

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

DIMANCHE 22 OCTOBRE

**ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES**
Grand
Palais
Niveau 3

10h30-11h30

Organisation : Min de Nantes Métropole / Nantes Métropole

L'innovation en agroalimentaire : comment les recettes des jeunes pousses (start-up) nantaises apportent des solutions aux besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ?

- Illustration avec le retour du MIN de Nantes Métropole
- Pitches de start-up issues des incubateurs métropolitains

15h00-19h00

Organisation : Académie Culinaire de France

10h30-11h30

Organisation : Bourmaud Equipement

La législation sur les fluides frigorigènes

Aujourd'hui quels sont les fluides frigorigènes qui peuvent être utilisés et dépannés ?

Pourquoi faut-il un certificat d'étanchéité annuel ?

Intervenant : Patrice Lucas, Société EBERHARDT

13h30-15h00

Organisation: Cabinet Bocquier / MAPA / Banque Populaire Atlantique /

La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Réussir l'acquisition de sa boulangerie

15h00-16h00

Organisation : Cabinet Bocquier, Animé par Carré Diag

L'accessibilité aux personnes handicapées oui bien sûr mais comment le mettre en œuvre ?

16h00-17h00

Organisation : Valhrona

Responsabilité Sociétale des Entreprises

**ESPACE
PIZZA**
Hall 3

10h00-18h30

Organisation : Esprit Pizza

Animations autour de la pizza

10h30-11h30

Organisation : GNI

La création d'entreprise dans le secteur CHR

Tout nouvel entrepreneur le sait : le chemin à parcourir entre « l'idée » et le lancement de son entreprise est semé d'embûches. Cela est d'autant plus vrai dans l'Hôtellerie Restauration du fait des nombreuses obligations du secteur. Frédéric Schmitt-Restauration, représentant du GNI Grand Ouest vous propose ce temps fort afin de mettre en lumière les principales étapes à ne pas oublier pour que votre concept voie le jour dans les meilleures conditions. Il reviendra également sur les solutions de financements qui existent.

Intervenant : Frédéric Schmitt - RestauGestion / GNI Grand Ouest

11h30-12h30

Organisation : Cashpad

13h30-15h00

Organisation : Fédération des Vins de Nantes

Masters Class : « sur la diversité des terroirs du Muscadet et sur des accords détonnants ! »

**ESPACE
ANIMATIONS**
Hall 4

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

LUNDI 23 OCTOBRE

10h00-11h00

Organisation : Food Connexion

Un atelier qui permet aux professionnels des métiers de bouche de développer ou améliorer leur business grâce aux réseaux sociaux (facebook, instagram, google my business)

Un atelier interactif basé sur échanges et expériences. Mise en pratique à la fin de l'atelier via Instagram.

Intervenants : Iris Collas et Sacha Baron

11h00-12h00

Organisation : Restauration21

Le gaspillage alimentaire en restauration commerciale et collective

Table-ronde qui mettra en avant des pistes d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration. Au programme : témoignages de restaurateurs et présentation de solutions alternatives. **Intervenant, Lydie Anastassion - Restauration21**

12h00-13h00

Organisation : GRDF / La cité du goût et des saveurs / CMA 44

Bio méthane, comment valoriser vos déchets de restauration ?

Acteur de référence pour l'énergie gaz, une énergie qui a toute sa place dans la transition énergétique, GRDF s'engage fortement dans le développement de la méthanisation et du biométhane. Le biométhane est un biogaz épuré, respectant 100% des propriétés du gaz naturel afin d'être réinjecté dans le réseau de distribution public. Il est produit à partir de déchets issus de l'industrie agro-alimentaire, de la restauration collective et de l'agriculture. D'ores et déjà, 6 stations de méthanisation injectent du biogaz dans les réseaux Bretagne et Pays de Loire permettant de chauffer 7000 logements. Ainsi le gaz naturel devient une énergie produite localement favorisant une économie circulaire du déchet de restauration jusqu'à la flamme du piano de cuisine.

Intervenants : Michel Kersach en charge du développement de la méthanisation GRDF et Pierre André Galy dirigeant de la société Axibio

14h00-15h00

Organisation : INTER BIO des Pays de la Loire

Communiquer sur la bio dans mon restaurant

De nombreux restaurateurs intègrent désormais des produits bio dans leur cuisine. Des aliments sains, savoureux et issus d'une agriculture responsable et durable sont les arguments régulièrement cités. Qu'en est-il pour vous ? Quelles sont les conditions à respecter pour communiquer sur la bio dans votre restaurant ? Quels fournisseurs de produits bio peut-on trouver localement ?

