

LE SALON DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE : C'EST PARTI POUR TOUS LES ANS !



La prochaine édition du Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe organisé par le Réseau Restau'co se tiendra le mercredi 11 avril 2018 à Paris Expo Porte de Versailles (Hall 5.1). Le Salon adopte ainsi une fréquence annuelle (au lieu de tous les 18 mois) sous l'impulsion des visiteurs comme des exposants¹ confirmant ainsi son attractivité. En constante progression, le Salon a enregistré en 3 éditions, depuis son arrivée à Porte de Versailles en 2014, une augmentation de près de 20% de son visitorat et de 10% de son offre exposants, celle-ci s'étant aussi largement diversifiée.

À chaque édition, le salon s'inscrit dans une thématique : cette 25^{ème} édition sera placée sous le signe du « goût », un thème qui irrigue toutes les ambitions du secteur. Cette nouvelle édition sera également marquée par l'arrivée de **Thierry Mathieu**, nouveau président de la Commission Salon, et la poursuite des 3 Trophées Restau'Co de l'Innovation : Initiatives, Exposants et Avenir.



THIERRY MATHIEU, PRÉSIDENT DU SALON RESTAU'CO 2018

« Le goût, c'est bien sûr et d'abord l'expérience gastronomique du bien manger pour nos convives. Sensibiliser les jeunes à toutes les variations de saveurs, les adultes à la mémoire de la table que chacun porte en lui, et tous les publics à notre grand patrimoine culinaire est une mission majeure pour tous les professionnels de la restauration indissociable de deux autres vocations spécifiques à notre secteur.

Au travers du goût, nous avons aussi à cœur de tisser des liens non seulement entre les convives, heureux de partager un repas, mais aussi entre eux et les producteurs, heureux de partager avec eux la passion de leur métier. Le goût, c'est aussi une manière de soutenir la qualité et les circuits courts. Enfin, le goût met en jeu tout le savoir-faire de nos chefs qui, dans un cadre très contraint, ne cessent d'innover au service d'une cuisine inventive, dont ils savent aujourd'hui qu'elle est jugée par des consommateurs, aussi bien jeunes qu'adultes, de plus en plus exigeants. C'est pourquoi en conclusion, je tiens à souligner qu'en restauration collective, la question du goût est d'autant plus importante et sensible qu'elle n'est pas dissociable de celle de l'accessibilité tarifaire. Nos chefs le prouvent tous les jours : le goût n'est pas forcément cher ! »

THIERRY MATHIEU : UN HOMME DE CONVICTIONS

Après avoir conduit pendant 5 ans le groupement d'achat des collèges et lycées de l'Eure, en 2015 il prend le poste de Gestionnaire du collège Jean Moulin, à Paris 14^{ème}. Administrateur et membre du bureau exécutif de l'AJI (association de gestion pour l'éducation), il est impliqué dans de nombreuses instances de réflexion du secteur : le réseau des coordonnateurs de groupements d'achats, le groupe de travail sur les programmes européens de distribution de denrées agricoles dans les établissements scolaires, le comité de recommandations du GEMRCN, le Conseil National de l'Alimentation. Cet engagement est porté par la conviction que la restauration collective se situe aujourd'hui à la croisée de problématiques fondamentales pour les individus et la société : la santé, l'économie, le développement durable.

¹Enquête réalisée par Restau'Co en mars 2017 auprès de 317 visiteurs et 81 exposants

LE SALON

Le Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe organisé par Restau'Co est le seul salon d'envergure nationale du secteur. Il est à destination des professionnels de la restauration collective (cuisiniers et chefs de production, diététiciens, ingénieurs restauration, responsables qualité...), des futurs professionnels du secteur (apprentis, étudiants) et des acteurs de l'orientation et de la formation professionnelle. Conçu pour apporter des solutions concrètes aux acteurs de la restauration scolaire, médico-sociale et d'entreprise, il a aussi pour vocation d'être un carrefour de rencontres et d'échanges sur les nouveautés de la profession. En 2017, le Salon recevait 160 exposants et 3465 visiteurs.

En avril 2018, se tiendra la 25^{ème} édition du Salon.

RESTAU'CO

Restau'Co est un réseau qui compte 10 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 10 organismes et associations membres : 3CERP, l'ACEHF, l'AFDN, l'AJI, le CNOUS, le GOEES, l'UDIHR, l'ACCOT Gironde, l'ACCOT Normandie et les Armées.

Sa vocation est de valoriser les métiers de la restauration collective en gestion directe et d'améliorer les pratiques en accompagnant les professionnels dans leurs problématiques : la formation, la valorisation des métiers et le recrutement, la restauration responsable, la gestion des approvisionnements, l'équilibre nutritionnel, la lutte contre le gaspillage, le management des organisations.

En savoir plus : www.restauco.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

- ▶ Prochaine édition : mercredi 11 avril 2018 à Paris Expo Porte de Versailles (Hall 5.1)
- ▶ Inscription visiteurs gratuite sur www.salonrestauco.com
- ▶ Ouverture des inscriptions exposants : 12 septembre 2017 sur : www.salonrestauco.com
- ▶ Restau'Co sur les réseaux sociaux :
 - www.facebook.com/RestaurationCollective
 - www.youtube.com/channel/UCVzgnx4LUNsVBZn1JiocExg
- ▶ En savoir plus sur le réseau Restau'Co : www.restauco.fr

Contacts presse :

agence becom! 01 42 09 04 34

www.becomagence.com

Eva Scrive : e.scrive@becomagence.com - 07 85 54 58 30

Isabelle Callède : i.callede@becomagence.com - 06 03 02 51 45