

RÉVÉLATION DES CANDIDATURES PRÉ-SÉLECTIONNÉES AUX TROPHÉES DE L'INNOVATION RESTAU'CO

Organisée par le Réseau Restau'Co, la 11^{ème} édition du Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe se tiendra à Paris Porte de Versailles le 29 mars 2017. Placée sous le signe de l'innovation, cette édition est marquée par le lancement des Trophées Restau'Co, un concours inédit destiné à récompenser la créativité de tous les acteurs du secteur. Le 22 février 2017 a eu lieu la séance de pré-sélection des dossiers reçus pour les Trophées Initiatives et Exposants (Produits & Solutions et Equipements & Hygiène). Après une étude attentive de chaque candidature, les 15 membres du réseau Restau'Co réunis pour l'occasion ont élu 6 dossiers pour chaque Trophée. Le lauréat de chaque catégorie sera désigné par un jury d'experts le 7 mars 2017.

Engouement pour la 1^{ère} édition des Trophées Restau'Co

Les adhérents du réseau et restaurants de collectivité pour le Trophée Initiatives, ainsi que les entreprises agroalimentaires et équipementiers pour les Trophées Exposants, ont eu plusieurs semaines pour concourir. Pour cette première édition, Restau'Co a reçu **53 candidatures** : 25 pour le Trophée Exposants Produits & Solutions, 12 pour le Trophée Exposants Equipement & Hygiène et 16 pour le Trophée Initiatives. Les candidatures pour le Trophée Avenir, à destination des étudiants et apprentis, sont ouvertes encore quelques jours.

Les candidatures retenues par les membres du réseau Restau'Co



Trophée Restau'Co Initiatives, à destination des adhérents du réseau et restaurants de collectivité

Ce Trophée récompense des initiatives innovantes et responsables menées au sein des services dans tous les secteurs de la restauration collective (médico-social, scolaire, universités, entreprises, collectivités territoriales, armées).

- **Foyer André Billoux à Sérénac (Tarn – Occitanie) : Accompagnement des personnes en situation de handicap**

Accompagnement des personnes en situation de handicap mentale à l'organisation de 110 repas par jour. 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. Mise en place de stratégies d'accompagnement sur des tablettes, où les acteurs sont les personnes accueillies et où elles expliquent les différentes méthodes d'acquisition des compétences culinaires. Moteur dans l'économie locale grâce au travail avec une vingtaine de producteurs locaux.

- **Collège Lou Vignares à Vedene (Vaucluse - PACA) : plan pédagogique**

Réalisation de repas, de l'entrée au dessert, avec un fruit ou un légume de saison. En 2016, les olives étaient à l'honneur, récoltées directement dans le village, où sont implantés des oliviers. L'objectif est de créer un lien fort entre les élèves, le personnel technique et les professeurs d'une classe. Pour chaque projet : création d'un journal financé par le foyer socio éducatif et distribué aux élèves et membres de l'équipe éducative ; rédaction des recettes par les élèves et traduction dans les langues vivantes qu'ils étudient ; travail des élèves en cours de SVT, physique et maths sur la proportionnalité et les dosages à respecter ; thème de l'olive également abordé en cours de français, histoire géographie et art plastiques.

- **Gie Gam Restaurant à Paris (Ile de France) : « Montée de Gam », dispositif de formation**

« Montée de Gam » est un dispositif complet de formation, représentant au total plus de 2 000 heures sur et hors temps de travail pour accompagner les magasiniers ou futurs magasiniers dans leur montée en compétences. Cette initiative donne la possibilité à 11 collaborateurs, pas ou peu qualifiés, d'obtenir un titre professionnel de niveau V (certificat professionnel reconnu au plan national - équivalent d'un CAP.)

- **CROUS de Lyon (Rhône Alpes) : Plat quotidien de protéines végétales**

Développement de l'offre de restauration en proposant quotidiennement, à tarif social, un plat à base de protéines végétales dans les 15 restaurants universitaires. Pour cela le CROUS a fait appel aux services d'une professionnelle de la diététique pour accompagner les chefs de cuisine qui n'ont jamais été sensibilisés à cette problématique dans leur formation initiale.

- **Restaurant inter-administratif de Lyon (Rhône Alpes) : Initiative sociétale**

Le RIL est le premier restaurant engagé à recevoir de la part de l'association Restau'co et de la Fondation Nicolas Hulot la Reconnaissance Mon Restau Responsable. Cette initiative engage le restaurant auprès des convives, du CA, de ses partenaires, producteurs et agriculteurs, des territoires, du personnel.