Avec la participation de Certipaq et de restaurateurs

15h00-16h30

Organisation : Gira Conseil - Reso

Les adaptations nécessaires pour répondre à la mutation du marché et aux nouvelles attentes des consommateurs

Focus sur la Loire-Atlantique et Nantes, ville aux nouveaux concepts (format : TED Conference)

17h30-19h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Vers une nouvelle cuisine, diversifiée et durable !

Comment répondre aux nouvelles attentes des clients en matière de restauration diversifiée et durable ?

Aujourd'hui, les restaurateurs et métiers de bouche sont bousculés par des attentes qui lient l'exigence nutritionnelle, environnementale, locale, saisonnière...avec une demande spécifique croissante sur le végétarien, le sans gluten...

Les cuisiniers et les artisans ont besoin de nouveaux lexiques culinaires pour savoir utiliser ces produits végétaux dont on parle de plus en plus : légumineuses, céréales et légumes de saison... pour se diversifier sans se renier.

Gilles Daveau propose un atelier où il montrera notamment comment des produits à forte identité régionale, telles que des mogettes ou du sarasin, peuvent se décliner hors des clichés, enrichir très simplement une carte et apporter un positionnement commercial et économique sur l'ensemble de ces nouvelles attentes.

Intervenant : Gilles Daveau

10h30-12h00

Organisation : Cabinet Bocquier / MAPA / Banque Populaire Atlantique / Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Réussir l'acquisition de sa boulangerie

12h00-13h00

Organisation : Cabinet Bocquier / Adventi Informatique

Logiciel d'encaissement et réglementation

15h00-16h00

Organisation : Cabinet Bocquier, Animé par Carré Diag

L'accessibilité aux personnes handicapées oui bien sûr mais comment mettre en œuvre ?

10h00-14h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Tendance Pâtisserie : de la créativité pour des desserts surprenants moins sucrés !

Du snacking au dessert de restaurant : comment innover, créer, revisiter des recettes moins sucrées tout en conservant saveurs et textures pour une mise en place simple et rapide ? Des idées à décliner...pour développer votre gamme de pâtisserie ou votre carte de desserts.

Intervenant : Eric Chivert

15h30-17h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Tendance pâtisserie : Le café Gourmand, un incontournable de votre carte ! - atelier à 4 mains

Devenu incontournable sur la carte des restaurants, le café gourmand se décline à toutes les heures de la journée (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner). Comment en faire un atout ?

Bien sélectionner son café ou ses cafés en découvrant les origines, les terroirs, les arômes des cafés du monde (Papouasie, Guatemala, Pérou, Afrique équatoriale...) pour obtenir des produits aux qualités gustatives riches et subtils. Bien équilibrer les saveurs et créer des recettes originales aux cafés du monde.

Intervenants : Ludovic GUILLOT - Pâtissier chocolatier et Crystelle Di Castera - Torréfactrice

10h00-17h00

Organisation : Restau'Co

Les Rencontres Restau'Co 2017

En présence de la Fondation pour la Nature et l'Homme (créée par Nicolas Hulot)

co-porteur, avec Restau'Co de la démarche : Mon Restau Responsable®

Programme arrêté au 10/09/2017 - sous réserve de modifications

ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES

Grand
Palais
Niveau 3

ESPACE
CONFÉRENCES
BOULANGERIE

Hall XXL

ESPACE
CONFÉRENCES
PÂTISSERIE

Hall XXL

SALLE
CANOPIÉE

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MARDI 24 OCTOBRE

10h00-11h00

Organisation : Restau'Co

Restauration collective : quand les distributeurs s'engagent sur les territoires

11h00-12h00

Organisation : Gira Conseil

La mutation du marché de la restauration et les nouvelles attentes des consommateurs

Intervenant : Bernard Boutboul

12h00-13h00

Organisation : GNI

Obligation du secteur (formations, accessibilité)

Aujourd'hui, toute entreprise a pour obligation de former ses salariés pour leur offrir la possibilité d'évoluer dans leur poste et de perfectionner leur service. Lola WAHNICH, chargée de formation du GNI Grand Ouest vous proposera de faire le point sur les formations qui existent ainsi que sur les moyens de prises en charges mis à votre disposition. Enfin, Audrey Lonqueux de Carré Diag reviendra sur les obligations en matière d'accueil du public et fera le point sur les normes d'accessibilité entrées en vigueur et les procédures encore envisageable pour vous mettre à jour.

