



21 juin 2023 – PARIS EXPO Porte de Versailles – Hall 5.1

8^E EDITION DU SALON RESTAU'CO : UNE 2^E CONFÉRENCE AU MENU

Après avoir dévoilé, il y a quelques semaines, le sujet de la 1^{ère} table ronde de cette édition - « Crise économique, transition écologique : quand le collectif est la solution », le réseau associatif RESTAU'CO, organisateur du salon, vient de livrer les détails du 2nd grand temps fort de la journée.

Depuis leur lancement, les conférences du salon RESTAU'CO sont attendues avec ferveur par les professionnels du secteur, qu'ils soient exposants ou visiteurs. Et pour cause, centrées sur les enjeux et les perspectives de la filière « restauration collective », elles mêlent chaque année, avec brio, problématiques terrain, richesse de contenu et expertise des intervenants.

#2 CONFÉRENCE : « Du fait maison dans nos assiettes, la restauration collective s'engage pour ses convives » de 14h à 15h

Garantie d'un repas de qualité, mais aussi solution pour atténuer l'inflation, le « fait maison » se développe en restauration collective : des plats mijotés au dessert, jusqu'à la fabrication de fameuses sauces ou de charcuteries. La mention « fait maison », encadrée par un décret, n'est pourtant toujours pas accessible aux cuisines de collectivité, et c'est le nouveau défi sur lequel travaille RESTAU'CO pour 3 raisons principales :

- **Plus de transparence pour les convives** : le « fait maison » offre sans conteste plus de transparence sur le niveau de fabrication par la cuisine, de qualité, de fraîcheur et de saveurs dans les assiettes ;
- **Une réponse aux objectifs EGAlim** : en faisant soi-même, il est plus facile de maîtriser la composition des recettes, la réduction des coûts et l'information des convives ;
- **Une valorisation du métier de cuisinier en collectivité** : préparer des recettes sur place de A à Z, c'est promouvoir un savoir-faire, une créativité, une gastronomie et tordre le cou au cliché du cuisinier « assembleur » et « ouvrier de poches ».

Un « fait maison » identique à toutes les restaurations est-il possible ?

Des échanges qui promettent un débat passionnant, en particulier grâce à l'intervention d'Alain Fontaine, véritable porte-parole du « fait maison » en restauration gastronomique.

Des établissements adhérents RESTAU'CO témoigneront, en avant-première, de leur expérience après plusieurs mois de test de la mise en place d'une mention adaptée, qu'ils soient « cuisine centrale » ou « restauration sur place », pour des publics adultes, enfants, malades ou personnes âgées. Tous pourront partager ce qui les motive à revoir leurs recettes pour pouvoir apposer la mention, les limites techniques et la réaction des convives. **En présence de :**

<p>Alain Fontaine Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, véritable porte-parole du « fait maison »</p>	<p>Philippe Muscat Directeur du Restaurant Inter-administratif de Lyon et Animateur du Cercle Fait Maison</p>	<p>David Rose Lauréat du Concours Gargantua et Chef de cuisine au Lycée Jules Verne d'Étapes dans les Hauts-de-France</p>	<p>Nolwenn Beauverger Directrice adjointe du SILGOM Bretagne</p>
--	--	--	---

D'AUTRES PISTES DE RÉFLEXION DU CÔTÉ DE L'ESPACE « RÉSEAU RESTAU'CO ET FILIÈRES »

En parallèle des conférences, la parole sera donnée aux acteurs de la filière sur les problématiques quotidiennes liées aux transformations sociales, économiques et environnementales de la restauration collective. **En effet, des sessions de 20 minutes baptisées « 1 café, 1 idée » seront animées par des intervenants issus du réseau et du pôle « formation » de RESTAU'CO** durant la journée.

Elles **se dérouleront au cœur d'une zone dédiée au réseau RESTAU'CO et aux filières qui l'accompagnent**. Des représentants d'Interbev, Interfel, Inaporc, Mon restau Responsable¹, Ma Cantine², Restau'co Formation, Vethyqua³ et Menu-co⁴ seront présents sur place et présenteront des outils et solutions.

Avec comme fil rouge la thématique commune de l'inflation, 3 discussions sont d'ores et déjà programmées (ci-contre) au sujet du gaspillage, des protéines et des achats.

Le mot de la Directrice du réseau

“ *Ce nouveau concept traduit parfaitement la volonté du réseau : être une source riche et fiable d'outils, d'astuces et de bonnes pratiques pour apporter des solutions concrètes et efficaces aux adhérents et aux professionnels du réseau.* ”

Marie-Cécile Rollin

- **9h30** : « Je gaspille mais je me soigne »
- **11h** : « Tu sais ce qu'elle te dit la protéine ? »
- **15h** : « EGAlim et Budget sont sur un bateau »

(1) Démarche de progrès créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau RESTAU'CO pour accompagner les restaurants collectifs dans la transition écologique

(2) Plateforme numérique créée par le Ministère de l'Agriculture visant à collecter les déclarations annuelles des achats de la restauration collective et à aider les acteurs à mieux comprendre la loi EGAlim

(3) Cabinet Expert en formation-conseil en sécurité sanitaire des aliments

(4) Logiciel en ligne pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle des menus de restauration collective



INFORMATIONS PRATIQUES

Le salon RESTAU'CO est accessible sur inscription.

Les visiteurs peuvent obtenir leur badge **dès maintenant** en s'enregistrant sur le site du salon :

www.restauco.com/visiteur

Pour les journalistes, les demandes d'accréditation en ligne seront possibles **très bientôt** :

www.restauco.com/journaliste

A propos de RESTAU'CO

Depuis plus de 50 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... RESTAU'CO est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. RESTAU'CO représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.

www.restauco.fr

Les partenaires RESTAU'CO

