



3^e FORUM DES RESTAURATIONS COLLECTIVES

MARDI 6 FÉVRIER

10h15 - 11h00

LA TRANSFORMATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AUTOUR D'UN CONVIVE ACTEUR DU REPAS : COMMENT L'ABORDER ? QUELLES INITIATIVES ? QUELLE ORGANISATION ? QUELLES SOLUTIONS ? QUELLES PRIORITÉS ?

COMMENT GÉRER LA COMPLEXITÉ DES NOUVEAUX DÉFIS ?

AUGMENTATION DES COÛTS ALIMENTAIRES, D'ÉNERGIE, RÈGLEMENTATIONS RSE, POLITIQUES NATIONALE ET DE TERRITOIRES, RECRUTEMENT, FORMATION, MOTIVATION DES ÉQUIPES.

Conseils et partages autour des priorités et les points clés pour réussir cette évolution vertueuse dans les établissements de tous les secteurs de la restauration collective. De l'approche globale au quotidien opérationnel des équipes.

Avec **Catherine BOURNIZIEN**, Directrice de **Phinéa Conseil**, cabinet spécialisé en stratégie pour la restauration collective
Et **Marie-Cécile ROLLIN**, Directrice de **Restau'Co**.

Partage avec tous les intervenants présents :

- Les représentants de la mise en œuvre du Plan Alimentaire Territorial de la Métropole de Nice, du pays de Grasse.
- Le réseau RÉGAL'im.
- Les responsables de la restauration en Santé, Éducation, EHPAD, entreprises.
- Et les représentants des sociétés de restauration collective.

11h00 - 11h45

LE PROJET D'ÉTABLISSEMENT : UN PASSAGE OBLIGÉ POUR RÉUSSIR ? LES POINTS CLÉS POUR RÉUSSIR LA DÉMARCHÉ. COMMENT S'ENGAGER DANS LA DÉMARCHÉ MON RESTAU RESPONSABLE : INTÉRÊTS ET BÉNÉFICES.

Guillaume VERON, Directeur restauration universitaire de Nice, **CROUS Nice**.

Bernard GILLET, Directeur restauration, **Ville de Nice**.

Gisèle HAMM, Responsable restauration, **CHU de Nice**.

Françoise MAECHLING, Responsable restauration et hôtellerie, **CH Princesse Grace de Monaco**.

Nicolas BOURGEOIS, Directeur Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles (EPLEFPA), **Campus Vert d'Azur Antibes**.

Sylvie SOAVE, enseignante en agronomie au **Campus Vert d'Azur Antibes**, en charge d'un système alimentaire local et durable en restauration collective.

Gaëtan LABORDE, Responsable Recrutement et Relations Écoles SUD / PACA, **Compass Group France**.

Suzanne DUPUY, Responsable de Secteur Direction Régionale Sud-Est, **Restalliance**.

Karine GODET, Directrice Régionale PACA, **Newrest**.

Manon PULLIAT, Animatrice du RÉGAL'im, Chargée de Mission Économie Circulaire, La Coopération Agricole Sud.

Avec **Marie-Cécile ROLLIN**, Directrice **Restau'Co** et **Catherine BOURNIZIEN**, **Phinea Conseil**.

11h45 - 12h30

LA CHAÎNE DE L'ALIMENTATION SAIN ET RSE : TRANSFORMATION VERTUEUSE ET TÉMOIGNAGES

S'approvisionner le plus en direct possible avec des produits de saison.

Élaborer un menu éco-responsable et rentable, avec une place de plus en plus équilibrée entre plats à base de protéines végétales et animales.

Nourrir les convives en les sensibilisant au gaspillage alimentaire qui est un axe majeur du modèle économique de la restauration collective. Justes quantités et recettes anti-gaspi.

Avec

Bruno BETTATI, Président du **MIN d'Azur**.

Véronique MONDAIN, Infectiologue, **CHU de Nice**, à l'initiative des Jeudis Verts.

Les Représentants des PAT Pays de Grasse et Métropole de Nice.

Héliène MARTIN, Les potagers de la Vésubie.

Jean Paul TERRUSSE, Chef de cuisine en restauration scolaire, fondateur Référentiel restauration collective et créateur de contenu sur les réseaux sociaux.

Avec **les questions et témoignages des participants**.

14h30 - 15h00

VISIO EXCLUSIVE : TENDANCES ET INNOVATIONS EN RESTAURATION COLLECTIVE AU CANADA

Présentation des grandes lignes des tendances et innovations 2024 en restauration collective au Canada.

Robert DION, Québec, Canada, Conférencier futurologue spécialisé sur les tendances hôtellerie, food service, partenaire Méditéa Amérique du Nord et International. Fondateur et dirigeant de HRI Magazine (Hôtellerie, Restaurations, Institutions) et Détaillants Alimentaires.

15h00 - 16h30

TÉMOIGNAGES DE PROJETS, PRATIQUES ET INITIATIVES, INNOVATIONS ET PARTAGES D'EXPÉRIENCES ENTRE TOUS LES INTERVENANTS ET VISITEURS

Projets d'établissements, production des repas, relation convive, gaspillage alimentaire, valorisation des déchets, cuisine nourricière, RSE, approvisionnements locaux, gestion des achats, gestion des coûts, etc...

Avec les témoignages (non exhaustif) de :

Bruno GILET, Directeur restauration **Ville de Nice**.

Enquêtes de satisfaction des convives, démarches et outils anti-gaspillage alimentaire, école inclusive (accueil en restauration d'enfants atteints de troubles légers ou lourds).

Gisèle HAMM, responsable restauration **CHU de Nice** : animation d'un Escape Game avec l'**ADEME** dans le cadre des Jeudis Verts, sur l'alimentation végétarienne.

Nicolas BOURGEOIS, Directeur Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles (EPLEFPA), **Campus Vert d'Azur Antibes**.

Approche du campus et Système alimentaire de l'établissement avec **Sylvie SOAVE**.

Jérôme BROSSAT, Président **Electro Calorique** : démarche d'innovation industrielle autour du service du repas, élément essentiel du sein.

Katy GAUBERT, spécialiste en Valorisation de biodéchets à destination des Professionnels, **RégenEco**, Solutions adaptées à la restauration collective pour trier les déchets alimentaires.

Héliène MARTIN, **Les potagers de la Vésubie** (producteurs de légumes). Diversification de la production pour sécuriser le repas en organisant un approvisionnement régulier.

Magalie BROAUD PAGANI, conseil en restauration collective et formation.

Animé par :

Agnès CASO, conseil en stratégie de développement & branding et fondatrice du réseau Méditéa, partenaire du Forum.

Les partenaires du Forum :



Restau'Co, partenaire du Forum interviendra pour présenter la vision du réseau et guider les débats, et également pour présenter le développement de la démarche Mon Restau Responsable avec un acteur local de 1er plan. Restau'Co est le réseau des professionnels de la restauration collective autogérée qui regroupe interprofessions, filières et acteurs de la restauration collective, de la crèche à l'Ephad.



Le réseau international Méditéa, marque de CréonsduSens, est une communauté de d'experts, de chefs reconnus et de professionnels de haut niveau pour valoriser les patrimoines culinaires des territoires, et accélérer la croissance et la transformation des organisations par le partage et la transmission de pratiques responsables, durables et innovantes en restauration commerciale et collective et « hospitality, foodservice & catering » en général.