

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

INTERVENTION
"du
Grand
Témoin"

Stéphane KLEIN Prêt A Manger
12h30 - 13h00

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

↳ [Sylvain PASQUIER - 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 & Anne-Sophie COLIN - 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

14h30

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

15h00

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...

15h30

16h30

Témoignages, benchmarks, échanges avec le public

↳ [Frédérique LEHOUX - GECO Foodservice](#)

↳ [Robin PLACET - Foodentropie](#)

↳ [Gilles TISSERAND - Tetra Pak](#)

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

↳ [Animation par Gaëlle COPIENNE](#)

16h30 Décryptage de la journée...

16h30

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/>

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 ! ”

