ». Matinée en partenariat avec le CIV et la DDSV83, avec 6 exposants, suivie d'un apéritif-buffet. Cette manifestation, accueillie par le maire, avait la particularité de se dérouler dans une commune qui n'avait plus servi un gramme de viande bovine dans ses restaurants depuis 8 ans, du fait de la crise de la vache folle. 120 participants.



Ces manifestations furent reconnues comme ayant été des succès, avec une importante fréquentation, à la satisfaction de tous les partenaires.

- **05/10/06**, Marseille, C.H.S. Valvert. « *Les solutions face aux peurs alimentaires* », journée, cette fois-ci, en partenariat avec le CIV et la DDSV 13 et avec 13 exposants. Elle fut également qualifiée de réussite (175 participants) et l'UPPR intéressa à nouveau le secteur hospitalier, notamment l'ACEHF (Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France), qui pouvait ainsi, avec ses représentants locaux, MM. **Grimaud** et **Benbekta**, s'avérer un nouveau partenaire, d'autant plus bienvenu qu'avec la fin d'activité professionnelle de **J.L. Puech** (09/2007) et les réorientations personnelles de **J.M. Chouleur** liées à l'âge (fin 2007 également), la présence de l'UPPR dans le Gard et sa collaboration avec l'ADEIC 30 semblaient bien compromises.

(Photos ci-contre : buffet à Valvert. En haut, de face au centre B. Lefert)



autre projet pour 2008, né en 09/2007, impliquant le lycée hôtelier de St Jean du Gard et l'un de ses professeurs, le fils de **J.M. Chouleur**, n'aboutit pas, non plus. La suite se limita, jusqu'à la fin, à une manifestation annuelle.

- **02/10/08**, Arles, Palais des Congrès. « *Offre alimentaire et obésité, Plan de maîtrise sanitaire, achat de la viande bovine* ». Cette journée entière, avec exposants et la collaboration du CIV (PACABEV), de l'ACEHF (ce fut la seule fois), de la DDSV 13 et de la DGAI, fut un beau sursaut rappelant la gloire passée. Pour la première fois, coté sécurité alimentaire, étaient abordés le « Paquet Hygiène », textes communautaires de 2002-2005, et sa résultante, le plan de maîtrise sanitaire, sujet traité par **M. Durand** et **Ph. Mellin**, récent retraité. La DGAI intervenait en la personne d'**Hélène de Bernardi**, de la sous-direction de la recherche et de la coordination des contrôles, sur le thème de la

gestion de l'offre alimentaire en milieu hospitalier et de l'éducation du patient à l'obésité. En soirée, un dîner de gala était offert par l'ACEHF, à l'occasion de son 30^{ème} anniversaire.

- **21/04/09. M. Durand** donnait une conférence, un après-midi, au titre de l'UPPR, dans le cadre des rencontres Qualitia, organisées par la *Sté Alter Ego & Associés*, centre de formation professionnelle à Marseille. Le sujet en était « *Plan de maîtrise sanitaire, méthodologie des inspections vétérinaires* ».

Il renouvelait sa performance les 09/06 et 20/10 suivants sur le thème « *la réglementation hygiène et sécurité des aliments applicable aux professionnels de la restauration collective* ».

- **08/12/09**, Sainte-Tulle, Centre Regain. « *La viande en restauration hors domicile – Paquet hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire* ». Journée avec le CIV (PACABEV), mais sans la DDSV 04. Il n'est pas signalé d'exposants. 31 participants seulement.

- **19/05/10**, Pierrefeu du Var, Salle Malraux. « *La viande en restauration hors domicile – Paquet hygiène, Plan de Maîtrise Sanitaire* ». Matinée avec le CIV (PACABEV). Accueil par le maire. Présence de la DDSV 83 parmi les intervenants (**J.P. Naudy**). Buffet offert par PACABEV. 77 participants (pour 500 programmes envoyés) et 5 firmes exposantes.

L'assemblée générale du 19 mai 2010

La première depuis 6 ans ! Tenue à Pierrefeu du Var, à la suite de la journée d'information, elle ne réunit que 8 personnes sur les 9 survivants du comité directeur. **B. Deschamps**, le seul non retraité, pris par ses nouvelles fonctions au sein de la Direction Départementale de la Protection des Populations de Vaucluse, nouvellement créée, comme dans tous les départements, n'avait pu se libérer et n'avait désormais plus aucune disponibilité à offrir à l'association. Avec cette réforme de l'administration, les ex-DDSV, noyées dans cette nouvelle structure, n'avaient d'ailleurs maintenant plus rien à donner à l'UPPR, n'ayant plus aucune liberté de mouvement et les priorités étant ailleurs, dans un prodigieux phagocytage hiérarchico-administratif et informatique.

Une certaine idée de l'information et de la formation, du rôle des Services Vétérinaires, de leurs rapports avec leurs administrés et de leurs missions de service public avait vécu.

Le président **Moulins** rendit particulièrement hommage à **M. Durand** qui, par sa notoriété, sa compétence, son dévouement, fut, à son poste de secrétaire général, le pilier qui soutint l'UPPR, et plus particulièrement ces dernières années, la tint à flots. Il faut noter que, bien que retraité, mais au fait de l'actualité, il fut le seul, depuis la défaillance des DDSV, à faire entendre la voix des Services Vétérinaires dans les journées d'information. Les hommages allèrent également à **Mme Durand**, dont l'aide fut de tous temps précieuse, et à **P. Morlet**, pour son dévouement sans faille.

Il n'y avait, sinon, plus que 18 adhérents, auxquels se rajouteront les participants à la journée de Pierrefeu, puisque l'inscription à la manifestation comportait, depuis quelques années, la cotisation à l'association.

Le constat fut fait que l'UPPR était de moins en moins sollicitée et suivie. La manifestation du matin montrait un intérêt limité des participants pour le Paquet Hygiène, et il avait été difficile de trouver 5 firmes exposantes. La situation était qualifiée de préoccupante, mais on refusait encore de la considérer comme catastrophique, d'autant que les finances étaient saines. L'article 14 des statuts portant sur la dissolution de l'association avaient toutefois été examiné, pour vérifier qu'il conviendrait au cas où il faudrait en arriver là.

Tous les derniers fidèles furent élus au comité directeur, à savoir **J.P. Basset, B. Deschamps, R. Lepori, Ph. Mellin, P. Morlet. B. Lefert** était maintenu vérificateur des comptes et le bureau, très restreint, fut réduit à 3 membres : **M. Moulins**, président ; **M. Durand**, secrétaire général ; **J. Hercelin**, trésorier.

24. Les années 2011-2013 : La fin, pour le 30^{ème} anniversaire !

Dernières actions

Le 29/03/11, M. Durand intervenait à nouveau, au titre de l'UPPR, dans les rencontres Qualitia, organisées par la *Sté Alter Ego*, sur le thème des toxi-infections alimentaires collectives. Il récidivait le 11/10. Ces rencontres, cependant, étaient bien discrètes. 6 participants le 11/10 ! Deux autres eurent

encore lieu les 06/03/12 et 20/11/12 sur le plan de maîtrise sanitaire, l'évolution réglementaire (AM du 21/12/2009) et la maîtrise du risque salmonelle dans l'oeuf. Une dernière enfin viendra clore les débats le 12/03/13, sur le thème « *Evolution récente du plan de maîtrise sanitaire, un exemple : les risques liés à la viande de volaille* ».

Le comité directeur se réunit à Aix le **07/04/11**, suivant une habitude qui avait été prise, dans un hôtel-restaurant. Il s'agissait de préparer une nouvelle journée d'information au CHS Valvert à Marseille. Pour le 30^{ème} anniversaire de l'UPPR, la manifestation serait gratuite.

La journée eut lieu le **24/11/11**, organisée en partenariat avec PACABEV (CIV) et avec le soutien – nouveauté ! - de la DRAAF PACA. Le thème en était « *Une restauration collective de qualité avec les produits carnés* ». La DRAAF intervenait sur la présentation du Programme National de l'Alimentation, nouvelle mission confiée par le Ministère de l'Agriculture à ses services déconcentrés (DRAAF, DDPP et DDCSPP).

L'anniversaire fut un triste anniversaire, le public ciblé répondit peu (66 participants) et se trouva éparpillé dans une salle de conférences trop grande.

uppr ag extra

UNION POUR LA PROMOTION DE LA RESTAURATION

Siège Social : 8 rue St Adrien 13008 MARSEILLE
Téléphone et télécopie : 04 91 79 65 87
e.mail : uppr22@wanadoo.fr

CONVOCATION

adressée aux adhérents à jour de leur cotisation 2012

ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

Mardi 5 février 2013 à 14h30

PASINO d'AIX en PROVENCE
21, Avenue de l'Europe

ORDRE DU JOUR :

- Dissolution de l'Association selon l'article 14 des Statuts
- Nomination de deux liquidateurs
- Détermination de règles pour la dévolution de l'actif

Le Président
M. MOULINS

Le Secrétaire Général
M.S. DURAND

Cette fois, le comité directeur devait bien admettre que les temps étaient révolus, que l'UPPR, avec tous ses cadres ayant, depuis longtemps pour certains, bien dépassé l'âge de la retraite, avait achevé sa mission dans un monde qui n'était plus le sien, moins disponible et disposant d'autres moyens d'information et de formation.

Le **28/02/2012**, le président, après avoir recueilli l'avis unanime des membres du bureau, faisait radier définitivement l'UPPR de la liste des organismes contribuant à la formation continue, avec prise d'effet au 01/01/2012.

Dernier conseil d'administration

Le groupe des 9 se retrouva le 10/05/12 dans les jardins du restaurant de l'ancien couvent de La Celle, près de Brignoles, pour examiner les conditions de dissolution de l'association, solution dont tout le monde avait convenu. Il n'y avait, à cette date, plus que 13 cotisants.

Il fut décidé que les avoirs en caisse seraient partagés et légués à des associations qui seraient désignées par chacun des membres, la plupart à but caritatif.

Une autre question fut de savoir quel souvenir laisser de ces 30 années de vie associative et de travail au service de la promotion de la restauration dans des conditions de qualité et de sécurité.

M. Durand ayant rédigé un premier travail, dit « *Annales factuelles* », énumérant les actions menées dans l'ordre chronologique, la piste d'étudiants qui pourraient les utiliser, pour un travail de fin de cycle ou une thèse (vétérinaire par exemple) fut d'abord avancée et les recherches s'engagèrent.

L'assemblée générale extraordinaire du 5 février 2013

L'assemblée générale extraordinaire de dissolution de l'association se tint le mardi 5 février 2013 à 14h 30 au Pasino d'Aix en Provence.

Les 13 derniers cotisants avaient été convoqués, ne s'y retrouvèrent que les 8 derniers membres du comité directeur, **B. Lefert** étant décédé entre temps : **M. Moulins, J. Hercelin, M. Durand, J.P. Basset, B. Deschamps, R. Lepori, Ph. Mellin, P. Morlet.**

La dissolution fut prononcée à l'unanimité. Deux liquidateurs, **J. Hercelin** et **M. Durand**, furent nommés, qui s'occupèrent de faire parvenir les dons aux associations qui avaient été désignées. Une somme fut également remise à l'Amicale des Contrôleurs Généraux des Services Vétérinaires, en reconnaissance du rôle que certains d'entre eux avaient joué dans la vie de l'UPPR.

Une somme enfin a été conservée pour la publication du présent travail, les recherches d'étudiants ou de maitres de thèse potentiellement intéressés n'ayant pas abouti.

Une fois cette formalité accomplie, l'UPPR aura vécu et ne sera plus qu'un souvenir ému pour ceux qui auront porté l'aventure jusqu'au bout.

En guise de conclusion

L'Union Provençale pour la Promotion de la Restauration aura donc vécu 33 ans. Deux périodes bien distinctes peuvent être considérées :

- Une période faste et dynamique, de 1980 à 2000,
- Une période de déclin, de 2000 à 2013.

Les chiffres sont clairs sur ce point. 113 manifestations (journées interrégionales et départementales confondues) furent organisées de 1981 à 2000, soit une moyenne de 5,65 par an, contre 14 seulement de 2001 à 2011, soit 1,3 par an.

Il est certain que l'UPPR parut à une époque où le besoin d'une telle structure, avec les objectifs qu'elle affichait, était réel. Pour la première fois (1980), une réglementation spécifique s'intéressait à l'hygiène en restauration. Tout était à construire, à expliquer, les cadres et personnels de ce domaine à former. Les organismes de formation n'étaient pas encore vraiment implantés dans le créneau, les CCC avaient ouvert la voie, mais la formule originale de l'UPPR séduisit tous les acteurs, dont l'administration, jusqu'au plus haut niveau (DGAI). L'arrivée de l'HACCP (1993) renforça les besoins de formation et lui assura encore de beaux jours.

Les Journées Interrégionales furent sans conteste le moteur de l'aventure, approche nouvelle, avec leur couplage conférences / exposition et la convivialité qui les accompagnait. Elles constituaient un attrait pour de nombreux organismes et sociétés, commercialement intéressés (*leur présence dans les actions de l'association s'imposait, pour y retrouver leurs clients et en trouver de nouveaux*), elles assuraient la cohésion des équipes et le financement des actions de l'UPPR pour deux années.

L'organisation de Journées Interrégionales demandant plus d'une année et des groupes de travail étoffés, le comité directeur voyait ainsi constamment participer à ses travaux une trentaine de personnes, parmi lesquelles pouvaient se trouver des acteurs locaux, y compris l'administration, facilitant par ailleurs l'organisation de journées départementales, et avec lesquelles une certaine ambition d'expansion pouvait être envisagée.

Il est aisé de constater, a posteriori, que l'abandon des Journées Interrégionales mit fin à cette dynamique interne. Mais y avait-il une autre solution ? La formule avait fait son temps, exposants et auditeurs commençaient à la boudier. Peut-être les thèmes abordés étaient-ils trop répétitifs, mais le contexte aussi avait évolué. Avec la fin des Journées Interrégionales et le départ concomitant de **Michel Durand** à la retraite, les contacts avec la DGAI se perdaient. Les directions des services vétérinaires se désengageaient progressivement, moins disponibles du fait de leur évolution et de nouvelles exigences à satisfaire. Les têtes nouvelles ignoraient tout de l'histoire passée et avaient d'autres préoccupations. Les exposants avaient à choisir entre diverses manifestations nationales et l'UPPR, depuis 1993, ne leur apportait plus suffisamment de public. Les personnels de la restauration étaient, eux aussi, moins disponibles, du fait de tâches accrues et d'effectifs restreints, ne pouvant se permettre une absence de deux jours. Les organismes de formation commençaient à se structurer et se développer, apportant un service à la carte, in situ, voie que l'UPPR ne sut ou ne put emprunter, du fait de ses composantes antagonistes (présence en son sein de services de contrôle et d'organismes de formation). Enfin, l'information « hygiène et sécurité alimentaire » devenait accessible, à domicile, par les journaux professionnels et les sites internet.

L'UPPR se dépeupla donc progressivement, voyant partir ceux qui n'y trouvaient plus d'intérêts ou n'ayant plus de disponibilité à offrir. Le sang nouveau n'arriva plus. Seuls restèrent ceux qui s'étaient attachés à cette longue aventure et avaient tissé des liens d'amitié. Ils essayèrent pendant une dizaine d'années de croire encore en leur mission, organisant, regroupés autour du bureau, quelques journées de formation et d'information, en partenariat, pour plus d'efficacité, avec d'autres structures, telles l'ADEIC 30 et PACABEV. L'âge et l'usure jouant, cette belle aventure, qui eut incontestablement son utilité, s'achevait le 05 février 2013.

Quelques données pour terminer. Durant ses 33 années d'existence, l'UPPR, reconnue officiellement organisme de formation,

- a vu passer 118 membres de toutes origines dans son comité directeur et son groupe de conseillers techniques, ainsi qu'une trentaine de membres ayant pu lui apporter une aide plus ponctuelle,
- a organisé, y compris celles de 1980 qui préludèrent à sa création, 11 journées interrégionales ayant accueilli dans les 4.300 participants et près de 150 intervenants,
- a organisé 116 journées départementales d'information ayant accueilli plus de 15.000 participants et plus de 150 intervenants,
- a reçu dans ses manifestations, depuis 1983, 238 firmes exposantes différentes,
- a été pendant 19 ans (1981-2000) un partenaire privilégié de la Direction Générale de l'Alimentation,
- a été pendant 17 ans (1986-2003) membre du Conseil National de l'Alimentation.

Un bilan, au final, bien digne de fierté et d'admiration !

Avignon, le 04 avril 2014

Annexes

Les journées interrégionales de l'UPPR

Les 10^{èmes} journées nationales d'information des collectivités (Comité de Coordination des Collectivités), salle des fêtes, Salon de Provence, 26 et 27 mars 1980

Manifestation comptabilisée par la suite comme 1^{ères} journées régionales de la restauration de l'UPPR

Thème : « *La santé du public – enjeu de l'hygiène alimentaire* »

Conférences et exposition.

Aucun document présent dans les archives consultées.

Les 2^{èmes} Journées Régionales de la Restauration, village de vacances PTT – Estérel, Fréjus 3 et 4 novembre 1981

Placées sous la présidence d'honneur de M. **Léotard**, maire de Fréjus, et de M. **Jolivet**, directeur de la Qualité au Ministère de l'Agriculture.

Thème : « *la santé et la joie du convive* ».

Pas de documents disponibles dans les archives. D'après l'article assez détaillé paru dans la Vie Collective /557/ décembre 1981, ont été abordés les sujets suivants :

- Réflexions sur l'arrêté du 26/09/1980 (**R. Letroteur**, DSV 13, **R. Leseur**, Direction de la Qualité)
- Prévention des toxi-infections alimentaires (**R. Rosset**, directeur du CNERPAC). Témoignages de MM. **Portas** (restaurateur, Arles), **Luciani** et **Goussault** (INFATH Marseille)
- La qualité du repas en fonction du cadre de vie (**R. Gauthier**). Témoignage de M. **Augier**, directeur du CROUS de Nice
- Joie et santé du convive, thème qui donna son titre à ces journées et sa devise à l'UPPR (**J. Pierron**, diététicienne-chef au C.H.G. de Toulon ; M. **Freulon**, professeur de cuisine ; Mme **Mary**, présidente du syndicat national des techniciens supérieurs en diététique)
- Présentation de la brochure JO n° 5542 consacrée à la programmation, à la conception et à la réalisation des locaux de cuisine et de leurs annexes, texte à la rédaction duquel avait largement contribué **R. Gauthier** (**M. Durand**, DSV 13 ; **R. Leseur**, Direction de la Qualité ; **M. Dreuillet**, syndicat des constructeurs de grandes cuisines ; **R. Rosset**, directeur du CNERPAC)
- Economiser l'énergie (M. **Gazeau**, GDF).

Les 3^{èmes} Journées Régionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles, Mardi 8 et mercredi 9 novembre 1983

Placées sous le patronage du Ministère de l'Agriculture, du Secrétariat d'Etat à la Consommation et du Conseil Régional

Programme 1^{ère} journée

- **La restauration rapide, part de marché ou marché à part. Comment la franciser ?** Me-nneur de jeu : **J. Cl. Luciani**, directeur délégué INFATH-CFTH Sud

R. Eymard, concepteur de Mini-Ferme ; **W. Moore**, directeur de Chicken Shop ; **L. Pergeline**, directeur études économiques Grands Moulins de Paris ; Dr. **D. Rouaud**, Institut Scientifique et Technique de l'Alimentation ; **B. Brai**, diététicienne.

- **Les plats régionaux, leurs conceptions et leur adaptation à la restauration rapide.**
Meneur de jeu : **M. Moulins**, directeur du CROUS Aix-Marseille
P. Maurel, restaurateur, Stes Maries de la Mer ; **M. Latz**, directeur du Comité de la Promotion des Produits Agricoles du Var.
- **Les produits régionaux**
J. Bayonove, Faculté des Sciences de Montpellier ; **A. Callis**, professeur, Faculté de Médecine de Montpellier ; **Y. Ballico**, directeur de coopératives ; **R. Granier**, président de la coopérative de l'Isle sur la Sorgue ; **M. Blanchard**, chargé de mission fruits et légumes FRCAM ; **M. Huser**, CTIFL

Programme 2^{ème} journée

- **Evolutions sociales et économiques, conséquences en restauration**
M. Bourguet, SODECOOP
- **Liaison chaude et liaison froide**
Dr. Rosset, professeur à l'ENSIAA et à l'IFFI, directeur du CNERPAC
- **Différentes techniques en matière de liaisons chaude et froide**
M. Michel (SODECOOP), **Ch. Jung** (SODEXHO), **A. Boucher** (AFNOR), **J. Abric** (Générale de Restauration)
- **La restauration à domicile**
C. Vergès, directrice du CCAS de la ville d'Avignon
- **La parole aux constructeurs**, avec ISECO, SIAC, SOCAMEL, Tricault
- **Une solution d'avenir en matière de conservation des aliments : l'ionisation**
M. Saint-Lebe, chef du service de radio-agronomie au C.E.N. de Cadarache

Manifestations annexes :

- Repas de midi au Primotel, avec certains produits fournis par les firmes exposantes.
- Remise des prix décernés par l'UPPR et par la FFR aux lauréats du **concours du Riz d'Or de Camargue** (à la fin des conférences de la première journée)
- Soirée camarguaise aux Saintes Maries de la Mer, Théâtre du Vaccarés (fin de la première journée)

Les 4^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles, Jeudi 14 et vendredi 15 novembre 1985

Placées sous la présidence d'honneur de M. **Michel Pezet**, président du conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur et sous le patronage du Ministère de l'Agriculture (Direction de la Qualité), du Conseil Général des Bouches du Rhône et de M. le contrôleur général des services vétérinaires des régions méditerranéennes (*sic* !).

Programme 1^{ère} journée

- **Les « modes » alimentaires**
Dr. **J.L. Codaccioni** et Dr. **Charles Oliver**, professeurs à la Faculté de Médecine de Marseille,
- **Point de vue des diététiciens**
J. Pierron et diététiciennes du CHG de Toulon
- **Les produits nouveaux présentés par l'industrie laitière**
J.P. Brossard, chef du département RHF de SODIMA
- **L'alimentation de demain, ses orientations**
Dr. **G. Chantegrelet**, professeur à l'école nationale vétérinaire de Lyon

- **L'évolution des produits**

Vins et boissons : **P. Broussous**, ingénieur à I.T.V. et œnologue à AREXVI

Plats cuisinés : **J.Y. Gagnepain**, ingénieur agronome DAVIGEL

Produits pré-élaborés : **G. Delmas**, directeur marketing fruits et légumes POMONA

Produits lyophilisés : **E. Seynave**, SOPAD

Programme 2^{ème} journée

- **Evolution des méthodes culinaires**

Dr. **R. Rosset**, directeur du CNERPAC,

- **La cuisson sous vide**

G. Pralus, directeur de l'école de cuisine de Briennon

- **Témoignages d'utilisateurs**

M. **Batbedat**, responsable cuisines CHG Toulon

MM. **Albagnac** et **J.P. Michel**, restaurateurs en pays d'Arles

- **L'outil informatique au service de la restauration**

J.C. Luciani (INFATH), **A. Esclapez** (consultant en management hôtellerie-restauration), **E. Subit** (contrôleur de gestion Générale de Restauration), **H. Fanen** (directeur résidence 3^{ème} âge à Tours), **J. Moreni** (restaurateur à Marseille), **P. Batsch** (ingénieur NIXDORF).

Manifestations annexes

- Repas de midi au Primotel, avec certains produits fournis par les firmes exposantes.
- Soirée camarguaise à l'Hostellerie de Méjanès, en fin de première journée, avec la remise des prix aux lauréats du **2^{ème} concours du Riz d'Or de Camargue**.

Résultats

518 inscrits. Une première étude de l'origine des participants fut tentée, avec quelque difficulté cependant. Qu'on en juge :

Directeurs et responsables d'établissements/vétérinaires : 135

Gestionnaires : 166 (*135 selon Collectivités Express*)

Exécutants cuisines : 94 (*78 cuisiniers selon Collectivités Express*)

Diététiciens : 75 (*55 selon Collectivités Express*)

Techniciens des firmes et SV : 20

Commerciaux (hors stands) : 16

Enseignants-éducateurs : 12 (*55 enseignants ou formateurs selon Collectivités Express*)

Ou encore, selon Collectivités Express :

Hôpitaux publics : 63

Cantines scolaires : 41

Armées : 35

Services Vétérinaires : 35

IMP-IME : 29

Restaurants d'entreprise : 26

Chaînes de restauration : 23

Hôpitaux et cliniques privées : 22

Maisons de retraite : 20

Il apparaît donc que les chiffres donnés à Collectivités Express étaient quelque peu fantaisistes et incomplets.

Les 5^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles, Mardi 20 et mercredi 21 octobre 1987

Placées sous la présidence d'honneur de M. le préfet des BDR et sous le patronage du Ministère de l'Agriculture (Direction Générale de l'Alimentation).

Thème : *la cuisine d'assemblage*

Programme 1^{ère} journée

- **La cuisine d'assemblage, ce qu'elle est et pourquoi l'utiliser**
Dr. **G. Chantegrelet**, professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon
- **Le point de vue des chaînes de restauration**
MM. **Lozza** (EUREST), **Abric** (Générale de restauration), **Giry** (SODEXHO)
- **Comment réaliser et réussir une cuisine d'assemblage**
J.P. Poulain, professeur à l'Ecole Hôtelière de Toulouse
- **Les produits de la 4^{ème} gamme**
MM. **Carrié** (POMONA), **Maury** (POMONA Surgelés), **Renaudin** (D.G. de GEWY)

Programme 2^{ème} journée

- **Problèmes nutritionnels soulevés par la cuisine d'assemblage**
B. Watier, nutritionniste, centre d'études et d'information sur les vitamines, Roche
- **Cuisine d'assemblage et cuisine à valeur énergétique réduite**
J.L. Rouyer, professeur à l'Ecole Hôtelière de Marseille, et **M. Jund**, diététicienne, assistante Qualité SHR
- **Hygiène dans la cuisine d'assemblage** / Conséquences de la cuisine d'assemblage sur l'aménagement des établissements et son organisation du travail en restauration
Dr. **R. Rosset**, directeur du CNERPAC

Manifestations annexes

- Repas de midi au Primotel avec certains produits offerts par les firmes exposantes. Repas du 2^{ème} jour illustrant la cuisine d'assemblage.
- Soirée provençale au Manège de cavalerie de la caserne de Tarascon, en fin de première journée

Résultats

465 participants, dont une quarantaine hors PACA et LR, et dont
Directeurs et gérants d'établissements, encadrement : 157 (seulement 10 restaurateurs)
Responsables d'intendance en restauration collective : 100
Personnels de cuisine : 71
Diététiciens : 44
Enseignants-formateurs : 27

Les 6^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles, Mardi 14 et mercredi 15 novembre 1989

Plus de présidence d'honneur ni de patronage.

Thème : *En 1989, une révolution dans les cuisines ?*

Programme 1^{ère} journée

- **Le point sur les projets de réglementation européenne**
Dr. **J. Adroit**, chef du service vétérinaire d'hygiène alimentaire, DGAI
- **Une technologie française face à l'Europe : le plat cuisiné industriel**
Dr. **G. Chantegrelet**, professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon
MM. **J.L. Gilardi** (Buitoni), **J.P. Hello** (Le Petit Cuisinier)
- **Europe et cuisine de collectivité**
M. **Lozza** (EUREST)
- **Europe et restauration privée**
J. Pariollaud (Sté COTACHAT)

Programme 2^{ème} journée

- **La tradition gastronomique française : faire face, comment ?**
J.P. Poulain, professeur à l'École Hôtelière de Toulouse
- **Quelle restauration dans la France européenne ? Un exemple, l'Espagne.**
J. Aubergy, Générale de Restauration
- **Hygiène et qualité sanitaire des produits nouveaux**
Dr. **R. Rosset**, directeur du CNERPAC
- **La cuisine du futur, nouvel horizon professionnel**
M. **Cordon**, directeur de DIRECOM (Findus)

Manifestations annexes

- Remise des prix du concours « **Hygiène et préparations culinaires** » en ouverture des travaux.
- Repas de midi au Primotel.
- Soirée récréative au César Palace à Nîmes, en fin de première journée
- Exposition ouverte gracieusement l'après-midi du 2^{ème} jour aux professionnels ne participant pas aux Journées.

