



Colloque « Mon Restaurant passe au Durable »  
Le lundi 12 novembre de 14h00 à 17h30 à Paris

*La restauration de demain. Quels enjeux ? Quels défis ?*

*Face aux nouveaux modèles économiques et aux futures tendances de consommation, quelle nouvelle dimension sociétale pour la restauration ?*

*Quelles pistes innovantes et positives ?*

*Quelles clés pour aborder cette transformation de fond ?*

PROGRAMME

*Débats animés par Serge Landureau*

- 14h00 : Présentation des résultats de l'enquête « Mon Restaurant passe au Durable »  
METRO France réalise depuis deux ans la seule étude permettant d'évaluer la place du développement durable dans la restauration.
- 14h15 : Tendances de la Restauration par Frederic Loeb  
Quelles tendances pour la restauration durable de demain, quels types de restaurants, de consommateurs....Venez décoder les nouvelles tendances !
- 14h40 : Restauration et climat, quels rapports ?  
L'alimentation est un des chantiers importants de la transition écologique.  
Expert, entrepreneur de la terre, association de défense pour l'environnement et la biodiversité viendront partager leur vision sur la façon dont l'engagement des restaurateurs peut influencer les choix et les pratiques alimentaires et donc permettre d'agir positivement sur le climat, la santé, la planète ...
- 15h20 : Best practices, inspirez-vous !  
Témoignages de chefs et d'acteurs engagés sur leurs actions, les motivations de leur engagement. Découvrez les clés et outils pour initier votre démarche.
- 16h15 : Quels moyens pour mobiliser les professionnels?  
Comment emmener les professionnels des métiers de bouche vers une restauration plus responsable, transmettre les bonnes pratiques et éduquer les futurs professionnels ?
- 17h15 : Remise de prix METRO-TUDIGO  
Remise des prix de l'appel à projet « Mon Restaurant passe au Durable » en partenariat avec la plateforme de financement participatif TUDIGO qui récompensera 6 projets engagés.
- Cocktail

Les intervenants :

Régis Marcon - Chef à Saint Bonnet-le froid

Frédéric Loeb - Tendancier - Directeur Loeb Innovations

Shafik Asal - Directeur Associé ECO2 Initiatives

Henri Landes - Directeur général Fondation Goodpalnet

Maxime de Rostoland - Fondateur de Fermes d'Avenir et Blue Bees

Victor Brun - chef à Paris & gagnant de la palme green au SIRHA Green

Olivia Gautier - directrice hôtel restaurant Les orangeries à Lussac les Châteaux & lauréate du « sustainability Awards »

François Dechy - Président-fondateur du Groupe Baluchon

Ladja Chopineau - Lycée Belliard Provisseure du lycée Belliard Paris 18ème

Nicolas Imbert - Directeur exécutif Green Cross