

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 12 FÉVRIER 2018

UN SALON REPRÉSENTATIF DU SECTEUR

Le Salon de la restauration collective en gestion directe (Paris Porte de Versailles, 11 avril 2018) est aujourd'hui complètement implanté dans le paysage économique du secteur : 5 000 visiteurs et 150 exposants attendus, 214 stands (93% déjà réservés), 16% de nouveaux entrants (dont de nombreux équipementiers), des animations toujours plus riches, dans des espaces toujours plus valorisés. Tour d'horizon de cette nouvelle édition sur « Le goût », une thématique révélatrice du renouveau de la profession.

DES ESPACES QUI DONNENT TOUTE LEUR VISIBILITÉ AUX ACTEURS

L'ESPACE NOMADE : MOBILITÉ ET QUALITÉ

En 2017, implantés à l'extérieur du salon, la cuisine de campagne du Commissariat des Armées et le Food Truck d'INTERBEV (l'interprofession du bétail et de la viande) ont été un vrai succès. Un espace pour montrer que le goût est un ingrédient indispensable de la convivialité.

L'ALLÉE DU GOÛT : DES DÉMOS PAR LES PROFESSIONNELS DES 3 GRANDS SECTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Cette année, l'allée centrale mettra à l'honneur les 3 grands secteurs de la profession : Santé ; Enseignement ; Entreprises et Administrations. Dans chaque îlot, les professionnels des associations membres concernées (respectivement ACEHF, UDIHR ; ACCOT Normandie et Gironde, AJL, 3CERP, CROUS ; GOEES) proposeront des dégustations ou des animations. Les diététiciennes (AFDN et CENA) se déploieront sur l'ensemble des îlots.

L'ESPACE GARGANTUA : DES DÉMOS PAR LES LAURÉATS DU CONCOURS

Sur cet espace destiné à montrer l'excellence du métier de cuisinier de restauration collective, se succéderont les lauréats des éditions antérieures, en présence de Jérôme Latour, lauréat 2017. De jeunes apprentis seront aussi là, en immersion dans leur futur métier.

L'ESPACE FLASH CONF : DES MOTS PAR LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Animé par un journaliste spécialisé, cet espace accueillera tout au long de la journée les acteurs du secteur, pour des prises de paroles courtes sur des thématiques d'actualité : gaspillage alimentaire, digitalisation des restaurants, diversification des restaurants, approvisionnements et achat local, États Généraux de l'Alimentation... Un représentant de la Caisse régionale d'assurance maladie d'Ile-de-France viendra présenter les services de la CRAMIF aux assurés professionnels du secteur.

L'ESPACE RÉSEAU : MÉTIERS, FILIÈRE, ACTIONS

Cet espace s'agrandit (200 m²) et se restructure autour d'un accueil VIP rehaussé et de 3 grandes zones : les secteurs, pour présenter les métiers de la restauration collective ; les interprofessions, pour présenter les problématiques de la filière ; le réseau, pour présenter les actions mises en œuvre (formations, Le Gargantua, « Mon Restau' Responsable »...). C'est là aussi que se retrouveront les adhérents, après la conférence de l'Agence Bio vers 12h30, pour le rituel « apéro du réseau ».

Sur cet Espace, pour la première fois cette année, l'Agence Bio sera partenaire du salon au travers d'un stand et d'une conférence sur « L'introduction des produits bio en restauration collective ». Le signe que le Salon est devenu aujourd'hui un véritable espace de visibilité pour tous les acteurs de la filière.

Enfin, fidèle à son **engagement sociétal**, le salon s'appuiera cette année encore sur les personnes des Établissements et services d'aide au travail (ESAT) pour accueillir et orienter les visiteurs, notamment dans l'Allée du Goût, et reconduira son partenariat avec La Mie de pain pour redistribuer ses excédents alimentaires. **Et bien entendu, pour la seconde fois, les lauréats des 3 Trophées de l'Innovation (Exposants, Initiatives, Avenir) seront là pour y recevoir leur prix.**

LE SALON DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE : LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA PROFESSION

Créé en 1989 par le CCC, devenu RESTAU'CO en 2014, ce salon est le seul salon national du secteur. Il s'adresse aux professionnels de la restauration collective (cuisiniers, chefs de production, diététiciens, ingénieurs restauration, responsables qualité...), aux futurs professionnels (apprentis, étudiants) et aux responsables de l'orientation et de la formation professionnelle. Pour tous ces acteurs, il s'affirme comme un carrefour de rencontres et d'échanges sur les nouveautés de la profession, donc comme un salon « solution », porteur de réponses et d'outils concrets.

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

Date : mercredi 11 avril 2018, Paris-Expo Porte de Versailles (Hall 5.1)

Inscription visiteurs : gratuite, dès maintenant sur www.salonrestauco.com

Inscriptions exposants : en ce moment sur www.salonrestauco.com

Trophées RESTAU'CO de l'Innovation :

3 catégories :

- ▶ « Exposants » (Produits & Services / Équipements & Hygiène) : entreprises agro-alimentaires, équipementiers et distributeurs
- ▶ « Initiatives » : adhérents RESTAU'CO et restaurants de collectivités
- ▶ « Avenir » : étudiants et apprentis

Suivre RESTAU'CO sur les réseaux :

Facebook @RestaurationCollective

Twitter @RESTAU_CO

Youtube @Réseau RESTAU'CO

Contacts presse : agence becom! - 01 42 09 04 34

Marine Depezeville : m.depezeville@becomagence.com

Eva Scrive : e.scrive@becomagence.com

Contact Salon : Anne Plantié-Roux : a.plantie-roux@restauco.fr - 06 34 47 78 53