Les 7^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles, Mercredi 27 et jeudi 28 novembre 1991

Plus de présidence d'honneur ni de patronage.

Thème : *Restauration, évoluer sans subir, savoir adapter sa cuisine*

Programme 1^{ère} journée

- **Une rigueur de tous les instants, l'hygiène.**
G. Chantegrelet, professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Lyon ; **J.M. Cacchia**, ingénieur, service Qualité APAVE ; **E. Bardot**, responsable marketing et qualité SODEXHO.
- **Les conséquences de l'hygiène : adapter sa cuisine.**
R. Rosset, contrôleur général des services vétérinaires e.r. ; **Ph. Mellin**, vétérinaire inspecteur principal, DSV 13.
- **Les choix et les solutions.**
E. Bertello, président du G.I.F.

Programme 2^{ème} journée

- **Un changement pour les personnels de restauration collective**
J.C. Montblanc et **C. David**, Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail.
- **Les outils de la formation**
J.P. Poulain, professeur à l'École Hôtelière de Toulouse.
- **Témoignages d'évolutions en restauration traditionnelle.**
M. Arnaud, restaurateur à Lectoure (Gers) et **R. Bonne**, vétérinaire conseil à Auch.
- **Un exemple de conduite participative de projet.**
J.C. Montblanc et **C. David** (ANACT)
- **Témoignage de restructurations menées par l'Armée de l'Air**
A. Courtioux, commissaire de l'Air.

Manifestations annexes

- Repas de midi au Primotel.
- Soirée du 10^{ème} anniversaire au César Palace à Nîmes, en fin de première journée, avec remise de diplômes d'honneur, pour fidélité, à : BONDUELLE (antenne de Cavaillon), CEDUS (Paris), COROL (77-Sammeron), FRIMA-FRITSCH (68-Wittenheim), GIF (38-La Tronche), SOCAMEL-RESCASET (38-La Tronche), CHOMETTE-FAVOR (Marseille), COFRAPEX (Marseille), DIVERSEY

(77-Ozoir la Ferrière), CIDELCEM (77-Marne la Vallée), HENKEL (94-Boulogne-Billancourt), Laboratoires de Bromatologie du Sud-est (13-Eguilles), POMONA (Aix-Les Milles), SOPAD NESTLE (Marseille), SODEXHO (Aix en Provence).

- Exposition ouverte gracieusement l'après-midi du 2^{ème} jour aux professionnels ne participant pas aux Journées.
- Cuisine modèle.

Résultats : voir tableaux ci-après.

Les 8^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles, Mercredi 24 et jeudi 25 novembre 1993

Plus de présidence d'honneur ni de patronage.

Thème : *Restauration hors foyer, la qualité.... Une nécessité.*

Programme 1^{ère} journée

- **Du quantitatif au qualitatif : cahier des charges et soumissions**
MM. **Quesada**, chef du bureau des marchés publics à la DGCCRF ; **Martinez**, DDCCRF 13 ; **François**, directeur Hôpital Montperrin, Aix en Provence ; **G. Klein**, directeur commercial adjoint, DAVIGEL.
- **La qualité nutritionnelle en milieu scolaire**
M. Escoffier, diététicienne à Nîmes
- **A la recherche de la qualité : l'éducation du goût à l'école**
M. Cabanel, diététicienne à la Mairie de Bordeaux

Programme 2^{ème} journée

- **Cuisson et qualité : caractéristiques et performances des matériels fonctionnant au gaz naturel**
L. Porte, Gaz de France
- **Qualité sanitaire : les orientations de l'Europe**
G. Chantegrelet, professeur Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon
- **Bien-être et personnes âgées : une restauration de qualité**
Dr. **Guilhem**, gérontologue
Témoignages de **J. Hercelin**, directeur des Jardins d'Arcadie, Aix en Provence ; Dr. **Tosti**, chef du service de gériatrie, hôpital Ambroise Paré, Marseille ; M. **Bancelin**, directeur général des foyers-logements, La Valette du Var.
- **Les voies de la qualité par la formation**
P.J. Dubost, président de la Chambre Nationale Professionnelle des Formateurs.

Manifestations annexes

- Repas de midi au PRIMOTEL.
- Soirée détente au PRIMOTEL, Arles, en fin de première journée
- Ateliers d'information l'après-midi du 24 et toute la journée du 25 : cuisine modèle et réglementation vétérinaire, cahiers des charges et soumissions, formation, diététique (le 25 seulement).
- Exposition ouverte gracieusement l'après-midi du 2^{ème} jour aux professionnels ne participant pas aux Journées.
- Cuisine modèle.

Résultats : voir tableaux ci-après.

**Les 9^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais Neptune, Toulon,
Mercredi 22 et jeudi 23 novembre 1995**

Plus de présidence d'honneur ni de patronage.

Thème : *Responsables en restauration : la montée en compétence.*

Programme 1^{ère} journée

- **Assurance Qualité ou maîtrise de la qualité sanitaire ? Quelles orientations pour la restauration collective ?**
Philippe Guy, laboratoire ERCEM, et **G. Chantegrelet**, professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon,
- **Restauration et Environnement**
Gestion des déchets, par M. **Feret**, Sté SANITRA,
Choix des produits de nettoyage et désinfection, par M. **Gilard**, Sté HENKEL
- **Hygiène : pratique de l'auto-surveillance en restauration collective**, conférence-débat 1, avec **G. Chantegrelet**, ENV Lyon, et **N. Guerson**, vétérinaire-inspecteur, DSV 13.
- **Réaliser des menus équilibrés**, conférence-débat 2, avec **M. Escoffier**, diététicienne.

Programme 2^{ème} journée

- **Les mixés, quelles qualités ?** Conférence-débat 1 avec **E. Goirand**, formatrice, MM. **Boscher**, Robot-Coupe, **Loiseau**, DLG, **Vaugoyeau**, Jacquemaire-Santé.
- **Comment choisir son matériel de cuisine en fonction d'un objectif ?** Conférence-débat 2, avec M. **Blin**, Sté DEMETER, et **Philippe Dubois**, vétérinaire biologiste des armées.
- **L'information nutritionnelle du convive en milieu scolaire.**
Marylène Bellec, direction qualité SHR, **Laure Soulage**, direction marketing SHR.
- **Les nouveaux produits. Le point sur l'évolution des pâtisseries et des produits transformés réfrigérés.**
Christian Dubois, DAVIGEL ; **G. Chantegrelet**, professeur ENV Lyon.
- **Comment s'organiser et concevoir des menus dans un contexte donné**, conférence-débat 1, avec **E. Goirand**, formatrice, **J.P. Basset**, conseiller UPPR, et **R. Jolivet**, CHU de Nîmes.
- **Les objectifs de la restauration et les contraintes de l'activité de gestion**, conférence-débat 2, avec Mme **Malburet**, cuisine centrale d'Aubagne, et **J.J. Lumbroso**, conseiller UPPR.

Manifestations annexes

- Repas de midi au Palais Neptune.
- Cocktail offert, le 22 à 18h, au Palais Neptune.
- Remise à 17 firmes de diplômes de fidélité : Frima, Davigel, GIF, Cedus, Henkel, Verjame St Mamert, Lambert, Sanipousse, Corol, Bonduelle, Discol, Nestlé-France, Socamel, Mongin-Jauffret, Sodimatco, Frigosud, Hobart.
- Atelier d'information permanent : analyse des compétences et plan de formation dans un établissement de restauration, coordonné par **J.J. Lumbroso**.
- Exposition ouverte gracieusement l'après-midi du 2^{ème} jour aux professionnels ne participant pas aux Journées.

Résultats : voir tableaux ci-après.

**Les 10^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles
Mercredi 5 et jeudi 6 novembre 1997**

Plus de présidence d'honneur ni de patronage.

Thème : *Qualité et sécurité alimentaires : la route des bonnes pratiques.*

Programme 1^{ère} journée

- **Les aliments santé, nouvel enjeu de la consommation alimentaire. Les cas du régime méditerranéen et de l'alimentation biologique.**
Dominique Baelde, DGCCRF ; **Patrick Masure**, diététicien, Hôpital St Joseph, Marseille ; **Stéphane Veyrat**, CIVAM biologique du Gard.
- **Encéphalopathie spongiforme bovine : une alerte oubliée ? Choix et conduite à tenir par les gestionnaires de collectivités.**
Professeur **G. Chantegrelet**, Ecole nationale vétérinaire de Lyon.
- **Conférence-débat 1 : Sécurité alimentaire et formation : de l'étude des besoins à l'évaluation. Comment choisir son formateur ?**
Monique Monard, Emergences Méditerranée Marseille ; **J.J. Lumbroso**, Ensemble Formation, Aix ; **Patrick Gonguet**, Henkel.
- **Conférence-débat 2 : Rénovation, réorganisation, mise aux normes des cuisines et offices. Quelles solutions ?**
Mme **Laferrere**, Bureau d'études FTA, Paris ; M. **Da Malvidade**, Inotech, Toulouse ; M. **Zar-doni**, Sté SDMI.

Programme 2^{ème} journée

- **Conférence-débat 1 : Service à table ou self-service. Comment choisir, comment optimiser ?**
Dominique Malburet, secrétaire-adjoint ville d'Aubagne ; **Yves Boyer**, Emergences Méditerranée.
- **Conférence-débat 2 : Adéquation nombre-qualification des opérateurs aux tâches à effectuer en restauration collective.**
Philippe Dubois, vétérinaire biologiste des armées.
- **Un futur proche : le guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.**
Professeur **G. Chantegrelet** ENV Lyon
- **Table ronde. Restauration collective, la nutrition en question. Cas particuliers du scolaire et de l'hospitalier.**
J.P. Basset, UPPR ; **Elisabeth Fontanarava**, directrice cuisine centrale ADAGES, Montpellier ; **J.M. Lambert**, cuisine municipale de Sénas ; Mme **Krief**, SHR ; M. **Lugbull**, directeur services économiques, Hôpital Montperrin, Aix ; M. **Giacozza**, Sté Davigel.

Manifestations annexes

- Repas de midi au Primotel.
- Cocktail offert, le 5 à 18h, au Palais des Congrès, avec remise des prix.
- Remise de diplômes d'honneur à 7 firmes fidèles : Bonduelle, Brake France (Frigosud), Carrosserie Lambert, Henkel Ecolab, Derbi, Coseal, Sanipousse.
- Concours des Lycées hôteliers (remise de 3 prix)
- Dîner spectacle soirée du 05/11 au Primotel
- Exposition ouverte gracieusement l'après-midi du 2^{ème} jour aux professionnels ne participant pas aux Journées.

Résultats : voir tableaux ci-après.

Les 11^{èmes} Journées Interrégionales de la Restauration, Palais des Congrès, Arles Mercredi 15 et jeudi 16 mars 2000

Plus de présidence d'honneur ni de patronage.

Thème : *Satisfaction du convive et sécurité alimentaire : une gageure ?*

Programme 1^{ère} journée

- **Fantasmes et peurs alimentaires.**
Professeur **Jean-Bernard Paturet**, philosophe, Université de Montpellier ; **Jean-Pierre Poulain**, Maître de conférences, Directeur du CETIA, Université Toulouse 2.
- **Quelles réponses à l'exigence sociale de sécurité ?**
Dr. **Frédéric Stainer**, chef de bureau, DGAL
- **Atelier 1 : HACCP, comment débiter ?**
Dr. **Michel Mas**, CEMAGREF ; **Geneviève Coquelet**, CHU de Saint-Etienne.
- **Atelier 2 : Vers la confirmation, l'accréditation.**
Pierre Portigliatti, responsable AQ, Clinique St Bruno, Marseille ; **Olivier Toma**, directeur cliniques Champeau et Méditerranée, Béziers.

Programme 2^{ème} journée

- **L'actualité du risque alimentaire.**
Professeur **Vincent Carlier**, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.
- **Atelier 1 : Le management de la qualité : organisation et élargissement des compétences.**
Jean-Jacques Lumbroso, directeur d'Ensemble Formation, Aix ; **Jacky Gledel**, Directeur Centre de vacances Les Cèdres, Grasse.
- **Atelier 2 : La satisfaction du convive et le tout sécuritaire, comment concilier ?**
Claude Marhuenda, directeur de Calylique, Montpellier ; **Jean Termens**, diététicien, CHU de Tours.
- **Débat : La démarche HACCP, quelles conséquences ? Deux ans après, où en est-on ?**
Professeur **V. Carlier** et les intervenants des 4 ateliers.

Manifestations annexes

- Repas de midi au Patio
- Cocktail offert, le 15 à 18h, au Palais des Congrès.
- Remise d'une dizaine de diplôme d'honneur pour fidélité (archives imprécises), sans doute à Mongin-Jauffret, Davigel, Bonduelle, Robot Coupe, Nestlé-France, Sanipousse, Henkel, Brake France, Prodirest, Sodimatco.
- Dîner spectacle soirée du 15/11 au Patio
- Exposition ouverte gracieusement l'après-midi du 2^{ème} jour aux professionnels ne participant pas aux Journées.

Résultats : voir tableaux ci-après.

Données statistiques

Participants et exposants

Années	Participants	Exposants
Salon, 1980	Non connu	Non connu
Fréjus, 1981	400	42
Arles, 1983	400	53
Arles 1985	518	65
Arles, 1987	465	65
Arles, 1989	450	70
Arles, 1991	474	70 (470 m ²)
Arles, 1993	394	67 (440 m ²)
Toulon, 1995	383	48 (315 m ²)
Arles, 1997	364	37 (270 m ²)
Arles, 2000	198	20 (140 m ²)

La formule du congrès a véritablement répondu à un besoin (rassemblement de professionnels de la restauration et firmes exposantes venant à leur rencontre) dans la première décennie (1980-1991). La baisse d'intérêt des professionnels pour le congrès manifestée en 1993 (chute de 17% des participants) a provoqué, par contre-coup, à partir de 1995, la baisse du nombre d'exposants, plusieurs ayant sans doute préféré répondre à d'autres sollicitations ou réduire leur budget « expositions ». Le changement des habitudes, dans le même temps, par déplacement de la manifestation à Toulon, a pu également favoriser cette fuite des firmes, qui ne pourra plus, par la suite, être rattrapée, malgré une stabilisation, jusqu'en 1997, du nombre des participants. L'année 2000 marque nettement la rupture (voir l'historique).

Origine des participants par secteur professionnel

	1991	1993	1995	1997
Nombre de participants	474	394	383	364
Services vétérinaires	9,7%	19,54%	15,9%	17,5%
Autres administrations de contrôle	2%			
Secteur Santé	25%	23,34%	30,7%	22,2%
Restauration municipale et primaire	16,6%	13,2%	10,7%	15,6%
Enseignement secondaire et supérieur	9,9%	7,86%	4,6%	4,6%
Sociétés de restauration	6,7%	1,52%	1,8%	
Installateurs, bureaux d'études, labos	4,5%			
Restauration entreprises et administrations	4,3%	4,56%	4,4%	6,5%
Restaurateurs, métiers de bouche	4%	2,02%	1%	
Foyers de jeunes	3,1%	6,6%	10,9%	8,5%
Armées	2,5%	8,37%	4,6%	1,3%
Centres de vacances et loisirs	1,4%	0,5%	2%	3%
Agroalimentaire	1%			
Organismes de formation		2,79%	3,9%	
Divers	9,3%		10%	3%

Il peut être noté :

- La bonne implication des Services Vétérinaires, les Journées Interrégionales étant considérées par eux comme des journées de formation.
- L'importance du secteur Santé, nettement dominant parmi les participants, et sa fidélité.
- L'intérêt à peu près constant de la restauration municipale et de l'enseignement primaire, ainsi que de la restauration d'entreprises et d'administrations, des foyers de jeunes et des centres de vacances et de loisirs.
- Le désintérêt progressif de l'enseignement secondaire et supérieur, des sociétés de restauration, des armées (à partir de 1995) et des restaurateurs et métiers de bouche (depuis toujours peu nombreux à fréquenter l'UPPR).

Origine des participants par fonction

	1985	1987	1991	1993	1995	1997
Nombre de participants	518	465	474	394	383	364
Gestionnaires, gérants	32%	21,5%	24,4%	32,74%	29,7%	20%
Elus, directeurs, cadres, dont services vétérinaires	26%	33,8%	18,3%	20,81%	21,1%	21,1%
Cuisiniers et agents de service restauration	18%	15,2%	27,6%	18,52%	23,5%	26,6%
Diététiciens	14,5%	9,5%	6%	5,32%	5,5%	4,1%
Autres techniciens, dont SV, agents commerciaux	7%	14%	9%	11,67%	10,4%	11,8%
Professeurs, animateurs, éducateurs	2,5%	6%	4,2%	3,55%	3,9%	4,1%
Divers					6%	

Il est à remarquer que les gestionnaires et gérants ont été, dans l'ensemble, les personnels les plus concernés, devant leur hiérarchie (cadres, directeurs, élus) et devant les personnels de cuisine, sans doute moins disponibles ou arrêtés par le niveau des thèmes proposés. Les personnels de cuisine ont toutefois été les plus nombreux en 1991 et 1997. Les thèmes traités étaient sans doute plus proches de leur quotidien.

Origine géographique des participants

	1991	1993	1995	1997	2000
Nombre de participants	474	394	383	364	198
04	2,3%	3,04%	1,8%	2,1%	
05			0,9%	1,1%	
06		1,77%	6,2%	4,3%	
13 dont Marseille	40,9%	44,41%	42,8% 26,9%	48%	
83	3,2%	3,55%	28,7%	5,2%	
84	14,5%	14,46%	6,5%	11,5%	
PACA			86,9%	72,2%	78,2%
30	7,6%	8,62%	2,6%	10,1%	
34	4%	4,31%	1,3%	5,7%	
48				2,1%	
LR			4,6%	20,3%	15,4%
Dpts divers + inconnus	27,5%	19,84%	9,2%		
Autres régions			8,5%	7,5%	6,4%

Ce tableau reflète parfaitement le rôle de la distance à parcourir pour rejoindre les Journées Interrégionales. Les participants rechignant à effectuer de longues distances, la clientèle est plutôt une clientèle de proximité.

Les Bouches du Rhône, berceau de l'association, siège social, lieu de domicile de la plupart des membres actifs et « locomotives » du mouvement (y compris la DSV), sont le plus large pourvoyeur de participants, d'autant plus facilement que la manifestation se tient sur leur territoire (Arles) ou à proximité immédiate (Toulon).

Ensuite, fort logiquement, fourniront le plus de participants les zones les plus proches du lieu de la manifestation : Vaucluse et Gard pour Arles, Var, Alpes-Maritimes et Vaucluse pour Toulon.



Auto-collant UPPR

Les journées départementales

Dates	Lieux	Thèmes	Participants
17/06/1981	Gap	Produits appertisés et surgelés	300
? / ? / 1981	?	Produits appertisés et surgelés	
31/03/1982	Arles, collège Van Gogh	Produits déshydratés	80
10/06/1982	Aix, CASFA	Produits appertisés et surgelés	Non comptabilisé
11/06/1982	Avignon	Produits appertisés et surgelés	Non comptabilisé
16 et 17/10/1982	Fontvieille, IMP	Cuisine allégée	Non comptabilisé
03/11/1982	Digne	Produits appertisés et surgelés	Non comptabilisé
04/11/1982	Marseille	Produits appertisés et surgelés	Non comptabilisé
30/03/1983	Toulon, CES les Pins d'Alep	Produits appertisés et surgelés	Non comptabilisé
31/03/1983	Nice, Restaurant Universitaire centre	Produits appertisés et surgelés	Non comptabilisé
28/03/1984	Avignon, Champfleury	Hygiène et sécurité en cuisine	220
25/04/1984	Aix, Lycée Cézanne	Hygiène et sécurité en cuisine	Non comptabilisé
02/05/1984	Nîmes, LEP Mistral	Produits appertisés et surgelés	Non comptabilisé
03/05/1984	Montpellier, Collège des Aiguerelles	produits surgelés et appertisés	Non comptabilisé
13/06/1984	Marseille, Collège Frais Vallon	Hygiène et sécurité en cuisine	Non comptabilisé
14/06/1984	Gap, Lycée Dominique Villars	hygiène et sécurité en cuisine	Non comptabilisé
24/10/1984	Salon, centre Marc Sangnier	hygiène et sécurité en cuisine	170
13/11/1984	Istres, AFPA	Produits appertisés et surgelés	150
14/11/1984	Couiza (Aude), Château des Ducs de Joyeuse	produits surgelés et appertisés	200
15/11/1984	Avignon, Ecole Hôtelière CCI	Produits appertisés et surgelés	120
07/02/1985	Nice, AGEHOTEL	Hygiène et sécurité en cuisine	Non comptabilisé
12/04/1985	Avignon, Ecole Hôtelière CCI	Les différents modes de conservation des denrées alimentaires	150
29/05/1985	Laudun, Camp militaire de l'Ardoise (6 ^e REG)	Produits appertisés et surgelés	120
30/05/1985	Nice, MGEN	Produits appertisés et surgelés	120
31/05/1985	Fréjus, Centre vacances PTT	Produits appertisés et surgelés	120
30/01/1986	Nice, salon AGEHOTEL	Les divers modes de conservation des denrées	100
27/03/1986	Avignon, école hôtelière CCI	Journée spéciale cuisson sous vide	Non comptabilisé
21/05/1986	Vaison la Romaine, Village Vacances	Les différents modes de conservation des denrées alimentaires	120
22/05/1986	Montpellier	Les différents modes de conservation des denrées alimentaires	100
18/06/1986	Aix, R.U. Les Fenouillères	L'hygiène en restauration collective et privée	Non comptabilisé
10/12/1986	Oraison, Eden-Théâtre	Les différents modes de conservation des denrées alimentaires	120
11/12/1986	Salon, salle Septier	Les différents modes de conservation des denrées alimentaires	130
11/02/1987	Nice, Palais des Congrès Agecotel	La restauration différée	160

20/05/1987	Cavaillon, LEP Hôtelier	L'hygiène en restauration collective et traditionnelle	80
21/05/1987	Montpellier, cité U du Triolet	L'hygiène en restauration collective et traditionnelle	80
03/06/1987	Aix, avec le CASFA du rectorat Aix-Marseille	hygiène et techniques de nettoyage	80
04/06/1987	Cavaillon, LEP Hôtelier	Hygiène et techniques de nettoyage	80
05/06/1987	Marseille	Hygiène et techniques de nettoyage	80
23/03/1988	Istres, AFPA,	Produits appertisés et surgelés	83
24/03/1988	Fréjus, Centre vacances VLC « La Tour de Mare »	Produits appertisés et surgelés	80
27/04/1988	Rodilhan, Lycée agricole	La restauration différée	160
28/04/1988	Avignon, Lycée agricole Cantarel	La restauration différée	Non comptabilisé
14/11/1988	Cannes, Palais des Festivals	L'hygiène en restauration collective et traditionnelle / ionisation des denrées	120
23/11/1988	Salon, salle Septier	La restauration différée	120
24/11/1988	Montpellier, ESCAE CCI	La restauration différée	110
08/02/1989	Nice, Palais des Congrès Agecotel	Liaison froide, cuisson sous vide / conception des cuisines en restauration traditionnelle	80
14 et 15/03/1989	Montpellier, MEBOTEL	Produits de 4 ^{ème} gamme, marque de salubrité en restauration	Non comptabilisé
22/03/1989	Château-Arnoux, Collège C. Rémond	L'hygiène en restauration collective et traditionnelle	80
08/02/1990	Nice, Palais des Congrès Agecotel	Hygiène en restauration, les microbes, salmonelles	200
07/03/1990	Marseille, Palm Beach, journée CIDIL	L'alimentation des jeunes à l'école	200
20/03/1990 Après-midi	Montpellier, salon MEBOTEL	Salmonelles, salmonelloses	100
24/04/1990	Marseille, Château-Gombert	Conserves appertisées / TIAC	Non comptabilisé
25/04/1990	Lourmarin, Foyer rural	Conserves appertisées / TIAC	150
29/01/1991	Fréjus, village vacances PTT	Conserves appertisées / TIAC	Non comptabilisé
30/01/1991	Château-Arnoux, Collège C. Rémond	Conserves appertisées / TIAC	150
19/03/1991	Montpellier, salon MEBOTEL	De l'autocontrôle à la certification de qualité : les différentes modalités d'une démarche qualité dans l'entreprise	Non comptabilisé
12/02/1992	Nice, Palais des Congrès Agecotel	La restauration différée	120
02/04/1992	Avignon, Ecole Hôtelière CCI	Restauration, évoluer sans subir, savoir adapter sa cuisine	100
25/09/1992	Marseille Château-Gombert	La nouvelle approche réglementaire	140
13/11/1992	Toulon	bases pratiques de l'hygiène alimentaire en restauration	120
13/01/1993 Matinée	Nimes, Chambre d'agriculture	Aménagement des cuisines de collectivité, nouvelle approche réglementaire	100
10/02/1993	Nice, Palais des Congrès Agecotel	Restauration de la petite enfance	100
24/02/1993	Narbonne, Hôtel d'Occitanie	Liaisons chaude et froide, livraison à domicile, hygiène en restauration collective	200
06/04/1994	Fréjus, village vacances PTT	L'enfant et la restauration sociale	500
20/04/1994	La Grande Motte, Palais des Congrès	Equilibre alimentaire, démarche qualité, gestion informatique, EDF	
19/05/1994	Cavaillon, LEP Hôtelier	La qualité en restauration hors foyer	
19/10/1994	Avignon, Ecole hôtelière CCI	La recherche du goût	
19/01/1995	Château-Gombert, Technopole	démarche HACCP et Guide de Bonnes Pratiques	
08/02/1995	Nice, Palais des Congrès, Agecotel	Le goût	

12/04/1995	Saint-Mandrier, village vacances SNCF	Les matériels de cuisine en restauration collective	1000
31/05/1995	Aix, R.U. Les Fenouillères	Le risque alimentaire	
08/06/1995	Marseille, Technopole de Château-Gombert	Table ronde UPPR/GECO/DGAI, L'hygiène en restauration hors foyer, de la conception au fonctionnement	
08/11/1995	Avignon, Lycée agricole Cantarel	La nouvelle réglementation Hygiène en restauration (AM 09/05/1995)	600
07/05/1996	Gruissan, CCAS	La qualité	
29/05/1996	Toulon, Faculté de droit	Définition et signes de la qualité	
11/12/1996	Puyricard, I.A.E.	Le risque alimentaire	1200
05/02/1997 Après-midi	Nice, Palais des Congrès Agecotel	La sécurité alimentaire en restauration collective	
13/03/1997	Nîmes, centre de formation du CHU	La méthode HACCP appliquée à la restauration collective	
09/04/1997	Arles, centre hospitalier	La méthode HACCP appliquée à la restauration collective	
30/04/1997	Aubagne, Agora	Le risque alimentaire	
07/10/1997 Matinée	Nîmes, Chambre d'Agriculture	Evolution de la réglementation, application à la restauration collective, responsabilisation du professionnel	1200
08/10/1997	Montpellier, Agropolis	Maîtrise de la qualité en restauration collective	
11/03/1998 Après-midi	Nice, Palais des Congrès Agecotel	La nouvelle approche réglementaire en restauration collective	
29/04/1998	Château-Arnoux, collège C. Rémond	Evolution de la réglementation, responsabilisation du professionnel	
06/05/1998	Carcassonne, Hôpital	Evolution de la législation en restauration collective, méthode HACCP	
27/05/1998	Marseille, Technopole de Château-Gombert	Qualité et sécurité des aliments aujourd'hui et demain	1200
29/05/1998 Matinée	Saint-Aygulf, Touristra Les Issambres	Evolution de la réglementation, application à la restauration collective, responsabilisation du professionnel	
12/10/1998	Port-Leucate	la restauration en milieu de santé, équilibre alimentaire, TIAC, produits spécifiques.	
13/10/1998	Nîmes	la restauration en milieu de santé, équilibre alimentaire, TIAC, produits spécifiques	
05/11/1998	Aix en Provence	la restauration en milieu de santé, équilibre alimentaire, TIAC, produits spécifiques	
18/11/1998	Borgo, institut méditerranéen de Formation	Evolution de la réglementation, responsabilisation du professionnel	
09/02/1999	Nice, Palais des Congrès	Gestion du risque toxique alimentaire et AQ dans les services vétérinaires	
28/04/1999	Sainte-Tulle, Théâtre	Evolution de la réglementation, responsabilisation du professionnel	1000
02/06/1999 Matinée	Marseille, IUFM la Canebière	Le risque alimentaire	
27/10/1999	Saint-Jean du Gard, Lycée Hôtelier	Œufs et ovoproduits en restauration collective	
28/10/1999	Avignon, lycée agricole Cantarel	Œufs et ovoproduits en restauration collective	
23/11/1999	Toulon, lycée hôtelier St Louis	Démarche qualité en restauration collective	
19/01/2000	Marseille, Ecole sup. de commerce Luminy	Œufs et ovoproduits en restauration collective	Non comptabilisé
13/11/2000 Après-midi	Saint Jean du Gard, Lycée professionnel Hôtelier	La traçabilité en alimentation + repas découverte	Non comptabilisé
14/12/2000 Après-midi	Marseille, Palais de la Bourse,	Bonnes pratiques sanitaires et créativité culinaire	Non comptabilisé
11/04/2001 Matinée	Marseille, C.H. Edouard-Toulouse	Traçabilité et santé publique / OGM	200
12/06/2002 Matinée	Sainte-Tulle, Théâtre	Traçabilité et santé publique / OGM	157
07/10/2002 avec Lycée Hôtelier et ADEIC 30	Saint-Jean du Gard, salle Stevenson	Signes et sigles de la qualité, comment les valoriser au restaurant ?	80

05/12/2002 Matinée Partenariat PA-CABEV	Aix en Pce, Crédit Agricole	La viande bovine en restauration collective	Non comptabilisé
09/04/2003 Matinée Partenariat PA-CABEV	Lourmarin, Foyer rural	La viande bovine en restauration collective	78
28/04/2004 Matinée Partenariat ADEIC	Remoulins, Pont du Gard	Restauration collective, le plaisir dans l'assiette	Non comptabilisé
01/02/2005 Matinée en partenariat PACABEV	Avignon, Ecole Hôtelière CCI	La viande et la restauration	102
12/10/2005 Matinée en partenariat ADEIC	Nîmes, auditorium Conseil Général	Restauration collective, peut-on manger sans crainte ?	Non comptabilisé
30/11/2005 Matinée en partenariat PACABEV	Le Lavandou, espace culturel	La viande et la restauration	120
05/10/2006 En partenariat PA-CABEV	Marseille, C.H.S. Valvert	Les solutions face aux peurs alimentaires	175
02/10/2008 En partenariat PA-CABEV, ACEHF	Arles, Palais des Congrès	Offre alimentaire et obésité, Plan de maîtrise sanitaire, achat de la viande bovine	Non comptabilisé
08/12/2009 En partenariat PA-CABEV	Sainte-Tulle, Centre Regain	Rencontre viande et restauration, paquet hygiène, Plan de maîtrise sanitaire	31
19/05/2010 Matinée Partenariat PA-CABEV	Pierrefeu du Var, salle Malraux	La viande en restauration hors domicile, paquet hygiène, Plan de maîtrise sanitaire	77
24/11/2011 En partenariat PA-CABEV	Marseille, C.H.S. Valvert	Une restauration collective de qualité avec les produits carnés	66

Résultats statistiques

En 31 ans, **116 journées départementales** ont accueilli près de **15 000 participants**. Si l'on ajoute les Journées Interrégionales (JIR), c'est dans les **19 000 participants** que l'UPPR aura accueillis dans ses manifestations. Leur répartition est la suivante :

Années	Nombre de journées départementales (JD)	Nombre de participants aux JD (* = estimation)	Nombre de participants aux JIR	Total participants (* = estimation)
1981	2	300	400	700
1982	7	550*		550*
1983	2	240*	400	640*
1984	10	1450*		1450*
1985	5	650*	518	1168*
1986	7	780*		780*
1987	6	560	465	1025
1988	7	780*		780*
1989	4	280*	450	730*
1990	5	800*		800*
1991	3	330*	474	804*
1992	4	480		480
1993	3	400	394	794
1994	4	500		500
1995	6	1000	383	1383
1996	3	600		600
1997	6	1200	364	1564
1998	9	1200		1200
1999	6	1000		1000
2000	3	280*	198	478*
2001	1	200		200
2002	3	320*		320*
2003	1	80		80

Années	Nombre de journées départementales (JD)	Nombre de participants aux JD (* = estimation)	Nombre de participants aux JIR	Total participants (* = estimation)
2004	1	150*		150*
2005	3	330*		330*
2006	1	175		175
2007	0	0		0
2008	1	150*		150*
2009	1	31		31
2010	1	77		77
2011	1	66		66
Totaux		15 000	4 000	19 000

On peut noter, par ces données, la bonne dynamique des années 1981-1991, le coup de mou des années 1992-1994, la reprise en main des activités en 1995-1999 et le brutal déclin à partir de 2000.

Répartition par région et département :

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur : **88** manifestations (76%)

Région Languedoc-Roussillon : **27** manifestations (23,3 %)

Région Corse : **1** manifestation (0,7 %)

Bouches du Rhône : **34** manifestations (29,3%) **Vaucluse** : **17** manifestations (14,7%)

Alpes-Maritimes : **14** manifestations (12%) **Var** : **12** manifestations (10,5%)

Gard : **12** manifestations (10,5%) **Hérault** : **10** manifestations (8,6%)

Alpes de Hte-Provence : **8** manifestations (7%) **Aude** : **5** manifestations (4,3%)

Hautes-Alpes : **2** manifestations (1,7%) **Haute-Corse** : **1** manifestation (0,7%)

Lieu indéterminé : 1 manifestation

Les thèmes proposés

Tous les thèmes qui furent proposés par l'UPPR concernent bien évidemment les cuisines, les denrées alimentaires, la restauration, l'alimentation. Plus de la moitié abordent l'hygiène et la sécurité alimentaires, ainsi que les réglementations et procédures s'y rapportant, constat logique pour une association largement portée par les services vétérinaires, qui trouvaient là un outil idéal pour transmettre leur message à un public demandeur, confronté à un contexte réglementaire non seulement nouveau, mais aussi évolutif. Cette domination se confirme par la présence, parmi les 137 conférenciers identifiés qui intervinrent sur une période de 31 ans, de 39 agents des services vétérinaires, soit 1 pour 4.

L'UPPR sut cependant évoluer avec l'actualité et également proposer d'autres sujets touchant la restauration : produits alimentaires, matériels, sécurité des personnels, informatique, diététique, qualité sous ses divers aspects, gestion, sujets souvent accompagnant ou accompagnés, dans un même programme, de questions relatives à l'hygiène ou la sécurité alimentaire.

Tous les thèmes proposés n'ont intéressé pratiquement que la restauration de collectivité. Nous avons vu, dans l'historique, bien que cela fut parmi ses objectifs, l'énorme difficulté qu'eut l'association à accrocher le monde de la restauration commerciale traditionnelle.

Enfin, rares ont été les programmes standards, maintenus tels quels sur une longue période. Ce fut le cas des deux premiers (*produits appertisés et surgelés ; hygiène et sécurité en cuisine*), qui lancèrent l'UPPR dans les années 1980. Par la suite, les thèmes abordés soit le furent ponctuellement, sur proposition des organisateurs locaux, soit surent évoluer en fonction de la demande locale, de l'actualité ou du choix des intervenants.

I. Thèmes attachés aux produits alimentaires

« **Produits appertisés et surgelés** » est le thème standard, parfaitement rodé, qui, avec l'appui de plusieurs firmes alimentaires et particulièrement de l'UPPIC / UPPIA, permet à l'UPPR de se faire connaître dans l'interrégion dans les années 1981-1991 (21 journées !). En 1990-1991, il fut réduit aux seuls produits appertisés couplés à un sujet de sécurité alimentaire, également attractif : les toxico-infections alimentaires.

Il fut accompagné en 1985-1986 par « **Les différents modes de conservation des denrées alimentaires** », les autres produits alimentaires étant moins abordés par la suite - produits de 4^{ème} gamme (1989), les œufs et ovoproduits (1999-2000) - à l'exception des viandes qui, à partir de 2002, prendront la vedette du fait du rapprochement de l'UPPR et du CIV / INTERBEV (voir plus loin).

L'actualité des produits alimentaires, les produits nouveaux, notamment, fut également assurée tout au long des Journées Interrégionales (1985, 1987, 1989, 1995)

1. Produits appertisés et surgelés

Gap, 17/06/1981 ; Aix, 10/06/1982 ; Avignon, 11/06/1982 ; Digne, 03/11/1982 ; Marseille, 04/11/1982 ; Toulon, 30/03/1983 ; Nice, 31/03/1983 ; Nîmes, 02/05/1984 ; Montpellier, 03/05/1984 ; Istres, 13/11/1984 ; Couiza, 14/11/1983 ; Avignon, 15/11/1984 ; Laudun, 29/05/1985 ; Nice, 30/05/1985 ; Fréjus, 31/05/1985 ; Istres, 23/03/1988 ; Fréjus, 24/03/1988

L'appertisation (**UPPIC**).

Les légumes surgelés (**Bonduelle**)

Les poissons surgelés (**Davigel**)

Les viandes surgelées (**Déliviandes-Chiron**)

Les pâtisseries surgelées (**SARA LEE**)

Les glaces et plats cuisinés (**Gervais Findus**) ; la

cuisine du futur (**Gervais Findus**)

Les sauces déshydratées (**SOPAD**)

Législation, réglementation (**DSV**)

1 bis. Conserves appertisées / TIAC

Marseille, 24/04/1990 ; Lourmarin, 25/04/1990 ; Fréjus, 29/01/1991 ; Château-Arnoux, 30/01/1991

L'appertisation, une technologie moderne qui bouge (**UPPIA**)

Un marché qui se développe, les plats cuisinés appertisés (**PANZANI**)

Rappels sur les TIAC (**DSV**)

Salmonelles et salmonellose (**DSV**)

Comment éviter les TIAC (**DSV**)

2. Les différents modes de conservation des denrées alimentaires

Avignon, 12/04/1985 ; Nice, 30/01/1986 ; Vaison la Romaine, 21/05/1986 ; Montpellier, 22/05/1986 ; Oraison, 10/12/1986 ; Salon, 11/12/1986

Salaisons (**Salaisons pertusiennes, Les Charcuteries de Provence ABC**)

Déshydratation (**COROL**)

Lyophilisation (**SPAB Blanchaud, SOPAD**)

Les viandes sous vide (**vétérinaire des armées, Comptoir européen des viandes**)

Produits réfrigérés, semi-conserves, ionisation (**DSV**)

Il est à noter que l'ionisation avait été précédemment traitée lors des Journées Interrégionales 1983.

Le Mardi
24 Avril 1990
Technopôle de
CHATEAU-GOMBERT
Chemin de la Grave
Institut Méditerranéen
de Technologie
13013 MARSEILLE

L'Union Provençale
pour la
Promotion de la Restauration

vous invite à assister à la

JOURNÉE D'INFORMATION CONSACRÉE

- d'une part aux CONSERVES APPERTISÉES
- d'autre part aux TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES notamment à celles causées par les Salmonelles

qu'elle organise avec la participation :

- des Services Vétérinaires Départementaux (Hygiène Alimentaire) ;
- des Techniciens de Firmes spécialisées et d'Organismes connus pour le sérieux des moyens audio-visuels dont ils disposent sur le plan pédagogique, principalement de l'U.P.P.I.A. (Union Syndicale Interprofessionnelle pour la Promotion des Industries de la Conserve Appertisée) - ex-U.P.P.I.C.

Et selon le PROGRAMME indiqué au verso (8 h 30 à 17 H).

► **DESTINATAIRES :**
Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration Traditionnelle et Collective (Scolaire - Universitaire - Hospitalière - Armées - Résidences 3^{ème} âge Chaînes de Restauration - Centres de Vacances - I.M.P. - etc...) - Enseignants spécialisés - Traiteurs

► **INSCRIPTIONS :**
- Participation gratuite avec priorité - dans l'ordre d'arrivée des bulletins - aux adhérents de l'U.P.P.R. à jour de cotisation (89-90).
- Retourner sans tarder le coupon-réponse ci-dessous à l'adresse indiquée.

La Salle des Conférences sera indiquée par un fléchage U.P.P.R. dans l'enceinte du Technopôle Château-Gombert.

COUPON RÉPONSE A RETOURNER D'URGENCE à la Direction des Services Vétérinaires des Bouches-du-Rhône (à l'attention du D^r DURAND)
66 A, Rue Saint-Sébastien - 13006 MARSEILLE - Tél. 91 37 21 70

- NOM et Prénom : _____ Fonction : _____

- Etablissement (adresse complète s.v.p.) : _____

Tel. _____

- Adhérent à jour de cotisation (89-90) à titre individuel OUI NON (1)

- Assistera à la journée du 24 Avril 1990 à Château-Gombert.

- Assistera au repas OUI NON Si oui en règlera le prix sur place (45 F) OUI NON (1)

NB - En cas de participation de plusieurs agents, photocopier ce bulletin en autant d'exemplaires que nécessaire - En établir un par personne.

A _____ le _____
Signature :

IMPORTANT : Voir au verso (1) : rayer la mention inutile

3. Produits de 4^{ème} gamme, marque de salubrité en restauration

Montpellier, 14 et 15/03/1989

Programme perdu. Il est à noter que la 4^{ème} gamme et la cuisine d'assemblage avaient été traitées lors des Journées Interrégionales 1987.

4. Œufs et ovoproduits en restauration collective

Saint-Jean du Gard, 27/10/1999 ; Avignon, 28/10/1999 ; Marseille, 19/01/2000

L'œuf, formation, anatomie, qualités, défauts (**DSV**)
De la collecte au restaurant (*sauf à Marseille*), réglementation, normes, traçabilité (**L'œuf de nos villages**)

Aspects diététiques et nutritionnels de l'œuf (**EG Formation**)

Exemple d'un danger lié aux œufs, la salmonellose (**DSV**)

Prévention de la salmonellose, en élevage, en cuisine (**DSV**)

Les solutions de l'agroalimentaire, ovoproduits, prêt à l'emploi (**OVOSUD, TEAMPACK**)

Autres sujets d'actualité (Dioxines, ESB, Listeria) (**DSV**)

Le Mercredi 27 Octobre 1999
LYCÉE HOTELIER MARIE-CURIE
Route de Florac
30270 SAINT-JEAN-DU-GARD

L'Union Pour la Promotion de la Restauration
Siège Social : 8, Rue Saint-Adrien - 13006 MARSEILLE
Tél. : 04 91 22 29 62 - Télécopie : 04 91 23 08 72

vous invite à participer à la

JOURNÉE D'INFORMATION
consacrée aux :
ŒUFS ET OVOPRODUITS EN RESTAURATION COLLECTIVE

qu'elle organise avec la participation des Services Vétérinaires du Gard, du Lycée Hôtelier Marie-Curie de Saint-Jean-du-Gard et de la Société BRAKE FRANCE - FRIGOSUD.

DESTINATAIRES :
Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration Traditionnelle et Collective (Scolaire - Universitaire - Hospitalière - Armées - Résidences 3^e âge - Chaînes de Restauration - Centres de Vacances - I.M.P. - etc...) - Enseignants spécialisés - Traiteurs.

INSCRIPTIONS : Avant le 20 Octobre 1999.
Participation : 70 f pour les adhérents de l'UPPR à jour de leur cotisation 1999
100 f pour les non-adhérents à l'UPPR
160 f pour les non-adhérents + adhésion 1999 } repas compris.
Règlement par chèque à l'ordre de l'UPPR à envoyer avec le coupon-réponse.

COUPON REPOSE A RETOURNER AVANT LE 20 OCTOBRE 1999
à M. J.-L. PUECH - UPPR 30 - R.I.A.
2, Rue Scatisse 30000 NIMES - Tél. 04 66 84 83 84 - Fax 04 66 38 16 80

NOM et Prénom _____ Fonction _____
Etablissement (adresse complète s.v.p.) _____

Adhérent UPPR : OUI - NON Tél. _____ Fax _____
Assistera à la journée du 27 Octobre 1999

A _____ le _____
Signature

NB. En cas de participation de plusieurs agents, photocopier ce bulletin en autant d'exemplaires que nécessaire. En établissant un par personne.
N'oubliez pas de joindre votre chèque à l'ordre de l'UPPR.

II. L'hygiène de base

Plusieurs thèmes ont abordé l'hygiène que nous qualifierons de base dans la période antérieure à 1993 (régie par l'arrêté ministériel du 26/09/1980), année où apparut la nouvelle approche réglementaire. C'était encore l'époque de l'obligation de moyens, des 56 commandements du bon cuisinier (voir publications de l'UPPR). L'attention des professionnels était particulièrement appelée sur les règles de conception des cuisines, les divers facteurs de risques, l'importance du nettoyage et de la désinfection, les TIAC.

Les Journées Interrégionales de 1981 et 1991 abordèrent également ces sujets.

5. Hygiène et sécurité en cuisine

Avignon, 28/03/1984 ; Aix, 25/04/1984 ; Marseille, 13/06/1984 ; Gap, 14/06/1984 ; Salon, 24/10/1984 ; Nice, 07/02/1985.

Rappel des connaissances fondamentales réglant les notions d'hygiène (**DSV**).

Rappel des textes réglementant l'hygiène des locaux, du matériel, du personnel (**DSV**).

Nettoyage, désinfection, rinçage - Méthodes et techniques, matériels et produits utilisables (**Firme spécialisée**).

Dangers en cuisine, accidents du travail (**CRAM**).

6. L'hygiène en restauration collective et traditionnelle

Aix, 18/06/1986 ; Cavillon, 20/05/1987 ; Montpellier, 21/05/1987

Version améliorée du précédent :

Le risque alimentaire, principales règles d'hygiène (**DSV**)

Locaux, matériels, secteurs de travail : agencement et aménagement (**DSV**)

Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel (**HENKEL**)

Le matériel de nettoyage, utilisation, entretien + démonstration (**SOREMAP**)

Le Mercredi 22 Mars 1989
Château-Arnoux (04)
Collège Camille Rémond
 Quartier St-Auban - Sordie Nord

L'Union Provençale pour la Promotion de la Restauration

vous invite à assister à la

JOURNÉE D'INFORMATION CONSACRÉE A L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE ET TRADITIONNELLE

qu'elle organise avec la participation :

- des Services Vétérinaires Départementaux (Hygiène Alimentaire)
- des Techniciens de Firmes spécialisées et d'organismes connus pour le sérieux des moyens audiovisuels dont ils disposent sur le plan pédagogique.

et en liaison avec :

- le CAFV du Rectorat de l'Académie Aix-Marseille
- les Services Vétérinaires des Armées

et selon le PROGRAMME indiqué au verso (8 h 30 à 16 h 30)

► **DESTINATAIRES :**
 Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration Traditionnelle et Collective (Scolaire - Universitaire - Hospitalière - Armées - Résidences 3^e Age - Chaînes de Restauration - Centres de Vacances - I.M.P. - etc...) - Diététiciens - Enseignants spécialisés - Traiteurs - Organisations de consommateurs.

► **INSCRIPTIONS :**
 - Participation gratuite aux séances d'information.
 - Règlement sur place du prix du repas (35 Francs)
 - Retourner sans tarder le COUPON-REPONSE ci-dessous à l'adresse indiquée.

COUPON REPONSE A RETOURNER D'URGENCE à la Direction des Services Vétérinaires des Alpes de Haute-Provence - Maison de l'Agriculture - Bd. Gassendi - B.P. 217 - 04003 DIGNE Cédex - Tél. 92 31 32 48

- NOM et Prénom : _____ Fonction : _____

- Etablissement (adresse complète s.v.p.) : _____

Tél. _____

- Adhérent U.P.P.R. à jour de cotisation _____ - Non adhérent U.P.P.R. (1) _____

- Assistera aux exposés OUI NON (1) - Au repas OUI NON (1)

Si oui, règlera sur place le prix du repas (35 F) _____

NB : En cas de participation de plusieurs agents, photocopier ce bulletin en autant d'exemplaires que nécessaire - En établir un par personne.

Signature : _____

IMPORTANT : Voir au verso (1) : rayer la mention inutile

La lutte contre les insectes et les rongeurs (**Sté ELAP ; Bureau Municipal d'Hygiène, Avignon**)
 Les denrées, choix et protection ; maîtrise des facteurs temps et température ; assainissement (**DSV**)

Version adaptée à Cannes, 14/11/1988

L'hygiène du personnel (**DSV**), à la place de la lutte contre les insectes et rongeurs
 + L'ionisation des denrées alimentaires (**C.E.N. Cadarache**)

Version adaptée à Château-Arnoux, 22/03/1989

L'hygiène du personnel (**DSV**), à la place de la lutte contre les insectes et rongeurs
 + Problème de production et d'élimination des déchets (**Sté IRAC**)

Version Bases pratiques de l'hygiène alimentaire en restauration, Toulon, 13/11/1992
 Programme perdu.

7. Hygiène et techniques de nettoyage

Aix, 03/06/1987 ; Cavillon, 04/06/1987 ; Marseille, 05/06/1987

L'hygiène, une nécessité (**WETROK, HENKEL**)

Les agresseurs de l'Homme : parasites, microbes, moisissures ; règles de base de l'hygiène (**DSV**)

Les produits de base du nettoyage et de la désinfection (**HENKEL**)

Matériels et techniques de nettoyage en cuisine (**HENKEL, SOREMAP, WETROK**)

Démonstrations (**SOREMAP, WETROK**)

8. Hygiène en restauration : microbes et salmonelles

Nice, 08/02/1990

Influence de la température sur la multiplication microbienne (**DSV**)

Les germes psychrophiles (**DSV**)

La chaîne du froid en restauration (**GIF**)

Remise en température, distribution chaude (**GIF**)

Climatisation, ventilation des cuisines (**Sté V.I.M.**)

Rappel sur les TIAC (**DSV**)

Les salmonelles, la salmonellose d'origine alimentaire (**DGAI**)

La salmonellose, maladie humaine (**CHR de Nice**)

Comment éviter la contamination par les salmonelles (**DGAI**)

Version adaptée à Montpellier, 20/03/1990 :

Rappel sur les TIAC + partie salmonelles, salmonelloses (**DSV, DGAI, DDASS 34**)

III. La restauration différée

La restauration différée était réglementée depuis 1974 (AM du 26/06/1974). Le développement des cuisines centrales, l'évolution des matériels, l'apparition de la cuisson sous vide en agroalimentaire et dans certaines cuisines centrales, les risques inhérents aux liaisons froide et chaude, les questions sur les qualités organoleptiques des repas servis, le développement du portage à domicile remirent, dans

les années 1983-1994, ce sujet au premier plan. Les Journées Interrégionales 1983 et 1985 l'introduisirent, les Journées Départementales prirent la suite. Il ne fut plus repris après 1994 (voir n° 30 ci-dessous), passant sous la coupe de la nouvelle approche réglementaire et de la méthode HACCP.

9. Journée spéciale cuisson sous-vide

Avignon, 27/03/1986

Programme perdu

10. La restauration différée

Nice, 11/02/1987

Notions de base : hygiène et réglementation (DSV)

La cellule de refroidissement rapide

Les matériels

Cas particuliers de livraison à domicile.

Comment cuisiner en vue de la liaison froide ou de la liaison chaude

La cuisson sous vide, hygiène, réglementation (DSV)

Schéma général, choix des matériels

La cuisine sous vide, avantages, inconvénients. Démonstration de matériels.

(ISECO, SOCAMEL, ZANUSSI, GRACE-CRYOVAC, MULTIVAC)

10 bis. La restauration différée

Rodilhan, 27/04/1988 ; Avignon, 28/04/1988 ; Salon, 23/11/1988 ; Montpellier, 24/11/1988

Notions de base : hygiène et réglementation (DSV)

Équipement et choix des matériels, cellule de refroidissement rapide

Cas particuliers de livraison à domicile.

Comment cuisiner pour une bonne utilisation des liaisons froide et chaude (ISECO, SOCAMEL, GIF)

Le Mercredi 27 AVRIL 1988 au Lycée Agricole de NIMES C. de RODILHAN

L'Union Provençale pour la Promotion de la Restauration

vous invite à assister à la

JOURNÉE D'INFORMATION CONSACRÉE A LA RESTAURATION DIFFÉRÉE

- Préparation - Distribution des plats préparés à l'avance
- Liaison chaude - Liaison froide - Cuisson sous vide

qu'elle organise en liaison avec l'A.D.E.I.C. - FEN 90 et le Service Vétérinaire des Armées, et avec la collaboration :

- des Services Vétérinaires départementaux (Hygiène alimentaire)
- des Techniciens de Firms spécialisées et d'organismes connus pour le sérieux des moyens audio-visuels dont ils disposent sur le plan pédagogique.

Et selon le PROGRAMME indiqué au verso (8 h 30 à 17 h)

DESTINATAIRES :

- Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration Traditionnelle et Collective (Scolaire - Universitaire - Hospitalière - Armées - Résidences 3^{ème} âge
- Chaînes de Restauration - Centres de Vacances - I.M.P. - etc...) - Enseignants spécialisés - Traiteurs

INSCRIPTIONS :

- Participation gratuite pour les adhérents à l'U.P.P.R. à titre individuel, à jour de cotisation (87-88)
- Non adhérent U.P.P.R. : Règlement sur place d'un droit de 50 F pour participation aux frais qui donne la possibilité d'assister aux conférences et au repas-démonstration (offert).
- Retourner sans tarder le coupon réponse ci-dessous à l'adresse indiquée.

COUPON RÉPONSE A RETOURNER D'URGENCE à Monsieur PUECH, Directeur du Restaurant Inter-administratif - 2, Rue Scatisse - 30000 NIMES - Tél. 66.67.70.21

- NOM et Prénom : _____ Fonction : _____

- Etablissement (adresse complète s.v.p.) : _____

- Adhérent U.P.P.R. à jour de cotisation _____ - Non adhérent U.P.P.R. (1) _____

- Assistera aux exposés OUI NON (1) - Au repas-démonstration OUI NON (1)

Si oui, règlera sur place (non adhérent) sa participation aux frais de 50 F _____ le _____

NB : En cas de participation de plusieurs agents, photocopier ce bulletin en autant d'exemplaires que nécessaire - En établir un par personne

Signature : _____

IMPORTANT : Voir au verso (1) : rayer la mention inutile

La cuisson sous vide, hygiène, réglementation (DSV)

La cuisson sous vide, schéma général, équipement et choix des matériels (fours, machines à sous-vider, sacs plastique (GRACE-CRYOVAC, GIF)

Méthode de préparation de plats cuisinés sous vide en agroalimentaire (AGIS). A noter que les plats cuisinés industriels seront l'objet d'une conférence lors des Journées Interrégionales 1989.

