



COMMUNIQUE DE PRESSE / MAI 2025

# 10<sup>e</sup> édition du salon RESTAU'CO 2025 : un programme de conférences varié et généreux !

HALL 5.2 - PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES - 11 JUIN 2025

À l'approche de son édition anniversaire, le salon RESTAU'CO 2025 continue de dévoiler son programme... Et les conférences annoncées donnent déjà le ton : des sujets nombreux et dans l'air du temps, des intervenants pointus et percutants, et des animateurs chevronnés — à commencer par Julien Estier — pour orchestrer les échanges avec saveur. Toutes auront lieu au cœur de l'espace dédié du salon. Au-delà des débats, cette édition promet aussi des visites de marque et des présentations exclusives. Une programmation pensée comme une carte bien garnie donc... À savourer sans modération !



10H – CONFÉRENCE #1

**EGalim : de la rigueur arithmétique à une réalité de filière**

Une conférence concoctée par RESTAU'CO pour décrypter la mise en œuvre concrète des objectifs **EGalim dans les achats de la restauration collective**. Les pourcentages déclarés sont-ils le reflet du soutien aux filières de productions durables et de qualité sur nos territoires ? Producteurs, fournisseurs et gestionnaires de restauration collective croiseront leurs regards pour comprendre comment la filière s'adapte aux obligations réglementaires : quels leviers pour concilier équilibre budgétaire, approvisionnement et qualité des repas ?

**Animée par Christophe Artous**

**En présence de :**

- Sylvie Dauriat, Présidente du réseau RESTAU'CO
- Simon Uzenat, Sénateur du Morbihan et Président à la commission d'enquête sénatoriale sur « les coûts et les modalités effectifs de la commande publique et la mesure de leur effet d'entraînement sur l'économie française »
- Daniel Sauvatre, Président d'Interfel
- Nicolas Portas, Directeur d'Agrilocal
- Julie Maisonhaute, Déléguée générale adjointe de Commerce Equitable France



11H15

## Présentation EN EXCLUSIVITÉ de la « Revue des restaurations collectives »

Pour la première fois, le cabinet d'études et de conseil Food Service Vision présentera **les résultats de sa grande analyse des principaux segments de la restauration collective — santé, social, entreprises, enseignement — réunis dans la « Revue des restaurations collectives »**. Cette photographie inédite du secteur dresse **un état des lieux des mutations en cours**. Parmi les tendances majeures identifiées : l'ouverture de la restauration scolaire et d'entreprise à des concepts inspirés de la restauration commerciale, le développement de l'alimentation thérapeutique ou encore l'essor de l'offre ambulatoire dans la restauration de santé.

### En présence de :

- François Blouin, Président Fondateur de Food Service Vision
  - Virginie Pernin, Directrice des études sectorielles de Food Service Vision
  - Marie-Cécile Rollin, Directrice Générale du réseau RESTAU'CO
- 



11H30 – CONFÉRENCE #2

## Le repas, une prestation qui soigne

### Animée par Christophe Artous

### En présence de :

- Professeur Pierre Jesus, Secrétaire du collectif de lutte contre la dénutrition, Professeur de Nutrition et responsable de l'unité de Nutrition au CHU de Limoges
  - Boris Tavernier, Député du Rhône
  - Adrien Naizet, Secrétaire Général de ALIM 50+
  - Christophe Mari, Vice-Président RESTAU'CO pour le secteur santé médico-social
- 



12H – CONFÉRENCE #3

## C'est bio à la cantine

### Animée par Christophe Artous

### En présence de :

- Dominique Francon, Conseiller de la Présidente des CROUS en charge de la restauration et des achats
- Thomas Breuzet, Président de la commission restauration à l'Agence bio pour Synabio et Interbio Nouvelle Aquitaine
- Mickaël Dubois, Membre du Comité RHD d'Interfel et Directeur de la Restauration de Saint-Denis



13H -

## Remise des Trophées de l'innovation exposants 2025 pour les 2 catégories du concours : « Alimentaire » et « Equipements & Hygiène »



14H – CONFÉRENCE #4

## Le plastique et le réemploi en 10 questions

Animée par **Christophe Artous**

En présence de :

- Clara Mourgues, Cheffe de projet Planification écologique du système de santé à la DGOS
- Nathalie Beugnot, Experte Tremplin et RESTAU'CO
- Foucauld Baschet, Chef de projet réemploi – Restauration Collective chez CITEOPRO
- Bruno Montuelle, Directeur de la restauration de la ville de Paray-Vieille-Poste et membre d'Agores



14H30 – CONFÉRENCE #5

## Une alimentation durable dans les armées : mission accomplie

Animée par **Christophe Artous**

En présence de :

- Stéphanie Le Cour Grandmaison, Cheffe du département technique denrées alimentaires EDA
- Commissaire générale de 1re Sylvie PION, Directrice du CIRL
- Aurore Ammer, référente RHD d'Interbev



15H - CONFÉRENCE #6

## Génération Z en cuisine : mode d'emploi pour un service sans fausse note

Les jeunes en restauration collective : un ingrédient imprévisible ou la clé d'une recette réussie ? Nouveaux modes de travail, quête de sens, rapport différent à l'autorité... La nouvelle génération bouscule les habitudes et pousse la restauration collective à innover. Mais comment les intégrer, les motiver et les fidéliser pour faire de ces nouveaux talents un véritable levier de performance pour les établissements ?

Animée par **Julien Estier**, expert reconnu du management intergénérationnel, cette conférence promet un format vivant, interactif et pédagogique !

**Avis aux visiteurs : il est temps de réserver pour profiter de ce délicieux programme !**

**Les inscriptions sont désormais ouvertes en ligne à cette adresse :**

<https://www.salonrestauco.com/inscription-visiteur>

**Côté presse, les accréditations sont également accessibles via le lien suivant :**

<https://www.salonrestauco.com/inscription-presse>

### **« L'info tout juste sortie du four » : une visite ministérielle confirmée !**

Investi dans son rôle de porte-voix de la restauration collective auprès des pouvoirs publics, **le réseau RESTAU'CO est fier d'annoncer la venue d'Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**, sur cette édition anniversaire du salon. Une présence attendue par ce secteur qui joue un rôle capital dans le quotidien des citoyens français.



#### **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. Le réseau 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 :**

