

20^{ème} édition



SERBOTEL

*Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration.*

PARC ^{DES} EXPOSITIONS | 22-25
NANTES | OCTOBRE 2023

Dossier de presse
Septembre 2023

SUIVEZ NOUS SUR

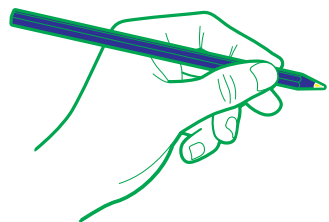
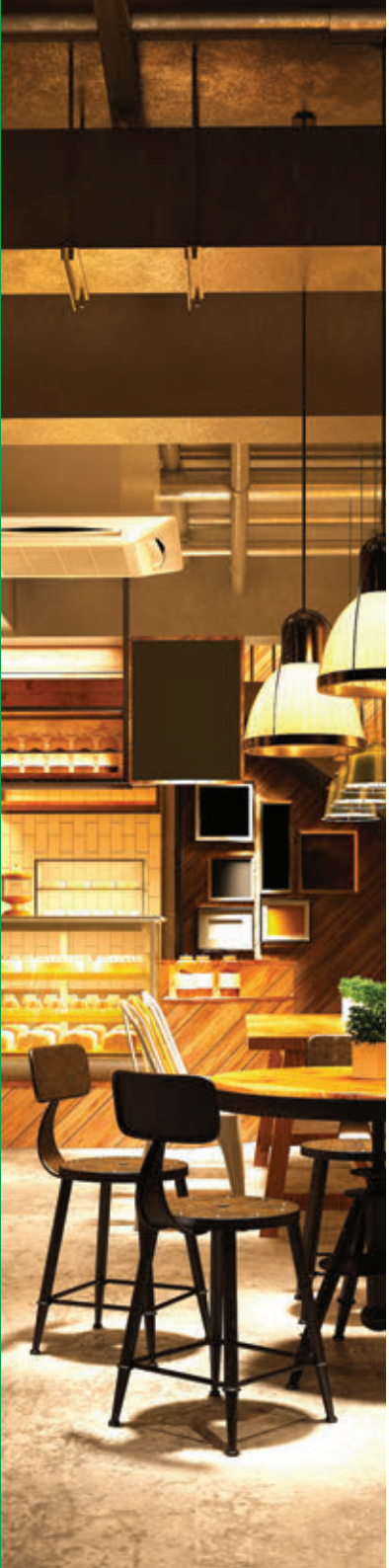


www.serbotel.com



1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES





- 1 > **Edito** de Virginie Léger-Mathys, Commissaire Générale
- 2 > **Le marché de la restauration**, étude Gira
- 3 > Espace **MEZZANi!NE** - **NOUVEAUTÉ**
- 4 > **Les prix Serbotel**
- 5 > **Saveurs Locales**
- 6 > **Espace emploi-formation**
- 7 > **Papillotes**, le podcast Serbotel - **NOUVEAUTÉ**
- 8 > **Concours**
- 9 > **Exposition « Manger des yeux »** - Yvon Garnier - **NOUVEAUTÉ**
- 10 > **Les Restos du Cœur**
- 11 > **Le Bistro des Toqués & Les Fines Gueules**
- 12 > **Infos Pratiques & Partenaires**

20^{ème} édition, 40 ans d'existence... Le Bel Age de Serbotel !

Du 22 au 25 octobre prochain se tiendra à Nantes, au Parc des expositions, la 20^{ème} édition de Serbotel. Depuis sa première édition en 1985, Serbotel, salon bisannuel dédié aux métiers de bouche, à la boulangerie-pâtisserie, à l'hôtellerie et à la restauration, n'a cessé de grandir, de se renouveler, d'innover et de gagner en maturité.

Salon professionnel du Grand Ouest et de toute la façade atlantique, Serbotel a su au fil des éditions séduire de plus en plus d'exposants et de visiteurs professionnels jusqu'à devenir l'un des tous premiers événements B2B du secteur incontournable en France.

Convivialité, professionnalisme, agilité, proximité, partage... sont quelques-uns des mots qui ressortent des études de satisfaction diligentées après chaque édition. Plus que partout ailleurs, c'est le plaisir de se rencontrer, de se retrouver, d'échanger, de découvrir de nouveaux talents, de nouvelles personnalités qui animent tous les professionnels de ce salon à taille humaine qui privilégient la relation et le contact humain avant tout autre chose. Les métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration ne placent-ils pas au centre de leurs préoccupations majeures le lien à l'autre comme le fait Serbotel ?

Cette 20^{ème} édition qui rassemblera 450 exposants répartis sur 6 halls totalisant 32 000 m² d'exposition et pour laquelle plus de 30 000 visiteurs professionnels sont attendus ne dérogera pas à la tradition. Avec une programmation riche de plus de 20 concours, trophées... organisés durant 4 jours, l'édition 2023 permettra une nouvelle fois à de nombreux candidats de se mesurer les uns aux autres dans un esprit de compétitivité bienveillant. Nul doute à avoir, de nouveaux talents seront une nouvelle fois découverts durant cette édition ! Ils seront demain la fierté de toute une profession. Leur talent, leur créativité, leur enthousiasme... réjouiront toutes celles et ceux que les plaisirs de la table ravissent !

Ces 40 ans d'existence, ne sont pas pour Serbotel une fin en soi. Chaque nouvelle édition est différente de la précédente. Et à quelques mois de son ouverture, tous les signaux sont au vert pour que cette 20^{ème} édition soit une nouvelle fois une réussite !

Cette 20^{ème} édition peut être synonyme de maturité mais certainement pas d'immobilisme ! L'édition 2023 vous réservera sans aucun doute de belles surprises, de belles découvertes. Grâce notamment à un programme riche et en phase avec les préoccupations actuelles du secteur et dont voici les grandes lignes directrices : l'emploi et la formation, l'innovation mais également la RSE.

Nous vous donnons rendez-vous le dimanche 22 octobre pour 4 jours de rencontres, d'échanges, de découverte et pour fêter comme il se doit cette 20^{ème} édition de Serbotel dans le plus beau parc des expositions de France avec vue directe sur l'Erdre !

Virginie LEGER-MATHYS
Commissaire général de Serbotel

EN CHIFFRES

20^e
ÉDITION
(création 1985)

+ DE
450
EXPOSANTS

+ DE
30.000
VISITEURS
PROFESSIONNELS

+ DE
60
PARTENAIRES
INSTITUTIONNELS,
EXPOSANTS ET MÉDIAS

+ DE 20 CONCOURS
& SHOWS CULINAIRES,
4 PLATEAUX, + DE 180 CANDIDATS,
100 JURÉS, CHEFS ET MOF

3^{ème}
SALON
DU SECTEUR
EN FRANCE

6
HALLS
32.000 m²

1^{er}
SALON
DU SECTEUR
RÉGIONAL

+ DE
15
CONFÉRENCES

UNE OFFRE COMPLÈTE ET ORGANISÉE

• 90% des visiteurs ont apprécié
la sectorisation et la diversité de l'offre

- A ACCUEIL DU SALON
- R RESTAURANT / BAR / SANDWICHERIE
- V VESTIAIRE
- ESPACES D'ANIMATIONS & CONCOURS

HALL 4

- Boissons, bar-brasseries, cafeterie : produits et accessoires.
- Aménagement de terrasse, mobilier outdoor.
- Food truck

HALL 2 & 3

- Produits alimentaires, snacking.
- Matériel pour cuisines et commerces : restauration commerciale, collective, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, hygiène.

HALL 1

- Arts de la table.
- Mobilier indoor.
- Hôtellerie, décoration.
- Logiciels & solutions connectées.

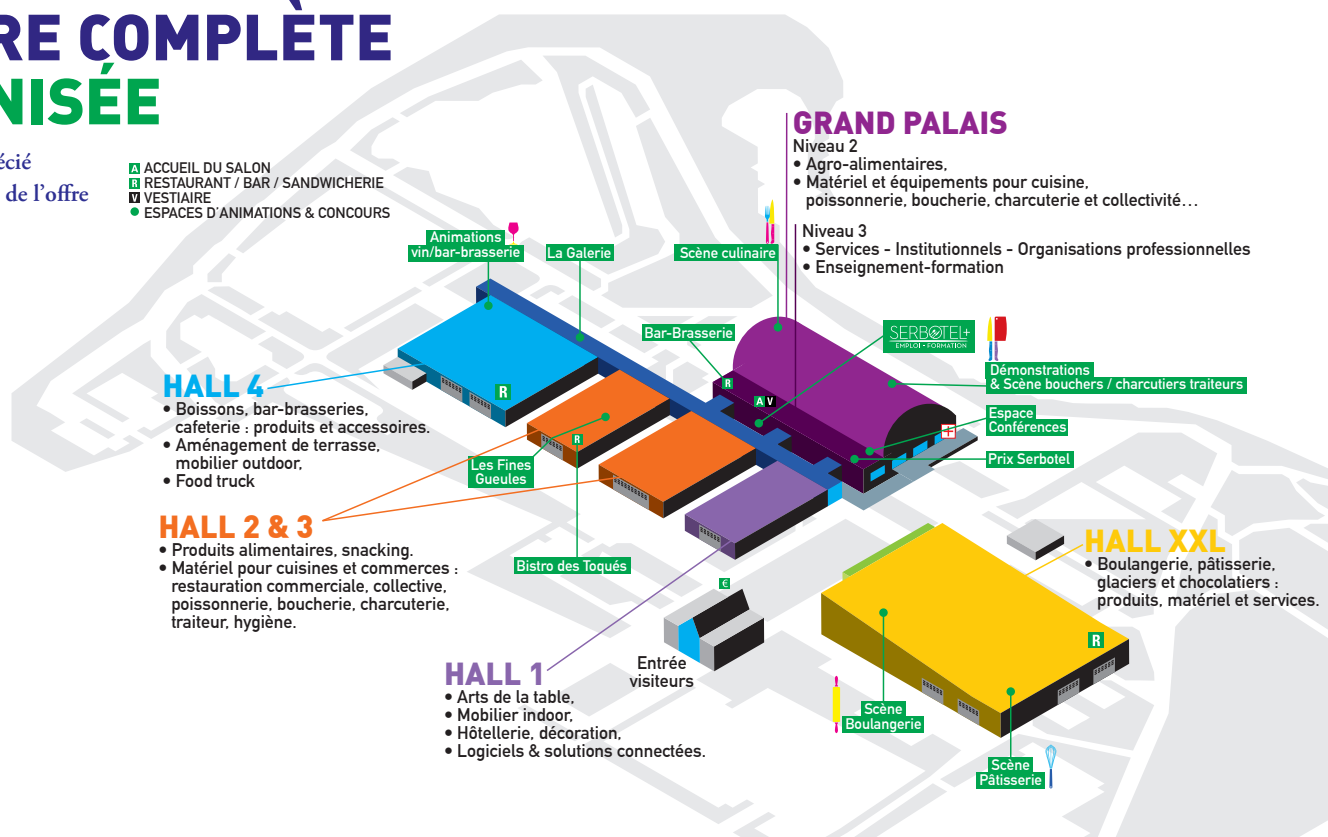
GRAND PALAIS

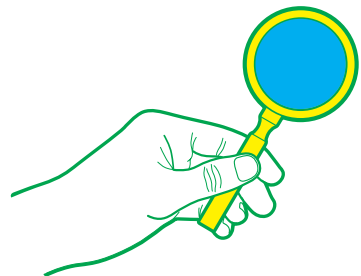
Niveau 2

- Agro-alimentaires.
- Matériel et équipements pour cuisine, poissonnerie, boucherie, charcuterie et collectivité...

