

# SALON RESTAU'CO

## SALON RESTAU'CO : PLUSIEURS CONFÉRENCES AU MENU

Le salon restau'co fait son grand retour pour sa 6<sup>ème</sup> édition au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Après plusieurs annulations et reports en raison de la crise sanitaire, cette édition réunira l'ensemble des acteurs de la restauration collective en France, le 8 septembre 2021, Hall 5-1.



La crise sanitaire a mis en exergue le rôle indispensable de la restauration collective, qui est par ailleurs, face à des objectifs ambitieux dans les mois à venir. **Les professionnels ont l'impérieuse nécessité de se réunir et d'échanger ensemble sur les perspectives et solutions qui peuvent y répondre.**

Plusieurs conférences sont programmées pour évoquer les enjeux et les perspectives de la filière. Lieu d'échanges et de rencontres, les conférences traiteront des sujets d'actualité afin d'accompagner les professionnels dans leurs problématiques quotidiennes :

● 10h à 11h

**CONFÉRENCE 1 - La loi EGALIM sera-t-elle au service des territoires ?**

#1. Les échéances de la Loi Egalim et les outils disponibles pour les collectivités :

- **CÉDRIC PRÉVOST** Sous Directeur de la politique de l'alimentation **DGAL**
- **SYLVIE DAURIAT** Présidente réseau **RESTAU'CO**

#2. Malgré un budget contraint, des changements de pratiques à la disposition des établissements :

- **PASCAL VEAULIN** formateur et co-fondateur du collectif « **LES PIEDS DANS LE PLAT** »
- **PHILIPPE MUSCAT** Directeur du RIL **RESTAURANT INTER-ADMINISTRATIF DE LYON**

#3. Faire de la restauration collective un outil de transition de l'alimentation des territoires :

- **ADELINE THEVENIN** chargée de mission alimentation **PAYS DU PERCHE SARTHOIS**
- **VINCENT GODEFROY**, élu à **COMMUNE DE LOMBRON**

● 12h à 12h30 : Remise trophées

● 13h30 à 14h30

**CONFÉRENCE 2 - Entre crise sanitaire et urgence climatique, quel emballage pour demain ?**

#1. État des lieux :

- **DOMINIQUE GOMBERT** Présidente du groupe de concertation du **CNA**
- **ALICE GUEUDET ADEME** service produits et efficacité matière
- **CHRISTOPHE MARI** Président de la délégation régionale **RESTAU'CO PACA**

#2. Retour des expériences, des différentes branches du secteur :

- **BRUNO LESAEC** Directeur Général du **SYREC**
- **NATHALIE BEUGNOT** Directrice Restauration **CROUS DE VERSAILLES**.

**LES LAUREATS DU PALMARÈS DES TROPHÉES INNOVATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

Les neuf lauréats des Trophées Restau'Co sont récompensés pour des initiatives, produits ou équipements innovants, avec une attention particulière portée cette année à la dimension éco-responsable.

**CATÉGORIE « SOLUTIONS, ÉQUIPEMENTS ET HYGIÈNE »** *En partenariat avec la Revue Professionnelle du Froid*

#1 **Chef éco - appli Click & Don** : première solution de gestion de dons alimentaires en ligne.

#2 **UpCycle** : composteurs micro-industriels qui transforment jusqu'à 150 tonnes de déchets par an

#3 **UZAjE-Solzero SAS** : programme Recolim pour des systèmes alternatifs aux contenants plastique interdits par la loi Egalim

**CATÉGORIE « PRODUITS ALIMENTAIRES »** *En partenariat avec Zepros*

#1 **Alpina Savoie** : pâtes certifiées Haute Valeur Environnementale 3 (HVE 3).

#2 **Bel** : Boursin® en dés surgelés : Boursin® ail et fines herbes est dorénavant proposé en petits dés surgelés de 3g, conditionnés en barquette de 750g.

#3 **Hilcona Foodservice** : Palets « Végé » à base de vrais légumes

**#1 CSEC RATP** : Restaurant L'Inattendu au cœur de la Maison de la RATP. Un dispositif associant humain, digital et robotique pour un repas servi à table à moins de 5 euros

**#2 Restaurant Inter-Administratif de Lyon (RIL)** : le RIL a été l'un des premiers sites pilotes à mettre en œuvre la démarche Mon Restau Responsable®.

**#3 Cercle de Base de Défense de Strasbourg-Haguenau** : le restaurant a mis fin, dès juillet 2019, à la distribution de la vaisselle en plastique.



Pour demander votre accréditation,  
rendez-vous sur le site :  
[www.salonrestauco.com](http://www.salonrestauco.com)

#### 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.