

COMMUNIQUE DE PRESSE | JUIN 2023

J-3 AVANT LA 8^E ÉDITION DU SALON RESTAU'CO : LES TEMPS FORTS À NE PAS MANQUER !

MERCREDI 21 JUIN | PARIS EXPO Porte de Versailles - Hall 5.1 | De 9h à 18h

Le salon annuel dédié à la restauration collective se tiendra ce mercredi, dans la capitale, avec au menu un programme particulièrement riche et varié. De quoi satisfaire les plus de 2 000 visiteurs issus de la filière attendus cette année.



Pour cette édition, dans un contexte complexe pour le secteur, le réseau RESTAU'CO, à la tête de l'évènement, n'a pas lésiné sur les ingrédients d'une journée réussie en proposant aux professionnels des solutions toujours plus qualifiées et des nouveautés. Et cela, tant via l'offre exposants qu'au travers des multiples temps forts du salon. Au fil de leur visite, les différents acteurs de la filière pourront en effet découvrir un panel très complet et pluriel de produits et services répondant notamment aux exigences des lois EGAlim et AGEF. Leur parcours sera également rythmé par des temps de partage d'outils et de solutions sur des problématiques clés et par des interventions diverses.

LES CONFÉRENCES

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.

ESPACE « CONFÉRENCES »

10h à 11h - Conférence #1 :

« Crise économique, transition écologique :
quand le collectif est la solution »

La restauration collective s'avère être un acteur incontournable pour répondre aux défis actuels et pourrait même servir de socle de référence pour d'autres secteurs et pour les ménages. Une puissance de frappe qu'elle tire de la force du réseau, de la mobilisation de l'ensemble des maillons qui constituent sa chaîne en faveur d'une ambition collective.

Animée par **Christophe**

Artous En présence de :

— **Laurent Grandin**

Président Interfel et Acofal

— **Stéphanie Clément-Grandcourt**

Directrice Générale de la FNH

— **Frédéric Descrozaille**

Député du Val-de-Marne

— **Stéphanie Chevalier López**

Meilleur Ouvrier de France - Conseil-

expertise en sécurité alimentaire,

Fondatrice de SCL Qualité

— **Sylvie Dauriat**

Présidente de RESTAU'CO

ESPACE « CONFÉRENCES »

14h à 15h - Conférence #2 :

« Du fait maison dans nos assiettes, la
restauration collective s'engage pour
ses convives »

Garantie d'un repas de qualité, mais aussi solution pour atténuer l'inflation, le « fait maison » se développe en restauration collective. Encadrée par un décret, la mention n'est pourtant toujours pas accessible aux cuisines de collectivité : un nouveau défi sur lequel travaille RESTAU'CO.

Animée par **Alain Fontaine**, Président des Maîtres Restaurateurs et véritable porte-parole du « fait maison » En présence de :

— **Philippe Muscat**

*Directeur du Restaurant Inter-administratif de Lyon
et Animateur du Cercle Fait Maison*

— **David Rose**

*Lauréat du Concours Gargantua et Chef de cuisine
au Lycée Jules Verne d'Etaples dans les Hauts-de-France*

— **Nolwenn Beauverger**

Directrice adjointe du SILGOM Bretagne

LES CAFÉS-DISCUSSIONS

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. Des représentants d'Interbev, Interfel, Inaporc, Mon restau Responsable, Ma Cantine, Restau'co Formation, Vethyqua et Menu-co 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 au sujet du gaspillage, des protéines et des achats.

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 »

LA REMISE DES TROPHÉES EXPOSANTS

ESPACE « CONFÉRENCES » | ENTRE 11h30 ET 12h30

Réservé aux entreprises participant au salon, le concours des Trophées Exposants distingue des produits, des solutions et des équipements développés et commercialisés entre janvier 2022 et mars dernier induisant une évolution notable par rapport à celles et ceux déjà disponibles sur le marché. L'occasion de mettre en lumière de nouvelles solutions destinées à faire évoluer ou à faciliter le travail de la filière restauration collective dans 2 catégories : « Produits alimentaires » et « Solutions, équipements et hygiène ». Sur place, 6 lauréats élus par un jury constitué de représentants RESTAU'CO, d'experts et de journalistes se verront remettre leur récompense.



L'ANNONCE OFFICIELLE DE LA CRÉATION DU COLLECTIF RESTAURATION DES DÉPARTEMENTS ET RÉGIONS

ESPACE « RÉSEAU RESTAU'CO ET FILIÈRES » | 13h30

Animés par l'envie de donner un cadre à leurs échanges jusque-là informels, une quarantaine de professionnels de la restauration des départements et régions se sont engagés dans la création d'un collectif. L'objectif ? Construire un réseau qui facilitera les contacts entre pairs, le partage d'expérience, l'évolution de l'expertise ainsi que la valorisation de leur métier de coordination des restaurations de collèges et lycées. Majoritairement membres du réseau RESTAU'CO, ils ont choisi le salon pour annoncer et signer officiellement la création du Collectif Restauration des Départements et Régions et pour demander son intégration au Conseil d'Administration de RESTAU'CO.

LA PRISE DE PAROLE DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Dans la journée, Marc Fesneau, l'actuel ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, est attendu pour prendre part à l'évènement et s'adresser aux acteurs de la filière.

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

lerestauro.com/visiteur

Pour les journalistes, les demandes d'accréditation en ligne sont également possibles :

lerestauro.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.

En savoir plus sur : WWW.RESTAUCO.FR

Les partenaires RESTAU'CO

