

ASSOCIATION

Restaurants sans frontières bien ancré sur le terrain



« Au-delà de l'argent rapporté, c'est l'association qui doit avoir de la notoriété, car c'est le militantisme quotidien qui fait la solidité d'une ONG à long terme »,

a déclaré Michel Boujenah lors de l'assemblée générale de Restaurants sans frontières (RSF), dont il est le parrain. Mais en matière d'humanitaire, l'argent est la manne qui permet d'agir. Pour RSF, l'année 2010 a bien commencé puisqu'elle a récolté la somme de 72 000 € lors de l'émission « Pour gagner des millions », diffusée le 1^{er} janvier, à laquelle participaient le comédien et Michel Leeb.

De quoi établir un programme avec des projets fermes pour 2010-2011 : la mise en route de la cuisine de Ferké (équipements et mobilier) avec le fonds d'action Saint-Viateur, en Côte d'Ivoire; la participation à la création d'une cantine scolaire près de Meknès avec Initiatives France-Maroc; et la poursuite d'actions de formation hôtelière à Madagascar avec Écoles du Monde. Une réflexion est en cours pour reconstruire des structures de restauration scolaire à Haïti. RSF est une jeune association – elle a vu le jour en octobre 2007 – qui a pour but de réunir l'aide et le soutien moral, matériel, technique et financier de décideurs du monde de la restauration hors domicile. Ses objectifs

Michel Boujenah, Henri Boutboul et Philippe Hersant, lors de l'assemblée générale de Restaurants sans frontières, le 8 février, à Paris.

« Nous cherchons à définir et à développer un format type de cantine de brousse à vocation très opérationnelle. »

Olivier Schram, trésorier de RSF

* Le bureau de l'association est constitué de: Philippe Hersant, président-fondateur; Henri Boutboul, vice-président; Daniel Majonchi, vice-président; Olivier Schram, trésorier; Alain Roy, secrétaire.

sont le conseil, la formation, l'assistance technique et l'aide financière pour la création et/ou l'exploitation de petites structures de restauration collective ou commerciale dans les pays émergents. C'est sur cette base, et en privilégiant trois grands principes, que Philippe Hersant*, par ailleurs directeur général de Philippe Hersant & Partners, cabinet de conseil en restauration et services, a fondé Restaurants sans frontières.

DÉJÀ DE BELLES RÉALISATIONS

L'association privilégie les actions qui touchent les plus jeunes (écoliers et apprentis), travaille aux côtés d'associations ou de structures déjà implantées sur les terrains d'intervention

choisis, et inscrit son action dans une démarche durable et équitable. Des ambitions louables qui ont déjà vu de belles réalisations. La campagne de décembre 2009, en collaboration avec le Leaders Club, a permis de récolter 13 000 € grâce à 0,20 € par repas servis chez les restaurateurs participants. On citera la Pataterie, Exki, Chai 33, À toutes vapeurs, la Taverne d'Antoine, les brasseries Paul et Les Arcades, à Rouen. Cette somme a servi à l'opération Madagascar 2009, avec Écoles du Monde. La SRC Restoria, qui soutient RSF depuis le début, a pour sa part initié un mécénat de compétences en permettant à Stéphanie Gérard, assistante qualité, de réaliser un travail sur le terrain. J. S.

Servis' Oeuf

Une gamme complète d'œufs idéale pour les professionnels de la Restauration

Les œufs coquilles

- En carton de 90, 180 et 360 œufs
- Tracabilité à l'œuf
- D.C.R. 28 jours



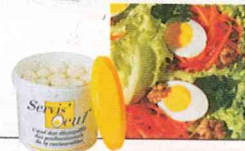
Les œufs liquides

- Oeufs entiers, blancs et jaunes
- En 1, 5 et 15 kgs
- D.L.C. 35 jours



Les œufs durs écalés

- En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
- D.L.C. 28 jours



Les œufs pochés

- En carton de 48 alvéoles individuelles
- Tracabilité sur chaque œuf
- D.L.C. 31 jours



Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY sur EPTÉ
Tél : 0033 (0)2 32 27 47 67 - Fax : 0033 (0)2 32 27 47 68
<http://www.fermedupre.fr>

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS