



INFORMATION PRESSE | AVRIL 2024

9^e édition du salon RESTAU'CO : 2 conférences à la carte !

Mercredi 5 juin 2024

• HALL 2.2 - PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES •

Reconnues pour leur pertinence avec les enjeux clés du secteur, les conférences du salon RESTAU'CO sont particulièrement appréciées. Cette année encore, elles visent juste en ciblant 2 thématiques phares : les achats durables et le métier de cuisinier en collectivité.

Comme le précise Marie Cécile Rollin, directrice du réseau RESTAU'CO, « ces 2 conférences font suite aux Assises de la restauration collective organisées par le réseau RESTAU'CO en novembre dernier et à la Conférence des solutions de la restauration collective initiée par le Gouvernement il y a quelques semaines. Lors de ces 2 rassemblements aux formats différents des sujets communs se sont fait écho. À la manière d'un fil rouge, nous avons décidé, lors des conférences du salon, de poursuivre le partage de solutions et les éclairages de grands témoins pour une transition durable et globale de la restauration collective ».



CONFÉRENCE #1 - 10H

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

Si la restauration collective progresse dans la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim, la part de produits durables qu'elle propose reste encore insuffisante. Pour rappel, tous les restaurants collectifs sont désormais tenus de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis, et 60% de viandes et poissons durables et de qualité (100% pour la restauration collective d'Etat). Au-delà de l'obligation légale, l'atteinte de ces objectifs participe au soutien de l'agriculture française et représente un enjeu de santé publique et de justice sociale. Et si le travail en commun, la force du collectif, était la solution ?

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

Les intervenants :

Thierry POUSSON, Gestionnaire du lycée de Navarre à Saint-Jean-Pied-de-Port, Président de l'Acena

Caroline HELLEISEN ERRANT, Directrice Générale du CNIEL

Stéphane BRUNERI, créateur de StripFood

Eric CANDIOLO, Directeur Général d'Unadere



CONFÉRENCE #2 - 14H

« Nos métiers, entre tension et inclusion »

Le secteur peine à recruter alors que les opportunités sont nombreuses. On estime à 30 000 le nombre de postes à pourvoir en cuisine en 2023. Alors que cuisiner est le 1^{er} levier d'une restauration collective responsable, la situation inquiète et amène les professionnels de la restauration collective à se poser la question suivante : comment agir pour que la restauration collective persiste et continue de participer à l'équilibre alimentaire et à la justice sociale des enfants, des adultes et des personnes âgées de demain ?

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

Les intervenants :

Pierre ROURE, responsable des ressources humaines d'insertion à La Table de Cana Marseille

Nicolas PAUL, en charge de l'unité Tourisme, hôtellerie, restauration, loisirs à l'AFPA

Olivier TRAN, fondateur d'afuté

Le top départ est lancé pour l'inscription des visiteurs !

Ils peuvent s'enregistrer dès maintenant sur le site <https://www.salonrestauro.com/visiteur>

Bon à savoir : en tant que journalistes, vous pourrez également vous accréditer d'ici quelques jours.

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