Intervenants : Lola Wahnich - GNI Formation et Audrey Lonqueux - Carré Diag

13h30-14h30

Organisation : Restau'Co

Le gaspillage alimentaire en restauration collective n'est pas une fatalité

14h30-15h30

Organisation : L'Autre Cuisine

La cuisine du futur (restauration collective)

Intervenants : Sarah Jafarshad-Rajei, BleuVertConcept et Dominique Van Moerkercke, consultant

15h30-17h00

Organisation : GNI / CCI Nantes St-Nazaire / Nantes Métropole

Biodéchets, lutte contre le gaspillage et démarches environnementales en CHR

Les entreprises du secteur CHR s'engagent massivement dans l'ensemble des démarches liées au développement durable.

Le GNI Hôtellerie Restauration travaille aux côtés des institutionnels et collectivités locales afin d'accompagner les professionnels dans cette évolution.

Réduction du gaspillage alimentaire, collecte et valorisation des biodéchets, diminution des déchets d'emballage, mis en place de politiques écoresponsables au sein des entreprises sont autant de défis sur lesquels travaillent conjointement le GNI Grand Ouest, la CCI Nantes St-Nazaire et Nantes Métropole. Ceux-ci vous proposent de nous arrêter quelques instants sur les travaux en cours et écouter le témoignage de professionnels engagés.

Intervenants : Hubert Vendeville - Butterfly Tourism, Michelle Delcroix Fialex - CCI Nantes St-Nazaire et Sophie Adam - Nantes Métropole

17h30-18h30

Organisation : GNI

Aides financières et financement participatif

Nos partenaires acteurs du financement exposent au cours de cette conférence les différents modes de financements possibles pour un professionnel de l'hôtellerie restauration. Cette discussion sera ouverte à la fois sur les besoins de financements dus à la création d'une entreprise mais aussi aux possibilités qui existent pour vous aider à développer votre activité. Le GNI Grand Ouest réunit à cette occasion des acteurs du secteur bancaire, des courtiers en crédit, des plateformes de financement participatif ainsi que des professionnels du prêt d'honneur et des subventions grâce auxquels vous pourrez tout apprendre sur les aides financières et le financement participatif.

Intervenants : Mickaël Blanchard - Prêt pro, Caroline Bernard - Crédit Mutuel et Pascal Mignen - BG (crowdfunding)

ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES
Grand
Palais
Niveau 3

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MARDI 24 OCTOBRE

ESPACE
CONFÉRENCES
BOULANGERIE
Hall XXL

10h30-11h30

Organisation : Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique
Accueillir et intégrer pour un recrutement réussi

Objectifs : Garantir une prise de poste rapide et efficace pour plus de performance
Face aux difficultés de trouver de la main d'œuvre tout à fait adaptée aux besoins de l'entreprise, il convient d'apporter un soin particulier à l'intégration des salariés nouvellement recrutés.

Bien souvent, l'arrivée du candidat est un soulagement devant la charge de travail et il lui faut très rapidement produire au rythme de ses nouveaux collègues. Pourtant, le recrutement n'est pas une fin en soi, c'est le début d'une aventure qu'il faut structurer : organiser l'arrivée de la personne, prévoir sa première journée, sa première semaine, son premier mois dans l'entreprise, faire un suivi régulier,...

Lors du recrutement, il a été identifié des compétences adéquates au poste, mais il est bien rare si des points ne répondent pas tout à fait à ce qui est recherché. Il convient de bien les identifier et de mettre en place des actions pour limiter les risques.

Cette conférence a pour but de partager avec vous et non d'apporter des réponses toute faite qui nous le savons bien n'existent pas.

Intervenant : Odile Rousseau, consultante Dialonis, Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique

11h30 à 12h30

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Les grands enjeux et Challenges de la boulangerie pâtisserie dans un contexte hyper concurrentiel

Concurrence importante, contexte économique complexe, exigence accrue des consommateurs... Les exploitants de la Boulangerie-Pâtisserie doivent toujours plus s'adapter aux multiples évolutions de leur marché. Polyvalence, créativité et outils digitaux semblent être les maîtres mots !

Intervenant : Nicolas Nouchi, Directeur Général de CHD Expert Europe

13h30-14h30

Organisation : Festival des Pains

Diagnostic magasin

L'artisan boulanger est souvent pris par la gestion du quotidien de son entreprise qui est accaparante. Il n'a que rarement l'occasion de prendre le recul nécessaire à son analyse objective et sereine. C'est le but du diagnostic magasin qui lui permettra de prendre ce recul indispensable dans ses choix stratégiques sur le plan de son activité commerciale.

