

Cantina²⁰₂₀

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

LA RESTAURATION COLLECTIVE A L'HEURE DE L'ECONOMIE CIRCULAIRE !

Nouveaux défis, enjeux et solutions

▶ **9 conférences** stratégiques et prospectives

▶ **1 grand témoin**

▶ **Benchmark et success stories**

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

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

JEUDI
24 SEPT. 2020

Centre de Conférences
VERSO

PARIS 9^{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 ou start-up dans le traitement des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le développement d'alternatives innovantes...

Cette convention est pour vous !

A l'occasion de sa 7^{ème} édition, Cantina 2020 réunira décideurs et acteurs de la RHF pour traiter des nombreux défis et enjeux liés à la gestion des déchets, aux démarches prévenant le gaspillage alimentaire, au bannissement progressif des plastiques non recyclables... Bref, la restauration collective à l'heure des 3R (Réduire, Réutiliser, Recycler) !

THÈMES DES INTERVENTIONS

M A T I N É E

Café d'accueil

8h15 - 9h00

9h00 **Gaspillage alimentaire, plastiques et traitement des déchets**

9h30

Attitudes, comportements, attentes de la société et des convives sur ces sujets

[Garance FERBECK - Harris Interactive](#)

9h30 **Au regard de la réglementation et de ses échéances, quelles évolutions envisageables pour les contenants alimentaires**

10h00

Ce que l'on peut utiliser, ce qui doit être trié et recyclé ou comment opter pour les bons compromis

[Alice GUEUDET - ADEME, Direction Économie Circulaire & Déchets](#)

10h00 **Chaîne de tri, de collecte puis de revalorisation des déchets en restauration : un paysage français contrasté**

10h30

Quels acteurs? Quelle ingénierie de mise en oeuvre?

[Philippe KUCH - Deloitte Développement Durable](#)

Café contact

10h30 - 11h00

11h00 **Le bannissement des plastiques et la sortie de l'usage unique**

11h30

Un défi majeur aux multiples conséquences

[Emmanuel AUBERGER & Gérard CAROLLO - Uzaje](#)

11h30 **Comment faire dès aujourd'hui de l'économie circulaire un atout pour son organisation**

12h00

Démonstration illustrée appliquée au domaine de la RHF

[Rémy LE MOIGNE - Gate C Consulting](#)

12h00 **Economie circulaire et restauration collective**

12h30

De la quadrature du cercle à l'émergence d'un nouveau modèle

[Frédéric LOEB - Loeb Innovation](#)

A P R È S - M I D I

Cocktail-déjeuner - Contacts

13h00 - 14h30

14h30 **Lutte contre le gaspillage alimentaire : l'heure des premiers bilans**

15h00

Les témoignages de 3 pionniers engagés dans ce combat

[Guillaume BELIARD - Too Good To Go](#)

[Anne TISON - Excellents Excédents](#)

[Denis OLIVIER - Meal Canteen](#)

15h00 **Le recyclage des équipements de cuisines en fin de vie... ou comment faire du neuf avec de l'ancien**

15h30

Tendance ou déjà une réalité ?

[Gilles CASTEL - BET G.SIR](#)

[Pierre MARCEL - Tournus Equipement & SYNEG](#)

15h30 **Table ronde autour de 4 acteurs-clés particulièrement concernés par les nouveaux enjeux environnementaux...**

16h30

Témoignages, benchmarks, échanges avec le public

[Frédérique LEHOUX - GECO Foodservice](#)

[Marion ROCHER - Foodentropie / Maiom](#)

[Gilles TISSERAND - Tetra Pak](#)

[Valentin BOUTEILLER - ZEI Accélérateur d'écologie](#)

[Animation par Gaëlle COPIENNE](#)

16h30 **Décryptage de la journée...**

17h00

Plaidoyer pour un nouveau modèle de développement des activités de restauration collective

[Gilles FUMEY - Professeur des Universités en Géographie culturelle de l'alimentation, La Sorbonne](#)

Clôture de CANTINA 2020 et... prise de rendez-vous pour 2022

17h15 - 17h30

Contenu détaillé et présentation des orateurs sur le Blog Cantina :

<http://blog-cantina.fr/>

INTERVENTION
du
"Grand"
témoin

Stéphane KLEIN Prêt A Manger
12h30 - 13h00

Cantina 2020

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

LA RESTAURATION COLLECTIVE A L'HEURE DE L'ECONOMIE CIRCULAIRE !

Nouveaux défis, enjeux et solutions

EN BREF

▪ QUAND ?

Jeudi 24 septembre 2020

▪ OÙ ?

Centre de Conférences VERSO
52, rue de la Victoire - 75009 Paris
M° Trinité d'Estienne d'Orves ou Notre-Dame-de-Lorette (ligne 12)

▪ INSCRIPTION

Merci de remplir votre formulaire
d'inscription en ligne à l'adresse suivante :
www.phpartners.fr/inscription-cantina

▪ NOUS CONTACTER

PH Partners
16, place Edouard Normand / BP 19002
44090 Nantes Cedex 1 / FRANCE

Email : fanny@phpartners.fr
Tél. : (+33) 240.48.55.25



FRAIS D'INSCRIPTION

- Tarif spécial «**COLLECTIVITÉS**» : 630 € HT / participant
- Tarif «**OPÉRATEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE, FOURNISSEURS, DISTRIBUTEURS ET AUTRES DÉCIDEURS**» : 795 € HT / participant
- Sur la 2^{ème} inscription **-10%**
- À partir de la 3^{ème} inscription **-20%**

PRISE EN CHARGE "FORMATION"

“ Votre inscription à CANTINA 2020 peut se faire au titre de votre formation continue !

La société PH Partners, organisatrice et animatrice des journées CANTINA, est enregistrée comme organisme de formation auprès de la DIRECCTE ! ”