- **Hôpital de la Bresse Louhannaise à Louhans (Saône et Loire, Bourgogne Franche Comté) : Manger Main**

Le « fingers food » aussi appelé « manger main » est une technique qui consiste à proposer à des personnes atteintes de déficits cognitifs une nouvelle façon de se restaurer. Les fourchettes, les couteaux et les cuillères, qui représentent des obstacles pour ces personnes, sont retirées. Le « manger main » leur offre également une alimentation variée sous forme diverse, goûteuse et colorée afin de les réconcilier avec le moment du repas. La technique du manger main sera en place au sein de l'EHPAD du centre hospitalier de la Bresse Louhannaise à compter de février 2017. Cette démarche vise à proposer aux résidents qui bénéficient du « manger main » les mêmes menus que ceux proposés aux autres résidents.



Trophée Restau'Co Exposants, à destination des entreprises agroalimentaires et équipementiers

Ce Trophée récompense les entreprises qui ont développé depuis 2015 une innovation étant à l'origine d'une évolution significative et durable (une simple nouveauté n'est pas une innovation) sur leur marché : création, ou amélioration notable, d'un produit, d'une solution ou d'un équipement.

Catégorie Produits & Solutions, à destination des entreprises agroalimentaires

- **Absolom Design/QuiDitMiam : Application mobile**

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 également de connaître les allergènes présents, les labels (bio, local, Bleu Blanc Cœur, Label Rouge, Aoc, Aop, etc.) ainsi que les fiches techniques des fournisseurs, respectant la réglementation INCO et permettant aux convives de savoir exactement d'où viennent les denrées. Enfin, il est possible pour le convive de contribuer à la qualité du service en notant les plats ou en faisant des commentaires. Le responsable du restaurant peut aussi envoyer des notifications instantanées sur les smartphones des convives en cas d'informations importantes (fermeture exceptionnelle, changement de plat, etc.).

- **Bleu Blanc Cœur : « Agralid », base de données**

Base de données d'aliments dont les impacts nutritionnels et environnementaux sont mesurés. Ainsi, il est possible de modéliser des menus avec des objectifs optimisés en matière de juste équilibre entre équilibre alimentaire et durabilité de l'assiette.

- **Clarelia : Menu bio sans allergènes, sans gluten, sans lactose**

Menu entièrement bio couvrant 90% des cas d'allergies et intolérances alimentaires. Composé d'une entrée, un plat et un dessert accompagné d'un kit couvert biodégradable dans un plateau carton filmé. Le tout sans additifs, sans amidons modifiés, sans arômes ajoutés, sans colorants et sans conservateurs. Objectif : sécuriser l'accueil des allergiques et intolérants alimentaires en collectivité en profitant de tous les bienfaits et du bon goût des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

- **PromerOcean : Jeudi de l'Anim'**

Apporter une dynamique forte auprès de la restauration collective sur les spécialités de poissons - coquillages & crustacés. Travail en étroite collaboration avec les chefs selon un calendrier précis et une animation choisie "clé en mains", avec mise à disposition de décorations (barque, filets, bouées...) sur le restaurant.

- **Alpina Savoie : « les Astucieuses », pâtes réhydratables**

Grâce à son procédé unique de fabrication, cette gamme de pâtes de haute qualité directement réhydratables à froid facilite la vie en cuisine et encourage la créativité. La mise en œuvre est simplifiée grâce à une préparation la veille en bac gastro (Pâte + eau pendant 12 h en chambre froide). Ce procédé permet un gain de temps, d'énergie et d'eau. Les Astucieuses sont réhydratables dans l'eau mais aussi dans les jus ou bouillons

pour varier les goûts et les couleurs. Les Astucieuses sont fabriquées avec un blé français de haute qualité issu d'une filière spécifique, 100% France, éthique et durable.

- **Autret : Yaourts aux légumes**

Nouvelle identité au yaourt en misant sur la carte de la différence avec des yaourts qui se prêtent à de multiples usages (en yaourt au petit déjeuner, brunch ou dessert ; en sauce froide pour des crudités, pomme de terre au four ; en ingrédient pour des recettes ; en remplacement d'une crème fraîche dans la cuisson d'un plat ou d'un gratin ; pour les Milk-Shake... Ce produit se veut ni salé, ni sucré. Il est adapté à la distribution en restauration collective, groupes scolaires et maisons de retraite.