Intervenant : Franck Pichard - Festival des Pains

14h30-16h00

Organisation : Cabinet Bocquier / MAPA / Banque Populaire Atlantique / Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Réussir l'acquisition de sa boulangerie

16h00 à 17h00

Organisation : MAPA

La couverture sociale du commerçant, le RSI et la prévoyance facultative Madelin

L'objectif de la conférence est de présenter la couverture sociale du commerçant par le RSI et son complément par une couverture complémentaire défiscalisante (Madelin). Il y aura un point d'actualité sur les évolutions législatives en cours sur le RSI.

Intervenants : Ludovic Riou, MAPA et Brian Yeboue, RSI

ESPACE
PIZZA
Hall 3

10h00-18h30

Organisation : Esprit Pizza
Animations autour de la pizza

ESPACE
ANIMATIONS
Hall 4

10h30 à 11h30

Organisation : UMIH

Hôteliers – Restaurateurs – Cafetiers : Attention aux arnaques...

Les différents interlocuteurs donneront, entre autres, des conseils pour lutter contre les principales pratiques frauduleuses, nombreuses dans notre secteur.

Intervenant : Roland Heguy, Président confédéral de l'UMIH

11h30 à 13h00

Organisation : Fédération des Vins de Nantes

Master Class : « sur la diversité des terroirs du Muscadet et sur des accords détonnants ! »

Intervenant : Roland Heguy, Président confédéral de l'UMIH

ESPACE
CONFÉRENCES
PÂTISSERIE
Hall XXL

10h00 à 13h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

L'innovation en pâtisserie

Quelle sera la pâtisserie du futur face aux enjeux actuels ?

Pour une pâtisserie toujours plus gourmande et savoureuse Raphael Haumont proposera d'explorer des recettes innovantes pour répondre aux questionnements sur la pâtisserie durable, plaisir et bien-être... Comment réaliser une confiture instantanée sans sucre, une mousse de chocolat et un gâteau expansé ? Appliquer la cryoconcentration...

Intervenant : Raphael Haumont

13h30 - 15h00

Organisation : Rational

Venez goûter les mignardises préparées avec le dernier SelfCookingCenter®. Nicolas Chambon, chef RATIONAL, prépare devant vous de délicieux macarons, cannelés, namandiers, et autres mignardises pour vos cafés gourmands. Animation garantie !

Intervenant : Nicolas Chambon

15h00 à 17h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44

Pâtisseries du monde : des techniques nouvelles, des saveurs originales !

Innover et enrichir sa gamme avec de nouvelles recettes du monde pour découvrir des textures, des saveurs nouvelles mais aussi travailler sur l'esthétique et le design de vos pâtisseries ! Pour des pâtisseries gourmandes et design !

Intervenants : Alice Zhao Feng, chef Dim Sum Délice et Jonathan Ventura et Sébastien Laroche, pâtisseries Cake Revol

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MERCREDI 25 OCTOBRE

**ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES**
Grand
Palais
Niveau 3

10h30 à 11h30

Organisation : CCI Nantes St-Nazaire

Créer ou reprendre, comment choisir ?

Face à ces deux options qui s'offrent aux futurs chefs d'entreprise, Philippe Mercier, conseiller CCI, propose de fournir des clés d'analyses pour s'orienter vers la meilleure solution en fonction des situations.

Intervenant : Philippe Mercier, CCI Nantes St-Nazaire

11h30-12h30

Organisation : TESTO

13h30-14h30

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs / CMA 44 / Cabinet Inovalys

L'évolution de la réglementation en hygiène pour les artisans et chefs (allergènes, étiquetage ingrédients)

Intervenant : Olivier Poizac

**ESPACE
CONFÉRENCES
BOULANGERIE**
Hall XXL

10h30-11h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Poser mon modèle économique pour prendre les bonnes décisions

11h30-12h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Co-créer avec mes clients une offre innovante

13h30-14h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Se développer en multi-sites

14h30-15h30

Organisation : Cabinet Bocquier / TGS

Manager & motiver mon équipe

**ESPACE
PIZZA**
Hall 3

10h00-18h30

Organisation : Esprit Pizza

Animations autour de la pizza

**ESPACE
CONFÉRENCES
PÂTISSERIE**
Hall XXL

12h00 à 13h30

Organisation : Rational

Amateur de chocolat ? Martin Dumas, chef RATIONAL, vous présente les classiques mais incontournables brownies, moelleux chocolat au lait, fondants au chocolat blanc, tout droit sortis du SelfCookingCenter® lors de l'atelier de pâtisserie gourmand « Chocolat ».

Intervenant : Martin Dumas