

Smart Food Paris organise la 2^{ème} édition du Smart Food Festival

Du 30 juin au 2 juillet à Paris 20^{ème}

La plateforme d'innovation de Paris&Co dédiée à l'alimentation durable, organise 3 journées dédiées à la restauration de demain.

L'objectif : présenter les enjeux de la filière en matière d'innovation et d'alimentation durable



À Paris, le 14 juin 2022 – *Du 30 juin au 2 juillet prochains, Smart Food Paris, plateforme d'innovation dédiée à l'alimentation durable, organisera la 2^{ème} édition du Smart Food Festival (Paris 20^{ème}) : événement dédié à la restauration de demain, durant lequel les enjeux de la filière et les innovations en matière de restauration et d'alimentation durable seront présentés. Son ambition est de permettre la rencontre et les échanges entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire engagés dans la transformation durable de ce secteur : chefs, grands groupes, institutionnels, producteurs, startups... La Ville de Paris, le Groupe Bertrand, Electrolux Professional et Tetra Pak sont partenaires de l'événement.*

Au programme :

Jeudi 30 juin (après-midi) et vendredi 1er juillet (matin) :
Deux demi-journées dédiées aux acteurs de la restauration

Smart Food Paris ouvrira ses portes aux professionnels de la restauration afin de leur permettre de se rencontrer, d'échanger et de découvrir des solutions innovantes et durables.

Deux formats seront organisés autour d'enjeux clés de la restauration :

- Un atelier de travail autour de la thématique « Attractivité et emploi des métiers dans l'hôtellerie-restauration », co-organisé avec le Welcome City Lab et Rhizome, les plateformes de Paris&Co respectivement dédiées au tourisme et aux ressources humaines (**jeudi 30 juin de 15h à 18h**)

- Une table ronde autour de la thématique de « Mesure de l'impact et valorisation des pratiques durables et des démarches RSE en restauration ». (**vendredi 1^{er} juillet de 10h à 12h**)

Au programme :

La parole sera tout d'abord donnée à des acteurs clés du Food Service, qui partageront leurs démarches, enjeux et ambitions en la matière : Tetra Pak, Les Traiteurs de France et le Groupe Bertrand. Ce sera également l'occasion pour la Fondation GoodPlanet de présenter ses actions, à travers un retour

d'expérience sur sa collaboration avec la Fédération Française de Tennis, et de partager ses recommandations.

Plusieurs startups présenteront ensuite leurs solutions, qui répondent aux enjeux rencontrés par les grands groupes : Atelier Sarrasin, Excellent, Collectiv Food, Karyon, Kikléo, Vytal...

Pour l'occasion, Smart Food Paris ouvrira également un restaurant éphémère, dont la carte sera signée par le chef Omar Dhiab. Il proposera aux convives une cuisine de marché créative et gourmande, pour sublimer les produits des terroirs et expérimenter les innovations des entreprises de la communauté Smart Food Paris. En salle comme en cuisine, ce restaurant s'appuiera sur une philosophie zéro-déchet : traçabilité des produits, circuit court, démarche anti-gaspillage, recyclage, valorisation des biodéchets...

Formats réservés aux professionnels sur demande : smartfoodevent@parisandco.com

Vendredi 1^{er} juillet (après-midi) et Samedi 2 juillet :
deux journées ouvertes au grand public

Destinées à sensibiliser le grand public aux enjeux de la restauration de demain et de l'alimentation durable, ces deux journées de festival seront ouvertes à tous. Différents formats d'animation seront proposés : ateliers de cuisine, vente et dégustation de produits, rencontre avec des startups, producteurs et artisans, ateliers pédagogiques et stands de sensibilisation, DJ sets, stands de restauration salée et sucrée...

Journées ouvertes à tous, gratuitement et sur inscription : <https://bit.ly/3H4vy1Q>

A propos de Paris&Co

Paris&Co, agence d'innovation territoriale de Paris et de la métropole engagée dans la transformation durable de la cité, accompagne le développement et la pérennisation de solutions pour relever les défis des transitions écologique, économique et sociale. Pour cela, Paris&Co agit à plusieurs niveaux : l'incubation de startups et l'accompagnement de projets d'innovation sociale ; l'expérimentation de nouvelles solutions sur son territoire ; l'organisation d'événements nationaux ou internationaux rassemblant des opérateurs privés et publics, de toutes tailles et de tous secteurs. Paris&Co travaille ainsi en collaboration avec plus de 120 entreprises et institutions, et soutient le développement de plus de 500 startups et projets par an.

www.parisandco.paris

A propos de Smart Food Paris

Smart Food Paris est la plateforme d'innovation de Paris&Co dédiée à l'alimentation durable. Elle a pour vocation de fédérer tous les acteurs du secteur (startups, associations, citoyens, PME, grandes entreprises, institutionnels, experts) autour d'un enjeu commun : contribuer à la transformation durable de l'alimentation. Son action se place sur toute la chaîne de valeur du système alimentaire : de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution, la restauration, la valorisation des biodéchets...et en accompagnant l'innovation sous toutes ses formes.

www.smartfood.parisandco.com

Contact presse – Agence LEON

Amandine TAUZIN – Lucie MISUT

amandine@agence-leon.fr – lucie@agence-leon.fr

06 83 88 82 55 – 06 43 72 55 01