

## Dynamisme et convivialité au salon Restau'Co

Le Salon de la restauration collective en gestion directe qui s'est tenu le 29 mars 2017 à Paris-Porte de Versailles a accueilli 160 exposants (+3 %) réunis sur 202 stands et 3465 visiteurs (+5 %). Une édition qui confirme une nouvelle fois le succès de ce salon, attendu par les professionnels du secteur. Pour la première fois, une cuisine de campagne de l'armée et un foodtruck orchestré par Interbev étaient positionnés sur le parvis et ont ainsi placé cette édition sous le signe de la convivialité. Le Salon de la restauration collective en gestion directe, le Réseau Restau'Co et le Service du commissariat des armées (SCA) ont signé un protocole de collaboration. Les établissements de restauration du ministère de la Défense participeront notamment aux actions du Réseau (accompagnement au recrutement, définition des métiers et formations, cafés débats, etc.). Le réseau a signé des partenariats avec Enodis et Vivalya pour soutenir le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable. Toujours dans une démarche responsable, le Salon s'est associé à Moulinot Compost & biogaz pour le tri de l'ensemble des déchets alimentaires, dont 305 kg ont été collectés.

V. C. D.

