

# UN HAVRE DE CONVIVIALITÉ COLLECTIVE, EN DIRECT !

COMME TOUS LES 18 MOIS DEPUIS 1989, LE SALON DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE S'ANIMERA LE 29 MARS 2017 AVEC 160 EXPOSANTS. POUR CETTE ÉDITION, LE RÉSEAU RESTAU'CO, ORGANISATEUR DE CE SALON, ATTEND PLUS DE 4 000 VISITEURS !

« Ce salon est un grand moment de convivialité, de partage », explique Sébastien Arnold, président du salon. « Il s'agit du seul salon dédié à la restauration collective. C'est pour nous un lieu unique d'échange. Notre espace restauration accueille d'ailleurs gratuitement à l'heure du déjeuner, exposants, adhérents, visiteurs. À travers ce salon, nous voulons démontrer, expliquer, communiquer, que la restauration collective est un secteur innovant car nous oublions trop souvent que ce secteur innove au quotidien. »

Et pour cette 11<sup>e</sup> édition, les organisateurs nous ont concocté un salon encore plus dynamique, avec des nouveautés :

■ **Un partenariat inédit avec les armées :** le savoir-faire des armées en restauration collective sera mis en avant à travers l'installation d'une cuisine de campagne en extérieur. Des militaires seront également présents sur l'espace réseau Restau'Co afin d'évoquer les reconversions des chefs de cuisine.

■ **Un accueil VIP** pour les adhérents et l'**Apéro du Réseau**, qui aura lieu à 11 h 30 sur le stand Restau'Co ;

■ **Les Trophées Restau'Co** destinés à récompenser la créativité de tous les acteurs du secteur, avec les trophées

Initiatives à destination des adhérents du réseau et restaurants de collectivité, les trophées Initiatives à destination des exposants,



et le Trophée Avenir qui révélera le talent des étudiants et des apprentis.

Pour renforcer la convivialité et les échanges, des espaces ont été créés :

■ **L'Espace réseau Restau'Co** accueillera les membres du réseau, les associations partenaires et les interprofessions (Interfel, Interbev et Inaporc) ainsi qu'une bibliothèque commune de l'ensemble des ressources de ces acteurs ;

■ **L'Espace innovations** mettra en avant les produits pré-sélectionnés. Un animateur sera présent pour échanger autour de ces nouveautés, accompagné par les associations partenaires de

## Vivalya s'associe à Mon Restau Responsable®

Fervent défenseur des circuits courts, Vivalya, 1<sup>er</sup> réseau de distribution de fruits & légumes et produits de la mer frais, s'associe à la démarche Mon Restau Responsable®, initiée par l'association Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme. Une manière d'affirmer haut et fort son soutien en faveur d'une restauration collective durable. L'enjeu majeur : en concertation avec tous les acteurs impliqués, **cuisiner des repas de qualité, à partir de produits locaux et de saison, limiter les déchets et maîtriser les budgets.**

Pour Philippe Guyot, directeur général de Vivalya : « notre réseau s'est construit sur un schéma de distribution privilégiant les circuits courts. Avec nos 83 dépôts, devenir partenaire de Mon Restau Responsable est une évidence pour nous. Chaque jour nos équipes travaillent sur des problématiques similaires et dans une démarche d'amélioration continue ».

Restau'Co (UDIHR, ACEHF, AFDN, AJI, CERP, GOEES). Les lauréats des Trophées Restau'Co viendront tour à tour présenter leur innovation ;

■ **L'Espace restauration** accueillera gratuitement à l'heure du déjeuner les exposants et les adhérents.

En partenariat avec Interfel et Interbev, des bouchées créées spécialement pour l'occasion seront proposées à la dégustation. Un boucher, un diététicien et un chef seront présents pour expliquer les spécificités de chaque préparation. Une cuisine de campagne de l'armée proposera à tous les visiteurs de déguster des plats réalisés par les militaires. ✱

RÉSEAU  
**RESTAU'CO**  
DU PRODUIT AU CONVIVE