Niveau 3

- Services - Institutionnels - Organisations professionnelles
- Enseignement-formation





Le marché de la restauration poursuit sa croissance en 2022

ETUDE GIRA

Le chiffre d'affaires réalisé par le marché de la Consommation Alimentaire Hors Domicile (CAHD) a poursuivi sa croissance en 2022 en enregistrant une hausse de +32,6% par rapport à 2021. Cette année, il dépasse de +13,5% les performances de 2019 malgré les difficultés rencontrées par le secteur liées à l'inflation et à la hausse du coût de l'énergie. À la fin de l'année 2022, il a de nouveau dépassé la barre des 100 milliards d'euros, pour atteindre 113,908 milliards d'euros, son niveau le plus haut.

Le nombre d'établissements continue également sa progression de +3,8% par rapport à 2021. Grâce aux aides de l'Etat, le nombre de défaillances reste encore faible par rapport à 2019 et les créations d'entreprises sont encore supérieures.

La quantité de repas servis dans les établissements appartenant au marché de la CAHD suit également la croissance du chiffre d'affaires mais dans des proportions moindres. La progression par rapport à 2021 représente +21,5%, et +8,3% par rapport à 2019. Ainsi, en 2022, ce ne sont pas moins de 12,279 milliards de repas qui ont été servis !

L'évolution du ticket moyen de la CAHD est positive en 2022 par rapport à 2021 (+9,1%). Le montant du ticket moyen s'établit en 2022 à 9,28€ HT dépassant de +4,8% le ticket moyen de 2019.

Seule la Restauration Collective enregistre une régression entre 2019 et 2022, de l'ordre de -8%. Cette régression s'explique en partie par l'hybridation du travail, la fragmentation des repas (collations), le développement de la livraison, du click&collect et du digital. Ce secteur en régression représentant 18% du marché de la CAHD impacte fortement l'évolution globale de son chiffre d'affaires qui enregistre néanmoins une progression de +13,5% par rapport à 2019.

En 2022, avec la réouverture complète de tous les établissements de restauration, la répartition des parts de marché entre la Vente au Comptoir (VAC) et le Service à Table (SAT) est revenue au niveau de 2019. La répartition de la CAHD en 2022 met en exergue également que la Vente Au Comptoir est majoritaire en termes de chiffre d'affaires et de repas servis par rapport au Service à Table.

Quelles sont les tendances 2022 ?

■ Tendance N°1 : le secteur de la restauration se professionnalise

Avec l'arrivée de nouveaux acteurs et une concurrence toujours plus rude sur le marché de la restauration, le secteur s'est professionnalisé et de nombreux nouveaux outils de gestion ont fait leur apparition. Plus que jamais, dans le contexte inflationniste actuel, il est nécessaire d'analyser ses ventes et ses ratios pour détecter les marges de progression afin d'avoir la capacité de redresser rapidement la situation en cas de besoin. Seuls les professionnels capables de gérer l'ensemble de la chaîne de valeur, en utilisant les outils appropriés auront les ressources pour surmonter l'après-crise sanitaire et les défaillances à venir.

■ Tendance N°2 : les moments de consommation se diversifient

Bien que les consommateurs français restent encore très attachés aux trois repas quotidiens dans des tranches horaires bien définies, cette tendance tend à se modifier ces dernières années avec l'apparition de la pause gourmande de l'après-midi et l'after work qui ne cesse de se développer et dans une proportion moindre l'encas de nuit.

■ Tendance N°3 : les modes de distribution se diversifient

Aujourd'hui deux modèles se font face :

- > Le Service à Table (SAT) : où l'expérience est obligatoire,
- > La Vente au Comptoir (VAC) : où l'efficacité est obligatoire.

Si ces critères ne sont pas respectés, les consommateurs ne trouveront plus d'intérêt à se rendre sur place, et se tourneront certainement vers des modèles hybrides comme la livraison ou encore les dark kitchens.

Cependant, d'autres modèles existent avec pour but d'augmenter leur chiffre d'affaires comme :

■ La Boulangerie

Aujourd'hui 80% des boulangeries proposent une offre snacking que ce soit sous forme de traditionnels sandwichs auxquels se sont ajoutés des gammes de salades, croque-monsieur, bagels, pizzas ou tartes par exemple. Cette offre, en augmentation constante, démontre la forte attractivité de ce secteur auprès des consommateurs. Une gamme de snacking permet aux boulangers de booster leur chiffre d'affaires et d'adapter leurs ventes aux différents moments de consommation tout au long de la journée ; l'offre snacking en boulangerie est facilement déclinable.

Autre élément à noter : un grand nombre de ces établissements dispose dorénavant d'un espace de consommation sur place, notamment les boulangeries de chaînes. Ceci permet d'étendre l'offre en proposant une gamme de produits chauds moins nomade (pizzas, quiches, burgers...).

Ainsi, les enseignes de chaînes de boulangerie (RRF) diversifient leurs modes de distribution et se démarquent des boulangeries indépendantes en adoptant les codes des chaînes de restauration rapide et pour certaines d'entre elles en proposant leur offre sur les plateformes de livraison.

■ Le Snacking

Le snacking se définit comme étant la restauration distribuée rapidement à consommer sur place ou ailleurs. Gira observe depuis quelques années une diversification de ce juteux marché, dans lequel de nombreux acteurs se sont aujourd'hui engouffrés. Le snacking, est également une gamme connexe créée par des acteurs pour qui la restauration n'est pas le cœur de métier. En général, ce sont des acteurs du secteur alimentaire mais plutôt en intra-domicile. Ces derniers répondent ainsi à une demande grandissante des consommateurs pour ce type de restauration. Le snacking séduit avant tout car il s'adapte aux nouveaux modes de consommation avec notamment la recherche considérable de rapidité, de nomadisme et l'adaptabilité aux différents moments de consommation.

■ Les Cuisines du monde

Amérique du Sud, Asie, les cuisines du monde séduisent de plus en plus de consommateurs par leur côté exotique, aussi bien en vente au comptoir qu'en service à table.

> **Amérique du sud** : Cette cuisine tourne autour de produits de base bien connus des Français comme le poivron, le quinoa, le piment, l'avocat, les haricots rouges et le maïs... mais aussi avec des fruits exotiques moins connus comme le fruit du dragon ou la multitude de fruits de la passion telles que la Maracuja, la Curuba ou encore la Granadilla. Tout cela se conjugue avec des modes de cuisson traditionnels à base de viandes et poissons grillés à la braise appelés « asado » ou la « barbacoa » une viande mijotée lentement puis effilochée.

> **Asie** : Cette cuisine goûteuse et colorée est élaborée à partir d'ingrédients très appréciés et familiers des Français comme le riz, les nouilles, les légumes grillés ou les herbes aromatiques qui rencontrent un franc succès. Grâce à une addition de saveurs exotiques et de textures originales, ces mets et boissons issus

de la cuisine asiatique font désormais partie des habitudes de consommation des Français et se sont taillés une place de choix dans le monde de la restauration en France. En effet, selon un sondage réalisé en février 2019 par Harris Interactive, « 94% des Français raffolent du côté parfumé, 92% de l'exotique et 90% des couleurs de la cuisine asiatique ».

Au-delà de l'aspect gustatif et esthétique, les plats de ces différentes cuisines asiatiques répondent parfaitement aux attentes des consommateurs en matière de VAC et de livraison.

> **Méditerranée** : Depuis quelques années maintenant, la cuisine méditerranéenne inonde le paysage culinaire français incarnant la notion de partage, de famille et de tradition. Celle-ci est d'autant plus appréciée car elle est à la fois gourmande, généreuse et festive.

Ainsi, les différents concepts de cuisine méditerranéenne s'appuient sur plusieurs piliers des tendances culinaires actuelles comme :

- > Une cuisine essentiellement végétale,
- > Des ingrédients « sains »,
- > Des déclinaisons en petites portions qui invitent au partage,
- > Des plats très instagrammables,
- > Des ingrédients peu chers qui en font une cuisine souvent abordable en termes de prix.

■ Gigantisme

Prônant la valorisation du patrimoine culinaire français, la mise en valeur d'une culture culinaire spécifique ou la mise en avant d'une offre de restauration festive, sous forme de food-courts ou d'événements, ces formes XXL de restauration poursuivent leur développement en sortie de crise Covid.

Inspirés par les food-courts qui trouvent leurs origines aux États-Unis au début des années 1980, ces lieux immenses qui réunissent plusieurs concepts de restauration et/ou d'épicerie au sein d'un même ensemble ont commencé à pénétrer le marché français il y a de cela quelques années. Ces lieux rassemblent plusieurs unités indépendantes avec un espace de consommation mutualisé et central à la différence des food halls qui sont composés de plusieurs espaces de restauration thématiques dont les différents « corners » sont des déclinaisons d'une seule et même enseigne.

Les food courts sont des précurseurs incontournables des nouvelles tendances, que ce soit en termes d'offre, d'expérience client ou de digitalisation. En effet, leurs formats, plus modulables que des unités de restauration classique, permettent de tester des nouvelles pratiques et de nouveaux produits sans bousculer en totalité leur positionnement et leur image de marque.

■ Les concepts pluriels

Certains commerces utilisent la restauration afin de garder leurs clients plus longtemps dans leurs locaux et ainsi faire augmenter la dépense moyenne. C'est le cas de certains concepts stores, mixant mode ou mobilier avec une offre de restauration de type coffee shop ou encore les grandes enseignes de mobilier telle Ikea. Les activités de loisirs telles que le bowling, le karaoké, les activités d'arcade... attirent pour leur côté divertissement ; l'installation d'une offre de restauration dans un même espace permet de retenir la clientèle pour qu'elle passe un plus long moment dans le lieu et consomme plusieurs activités. C'est une manière de proposer aux consommateurs de vivre une expérience complète. « On se fait une soirée bowling » implique donc de jouer au bowling mais également de boire un verre et pourquoi pas se restaurer entre amis. Il s'agit ainsi de compléter le chiffre d'affaires d'activités qui demandent souvent un gros investissement au départ, souvent peu rentables en tant que telles ou alors au bout de plusieurs années.



