

Événement

SALON

Dynamisme et convivialité au rendez-vous Restau'Co



Le bilan est pleinement satisfaisant pour Restau'Co et son Salon de la restauration collective en gestion directe, organisé le 29 mars à Paris Porte de Versailles. Ce grand rendez-vous de la profession a une fois de plus tenu ses promesses, avec de nombreux échanges, rencontres et animations.

Avec 160 exposants (202 stands) et 3 465 visiteurs, la 11^e édition du Salon de la restauration collective en gestion directe affiche une belle réussite. Pour la première fois était mise en place une zone restaurant en extérieur, avec une cuisine de campagne des Armées et un food truck orchestré par Interbev, afin de valoriser leur savoir-faire.

Les Trophées de l'innovation

La thématique de l'innovation était au cœur de cette édition avec, en point d'orgue, la remise des prix aux lauréats des premiers 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 *Le Cuisinier* et *Restauration Collective*). 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. Pauline Perrigot, Romain Sage et Julie Thevenet, étudiants en licence professionnelle du Cnam en partenariat avec l'Enilbio et le lycée Friant à Poligny, ont remporté le Trophée Restau'Co Avenir pour leur projet Écolo Cuisine, qui défend



le développement durable, le respect de l'environnement, l'approvisionnement local et les circuits courts. Les autres gagnants : le foyer André Billoux à Sérénac pour le Trophée Initiatives (accompagnement des personnes en situation de handicap mental), Absolom Design pour le Trophée Exposants, catégorie Produits & Solutions (application QuiDitMiam), Ideolys pour le Trophée Exposants, catégorie Équipements & Hygiène (solution Easilys Équipement).

Signatures de partenariats

Le salon a également été l'occasion pour le réseau Restau'Co de signer un protocole de collaboration avec le Service du

Commissariat des Armées (SCA), ainsi que des partenariats avec Ideolys pour faciliter l'accès des restaurants à la solution innovante Easilys Équipement, et avec Enodis et Vivalya pour soutenir le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable®. Enfin, le Salon de la restauration collective en gestion directe s'est associé à Moulinot Compost & Biogaz pour le tri et la valorisation des déchets alimentaires. Les 305 kg collectés sur tous les points de restauration et les principaux stands du salon permettront de produire 18 m³ de biogaz et 275 kg de matière azotée (digestat).

■ Karine Averty