

# LE RÉSEAU RESTAU'CO ORGANISE LES ASSISES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE LE MERCREDI 15 NOVEMBRE 2023 À L'HÉMICYCLE DE ROUEN



*En partenariat avec le Conseil Régional de la Normandie, Food Service Vision, Interfel et Interbev, le réseau RESTAU'CO offre aux acteurs de la restauration collective une nouvelle occasion de se retrouver pour faire le point sur le secteur. Proposée sous le format d'Assises, cette rencontre particulièrement attendue rassemblera, au cœur du grand amphithéâtre de l'Hémicycle de Rouen, professionnels, observateurs et experts venus apporter leur éclairage et lancer les débats autour de la problématique suivante : dans un contexte particulièrement challengeant mêlant cadre réglementaire rigoureux, attentes sociétales et politiques fortes, situation économique tendue et montée de la précarité, quel modèle d'avenir choisir pour la restauration collective ? Avec pour titre « Dessinons ensemble la restauration collective de demain », les Assises de la restauration collective affichent clairement le menu de la journée : favoriser l'échange entre tous les membres de la filière.*

Selon un programme déjà défini, les interventions s'articuleront, de 10h à 16h, autour de 3 thèmes centraux :

- **La restauration collective face à l'enjeu social et de santé publique**
- **Les organisations et les métiers pour l'avenir des établissements**
- **Les leviers avec les territoires pour une alimentation durable et de qualité accessible à tous**

Tout au long de la journée, l'événement pourra compter sur **le soutien d'invités de marque**, à l'image du Chef triplement étoilé **Régis Marcon**, d'une « **facilitatrice** » qui viendra clarifier et organiser les grandes idées de manière visuelle, **et d'un animateur**.

”

*« La cuisine collective a un défi quotidien : nourrir 10 millions de personnes, du plus jeune au plus âgé, en s'adaptant aux besoins de chacun, aux contraintes des filières et à l'urgence environnementale », précise Marie-Cécile ROLLIN, Directrice du réseau RESTAU'CO « Avec le contexte actuel, elle est en pleine mutation. Une évolution qui impacte l'ensemble de la chaîne, d'amont en aval, et que nous cherchons, par la force du collectif, à faciliter et accompagner de la meilleure façon possible. En organisant ces Assises, notre volonté n'est pas de donner de l'information aux participants mais bel et bien de favoriser l'échange pour dessiner, en commun, les contours de la cuisine collective de demain. A cet effet, nous avons opté pour un lieu disposant de micros à chaque place assise. Nous avons également convié des grands invités – qu'ils soient experts, sociologues, Chefs renommés - susceptibles d'apporter une vision extérieure ! Et il nous a semblé judicieux, aussi, de laisser la parole à certains porteurs d'initiatives dont les démarches ont pu faire avancer les choses dans leurs établissements et qui pourraient inspirer leurs pairs, être adaptées ou, via le partage d'idées, encore améliorées. Afin que ce rendez-vous marque une étape phare dans le processus d'évolution de notre secteur, nous tenons, à son issue, à en dresser un bilan public. »*

## AU PROGRAMME DE LA JOURNÉE

**DÈS 9<sup>h</sup>** : accueil « café »

**A PARTIR DE 10<sup>h</sup>** :

- **Discours d'introduction** par Bertrand Deniaud, Vice-Président de la Région Normandie en charge des lycées et de l'éducation et Philippe Vinçon, Président du Conseil National de la Restauration Collective
- **Etat des lieux du marché de la Restauration Hors domicile** par Emmanuel Argoud de Food Service Vision
- **Echanges autour du 1<sup>er</sup> thème** : « **La restauration collective face à l'enjeu social et de santé publique** »

Sur ce sujet, les discussions seront nourries par :

- Philippe Muscat du Restaurant Inter-administratif de Lyon
- Hermine Chombart de Lauwe du Conseil National de la Résilience Alimentaire
- L'expertise d'Alexandra Fourcher, Directrice Projets-Ressources-Organisation chez Nutri-Culture, une plateforme dédiée à l'amélioration de la culture nutritionnelle et à la prévention
- Le Dr Emmanuelle Odinet-Raulin, médecin conseil à l'ARS Normandie
- La récente publication de l'étude « Coûts complets et recettes de la restauration scolaire » menée par Le Basic pour l'Ademe
- Le regard de Laurent Aron, sémiologue du goût
- **Echanges autour du 2<sup>nd</sup> thème** : « **Les organisations et les métiers pour l'avenir des établissements** »

Plusieurs acteurs s'échangeront le micro sur le sujet pour témoigner :

- Le groupement de commandes Tremplin, créé par 6 grandes cuisines centrales
- David Briand du CHU de Poitiers
- Christian Barrault de L'association du campus des métiers de Poitiers
- Le Chef Régis Marcon

**DURANT LA PAUSE MÉRIDIDIENNE** : déjeuner et échanges autour d'animations

### **AU COURS DE L'APRÈS-MIDI :**

- **Echanges autour du 3<sup>e</sup> thème** : « **Les leviers avec les territoires pour une alimentation durable et de qualité accessible à tous** »

Ce sujet sera porté par les interventions de :

- François Boussard, Vice-Président du Conseil départemental de la Sarthe et Président de la Commission
- Développement des territoires, Agriculture, Développement durable et Transition énergétique
- Eva Ravard, Directrice de la Résidence le Séquoia à Parc-sur-Sarthe
- Loïc Guines, Président de l'Agence Bio
- Bénédicte Ténèze pour Interbev
- Guillaume Lebon, Chargé de projet alimentation locale et Christophe Saussaye, conseiller technique restauration, pour le Conseil Régional de Normandie
- Daniel Nairaud, inspecteur général au CGAAER (Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux)

### **DISCOURS DE CLÔTURE**

#### **COMMENT PARTICIPER ?**

Réservé aux acteurs de la filière de la restauration collective, ce rendez-vous est accessible sur invitation uniquement. Les personnes intéressées peuvent d'ores et déjà contacter le réseau RESTAU'CO à l'adresse suivante : [assistante@restauco.fr](mailto:assistante@restauco.fr). Mention spéciale pour les grossistes : un quota de places leur a été spécialement attribué ; le prix s'élève à 300 euros HT pour la journée.

#### **Vous souhaitez assister à cette journée ?**

Comme pour tous les autres participants, afin que la rencontre se déroule dans les meilleures conditions, la réservation est obligatoire pour les journalistes. Il vous suffit simplement d'écrire un mail de demande de participation à l'adresse suivante :

[assistante@restauco.fr](mailto:assistante@restauco.fr)

*\*participation gratuite\**

#### **Les partenaires RESTAU'CO**



#### **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](http://www.restauco.fr)