MEZZANIINE

animée par



NOUVEAUTÉ 2023

L'ESPACE MEZZANIINE POUR FAIRE LE PLEIN D'ANIMATIONS, D'INNOVATIONS, D'ÉCHANGES ET D'INFORMATIONS.

À l'occasion de la 20^{ème} édition du salon, la CCI Nantes St-Nazaire et Exponantes s'associent pour créer l'espace MEZZANIINE. Implantée au cœur du salon et à la croisée de ses différents univers professionnels, la MEZZANIINE se veut un espace d'animations, dédié aux professionnels du Grand Ouest et aux acteurs économiques. De nombreux événements, pitches, démonstrations, interviews, remises de trophées, échanges conviviaux, etc. y rythmeront la vie du salon durant 4 jours.

« Après la période Covid qui a impacté les professionnels des CHR, cette 20e édition de Serbotel constitue celle du renouveau. Pour les accompagner dans la période actuelle où ils doivent conjuguer compétitivité et transitions environnementales, sociétales et numériques, nous leur proposons de venir échanger sur le nouvel espace Mezzaniine que nous avons conçu avec Exponantes. Sur ce lieu imaginé comme une « place de village », les professionnels et visiteurs pourront découvrir les nouvelles solutions d'entreprises innovantes, assister à des conférences, démonstrations, et remises de trophées, mais aussi échanger sur leurs enjeux avec nos conseillers CCI et élargir leurs perspectives au travers de nombreux témoignages que l'on souhaite inspirants pour leur activité. Davantage qu'un passage obligé, ces enjeux de transitions doivent être perçus comme de véritables opportunités pour les professionnels sur lesquelles nous pouvons les accompagner »,

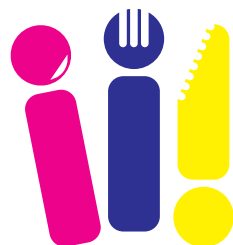
Stéphane Chartier, élu CCI Nantes St-Nazaire en charge du Tourisme

■ Innovation, conférence, convivialité, expression

Sur 300m², la MEZZANIINE offrira plusieurs univers et expertises aux visiteurs.

Sur l'espace « **Innovation** », une quinzaine d'entreprises innovantes (*) en matière de RSE et de digitalisation y présenteront, sous forme de corners, leurs solutions permettant aux CHR de créer de la valeur ajoutée (emballages réemployables, gestion des pourboires, valorisation de produits en circuits courts ...).

L'espace « **Convivialité** » proposé autour du bar de la MEZZANIINE permettra aux professionnels d'échanger avec les conseillers de la CCI Nantes St-Nazaire présents autour de leurs enjeux de compétitivité, de gestion, d'innovation, RH...



L'espace « *Expression* » de la MEZANINE verra implanté un « studio TV » sur lequel de nombreux intervenants (chefs étoilés, professionnels, conférenciers, lauréats de prix...) seront interviewés en direct lors d'émissions consacrées aux grands enjeux du moment pour la profession que sont la formation, l'emploi et le recrutement, l'innovation et la RSE. Cet espace « *Expression* » sera ouvert aux journalistes présents afin qu'ils puissent bénéficier d'un lieu dédié pour leurs interviews et échanges avec les différents acteurs du salon.

Au-delà de sa vocation d'espace d'animations à destination des professionnels des CHR, l'espace MEZANINE constitue un véritable support de formation pour les étudiants de deux écoles CCI Nantes St-Nazaire puisque son concept a été co-conçu avec des étudiants de l'École de Design Nantes Atlantique, des étudiants d'Audencia SciencesCom participant, eux, à la programmation et à la réalisation des émissions de l'espace « *Expression* ».

MEZANINE : quelques temps forts de l'espace expression

• **Dimanche 22 octobre :**

> **16h-16h30 :** Etat des lieux du secteur CHR et zoom sur la 20^e édition de Serbotel avec *Yann Trichard*, président CCI Nantes St-Nazaire, *Jean-Luc Cadio*, président Exponentes et *Stéphane Chartier*, élu CCI en charge du Tourisme

• **Lundi 23 octobre :**

> **10h-11h30 :** « *Quand les légumes secs s'invitent à la table des restaurateurs* ». Animation culinaire avec le Campus de Gastronomie d'Angers.
> **14h30-15h00 :** « *La 20^e édition de Serbotel* » au travers du regard des étudiants d'Audencia SciencesCom

• **Mardi 24 octobre :**

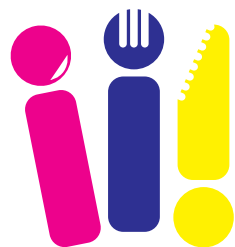
> **10h30-11h30 :** « *Entreprises et jeunes ; la rencontre (im)possible* ». Véronique Quéré, conseillère CCI, et le chef étoilé Mathieu Guibert évoquent le sujet du recrutement dans les entreprises des CHR au travers d'une étude inédite de la CCI Nantes St-Nazaire qui croise le regard des chefs d'entreprises et des jeunes sur leur vision du travail.
> **14h30-15h00 :** « *Comment accélérer sa transition numérique ?* ». Présentation des dispositifs France Numérique avec la Région Pays de la Loire et la CCI.

• **Mercredi 23 octobre**

> **10h15-11h30 :** « *Optimiser la gestion de vos biodéchets !* ». Les solutions d'accompagnement pour les acteurs des CHR

Et tout au long des 4 jours, pitchs des entreprises innovantes présentes sur l'Espace MEZANINE.

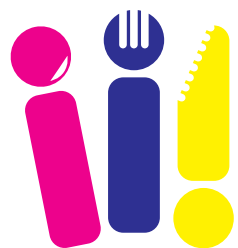




*Les entreprises innovantes présentes :

- > *Affaire de Pro : Plateforme mettant en relation les professionnels pour l'achat et la vente de matériels d'occasion.*
- > Les boîtes nomades : Réseau de restaurateurs où l'on peut emporter son repas dans une boîte en verre réutilisable et consignée.
- > *Lisy.co : L'agrégateur de commandes dédié aux circuits courts alimentaires.*
- > Sami : Solution qui protège les boissons contre l'ajout de drogue et les renversements.
- > *Le Schorle : Boisson sans alcool, mélange de fruits bio et d'eau finement pétillante !*
- > L'Alvéole : Premier rafraîchisseur qui maintient les bouteilles de vin à température.
- > *TIPSI : Solution pour collecter et gérer les pourboires par carte bancaire .*
- > Brewen : Brasserie artisanale utilisant des produits issus de l'agriculture bio.
- > *Le Kignon par Handi-Gaspi : Biscuiterie engagée pour l'insertion des personnes en situation de handicap et qui lutte contre le gaspillage alimentaire.*
- > Plato : Robot collaboratif qui améliore la qualité de travail dans le secteur du CHR.
- > *WhatisEAT : Solution pour traduire et digitaliser les menus.*
- > GetWelcom : Livret d'accueil digital et connecté pour les hôtels.
- > *Bolhero : Une offre de services qui consiste à proposer des contenants réemployables.*
- > Wayfe : Application qui propose le trajet le plus sécurisé pour se rendre à une destination.





Espace conférences

■ UN ESPACE DÉDIÉ AUX CONFÉRENCES SE TIENDRA SUR LA MEZZANINE, DANS LE GRAND PALAIS NIVEAU 3.

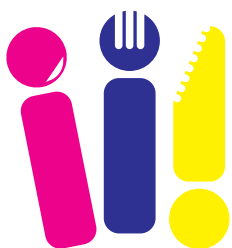
Pendant 4 jours, Serbotel sera rythmé par des interventions d'experts, tables rondes, et témoignages autour des grandes thématiques actuelles, des problématiques rencontrées dans la filière, des solutions apportées, et de l'avenir du secteur.

Les sujets de la marque employeur et le recrutement seront portés par *RESO 44*. *Interbio* et *Bakertilly*, quant à eux, nous parleront de RSE et notamment sur comment il est possible d'accélérer et de développer une hôtellerie-restauration plus durable et responsable au sein de son établissement. *Astonomia* mettra en lumière un sujet tout autre, celui de la nécessité de maîtriser l'impact des hôtels et de maîtriser les consommations voire d'envisager le développement d'hôtel à impact positif.

La *CCI* interviendra, avec *la Chambre d'Agriculture*, dans le cadre du rapprochement des Grandes Surfaces Alimentaires et des Producteurs Transformateurs, à travers une table ronde autour de projets circuits courts. L'objectif : présenter comment l'enseigne référence les producteurs et comment les producteurs travaillent avec la grande distribution.

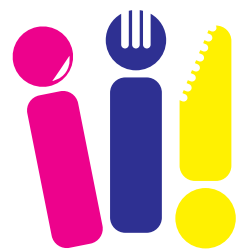
D'autres thématiques seront mises en avant sur cette édition, comme la restauration collective autour de la loi Egalim, mais également les étapes clés pour un créateur/repreneur en restauration.

Le sujet de l'inclusion sociale sera lui aussi abordé, via l'impact positif de l'emploi des personnes en situation de handicap, par l'association *Les Extraordinaires*, le restaurant *Le Reflet*.



