

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Isabelle Aprile élue pour trois ans à la tête du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) pour promouvoir un modèle culturel et social au service des Français

Paris, le 18 juin 2024,

Lors de sa dernière Assemblée Générale, le syndicat représentatif des entreprises de restauration collective a élu Isabelle Aprile (Directrice de l'innovation sociétale et des affaires publiques de Sodexo) Présidente pour trois ans. La mobilisation pour faire connaître et reconnaitre la dimension sociale et culturelle de la restauration collective se poursuit au service de la défense de ce modèle économique.

Isabelle Aprile réagit à cette réélection :



« Je remercie chaleureusement les adhérents et les administrateurs du SNRC pour leur confiance et leur soutien. Le modèle culturel et social de la restauration collective remplit des missions d'intérêt général que nous devons mieux faire connaître, défendre et promouvoir. Ce sera mon ambition des trois prochaines années auprès des pouvoirs publics et de nos parties prenantes. Les impacts positifs, sociaux, sociétaux et environnementaux de la restauration collective, doivent être mieux mesurés et partagés. »

Le Conseil d'administration du SNRC a également été renouvelé pour une durée de trois ans. Il se compose de 6 membres et de la Présidente :





Le SNRC pourra s'appuyer sur le travail de 7 commissions qui ont pour objectif de contribuer au débats et analyses sur le rôle des entreprises de restauration collective :

Les Président(e)s des 7 commissions du SNRC



Commission Ressources humaines Malika BOUCHEHIOUA (Elior)



Commission Formation
Emmanuelle BOUY
(Compass Group France)



Commission Sûreté alimentaire Sophie LEYMERIGIE (Elior)



Commission Nutrition Carole GALISSANT (Sodexo)



Commission
Environnement
Carine PRUD'HOMME
(Compass Group France)



Commission
Juridique & Fiscale
Nicolas MARTY
(Compass Group France)



Commission
Communication & Affaires publiques
Florence PARIS (Sodexo)
Aleksandra NICOLLE (Elior)

Les défis de la restauration collective sont pluriels et impliquent un travail avec l'ensemble des parties prenantes, pouvoirs publics en tête. Pour réussir le défi de la restauration collective de demain, le SNRC organisera des « Etats généraux de la restauration collective durable » en 2025.

Contact presse:

Angélique MALSA - <u>angelique.maslsa@gnr.asso.fr</u> - 01 56 62 16 16 Adsentis - SNRC@adsentis.com; 06 13 15 18 25.

A propos du SNRC:

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) est l'organisation représentative de la branche, reconnue par le Ministère du Travail depuis 1983. Il rassemble une quarantaine d'adhérents présents sur l'ensemble du territoire français : grands groupes leaders mondiaux, entreprise de taille intermédiaire et PME familiales et régionales.

La restauration collective symbolise la culture gastronomique française, accessible au plus grand nombre, grâce à des prix sensiblement inférieurs à la restauration commerciale. C'est un modèle culturel et social, où les repas se prennent à table, en compagnie d'autres convives, à tous les âges de la vie, de l'école à la maison de retraite en passant par le monde de l'entreprise.

La restauration collective remplit des missions d'intérêt général et génère des impacts sociaux, sociétaux et environnementaux positifs pour la société. Le SNRC s'attache à faire connaître et reconnaître à l'ensemble des parties prenantes l'importance de préserver et de promouvoir ce modèle économique, pouvoirs publics en tête.