Témoignage d'utilisation de la cuisson sous vide en restauration scolaire, procédé Capkold (cuisine centrale de Nîmes, Générale de Restauration). A cette époque, la Générale de Restauration, qui avait placé la barre très haut en matière d'hygiène de manipulation des plats cuits sous vide (notamment sur la phase de déconditionnement-reconditionnement, en salle blanche), faisait pression sur l'administration pour que son procédé soit le seul reconnu et ainsi écarter ses concurrents. Elle n'y parviendra pas, l'orientation sur l'obligation de résultat et non plus de moyens viendra ruiner ses espoirs.

Version adaptée à Nice, 08/02/1989 :

Parties cuisson sous vide ci-dessus + dangers du sous-

vide (DSV, GIF, SOGERES)

Conception, aménagements, équipement, fonctionnement des cuisines de restauration traditionnelle, thème traité dans le cadre d'un projet de mise en place d'une marque de salubrité pour ces établissements, mais qui n'aura pas de suites (DSV, GIF).

10 ter. La restauration différée

Nice, 12/02/1992

Qu'est-ce que la contamination microbienne ? Comment la combattre (**DSV**)

Les cuisines centrales en liaison froide : intérêts économique et hygiénique (**DSV**)

Hygiène dans les cuisines : exemple des cuisines centrales en liaison froide (**Labo vétérinaire 06**)

Un cas particulier : le portage de repas à domicile (**DSV**)

Un exemple de portage à domicile : la principauté de Monaco (**Service des Œuvres sociales**)

Equipements et matériels nécessaires à un portage de repas réussi.

Confection des mixés et moulinsés et autres préparations à risque.

10 quater. Restauration différée – organisation du travail et hygiène en restauration collective.

Narbonne, 24/02/1993

Plats cuisinés à l'avance, liaisons chaude et froide (**DSV**)

Distribution des repas à domicile (**DSV**)

Organisation du travail et hygiène en cuisine collective (**UPPR**)

Témoignages (**FRPA St Chinian, Hôpital de Béziers**)

IV. La nouvelle approche réglementaire – HACCP – GBPH

Dès 1992, l'UPPR comprit la nécessité de préparer les professionnels aux changements qui s'annonçaient en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires, avec l'arrivée imminente de la nouvelle approche réglementaire, qui allait introduire l'obligation de résultat, les procédures HACCP et les guides de bonnes pratiques d'hygiène, une responsabilisation accrue du professionnel.

S'en suivirent les arrêtés ministériels du 25/05/1995 (pour les établissements de vente directe) et du 29/09/1997 (restauration collective).

A cette évolution seront consacrées pas moins de 28 Journées Départementales et les Journées Inter-régionales de 1997 et 2000. Le « Paquet Hygiène », apparu en 2004-2005, dans la période, il est vrai, de déclin de l'UPPR, n'en aura pas autant. Parmi elles, se trouve la fameuse journée du 08/06/1995, organisée en partenariat avec le GECO et la DGAI, qui vit des professionnels exprimer quelque peu leur désarroi devant cette nouvelle approche, pour eux beaucoup moins confortable que lorsqu'il s'agissait de suivre, sans se poser trop de questions, les directives des services de contrôle.

L'UPPR profita aussi de ce thème pour aborder, en 1993-1994, le cas de la restauration pour enfants, mais l'expérience ne sera pas renouvelée.

Les programmes qui suivent sont souvent à usage ponctuel, mais proches les uns des autres, chacun ayant été adapté à la demande locale ou selon l'approche que les intervenants, en général la DSV concernée, avaient du sujet. D'autres préoccupations ont pu également y être greffées, telles que les conditions de travail, la diététique et les besoins nutritionnels, les achats de denrées (cahier des charges), la démarche qualité, le management.

11. Restauration, évoluer sans subir, savoir adapter sa cuisine

Avignon, 02/04/1992

Résumé des débats des 7èmes Journées Interrégionales de l'UPPR (à destination de ceux qui n'avaient pu y participer)

Une rigueur de tous les instants, l'hygiène et son suivi (**DSV**)

Les conséquences de l'hygiène, adapter sa cuisine, réflexions, choix, solutions (**DSV**)

L'amélioration des conditions de travail, conduites de projets en restauration collective (**SEMOGEST**)

Personnels, les outils de la formation (**UPPR**)

Pour une reconnaissance de la qualité sanitaire en restauration, témoignages et projets (**DSV**).

12. La nouvelle approche réglementaire

Marseille 25/09/1992

Programme perdu.

Version adaptée à Nîmes, 13/01/1993

Actions conduites dans le Gard pour accompagner la mise en conformité des cuisines de collectivités (DSV)

La nouvelle approche réglementaire (DSV)

Conception d'une cuisine (DSV)

Témoignages (CHRU Nîmes ; Restaurant interadministratif Nîmes ; L.P. L'Étincelle)

13. Restauration de la petite enfance

Nice, 10/02/1993

La contamination microbienne, comment la combattre (Labo vétérinaire 06)

Installation des cuisines des structures d'accueil de la petite enfance (DSV)

Approvisionnement, traitement des denrées ; les différents modes d'élaboration des repas dans la restauration de la petite enfance (DSV)

Comment respecter les règles de l'hygiène alimentaire dans l'accueil familial (DDASS)

14. L'enfant et la restauration sociale

Fréjus, 06/04/1994

L'enfant, personne à risques. Les risques microbiologiques et leur prévention (DSV)

L'enfant, des besoins nutritionnels particuliers (CODES Toulon)

L'adaptation de la restauration sociale à l'enfant et les aspects éducatifs (Générale de Restauration)

Les solutions aux problèmes rencontrés. Concept de la cuisine des petits, le service adapté (DSV)

15. Démarche HACCP et guide de bonnes pratiques

Marseille, 19/01/1995

La méthode HACCP dans la démarche qualité, interface avec les professionnels, Guide de bonnes pratiques (Labo vétérinaire 13)

La méthode HACCP appliquée aux ateliers de transformation (AM 22/01/1993) (DSV) et point de vue d'un professionnel

La méthode HACCP appliquée à la distribution et à la restauration (DSV) et point de vue d'un professionnel.

16. Les matériels de cuisine en restauration collective

Saint-Mandrier, 12/04/1995

Principes du choix des matériels (GIF, Marine Nationale)

Utilisation des matériels, exemple du four mixte (Emergences Provence)

Entretien du matériel (HENKEL)

Sécurité du travail, matériel et locaux (DD du travail, de l'emploi et de la Formation professionnelle)

17. Le risque alimentaire

Aix, 31/05/1995

Le risque alimentaire, les TIAC, définition, étiologie, description, conduite à tenir (DSV)

Processus de contamination, pollution, multiplication,

Prévention : denrées, locaux, matériel, personnel, fonctionnement (DSV).

Le Mercredi 12 Avril 1995
Village de vacances
SNCF VERT-BOIS
SAINT-MANDRIER
83430

L'Union Provençale
pour la
Promotion de la Restauration
Siège Social : 8, Rue Saint-Adrien - 13006 MARSEILLE
Tél. : 91 22 29 62 - Télécopie : 91 71 55 61
vous invite à participer à

JOURNÉE D'INFORMATION
consacrée à :
**LES MATÉRIELS DE CUISINE
EN RESTAURATION COLLECTIVE**

qu'elle organise avec la participation de :

- Direction des Services Vétérinaires du Var
- Direction Départementale du Travail du Var
- Société SERAFEC (Membre adhérent du G.I.F.)
- Société EMERGENCES PROVENCE
- Société HENKEL

Et selon le **PROGRAMME INDIQUE AU VERSO** (9 h - 16 h 30)
Les exposés seront suivis d'un débat entre les intervenants et le public.

DESTINATAIRES :
Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration Collective, Restaurateurs, Traiteurs, Enseignants Spécialisés.

INSCRIPTIONS :
Avant le 5 Avril 1995.
Participation 110 f avec priorité, dans l'ordre d'arrivée des bulletins, aux adhérents de l'UPPR, à jour de leur cotisation.
Le repas de midi est inclus dans le prix de la journée.

COUPON REPONSE A RETOURNER AVANT LE 5 AVRIL 1995

à la DIRECTION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES DU VAR
Cité Administrative - Place Noël Blache - 83071 TOULON CEDEX - Tél. 94 36 47 38

NOM et Prénom _____ Fonction _____
Etablissement (adresse complète s.v.p.) _____

Tél. _____ Fax _____

Assistera à la journée du 12 Avril 1995 OUI NON ⁽¹⁾

A _____ le _____
Signature _____

Chèque joint de 110 f à l'ordre de l'UPPR.
Un coupon réponse par personne (photocopier si nécessaire)

(1) Reporter le montant inutile.

Version adaptée à Puyricard, 11/12/1996

Idem + Nettoyage-désinfection des locaux et de la vaisselle (**HENKEL, HOBART**)

+ thèmes d'actualité par **DSV** (vache folle, modifications réglementaires, assurance sécurité, GBPH)

+ management du personnel (**Formateur**)

Version adaptée à Aubagne, 30/04/1997

Idem Puyricard, mais le management du personnel devient : HACCP, un outil de management.

Version adaptée à Marseille, 02/06/1999

Le risque alimentaire, les TIAC, définition, étiologie, description, conduite à tenir (**DSV**)

Processus de contamination, pollution, multiplication (**DSV**)

+ rôles et missions des services vétérinaires (**DSV**) et débat sur thèmes d'actualité.

18.L'hygiène en restauration hors foyer, de la conception au fonctionnement

Marseille, 08/06/1995 – Table ronde UPPR, GECO, DGAI

La conception des cuisines et des restaurants :

- L'évolution de la réglementation (**DGAI**)
- Sa mise en application sur le terrain par les services de contrôle ; les avis sur plan (**DSV**)
- Le point de vue des bureaux d'études (**SYNCOSYR, EXPERIAL**)
- Le point de vue des fabricants de matériels (**CIDELCEM, HMI**)
- Le point de vue des fabricants de produits d'hygiène et d'entretien (**HENKEL**)

Le fonctionnement des cuisines et des restaurants

- La maîtrise des points critiques. Quelles missions pour les services vétérinaires ? Contrôle ou assistance ? (**DSV**)
- L'hygiène au quotidien, vue par les fabricants de produits d'hygiène et d'entretien (**DIVERSEY, JOHNSON, LEVER, MOLNLYCKE**)
- L'entretien des matériels, maintenance et hygiène (**HOBART, HMI**)
- Comment améliorer la formation des équipes de cuisine à l'hygiène (débat)



19.La nouvelle réglementation Hygiène en restauration (AM du 09/05/1995)

Avignon, 08/11/1995

L'hygiène en restauration (**HENKEL**)

Nouvel arrêté hygiène du 9 mai 1995 (**DSV**)

Les méthodes d'auto-surveillance en hygiène – HACCP, GBPH (**DSV**)

Les produits d'entretien, plan de nettoyage et de désinfection (**HENKEL**)

Le rôle du laboratoire d'analyses en restauration collective (**Labo analyses vétérinaires 84**).

20.La sécurité alimentaire en restauration collective

Nice, 05/02/1997

Risque alimentaire et prévention en restauration collective (**DSV**)

La nouvelle réglementation en restauration collective – HACCP et GBPH (**DSV**)

Présentation d'une application de la méthode HACCP en restauration collective (**DSV**)

21. La méthode HACCP appliquée à la restauration collective ou Evolution de la réglementation, responsabilisation du professionnel

Nîmes, 13/03/1997 ; Arles, 09/04/1997

La nouvelle réglementation en restauration collective – HACCP et GBPH (**DSV**)

Témoignage d'un praticien de l'HACCP en cuisine collective (**Labo vétérinaire 13**)

Témoignages HACCP et approvisionnement (**FRIGOSUD, DAVIGEL, Raymond GEOFFROY**)

+ thème d'actualité : vache folle (DSV)

Version de Château-Arnoux, 29/04/1998

La nouvelle réglementation en restauration collective – HACCP et GBPH (**DSV**)

Cahier des charges, achat des denrées, qualité nutritionnelle des repas (**diététicienne**)

Le plan nettoyage-désinfection (**HENKEL**)

L'animation en restauration (**diététicienne**)

Version de Borgo (Hte Corse), 18/11/1998

La nouvelle réglementation en restauration collective – HACCP et GBPH (**DSV**)

Mise en pratique de l'HACCP en restauration scolaire (**Ville d'Ajaccio**)

Le plan nettoyage-désinfection (**HENKEL**)

Témoignages de la mise en place de l'HACCP (**enseignement agricole**)

Version de Sainte-Tulle, 28/04/1999

La nouvelle réglementation en restauration collective – HACCP et GBPH (**DSV**)

Analyse des risques : listéria, tremblante, ESB, salmonelles en filière volailles (**DSV**)

Le plan nettoyage-désinfection (**HENKEL**)

La diététique en restauration (**diététicienne**)

Le Mercredi 18 novembre 1998
à l'Institut Méditerranéen de Formation
VALROSE
20290 BORGIO

La Direction des Services Vétérinaires de la Haute Corse
associée à
l'Union pour la Promotion de la Restauration
Siège Social : 8, Rue Saint-Adrien - 13008 MARSEILLE
Tél. : 04 91 22 29 62 - Télécopie : 04 91 23 08 72

vous invite à participer à la

JOURNÉE D'INFORMATION
consacrée à :

**L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE
EVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION
RESPONSABILISATION DU PROFESSIONNEL**

organisée le mercredi 18 novembre 1998, à l'INSTITUT MÉDITERRANÉEN DE FORMATION, sis à VALROSE 20290 BORGIO.

L'Arrêté Ministériel du 29 Septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et concerne également :

- Les établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance ;
- Les établissements livrant, distribuant ou mettant sur le marché leurs produits (cuisines centrales).

Les exposés, programme indiqué au verso, seront suivis d'un débat entre les intervenants et le public.

DESTINATAIRES :
Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration Traditionnelle et Collective (Scolaire - Universitaire - Hospitalière - Armées - Résidences 3^e âge - Chaînes de Restauration - Centres de Vacances - I.M.P. - etc...) - Enseignants spécialisés - Traitiers.

INSCRIPTIONS :
Avant le 11 novembre 1998.
Participation 140 F repas compris. Règlement par chèque à l'ordre de l'UPPR à envoyer lors de l'inscription.

COUPON REPONSE A RETOURNER AVANT LE 11 NOVEMBRE 1998
au Docteur Michel DURAND - Secrétaire Général de l'UPPR
8, Rue Saint-Adrien - 13008 MARSEILLE - Tél. : 04 91 22 29 62 - Fax : 04 91 23 08 72

NOM et Prénom _____ Fonction _____
Etablissement (adresse complète s.v.p.) _____
Tél. _____ Fax _____

Assistera à la journée du 18 novembre 1998 à BORGIO
 OUI NON A _____ le _____
Signature _____

NB. En cas de participation de plusieurs agents, photocopier ce bulletin en autant d'exemplaires que nécessaire. En établir un par personne.

Le chèque de 140 F de participation, avec repas, à cette journée doit-être joint à ce coupon et être établi à l'ordre de l'UPPR.

U P P R

Journée départementale d'information

H . A . C . C . P .

EVOLUTION DE LA RÉGLEMENTATION
•
APPLICATION
À LA RESTAURATION COLLECTIVE
•
RESPONSABILISATION
DU PERSONNEL PROFESSIONNEL

VENDREDI 29 MAI 1998
ACCUEIL 8 H 30

TOURISTRA LES ISSAMBRES
La Caillarde - Route de Ste-Maxime
83372 ST-AYGULF
TÉL. 04 94 49 51 35 - FAX 04 94 49 66 02

l'U.P.P.R.

organise cette journée
avec les services vétérinaires départementaux
et le concours des sociétés :

**AZUR HYGIÈNE
&
HENKEL-ECOLAB**

Destinataire :

**Cadres - Intendants - Gestionnaires
Personnels des cuisines de toute la
restauration collective**

UPPR : Organisation de formation
n° 93 130 3901 (Préf. PACA)
Siège social :
8 Rue St-Adrien - 13008 Marseille
Tél. 04 91 22 29 62

Inscription dans l'ordre d'arrivée des bulletins

22. Nouvelle réglementation en restauration collective et sociale – méthode HACCP

Nîmes, 07/10/1997 ; Saint-Aygulf, 29/05/1998

Auto-contrôles, HACCP – Guide de bonnes pratiques d'hygiène, devenu, à Saint-Aygulf :

Auto-contrôles et responsabilisation : une nouvelle conception réglementaire ; nouveautés réglementaires (**DSV**)

Les principes fondamentaux du nettoyage et de la désinfection, critères de choix d'un désinfectant alimentaire, plan de nettoyage et désinfection (**HENKEL**)

23. Maîtrise de la qualité en restauration collective

Montpellier, 08/10/1997

Présentation de la nouvelle réglementation, l'HACCP, et missions des services vétérinaires (**DSV**)

Présentation de l'UGAP,

Notions de microbiologie alimentaire (**Université de Montpellier**)

Table ronde : HACCP, un outil de management ; HACCP dès la conception de la cuisine ; témoignage de mise en place d'une démarche qualité (**Ensemble Formation, Sté SDMI, représentant d'une clinique médicale**)

24. La nouvelle approche réglementaire en restauration collective

Nice, 11/03/1998

Les maîtres-mots de la nouvelle réglementation : autocontrôles et responsabilisation (**DSV**)

La notion d'autocontrôle en cuisine collective (**Labo vétérinaire 06**)

Retour d'expérience d'un professionnel sur la mise en place des autocontrôles (**Maison de rééducation, Grasse**)

25. Evolution de la législation en restauration collective – Méthode HACCP

Carcassonne, 06/05/1998

Présentation des directives européennes en hygiène alimentaire, nouvelle réglementation, arrêté du 29/09/1997 (**DSV**)

Les analyses, quand et pourquoi ? (**Labo HAMAC**)

De la maîtrise des paramètres de nettoyage et désinfection à la mise en place des plans de nettoyage et désinfection (**HENKEL**)

26. Qualité et sécurité des aliments aujourd'hui et demain

Marseille, 27/05/1998

Le point de vue des consommateurs : souhaits, craintes, risques acceptés ; les comportements alimentaires (**UFC-Que Choisir, ADEIC30**).



Le point de vue de l'administration : aliments 2000, nouvelles technologies, OGM ; réglementation actuelle et future, veille sanitaire (**DGAI**)

Le point de vue des professionnels : application, avantages, difficultés de l'HACCP (**FRIAA**) ; traçabilité dans la filière viandes (**bouchers**) ; maîtrise du risque en restauration sociale (**SOGERES**)

Gestion de crise (**DGAI**)

27. La restauration en milieu de santé, équilibre alimentaire, TIAC, produits spécifiques

Port-Leucate, 12/10/1998 ; Nîmes, 13/10/1998 ; Aix en Provence, 05/11/1998

Programme perdu.

28. Bonnes pratiques sanitaires et créativité culinaire

Marseille, 14/12/2000

Questions d'actualité (**UPPR**)

Démarche qualité et normes (**Ensemble formation**)

Créativité culinaire

L'ANAES (Agence Nationale d'Accréditation et d'Évaluation de la Santé).

V. La qualité

Cette notion n'a pas échappé, non plus, à l'UPPR, mais à une époque où le mot n'était pas encore bien clairement défini, sorte de fourre-tout oscillant entre la qualité sanitaire, la qualité des services, la qualité des produits et de l'alimentation et la véritable notion d'assurance-qualité, comme le prouvent les programmes ci-après et les sujets traités lors des Journées Interrégionales 1993, 1995 et 2000. Elle s'en préoccupa, toutefois, dès 1991, mais attendit 1993 pour y revenir, mêlant volontiers dans les programmes, ici aussi souvent adaptés à la demande locale, les aspects sanitaires et diététiques, les signes et sigles de la qualité, la notion de traçabilité et autres sujets. La notion de traçabilité, apparue dans les suites de la nouvelle approche réglementaire et de l'HACCP, fut abordée pour la première fois en 1998 (voir n° 26 ci-dessus).

Curieusement, la véritable assurance-qualité, celle qui, plus tard, imposera ses procédures, ne sera plus évoquée après les journées départementales des 19/03/1991 et 20/04/1994. Il se parlera bien d'accréditation des établissements de santé en 1999 et aux Journées Interrégionales 2000, mais les cuisines n'en étaient pas le point essentiel.

29. De l'autocontrôle à la certification de qualité : les différentes modalités d'une démarche qualité dans l'entreprise

Montpellier, 19/03/1991

L'autocontrôle, son intérêt, ses modalités, son usage (**Labo vétérinaire 34**)

Les marques de salubrité et les agréments communautaires : intérêt, passé, présent et devenir des obligations réglementaires de qualité (**DSV**)

Qu'est-ce que l'assurance qualité, la certification d'entreprise, l'AFAQ ? Cuisine centrale et certification d'entreprise ; la restauration, le traiteur, l'assurance qualité (**APAVE**)

La certification de conformité (**VERITAS**)

Les labels agricoles.

30. Démarche qualité – Equilibre alimentaire – Gestion informatique – EDF

Journée vrac, multi-thématique, destinée à La Grande-Motte, 20/04/1994. On y note le retour de l'informatique, sujet qui n'avait plus été abordé depuis les Journées Interrégionales de 1985.

EDF, l'électricité au service de votre établissement (**EDF**).

Liaison froide, liaison chaude (**DSV**)

Nettoyage-désinfection (**DSV**)

La démarche qualité (**FRIGOSUD**)

Système de gestion informatique en collectivité (**Sté JES**).

Diététique : comment équilibrer un menu, comment élaborer sans difficulté les divers régimes à partir du menu général (**CHU Nimes**).

31. La qualité en restauration hors foyer.

Cavaillon, 19/05/1994

Diététique et éducation du goût en milieu scolaire (**diététicienne**)

Bien-être des personnes âgées : pour une restauration de qualité (**Jardins d'Arcadie**)

Cahier des charges et soumissions (**DDCCRF**)

Qualité sanitaire, les choix de l'Europe (**DSV**)

Le Mercredi 20 Avril 1994
Palais des Congrès
LA GRANDE-MOTTE
34200
(voir plan au verso)

L'Union Provençale
pour la
Promotion de la Restauration
Siège Social : 8, Rue Saint-Adrien - 13006 MARSEILLE
Tél. : 91 22 29 62 - Télécopie : 91 71 55 61

vous invite à participer à la

JOURNÉE D'INFORMATION
consacrée à
EQUILIBRE ALIMENTAIRE - DEMARCHE QUALITE
GESTION INFORMATIQUE - EDF

qu'elle organise avec la participation des **Services Vétérinaires Départementaux** (hygiène alimentaire), le concours des Sociétés **DITEC FRIGAMARD - FRIGOSUD - JES - SOPRAMA - SOPAD - COSTIERES DE NIMES** et le concours d'**EDF, Service Commercial GARD-CEVENNES**.

Comme dans chaque département, ce sont les agents des Services Vétérinaires, Vétérinaires Inspecteurs et Techniciens des Services Vétérinaires qui sont chargés de l'application des arrêtés ministériels du 26/06/1974 réglementant l'hygiène des plats cuisinés à l'avance et du 26/09/80 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration.

Et selon le **PROGRAMME INDIQUE AU VERSO** (9 h - 17 h)
Les exposés seront suivis d'un débat entre les intervenants et le public.

DESTINATAIRES :
Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les établissements de Restauration Traditionnelle et Collective (Scolaire, Universitaire, Hospitalière, Armées, Résidences 3^e âge, Chaînes de Restauration, Centres de Vacances, I.M.P., etc...), Enseignants Spécialisés, Traiteurs.

INSCRIPTIONS :
Avant le **11 Avril 1994**.
Participation **100 F** avec priorité, dans l'ordre d'arrivée des bulletins, aux adhérents de l'UPPR, à jour de leur cotisation biannuelle 93-94, c'est-à-dire l'ayant réglée récemment, soit 100 F à titre individuel soit 200 F pour une personne morale.
Le repas est offert par les Sociétés participantes.

COUPON REPONSE A RETOURNER AVANT LE 11 AVRIL 1994
à J.L. PUECH - Directeur R.I.A. - 2, Rue Scallisse - 30000 NIMES - Télécopie : 66 38 16 80

NOM et Prénom _____ Fonction _____
Etablissement (adresse complète s.v.p.) _____
Tél. _____ Fax _____

Adhérent à jour de cotisation 93-94 OUI NON Reper la mention inscrite
Assistera à la journée du 20/4/94 OUI NON
Assistera au repas offert OUI NON
Justificatif de présence OUI NON

La checke de 100 F de participation à cette journée doit être joint à ce coupon-réponse et sera établi à l'ordre de : UPPR (régler la cotisation 93-94 sur un checke à part).

32. La Qualité

Gruissan, 07/05/1996 ; Toulon, 29/05/1996

La qualité – Les signes de la qualité (**DSV**)

Souci et respect de la qualité au niveau de la production (**Groupe coopératif occitan**)

La qualité, pas à n'importe quel prix (**FRIGOSUD**).

33. Démarche Qualité en restauration collective

Toulon, 23/11/1999

Rôle de la direction des services vétérinaires (**DSV**)

Traçabilité des produits (**DSV**)

Le point sur la démarche qualité HACCP, mise en place, difficultés, motivation, présentation (**DSV, Ensemble Formation**)

Accréditation des établissements de santé.

Le plaisir et l'équilibre nutritionnel (**Diététicienne**)

34. La traçabilité en alimentation

Saint-Jean du Gard, 13/11/2000

Table ronde : traçabilité des produits, place de la science en alimentation, sécurité alimentaire et contrôles, attentes des consommateurs.

Repas-découverte, débat : origine des produits servis, techniques de préparation, tests de dégustation.

35. Traçabilité et santé publique – Organismes génétiquement modifiés

Marseille, 11/04/2001

Traçabilité : l'étiquetage. Exemple des viandes. Obligations réglementaires (**DSV**)

Encéphalopathie spongiforme bovine, actualité (**DSV**)

Organismes génétiquement modifiés (**INRA**)

Version modifiée de Sainte-Tulle, 12/06/2002

Idem, mais ESB remplacée par : actualité sur les encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles, chez les bovins et petits ruminants.

36. Signes et sigles de la qualité, comment les valoriser au restaurant.

Saint-Jean du Gard, 07/10/2002

Les signes et sigles de la qualité en France et Europe.

Les signes et sigles de la qualité représentent-ils une sécurité pour le restaurateur et le consommateur ?

Les signes et sigles de la qualité en Languedoc-Roussillon.

Comment valoriser les signes et sigles de la qualité en restauration ?

37. Restauration collective, le plaisir dans l'assiette

Remoulins, 28/04/2004

Présentation du Plan Régional Nutrition Santé (**Pédiatre**)

Table ronde : l'éducation nutritionnelle en restauration collective (collèges, lycées, adultes, 3^{ème} âge)

Table ronde : les fruits et les légumes, comment améliorer la consommation : les démarches qualité, production et commercialisation, consommation en restaurant scolaire, manger bio, la perception des fruits et légumes par les jeunes.

ACADEMIE DE MONTPELLIER - LP HOTELIER MARIE CURIE
Route de Florac - 30270 SAINT JEAN DU GARD
tel : 04.66.85.30.85 - fax : 04.66.85.19.50

LUNDI 7 OCTOBRE 2002
SAINT JEAN DU GARD - SALLE STEVENSON
COLLOQUE
Signes et Sigles de la Qualité,
Comment les valoriser au restaurant.
(Restauration commerciale et sociale)

Programme de la journée (non définitif)
9 h à 10 h : Accueil des participants
10 h : Début du colloque

Atelier 1 Les signes et sigles de la qualité en France et Europe.
- Présentation des signes et sigles existants.
- Perception de ces signes et sigles par les professionnels de la restauration.
- Perception de ces signes et sigles par les consommateurs.