Programme des conférences

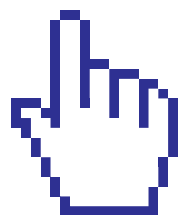
| Dimanche 22 octobre | Lundi 23 octobre | Mardi 24 octobre | Mercredi 25 octobre |
|--|---|---|---|
| <p>10h30 - 12h00</p> <p>CONFÉRENCE D'OUVERTURE : COMMENT SE PORTE LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION EN FRANCE DEPUIS LA SORTIE DE LA PÉRIODE COVID</p> <p>Chiffres clés 2021, 2022 et 2023 • La saison 2023 a-t-elle été meilleure que celle de 2022 ? • Les paramètres à prendre en compte • Le modèle économique du restaurant est à réinventer • Les défis à relever • Les grandes tendances à prendre en compte • Les perspectives à 5 ans</p> <p><i>Intervenant : Bernard BOUTBOUL - GIRA CONSEIL</i></p> | <p>10h00 - 11h00</p> <p>ORGANISATION : UMIH 44 / SYNERGIES CHR</p> <p>Les étapes clés du créateur/repreneur en restauration</p> | <p>10h00 - 11h00</p> <p>ORGANISATION : L'AUTRE CUISINE</p> <p>Table ronde «La restauration collective, un secteur méconnu»</p> | <p>10h00 - 11h00</p> <p>ORGANISATION : ASTONOMIA</p> <p><i>Intervenant : Laurent PASCAL</i></p> |
| | <p>11h30 - 12h30</p> <p>ORGANISATION : RESO 44</p> <p>Recruter sereinement et fidéliser durablement</p> | <p>11h30 - 12h30</p> <p>ORGANISATION : INTERBIO DES PAYS DE LA LOIRE</p> <p>Loi EGALIM-20% de Bio en restauration collective : comment le réussir facilement</p> | |
| <p>14h00 - 15h00</p> <p>REMISE DES PRIX SERBOTEL</p> | <p>13h00 - 14h00</p> <p>ORGANISATION : GHR</p> | <p>13h00 - 14h00</p> <p>ORGANISATION : FÉDÉRATION DES BOULANGERS ET PÂTISSIERS DE LOIRE-ATLANTIQUE</p> | <p>11h30 - 12h30</p> <p>ORGANISATION : CARSAT</p> |
| | <p>14h30 - 15h30</p> <p>ORGANISATION : INTERBIO</p> <p>Restaurateurs, traiteurs : comment accélérer pour une restauration plus durable dans votre établissement ?</p> | <p>14h30 - 15h30</p> <p>ORGANISATION : RESO 44</p> <p>Engagements RSE dans le CHR : Création de valeurs, opportunités et bénéfices</p> | <p>13h00 - 14h00</p> <p>ORGANISATION : RESTAURANT LE REFLET - ASSOCIATION LES EXTRAORDINAIRES</p> |
| <p>15h30 - 17h00</p> <p>CONFÉRENCE D'OUVERTURE : LA RÉVOLUTION DE LA BOULANGERIE</p> <p>La boulangerie, commerce préféré des Français • La boulangerie poursuit sa réinvention • Le snacking prend de plus en plus de poids • Perspectives pour une boulangerie pérenne</p> <p><i>Intervenant : Bernard BOUTBOUL - GIRA CONSEIL</i></p> | <p>16h00 - 17h00</p> <p>ORGANISATION : BAKERTILLY</p> <p>RSE : comment développer une hôtellerie - restauration durable et responsable ?</p> <p><i>Intervenant : Wadie EL AWAD</i></p> | <p>16h00 - 17h00</p> <p>ORGANISATION : GHR</p> | |
| | | <p>17h30 - 18h30</p> <p>ORGANISATION : CCI</p> | <p>14h30 - 15h30</p> <p>ORGANISATION : DELPORTE HOSPITALITY MAG</p> <p>Il était une fois le service de demain : nouvelles tendances, enjeux RH, management...</p> <p><i>Intervenant : Laurent DELPORTE</i></p> |



Les prix Serbotel

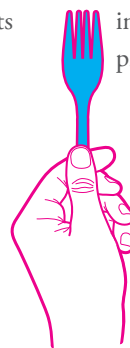
Les « Prix Serbotel », décernés par un jury d'experts la créativité des entreprises en récompensant leurs (2022).

indépendants présidé par Bernard Boutboul (Président de Gira), valorisent le dynamisme et produits, services ou équipements ayant été lancés récemment sur le marché (après octobre



SERBOTEL
Digital

> **Le Prix Serbotel Digital** récompense une nouveauté apportant un nouveau bénéfice notable par le biais d'une innovation technologique avancée (matériel intelligent, connecté, système de commande interactif...).



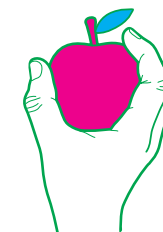
SERBOTEL
FOOD

> **Le Prix Serbotel Food** valorise les produits alimentaires bruts ou transformés ou les préparations culinaires qui apportent un nouveau bénéfice et répondent aux nouvelles tendances de consommation.



SERBOTEL
Boisson

> **Le Prix Serbotel Boisson** valorise les boissons brutes ou transformées ou les préparations qui apportent un nouveau bénéfice et répondent aux nouvelles tendances de consommation.



SERBOTEL
**Développement
Durable**

> **Le Prix Serbotel Développement Durable** salue parmi les produits présentés, celui qui répond le mieux aux nouveaux enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux.



Saveurs Locales :

UN ESPACE DÉDIÉ AUX ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX

Cet espace rassemble le Réseau Local (auquel collaborent la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire et le Département de Loire-Atlantique), la Fédération des Filières Qualité des Pays de la Loire et la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire avec la présence de producteurs et d'artisans.

Aujourd'hui, le « *Manger local* » est une attente sociétale forte. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à vouloir consommer de plus en plus de produits locaux. L'espace Saveurs Locales est un passage incontournable pour les restaurateurs, artisans et commerçants alimentaires en quête de fournisseurs de proximité.

Des agriculteurs et artisans des Pays de la Loire désireux de valoriser leurs produits et savoir-faire les accueilleront dans le Grand Palais. L'action conjointe réunira artisans et producteurs sur un même espace pour faire connaître leurs produits aux visiteurs : les professionnels (grossistes, restaurateurs, acheteurs...), les acteurs de la restauration collective, le grand public...

Les artisans et agriculteurs présents sur l'espace occupé par le Réseau MANGER LOCAL 44, participent à l'objectif d'améliorer la qualité des repas servis en restauration collective en privilégiant la consommation de produits locaux et de qualité.



Des actions concrètes au niveau du Réseau MANGER LOCAL 44 :

- > **Mettre en relation** les différents acteurs de l’approvisionnement en produits locaux : « producteurs - agriculteurs » et « transformateurs – artisans »,
- > **Innover** sur des actions communes pour sensibiliser et encourager les agriculteurs/artisans à fournir la restauration collective du département,
- > **Participer et organiser** des événements pour favoriser les rencontres entre les acteurs aux différents stades de l’approvisionnement : les agriculteurs en amont, les artisans en phase de transformation et les décideurs locaux pour encourager les acheteurs (cuisiniers et gestionnaires) à s’approvisionner localement au niveau des écoles, des collèges.

À l’heure où les multiples promesses alimentaires nous perdent dans nos choix et altèrent notre confiance dans la production, il devient indispensable de nous redonner des repères pour synchroniser la passion du bien manger avec les saisons et les ressources locales.

Les filières de production sous Signe d’Indication de la Qualité et de l’Origine (SIQO) des Pays de la Loire constituent cette référence.

Exigence, authenticité, transparence, goût, elles garantissent des modes de production, d’élevage, de transformation pour assurer une alimentation saine et sûre.

Elles génèrent de la création de valeurs pour les filières et assurent la notoriété des territoires des Pays de la Loire. En effet, c’est une région leader dans ces productions alimentaires puisque ce sont près de 160 produits qui bénéficient d’un des 5 précieux labels officiels de qualité :

- > **L’AOC ou AOP** (Appellation d’Origine Contrôlée/Protégée) récompensent des produits qui conservent un lien fort avec un lieu géographique, mais aussi qui respectent un savoir-faire particulier.
- > **Le Label Rouge** traduit une qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Au-delà des conditions de production optimales, c’est l’assurance d’avoir un produit aux caractéristiques sensorielles supérieures.
- > **L’IGP** (Indication Géographique Protégée) permet d’identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité est liée à son origine géographique.
- > **La STG** (Spécialité Traditionnelle Garantie) concerne un savoir-faire local et permet de le protéger nationalement.
- > **Le label biologique** garantit un mode de production qui respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles avec des pratiques environnementales optimales et assure un niveau élevé du bien-être animal.

Sur cet espace aux couleurs locales, vous pourrez retrouver

Des producteurs :

- > **Ferme de Mézerac**
(Exploitation laitière et atelier de transformation du lait sur place)
- > **Ferme de la Brégonnerie**
(Dindes fermières, terrines, plats cuisinés ... respectueux de la santé)
- > **Le Moulin des 4 saisons**
(Exploitation de cultures céréalières et de cultures médicinales)
- > **Ferme Vivien d'Anjou**
(Polyculture élevage, vaches allaitantes Rouge des Prés)

Des artisans :

- > **Nature et aliments**
(Préparations en poudre bio)
- > **La Jolie Tarte**
(Atelier de tartes au caramel)
- > **Lioravi**
(Pâtes artisanales fraîches ou surgelées)
- > **Chipizb**
(Chips régionales cuites au chaudron)
- > **Tradeoz**
(Pain équitable français)

Des filières qualité :

- > **Vendée Qualité**
(Organisme de Défense et de Gestion des produits Vendéens)
- > **Les Porcs Fermiers de la Sarthe**
(Porc Label Rouge de la Sarthe)
- > **Vignerons Indépendants**
(Syndicat)
- > **Fermiers d'Ancenis**
(Volailles Label Rouge)
- > **Juste**
(Marque de producteurs engagés)
- > **Agro qualité**
(Spécialiste de la viande en gros)

...et bien d'autres producteurs et artisans !

La Fédération des Filières Qualité, soutenue par le Conseil régional des Pays de la Loire, a pour vocation de mieux faire reconnaître et apprécier les productions de qualité de notre territoire pour augmenter le capital « Qualité-produits » perçu et renforcer leur identité face aux autres produits. Le but ultime est de redonner aux consommateurs l'envie de consommer mieux en se réappropriant leur alimentation et recréer un lien de confiance avec les professionnels, de la production et de la transformation sur leurs pratiques, en toute transparence et convivialité.

Avec le site internet www.ouialaqualite.info, retrouvez l'ensemble des informations sur ces productions régionales.

En un mot : #ExigezLaQualité !

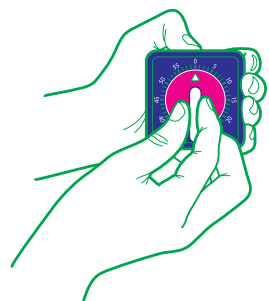
www.oui-a-la-qualite-pays-de-la-loire.fr

Bienvenue à la ferme* est le 1er réseau en France de vente directe et d'accueil à la ferme.

Marque portée par le réseau des Chambres d'Agriculture, Bienvenue à la ferme est reconnue aujourd'hui par 1 français sur 2. Les agriculteurs du Réseau Bienvenue à la ferme sont accompagnés dans leur quotidien pour promouvoir leurs activités en vente directe et/ou d'accueil à la ferme. Ils bénéficient de :

- > **Notoriété** de la marque Bienvenue à la ferme,
- > **Visibilité** avec les différents outils de communication,
- > **Appuis** personnalisés d'un conseiller et de formations,
- > **Opportunités** commerciales (salons, foires, marchés... sourcing avec les professionnels)

*www.bienvenue-a-la-ferme.com



Espace emploi-formation

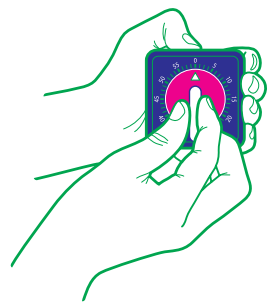
Fin 2022, d'après l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie), entre 200 000 et 300 000 emplois restaient non pourvus dans le secteur de l'hôtellerie-restauration partout en France ; 9 000 boulangers manqueraient également à l'appel dans l'Hexagone ainsi que plus de 5 000 bouchers-charcutiers... Les secteurs des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration peinent à recruter. De nombreuses avancées en termes d'organisation, d'aménagement des horaires de travail, de rémunérations... ont eu lieu depuis la fin de la crise sanitaire du Covid-19 afin de revaloriser ces métiers sous tension qui ont toujours du mal à séduire les jeunes malgré cela.

