

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 transfert du MIN de Nantes Métropole
• Pitches de start-up issues des incubateurs métropolitains

15h00-19h00

Organisation : Académie Culinaire de France

**ESPACE
CONFÉRENCES
BOULANGERIE**
Hall XXL

13h30-15h00

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

**ESPACE
ANIMATIONS**
Hall 4

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-Restaugestion, 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 ! »

15h30-19h00

Organisation : Ligue des Barmen de l'Ouest
Animation

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

LUNDI 23 OCTOBRE

**ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES**
Grand
Palais
Niveau 3

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

12h00-13h00

Organisation : GRDF/La cité du goût et des saveurs

14h00-15h00

Organisation : INTER BIO

La restauration commerciale

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

Vers une nouvelle cuisine, diversifiée et durable !

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

Intervenant : Gilles Daveau

**ESPACE
CONFÉRENCES
BOULANGERIE**
Hall XXL

10h30-12h00

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

Réussir l'acquisition de sa boulangerie

12h00-13h00

Organisation : Cabinet Bocquier / Adventi Informatique

Logiciel d'encaissement et réglementation

14h00-15h00

Organisation : Le Moulin d'Andréz

La Nouvelle Agriculture, des farines Eco locales, la force d'une filière

15h00-16h00

Organisation : Cabinet Bocquier, Animé par Carré Diag

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

**ESPACE
CONFÉRENCES
PÂTISSERIE**
Hall XXL

10h00-14h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs

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

Intervenant : Eric Chivert

15h30-17h00

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs

Tendance pâtisserie : Le café Gourmand, un incontournable de votre carte !

Atelier à 4 mains, découvrir la richesse des saveurs café pour vos boissons et pâtisseries !

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

10h00-17h00

Organisation : Restau'Co

Rencontres Restau'Co

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®

Salle
Canopée

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MARDI 24 OCTOBRE

ESPACE
DÉMOS
CONFÉRENCES
Grand
Palais
Niveau 3

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 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 : Laurent Terrasson, L'Autre Cuisine

Le Restaurant du Futur
(Restauration Collective)

15h30-17h00

Organisation : GNI/CCI Nantes St-Nazaire

Biodéchets, lutte contre le gaspillage et démarches environnementales en CHR

Depuis quelques années maintenant, le GNI accorde un intérêt particulier au développement durable, conscient de l'impact des métiers de l'hôtellerie restauration sur notre environnement. Le nouveau challenge aujourd'hui est de réfléchir à la gestion des biodéchets pour faciliter les démarches des professionnels. De plus, les chiffres alarmants délivrés notamment par l'Ademe au sujet du gaspillage alimentaire (140g de déchets par repas préparés), nous encouragent d'autant plus à faire le point sur les solutions qui existent.

Intervenants : Hubert Vendeville - Butterfly Tourism et Michelle Delcroix Fialex -CCI Nantes St-Nazaire

17h30-18h00

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.

PROGRAMME CONFÉRENCES ET DÉMOS

MARDI 24 OCTOBRE

ESPACE CONFÉRENCES BOULANGERIE Hall XXL	10h30-11h30 Organisation : Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique Les Ressources Humaines
	11h30-12h30 Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs/Bongard
	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 Réussir l'acquisition de sa boulangerie
	16h00-17h00 Organisation : MAPA Prévoyance du commerçant
ESPACE PIZZA Hall 3	10h00-18h30 Organisation : Esprit Pizza Animations autour de la pizza
ESPACE ANIMATIONS Hall 4	10h30-11h30 Organisation : UMIH
	11h30-13h00 Organisation : Fédération des Vins de Nantes Masters Class : « sur la diversité des terroirs du Muscadet et sur des accords détonnants ! »
ESPACE CONFÉRENCES PÂTISSERIE Hall XXL	10h00-13h00 Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs L'innovation en pâtisserie Intervenant : Raphaël Haumont
	13h30-15h00 Organisation : Rational
	15h00-17h00 Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs Pâtisseries du monde : des techniques nouvelles Des saveurs originales ! 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

10h30-11h30

Organisation : CCI Nantes St-Nazaire

La transmission

Intervenant : Philippe Mercier - CCI Nantes St-Nazaire

11h30-12h30

Organisation : TESTO

13h30-14h30

Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs

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-crérer 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

12h00-13h30

Organisation : Rational