



INFORMATION PRESSE | MAI 2022

Save the date - 7^e édition du salon Restau'co

15 JUIN 2022 - PARIS PORTE DE VERSAILLES

3 CONFÉRENCES AU MENU !

La carte des conférences de la prochaine édition du salon Restau'co sera variée ! Et, une fois n'est pas coutume, elle a été imaginée en tenant compte de tous les ingrédients qui font leur succès : adéquation avec les problématiques terrain, expertise des intervenants, interaction... Afin de pimenter le programme, une remise de trophées et une rencontre avec des représentants de collectivités locales est également prévue. Alors, pour ne pas en perdre une miette et apprécier chaque contenu le jour J, vous pouvez dès à présent noter dans vos agendas les différents temps forts au menu.



Conférence #1

« Restauration sociale :
des achats aux convives »
10H - 11H

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.

Animée par le journaliste Christophe Artous

En présence de : Nicolas Chabanne, Fondateur de «C'est qui le Patron ?!» / Marie-Pierre Membrives, maman engagée et membre du Collège Citoyen de France / Laurent Seux, Responsable Programme Ensemble bien vivre, bien manger du Secours Catholique / Frédéric Souchet, Directeur Général du Siresco, restauration collective / Sylvie Dauriat, Présidente de Restau'co



Conférence #2

« Quel menu pour une
alimentation diversifiée et
durable dans les cantines ?
Une idée légumineuse »

11H15 - 12H

Les légumineuses représentent un véritable atout pour diversifier les repas dans les cantines :

- Conseils d'experts pour **cuisiner les légumineuses**, en répondant aux enjeux nutritionnels de jeunes convives.
- **Mieux gérer les approvisionnements** et adopter une politique d'alimentation durable au sein des établissements.
- **Mieux rationaliser les coûts menus** avec des aliments traçables et adaptés à des recettes simples, pratiques.

En présence de : Pierre-Paul Zeiher, Chef cuisinier / Ghislain Grodart-Humbert, Diététicien nutritionniste au CHU de Besançon / Vittoria Durant, Chargée de projet Alimentation et Environnement au SYREC

12H15 - 13H : Remise des Trophées Exposants et Initiatives

13H15 - 14H : Rencontre avec les chargés de mission restauration des départements et/ou régions



Conférence #3

« **Cuisinier : un métier
à communiquer** »

14H - 15H

La communication du cuisinier de collectivité est fondamentale :

- **La communication auprès des convives** : rassurer des consommateurs de plus en plus soucieux de leur alimentation, éduquer au goût et à l'équilibre alimentaire, notamment en milieu scolaire, et transmettre un patrimoine culinaire.
- **La communication du savoir-faire** : témoigner de la richesse de son engagement, de sa passion et de son savoir-faire en s'appropriant notamment de nouveaux canaux de communication et en partageant la réalité de son quotidien.
- **La communication du métier** : expliquer aux futurs apprentis en quoi il consiste et présenter ses avantages et son potentiel.

En présence de : Guillaume Delsaux, alias Le Cantinier sur TikTok, le 1er influenceur cuisinier scolaire et Evelyne Debourg, meilleure cantinière de France et auteur de livres de cuisine

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>**

PARTENAIRES RESTAU'CO :

INAP^{RC}

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Interfel
l'interprofession des fruits et légumes frais