Atelier 2 Les signes et sigles de la qualité représentent-ils une sécurité pour le restaurateur et le consommateur.
- Sécurité commerciale
- Sécurité alimentaire

12 h 30 : Buffet autour de produits du Languedoc - Roussillon
Présentation et exposition des produits réalisés, de leurs producteurs, distributeurs.
(Repas préparé et servi par les élèves du lycée hôtelier)

14 h : Reprise du colloque

Atelier 3 Les signes et sigles de la qualité en Languedoc-Roussillon.
- Présentation signes et sigles existants dans la Région LR.
- Diverses expériences de Démarche Qualité en LR.

Table Ronde Comment valoriser les signes et sigles de la qualité en restauration
- Comment mettre en avant au restaurant les produits bénéficiant de signes et sigles de la qualité
- Qualité ajoutée pour le restaurateur
- Qualité ajoutée pour le consommateur.
- Diverses expériences de professionnels de la restauration

16 h 30 : Fin des débats.

Colloque réalisé en partenariat avec Lycée Hôtelier Marie Curie de St Jean du Gard, l'UPPR et l'ADEIC 30
avec le soutien de la municipalité de SAINT JEAN DU GARD et de l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire (IRQA)

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom : Prénom :
Fonction : Etablissement ou Société :
Adresse Complète :
Téléphone : Télécopie :

Participe au colloque du 7 octobre 2002 à St Jean du Gard

Frais d'inscription (Colloque et Repas) Nombre de pers. x 15 € soit un chèque de

Ce chèque doit être libellé à l'ordre de l'UPPR et adressé à :
Jean Louis Puech - UPPR, Restaurant Inter Administratif, rue Scatisse, 30000 NIMES

Les signes de qualité.

VI. Le plaisir du goût

Inspirées par « la semaine nationale du goût », ces deux journées n'eurent pas de descendance.

38. La recherche du goût

Avignon, 19/10/1994

Petit historique du goût, de Brillat-Savarin à Jacques Puisais (**restaurateur**)

De la bouche au cerveau, la perception du goût. Analyse sensorielle, caractères organoleptiques

(**Ecole Hôtelière d'Avignon**)

Comment jouer avec les sens, art et manière de rendre un plat désirable (**Sté AGIS**)

Des mets et des vins (**Ecole Hôtelière d'Avignon**)

Menus et produits de saison (**Ecole Hôtelière d'Avignon**).

L'huile d'olive et ses secrets (**récoltant-producteur**)

Le goût et les saveurs de la cuisine provençale (**restaurateur**)

UPPR - Siège Social - 8, rue St Adrien - 13008 Marseille - Tel. 91 22 29 62 - Fax. 91 71 55 61

Le Mercredi
19 OCTOBRE 1994
Ecole Hôtelière
Allée des Fenaisons
AVIGNON
(voir Plan au dos)

L'Union Provençale
pour la
Promotion de la Restauration

Vous invite
dans le cadre de la Semaine Nationale du Goût
à participer à la

JOURNÉE D'INFORMATION
consacrée à
" LA RECHERCHE DU GOÛT "

Qu'elle organise en collaboration avec :

* L'ECOLE HOTELIERE D'AVIGNON
* L'ASSOCIATION CARREFOUR DES METIERS DE BOUCHE
(Les Imperators, La Caratella, Chemin de la lauze - 83700 ST RAPHAËL)

Destinataires :

Intendants, Economes, Agents et personnels de cuisine.
Cuisiniers de la Restauration Collective et Traditionnelle.

COUPON REPONSE A RETOURNER

Dr DESCHAMPS - Services Vétérinaires du Vaucluse - 285, rue Raoul Follereau - BP 899 - 84085 AVIGNON
Cedex 2. © 90 86 33 33 poste 223 - Fax 90 89 66 14

Nom et Prénom _____ Fonction _____
Etablissement (adresse complète S.V.P.) _____
Télé. _____

Assistera à la journée du 19/10/94 OUI NON Rever la mention inscrite
Assistera au repas pédagogique (80 francs) OUI NON
Pièce justificative de votre présence OUI NON

Le chèque de 80 frs de participation au repas doit être joint à ce coupon-réponse et sera établi à l'ordre de :
UPPR - C.C.P. 3525-78 B Marseille

39. Le goût

Nice, 08/02/1995

Faim ou appétit ? Composantes du comportement alimentaire (**Lycée hôtelier de Nice**)

Les cinq sens - Goûter et sentir (**Lycée hôtelier de Nice**)

Beau et bon ? Les paramètres qui influencent les qualités organoleptiques des aliments et leur perception (**Lycée hôtelier de Nice, DDASS, Producteur de parfums**)

Cuisine locale, tradition et vie quotidienne (**Ethnologue**)

Le goût et la liaison froide (**Hôpitaux de Paris**)

La saveur des légumes oubliés en collectivité (**Lycée hôtelier de Nice**).

VII. Les autres risques liés à l'alimentation

Colloque interdépartemental
Mardi 9 février 1999

La gestion du risque toxique alimentaire
illustrée de quelques exemples : antibiotiques, dioxines, radiocontaminants ...
et l'assurance de la qualité dans les services vétérinaires

organisé par
l'U.P.P.R.
Union Pour la Promotion de la Restauration
et
la DSV 06
Direction des services vétérinaires des Alpes-Maritimes

sous la présidence
de monsieur le préfet des Alpes-Maritimes
avec

la participation d'experts de la direction générale de l'alimentation du
ministère de l'agriculture et de la pêche
ainsi que de responsables des services déconcentrés de l'Etat

Palais des congrès
de
NICE ACROPOLIS
Auditorium **HERMÈS**

Le risque microbien fut le principal risque alimentaire développé dans les programmes de l'UPPR. Elle attendit 1999 et n'aborda que trois fois, à 6 ans d'intervalle (1999-2005/2006 - voir aussi n° 44 ci-après), les autres risques toxiques.

Par ailleurs, elle ne présenta qu'une seule fois (1999) la mise sous assurance-qualité des services vétérinaires, alors que cette procédure n'en était encore qu'au stade expérimental, dans des départements pilotes.

40. La gestion du risque toxique alimentaire - Assurance de la Qualité dans les services vétérinaires

Nice, 09/02/1999

Les principes directeurs de la gestion du risque toxique alimentaire (**DGAI**)

Cas des dioxines (**DSV**) et des antibiotiques (**DGAI**)

Les radiocontaminants, conséquences de l'accident de Tchernobyl sur les filières alimentaires (**DGAI, Institut de Protection et de Sécurité Nucléaire**)

Mise sous assurance qualité des services vétérinaires (**DSV**)

Exemple de mise sous assurance qualité d'une direction des services vétérinaires (**DSV 31**)

41. Restauration collective, peut-on manger sans crainte ?

Nîmes, 12/10/2005

Notre alimentation et les médicaments vétérinaires (**INTERVET**)

Notre alimentation et les traitements des végétaux (**Union des Industries de la Protection des Plantes**)
Peut-on manger sans crainte ? (analyse des débats par une **psychologue sociale**)

VIII. Les viandes, pour finir

Dans sa période finale, l'UPPR instaura un partenariat avec INTERBEV et le Centre d'Information sur les Viandes (CIV). Les dernières journées organisées furent donc constamment centrées sur ce sujet, étant par ailleurs enrichies de divers thèmes d'actualité (ESB, ESST, grippe aviaire ; obésité ; diététique ; traçabilité). Quant au « Paquet Hygiène », né en 2004-2005, il ne sera abordé, avec le Plan de Maîtrise Sanitaire, qu'en 2008 et 2009. Enfin, la dernière journée (2011) n'oubliait pas la dernière nouveauté, en cours de mise en place, le Programme National de l'Alimentation.



Le Mas du Soleil
7 Impasse Réaumur - 30900 NIMES
Tél : 04 66 64 28 97 - Fax : 04 66 23 13 17
E-Mail : adeic-gard@laposte.net

Union Pour la
Promotion de la Restauration

Siège Social : 8, Rue Saint-Adrien - 13008 MARSEILLE
Téléphone & Télécopie : 04 91 79 65 87
E-mail : uppr@numericable.fr



vous invitent à participer à la

JOURNEE D'INFORMATION
consacrée à :
**« RESTAURATION COLLECTIVE,
PEUT-ON MANGER SANS CRAINTE ? »**

qu'elles organisent le **mercredi 12 octobre 2005**
dans **l'auditorium du Conseil Général, Place du 8 mai à NIMES**
(parking payant conseillé - Gare ou Feuchère)
avec la participation :

- *du Conseil Général du Gard
- *du Lycée Professionnel Hôtellerie Marie Curie, St Jean du Gard
- *de la Direction Départementale des Services Vétérinaires du Gard
- *de la Direction Départementale de la Concurrence, Consommation, Rép des Fraudes du Gard

DESTINATAIRES :
Directeurs Intendants Gestionnaires Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration traditionnelle et collective (Scolaire - Universitaire - Hospitalière) Armées - Résidences 3^{ème} âge - Chaînes de Restauration - Centres de vacances - IMP - Enseignants spécialisés - Traiteurs etc ...

INSCRIPTIONS ; avant le 7 octobre 2005 (places limitées)
Prix de la journée : 30 euros comprenant les 11 euros d'adhésion à l'UPPR pour 2006.
Règlement par chèque à l'ordre de l'UPPR à envoyer avec le coupon réponse.
Possibilité de facture administrative ; l'UPPR a été enregistrée comme Organisme de Formation sous le n° 931303901 13 auprès de la Préfecture de la Région PACA.

COUPON REPONSE A RETOURNER AVANT LE 7 OCTOBRE 2005
au Docteur Vétérinaire Michel S. DURAND, Contrôleur Général Honoraire des Services Vétérinaires,
UPPR, 8 rue St Adrien 13008 MARSEILLE - Tel et Fax: 04 91 79 65 87

NOM et Prénom Fonction

Etablissement (adresse complète s.v.p.)

Tel Fax E-mail

Déjà adhérent UPPR NON OUI - Numéro de la carte adhérent 2005

Assistera à la journée du 12 octobre 2005

A le Signature

En cas de participation de plusieurs agents, photocopier ce bulletin en autant d'exemplaires que nécessaire
N'oubliez pas de joindre votre chèque à l'ordre de l'UPPR - CCP n° 3.525 78 B Marseille
ou de demander une facture administrative.

Imprimerie Nouvelle de Marseille - 120, Rue Sauter - 13007 Marseille - tel 91 31 31 16

42. La viande bovine en restauration collective

Aix en Provence, 05/12/2002

Les mécanismes de l'ESB, mesures prises, matériels à risque spécifiés, produits pouvant être consommés sans crainte (**vétérinaire**)

Les apports nutritionnels de la viande bovine, sa place dans une alimentation équilibrée (**diététicienne**)

Présentation du contrat de transparence (**INTERBEV**)

Version adaptée à Lourmarin, 09/04/2003

Actualités sur les encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles (**DSV**)

L'environnement réglementaire et interprofessionnel de la viande de bœuf (identification, traçabilité, étiquetage) (**INTERBEV**)

Les apports nutritionnels de la viande bovine (**diététicienne**)

Les déterminants de la qualité de la viande de bœuf (**CIV**)

43. La viande et la restauration

Avignon, 01/02/2005 ; Le Lavandou, 30/11/2005

Les marchés de la viande et information du consommateur (**Centre d'Information des Viandes**)

Qualités nutritionnelles de la viande bovine (**Diététicienne**)
Les critères de qualité attendus par les convives (**INTERBEV**)

Les points-clés du cahier des charges en restauration hors domicile (**CIV, INTERBEV**)

en venant d'Aubagne
Sortie autoroutière :
La Pierre sur Aix

en venant de Marseille
Sortie autoroutière :
Saxe-Moréno





L'UPPR & PACABEV

vous invitent à participer à la

JOURNEE D'INFORMATION
consacrée à :
« LES SOLUTIONS FACE AUX PEURS ALIMENTAIRES »

qu'ils organisent le **jeudi 5 octobre 2006**
au **Centre Hospitalier Spécialisé VALVERT** : 78 Bd des Libérateurs 13011 MARSEILLE

avec la participation :

- *de la DSV 13, Direction Départementale des Services Vétérinaires des Bouches du Rhône
- *du Centre Hospitalier Spécialisé VALVERT, Etablissement Public de Santé
- *du CIV, Centre d'Information des Viandes

DESTINATAIRES :
Directeurs - Intendants - Gestionnaires - Personnels de cuisine de tous les Etablissements de Restauration traditionnelle et collective (Scolaire - Universitaire - Hospitalière) - Armées - Résidences 3^{ème} âge - Chaînes de Restauration - Centres de vacances - IMP - Enseignants spécialisés - Traiteurs - etc ...

INSCRIPTIONS ; avant le 28 septembre 2006 (places limitées)
Prix de la journée : 37 euros comprenant les 11 euros d'adhésion à l'UPPR pour 2007.
Règlement par chèque à l'ordre de l'UPPR à envoyer avec le coupon réponse.
Possibilité de facture administrative (Service fait) ; l'UPPR a été enregistrée comme Organisme de Formation sous le n° 931303901 13 auprès de la Préfecture de la Région PACA.

COUPON REPONSE A RETOURNER AVANT LE 28 SEPTEMBRE 2006
au Docteur Vétérinaire Michel S. DURAND, Contrôleur Général Honoraire des Services Vétérinaires,
UPPR, 8 rue St Adrien 13008 MARSEILLE - Tel et Fax: 04 91 79 65 87

NOM et Prénom Fonction

Etablissement (adresse complète s.v.p.)

Tel Fax E-mail

Assistera à la journée de 5 octobre 2006 au CHS VALVERT à MARSEILLE

A le Signature

En cas de participation de plusieurs agents, photocopier ce bulletin en autant d'exemplaires que nécessaire
N'oubliez pas de joindre votre chèque à l'ordre de l'UPPR - CCP n° 3.525 78 B Marseille
ou de demander une facture administrative qui vous sera expédiée après la manifestation.

44. Les solutions face aux peurs alimentaires

Marseille, 05/10/2006

Notre alimentation et les médicaments vétérinaires (**INTERVET**)

Les marchés de la viande et information du consommateur – identification des animaux et traçabilité des viandes (**Centre d'Information des Viandes**)

Les critères de qualité attendus par les convives (**INTERBEV**)

Les points-clés du cahier des charges en restauration hors domicile (**CIV, INTERBEV**)

La gestion des crises alimentaires, où en est-on ? ESB, grippe aviaire (**CIV**)

Notre alimentation et les traitements des végétaux (**Union des Industries de la Protection des Plantes**)

45. Offre alimentaire et obésité – Plan de maîtrise sanitaire – achat de la viande bovine

Arles, 02/10/2008

Gestion de l'offre alimentaire en milieu hospitalier et éducation du patient à l'obésité (**DGAI**)

Les critères de qualité de la viande attendus par les convives (**INTERBEV**)

Présentation du nouveau cahier des charges de commande des viandes en RHD (**INTERBEV**)

Le paquet hygiène, mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (**UPPR**).

46. Viande et restauration – Paquet hygiène – Plan de maîtrise sanitaire

Sainte Tulle, 08/12/2009 ; Pierrefeu du Var, 19/05/2010

La viande, quelle place dans les repas ? (**CIV**)

Un CCP type pour optimiser les achats de viande (**INTERBEV**)

LOGAVIA, un logiciel pour rédiger et gérer son appel d'offre en viande (**INTERBEV**)

Le paquet hygiène, mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (**UPPR**), devenu, à Pierrefeu : actualités du « paquet hygiène » (**DSV**)

47. Une restauration collective de qualité avec les produits carnés

Marseille, 24/11/2011

Les crises alimentaires récentes ; dispositions à prendre pour les éviter (**UPPR**)

La viande, quelle place dans les repas ? (**CIV**)

Comment optimiser les achats de viande ? (**INTERBEV**)

Une alimentation de qualité en restauration collective : des recettes pour valoriser les viandes (**Conseil Régional PACA**) ; contraintes des marchés publics (**Conseil Régional PACA**) ; Programme national de l'alimentation (**DRAAF PACA**) ; démarches de qualité (**INTERBEV**).



M. Patrick HOVAGUIMIAN, Président de PACABEV et M. Maurice MOULINS, Président de l'UPPR
et **M. Robert BRENGUIER Directeur G^l CH Valvert**

ont le plaisir de vous inviter à la rencontre **"Une restauration collective de qualité avec les produits carnés"**

le jeudi 24 novembre 2011 à partir de 8h45

Centre Hospitalier Valvert – 78 Bd des Libérateurs 13011 MARSEILLE

Manifestation organisée avec le soutien du Conseil Régional PACA et la DRAAF PACA

Pour faciliter l'organisation, vous êtes priés de répondre en utilisant le coupon-réponse à adresser à :

UPPR - 8 rue Saint Adrien 13008 MARSEILLE,
FAX 04 91 79 65 87, e.mail : uppr22@wanadoo.fr

De quelques intervenants

Au cours des 31 années d'activité, le nombre d'intervenants dans les Journées Départementales a certainement dépassé les 150. 137 ont été identifiés (liste ci-après), parmi lesquels :

Représentants des services vétérinaires : **39**, dont **6** appartenant à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI, Ministère de l'Agriculture).

Représentants des Firmes (agroalimentaire, matériels, produits d'entretien, etc.) : **21**

Autres scientifiques (laboratoires, médecins,...) : **17**

Secteur cuisines (gestionnaires, gérants, cuisiniers...) : **15**

Représentants d'organisations professionnelles : **12**

Enseignants et formateurs : **10**

Diététiciennes : **6**

Bureaux d'études : **5**

Représentants de collectivités territoriales : **4**

Représentants des consommateurs : **2**

Autres : **6**

Ce dénombrement confirme l'importance de l'implication des services vétérinaires dans les activités de l'UPPR et l'intérêt qu'y portait la DGAI, qui ne se limitait pas aux seules Journées Interrégionales.

Il est à remarquer également la faiblesse de la représentation des consommateurs, secteur dans lequel, comme pour la restauration traditionnelle, l'UPPR n'a pas atteint ses objectifs, malgré la présence, au sein de son Comité Directeur, de personnalités appartenant à cette catégorie.

Pour le reste, il ne peut être conclu sur le poids des diverses catégories intervenantes, le nombre de leurs représentants dépendant des sujets abordés, mais aussi de la fidélité des individus aux actions de l'UPPR.

Liste des conférenciers identifiés à partir des archives subsistantes :

AGNEL Brigitte, EDF-GDF Gard Cévennes,

ALVEZ Fatima, Restauration scolaire 04, Diététicienne

ANDRAL Bruno, Labo vétérinaire 34, Directeur

ANDRE, CODES de Toulon, Medecin nutritionniste, ex-expert OMS, conseiller à l'UNICEF

ANGEDIN Pierre, UFC-Que Choisir, Marseille, Président

ARNAUD, SEMOGEST, Orange, Gérant

BAILLY Jean Paul, DSV Vaucluse, Technicien supérieur

BARILLET Mme, UPPIC / UPPIA, Secrétaire générale

BARO Xavier, HOBART

BARRIERE Jacques, DSV Bouches du Rhône, Vétérinaire-inspecteur

BASTIEN Didier, INTERBEV

BOUTET Pierre, DSV Hérault et Alpes Maritimes, Directeur

BOUTY Paul, FRIGOSUD, PDG

BOYER Yves, Emergences Provence, Formateur

BRASSEUR Jean-Claude, EXPERIAL, Bureau d'études

BROCHART Pascal, JOHNSON

CALMON Philippe, Institut de Protection et de Sécurité Nucléaire, Dr. Vétérinaire

CHABROL Patrick, Dr. vétérinaire

CHARRON, Société JES, Directeur agence d'Aix en Pce

CHAZEAX Marc, FRIAA, Directeur

CHEMEL Anne, DSV Maritimes, Vétérinaire-inspecteur

CHOULEUR Jean-Marie, LEP l'Étincelle - St Jean du Gard, Chef de travaux

CLARETON, Restaurant Le Vernet, Avignon, Chef de cuisine

CORREARD Yves, DSV 04, Vétérinaire inspecteur

COULON Sylvie, DGAI, Vétérinaire inspecteur

CUQ Jean-Louis, Université Montpellier II, Professeur, Labo génie biologie et sciences des aliments

DANQUIGNY Tanguy, EXPERIAL, Bureau d'études

DE BERNARDI Hélène, DGAI, Sous-direction recherche et coordination des contrôles

DEGUINES Mme, Ville d'Ajaccio, Chef du service restauration scolaire

DEHAUMONT Patrick, DGAI, Service vétérinaire d'hygiène alimentaire

DELEGLISE Jean, DSV Gard, Directeur

DENOYELLES Christophe, INTERBEV

DESCHAMPS Bernard, DSV Vaucluse, Chef service Hygiène alimentaire

DUBOIS Philippe, Marine Nationale, Vétérinaire-biologiste

DURAND Michel, DSV Bouches du Rhône, Directeur

DUVAUCHELLE G., INRA, Directeur labo pathologie comparée

EGRON Louis, INTERVET, Dr. Vétérinaire

ESCOFFIER Mme, Diététicienne

FAJARDI Véronique, DSV Alpes-Maritimes, Vétérinaire-inspeteur

FAUQUET Josée, Conseil général Gard, Chef service éducation jeunesse
FERRY-WILCZEK H., DGAI, Sous-directeur Recherche-Innovation-Réglementation
FORTANE Sylvie, DSV Vaucluse, Vétérinaire-inspecteur
FOURNIER Magali, CIV, Diététicienne
FRAYTAG Brigitte, DSV Bouches du Rhône, Technicien supérieur
GANDON Jean, DSV Bouches du Rhône, Technicien supérieur
GARANDEAU Patrick, Institut St Pierre, Palavas, Pédiatre, coordonnateur PRNS
GAULT Annick, Association des ingénieurs techniciens de la parfumerie, Ingénieur
GAUTHIER Michel, Assistance publique Hôpitaux de Paris, Dr Vétérinaire
GAUTIER Anne, Labo vétérinaire 13
GAUTIER Denis, SOGERES PROVENCE, Directeur régional
GERSTER François, DSV 21, Directeur, coordonnateur national qualité
GILARD Jean-Philippe, HENKEL, Microbiologiste
GIRAUD Hervé, HMI, Matériel de cuisine
GLEIZE, Huile d'olive, Mouriès, Récoltant producteur
GODEFROY Mme, Ecole hôtelière d'Avignon, Diététicienne, professeur HA
GOIRAND Elisabeth, EG Formation, Diététicienne, formatrice
GONGUET Patrick, HENKEL, Microbiologiste
GOSSOT Hubert, Centre d'Information des Viandes
GUERSON Nathalie, DSV Bouches du Rhône, Vétérinaire-inspecteur
HAUTIER, DSV Hérault, Vétérinaire-inspecteur
HEIZER Albert, SYNCOSYR, Bureau d'étude
HERCELIN Jacques, Les Jardins d'Arcadie Aix, Directeur
HOVAGUIMIAN PACABEV, Président, Artisan boucher, La Ciotat
HUIBAN Véronique, DSV Bouches du Rhône, Technicien supérieur
ISTIN Gilles, DIVERSEY
JACQUIOT, Maison de rééducation fonctionnelle, Grasse, Gérant secteur restauration
JAGOT, Ecole hôtelière d'Avignon, Professeur œnologie et restauration
JAUFFRET, Lycée hôtelier de Nice, Professeur d'alimentation
JOLIVET Régis, C.H.R.U. Nîmes, Adjoint technique cuisines
KAÏK Jacques, EDF-GDF Gard Cévennes, Service commercial
LAFARIE Agnès, Centre d'Information des Viandes
LAPORTE, FRPA, Saint Chinian, Directeur
LASSARRE Dominique, Centre Universitaire de Nîmes, Professeur de psychologie sociale
LAURIOL Florence, DSV Gard, Technicien supérieur
LAVOIX Marie-Pierre, Labo vétérinaire 13, Dr. vétérinaire

LECOEUCHE Michèle, Cuisine centrale de Millau (12), Responsable, diététicienne
LE LARD Gilles, DGAI, Vétérinaire inspecteur
LEMAN Eric, DSV Aude, Vétérinaire-inspecteur
LESIEUR Josette, Conseil Régional PACA, Chef service SAERHL
LOMBARD Francine, CHU Nîmes, Diététicienne
LUMBROSO Jean-Jacques, Ensemble Formation, Formateur
MAGAGNOSC Marion, DSV Var, Directrice
MAISONNEUVE BEAUDEQUIN Sylvie, Faculté de lettres et sciences humaines Nice, Ethnologue
MARCHAIS Jean-Claude, CIDELCEM
MARCHAL Sylvie, L'œuf de nos Villages, Responsable Qualité
MAYSTRE Christelle, Institut Régional Qualité Alimentaire LR, Ingénieur qualité
MELLIN Philippe, DSV Bouches du Rhône, Chef service Hygiène alimentaire, puis Directeur
MERCY Eric, DSV Bouches du Rhône, Vétérinaire-inspecteur
MEYSEN Cécile, EDF-GDF Gard Cévennes, Animatrice ventes
MILLET Bruno, INTERBEV
MOGGIA J.P., Restaurateur à Marseille, Chef de cuisine
MONCORGE Robert, Emergences Provence, Formateur
MONDON, DSV Aude, Vétérinaire-inspecteur
MONTAGARD, Lycée hôtelier de Nice, Professeur de cuisine
MORALES Roger, Lycée agricole de Borgo, Gestionnaire
NAUDY Jean-Paul, DSV Var, Vétérinaire-inspecteur
ORENGA Louis, Centre d'Information des Viandes, Directeur
OURADOU Mireille, DSV 11, Vétérinaire-inspecteur
PARLE Lionel, DSV Var, Vétérinaire-inspecteur
PASCAL Laure, DSV Hérault, Technicien supérieur
PERRAULT Mme, DDCCRF Vaucluse, Inspecteur principal
PETAT Jean-Marc, Union des Industries de la Protection des Plantes
PETTE Christophe, LEVER INDUSTRIEL
PHALEMPIN, DSV Alpes Maritimes, Vétérinaire-inspecteur
PONCHET Mme, DDASS Alpes Maritimes, Diététicienne
PORTAL Hélène, DRAAF PACA, Chargée du PNA
PORTIGLIATTI Pierre, Responsable Services Economiques, clinique St Bruno, Marseille
PRADALIE Laurent, Agence Méditerranéenne Environnement, Directeur
PUECH Jean Louis, Restaurant inter-administratif, Nîmes, Directeur
PUTHON, SA Panzani, Technicien
RAMPAL, C.H.R. de Nice, Professeur médecine
RAMPNOUX Corinne, Diététicienne
RANDON Martine, Diététicienne
RAYNAUD Sylvie, Labo HAMAC, Pharmacien biologiste

RECEVEUR, Ecole hôtelière d'Avignon, Professeur de cuisine
RIPAULT Pascal, DSV Gard, Chef service hygiène alimentaire
ROUSSELIN, Sté ELAP, 30 Marguerittes
ROUX Olivier, Abattoirs Alazard et Roux, Tarascon, PDG
SALABERT Christian, DSV 31, ITA, responsable qualité
SAVRY Paul, Collège Mont Duplan Nîmes, Gestionnaire
SCHOUMAKER, Générale de Restauration, Directeur cuisine centrale de Fréjus
SERRE Roland, DD TEPF Var, Inspecteur du travail
SIMON Jacques, Sté SERAFEC - GIF
SINAUD, Hôpital Général Béziers, Responsable restauration
STAINER Frédéric, DGAI, Vétérinaire inspecteur, chef bureau restauration-distribution
STARECKI Mme, OVOSUD, Responsable ventes
STEVIGNON Xavier, MOLNLYCKE
TEMPLE François-Xavier, DSV Var, Vétérinaire-inspecteur
TIBAYRENC Robert, DSV Bouches du Rhône, Vétérinaire-inspecteur
TOUGE Charles, DSV Vaucluse, Vétérinaire-inspecteur
VAJDA , OVOSUD
VALADIER Dominique, Conseil Régional PACA, Technicien cuisines auprès des lycées
VAQUE, TEAMPACK, Responsable Qualité
VAUTOR E., Labo Vétérinaire 06
VEYRAT Stéphane, Un Plus Bio, Directeur
VINCENT-RACE Catherine, DSV 13, Vétérinaire-inspecteur
ZARDONI Marcel, SDMI, Spécialiste en ingénierie

Les exposants depuis 1983

Les dates données sont celles des Journées Interrégionales, sauf celles indiquées JD (= journée départementale)

Les archives n'ayant pas conservé la liste des exposants aux Journées Régionales de 1980 et 1981, ne seront cités ci-après que les exposants ayant participé aux Journées Interrégionales de 1983 à 2000 et à certaines journées départementales de 2001 à 2011.

