

LE SALON RESTAU'CO 2020 CONFIRME SA TENUE EN OCTOBRE À PARIS

Le salon de la restauration collective aura lieu comme prévu au pavillon 5-1 de la Porte de Versailles le 13 octobre prochain. La jauge autorisée de 5000 visiteurs sera respectée. Par ailleurs, toutes les dispositions sont prises pour observer les règles sanitaires : élargissement des allées, parcours simplifiés, distribution de gel, pas de démonstrations culinaires...

Ce salon est essentiel pour tous les acteurs de la restauration collective, cuisiniers, acheteurs, mais aussi fournisseurs de matériels et filières agroalimentaires. Il représente **une occasion unique de reprendre la parole**, alors même que la restauration collective fait partie intégrante du **plan gouvernemental de relance**. Les exposants le confirment en répondant présents à l'événement : le nombre de stands (210) est en effet similaire à celui de l'an dernier, avec un très faible taux d'annulation.



LE RÔLE SOCIAL DE LA PROFESSION

Durant la crise sanitaire, l'absence de restauration collective a plongé des milliers de ménages dans la précarité alimentaire. La crise a aussi mis à mal les filières agricoles et la distribution agroalimentaire. Dans les deux cas, la restauration collective a su se mobiliser pour trouver des solutions. Et les Français ont pris conscience qu'elle jouait un rôle social essentiel.

Le salon Restau'Co s'attachera à mettre en lumière ce rôle social, à travers **deux conférences*** animées par Christophe Artous, journaliste sur France Bleu :

LE RÔLE SOCIAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION Saine ET ÉQUILIBRÉE POUR TOUS
↳ CONFÉRENCE DE 10H30 HEURES

LA RESTAURATION COLLECTIVE PARTENAIRE ESSENTIEL DES TERRITOIRES (ÉCONOMIE, POLITIQUE ...)
↳ CONFÉRENCE DE 14 HEURES (HORAIRE À CONFIRMER)

* programme et listes des participants à venir

Pour obtenir votre accréditation, inscrivez-vous sur le site : www.salonrestauco.com

À PROPOS DE RESTAU'CO

Depuis 50 ans, Restau'Co valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... Restau'Co est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. Restau'Co représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.

CONTACT RESTAU'CO

Responsable communication :
Céline Emelin | 06 20 79 16 90
c.emelin@restauco.fr

CONTACT PRESSE

Agence Sophie Benoit Communication (SBC)
Yglinga Benoit-Joubert | 06 63 70 61 69
yglinga@sbc-groupe.com