

## 11<sup>e</sup> édition du salon RESTAU'CO : un programme de conférences et de décryptages à la hauteur des 60 ans du réseau !

17 juin 2026 - Paris Expo Porte de Versailles - Hall 4.1

Dans moins d'un mois, le grand rendez-vous annuel des acteurs de la restauration collective fera son retour pour un nouveau coup de feu. Un millésime à la saveur toute particulière, puisqu'il célébrera les 60 ans d'engagement du réseau RESTAU'CO au service du secteur ! Pour l'occasion, le menu des conférences et décryptages - toujours très attendu - a été mijoté aux petits oignons, avec les ingrédients qui font son succès depuis de nombreuses années : des thématiques variées, en prise avec les enjeux d'aujourd'hui et de demain, et des intervenants experts venus nourrir les échanges. Au cœur du même espace, la cérémonie de remise des Trophées de l'Innovation Exposants, ainsi que plusieurs prises de parole, rythmeront également cette édition anniversaire. Un programme riche et inspirant qui ne manquera pas de mettre en appétit les futurs visiteurs !

10H – 45 MIN



### CONFÉRENCE #1 : « TERRITORIALISER L'ALIMENTATION, UN ENJEU DE SOUVERAINETÉ »

Les derniers chiffres confirment l'engagement de la restauration collective dans les filières agricoles françaises et pour la souveraineté alimentaire du pays. Dans la filière bovine, le bœuf français atteint, par exemple, 73 % des achats\*, illustrant la capacité du secteur à valoriser les productions agricoles des territoires.

C'est pourquoi il est important que RESTAU'CO participe aux Conférences de la souveraineté alimentaire lancées par Annie GENEVARD, ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, qui fixent les ambitions collectives en matière de souveraineté alimentaire.

Une souveraineté qui nécessite un engagement réciproque entre filières et restauration collective, la capacité des filières à s'organiser pour répondre aux besoins de consommation ou encore l'importance de l'information sur l'origine des produits auprès des convives. Autant de leviers clés abordés lors de cette première conférence de la journée.

#### EN PRÉSENCE DE :

- **Christophe MARI**, Président de RESTAU'CO
- **Cédric MANUBIN**, Directeur de la Caisse des écoles de la ville de Saint-François (Guadeloupe)
- **Christiane LAMBERT**, Présidente de la FICT (Fédération des entreprises de charcuterie traiteur) et Référente du groupe « viandes blanches » des Conférences de la souveraineté
- **Olivier FENO-FEYDEL**, Président de l'UNCGFL (Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes)
- **François BLOUIN**, Président Fondateur de Food Service Vision

\* Source : étude Interbev « Où va le bœuf ? »



11H15 – 10 MIN

## DÉCRYPTAGE #1 : « MON RESTAU RESPONSABLE, 10 ANS DE PROGRÈS »

En 10 ans, Mon Restau Responsable est devenu le témoin privilégié de l'engagement des établissements des restaurations collectives. Co-créée par RESTAU'CO et la Fondation pour la Nature et l'Homme, cette démarche de progrès accompagne aujourd'hui plus de 2 400 établissements, représentant près de 159 millions de repas servis chaque année. Un impact important pour les convives, celles et ceux qui les nourrissent et les filières alimentaires.

Ce décryptage propose un retour d'expérience sur une décennie d'engagement : résultats, évolution des pratiques et enseignements issus du terrain. L'occasion de mesurer la portée d'un dispositif vertueux.

PRÉSENTÉ PAR : **Sarah PECAS**, Directrice de la mobilisation des acteurs du territoire à la FNH (Fondation pour la Nature et l'Homme)



11H30 – 20 MIN

## DÉCRYPTAGE #2 : « SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE : LES BONNES PRATIQUES »

Depuis 2022, RESTAU'CO réunit un cercle de réflexion sur la sobriété énergétique, animé par Stéphanie CHEVALIER LOPEZ, Meilleur Ouvrier de France Conseil et Expertise Alimentaire, afin d'identifier des mesures d'action concrètes. En ligne de mire notamment : le gaspillage alimentaire, qui représente près de 30 % du coût du repas en restauration collective ! Ce temps de partage mettra en lumière les bonnes pratiques testées par le cercle pour favoriser économies et performance dans les établissements.