ABC, Peyrolles (13), charcuteries : 1985, 1991, 1993, 1995
ABCD-Matines, Ploermel (56), œufs, ovoproduits : 1987, 1989
ACTYS, Marseille, mobilier pour collectivités et hôpitaux : 1993
AFPA, Formation professionnelle des adultes, Istres (13) : 1987, 1989, 1991, 1993
AFP CENPA, Le Pontet (84), matériels d'emballage et conditionnement : 1985, 1987, 1989
AGHIR Restauration, Gennevilliers (92), audit, conseil, assistance : 1993
AGIS S.A., Chateauneuf de Gadagne (84), plats cuisinés sous vide : 1987
Air Liquide, Marseille : 1983, 1985, 1987
Alazard et Roux, Tarascon (13), viandes et charcuteries : 1989, 1993
ALDIS Méditerranée : JD 05/10/06
ALPES FROID Grandes Cuisines, Montpellier, matériel de cuisine : 1997, 2000
ALTRO FLOORS, Hertfordshire, Angleterre, revêtements de sols : 1993
APAVE, Artigues près Bordeaux (33), conseil, assistance technique : 1997
AQUARON, Miramas (13), brasserie, vins et spiritueux : 1993
ARDELY, Marseille, grossiste en mobilier : 1993
Arles Fromages, Arles : 1985
Associated Oil Parkers – Cargill : JD 28/04/04
Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF) : 1989, 1991
Association des diététiciens de langue française et Syndicat National et Professionnel des Diététiciens : 1987, 1989, 1991, 1993, 1995
ASTRA Restauration, Paris, produits alimentaires : 1991, 1993
Barbier Dauphin, Tarascon (13), conserves fruits, légumes et plats cuisinés : 1991
BBR Electronique, Aubagne (13), robinets électroniques : 1987
BEL Fromageries, Toulouse, fromages : 1989
Bertello Surgelés, Arles (13), tous produits de restauration et de collectivité, concessionnaire **Sara Lee**, pâtisseries surgelées, **Findus**, **Gervais**, **Carigel**, **Vamo** : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991
Bertello Etienne, Arles (13), installation de cuisines : 1991, 1993
Betous S.A., Marseille, épicerie et produits d'entretien : 1983, 1985
BHYOQUAL Service, Aubagne (13), bureau conseil : 2000, JD 11/04/2001, JD 28/04/04, JD 05/10/06
BIOPHYTE, Montpellier, lutte contre ravageurs et parasites : 1989, 1991, 1993
Biscuiterie Boulonnaise, Boulbon (13), biscuits, viennoiserie : 1991
Biscuiterie St Michel, Paris, biscuits : 1987

BLANCO, Metz, Paris, matériels de cuisine : 1991, 1993, 1995
Bocaviande-Deliviandes, Rennes, produits carnés surgelés : 1985
Bonduelle, Paris, Péronne, Villeneuve d'Asq, légumes en conserve et surgelés : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997, 2000, JD 11/04/2001, JD 28/04/04, JD 30/11/05
Bongran, Arles (13), Riz, promotion des produits du pays d'Arles : 1983
Bourgeois, Faverges (74), fours : 1989, 1993
Bravilor, Nanterre (92), machines à café, laitières, chariots de distribution : 1995, 1997
Bretagne Surgel, Lorient (56), légumes surgelés : 1987, 1989
Buitoni, St Maur des Fossés (94), viandes cuisinées appertisées : 1987, 1989
C.A.C.I.C., Tours (37) : 1995
Caisse Régionale d'Assurance Maladie, Marseille : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991
CALYTIQUE, Montpellier, contrôle et gestion de la qualité : 1993, 1997
Cantini-Flandin, Marseille, viandes fraîches : 1983
CEDUS, Paris, Centre d'études et de documentation du sucre : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997
Centre d'études et d'information sur les vitamines Roche, Neuilly/Seine (92) : 1985, 1987, 1989, 1991, 1993
Centre d'information sur les charcuteries (CIC), Paris : 1991, 1993, 1995, 1997
CEP français, St Clément la Rivière (34), bags de conditionnement : 1989
Charles Martin, produits surgelés : JD 28/04/04, JD 05/10/06
Chomette-Favor, Paris, Marseille, Nice, matériels pour cuisines, bars, hôtels : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997
CIDEF, Mordelles (35), Comité interprofessionnel de la dinde française : 1983
CIDELCEM, Marne la Vallée (77), matériels de manutention alimentaire : 1989, 1991, 1993, 1995
CIDIL, Paris, centre interprofessionnel de documentation et d'information laitières : 1985, 1987, 1989, 1991
CIFAP, Paris, Centre d'information des farines et du pain : 1983, 1985, 1987
CIVAM du Gard, St Nazaire des Gardies (30), agriculture bio : 2000
Clemente Sud-Est, St Quentin Fallavier (38), distributeur de produits alimentaires : 1991
Clot Pizzas Provence Frais Distribution : JD 28/04/04, JD 30/11/05, JD 05/10/06
Coca-Cola, La Gavotte (13), boissons sucrées : 1991, 1993
CODIGEL : 1989
COFHYA-ANDA, Nice, Compagnie française d'hygiène appliquée (matériel de lavage des mains) : 1983

COFRAPEX, Marseille, produits alimentaires et d'entretien pour collectivités : 1983, 1985, 1989, 1991, 1993, 1995

COMENDA, Stains (93), matériel de cuisine : 1989

Comptoir Européen des Viandes, Marseille, viandes fraîches et congelées : 1983, 1985, 1987

CONVOTHERM, Rosny sous Bois (93) : 2000

Coopex apifruit, Montauban (82), pommes 5^{ème} gamme : 1991, 1993

CORALIE, Sevran (93), biscuiterie, desserts, goûters (groupe COROL) : 1989

CORICO, Monsols (69), charcuterie de volaille 1991, 1993, 1995, 1997, JD 28/04/04

COROL, Sammeron (77), légumes déshydratés : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995

COSEAL Formation, Equilles (13) laboratoire, formation : 1997, 2000, JD 11/04/2001

Costières de Nimes : 2000 (?)

Crédit d'équipement des PME, Marseille : 1987, 1989

CREMATIC M.A.I, Marseille, appareils crème chantilly : 1983

Crudettes, Chateaufort (13), légumes 4^{ème} gamme : 1985

DANONE Restauration, Gervais-Danone, Aix-Les Milles (13), produits laitiers frais : 1991, 1993

DATRONIC, Manosque (04), systèmes de gestion et d'encaissement : 1991

D'Auberi, Tarascon (13), plats cuisinés : 1989

D'Aucy, Theix (56), conserves alimentaires : 1985, 1987, 1989, JD 28/04/04, JD 30/11/05

DAVIGEL, Dieppe (76), produits alimentaires surgelés : 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997, 2000, JD 05/10/06

Delarozière-Dubrulé, Cucuron (84), vins côtes du Luberon : 1989

Delivianes Chiron, Sogevianes, Optival, Rennes, Cholet, Rungis, viandes fraîches et surgelées, plats cuisinés : 1983, 1987

Delos, Neuilly le Réal (03), biscuits : 1983, 1985, 1987, 1989

DERBI, St Germain Laprade (43), lave-batteries de cuisine : 1997

Direction des Services Vétérinaires des BDR, Marseille : 1989, 1991, 1993, 1997, 2000

Diversey, Ozoir la Ferrière (77), produits d'entretien : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991

D.L.G., Orly (94), produits carnés cuits sous vide : 1995

DORINA Sud : JD 11/04/2001

DORMEX, Marseille, produits alimentaires : 1995

DOUMENGE Sud-Est : JD 11/04/2001

Doyenné de Lanvaux, Peaule (56), foies gras, confits : 1989

Ecotel, Avignon (84), matériel de cuisine : 1987, 1989

EDE & RUY, Vienne (38), produits alimentaires et de régime : 1995, 1997, JD 11/04/2001

EDF-GDF, Marseille : 1985, 1987, 1989, 1993

Editions Charles David, Le Perreux (94) : 2000

Editions consulaires, Nice, livres : 1989

Education nationale, Délégation académique de formation continue (DAFCO) et Centre Académique de Formation Administrative (CAFA) : 1987, 1989, 191

E.G. Formation : JD 28/04/04, JD 05/10/06

EKER, Paris, ingénierie pour la restauration : 1993

ELIS-Provence, Nice, Marseille, Nimes, linge et habillement : 1983, 1985, 1987, 1989

EMERGENCES-Méditerranée, Marseille : 1991 (?), 1993, 1997

ENSEMBLE FORMATION, Aix (13) : 1997, JD 11/04/2001

EUREST, Marseille, gestion de restaurants de collectivité : 1985, 1987

Evian, eaux de source : 1985, 1987, 1989

EXPERTIMA, Martigues (13), ingénierie de l'eau : 1995

FIP Système, Marseille, produits nettoyants et anti-nuisibles : 1993

First FFC, Marseille, petit matériel de cuisine et de table : 1989

FRALIB Restauration, Cergy Pontoise (95), thés, infusions, édulcorants : 1989

France Collectivités, Aix en Pce (13), entretien, lutte contre les nuisibles : 1991

France Ponte, Arpajon (91), œufs prêts à l'emploi : 1989

FRANSTAL, matériel de cuisine : 1987, 1989, 1991

FRCA, Pélissane (13), Fédération Régionale des Coopératives Agricoles : 1983, 1985

Frigo Sud - Brake France, Béziers (34), Vitrolles (13), négoce de produits surgelés : 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997, 2000, JD 28/04/04

FRIMA-FRITSCH, Mulhouse (68), matériels de cuisine : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995

FRIMABO BONNET, Marseille, matériel de cuisine : 1983, 1985

Gazignaire, Golfe Juan (06), arômes alimentaires : 1991

Générale Biscuit Expension, biscuits, pâtisseries : 1985

Générale de Restauration, Marseille, gestion de restaurants collectifs : 1983, 1985, 1987

GERMINAL : 1993

GESTETNER, Avignon (84), photocopieurs : 1983

G.I.E. PARECO, Guyancourt (78), fromages **Bongrain, Entremont, Bridel** : 1987, 1989

G.I.F., La Tronche (38), Seyssins (71) Groupement des installateurs français, matériels de cuisine 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995

GILCA - YOPLAIT - CANDIA, Lyon, produits laitiers : 1985

GLORIA Restauration, conserves desserts : 1985, 1987

Grandes Cuisines Lopez, Vitrolles (13), matériel de cuisine : 1991, 1993, 1995

Groupe Le Goff : JD 28/04/04, JD 30/11/05

HELLY JOLY, Tassin, Marseille, machines pour la transformation de la viande : 1983

HENKEL Ecolab, Gentilly (94), produits d'entretien : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997, 2000, JD 11/04/2001, JD 28/04/04, JD 05/10/06

Hobart, Marseille, équipement de cuisines : 1991, 1993, 1995, 1997, JD 05/10/06

ICARE, Bouillargues (30), bureau d'études : 1991

INFATH-FPC, Marseille, formation aux métiers de la restauration, du tourisme et de l'hôtellerie 1987, 1989, 1991

IRAC, Paris, installations Rationnelles de Cuisines, matériels de cuisine : 1983, 1985, 1987, 1989

ISECO, Plombières les Bains (88), systèmes de distribution de repas : 1983, 1985, 1987

Jacquemaire Santé, Vauvert (30), produits alimentaires diététiques : 1995

JANOT Distillerie : JD 05/10/06

JAPY, Avignon (84), caisses enregistreuses : 1983

Jardin équatorial, Nimes (30), décoration florale : 1989

Laboratoire de Bromatologie de France, Saliès de Béarn (64), Eguilles (13) laboratoire d'analyses (Groupe VERITAS) : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993

Laboratoire CLC M.E.G.E., Beaucaire (30), produits d'hygiène : 1991, 1993

Lafont, Lyon, vêtements de travail : 1989

Lambert, Gémenos (13), carrosserie véhicules frigo : 1991, 1993, 1995, 1997

La Triade, La Courneuve (93), biscuiterie : 1989, 1991, 1993

Le Cabanon, Camaret (84), conserves de légumes : 1985, 1987

Le Gourmet Forézien, Montbrison (42), légumes de 5^{ème} gamme : 1991

LEVER Industriel, Bobigny (93), produits d'entretien : 1983, 1985

L'Olivier gourmand, Arles, plats cuisinés surgelés : 1991

LUNOR Restauration, Luneray (76), légumes cuits sous vide : 1993, 1997, 2000

MADERN Surgelés, Toulon (83), potages pour la restauration hospitalière : 1991

MADIBIC, Lyon, denrées alimentaires : 1993

Maison de l'Équipement Hôtelier, Chateaufort (13), matériels de cuisine : 1985

Maison du café systèmes, Le Blanc-Mesnil (93) : 1997, 2000

Maître Gourmeton – Astra-Calvé, Paris, produits alimentaires : 1985, 1987, 1991

Mas de Rey, Arles (13), vins : 1985, 1987, 1989, 1991

Mas des Reynauds, Lauris (84), pizzas au feu de bois : 1985

MASTER FOODS, Gonesse (95), produits Uncle Ben's et Dolmio : 1993, 1995

MELITA France, Paris, cafés : 1989

MICHEL mon jardinier, Châteaufort les Martigues (13), salades et produits râpés : 1991

MOLNLYCKE, Paris, appareils de distribution des éléments d'hygiène, vêtements de protection : 1983, 1985, 1987, 1989

MONGIN-JAUFRET, Marseille, matériel de préparation, transport, distribution des repas : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997, 2000, JD 05/10/06

Monte-Carlo Import Export, Monaco, produits alimentaires : 1985, 1987

MOREY, Avignon (84), Toulon, viandes et salaisons : 1983

NAUTILIA, Avignon (84), moules de pleine mer : 1997

NERGICO-SOCALIM, Dijon (21), produits alimentaires : 1983

NESTLE France, Marseille, denrées alimentaires : 1995, 1997, 2000, JD 11/04/2001, JD 28/04/04, JD 05/10/06

Nîmes Alimentaire, Nîmes (30), épicerie sèche et produits frais : 1989

NUTRI PACK et MECA PLASTIC, Flines les Raches (59), barquettes, films et machines à operculer : 1995

OGAPUR, La Penne sur Huveaune (13), traitement de l'eau : 1997

OLIDA, Vitrolles (13), charcuteries, salaisons : 1987, 1989, 1991

ONET, Marseille, nettoyage et désinfection : 1991

OSSIP : 1989

PAC, Arles (13), plats cuisinés : 1993

PANZANI, Lyon, pâtes alimentaires : 1989, 1991, 1993

PARECO, Guyancourt (78), produits laitiers : 1991

PAREDES, Aubagne (13), Hygiène et produits d'entretien : 1997

PASQUIER Pâtisserie : JD 11/04/2001

POKY, Hagondange (57), informatique : 1985

POLARCUP – ARM' HOSTEL, Saint Priest (69), vaisselle usage unique : 1985

POMONA, Paris, produits alimentaires surgelés, légumes frais et 4^{ème} gamme : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993

PONS et fils, Pernes les Fontaines (84), frites précuites, pommes de terre sous vide : 1989

PRODIREST DISCOL Provence, Cavaillon (84), grossiste produits alimentaires : 1989, 1991, 1993, 1995, 2000, JD 30/11/05, JD 05/10/06

PROTECTA, traitement eau, air, lutte contre nuisibles : 1985, 1989

Provence Hygiène, Rousset (13), produits Johnson, produits d'entretien et de lutte contre les nuisibles : 1989

Rascagel- MIKO, produits surgelés : JD 28/04/04

RECIF, Marseille, bureau d'études agroalimentaire : 1991

REGALEG, 5^{ème} saison, Caluire (69), produits de 5^{ème} et 4^{ème} gammes : 1989

RESTORAL, Aix en Pce (13), matériel liaison froide : 1991

ROBOT COUPE, Montceau (71), cutters, coupe-légumes : 1993, 1995, 1997, 2000

ROSSI Boissons, Marseille, boissons et vins : 1993

S.A. Charles Martin, Cavaillon (84), grossiste produits alimentaires surgelés : 1985, 1987

SANIPOUSSE, Contres (41), stockage échantillons alimentaires : 1989, 1991, 1993, 1995, 1997, 2000, JD 11/04/2001, JD 28/04/04, JD 30/11/05, JD 05/10/06

SARA S.A., Aubagne (13), viandes, plats cuisinés sous vide : 1989

SCAPA Méditerranée, Salon de Provence (13), appui aux gestionnaires, fournisseur denrées : 1987

Salaison pertuisienne, Pertuis (84), salaisons : 1985, 1987

S.A.V.E.U.R., Pertuis (84), denrées alimentaires : 1993

S.E.C. SERV'HOTEL, Marseille, services auxiliaires d'équipement de collectivités, cuisines Rosières : 1983, 1985, 1987, 1989

SEPAM Pascussi, Althen les Paluds (84), légumes précuits : 1993, 1995, 1997

SICA-SOPAM, Saint Etienne les Orgues (04), charcuterie de Lure : 1983

SIGES, St Quentin en Yvelines (78), plaquettes publicitaires : 1997

Société Alimentaire Vitrolles (13), produits alimentaires pour collectivités : 1985, 1989

SOCAMEL-RESCASET, Rives sur Fure (38), systèmes de distribution des repas : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997

Société Industrielle de l'Anhydride Carbonique, Bezons (95), cellules de refroidissement et de surgélation : 1983, 1985, 1987, 1989

SODECOOP, NUTRI-TECH, Aubagne (13), études, assistance à la gestion, formation : 1983, 1985, 1987

SODEXHO, Vitrolles (13), gestion de cuisines collectives : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991

SODIAC, Marseille, mobilier de restauration : 1991

SODIALIM, Dijon (21), produits alimentaires : 1985, 1987, 1989, 1991, 1993

SODIBE-LOTUS, Courbevoie (92), produits d'hygiène : 1983

SODILAME, Arles (13), matériel Miele : 1991, 1993

SODIMATCO, Marseille, machines à laver vaisselles, systèmes distribution repas : 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995, 1997, 2000, JD 11/04/2001

SODIPAL, Sorgues (84), plate-forme de service produits de restauration : 1991

S.D.M.I., Castries (34), Etudes et réalisation de grandes cuisines : 1997

SOFA Côte d'Azur, Allauch (13), déshydratés, conserves, biscuiterie : 1987, 1989, 1991, 1993

SOFMAT, Versailles (78), sèches-mains, distributeurs : 1983, 1985

SOGOBA, Aubagne (13), boissons et machines à boissons : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991

Sté Niçoise Electronique : 1983

SOJALG, La Celle St-Cloud (78), produits déshydratés : 1987

SOLECO, Isle / Sorgue (84), produits de 4^{ème} gamme : 1993, 1995, 1997

SONODIS, Aix Les Milles (13), produits alimentaires en gros : 1991, 1993, 1995

SOPAD NESTLE, produits alimentaires déshydratés : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993

SORAM VITACROC, Châteaurenard (13), produits 4^{ème} gamme : 1993

Sté des Produits du Maïs / CPC France Restauration Clamart (92), produits **Knorr** et **Alsa** 1983, 1987, 1989, 1991

S.P.A.B. Blanchaud, Saumur (49), champignons et légumes lyophilisés : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993

STIAR, Villeneuve d'Asq (59), machines à laver les plateaux : 1985

TECHNIVAP, Lentilly (69), entretien des ventilations : 1991, 1993

TEMSYS, Cavillon (84), informatique restauration collective : 1985

THIRODE – BERT VACHERON, Toulon (83), installateur de cuisines : 1985, 1989

Toque d'Azur, Monaco, épicerie : 1991

Tourne-Feuille, Villeneuve/Lot (47), légumes 4^{ème} gamme : 1987

TRICAULT, Trappes (78), matériels de remise en température : 1983

UGAP, Aix en Provence (13), biens d'équipement : 1983, 1991

UNILEVER Best Foods : JD 28/04/04

Union syndicale Interprofessionnelle pour la Promotion des Industries de la conserve Appertisée (UPIA), Paris : 1991

Univers des produits jetables, Hyères (83), produits à usage court : 1995

VEGETABLE, Saint Denis Pleyel (93), fruits et légumes cuits sous vide : 1989

VERJAME St MAMET, Vauvert (30), conserves de fruits, tomates, maïs : 1983, 1985, 1987, 1989, 1991, 1993, 1995

Viande Distribution, Istres (13), viandes et charcuteries : 1991

VICI AIDOMENU, Chabeuil (26) : 2000

Vignerons de Roquemaure : JD 28/04/04

Vins de France Bedhet Valette, Chateauneuf les Martigues (13), fournisseur en vins : 1983

VISA HYGIENE, La Fare les Oliviers (13), produits bactéricides, insecticides, etc : 1985

WELBILT, Fleury-Mérogis (91), matériel grandes cuisines : 1993, 1995, 1997

ZANUSSI, Marne la Vallée (77), matériel de cuisine : 1989

5 G S.A., Belley (01), fruits et légumes 5^{ème} gamme : 1991, 1993

Il y a eu, entre 1983 et 2011, 9 Journées Interrégionales et au moins (*les archives étant parfois incomplètes ou imprécises*) 8 journées départementales dotées d'une mini-exposition. Par ailleurs, ces dernières n'ont pas toutes fourni une liste des exposants. Le recensement ci-dessus est donc légèrement incomplet, mais il permet, malgré tout de tirer quelques conclusions, et d'abord qu'au moins **238** firmes et organismes différents ont pu exposer dans les diverses manifestations de l'UPPR.

Du côté de la fidélité des firmes et organismes, il est à constater que **117**, soit pratiquement la moitié (50%), ne sont venues qu'une seule fois. **43** (18%) n'ont participé que 2 fois. Ensuite viennent les résultats suivants :

3 participations : **27**
 4 participations : **18**
 5 participations : **12**
 6 participations : **6**
 7 participations : **5**
 8 participations : **4**
 9 participations : **2**
 10 participations : **2**
 12 participations : **2**

Il est aisé de constater que la fidélité était chose toute relative et que si on l'estime à 7 participations aux Journées Interrégionales (en faisant l'hypothèse d'une impasse sur Toulon 1995 et/ou sur le cas particulier de l'an 2000, qui changeaient les habitudes), ce sont seulement **15** firmes et organismes (6,3% des exposants) qui auront été les partenaires les plus sérieux de l'UPPR. On comprend ainsi facilement la difficulté que représentait, à chaque organisation de Journées Interrégionales, la recherche de firmes exposantes, vu l'importance du renouvellement à effectuer.

Voici donc quelles furent les plus fidèles :

12 participations

- **HENKEL Ecolab**, Gentilly (94), produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection. Sans doute présente dès 1981, cette société participa, sans exception, à toutes les Journées Interrégionales, et à au moins 3 journées départementales dotées d'une mini-exposition. Cet attachement à l'UPPR est dû aux liens d'amitié que tissa son représentant local, **Bernard Lefert**, avec les membres du Comité Directeur, qu'il cotoya dès 1982 en qualité de vérificateur des comptes. Cette collaboration permit à l'UPPR de bénéficier régulièrement, pour les journées départementales dédiées à l'hygiène, du concours des ingénieurs-chimistes d'HENKEL. Cette occupation de la place dès les débuts de l'UPPR permit à la société d'écarter ses concurrents, malgré quelques journées départementales « œcuméniques », liées au souci de l'association de rééquilibrer quelque peu les choses. Ayant pris sa retraite, **Bernard Lefert** resta attaché à l'UPPR jusqu'à son décès fin 2012.

- **BONDUELLE**, Paris, Péronne, Villeneuve d'Asq, légumes en conserve et surgelés. Présente également dès 1981, cette société participa elle aussi à toutes les Journées Interrégionales et à au moins 3 journées départementales dotées d'une mini-exposition. Ses conférenciers participèrent régulièrement au premier programme qui anima les journées départementales, « *produits appertisés et surgelés* ».

10 participations

- **MONGIN-JAUFRET**, Marseille, matériel de préparation, transport, distribution des repas. Cette société participa à toutes les Journées Interrégionales depuis 1983 et à au moins une journée départementale dotée d'une mini-exposition.

- **SANIPOUSSE**, Contres (41), stockage d'échantillons alimentaires (repas témoins). Cette société, bien connue de la restauration collective, qui se développa dans le créneau de l'obligation qui lui était faite de conserver des échantillons témoins des repas, arriva en 1989 à l'UPPR et lui resta fidèle, participant à toutes les Journées Interrégionales qui suivirent et à au moins 4 journées départementales dotées d'une mini-exposition.

9 participations

- **DAVIGEL**, Dieppe (76), produits alimentaires surgelés. Cette société participa dès 1981 aux journées départementales affichant le programme « *produits appertisés et surgelés* ». Elle n'exposa cependant qu'à partir des Journées Interrégionales 1985 et resta fidèle jusqu'en 2000. Elle participa également à une journée départementale avec mini-exposition, en 2006.

- **SODIMATCO**, Marseille, machines à laver la vaisselle, systèmes de distribution des repas. A participé à toutes les Journées Interrégionales depuis 1985 et à au moins une journée départementale avec exposition en 2001.

8 participations

- **CEDUS**, Paris, Centre d'études et de documentation du sucre. Grâce aux relations de **Roger Gauthier**, le CEDUS collabora régulièrement avec l'UPPR dès 1983 et le concours du « *Riz d'or de Camargue* ». Il exposa à toutes les Journées Interrégionales jusqu'en 1997, puis se désengagea.

- **CHOMETTE-FAVOR**, Paris, Marseille, Nice, matériels pour cuisines, bars, hôtels. Société présente à toutes les Journées Interrégionales de 1983 à 1997.

- **SOCAMEL-RESCASET**, Rives sur Fure (38), systèmes de distribution des repas. Présente également à toutes les Journées Interrégionales de 1983 à 1997.

- **FRIGO SUD-BRAKE FRANCE**, Béziers (34), Vitrolles (13), négoce de produits surgelés. Cette société, fournisseur du restaurant interadministratif de Nîmes, se rapprocha de l'UPPR en 1987 par l'intermédiaire de **Jean-Louis PUECH**. Elle lui demeura fidèle jusqu'en 2000, participa à la logistique

de plusieurs journées départementales en Languedoc-Roussillon et exposa à nouveau dans une journée départementale de 2004.

7 participations

Quatre firmes, fidèles depuis le début (1983), ont abandonné après Toulon (1995) :

- **COROL**, Sammeron (77), légumes déshydratés,
- **FRIMA-FRITSCH**, Mulhouse (68), matériels de cuisine,
- **G.I.F.**, La Tronche (38), Seyssins (71) Groupement des installateurs français, matériels de cuisine,
- **VERJAME St MAMET**, Vauvert (30), conserves de fruits, tomates, maïs.

