

Cantina 2018

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

MAIS OÙ VONT NOS ASSIETTES ?

Coup de projecteur sur les nouvelles pratiques alimentaires, la réglementation, les nouvelles offres

▶ **8 conférences** stratégiques et prospectives

▶ **1 grand témoin**

▶ **Benchmark et success stories**

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

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

▶ **MARDI**
20 MARS 2018
AUDITORIUM
MARCEAU
PARIS 8^{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 d'une filière agricole, biologique ou engagé dans la promotion du "mieux manger"...

Cette convention est pour vous !

A L'OCCASION DE SA 6^{ème} ÉDITION, CANTINA 2018 RÉUNIRA ACTEURS ET DÉCIDEURS DE LA RESTAURATION HORS FOYER AUTOUR DES ENJEUX LIÉS AUX NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES, AUX DERNIÈRES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES ET AUX OFFRES PROPOSÉES PAR LE MARCHÉ.

Café d'accueil : 8h15 à 9h00

Panorama des pratiques alimentaires : les tendances des Français décryptées

Comment les consommateurs appréhendent-ils leur alimentation aujourd'hui et les évolutions de demain ?

Comment la demande des convives évolue au sein des restaurants de collectivités

Données et chiffres en provenance des fournisseurs et distributeurs

Les nouvelles attentes des donneurs d'ordre

De la volonté affichée par les collectivités aux réalités et contingences opérationnelles

Café - Contacts

Le snacking au diapason des nouvelles aspirations alimentaires des Français

Concilier ambition stratégique et contraintes du marché

Nouvelle donne en matière d'étiquetage alimentaire et d'information des convives

La réglementation INCO et ses conséquences dans les environnements de restauration collective

Collectivité 2018-2028 : nos assiettes iront partout... et nulle part !

Les oxymores du monde alimentaire à venir

Cocktail-Déjeuner - Contacts : 13h00 à 14h30

Les Danois vivent au rythme du "hygge"

Ou comment concilier qualité de son alimentation avec bien-être personnel et efficacité professionnelle

Les influenceurs vont-ils écrire vos cartes et vos menus ?

De l'impact des réseaux sociaux sur la communication alimentaire

Table ronde autour de quelques acteurs en pointe dans le "bien manger"

La preuve par quatre que manger sain n'est pas (plus) une punition !...

Décryptage de la journée...

Pour un nouveau contrat alimentaire

Clôture de CANTINA 2018... et prise de rendez-vous pour 2020 : 17h00 à 17h15



PARTENAIRES :



Cantina²⁰₁₈

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

MAIS OÙ VONT NOS ASSIETTES ?

Coup de projecteur sur les nouvelles pratiques alimentaires, la réglementation, les nouvelles offres



EN BREF

▪ QUAND ?

Mardi 20 mars 2018

▪ OÙ ?

Auditorium Paris Centre Marceau
12, avenue Marceau - 75008 Paris
M° Alma-Marceau

▪ INSCRIPTION

Merci de remplir votre formulaire
d'inscription en ligne à l'adresse suivante :

www.phpartners.fr/cantina2018.php

▪ 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**» : 605 € HT / participant
- Tarif «**OPÉRATEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE, FOURNISSEURS, DISTRIBUTEURS ET AUTRES DÉCIDEURS**» : 750 € HT / participant
- Sur la 2^{ème} inscription **-10%**
- À partir de la 3^{ème} inscription **-20%**

PRISE EN CHARGE "FORMATION"



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

Votre inscription à CANTINA 2018 peut se faire au titre de votre formation continue !