EN PRÉSENCE DE :

- **Alexandre DAVEZAC**, Directeur de la Caisse des écoles du 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris
- **Rémy ROUSSET**, CEO et co-fondateur de la société Lite
- **Jorge MARQUES-DE-FIGUEIREDO**, Directeur du GIP Restauration Collective du Centre-Manche
- **Stéphanie CHEVALIER LOPEZ**, MOF Expertise sécurité alimentaire et Fondatrice de SCL qualité



13H

## REMISE DES TROPHÉES DE L'INNOVATION EXPOSANTS 2026 POUR LES 2 CATÉGORIES DU CONCOURS : « ALIMENTAIRE » ET « EQUIPEMENTS & HYGIÈNE »



14H – 45 MIN

## CONFÉRENCE #2 : « L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION, L'AFFAIRE DE TOUS »

Et si le repas du midi devenait un véritable temps d'apprentissage pour les élèves ? Sujet porté par RESTAU'CO et au cœur des échanges du dernier Salon International de l'Agriculture, notamment avec Françoise GATEL, ministre de l'Aménagement du territoire et de la Décentralisation, et Édouard GEFFRAY, ministre de l'Éducation nationale, l'éducation à l'alimentation s'impose comme un enjeu collectif.

Alors qu'Olivia GREGOIRE, députée de Paris et ancienne ministre, a impulsé une loi d'expérimentation pour l'instauration d'un enseignement d'éducation à l'alimentation obligatoire à l'école, une nouvelle dynamique se dessine : celle d'un travail décloisonné entre restauration collective et communauté éducative. Cuisiniers, directeurs, secrétaires généraux : quel rôle chacun peut-il jouer pour faire du repas un véritable axe d'éducation ?

EN PRÉSENCE DE :

- **Latifa NOUMANE**, Vice-Présidente de l'AJI Gestion pour l'éducation
- **Olivier CHAPUT**, Fondateur et Directeur Les Enfants Cuisinent
- **Emmanuel HERVE**, Président du Grand Repas
- **Jean-Pierre MARTIN**, Chef de cuisine de lycée, Président des 3CERP et Cuisinier de la République et Membre des Toques françaises
- **Sandra ESTRADE**, Vice-Présidente de RESTAU'CO et Directrice de la Cuisine centrale de Toulouse
- **Franck LEHMANN**, Adjoint au chef de l'unité interventions sur les marchés et dans les écoles et de la Direction des Interventions de FranceAgriMer



15H – 20 MIN

## DÉCRYPTAGE #3 : « 10 QUESTIONS SUR LE FAIT MAISON »

Alors que la SNANC (Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat) prévoit d'adapter la définition du Fait Maison à la restauration collective, d'en renforcer la promotion et d'accompagner l'évolution des recettes ainsi que la formation des cuisiniers vers des produits moins transformés, RESTAU'CO travaille à sa mise en œuvre avec le ministre Serge PAPIN et son administration. Ce décryptage propose un point d'étape sur les avancées en cours.

### EN PRÉSENCE DE :

- **Philippe MUSCAT**, Vice-Président Travail de RESTAU'CO
- **Alain FONTAINE**, Président des Maitres Restaurateurs
- **Eric FAGET**, Président de l'ACCOT
- **Jean-Paul TERRUSSE**, Fondateur Référentiel restauration collective

### À PROPOS DE RESTAU'CO :

*Depuis 60 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective et accompagne les professionnels aux changements de pratiques : équilibre alimentaire, approvisionnements responsables, lutte contre le gaspillage, pratiques culinaires... Partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires, le réseau représente 20 000 membres, acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit près de 60 % du secteur.*

En savoir plus sur : [www.restauco.fr](http://www.restauco.fr)

EN PARTENARIAT AVEC :