C'est pour cette raison que Serbotel a décidé de faire de la thématique Emploi-Formation l'un des axes majeurs de l'édition 2023 en créant un Espace Emploi-Formation dédié et en ouvrant ses portes au Grand Public à l'occasion d'une Journée « Découverte des Métiers » inédite.

■ LE PARCOURS

L'Espace Emploi-Formation, situé au niveau 3 du Grand Palais sur la Mezzanine, réunira en un même lieu les organisations professionnelles, les écoles et organismes de formation auprès desquels les visiteurs professionnels et le grand public pourront se renseigner à travers un parcours sur les différentes opportunités professionnelles proposées en formation comme en reconversion.

Le parcours identifie également les concours culinaires, bouchers-charcutiers-traiteurs, et boulangers-pâtisseries destinés aux jeunes. Ainsi que les conférences et podcasts qui traitent du sujet des métiers et de la formation.



■ DÉCOLL'TON JOB PREND PART À L'AVENTURE, UNE NOUVELLE FOIS !

Décoll'ton job est une association qui a pour but de remettre l'emploi au cœur de la vie locale et en faciliter l'accès pour les personnes en recherche, lutter contre l'isolement dû au chômage et réduire les difficultés de recrutement.

Le mardi 24 octobre en matinée, un Café Contact de l'Emploi® sera organisé sur le salon. L'occasion pour recruteurs et demandeurs d'emploi de se rencontrer et de discuter autour d'un café, sans prendre de rendez-vous au préalable (mais sur inscription à l'événement)! Un événement dédié à la filière du CHR, aux hôteliers, restaurateurs, mais aussi à tous les métiers à pourvoir de leurs fournisseurs : préparation de commande, communication, industrie, transporteurs...

Dès l'ouverture du salon, vous retrouverez également les offres du moment sur une cartographie accessible par qrcode sur le salon, sur les réseaux sociaux, et sur les panneaux Décoll'ton Job installés pour l'occasion sur des stands partenaires et à des endroits stratégiques du salon. La diffusion se fera également sur les 500 autres panneaux adoptés en Loire-Atlantique chez des commerçants de proximité, associations, maisons de quartier, espaces de solidarité, mairies etc ... Sur le salon, des boîtes à CV seront également mises à disposition des visiteurs qui auraient besoin d'un coup de pouce dans leur recherche.

Contact Décoll'ton Job : contact@decolltonjob.fr / 07 82 00 51 40 / www.decolltonjob.fr / www.cafecontactemploi.fr

■ JOURNÉE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS

Le dimanche 22 octobre 2023, Serbotel ouvrira pour la première fois ses portes au grand public à l'occasion d'une journée « Découverte des Métiers ». Celle-ci sera l'occasion pour toutes les personnes qui s'interrogent sur leur futur professionnel, qui ont des projets de formation ou de reconversion..., d'aller à la rencontre des écoles et différents organismes présents sur place.

Les visiteurs auront également la possibilité d'assister à plusieurs concours, trophées gastronomiques réservés aux professionnels se déroulant le même jour tels que celui du Meilleur Jeune Boulanger de Loire-Atlantique, le Trophée du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie de Loire-Atlantique (Scène Boulangerie/Hall XXL), le 3ème Trophée des Agitateurs de Papilles (Scène Pâtisserie / Hall XXL) ou bien encore le concours des Ors de la Mer ou le 3ème Trophée Tables et Saveurs de Bretagne (Scène Culinaire / Grand Palais Niveau 2).

Une entrée au **prix unique de 10€** pour le grand public à l'occasion de la « Journée Découverte des Métiers ». L'entrée sera gratuite pour les étudiants, les demandeurs d'emploi, les moins de 18 ans et les personnes en situation de handicap ainsi que leur accompagnant si la mention « besoin d'accompagnement » est inscrite sur la carte.



Podcast

Créé par le salon Serbotel, le podcast "Papillotes" vous fait découvrir les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

Chaque épisode vous présentera un métier à travers le portrait d'un professionnel. Au micro des hommes et des femmes passionnés qui racontent leur parcours, leur activité et leur histoire.

■ Episode 1 :

> **Vincent GUERLAIS**, Chocolatier

■ Episode 2 :

> **Mathieu GUIBERT**, Chef**

■ Episode 3 :

> **Noémie GUEHO**, Directrice d'un restaurant étoilé

■ Episode 4 :

> **Delphine GIROGUY**, Directrice d'un hôtel ****

■ Episode 5 :

> **Sébastien COIRIER**, Meilleur Ouvrier de France Boucher

■ Episode 6 :

> **Anne-Laure LECOQ**, Maître fromagère

■ Episode 7 :

> **Laurent BRISON**, Charcutier, Traiteur événementiel

■ Episode 8 :

> **Nicolas BARBOU**, Sommelier

■ Episode 9 :

> **Fabrice MALEUVRE**, Boulanger

■ Episode 10 :

> **Frédéric JAUNAU**, Meilleur Ouvrier de France Primeur

■ Episode 11 :

> **Sabrina BLANCHARD**, Poissonnière

■ Episode 12 :

> **Mathieu GOURET**, Barman

■ Episode 13 :

> **Stéphane BREHIER**, Charcutier

■ Episode 14 :

> **Emmanuel DELPEUT**, Barista

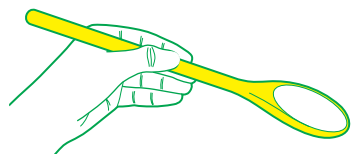
■ Episode 15 :

> **Efe NUR**, Pâtissier

■ Episodes à venir :

> **Christophe ROUSSEL**, Glacier

> **Bruno DESHAIES**,
Chef de restauration collective



Concours

■ SCÈNE BOULANGERIE

> **NOUVEAU** - Meilleur jeune boulanger

> **Organisé par** : La Fédération des Boulangers-Pâtisiers de Loire-Atlantique

> **Concours réservé** *aux personnes en formation*

Le but de ce concours est de mettre en valeur la boulangerie artisanale :

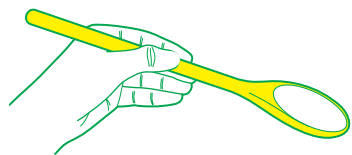
> **Susciter** des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France

> **Sensibiliser** l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et intéresser la presse aux fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie-pâtisserie

> **De responsabiliser** sur le gaspillage alimentaire

■ **Où ?** : Hall XXL – Scène Boulangerie

● **Quand** : Dimanche 22 octobre



> **NOUVEAU - Trophée du conseil et de la vente en boulangerie-pâtisserie**

> **Organisé par** : La Fédération des Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique

> **Concours réservé** *aux personnes en formation*

Le but de ce concours est de :

> **Valoriser** le métier du personnel de vente de la boulangerie française

> **Accroître** les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie

> **Sensibiliser** l'opinion publique sur la formation et les opportunités de carrière proposées

> **Adapter** la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

■ **Où ?** : Hall XXL – Scène Boulangerie

● **Quand** : Dimanche 22 octobre

> **9^{ème} Mondial du Pain**

> **Organisé par** : Les Ambassadeurs du Pain

> **Concours réservé** *aux professionnels*

> **Pays participants** : Belgique, Brésil, Chili, Chine, France, Italie, Japon, Pays-Bas, Pérou, Corée du Sud, Espagne, Ghana, Inde, Mali et Taïwan.

Le Mondial du Pain illustre la capacité de la profession à s'adapter aux exigences actuelles de la consommation et à répondre aux attentes du consommateur.

Le boulanger intègre désormais les notions de valeurs nutritionnelles et gastronomiques dans ses créations de pains. La philosophie du concours se base sur la transmission du savoir-faire et la préparation de pains soignés, équilibrés et diversifiés, ainsi qu'une présentation attrayante.

Objectifs du concours :

> **Apprécier** le savoir-faire des candidats

> **Démontrer** l'évolution de l'Art Boulanger

> **Innover** en matière de gastronomie

> **Stimuler** les jeunes de la profession.

■ **Où ?** : Hall XXL – Scène Boulangerie

● **Quand** : Lundi 23 octobre - Mardi 24 octobre - Mercredi 25 octobre



■ SCÈNE PÂTISSERIE

> 3^{ème} Trophée des Agitateurs de Papilles

> **Organisé par** : La Chocolaterie Vincent Guerlais & SERBOTEL

> **Concours réservé** *aux professionnels*

Le Trophée des Agitateurs de Papilles a pour but de découvrir et faire découvrir les nouveaux talents du monde de la chocolaterie à l'échelle régionale et nationale. Le thème de cette édition 2023 : l'univers d'Halloween

> **Jury** : Le jury sera présidé par *Guillaume Mabillean* et composé de *Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier, Chocolatier et Glacier*.

> **Partenaires** : *Serbotel, Vincent Guerlais, Actuel Vet, Ponthier, PCB Création, Valrhona*

■ **Où ?** : Hall XXL – Scène Pâtisserie

● **Quand** : Dimanche 22 octobre

> NOUVEAU - Championnat de France des Arts Gourmands

> **Organisé par** : L'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie

> **Concours exclusivement ouvert** *aux élèves et aux apprentis en formation*

Les candidats concourent dans leur catégorie par équipe constituée de 3 candidats (pâtisserie, chocolaterie et glacerie). Chaque candidat disposera d'un temps de 6h30 pour réaliser le travail demandé. Le thème de cette année : *Coupe du Monde de Rugby à XV*.

> **Président d'honneur** : *Gabriel Paillason* ; **Président de jury** : *Daniel Chaboissier*

■ **Où ?** : Hall XXL – Scène Pâtisserie

● **Quand** : Lundi 23 octobre

> NOUVEAU - Challenge tes sens

> **Organisé par** : la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de Loire-Atlantique

Chaque équipe est composée d'un chef (employeur ou salarié) et d'un apprenti.

Les candidats devront reproduire une pâtisserie qu'ils découvriront à l'aveugle. Ils pourront toucher et goûter le produit à réaliser. L'épreuve se fera sur une durée de 2 heures, nettoyage compris.

3 vagues seront organisées entre 9 h et 18 h.

■ **Où ?** : Hall XXL – Scène Pâtisserie

● **Quand** : Mardi 24 octobre



> **NOUVEAU - Best Team Match**

> **Organisé par :** l'URMA 44

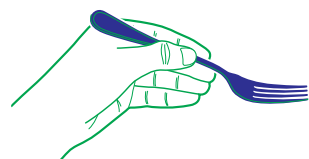
> **Concours réservé** aux apprentis en formation en 2^{ème} année de « BTM Pâtissier » aux URMA des Pays de la Loire.