Catégorie Équipements & Hygiène, à destination des équipementiers

- **Ideolys : Easily Equipment**

1^{ère} solution internet multi-sites à destination des maîtres-d'ouvrage pour la supervision des parcs équipements, l'aide à la décision et l'optimisation des investissements. C'est un logiciel simple qui permet d'avoir une vision exhaustive de son parc, de faire les bons choix et d'optimiser la durée de vie des matériels. 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.

- **Hobart : Split Machine Tri-Piste**

Machine qui offre une amélioration de l'ergonomie des postes de travail et permet de réduire les coûts de fonctionnement. La vaisselle est lavée sur le tapis du convoyeur, les couverts sont lavés sur une 2^{ème} piste dédiée et les plateaux sur une 3^{ème} piste parallèle et indépendante. Les couverts sont chargés et déchargés automatiquement grâce à un extracteur magnétique en entrée et stockés dans un réceptacle spécifique en sortie. Les plateaux sont chargés et déchargés automatiquement : positionnement automatique des plateaux sur la piste dédiée et stockage sur un chariot à niveau constant.

- **Oneworld : Barquette OK Compost**

Première barquette cellulose et laminage naturel intérieur certifiée OK COMPOST (Nr. Agreement S561). Aptes pour passage au four jusqu'à 180°C, avec barrières à la graisse, à l'oxygène, à l'humidité ; thermoscellables et surgelables. Les barquettes 100% Compostables de OWP pourront être utilisées aux températures entre -30°C et +180°C. Après son utilisation, les barquettes pourront être déposées avec les restes de nourriture, pour les traiter comme biodéchets et obtenir un compost.

- **Boostherm : Récupérateur de Chaleur**

Le récupérateur de chaleur récupère la totalité de la chaleur rejetée par les systèmes frigorifiques pour préchauffer gratuitement l'eau chaude sanitaire à 55°C et plus. Il peut également être utilisé pour du chauffage à basse température. Le procédé breveté fonctionne en cycle sur 2 modes. Le premier : mode « condenseur à eau » (le récupérateur condense totalement le fluide frigorigène en chauffant très rapidement l'eau froide du ballon à une température minimum de 55°C. Les ventilateurs sont à l'arrêt) Le second : mode « désurchauffeur » (une fois l'eau préchauffée, les ventilateurs se mettent en marche. Le récupérateur poursuit le chauffage de l'eau qui peut ainsi atteindre une température de 65 voire 70°C en fonction des conditions de fonctionnement).

- **E-pack hygiène : Solution tactile HACCP**

Solution tactile disponible sur tablette ou écran pour réaliser tous les enregistrements obligatoires de la démarche HACCP, sans papiers et en quelques minutes par jour seulement. Avant chaque installation sur site, la Solution ePack Hygiène est paramétrée et personnalisée selon la configuration des lieux, du Plan de Maîtrise Sanitaire propre à l'établissement, l'effectif en cuisine. Chaque bouton de l'interface correspond à une tâche relative au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

- **Realco : Kit de contrôle du nettoyage**

Outil de suivi de la performance du nettoyage pour les équipes qui permet de mesurer l'efficacité du nettoyage, en détectant les résidus organiques tenaces encore présents sur les surfaces après nettoyage et désinfection, ou bien en révélant la présence d'un biofilm (nid de bactéries très résistant). Cette technique brevetée colore les zones mal nettoyées en bleu, ce qui permet de rendre visible l'invisible et d'améliorer ensuite le nettoyage. La technologie a été validée par l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique en France) et par le laboratoire Biotech-Germande (spécialiste de l'hygiène en milieu hospitalier).

Le Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe

Lancé en 1989 au Palais Omnisports de Paris Bercy, le salon est peu à peu devenu le rendez-vous annuel de tous les professionnels de la restauration collective. En 2014, il consacre cette évolution en s'installant à Paris Expo Porte de Versailles, où il devient le Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe. En 2015, avec 155 exposants, 3 300 visiteurs et la venue du ministre Stéphane Le Foll, le salon s'affirme aujourd'hui comme l'événement incontournable du secteur.

Conçu pour apporter des réponses concrètes aux acteurs de la restauration collective et à leurs partenaires, il est à la fois un temps fort de partages professionnels, un carrefour d'informations sur les filières (bio, circuits courts, traitement des déchets...) et la vitrine des métiers du secteur.

Contact Presse : Agence becom! T. 01 42 09 04 34 / 110 rue Réaumur 75002 Paris

Eva Scrive : e.scrive@becomagence.com / 07 85 54 58 30

Contact Salon : Anne Plantié-Roux : a.plantie-roux@restauco.fr / 06 34 47 78 53