

CANTINA 2009

LA PREMIÈRE CONVENTION EUROPÉENNE
DU REPAS DURABLE
EN RESTAURATION COLLECTIVE

Organisée par
Philippe Hersant & Partners et Risteco



Philippe Hersant & Partners



12 MARS 2009

LE TOIT DE LA GRANDE ARCHE
PARIS LA DÉFENSE

9 CONFÉRENCES STRATÉGIQUES
& PROSPECTIVES,

1 TABLE RONDE
SUR LES DÉFIS & ENJEUX
DU REPAS DURABLE, ...

ET, EN AVANT-PREMIÈRE,
LA PRÉSENTATION DU PREMIER
SITE INTERNET EUROPÉEN
DÉDIÉ À L'ALIMENTATION DURABLE



ELECTROLUX PROFESSIONNEL • QUESTIONS
Nouvel Horizon DE BON SENS ■

Facilities
Le guide des services généraux
et des achats hors production



Agence
BIO

Collectivités
EXPERIENSIS

Immobilier
& Services
Le magazine des services, du facility et du property management

 **EQUIP'HOTEL**
PARIS
15-19 NOVEMBRE 2008 - PARIS-EXPO PORTE DE VERSAILLES

CAMST
LA RISTORAZIONE ITALIANA

CANTINA 2009



Après CANTINA 2007, la première convention européenne de la Restauration d'Entreprise, CANTINA 2009 réunira décideurs et acteurs de tous les secteurs de la restauration collective autour des Défis et Enjeux du Repas Durable en Restauration collective...



Vous êtes ...

- ✓ un décideur du monde de la restauration collective au sein d'une collectivité territoriale, d'une administration ou d'une entreprise ...
- ✓ un décideur d'une entreprise de restauration collective, d'une société alimentaire, d'équipement ou de distribution ...
- ✓ promoteur immobilier, prestataire de facility management, architecte, expert ...

... cette Convention est pour vous !



DECIDEURS ET ACTEURS EUROPEENS : QUELLES STRATÉGIES POUR LE REPAS DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE?

Journée animée par Daniel MAJONCHI
Président Fondateur du Leaders Club

8h30	Café d'accueil
9h00 - 9h15	La position européenne à l'égard du Repas Durable en Restauration collective : Principes, Réalités et Circulaires <i>Marie-Christine Lefebvre - Secrétaire Générale de la Fédération Européenne de la Restauration Collective (FERCO)</i>
9h15 - 9h30	Coacher ses équipes au Repas Durable <i>Jean - Luc Feyssard - Le Temps du Client</i>
9h30 - 10h00	Les vrais chiffres des impacts financiers d'une politique durable de la restauration collective : ce que cela coûte, ce que cela rapporte ... <i>Alain Roy - Associé PH & Partners</i>
10h00 - 10h30	Intervention de Chantal Jouanno, Secrétaire d'Etat à l'Ecologie
10h30 - 10h45	Un tour d'Europe en images du Repas Durable « qui gagne » <i>Olivier Schram - Associé PH & Partners</i>
10h45 - 11h00	Pause - café
11h00 - 11h15	Success stories : La durabilité et l'éco-efficacité comme moteurs de compétitivité <i>Maurizio Mariani - Directeur Général de Sotral Spa / Risteco (I)</i>
11h15 - 11h45	Deux grands témoins européens : <ul style="list-style-type: none">♦ la restauration scolaire de la Ville de Rome (D. sa Silvana Sari)♦ l'hôpital Cardinal Massaia d'Asti (D. sa Maria Luisa Amerio)
11h45 - 12h30	« Le durable n'est plus une tendance » : mythes et réalités , opportunités et challenges pour la restauration collective <i>Frédéric Loeb - Président Directeur Général de &Loeb Innovation S.A.S</i>
12h30 - 14h00	Buffet « Gastro Bio Equitable »
14h00 - 14h30	La haute qualité environnementale en restauration collective : retour d'expériences et esquisse du restaurant des années 2010 ... <i>Gilles Castel (G.Sir) et François Tesnieres (3 Bornes Architectes)</i>
14h30 - 15h00	La vision d'un fabricant international <i>Philippe Zavatiero - Président Directeur Général d'Electrolux Food Service</i>
15h00 - 15h30	En exclusivité et en avant-première, présentation du premier site internet européen dédié à l'alimentation durable
15h30 - 15h45	Vers une offre alimentaire durable ... <i>François Blouin - Directeur Général FoodService Vision</i>
15h45 - 17 h00	A l'horizon 2015, quels défis, enjeux et stratégies pour le Repas Durable en restauration collective ? <i>Table ronde animée par Georges Golan, directeur de la rédaction de Collectivités Express et à laquelle participeront Elisabeth Mercier - directrice générale de l'Agence Bio, Serge Atia - directeur général de Biofinesse, Joaquín Munoz - directeur de l'Association Max Havelaar France, Sylvie Padilla - responsable du département activités économiques de l'Ademe, Olivier Robin - président Meiko France et président de la commission développement durable du Geco, Christophe Hébert - président de l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale, Nicolas Bailleux - directeur restauration et développement durable de Sodexo, Philippe Baguet - Directeur Qualité d'Avenance et Emmanuel Saulou - Président de Restoria.</i>