Chaque équipe, composée de deux apprentis, a 3 heures pour réaliser un croquembouche artistique commercialisable sur le thème de la haute couture, à partir de choux vides, cuits à l'avance (de 100 min. à 120 choux maximum).

12 choux garnis et glacés seront à présenter (fabrication des éléments en amont du concours). Les choux seront collés sur une pastille de nougatine et garnies d'une mousseline vanille durant l'épreuve.

■ **Où ? :** Hall XXL – Scène Pâtisserie

● **Quand :** Mercredi 25 octobre



■ SCÈNE CULINAIRE

> Les Ors de la Mer

> **Organisé par :** La Cité du Goût et des Saveurs

> **Concours réservé** aux Poissonniers et écaillers professionnels

Les Ors de la Mer est un concours de découpe et de présentation de poissons et de fruits de mer. Un challenge se composant de :

- Un questionnaire sur les connaissances générales de la filière
- Une épreuve de découpe et mise en valeur des poissons
- Une épreuve de cuisson pour valoriser les produits avec des marinades et légumes
- Création d'un buffet traiteur de fruits de mer prêt à consommer

■ **Où ? :** Grand Palais Niveau 2 - Scène culinaire

● **Quand :** Dimanche 22 octobre - Matin

> 3^{ème} Trophée Tables et Saveurs de Bretagne

> **Organisé par :** L'Association Tables et Saveurs de Bretagne

> **Concours réservé** aux élèves de 3^{ème} année bac professionnel en formation cuisine et service dans l'une des 12 écoles des 5 départements de la Bretagne.

> **Président du jury :** Olivier BELLIN, Chef^{***} de L'Auberge des Glazicks (Plomodiern)

Il s'agit avant tout d'une rencontre placée sous le signe de l'énergie et de la convivialité.

Sous le regard de coach attentif et d'un jury de professionnels aguerris, les élèves terminal bac pro d'écoles hôtelières venues de toute la Bretagne s'affrontent en deux groupes d'un format de 2 heures chacun. Le thème de l'épreuve est : "L'océan en 2 versions, gastronomique et street food".

Chaque plat réalisé (entrée et plat) doit faire l'objet d'une explication par le candidat de service, suivi d'une présentation d'un accord mets et vins.

■ **Où ? :** Grand Palais Niveau 2 - Scène culinaire

● **Quand :** Dimanche 22 octobre - Après-midi



> Trophée MASSE

> **Organisé par** : la Maison Masse

> **Concours réservé** aux chefs en activité (restauration indépendante ou collective, traiteurs et charcutiers) débutants ou confirmés.

Concours autour d'un produit unique, le foie gras, le trophée MASSE est à la fois un concours très technique reconnu par la profession et une expression de la créativité des chefs. Depuis 2008, le Trophée Masse a adopté une nouvelle formule reposant sur des sélections régionales et une finale nationale. Serbotel est ainsi l'étape de sélection régionale Grand Ouest.

■ **Où ?** : Grand Palais Niveau 2 - Scène culinaire

● **Quand** : Lundi 23 octobre - Matin

> Cook'n Cœur

> **Organisé par** : L'Académie Culinaire de France au profit des Restos du Cœur

> **Concours réservé** aux jeunes cuisiniers en formation

> **Président du jury** : Alexandre COUILLON, Chef *** du Restaurant *La Marine*

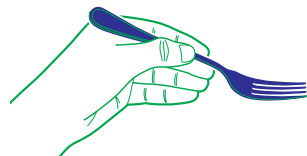
> **Président d'honneur** : Yvon Garnier, Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France ; **Invité d'honneur** : Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France.

Le jury sera composé de membre de l'Académie culinaire de France, de Meilleurs Ouvriers de France, de Compagnons, de personnalités locales et nationales. Les six trinômes composés d'un chef talentueux, d'un jeune chef en formation et d'une personnalité publique (journaliste, institutionnel...), cuisineront donc devant le public de Serbotel un plat et un dessert, à partir d'un panier de produits de saison originaires du département de chaque équipe. Le chef se distinguera par le port de gants blancs et son coaching sera uniquement verbal. Un défi gastronomique convivial, inédit, créatif et solidaire entre professionnels et passionnés qui sera l'occasion de valoriser les jeunes talents, de partager les savoir-faire, les patrimoines culinaires locaux dans une démarche de cuisine éco-engagée et responsable, le tout au profit d'une bonne cause.

> **Partenaires** : Serbotel, Académie Culinaire de France, Restos du Cœur

■ **Où ?** : Grand Palais Niveau 2 - Scène culinaire

● **Quand** : Lundi 23 octobre - Après-midi



> 14^{ème} Trophée National de Restauration Collective Autogérée

> **Organisé par** : L'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44 – 49 – 85) & SERBOTEL.

> **Concours réservé** aux Chefs de restauration collective autogérée quel que soit le secteur : scolaire, santé, entreprises, social.

> **Président du jury** : Mathieu GUIBERT, Chef^{***} du restaurant Anne de Bretagne (La Plaine sur Mer).

Le concours se déroule par équipe de deux : deux personnes du même établissement ou du même groupement d'établissement. Chaque équipe doit proposer un menu complet pour 5 personnes. Ils doivent préparer un menu de 4 prestations. Les candidats sont jugés sur l'originalité des menus, l'équilibre alimentaire et la qualité des produits utilisés.

> **Partenaires** : ACEHF, Actuel Vet, Alva Food, Cocotine, Provinces bio, Serbotel, DS Restauration, Interbio, D'Aucy, Cap Marée

■ **Où ?** : Grand Palais Niveau 2 – Scène culinaire

● **Quand** : Mardi 24 octobre

> Challenge des Jeunes Talents

> **Organisé par** : Le Groupement des Hôtels et Restaurations de France (GHR), INTERBIO, l'URMA 44 & SERBOTEL

> **Concours réservé** aux candidats pouvant être en C.A.P, B.P. ou Bac Pro (tous niveaux sont acceptés pour chaque binôme) - uniquement en cours de formation initiale à la date du concours. Les candidats devront avoir au maximum 25 ans à la date du concours.

> **Président du jury** : Jean-François Pantaléon, Chef du Roza (épreuve cuisine) & Sébastien Rival : Restaurant La Promenade et Café des Ponts à Beaupréau et ancien Directeur de la restauration au Meurice, Paris.

En binôme pour chaque établissement, les candidats auront à confectionner une recette pour 6 personnes à partir du bon d'économat. La notation se fait sur l'originalité, le goût, l'harmonie de la présentation et la méthode de travail (dans le respect des règles d'hygiène en vigueur).

■ **Où ?** : Grand Palais Niveau 2 - Scène culinaire

● **Quand** : Mercredi 25 octobre - Matin

> 4^{ème} Trophée du Partage

> **Organisé par** : Le Groupement des Hôtels et Restaurations de France (GHR) & l'URMA 44.

> **Concours réservé** aux Jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage.

Pour ce concours, 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage présenteront un dressage à l'assiette en binôme avec un chef de la Région nantaise.

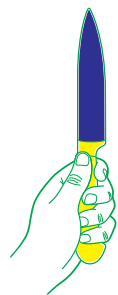
L'objectif de ce Trophée est de montrer l'étendue des talents, la motivation de ces jeunes pour réussir dans leur futur emploi et leur capacité à s'intégrer dans les équipes de restauration.

Les organisateurs proposeront un travail articulé autour de produits nobles et de saison, que ces jeunes ont habituellement peu l'occasion de travailler.

■ **Où ?** : Grand Palais Niveau 2 - Scène culinaire

● **Quand** : Mercredi 25 octobre - Après-midi





■ SCÈNE BOUCHERS-CHARCUTIERS-TRAITEURS

● **Quand** : Du dimanche 22 au mercredi 25 octobre 2023

■ **Où ?** : Grand Palais Niveau 2 - Scène Bouchers /Charcutiers-traiteurs

Concours organisés par la Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique et la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique.

Tous les concours de la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique :




- > *Remise de prix à la FACT 44 pour son action efficace dans la promotion de "rencontre un pro" (Conseil Régional)*
- > 4^{ème} Challenge des URMA Région Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers
- > *Remise de prix du concours du boudin blanc + foie gras*
- > 7^{ème} Prix Excellence - Meilleur Charcutier 2023 de Loire-Atlantique
- > *Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison 2023*
- > 6^{ème} Challenge Départemental Bouchers et Charcutiers-Traiteurs
- > *Concours Mention Complémentaire Traiteur / URMA*
- > Concours BP Charcutiers-Traiteurs / URMA Région Pays de la Loire

Tous les concours organisés par la Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique :

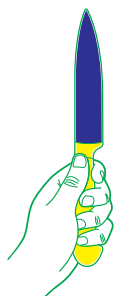
Compétitions entre professionnels et apprentis autour de figures imposées de découpes, de démonstrations et de mises en valeur des produits sur un thème donné.

- > *Concours National de Boucherie Étal*
- > Trophée des Bergers de France
- > *Concours Régional des Pays de la Loire*
- > Challenge Départemental des Bouchers et Charcutiers-Traiteurs
- > *Concours Départemental Meilleur Apprenti Boucher*
- > Concours Régional BP Bouchers

Programme Concours* SERBOTEL 2023

| | Dimanche 22 octobre | Lundi 23 octobre | Mardi 24 octobre | Mercredi 25 octobre |
|---|---|--|---|--|
|  <p>SCENE BOULANGERIE Hall XXL</p> | <p>SÉLECTION RÉGIONALE DU MEILLEUR JEUNE BOULANGER Organisation : Fédération des Boulangers et Pâtisiers de Loire-Atlantique (44)</p> <p>TROPHÉE DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE Organisation : Fédération des Boulangers et Pâtisiers de Loire-Atlantique (44)</p> | <p>9^{ÈME} MONDIAL DU PAIN Organisation : Les Ambassadeurs du Pain</p> | <p>9^{ÈME} MONDIAL DU PAIN Organisation : Les Ambassadeurs du Pain</p> | <p>9^{ÈME} MONDIAL DU PAIN Organisation : Les Ambassadeurs du Pain</p> |
| <p>SCENE PÂTISSERIE Hall XXL</p>  | <p>3^{ÈME} TROPHÉE DES AGITATEURS DE PAPILLES Organisation : Chocolaterie Vincent Guerlais & SERBOTEL</p> | <p>CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ARTS GOURMANDS Organisation : ANFP, association nationale des formateurs en Pâtisserie -Confiserie - Glaceries Chocolaterie - Traiteur</p> | <p>CHALLENGE TES SENS Organisation : Fédération des Boulangers et Pâtisiers de Loire-Atlantique</p> | <p>BEST TEAM MATCH Organisation : URMA</p> |
| <p>ESPACE ANIMATION Hall 4</p> | | | <p>CAFÉ CONTACT DE L'EMPLOI DÉCOLL' TON JOB → 9H30-12H00</p> | |
|  <p>SCENE CULINAIRE Grand Palais niveau 2</p> | <p>LES ORS DE LA MER Organisation : La Cité du Goût et des Saveurs → 08h30 - 12h00 → Remise des prix : 11h45 → Dégustation fruits de mer : 12h</p> | <p>TROPHÉE MASSE Organisation : Maison Masse → 08h00 - 13h15</p> | <p>14^{ÈME} TROPHÉE NATIONAL DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE Organisation : L'Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (ACEHF 44 - 49 - 85) & SERBOTEL → 07h30 - 15h30 → Remise de prix : 17h30</p> | <p>CHALLENGE DES JEUNES TALENTS Organisation : GHR, INTER BIO, L'URMA 44 & SERBOTEL → 08h30 - 12h30 → Remise de prix : 13h00</p> |
| | <p>3^{ÈME} TROPHÉE TABLES ET SAVEURS DE BRETAGNE Organisation : L'Association Tables et Saveurs de Bretagne → 14h30 - 17h00 → Remise de prix : 17h30</p> | <p>COOK'N CŒUR Organisation : L'Académie Culinaire de France & SERBOTEL → 14h00 - 16h30</p> | | <p>4^{ÈME} TROPHÉE DU PARTAGE Organisation : GHR & L'URMA 44 → 14h00 - 15h30 → Remise de Prix : 16h00</p> |

