



INFORMATION PRESSE | MAI 2024

La 9^e édition du salon RESTAU'CO approche... Les 5 temps forts à ne pas manquer !

Mercredi 5 juin 2024

• HALL 2.2 - PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES •

Dans 10 jours, le salon RESTAU'CO ouvrira ses portes pour, une nouvelle fois, mettre au centre de la table les spécificités du secteur de la restauration collective et accompagner l'ensemble de ses acteurs dans leurs défis quotidiens et à venir. Une journée riche en partage, innovations et bonnes idées qui va être rythmée par l'effervescence de l'espace « exposition » qui affiche complet avec 210 stands réservés et pas moins de 160 exposants, mais aussi par divers temps forts organisés tout au long de la journée au sein de l'espace « conférences ».



10h-11h Conférence #1

« Construire ensemble, une valeur sûre de l'achat durable »

La conférence s'articulera autour de 3 axes :

- Mutualiser les achats pour proposer des débouchés structurants
- Soutenir les filières par sa politique d'achat
- Redonner de la valeur à l'alimentation, un enjeu pour les territoires

Animée par Christophe Artous

En présence de :

Eric Candiolo, directeur général d'Unadere

Marion Luce, chargée de mission Projet Alimentaire Territorial, département de la Drôme

Thierry Pousson, gestionnaire du Lycée de Navarre à Saint-Jean-Pied-de-Port et Président de l'Acena

Caroline Helleisen Errant, directrice générale du CNIEL

Stéphane Brunerie, Stripfood



11h30 Remise de l'Ordre National du mérite à Sylvie Dauriat

La Présidente du réseau RESTAU'CO se verra en effet décerner cette distinction honorifique par **Marc Fesneau**, le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et **Agnès Pannier Runacher**, Ministre Déléguée, pour son engagement.



12h Signature officielle d'un partenariat entre Eurotoques et RESTAU'CO

Les représentants des 2 entités seront réunis pour officialiser leur collaboration : le lancement d'un collectif de Chefs de collectivités en gestion directe au sein d'Eurotoques pour faire rayonner la qualité, le savoir-faire et les exigences spécifiques du métier de cuisinier en restauration collective.



12h15-13h Remise des Trophées de l'innovation 2024

Réservés aux exposants, ces Trophées sont l'occasion de mettre en lumière des projets, produits, équipements ou services inédits destinés à faire évoluer ou à faciliter le travail de la filière. Cette année, 6 lauréats ont été primés et recevront leur prix lors du salon.

Dans la catégorie « Produits alimentaires » :

#1 : Bio&Lo et son distributeur de yaourt bio fermier qui offre une alternative aux pots individuels et aux seaux – Stand M03

#2 : Yumgo et sa préparation 100% végétale Yumgo Entier Poudre qui permet de remplacer l'œuf dans les recettes – Stand M20

#3 : Le laboratoire La Mandorle et ses boissons végétales en poudre à haute valeur nutritionnelle qui s'utilisent pour réaliser des boissons en quantité souhaitée ou pour agrémenter des préparations salées ou sucrées – Stand F01

En partenariat avec Zepro

Projets évalués par le jury suivant :

Marjorie Bretelle, directrice générale de la Centrale d'achat CNOUS

Claire Cosson, rédactrice en chef Zepro Collective

Philippe Muscat, directeur du restaurant administratif de Lyon

Dans la catégorie « Solutions, équipements et hygiène » :

#1 : Hobart et son lave-vaisselle frontal FP-CP-10C doté de la consommation d'eau la plus basse du marché et de la fonction « CUTLERY PREMIUM », une innovation mondiale qui révolutionne le processus de lavage en éliminant le besoin d'essuyage manuel des couverts – Stand K17

#2 : MKN et l'innovation Flexichef qui intègre un système unique au monde de nettoyage automatique qui simplifie l'entretien de l'équipement et garantit des normes d'hygiène élevées – Stand A16

#3 : Winterhalter et Gamechanger, son nouveau lave-vaisselle à convoyeur de la gamme MT qui dispose d'une architecture modulable et évolutive pour s'adapter à tous les besoins – B07

En partenariat avec La Cuisine Pro

Projets évalués par le jury suivant :

Pierre Lemerrier, rédacteur en chef La Cuisine Pro

Christophe Mari, Ingénieur Hospitalier en chef CE, responsable Projets Transition Ecologique et Développement Durable, référent régional ARS PACA EGALIM

André-Pierre Doucet, délégué général du Syntam



14h-15h Conférence #2

« Emploi : entre tensions et inclusion »

Parmi les pistes évoquées :

- Etat des lieux du recrutement et des emplois du secteur
- Les différentes voies pour recruter et accompagner la professionnalisation
- Handicap, insertion : faire de l'inclusion une vraie solution

En présence de :

Elise Da Col, chef de service RH au département de l'Essonne

Camille Doyen, chef de partie au GIE GAM Restaurant

Pierre Roure, responsable des ressources humaines d'insertion à la Table de Cana à Marseille

Nicolas Paul, en charge de l'unité Tourisme/Hôtellerie/Restauration/Loisirs à l'AFPA

Olivier Tran, fondateur d'Afuté

Les visiteurs peuvent s'inscrire en ligne dès maintenant :

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

En tant que journaliste, vous pouvez également vous accréditer sur le site :

<https://www.salonrestauco.com/journaliste>

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
Interprofession des fruits et légumes frais

Contact Restau'Co

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

Contact presse

Agence Sophie Benoit Communication | Yglinga Benoit-Joubert
06 63 70 61 69 | yglinga@sbc-groupe.com