



**« HOTPOT » : un projet pour développer,
des deux côtés de la Manche, des savoirs et des compétences
au service des acteurs de la restauration collective**

Communiqué de presse, 12 avril 2010

Le projet HOTPOT mené conjointement par LaSalle Beauvais, l'Université de Brighton et l'Institute of Food Research de Norwich a obtenu le soutien du Programme Européen INTERREG.

Les deux établissements d'enseignement supérieur et l'institut de recherche se sont rapprochés pour permettre à la restauration hors-domicile, en particulier à la restauration collective des régions du Programme – côte sud de l'Angleterre et côte nord de la France –, de disposer d'une offre nutritionnelle de qualité, à moindre coût.

Ce partenariat repose sur la volonté de lutter contre les maladies chroniques liées à l'alimentation, chez les populations les plus vulnérables (enfants, seniors, défavorisés, etc.) [cf carte ci-dessous].

En effet, la situation peut être améliorée grâce à une formation appropriée des cadres de la restauration, ainsi que par l'innovation en équipements, techniques et recettes. Les trois établissements ont donc monté un ambitieux projet d'actions d'enseignement, de recherche et de vulgarisation.

Les actions de formation

Le projet HOTPOT vise à mettre en place, des deux côtés de la Manche, une formation universitaire visant à mettre à la disposition du secteur des personnes hautement qualifiées dans les domaines de l'hygiène, de la nutrition, du développement durable, de la gestion et du management. Cette formation sera déclinée en France et en Angleterre via des enseignements communs ou complémentaires.

Une enquête menée en France en mars dernier auprès des professionnels de la restauration confirme d'ailleurs une attente importante de formation du personnel.

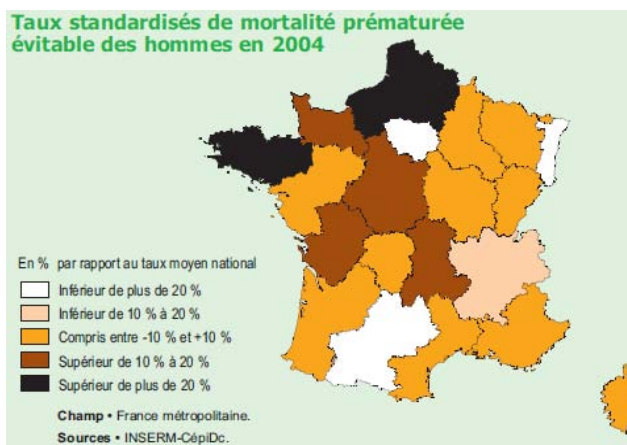
Le développement des nouvelles technologies

L'un des volets du projet HOTPOT est consacré au développement de nouvelles technologies de cuisine, adaptées à la restauration hors-domicile, et permettant au personnel de préserver les qualités sanitaires, nutritionnelles et organoleptiques des mets tout en diminuant le coût de fabrication.

L'un des axes majeurs étudié par les équipes de chercheurs du projet concerne la cuisson par micro-ondes. Pendant les 3 années que durera le projet et selon les objectifs précédemment cités, les équipes étudieront et chercheront à optimiser les processus relatifs à six recettes.

Les actions de vulgarisation

Enfin, le projet HOTPOT prévoit la réalisation d'actions de communication et de formation à destination des professionnels de la restauration et du grand public sur l'équilibre alimentaire ainsi que sur les avantages des nouvelles technologies.



Taux standardisé de mortalité évitable, multifactorielle, mais en particulier du fait de l'alimentation, en France
(Source : INSERM)