

Salon Restau'co : Une 2^e conférence annoncée

15 JUIN 2022 - PARIS PORTE DE VERSAILLES

De retour le 15 juin prochain à Paris Porte de Versailles pour sa 7^e édition, le salon Restau'co dévoile son programme de conférences. Après une 1^e table ronde prévue le matin autour du devoir pour la restauration collective d'être une restauration sociale, une 2^{de} conférence dédiée à la communication du cuisinier en cuisine collective vient d'être fixée pour le début d'après-midi.

Réputées pour leur adéquation avec les problématiques terrain, l'expertise de leurs intervenants et la richesse de leurs contenus, les conférences du salon Restau'co sont attendues avec ferveur par les professionnels du secteur, exposants comme visiteurs. Elles sont à chaque fois l'occasion d'échanger entre pairs, de partager des expériences et des bonnes pratiques, et de mieux appréhender les nouveaux enjeux du métier.



RAPPEL



Conférence #1

« Restauration sociale :
des achats aux convives »

10H - 11H

Conférence Animée par le journaliste Christophe Artous

La restauration collective d'aujourd'hui et de demain se doit d'être une restauration sociale :

- Sociale par les achats : en rémunérant à leur juste valeur les fournisseurs et en soutenant l'économie locale et le développement des filières.
- Sociale, quant à sa destination, en donnant accès à tous à un repas équilibré car la restauration collective est essentielle pour l'équilibre alimentaire de nombreux foyers.

La tarification sociale, la valorisation du repas, la santé publique et l'éducation des acheteurs et des convives sont autant de points qui seront traités par les différents intervenants.



Conférence #2

« Cuisinier : un métier
à communiquer »

14H - 15H

Qui a dit que les cuisiniers ne savaient pas communiquer ?

Guillaume Delsaux, alias **Le Cantinier** sur TikTok, le **1^{er} influenceur cuisinier scolaire** et **Evelyne Debourg**, meilleure **cantinière de France** et **auteur de livres de cuisine**, démontrent en effet le contraire. Ces passionnés partageront leur expérience sur un sujet qui leur tient à cœur

- celui de **la communication du cuisinier de collectivité**.

3 sujets leur semblent fondamentaux :

- La communication auprès des convives : obligatoire pour certaines informations comme l'origine des viandes, elle est aujourd'hui capitale face à des consommateurs de plus en plus soucieux de leur alimentation (provenance, saisonnalité, type de culture, emballages et déchets alimentaires). C'est également un levier important dans l'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire, notamment en milieu scolaire. En allant à la cantine, certains enfants découvrent en effet des aliments qu'ils ne consomment pas à la maison et se familiarisent avec des compositions de menus adaptées à leurs besoins nutritionnels. Enfin, faire connaître un produit, renseigner sur le producteur qui en est à l'origine et proposer de multiples façons de le préparer permet de transmettre un patrimoine culinaire et d'insister sur la valeur de l'alimentation.
- La communication du savoir-faire : pour enterrer une bonne fois pour toutes les clichés qui « collent aux tabliers » des cuisiniers de collectivité, il revient à ces derniers de témoigner de la richesse de leur engagement, de leur passion et leur savoir-faire. Comment ? En s'appropriant notamment de nouveaux canaux de communication et en partageant simplement la réalité de leur quotidien : recettes faciles, bonnes pratiques, astuces ou encore méthodes de respect d'un budget ou de diversification des repas sur une semaine.
- La communication du métier : trop peu connu ou mal connu, le métier de cuisinier en collectivité n'attire aujourd'hui pas assez les jeunes recrues qui s'orientent volontiers vers d'autres voies professionnelles. Beaucoup pourraient pourtant y trouver du sens et s'y épanouir. Alors qui de mieux placées que les personnes en poste pour expliquer aux éventuels futurs apprentis en quoi il consiste vraiment et présenter ses avantages et tout son potentiel ?



Qui est Guillaume Delsaux ?

Cuisinier pour un lycée public de Bressuire dans les Deux-Sèvres, il connaît un succès grandissant sur TikTok (près de 200K abonnés) grâce à la publication de vidéos informatives et humoristiques autour de la nourriture en cantine scolaire. Cette notoriété non programmée lui permet aujourd'hui de mettre en avant certaines problématiques rencontrées dans son quotidien comme l'équilibre et le gaspillage alimentaires.



Qui est Evelyne Debourg ?

Depuis 25 ans, elle est le visage de la cantine scolaire d'Ebreuil dans l'Allier. Sa vocation : donner aux enfants le plaisir de manger sainement avec des recettes simples.



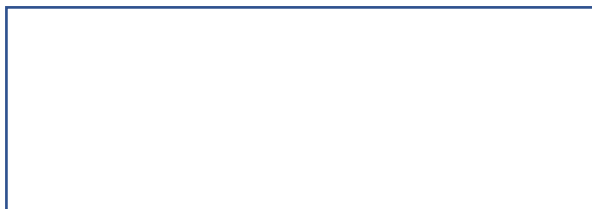
À PROPOS DE RESTAU'CO :

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 : <https://www.restauco.fr>

Contact Restau'Co

Céline Emelin | Responsable Communication
06 20 79 16 90 | c.emelin@restauco.fr



SALON RESTAU'CO
L'ÉVÈNEMENT DES PROFESSIONNELS
DE LA **RESTAURATION COLLECTIVE** EN GESTION DIRECTE

15 JUIN 2022 | 9h-18h

PARIS EXPO | PORTE DE VERSAILLES | **HALL 5.1**

**ÉQUITÉ
ALIMENTAIRE
PARTAGE
APPROVISIONNEMENT
QUALITÉ
TERRITOIRES**

Un événement Restau'Co

PHOTO: M. B...