

CO de 16105

► Métiers. Le design alimentaire au menu

A la Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA), une table ronde rassemblant professionnels et apprentis de la restauration, traiteurs compris, a échangé dernièrement sur l'évolution de la consommation alimentaire mobile et sur les nouvelles tendances « snacky ».

Parmi les intervenants, Aude Petelot, a mis en avant « l'innovation » comme levier de développement, dans tous les secteurs : organisationnel, commercial, managérial de produit, de service ou de procédé.

Elodie Truong, spécialiste du design, propose de travailler l'esthétique du produit, « une forme adaptée à la fonction et appliquée à l'aliment. » Quant à David Russeil, formateur charcutier traiteur au campus des métiers de Niort, il incorpore innovation et design auprès de ses apprentis et met en pratique ces belles idées avec

succès. En effet, depuis quatre ans, ses élèves participent au concours Goût et santé organisé par la MAAF, et depuis le début, ils sont finalistes sur le thème de « la tartine ».

Ces apprentis, en mention complémentaire Employés traiteurs, ont créé « des tartines aux apports nutritionnels calibrés, à l'intérêt gustatif avéré, allié à une esthétique visuelle élaborée qui doit susciter l'achat d'impulsion. »

En finale lundi à Paris

Deux équipes de trois apprentis sont qualifiées pour la finale qui se tient ce lundi 18 mai au restaurant pavillon Elysée Café Lenôtre à Paris. Qualité, innovation et design apparaissent aussi comme des gages de réussite dans le domaine alimentaire.

Contact mail : elodie.truong@1pointdevedesign.com.



Aude Petelot, Elodie Truong et David Russeil (au fond, à gauche) sont intervenus pendant cette table ronde.