*sous réserve de modifications



**SCENE
BOUCHERS
CHARCUTIERS
TRAITEURS**
Grand Palais
niveau 2

| | Dimanche 22 octobre | Lundi 23 octobre | Mardi 24 octobre | Mercredi 25 octobre |
|--|---|---|--|---|
| | <p>TROPHÉE DES BERGERS DE FRANCE Organisation : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique 07h45 - 10H45</p> | | | |
| | <p>CONCOURS NATIONAL DE BOUCHERIE ÉTAL Organisation : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique 11H00 - 11H30 → Remise de prix : 16H30</p> | <p>LE CONCOURS RÉGIONAL DES PAYS DE LA LOIRE Organisation : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique 07h30 - 11H30 → Remise de prix : 16H30</p> | <p>CONCOURS DÉPARTEMENTAL MEILLEUR APPRENTI BOUCHER Organisation : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique 12H30 - 16H30 → Remise de prix : 17h30</p> | <p>CONCOURS RÉGIONAL BP BOUCHERS Organisation : La Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique 9H00 - 12H00 → Remise de prix : 16h30</p> |
| | <p>REMISE DE PRIX POUR SON ACTION EFFICACE DANS LA PROMOTION DE «RENCONTRE UN PRO» (CONSEIL RÉGIONAL) Organisation : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique → Remise de prix : 11h30</p> | <p>TROPHÉE NATIONAL DU MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2023 → Remise de prix : 12h30</p> | | |
| | <p>4^{ème} CHALLENGE DES URMA RÉGION PAYS DE LA LOIRE DES JEUNES CHARCUTIERS Organisation : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs 12h30 - 15h00 → Remise de prix : 16h30</p> | | <p>CONCOURS MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR / URMA Organisation : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs 09h00 - 12h30 → Remise de prix : 17h00</p> | <p>CONCOURS BP CHARCUTIERS-TRAITEURS URMA RÉGION PAYS DE LA LOIRE Organisation : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs 13h00 - 16h00 → Remise de prix : 17h00</p> |
| | <p>REMISE DE PRIX DU CONCOURS DU BOUDIN BLANC + FOIE GRAS Organisation : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique → Remise de prix : 16h45</p> | <p>6^{ème} CHALLENGE DÉPARTEMENTAL BOUCHERS ET CHARCUTIERS - TRAITEURS Organisation : Le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique, la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique & la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs 13h00 - 15h30 → Remise de prix : 16h30</p> | | |
| | <p>7^{ème} PRIX EXCELLENCE MEILLEUR CHARCUTIER 2023 DE LOIRE-ATLANTIQUE Organisation : La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique → Remise de prix : 17h00</p> | | | |

* sous réserve de modifications

Exposition

"Manger des yeux" YVON GARNIER

■ POUR CETTE ÉDITION, L'INSTITUT EDOUARD NIGNON A SOUHAITÉ METTRE EN AVANT LA FORMATION.

Pour cela ont été réunis les *Maîtres Cuisiniers Compagnons de l'Union Compagnonnique des Devoirs Unis* qui ont réalisé les tableaux en diverses matières alimentaires ; les étudiants des 6 lycées hôteliers du département et leurs 60 assiettes gourmandes de l'Exposition « *Manger des yeux* » ; les apprentis en formation de l'*Ecole à Bois* avec l'assiette géante de 5 mètres de diamètre ; les étudiants de l'*Ecole Supérieure Arts-Sup de Nantes* faisant renaître les arts culinaires sous leur pinceau, et les Maîtres-chocolatiers de la société LARNICOL.

Leur point commun ? Ces différentes formations mettent toutes en valeur l'ensemble des métiers de bouche de l'Art Culinaire Français.

Le but de cette exposition est unique. Celui de venir en aide financièrement aux *RESTOS DU CŒUR*, en abondant leur trésorerie pour qu'ils puissent continuer à servir les 60.000 repas par jours destinés aux personnes en difficultés financières.

Comment ? À travers ces diverses actions : les reproductions de tableaux de maîtres qui seront vendues, de même que les photos d'assiettes gourmandes de l'exposition « manger des yeux » ; et les 300 ouvrages « *Les Recettes du Cœur* » qui pourront être dédicacées par l'auteur *M. Bernard Stradi*.

> Les Partenaires :

- > *Exponantes l'organisateur de SERBOTEL.*
- > *L'Institut Edouard NIGNON, réalisateur de différentes actions sur le salon SERBOTEL.*
- > *Les Restos du Cœur qui bénéficieront financièrement des actions.*
- > *L'Union Compagnonnique des Devoirs Unis, créateurs des œuvres reproduites pour la vente.*
- > *Les 6 lycées du 44 avec l'exposition des photos « Manger des yeux », soit 60 assiettes dont les photos seront en vente sur place.*
- > *L'Ecole Supérieure de l'Imprimerie de Nantes, Grafipolis, qui imprimera*

les diverses photos, ainsi que la réalisation du livre de Bernard STRADI « Les Recettes du Cœur » : 150 recettes mises en pages au profit exclusif des « Restos du Cœur ».

> *L'Ecole supérieure de NANTES ART-SUP qui réalisera près de 350 assiettes en carton décorées par les arts culinaires.*

> *L'Ecole à Bois, qui confectionnera une assiette géante de 5 mètres de diamètre supportant les 350 assiettes.*

> *Un Maître-Chocolatier Meilleur Ouvrier de France, M. Georges LARNICOL, et son équipe qui réaliseront une grande assiette en chocolat garnie de gourmandises.*



■ PARCE QU'UN REPAS NE SUFFIT PAS; POURQUOI LES RESTOS SONT-ILS PRÉSENTS AU SALON SERBOTEL ?

Coluche a dit sur l'antenne d'Europe 1, le 26 Septembre 1985, « j'ai une petite idée comme ça (...) un resto qui aurait comme ambition, au départ, de distribuer deux ou trois mille couverts par jour ». Aujourd'hui, être présent au salon des métiers de bouche, de la boulangerie-pâtisserie, de l'hôtellerie & de la restauration fait sens !

Rendez-vous Hall 3, près du Bistro des Toqués, et découvrez nos actions :

> *Le Challenge jeunes chefs / VIP « Cook'n'Cœur »*

Co-organisée par Serbotel et l'Académie Culinaire de France, cette battle de gastronomie sera en l'honneur des Restos du Cœur.

Rendez-vous sur la Scène Culinaire de Serbotel Grand Palais Niveau 2, Lundi 23 octobre après-midi

> *Collecte auprès des exposants du salon chaque jour* : les équipes Serbotel et Restos de Cœur récupéreront des denrées afin d'être redistribuées lors de la Marraude et du Bus Restos du Cœur.

> Les Partenaires

> *Institut Edouard NIGNON* - www.institut-nignon.com

> *L'école à Bois* - www.lecoleabois.com

> *Les Restos du Cœur 44* - www.restosducoeur44.org

> *Exponentes, organisateur de Serbotel* - www.exponentes.com

■ LES RESTOS DU CŒUR, C'EST TOUTE L'ANNÉE, PARTOUT EN FRANCE

Les Restos du Cœur ont pour objectif d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes en difficulté, en luttant contre la pauvreté et l'exclusion, notamment dans le domaine alimentaire par la distribution de denrées et d'une manière générale, par toute action d'insertion dans la vie sociale et l'activité économique. Aujourd'hui, les visages de la précarité se diversifient : l'an dernier, 39% des personnes aidées par Les Restos du Cœur étaient des mineurs, et 1 personne sur 2 avaient moins de 26 ans. L'association a aussi aidé l'an dernier 30 000 bébés de moins de 12 mois dans 70 *Restos bébé du Cœur*.

C'est pour répondre à la diversité des besoins et des différents publics accueillis que les Restos redoublent aussi d'efforts pour poursuivre leurs actions d'aide à la personne tout au long de l'année. L'aide alimentaire permet une aide d'urgence mais représente aussi le point de contact privilégié pour permettre un accompagnement vers l'autonomie.

136,5 millions de repas distribués à 875.000 personnes accueillies dans 1915 Restos.

Du côté du département de Loire-Atlantique, l'association accompagne plus de 27.000 personnes en difficulté grâce à ses 2041 bénévoles. Plus de 2 millions de repas distribués en 2020.

■ HALL 3

Le Bistro des Toqués

Le Bistro des Toqués est animé par les chefs de l'association "Les Toqués du Goût". Ils prônent une gastronomie créative de produits saisonniers et de proximité et élaborent chaque jour un menu gastronomique avec accords Mets & Vins que tous les visiteurs peuvent déguster au Bistro des Toqués.

Les chefs et brigades présents sont :

- > *Jean-Charles BATARD*, Auberge du Port Domino
- > *Sébastien THEBAUD*, Villa Belle Rive
- > *Fabrice THEBAUD*, Retz Passion Traiteur
- > *Jérôme PONCHELLE*, Villa Mon Rêve
- > *James FERMIGIER*, Auberge du Val de Loire
- > *Christophe CRAND*, Maison Crand
- > *Marie LECALVEZ*, Villa St Germain
- > *Patrick HERVY*, Brut
- > *Yvonnick BRIAND*, Clos St Thomas
- > *Mathieu CORBINEAU*, Restaurant du Pont

Les Fines Gueules

Le salon SERBOTEL accueillera cette année pour la 4^e fois, *Les FINES GUEULES, Le Marché des Professionnels de l'Épicerie Fine*.

Découvrez leur espace de près de 150 m² dans le Hall 3 de SERBOTEL et venez y rencontrer 20 de leurs meilleurs producteurs, fabricants et fournisseurs de produits d'exception, à la fois traditionnels et originaux, aux saveurs d'ici ou d'ailleurs...

