

Cantina 2018

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

MAIS OÙ VONT NOS ASSIETTES ?

Coup de projecteur sur les nouvelles pratiques alimentaires, la réglementation, les nouvelles offres

▶ **8 conférences** stratégiques et prospectives

▶ **1 grand témoin**

▶ **Benchmark et success stories**

▶ **Table ronde réunissant les opérateurs de la profession**

▶ **Des moments de convivialité et d'échange** avec les décideurs et acteurs du secteur

▶ **MARDI**
20 MARS 2018
AUDITORIUM
MARCEAU
PARIS 8^{ème}



Vous êtes ...

- Décideur ou acteur concerné par le thème de la restauration, au sein d'une entreprise, d'une collectivité territoriale, d'une administration ou de tout autre environnement,
- Décideur ou prescripteur au sein d'une entreprise de restauration collective, d'une chaîne de restauration commerciale, d'une société agro-alimentaire, d'équipement ou de distribution,
- Promoteur immobilier, prestataire de facility management, architecte, nutritionniste,
- Acteur d'une filière agricole, biologique ou engagé dans la promotion du "mieux manger"...

Cette convention est pour vous !

A L'OCCASION DE SA 6^{ème} ÉDITION, CANTINA 2018 RÉUNIRA ACTEURS ET DÉCIDEURS DE LA RESTAURATION HORS FOYER AUTOUR DES ENJEUX LIÉS AUX NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, AUX DERNIÈRES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES ET AUX OFFRES PROPOSÉES PAR LE MARCHÉ.

Café d'accueil **8 h 15 - 9 h 00**

Panorama des pratiques alimentaires : les tendances des Français décryptées

Comment les consommateurs appréhendent-ils leur alimentation aujourd'hui et les évolutions de demain ?

9 h 00 - 9 h 30

Garance FERBECK & Nathalie CROMBECQUE

Harris Interactive

Comment la demande des convives évolue au sein des restaurants de collectivités

Données et chiffres en provenance des fournisseurs et distributeurs

9 h 30 - 10 h 00

Anne FRANCHINI & Emmanuel ARGOUD

Foodservice Vision

Les nouvelles attentes des donneurs d'ordre

De la volonté affichée par les collectivités aux réalités et contingences opérationnelles

10 h 00 - 10 h 30

Alain ROY & Mathieu FRANCOIS

Cabinet PH Partners

Café - Contacts **10 h 30 - 11 h 00**

Le snacking au diapason des **nouvelles aspirations alimentaires des Français**

Concilier ambition stratégique et contraintes du marché

11 h 00 - 11 h 25

Hugues de TAILLY & Benoît PERIER

Société Bergams

Nouvelle donne en matière d'étiquetage alimentaire et d'information des convives

La réglementation INCO et ses conséquences dans les environnements de restauration collective

11 h 25 - 12 h 05

Sophie DUSSOURS

DGCCRF

Collectivité 2018-2028 : nos assiettes iront partout... et nulle part !

Les oxymores du monde alimentaire à venir

12 h 05 - 12 h 30

Frédéric LOEB

Loeb & Innovation

Cocktail-Déjeuner - Contacts **13 h 00 - 14 h 30**

Les Danois vivent au rythme du "hygge"

Ou comment concilier qualité de son alimentation avec bien-être personnel et efficacité professionnelle

14 h 30 - 15 h 00

Birgitte OSTENFELD-VOILQUIN

Société iBOOZT

Les influenceurs vont-ils écrire vos cartes et vos menus ?

De l'impact des réseaux sociaux sur la communication alimentaire

15 h 00 - 15 h 30

Nicolas SAVIO

Agence Global Tree

Table ronde autour de quelques acteurs en pointe dans le "bien manger"

La preuve par quatre que manger sain n'est pas (plus) une punition !...

15 h 30 - 16 h 30

Andrew GORDON, *Société Eldora (Suisse)*

Fabrice CLOCHARD, *Centre Culinaire Contemporain*

Agathe AUDOUZE, *Fondatrice Café Pinson*

Jean-Pierre CORBEAU, *Sociologue, Professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation, Université de Tours*

Animation par **Laurent TERRASSON**, *Magazine L'Autre Cuisine*

Décryptage de la journée...

Pour un nouveau contrat alimentaire

16 h 30 - 17 h 00

Gilles FUMEY

Professeur des Universités en Géographie culturelle de l'alimentation, Université Paris-Sorbonne

Clôture de CANTINA 2018... et prise de rendez-vous pour 2020 **17 h 00 - 17 h 15**

Avec le soutien de :



Partenaires médias :



Grand témoin
12h30 - 13h00
Alain PASSARD
Restaurant Arpège
Paris 7^{ème}