Une firme venue plus tardivement (1989) a participé aux Journées Interrégionales suivantes (sauf 1997) et à au moins deux journées départementales dotées d'une mini-exposition (2005-2006) :

- **PRODIREST DISCOL Provence**, Cavaillon (84), grossiste en produits alimentaires.

Pour ce qui est des métiers exposés, les dominantes ont été bien évidemment les firmes qui présentaient des boissons et denrées alimentaires : **112 (47%)**.

Viennent ensuite :

- Matériels et équipements divers de cuisine : **39 (16,4%)**
- Produits et matériels d'hygiène et de lutte contre les nuisibles : **19 (8%)**
- Organismes professionnels, administrations : **17 (7%)**
- Laboratoires, bureaux conseil et d'études : **8 (3,4%)**
- Organismes de formation : **7**
- Matériels de gestion, bureau, informatique : **6**
- Mobiliers divers de restauration : **3**
- Sociétés de restauration collective : **3**
- Sociétés d'édition et publicité : **3**
- Matériels d'emballage et conditionnement : **3**
- Divers (fluides, matériaux, froid, maintenance, vêtements...) : **8**
- Activité non précisée : **10**

L'U.P.P.R. et le Conseil National de l'Alimentation

La participation de l'UPPR pendant 17 ans (1986-2003) au Conseil National de l'Alimentation fut une reconnaissance, sur le plan national, de l'action et de l'expérience qui étaient siennes dans le domaine de la restauration.

Le CNA fut créé par décret ministériel du 27/11/1985. Le premier président en fut le professeur **J.J. Bernier**, médecin spécialiste de la nutrition. L'UPPR y était admise par arrêté ministériel du 11 mars 1986, dans le secteur de la restauration (6 membres), en la personne de son président, **Maurice Moulins**. Il y rejoignait **J.M. Chouleur**, qui n'était pas encore membre de l'UPPR, et qui siégeait, lui, en sa qualité de président de l'ADEIC 30, dans le collège des représentants de consommateurs et d'usagers (9 membres). Régulièrement renouvelé, il deviendra, le temps passant, le membre le plus ancien du Conseil.

Le mandat était de 3 ans renouvelables. Dans ce premier mandat, furent en particulier traités les sujets suivants :

- Qualité microbiologique des denrées alimentaires,
- Ionisation des denrées alimentaires,
- Problèmes posés par les apports lipidiques dans l'alimentation, corrélation avec les maladies cardio-vasculaires,
- Evolution du droit alimentaire dans l'optique de l'ouverture des frontières européennes.

En 1989, pour le renouvellement du Conseil, la candidature de l'UPPR fut à nouveau proposée, appuyée par M. **Chavarot**, directeur général de l'Alimentation, et retenue (arrêté du 20/06/1989). Il en fut de même en 1992 (arrêté du 25/08/1992).

Le 02/02/1995, une lettre de **Ph. Guérin**, directeur général de l'Alimentation, administration qui tenait le secrétariat du CNA, demandait à l'UPPR de désigner ses représentants pour la prochaine mandature. Sa réponse du 16/02 confirmait **M. Moulins** dans sa fonction de titulaire, mais proposait aussi **M. Durand** en qualité de suppléant. L'arrêté du 10/04/1996 confirmait la place de **M. Moulins** dans un CNA placé, cette fois sous la présidence du Professeur **Cabrol**, le chirurgien cardiologue bien connu.

Dans cette période 1986-1996, **M. Moulins** assista régulièrement aux séances plénières. En quelques rares occasions, il se fit remplacer par **M. Durand**. Les avis étaient discutés et votés en séance plénière. Il n'existait pas vraiment de groupes de travail, ils pouvaient se générer de manière informelle, à l'initiative du Rapporteur désigné par le président pour porter le projet.

Avec le professeur **Cabrol**, le CNA se structura mieux. Un secrétariat se créa et les suppléants furent mieux reconnus, puis officiellement admis par modification du règlement intérieur en 1998. Pour préparer les avis, le rapporteur désigné constituait, avec des membres volontaires des différents collèges, un groupe de travail qui entendait des personnalités et experts, puis préparait l'avis, lequel était ensuite exposé par le rapporteur en séance plénière. Cet exposé était suivi d'un tour de table et d'un débat, puis un vote terminait la procédure.

C'est ainsi que **M. Moulins** participa aux groupes de travail « *Identification de la qualité des produits agroalimentaires* » et « *qualités organoleptique et nutritionnelle des repas en restauration hors foyer (enfants)* » et aux avis n° 18 (30/09/97 – *Les repas servis en restauration scolaire*) et n° 24 (01/04/99 – *La place de l'éducation dans la construction des comportements alimentaires*).

Le 11 janvier 1999, le président **Moulins** adressait un courrier au Professeur **Cabrol**, relatif à la levée de l'embargo sur les viandes en provenance du Royaume-Uni et ses conséquences pour la restauration collective. Il l'appelait en particulier à une réflexion sur l'information du consommateur, sur la base d'une indication d'origine et non de provenance à apposer sur les étiquetages et les documents commerciaux.

Mais le professeur **Cabrol** était en fin de mandat. Le 15/04/99, par suite de la modification du règlement intérieur, la DGAL (secrétariat du CNA), la DGS et la DGCCRF demandaient, par courrier commun, à l'UPPR de désigner pour le CNA le suppléant officiel de **M. Moulins**. Le 11/05, l'association répondait en confirmant **M. Moulins**, titulaire, et **M. Durand**, suppléant.

Cependant, le CNA connut une période de sommeil de juin 1999 à mai 2000. Il fut donc profondément remanié, mais l'UPPR y conserva sa place (arrêté du 18/02/2000), **M. Moulins** étant à nouveau nommé pour 3 ans. Un nouveau président arrivait, haut fonctionnaire cette fois, **Christian Babusiaux**, ex-directeur de la DGCCRF. L'ouverture solennelle se faisait le 3 mai 2000 en présence de M. **Glavany**, ministre de l'Agriculture et de la Pêche, et de divers secrétaires d'Etat.

De 1986 à 1999, le CNA avait émis 26 avis sur divers sujets. Les représentants de l'UPPR y furent actifs, avec interventions en séances, envoi de notes techniques, activité au sein de divers groupes de travail.

Ch. Babusiaux introduisait, lui, d'autres méthodes de travail. Le règlement intérieur fut modernisé, le secrétariat devint interministériel et plus performant, la communication interne fonctionna mieux. Les travaux en furent facilités.

Remplaçant plus souvent **M. Moulins**, **M. Durand** participa ainsi à l'élaboration des avis n° 33 (10/01/02 – *Les conséquences socio-économiques du renforcement des mesures de précaution face au risque ESST chez le mouton*) et n° 35 (11/02/02 – *L'évolution des modalités d'abattage d'un troupeau dans lequel un cas d'ESB est confirmé*).

Dans ces années 1998-2002, l'UPPR adressa régulièrement à tous ses adhérents les mensuels édités par le CNA, intitulés « **En direct du Conseil National de l'Alimentation** ».

2003 fut le point final. L'arrêté du 04/08/2003 ne retint pas l'UPPR, qui disparaissait ainsi du CNA après 17 ans de bons et loyaux services et une présence assidue. Etait-ce la conséquence du début de déclin de l'association, après des journées Interrégionales 2000 en demie-teinte ? D'un relâchement des liens avec la DGAI, faisant suite à l'absence de Journées Interrégionales en 2002 et au départ à la retraite de **M. Durand** (2001) ? Ou d'un changement de politique n'acceptant plus, au sein des collègues (hors consommateurs), que des professionnels, hors monde associatif ? Le nouveau président était pourtant **Ph. Guérin**, ancien directeur général de l'Alimentation, qui avait soutenu l'UPPR lors des Journées Interrégionales de 1995 et s'était déclaré satisfait et « impressionné » par l'organisation et l'ampleur de la manifestation.

Il n'oublia pas cependant d'inviter l'association, comme d'autres anciens, les 14 et 15/12/2005, au 20^{ème} anniversaire du CNA, avec réunion et débats. L'UPPR y fut représentée par **M. Durand**.

Quant à **J.M. Chouleur**, devenu, depuis, membre de l'UPPR, il continua, lui, son chemin au sein du CNA, au titre de l'ADEIC 30, dans le collège des consommateurs. A nouveau confirmé par arrêté du 20/12/2012, il en est aujourd'hui le doyen.

Les publications de l'UPPR

L'UPPR informe, bulletin de liaison des adhérents



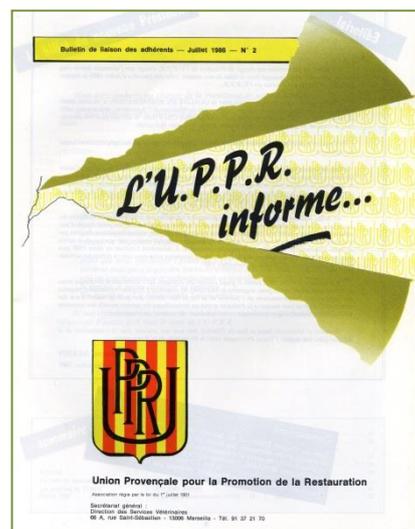
◇ **Bulletin n° 1, septembre 1984**

Papier glacé, couverture quadrichromie, 16 pages A4, illustré noir et blanc, 3000 exemplaires.

Sommaire :

Editorial (*R. Herbin*) / Notre association / les activités de l'UPPR 83-84 / thèmes des journées départementales / informations – concours du Riz d'Or / Perdre du poids (*J. Pierron, M. de Kerangal*) / l'hygiène en restauration (*R. Letroteur*) / Recettes de cuisine (primées aux concours) / bulletin d'adhésion.

Comité de rédaction : non précisé



◇ **Bulletin n° 2, juillet 1986**

Papier glacé, couverture quadrichromie, 32 pages A4, illustré noir et blanc, 3500 exemplaires.

Sommaire :

Editorial (*R. Herbin*) / le billet du nouveau président (*M. Moulins*) / les activités de l'UPPR depuis 1984 / échos des 4èmes journées interrégionales (*F. Lombard*) / les résumés des conférences / thèmes et dates des journées départementales / 2^{ème} concours du Riz d'Or / recettes des deux 1^{er} prix / recettes allégées / conseil d'administration de l'UPPR / bulletin d'adhésion.

Comité de rédaction : non précisé

◇ **Bulletin n° 3, mars 1987**

Aucun exemplaire de ce document n'a été conservé dans les archives. 1000 exemplaires.

◇ **Bulletin n° 4, juin 1987**



En noir sur papier bleu clair, 4 pages A4, 1000 exemplaires

Sommaire :

Annnonce des 5èmes journées interrégionales / quelques réflexions sur la cuisine d'assemblage (*Moulins, Gauthier*) / la cuisine légère au lycée de l'hôtellerie et de l'alimentation / qui fait l'UPPR ? (statistiques sur les cotisants) / l'assemblée générale du 18/03/1987 / échos d'Empire et de Royaume (informations diverses).

Comité de rédaction : B. Deschamps, F. Lombard, J.L. Puech, M. Richard, G. Nicolai.

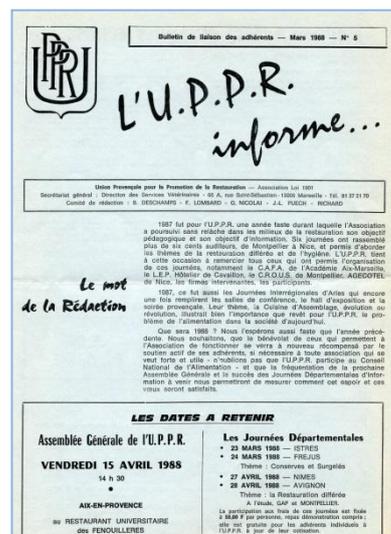
♦ **Bulletin n° 5, mars 1988**

En noir sur papier bleu clair, 4 pages A4, 1000 exemplaires

Sommaire :

Le mot de la rédaction / dates à retenir / l'après Arles, quelques échos / échos d'Empire et de Royaume / l'UPPR au Conseil National de l'Alimentation / quelques recettes de cuisine allégée (Mmes Pierron et de Kerandal).

Comité de rédaction : B. Deschamps, F. Lombard, J.L. Puech, M. Richard, G. Nicolaï



♦ **Bulletin n° 6, mars 1989**

Papier glacé, couverture quadrichromie, 24 pages A4, noir et blanc, sans illustration, 2000 exemplaires

Sommaire : numéro spécial 5èmes journées interrégionales

Le billet du président / résumés des conférences / assemblée générale du 15/04/1988 / l'UPPR au plan national / 2^{ème} foire aux fromages fermiers d'Oraison / Agroalimentaire et restauration, 1989-1993 : une autre révolution ? (annonce des 6èmes journées) / journées départementales / organigramme de l'UPPR / bulletin d'adhésion.

Comité de rédaction : non précisé



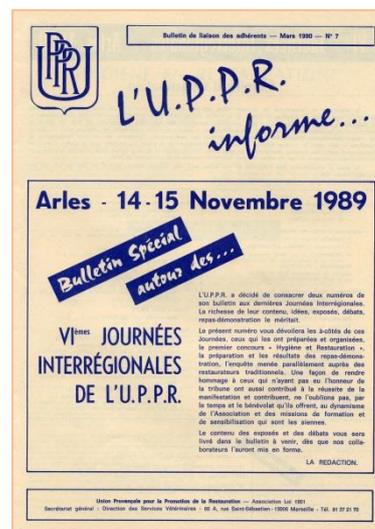
♦ **Bulletin n° 7, mars 1990**

En bleu sur papier jaune clair, 12 pages A4, 1000 exemplaires

Sommaire :

Bulletin spécial autour des 6èmes journées interrégionales / Comité d'organisation / le 1^{er} concours hygiène en restauration / petit résumé de deux journées bien remplies (Deschamps, Pinault) / résultats de l'enquête UPPR : la restauration traditionnelle face aux propositions de l'agroalimentaire (Deschamps) / les repas démonstration / dates à retenir / conseil d'administration de l'UPPR / bulletin d'adhésion.

Comité de rédaction : non précisé



♦ **Bulletin n° 8, février 1991**

En bleu sur papier blanc, 4 pages A4 + supplément de 12 pages, 2000 exemplaires

Sommaire :

10^{ème} anniversaire, le mot du président / écho du CNA / Ceux qui fréquentent l'UPPR / Comment naquit l'UPPR il y a 10 ans/Activités / Organigramme UPPR.

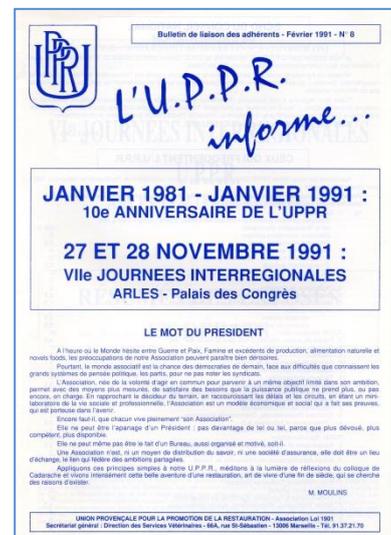
Supplément : résumés des exposés et débats des 6èmes Journées Interrégionales de 1989 (Deschamps).

Comité de rédaction : non précisé

♦ **Bulletin n° 9, avril 1992**

En bleu sur papier blanc, 20 pages A4

Sommaire : numéro spécial 7èmes Journées Interrégionales



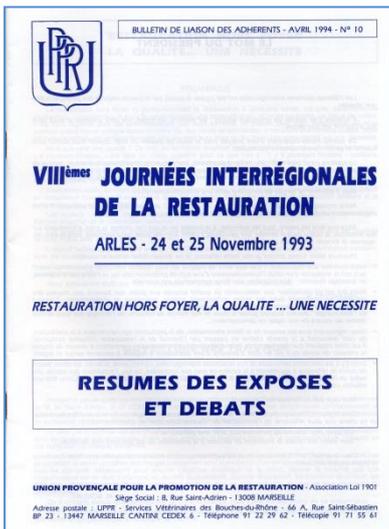
Le mot du président / résumés des exposés et débats / plan du modèle de cuisine type exposé / quelques échos des 7èmes journées / Organigramme UPPR

Comité de rédaction : B. Deschamps, C. Vincent-Race (DSV 13), L. Pascal (DSV 34), J.P. Bailly (DSV 84).

Ce bulletin fut (était-ce une nécessité ?) déclaré et déposé en 3 exemplaires, le 17 mai 1992, à la Préfecture des Bouches du Rhône au dépôt légal des périodiques, avec pour rédacteur en chef B. Deschamps.

◆ **Bulletin n° 10, avril 1994**

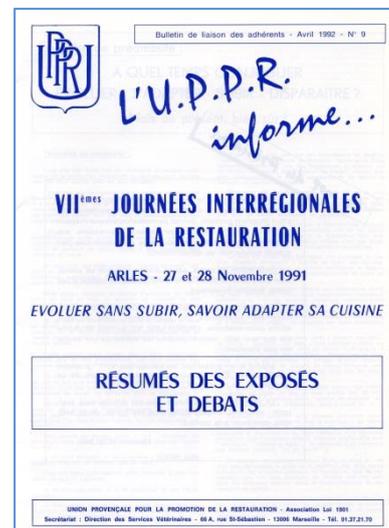
En bleu sur papier blanc, 20 pages A4. Disparition (par faute d'inattention ?) du titre « L'UPPR informe... ».



Sommaire : numéro spécial 8èmes Journées Interrégionales

Le mot du président / résumés des exposés et débats / texte de la directive 93/43/CE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires / les ateliers / quelques échos des 8èmes journées / plan du modèle de cuisine exposé / organigramme de l'UPPR

Comité de rédaction : B. Deschamps, Ph. Dubois (Armées, Toulon), Mme Ganigal (diététicienne, Nîmes), N. Guerson (DSV 13), M. Hercelin (Jardins d'Arcadie, Aix), M. Moncorgé (Emergences Provence, Marseille).

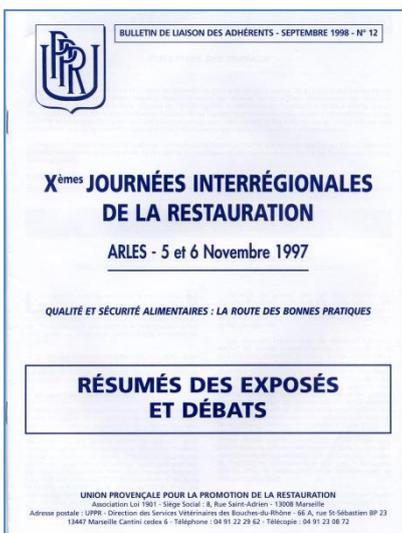


◆ **Bulletin n° 11, novembre 1996**

En bleu sur papier blanc, 40 pages A4.

Sommaire : numéro spécial 9èmes Journées Interrégionales Avant-propos / Discours de M. Philippe Guérin, directeur DGAI / résumés des exposés et débats / Quelques échos des IXèmes journées / organigramme de l'UPPR.

Comité de rédaction : B. Deschamps, A. Chemel (DSV83), C. Vincent-Race (DSV 13), R. Jolivet (CHU Nîmes), J.P. Basset, E. Goirand, L. Parle (DSV 06).

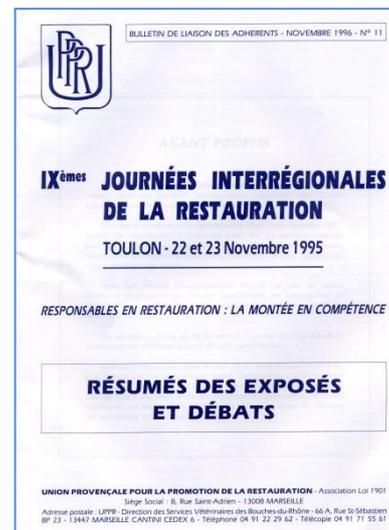


◆ **Bulletin n° 12, septembre 1998**

En bleu sur papier blanc, 40 pages A4.

Sommaire : numéro spécial 10èmes Journées Interrégionales Discours de Mme Marion Guillou, directrice générale de l'alimentation / résumés des exposés et débats / coordonnées des intervenants / quelques échos des 10èmes journées.

Comité de rédaction : B. Deschamps, DSV 13 et 83.



◆ **10èmes journées interrégionales de la restauration, Arles 1997.**
 Pas d'édition de brochure, remplacée par 4 pages A4 de présentation des exposants et un plan de l'exposition, bien qu'existe en archives un document qui semblait destiné à la publication.



◆ **11èmes journées interrégionales de la restauration, Arles 2000.**
 Pas de publication de brochure, simple document de 4 pages.

Les Plumes de l'UPPR

◆ **Numéro 1, Mars 1997**

Noir et blanc, 4 pages A4

Flashes sur l'équilibre alimentaire / crise de la vache folle / journées interrégionales et départementales / propos d'un adhérent / Conseil national de l'alimentation.

Comité de rédaction : J.J. Lumbroso, B. Deschamps. Composition : C. Pinero.



◆ **Numéro 2, Juin 1997**

Noir et blanc, 4 pages A4

Flashes sur l'étiquetage des viandes / méthode HACCP / projet de loi sur la qualité alimentaire des denrées destinées à l'alimentation humaine et animale / Journées interrégionales et départementales.
Comité de rédaction : J.J. Lumbroso, B. Deschamps. Composition : C. Pinero.

◆ **Numéro 3, Novembre 1997**

Noir et blanc, 4 pages A4

Flashes sur le conseil national de l'alimentation / l'arrêté ministériel du 29/09/1997 / surveillance des dioxines / trafic de viandes britanniques / opération alimentation vacances 1997 / HACCP / traçabilité des œufs.
Comité de rédaction : J.J. Lumbroso, B. Deschamps. Composition : C. Pinero.

◆ **Non numéroté, Janvier 2000**

Noir et blanc, 8 pages A4

L'HACCP dans une démarche accréditive et la recherche de la satisfaction du consommateur / communiqué de la DGAL / échos divers / la gestion du risque toxique alimentaire et la mise sous assurance qualité des services vétérinaires / enquête sur la mise en place de l'HACCP dans les établissements

concernés / HACCP : de la culture des moyens à la culture du résultat / annonce des journées interrégionales Arles 2000.

Comité de rédaction : J.J. Lumbroso, B. Deschamps. Composition : R. Darmon et C. Martin.

Feuilles d'information des adhérents

♦ **Février 2002** – A4, recto – actualités DGAL (repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments ; commandes publiques de viandes bovines) et CNA

♦ **Avril 2002** – A4, recto-verso – réorganisation de la DGAL et création des DDSV / bilans sanitaires 2001 / GBPH restauration collective à caractère social / journées départementales / CNA.

♦ **Novembre 2002** – A4, recto-verso - informations sur le CNA / actualités de l'UPPR

♦ **Mars 2003** – A4, recto-verso – Informations CNA / sommaire du n° 47 de la revue Notre alimentation.

Documentation

DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION

Directions Départementales des Services Vétérinaires

Service Hygiène Alimentaire

Document édité par :

UNION PROVENÇALE POUR LA PROMOTION DE LA RESTAURATION

Secrétariat Général : Direction des Services Vétérinaires des Bouches-du-Rhône

66 A, rue Saint-Sébastien - 13006 Marseille
Tél. 91.37.21.70

LES 56 COMMANDEMENTS DU BON CUISINIER*
(Hygiène et Sécurité)

**LES GESTES
A FAIRE
A NE PAS FAIRE**

I. EN ENTRANT DANS LA CUISINE.

1. Je n'y pénètre qu'en état de bonne santé (je n'oublie pas ma visite médicale annuelle et chaque fois que mon état de santé le nécessite), sachant que toute maladie microbienne, une angine, une affection digestive, une furonculose, toute plaie purulente (mal blanc, panaris, eczéma...) même protégée par un pansement étanche, doit entraîner l'arrêt du travail en cuisine (le pansement étanche n'est toléré que pour une plaie non purulente).

2. Je vérifie si la veille je n'ai pas oublié de fermer le robinet de sécurité du gaz et les robinets des appareils. S'il y a eu oubli (détecté par une odeur suspecte), fermer le robinet d'arrivée et ventiler fortement avant de provoquer une flamme ou d'actionner un interrupteur. Sinon ouvrir le robinet de mise en service.

3. Je m'acquies de l'opération « VESTIAIRE » :

- Je quitte mes chaussures et vêtements de ville et je les range dans mon armoire personnelle.
- Je mets ma tenue de travail qui doit être en parfait état de propreté :
 - veste ou blouse blanche (ou de teinte claire) en tissu ininflammable ;
 - toque, calot, foulard ou bandeau enveloppant la totalité de la chevelure (qu'il est recommandé de porter courte) à la fois pour la protéger des odeurs et de l'humidité de l'air et pour éviter la souillure des plats (poussières et cheveux) ;
 - chaussures basses imperméables, et antidérapantes si le sol ne l'est pas (je n'introduis jamais en cuisine de vieilles chaussures qui ne me servent plus à la ville ou à la maison).

4. Je n'introduis en cuisine aucun élément étranger à mon travail (sacs à provisions, sacs à main, vêtements, etc.).

5. Je vérifie la température de mes frigos et congélateurs, qui doivent tous posséder, à l'intérieur ou à l'extérieur, un *thermomètre à lecture directe*. Dans des enceintes froides séparées, je dois avoir :

- en dessous de -20°C pour les crèmes glacées ;
- en dessous de -18°C pour les produits congelés et surgelés ;
- de 0°C à $+3^{\circ}\text{C}$ pour les viandes, volailles, poissons ; les pâtisseries à la crème ; les plats cuisinés à l'avance (liaison réfrigérée) ;
- de $+4^{\circ}\text{C}$ à $+6^{\circ}\text{C}$ pour les produits laitiers ;
- de $+6^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ pour les fruits et légumes frais, les semi-conserves.

6. Je connais l'emplacement et le mode d'emploi des extincteurs et je sais où trouver les « couvertures de sécurité ».

II. AU COURS DU TRAVAIL.

7. Je sais que *les mains sont mon premier outil de travail*. Je les lave autant de fois qu'il est nécessaire dans la journée, à l'aide de l'un des lave-mains à commande non manuelle qui doivent équiper la cuisine et les W.C. et d'un distributeur de savon désinfectant (liquide ou poudre) :

- A la prise du travail.
- Avant de manipuler des aliments « propres ».
- Après avoir manipulé des légumes, œufs en coquille, emballages.
- Quand je sors des W.C.
- Quand je viens de me moucher ou d'éternuer (ayant mis la main devant la bouche ; et ailleurs qu'au-dessus des plats...).

Je les sèche avec une serviette à usage unique ou un appareil à air chaud.

Je porte des ongles courts, que je brosse à chaque lavage.

8. Je ne fume pas en cuisine et je prie les autres d'en faire autant.

9. Je n'accepte la présence d'aucun animal et je ne décore pas la cuisine et ses annexes avec des plantes (en pot ou non). Salles à manger non concernées.

10. Je refuse l'entrée à toute personne étrangère au service.

*Le présent document a été initialement rédigé en 1975 par Monsieur Roger GAUTHIER, délégué académique pour les restaurants d'enfants de l'Académie de Lyon, avec l'aide de Madame le Docteur MAILLY, médecin conseiller technique de Monsieur le Recteur de l'Académie de Lyon, et de Monsieur le Docteur RICHARD, vétérinaire inspecteur en chef, conseiller technique du Recteur.
En accord avec l'auteur, il a été partiellement modifié et remanié en septembre 1985 par Monsieur le Docteur DESCHAMPS, vétérinaire inspecteur, Direction des Services Vétérinaires de Vaucluse, pour tenir compte de l'évolution liée aux dernières techniques et réglementations.

Documents distribués sous les en-têtes de l'UPPR (Département Assistance-Formation, à partir de 1993) et de la Direction Générale de l'Alimentation, Directions Départementales des Services Vétérinaires, Service Hygiène Alimentaire.

