



## Bilan du Salon de la restauration collective en gestion directe

Le 29 mars dernier s'est tenu le Salon de la restauration collective en gestion directe, organisé par Restau'Co à Paris Porte de Versailles. Cette 11<sup>e</sup> édition a accueilli 160 exposants (+ 3 %), réunis sur 202 stands, et environ 3 465 visiteurs. « Une nouvelle preuve du succès réservé au seul événement national du secteur », comme le précise le réseau. Les exposants ont souligné la qualité des rencontres et des échanges, permettant d'envisager de nouveaux contrats et partenariats. Convivialité, qualité et dynamisme : ce sont les retours de la part des visiteurs, pleinement satisfaits de ce rendez-vous qui, pour la première fois, a mis en place une zone restaurant en extérieur. Sur le parvis, étaient ainsi aménagés une cuisine de campagne des Armées et un food truck orchestré par Interbev, afin de valoriser leur savoir-faire.

### Signatures et partenariats

La thématique de l'innovation a rythmé cette édition avec, en point d'orgue, la remise des prix aux lauréats des premiers Trophées Restau'Co (voir ci-contre). Le salon a également été l'occasion pour le réseau de signer un protocole de collaboration avec le Service du Commissariat des Armées (SCA), pour définir les relations entre Restau'Co et le SCA. Les établissements de restauration du ministère de la Défense participeront ainsi aux actions du réseau : accompagnement au recrutement, définition des métiers et formations, cafés-débats, concours du Gargantua et autres rendez-vous événementiels. Restau'Co s'engage à inviter le SCA à participer aux

instances de l'association. Fidèle à sa vocation de représenter la restauration collective en gestion directe (dès sa création en 1966 sous le nom de CCC), le réseau Restau'Co se déclare « heureux de pouvoir associer le secteur des armées à ses travaux pour dessiner ensemble la restauration collective de demain et favoriser la connaissance inter-secteur ». Le réseau Restau'Co a par ailleurs signé des partenariats avec Enodis et Vivalya pour soutenir le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable® auprès des restaurants de collectivité, rejoignant ainsi Brake, engagé depuis un an. Les partenaires souhaitent partager leurs études sur les nouveaux modes de cuisine en collectivité et évoluer ensemble vers un moindre impact sur l'environnement des établissements. Ideolys et Restau'co ont également signé un partenariat pour faciliter l'accès des restaurants de collectivité en gestion directe à la solution innovante Easylis Équipement (récompensée par un Trophée).

### Collecte des déchets alimentaires

Toujours dans une démarche responsable, le Salon de la restauration collective en gestion directe s'est associé cette année à Moulinot Compost & biogaz pour le tri et la valorisation de l'ensemble des déchets alimentaires. 305 kg ont ainsi été collectés sur tous les points de restauration et les principaux stands du salon, soit l'équivalent d'un trajet Paris-Bruxelles en voiture fonctionnant au gaz ! Cette collecte permettra de produire 18 m<sup>3</sup> de biogaz et 275 kg de matière azotée (digestat).

### Trophées de l'innovation Restau'Co



Les gagnants des Trophées Initiatives et Exposants avaient été dévoilés dès le 8 mars, mais la remise des prix a eu lieu le 29 mars sur le salon, avec la révélation des résultats du Trophée Avenir (en partenariat avec Restauration Collective et Le Cuisinier). Les participants sélectionnés pour ce Trophée avaient présenté leurs projets le 28 mars en préambule du salon, face à un public qui a voté pour son préféré. Cette note était complétée par celles du jury et des votes Facebook.

● **L'équipe du lycée Friant de Poligny (Pauline Perrigot, Romain Sage et Julie Thevenet) remporte le Trophée Restau'Co Avenir pour son projet Écolo Cuisine.** Ces 3 élèves ont imaginé une cuisine de proximité et écologique pour les entreprises, restaurants scolaires et maisons de retraite. Cette cuisine centrale produirait les matières premières sur place : boulangerie, viandes, laitages, fruits et légumes. Cette structure serait capable de fabriquer sa propre énergie grâce à l'installation de panneaux solaires et à la création de systèmes permettant la réfrigération, la surgélation et le chauffage. Enfin, ce projet comporte une dimension sociale avec la création de postes pour les personnes handicapées et les personnes en difficulté.

● **Le foyer André Billoux à Sérénac remporte le Trophée Restau'Co Initiatives pour son accompagnement des personnes en situation de handicap mental :** organisation de 110 repas par jour, avec des producteurs locaux. Pour certaines personnes, c'est un tremplin qui permet un retour au travail en milieu protégé ou ordinaire, et pour d'autres un mode de vie basé sur une activité professionnelle à visée occupationnelle.

● **Absolom Design remporte le Trophée Restau'Co Exposants, catégorie Produits & Solutions, pour son application QuiDitMiam.** Elle permet de consulter à chaque instant les menus des restaurants sur son smartphone, de créer du lien avec les convives et de mettre en valeur la restauration collective. L'application permet de connaître les allergènes présents, les labels et signes de qualité, les fiches techniques des fournisseurs. Le convive peut noter les plats et poster des commentaires. Le responsable du restaurant peut envoyer des notifications instantanées.

● **Ideolys remporte le Trophée Restau'Co Exposants, catégorie Équipements & Hygiène, pour sa solution Easylis Équipement.** C'est la 1<sup>re</sup> solution internet multisites à destination des maîtres d'ouvrage pour la supervision des parcs équipements, l'aide à la décision et l'optimisation des investissements. La solution intègre une base de données de plus de 2 000 matériels génériques, ainsi qu'une bourse d'échange des matériels entre les restaurants.

