



INFORMATION PRESSE | MARS 2022

Salon Restau'co : les conférences toujours au menu

15 JUIN 2022 - PARIS PORTE DE VERSAILLES

De retour le 15 juin prochain à Paris Porte de Versailles pour sa 7^e édition, le salon Restau'co prépare déjà son programme de conférences centrées sur les enjeux et les perspectives du secteur de la restauration collective. Riches en contenu et favorables aux rencontres et aux échanges, ces rendez-vous sont particulièrement appréciés par l'ensemble des acteurs de la filière, visiteurs comme exposants.

Lors de la précédente édition du salon en septembre dernier, les professionnels de la restauration collective ont exprimé leur satisfaction de pouvoir enfin se retrouver après des mois d'isolement. Dans un contexte ô combien mouvementé, **Restau'co représente pour eux une occasion privilégiée pour partager la réalité du quotidien et aborder ensemble les nouveaux enjeux de la profession.** Des interactions qui rassurent, apportent des solutions et nourrissent la réflexion pour avancer avec plus de sérénité vers l'avenir.



DES CONFÉRENCES SUR-MESURE

C'est dans cet état d'esprit que l'équipe Restau'co définit son programme de conférences. Le fondement même de ces dernières est qu'elles soient en adéquation avec les problématiques terrain ; elles doivent aborder **des thématiques qui sont au cœur de l'actualité du secteur** pour accompagner au mieux les acteurs dans leur quotidien, mais aussi **recréer du lien et de l'échange entre professionnels** avertis. L'équipe Restau'co recense les sujets du moment, s'en fait l'écho auprès des pouvoirs publics et propose des perspectives en s'appuyant sur le réseau d'experts qui la compose, sur des datas fiables et sur des intervenants qualifiés.



Conférence #1

« Restauration sociale :
des achats aux convives »

10H - 11H

Une première conférence vient d'ores et déjà d'être annoncée. Intitulée **« Restauration sociale : des achats aux convives »**, elle traitera, sous un format table ronde animé par le journaliste **Christophe Artous**, du **devoir pour la restauration collective 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. Un sujet brûlant dans la période de flambée des prix que nous traversons. **Et sociale, quant à sa destination**, en donnant accès à tous à un repas équilibré car, comme la crise l'a rappelé, la restauration collective est essentielle pour l'équilibre alimentaire de nombreux foyers. **En milieu scolaire par exemple, la cantine est le lieu qui permet aux enfants de bénéficier d'un repas équilibré** : elle répond à 40% de leurs besoins énergétiques journaliers. 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.

Durant cette session d'environ 1h, se partageront le micro :



Nicolas Chabanne

Fondateur de «C'est qui le Patron ?!»



Marie-Pierre Membrives

Maman engagée et membre
du Collège Citoyen de Franc



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

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>**

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