♦ **Les 56 commandements du bon cuisinier (hygiène et sécurité) – Les gestes à faire et ne pas faire.**

Document initialement rédigé en 1975 par M. **Roger Gauthier**, délégué académique pour les restaurants d'enfants de l'Académie de Lyon, avec l'aide de Mme le **Dr. Mailly**, médecin, et M. le **Dr. Richard**, vétérinaire-inspecteur en chef, conseillers techniques de M. le Recteur de l'Académie de Lyon.

En accord avec l'auteur, il a été partiellement modifié et remanié en septembre 1985 par M. le **Dr. Deschamps**, vétérinaire-inspecteur, DSV de Vaucluse, pour tenir compte de l'évolution liée aux dernières techniques et réglementations.

- ◆ **Le froid en restauration**
- ◆ **Le froid en restauration – Equipements**
- ◆ **Le froid en restauration – Congélation - Décongélation**

3 feuilles A4 recto-verso DGAI, non datées (1992 environ)

◆ **Exploitation d'un restaurant**

Règles de conception et de fonctionnement, sur la base de l'arrêté interministériel du 26 septembre 1980. Texte initialement rédigé en 1982 par M. le **Dr. Deschamps**, alors vétérinaire-inspecteur à la DSV 13, puis complété par le service d'hygiène alimentaire de cette même direction.

◆ **Affichettes A5**

- « *Interdiction formelle de fumer dans ce local* »
- « *En sortant d'ici, par mesure d'hygiène, allez vous laver les mains* ».

Non datées, antérieures à 1994.

◆ **Le point sur la crise de la vache folle.**

2 pages rédigées en août 1996 par le **Dr. M. Durand**, largement diffusée aux adhérents.

◆ **HACCP, un outil pour l'agroalimentaire**

1 feuille A4, cartonnée, recto-verso, origine DGAL, non datée, fin des années 1990.

◆ **Arrêté interministériel du 26 septembre 1980**

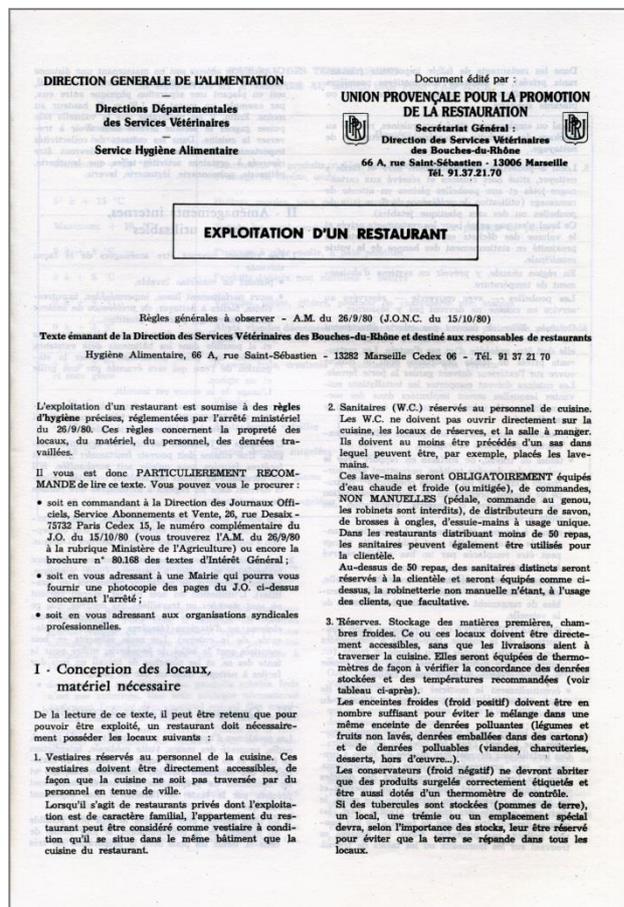
réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale. Reproduction du texte paru au Journal Officiel.

◆ **Arrêté interministériel du 9 mai 1995**

réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Reproduction du texte paru au Journal Officiel.

◆ **Arrêté interministériel du 29 septembre 1997**

fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Reproduction du texte paru au Journal Officiel.



UPPR – Le comité directeur

A- Bureau restreint			
Président	R. Herbin	1981 -1985	Directeur CFPA Istres e.r.
	M. Moulins	1985- 2013	Directeur CROUS Aix-Marseille
Vice-pdt délégué PACA	M. Moulins	1984 -1985	Directeur CROUS Aix-Marseille
	R. Herbin	1986-1989	Directeur CFPA Istres e.r.
	G. Guérimand	1989-1993	Conseiller académique Form. Cont.
	R. Lepori	1994-2004	Vétérinaire biologiste armées e.r.
	P. Morlet	2004- 2013	Chef technicien, DSV 13
Vice-pdt délégué LR	R. Letroteur	1984 -1988	Contrôleur Général des services vétérinaires LR
	P. Boutet	1990-1993	Directeur DSV 34
	J.L. Puech	1994-2007	Directeur restaurant interadministratif de Nîmes
	J.M. Chouleur	2004- 2010	Président ADEIC 30
Vice-pdt délégué formation	R. Gauthier	1984 -1993	Conseiller technique HA
	J.P. Basset	1993- 2004	Intendant restaurant CEN Cadarache
Secrétaire général	R. Letroteur	1981 -1984	Directeur DSV 13
	M. Durand	1984- 2013	Adj. DSV 13 ; DSV 13 ; CGIR
Secrétaire général adjoint	R. Gauthier	1981 -1983	Conseiller technique HA
	B. Deschamps	1984- 2010	Adj. DSV 84
Trésorier	M.L. Germain	1981 -1983	Directrice cuisine centrale municipale de Salon (13)
	E. Laugier	1983-1987	Dir. centre vacances PTT Fréjus
	F. Hugues	1987-1990	DG adjoint Hôpital Toulon
	J.P. Basset	1990-1993	Intendant CEN Cadarache
	J. Hercelin	1993- 2013	Dir. Jardins d'Arcadie Aix
Trésorier adjoint	G. Penalva	1983 -2004	Dir. Adj. Centre vac. PTT Fréjus
	Ch. Touge	2004- 2007	Vétérinaire vacataire DSV 84
Administrateurs chargés de mission tous secteurs	G. Daspet	1986 -1998	Contrôleur général des SV e.r.
	J.J. Lumbroso	1991- 2004	Dir. régional équipement hôtelier
Administrateurs chargés de mission rest. d'entreprise	J. Larfouilloux	1996 - 2004	SHR
Administrateurs chargés de mission techniciens en hygiène des aliments	E. Goirand	1996 - 2004	Diététicienne, E.G. Formation
Administrateurs chargés de mission formation	M. Richard	1986 -1990	Directeur restaur. Univ. e.r.
	R. Moncorgé	1996	Emergences Méditerranée
	Y. Boyer	1998- 2004	Emergences Méditerranée
Administrateur chargé de mission communication	P. Morlet	1998 - 2004	Chef technicien, DSV 13

B- Conseil			
Vice-pdt rest. scolaire et universitaire	M. Moulins	1981-1984	Directeur CROUS Aix-Marseille
Adm. rest. scolaire et univers. PACA	M. Richard	1985	Directeur de restaurant universitaire e.r.
Administrateur rest. scolaires univ. LR	R. Jacquinot	1985-1986	Directeur CROUS Montpellier
	J. Cronert	1987- 1991	Directeur CROUS Montpellier
Vice-pdt rest. administ. et municipale	M.L. Germain	1983-1996	Dir. Cuisine centrale Salon de Prov.
Adm. rest. admin. et municip. PACA	J.M. Lambert	1998- 2000	Responsable cuisine centrale de Sénas
Adm. rest. admin. et municip. LR	J.L. Puech	1986-1994	Directeur RIA Nimes
Vice-pdt diététiciennes	J. Pierron	1982-1988	Diététicienne C. H. Toulon
	F. Lombard	1988- 1999	Diététicienne C.H.R. Nimes
Vice-pdt rest. traditionnelle PACA	L. Giravalli	1981-1982	Restaurateur à Marseille
	D. Portas	1982-1988	Restaurateur à Arles
	C. Claretton	1990- 1998	Restaurateur Avignon
Adm. rest. traditionnelle PACA	C. Claretton	1989-1990	Restaurateur à Avignon
	H. Pinault	1989-1992	Union patronale restaurateurs Cannes
Adm. rest. traditionnelle LR	M. Roussel	1989- 1998	Restaurateur à Anduze
Vice-pdt rest. sociale et hospitalière PACA	G. Vartanian	1981-1983	Attaché de direction C.H. Gap
	F. Hugues	1984-1987	D.G. adj. C.H. Toulon
Adm. rest. sociale et hospit. PACA	F. Hugues	1983 1990-1991	D.G. adj. C.H. Toulon
	G. Vartanian	1990-1992	Directeur C.H. Briançon
	P. Portigliati	1998- 2004	Attaché de direction, clinique Marseille
Vice-pdt rest. sociale et hospitalière LR	R. Jolivet	1991- 1998	Adjoint technique hôtelier, C.H. de Nîmes
Adm. rest. sociale et hospitalière LR	F. Lombard	1985-1988	Diététicienne CHS Nîmes
	R. Jolivet	1990-1991	Adj. Technique hôtelier CHR Nimes
Vice-pdt rest. d'entreprise	Y. Rommel	1981-1984	SODEXHO
	E. Goirand	1985-1986	SODEXHO
	Ch. Pesin	1986	SODEXHO
	Masse	1986-1987	SODEXHO
	F. Carlier	1987-1989	EUREST Collectivités
	J. Larfouilloux	1989-1993	SHR
	J.P. Vincent	1993-1995	SHR
Administrateurs rest. d'entreprise	J.P. Michel	1984	Générale de restauration, Marseille
	J. Aubergy	1985-1986	Générale de restauration
	Halimi	1986	Générale de Restauration
	C. Frizonnet	1986-1993	Générale de restauration
	A Laporte	1996- 2004	Sté TRS
Vice-pdt rest. centres vacances loisirs	E. Laugier	1987-1989	Directeur centre de vacances PTT Fréjus

	M. Senanes	1991- 1993	Directeur centre ed vacances PTT Fréjus
Vice-pdt consommateurs	M. Chefdeville	1981 -1990	Pdt UDC du Var
	M. Rollin-Gérard	1990- 1994	Pdte ORGECO 06
Adm. consommateurs	J.M. Chouleur	1996-2004	Président ADEIC 30
Adm. services vétérinaires PACA	L. Bertaudière	1993 -1994	Directeur DSV 13
	Ph. Mellin	1994-2004	Directeur DSV 13
	P. Boutet	1998- 2004	Directeur DSV 06
Adm. services vétérinaires des armées	Ph. Dubois	1996-2000	Vétérinaire biologiste
Adm. tous secteurs	A. Durand	1989 -1992	SEMOGEST Orange
	S. Bousquet	1989-1993	Intendant lycée agricole Avignon
	J. Hercelin	1992-1993	Directeur Jardins d’Arcadie Aix
	J.J. Lumbroso	2004-2006	Formateur
	J.P. Basset	2004- 2013	Intendant restaurant CEN Cadarache
Chargé de communication	P. Morlet	1993-1998	Chef technicien DSV 13
C- Vérificateurs des comptes			
	B. Lefert	1982-2013	Henkel France
	J.P. Michel	1982 -1983	Générale de restauration
	M. Pavec	1984-1989	POMONA
	A Tanguy	1989-1990	POMONA
	G. Nicolai	1990-1993	Sté SOGOBA
	R. Herbin	1993-1996	Directeur CFPA Istres e.r.
	J. Larfouilloux	1996- 2004	SHR e.r.

Cet organigramme montre les difficultés qu’il y eut à remplir certains postes (candidatures tardives, périodes de vacance, absence de successeur), en particulier, dans le Conseil, pour les représentants de certaines professions ou organisations.

Du coté du bureau restreint, 2004 témoigne du déclin entamé après les Journées Interrégionales de 2000 avec la disparition de tous les administrateurs chargés de mission, dont celle, significative, du vice-président délégué à la formation et de l’administrateur chargé de la communication. Par la suite le bureau se réduira progressivement aux seules fonctions essentielles (président, secrétaire général, trésorier), ne subsistant à leur coté, symbole du territoire d’action initial de l’UPPR, que le vice-président délégué PACA.

Le Conseil commence, lui, à s’amenuiser après la phase la plus dynamique de l’association (1981-1991). Certaines professions trouvent moins d’intérêts dans l’UPPR, la moitié des postes se vide entre les Journées Interrégionales de 1997 et 2000. L’autre moitié disparaît en 2004, date charnière déjà citée, en même temps qu’une bonne partie du bureau restreint. Seul subsistera un administrateur tous secteurs, fidèle de l’UPPR depuis son origine.

Il est à noter aussi que cette même année 2004, le groupe des conseillers techniques, progressivement effiloché depuis 1998, était dissous.

C’est l’assemblée générale du 28 avril 2004 au Pont du Gard qui dut accepter le constat de cette évolution défavorable et réorganiser l’encadrement de l’association en un seul bureau très restreint (voir historique).

Ils ont fait l'UPPR

CT = conseiller technique – VP = vice-président

Nom	Origine	Fonction
AGUI Isabelle	Ingénieur assurance qualité SHR	CT 1996-1998
ALVARO Charles	Ingénieur subdivisionnaire, hôpitaux Arles et Aix	CT 1996-1998 (mutation)
ANGLES Albert	Vétérinaire-inspecteur, chef service Hygiène alimentaire, puis directeur DSV 13 (1984)	CT 1982-1990
ASTORG	Professeur AFPA d'Istres (formation)	CT 1982-1992
AUBERGY Jacques	Général de Restauration, Marseille	CT 1984 administrateur 1985, démissionnaire en 12/1985 (muté en Espagne)
AUGIER René	Intendant universitaire CROUS de Nice	CT 1982-1995 Délégué départemental 06
BAFFONI Edouard	Ecole Hôtelière d'Avignon	CT 1991-1998
BARBERIO	Société de conseil en hygiène	CT 1992-1993
BARDOT E.	Responsable marketing et qualité SODEXHO	CT 1992-1993
BASKAKOFF	Professeur AFPA d'Istres (formation) puis Lyon	CT 1983-1989
BASSET Jean-Pierre	Intendant C.E.N. Cadarache	Membre depuis 1981 CT 1989-1990 Trésorier 1990-1993 VP délégué formation 1993-2004 Administrateur 2004-2013
BERTAUDIÈRE L.	Directeur DSV 13	Administrateur 1993-1994 (mutation)
BILLOT Marianne	Formatrice	CT 1994-1998
BLANC Francisque	Directeur des Services vétérinaires 83	CT 1994-1996
BONNES Jacques	Sté NUTRI TECH (ex Sodcoop)	CT 1985
BONNET Laurent	Directeur Foyer des jeunes travailleurs, Aix	CT 1996-1998
BOULON J-N	Education nationale	CT 1994-1998
BOUSQUET Serge	Intendant Lycée agricole de Cantarel, Avignon-Montfavet	Administrateur 1989-1993 (mutation)
BOUTET Pierre	Directeur des Services Vétérinaires 34 puis 06	CT 1989-1990 VP délégué LR 1990-1993 (muté) Administrateur 1998-2004
BOYER Yves	Sté Emergences Méditerranée, Marseille	Administrateur chargé de mission, 1998-2004
BRIN-WIART Josiane	Professeur E.T.C., Valréas	CT 1991-1993
CARLIER Frédéric	Chef des ventes Eurest, Marseille	VP restauration collective et commerciale 1987-1989

CHEFDEVILLE Marcel	Président UDC du Var	Vice-président consommateurs 1981-1990 (démission)
CHOLEUR Jean-Marie	ADEIC-FEN 30 (consommateurs)	Administrateur 1996-2004 VP LR 2004-2010
CLARETON Claude	Restaurant Le Vernet, Avignon, membre de l'Académie Brillat-Savarin	Administrateur 1989-1990 VP restauration traditionnelle 1990-1998
COMTE	Responsable CASFA, rectorat Aix-Marseille	CT 1982-1998
CONTRAIN	Professeur coordonnateur Hôtellerie, AFPA Istres	CT 1991-1993
CORBON Jacqueline	Formatrice	CT 1994-1998
COUPEY Henri	Vétérinaire-inspecteur DSV 83	CT 1990-1993
COUTURE	Directeur AFPA Istres	CT 1993-1998
CRONERT Jacques	Directeur du CROUS, Montpellier	Administrateur restauration scolaire et universitaire 1987- 1991
DASPET Georges	Contrôleur général honoraire des services vétérinaires PACA	Administrateur, chargé de mission auprès du président 1986-1998
DAVOUST Bernard	Vétérinaire biologiste en chef des armées	CT 1985-1992 Membre jusqu'en 2000
DELEGLISE Jacques	Vétérinaire-inspecteur DSV 30, directeur	CT 1993-1998
DESCHAMPS Bernard	Vétérinaire-inspecteur DSV 84, chef du service hygiène alimentaire	CT 1983 - Secrétaire général adjoint 1984-2010 Délégué départements 07,26,84 Membre jusqu'en 2013
DOTTORI Jean Noël	Sté de restauration ALLIANCE	CT 1992-1995
DUBOIS Philippe	Vétérinaire biologiste des armées, Toulon	CT 1992-1996 Administrateur 1996-2000
DUPUICH Yann	Direction Qualité SHR	CT 1998-2004
DURAND Alain	SEMOGEST, gérant de la cuisine centrale d'Orange	Administrateur 1989-1992
DURAND Michel	Vétérinaire inspecteur DSV 13, puis directeur DSV 13 (1989), puis contrôleur général des SV	CT 1981-1983 - Secrétaire général 1984-2013 Délégué département 13
ESCLAPEZ	INFATH, Marseille	CT 1988
FONTANARAVA Elisabeth	Diététicienne Centre ADAGES Montpellier	CT 1998-2004
FRIZONNET Claude	Chef d'agence, Générale de Restauration, Marseille	Administr. restauration commerciale d'entreprise 1986-1993
GAMBINO Daniel	Bhyoqual	CT 1998-2004
GAUTHIER Roger	Conseiller technique en hygiène alimentaire DSV 13	Secrétaire adjoint 1981-1983 VP délégué actions de formation et d'information 1984-1993 (démission)
GERMAIN Marie-Laure	Directrice cuisine centrale municipale de Salon	Trésorier 1981-1983 VP cuisines municipales et administratives 1983-1996

GIRAVALLI Lucien	Restaurateur, syndicat des restaurateurs de Marseille	VP restauration traditionnelle 1981-1982
GOIRAND Elisabeth	Diététicienne Sodexo, puis diététicienne libérale et formatrice	VP restauration collective et commerciale 1985, démissionnaire en 03/1986. CT 1990-1996 Administrateur chargée de mission 1996-2004 Membre jusqu'en 2007
GRISOT M.	Centre de vacances	CT 1994-1998
GROLLEAU G.	Président de l'INFATH, Marseille	CT 1990-1993
GUERIMAND Guy	Conseiller formation continue, lycée de l'hôtellerie Marseille	CT 1984-1989 VP délégué PACA 1989-1993 (décès)
GUILLEN Jean-François	Sté Nautilia (conchyliculture)	CT 1998-2004
HALIMI	Générale de Restauration	Administr. restauration commerciale d'entreprise 1986
HERBIN Raymond	Directeur du CFPA Istres, en retraite	Président 1981-1985 VP délégué région PACA 1986-1989 Vérific. des comptes 1993-1996
HERCELIN Jacques	Directeur des Jardins d'Arcadie, Aix	CT 1986-1992 Administrateur 1992-1993 Trésorier 1993-2013
HUGUES François	DG adjoint Hôpital Toulon	Administrateur 1983 VP restauration sociale et hospitalière 1984-1987 Trésorier 1987-1990 Administrateur 1990-1991
HYPOLITE Pierre	Intendant Club Léo Lagrange, 83 La Garde-Freinet	CT, Délégué département 83, 1984-1986
IMBERNON	AFPA Istres	CT 1992-1993
JACQUINOT René	Directeur CROUS Montpellier	Administrateur 1985-1986
JOLIVET Régis	Adjoint technique hôtelier, C.H. de Nîmes	Administrateur 1990-1991 VP rest. Hospitalière 1991-1998 (mutation)
LAFONT Marie-José	Vétérinaire-inspecteur, directrice DSV 11	CT 1993-1998
LAMBERT Jean-Marie	Cuisinier restauration municipale Sénas	CT 1996-1998 Administrateur 1998- 2000
LAPORTE Alain	Responsable de secteur TRS (Sté Technique Restauration Service)	CT 1994-1996 Administrateur 1996-2004
LARFOUILLOUX Jacques	Chef service formation SHR	CT 1987-1989 VP restauration d'entreprise 1989-1993 CT 1993-1996 Vérificateur des comptes 1996-2004 Administrateur chargé de mission 1996-2004
LAUGIER Edouard	Directeur centre de vacances PT Fréjus	Trésorier 1983-1987 VP restauration centres de vacances 1987-1989

LEFERT Bernard	Commercial Sté Henkel	Vérificateur des comptes 1982-2013
LEPORI Robert	Vétérinaire biologiste en chef des armées (démobilisé en 1986)	CT 1981-1994 VP délégué PACA 1994-2004 Membre jusqu'en 2013
LETROTEUR Roger	Directeur des Services Vétérinaires 13, puis contrôleur général des SV (en 1984), retraité en 1988	Secrétaire général 1981-1983 VP délégué région Languedoc-Roussillon 1984-1988
LOMBARD Francine	Diététicienne CHS Nîmes	Administrateur restauration sociale et hospitalière 1985-1988 VP Diététiciennes 1988-1999
LUCIANI Jean-Claude	Directeur INFATH, Marseille	CT 1982-1992
LUMBROSO Jean-Jacques	Directeur régional Equipement Hôtelier, puis conseiller et formateur en restauration, délégué PACA de la Chambre Professionnelle des formateurs – VP de la Fédération des chambres	CT 1990-1991 Administrateur chargé de mission 1991-2004 Administrateur 2004-2006
MARHUENDA Claude	Sté Calytique, Montpellier	CT 1998-2004
MARTIN	Proviseur lycée hôtelier de Marseille	CT 1983-1998
MASSE	Sodexho	VP restauration collective et commerciale 1986-1987
MAURETTE Jean-Claude	Architecte	CT 1992-1998
MAZEROLLES J.	Adjoint aux affaires scolaires, mairie de Lafare les Oliviers	CT 1992-1993
MELLIN Philippe	Vétérinaire-inspecteur, DSV 13	CT 1990-1993 Administrateur 1993-2004
MICHEL Jean-Paul	Directeur technique Générale de Restauration, Marseille. Muté fin 1984.	Vérificateur comptes 1982-1983 Administrateur 1984
MICHEL Maurice	Sté SODECOOP, bureau d'études. Retraite courant 1985	CT 1983-1985.
MONCORGE Robert	Directeur Emergences-Provence, Marseille	CT 1993-1996 Chargé de mission auprès du président 1996
MORENI	Chambre syndicale des restaurateurs BDR	CT 1990-1998
MORINAUD Charles	Fédération régionale des coopératives agricoles	CT 1982-1987
MORLET Pierre	Chef Technicien DSV 13	Chargé de communication 1993-1998 Administrateur chargé de mission (communication) 1998-2004 VP PACA 2004-2013
MOULINS Maurice	Directeur du CROUS Aix-Marseille	VP restauration scolaire et universitaire 1981-1985 VP délégué région PACA 1984-1985 Président 1986-2013
NICOLAI Gérard	PDG SOGOBA (cafés)	CT 1986-1990 Vérificateur des comptes 1990-1993

PAUL Elisabeth	Centre Adages	CT 1999-2004
PAVEC Michel	Chef des ventes, Pomona, Aix-Les Milles	Commissaire aux comptes 1984-1989
PENALVA Guy	Directeur adjoint centre de vacances PT Fréjus	Trésorier adjoint 1983-2004 Délégué départemental 83 Membre jusqu'en 2006
PESIN Charles	Chef d'exploitation Sodexho, Vitrolles	VP restauration collective commerciale 1986. Démissionnaire dès 06/1986
PIERRON Josette	Diététicienne-chef, Hôpital de Toulon	VP diététiciennes 1982-1988
PINAULT Henri	Restaurateur, Union Patronale des Restaurateurs Limonadiers à Cannes	Administrateur 1989-1992 CT 1992-1993
PINERO Charles	Education nationale	CT 1994-1998
PORTAS Daniel	Restaurateur à Arles, SG du syndicat industrie hôtelière Pays d'Arles	VP restauration traditionnelle 1982-1988
PORTIGLIATI Pierre	Attaché direction, clinique St Bruno, Marseille	CT 1996-1998 Administrateur 1998-2004
PUECH Jean-Louis	Directeur restaurant administratif de Nîmes	Administrateur 1986-1994 Délégué départemental 30 VP délégué LR 1994-2007
REY Laurent	Adjoint technique hôtelier, C.H.U. Nîmes	CT 1998-2004
RICHARD Marcel	Directeur de restaurant universitaire en retraite	Administrateur 1985-1990 Chargé de mission auprès du vice-président relations, formation 1986-1990
ROLLIN-GERARD Micheline	ORGEKO, Cannes	CT 1988-1990 VP consommateurs 1990-1994
ROMANET Guy	Laboratoire COSEAL, Equilles	CT 1998-2004
ROMMEL Yves	Directeur régional Sodexho. Muté fin 1984.	VP restauration commerciale d'entreprise 1981-1984
ROOSLI Jean-Paul	Frigosud, Béziers	CT 1998-2004
ROSSI	Responsable CASFA, rectorat Aix-Marseille	CT 1982-1991
ROULLEE Jacques	Formateur Résolution Marseille	CT 1998-2004
ROUSSEL Marc	Restaurateur à Anduze	Administrateur 1989-1998
SAQUE Réjane	Centre de vacances	CT 1994-1998
SAVAUX Didier	Centre de vacances	CT 1994-1998
SEANES	Centre de vacances PTT, Fréjus	VP centres de vacances 1991-1993
SOUCHELEAU Gérard	Contrôleur général des S.V. régions PACA-LR-Corse	CT 1990-1993
TANGUY André	POMONA	Vérificateur comptes 1989-1990 (démission)

TAXIT René	Vétérinaire biologiste des armées e.r.	CT 1998-2004
TEMPLE François-Xavier	Vétérinaire-inspecteur, DSV 83	CT 1991-1993
THOMAS Véronique	Formatrice, hospitalier privé, GPFHP Marseille	CT 1998-2004
TOUGE Charles	Dr. Vétérinaire, vacataire DDSV 84	Trésorier adjoint 2004-2007
TULLOT Marcel	Contrôleur général des services vétérinaires régions PACA-LR-Corse	CT 1988-1990
VAN KOTE François	DAVIGEL	CT 1992-2004
VARTANIAN Guy	Attaché direction C.H. de Gap. Muté à Grenoble courant 1985. Retour au C.H. Briançon (directeur) et à l'UPPR en 1990. Directeur Centre Gérontologique dptal Montolivet Marseille (1998)	VP restauration sociale et hospitalière 1981-1983 Délégué départements 04-05 Administrateur 1990-1992 CT 1998-2004
VECCHIOLI Georges	Pharmacien chimiste en chef des armées, en retraite	CT 1989-1993
VINCENT Jean-Philippe.	Dr. Vétérinaire, service qualité SHR, Marseille	VP restauration commerciale 1993-1995

118 personnes ont ainsi participé pendant 33 ans au Comité-Directeur et au groupe des conseillers techniques. Il faut y rajouter une trentaine de membres de l'assemblée générale ou de sympathisants, qui, plus ponctuellement, ont pu participer aux travaux du Comité-Directeur.