

# Cantina<sup>20</sup><sub>20</sub>

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**

MARDI  
24 MARS 2020

Centre de Conférences  
VERSO

PARIS 9<sup>ème</sup>



## 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<sup>ème</sup> 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

INTERVENTION  
du  
"Grand  
témoin"

## M A T I N É E

8h15  
9h00 | Café d'accueil

- **Gaspillage alimentaire, plastiques et traitement des déchets**  
Attitudes, comportements, attentes de la société et des convives sur ces sujets
- **Au regard de la réglementation et de ses échéances, quelles évolutions envisageables pour les contenants alimentaires**  
Ce que l'on peut utiliser, ce qui doit être trié et recyclé ou comment opter pour les bons compromis
- **Chaîne de tri, de collecte puis de revalorisation des déchets en restauration : un paysage français contrasté**  
Quels acteurs? Quelle ingénierie de mise en œuvre?

Café contact

- **Le bannissement des plastiques et la sortie de l'usage unique**  
Un défi majeur aux multiples conséquences
- **Comment faire dès aujourd'hui de l'économie circulaire un atout pour son organisation**  
Démonstration illustrée appliquée au domaine de la RHF
- **Economie circulaire et restauration collective**  
De la quadrature du cercle à l'émergence d'un nouveau modèle

## A P R È S - M I D I

13h00  
14h30 | Cocktail-déjeuner - Contacts

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire : l'heure des premiers bilans**  
Les témoignages de 3 pionniers engagés dans ce combat
- **Le recyclage des équipements de cuisines en fin de vie... ou comment faire du neuf avec de l'ancien**  
Tendance ou déjà une réalité ?
- **Table ronde autour de 4 acteurs-clés particulièrement concernés par les nouveaux enjeux environnementaux...**  
Témoignages, benchmarks d'invités étrangers
- **Décryptage de la journée...**  
Plaidoyer pour un nouveau modèle de développement des activités de restauration collective

17h15  
17h30 | Clôture de CANTINA 2020 et... prise de rendez-vous pour 2022

Avec le soutien de :



# 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 ?

Mardi 24 mars 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](http://www.phpartners.fr/inscription-cantina)

### ▪ NOUS CONTACTER

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

Email : [fanny@phpartners.fr](mailto: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<sup>ème</sup> inscription **-10%**
- À partir de la 3<sup>ème</sup> 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 ! ”