Sur cet espace, vous pourrez notamment y retrouver : *BARONNY'S* (thés et infusions), *Country Farm* (céréales petit-déjeuner et barres de céréales), *Le Hangar* (biscuiterie traditionnelle), *NEUVIC CAVIARS* (producteur de caviars et produits annexes), *NOVOBOX* (packaging),... et bien d'autres encore !

www.lesfinesgueulesdelouest.com

Infos Pratiques

■ SALON RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

(un justificatif sera demandé)

- > Pré-enregistrement gratuit avant l'événement sur serbotel.com
- > Sur place tarif unique : 25€TTC
- > Dimanche 22 octobre : entrée 10€TTC à l'occasion de la journée «découverte des métiers», ouverte au grand public
- > Gratuit tous les jours : étudiants, moins de 18 ans, demandeurs d'emploi, les personnes en situation de handicap ainsi que leur accompagnant si la mention «besoin d'accompagnement» est inscrite sur la carte.

■ Du 22 au 25 octobre 2023

■ **Horaires d'ouverture** > du 22 au 24 octobre : 9h30- 19h

> Mercredi 25 octobre : 9h30- 18h

■ **Liste des exposants, événements & concours** : www.serbotel.com

■ ACCÈS

- > Parc des Expositions de Nantes - Route de Saint-Joseph de Porterie - 44300 Nantes - France
- > Direct en transport depuis la gare SNCF (20 min.) et du centre ville (20 min.); 30 min depuis l'aéroport Nantes Atlantique,
- > Proximité du périphérique
- > 5000 places de stationnement

Nos partenaires institutionnels



CCI NANTES ST NAZAIRE

En collaboration avec sa filiale Exponantes qui gère et exploite le Parc des Expositions, la CCI Nantes St-Nazaire investit la 20^e édition du salon Serbotel non plus en qualité d'exposant, mais au travers d'un véritable espace « carrefour » baptisé MEZANiNE. Cet espace proposera de nombreuses animations, conférences, prises de paroles, démonstrations, remises de trophées et expertises métiers afin de consolider Serbotel comme LE rendez-vous incontournable des professionnels du Grand Ouest.

Pour accompagner les professionnels des CHR confrontés aux enjeux des transitions environnementales et sociétales, cet espace Mezzanine donnera notamment à voir des solutions innovantes en matière de digitalisation et de RSE et donnera la parole à de nombreux experts sur les sujets de formation et de recrutement qui sont au cœur des enjeux de la filière.

Pour concevoir et animer cet espace voulu dans un esprit « place de village », la CCI Nantes St-Nazaire s'est notamment appuyée sur l'expertise des étudiants de L'École de Design et d'Audencia SciencesCom, faisant de la MEZANiNE un véritable support de formation pour ses deux écoles CCI.



■ LA CMA PAYS DE LA LOIRE AU SERVICE DES ENTREPRISES ARTISANALES

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire est au service des entreprises artisanales. La filière alimentaire représente 10,6% des établissements régionaux de l'artisanat.

La CMA Pays de la Loire accompagne les entreprises artisanales de proximité, ancrées dans les territoires. Elles sont vecteurs d'attractivité, de lien social et de maintien d'une activité économique locale. La CMA travaille avec les acteurs locaux au maintien et au renforcement de cette attractivité.

Sur le salon SERBOTEL, la CMA Pays de la Loire et son Université Régionale des Métiers de l'Artisanat (URMA) sont présentes pour répondre à ces enjeux :

- > La CMA est aux côtés des artisans pour mettre en avant le savoir-faire des entreprises artisanales et ses saveurs locales pour faire découvrir des produits locaux artisanaux de qualité : réseau manger local.
- > La CMA et l'URMA valorisent les métiers en organisant des concours métiers.

Sur le stand CMA :

- > Retrouvez nos experts formations : gestion et développement d'entreprise, reconversion, formation qualifiante du CAP et BTS
- > Et nos conseillers autour de plusieurs ateliers :
 - Transmission d'entreprise • Snacking dans l'artisanat • Sobriété énergétique dans les process de transformation
 - Approvisionnement local et de qualité • Hygiène alimentaire • Evolution vers le « Clean Label » • Restauration collective, un nouveau marché pour les artisans

Renseignements et inscriptions : www.artisanatpaysdelaloire.fr

■ A PROPOS DE LA CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PAYS DE LA LOIRE

■ LA MISSION DE LA CMA :

Accompagner les artisans à chaque étape de la vie de l'entreprise : création, développement, apprentissage, formation et transmission

LA CMA DE REGION DES PAYS DE LA LOIRE EN CHIFFRES :

- > Près de 92 207 établissements artisanaux dans les Pays de la Loire (+9% en 1 an) dans les secteurs du bâtiment, des services, de la production et de l'alimentation
- > L'URMA, Université régionale des métiers et de l'artisanat : 5 centres de formation professionnelle sur la région des Pays de la Loire
- > 46% des 15 000 apprentis en Pays de la Loire sont formés à l'URMA, soit 6 942 apprentis

Pour plus d'information : www.artisanatpaysdelaloire.fr

■ PARTENAIRES

- Académie Culinaire de France
- Ambassadeurs du Pain
- Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (A.C.E.H.F.)
- Association Nationale des formateurs en pâtisserie (ANFP)
- Chambre d'Agriculture Loire-Atlantique
- Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire
- Cité du Goût et des Saveurs
- Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (C.G.A.D.)
- Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
- La Fédération des Vins de Nantes
- Institut Edouard Nignon
- Département de Loire-Atlantique
- Fédération des Artisans Bouchers de Loire-Atlantique
- Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique
- Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique
- Groupement des Hôtels et des Restaurations Grand Ouest (GHR)
- Lycées Hôteliers et Centres d'Apprentissage du Grand Ouest
- Les Toqués du Goût
- Maison Masse
- Reso 44
- Restau' Co
- Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (S.N.M.O.F)
- Tables et Saveurs de Bretagne
- Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Loire-Atlantique (U.M.I.H. 44)
- U.M.I.H. Formation

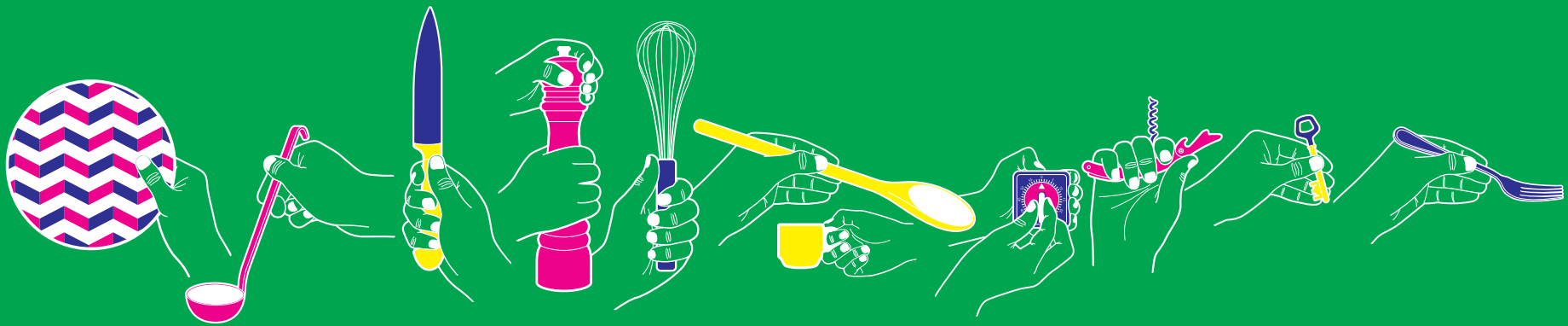


EXPONANTES EN QUELQUES MOTS

Filiale de la CCI Nantes St-Nazaire, Exponantes le Parc, gère, exploite commercialement et assure la maintenance du Parc des Expositions, propriété de Nantes Métropole. Il accueille ou organise chaque année près de 100 événements : salons professionnels et grand public, congrès, conventions et événements d'entreprise, spectacles et rassemblements sportifs.

- 10 salons professionnels et grands publics organisés par Exponantes
- 100 manifestations accueillies par an
- 5 000 exposants par an
- Entre 650 000 et 1 000 000 de visiteurs sont accueillis chaque année
- 185 entreprises prestataires dont 118 en Loire Atlantique
- 38 000 m² de surfaces couvertes réparties sur 6 halls
- 28 000 m² de surfaces extérieures
- Administrateur de l'UNIMEV (Union des Métiers de l'Événement) représentant 80 % des sites d'accueil de France
- Certifié ISO 26000 & ISO 20121

ISO 20121 a été élaborée pour que les événements laissent un héritage positif du point de vue des avantages économiques, environnementaux et sociaux qu'ils peuvent générer, tout en entraînant un minimum de déchets matériels, de consommation d'énergie ou de contraintes pour les collectivités locales.



Contact Presse



PROFILE

Jean-Philippe LECOCQ

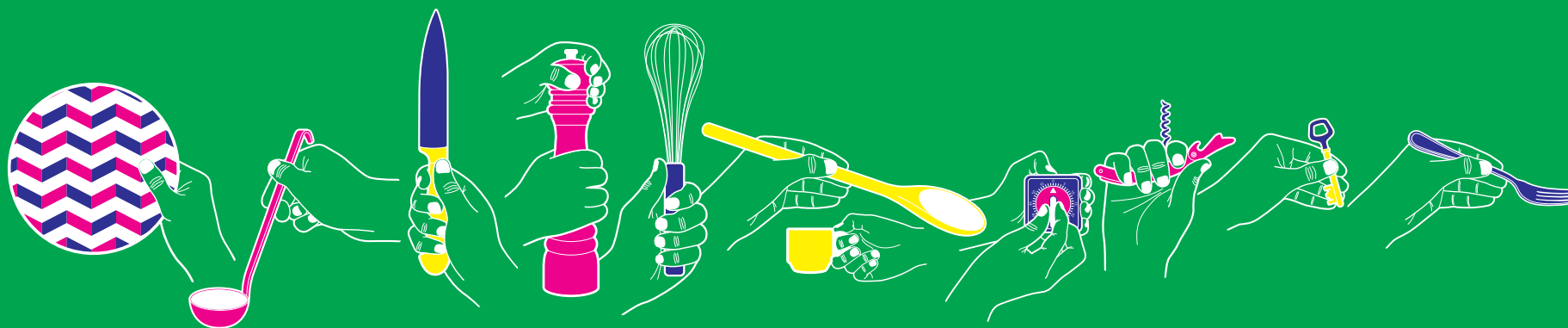
> 06 87 08 13 48

> jplecocq@agence-profile.com





20^{ème} édition



SERBOTEL

*Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration.*

SUIVEZ NOUS SUR



www.serbotel.com