

## COMMUNIQUÉ BILAN

6 AVRIL 2017

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 3 465 visiteurs (+5%) : une nouvelle preuve du succès réservé au seul événement national du secteur.

A l'occasion de cette 11<sup>ème</sup> édition, le salon a organisé les premiers Trophées Restau'Co de l'Innovation – thématique du salon - qui ont récompensés la créativité de tous les acteurs du secteur. Le Foyer André Billoux (Trophée Initiatives), QuiDitMiam! (Trophées Exposants Produits & Solutions), Ideolys (Trophée Exposants Equipement & Hygiène) et les étudiants de la licence professionnelle du CNAM en partenariat avec l'Enilbio et le lycée Friant (Trophée Avenir) se sont vu remettre leur prix lors d'une cérémonie organisée sur le salon.

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.

### UN VISITORAT DE QUALITÉ

Seul salon dédié à la restauration collective en gestion directe en France, le Salon de la Restauration Collective a réuni 160 exposants et 3 465 visiteurs. Une édition qui confirme une nouvelle fois le succès de ce salon, attendu par tous les professionnels du secteur.

Les exposants ont souligné la **qualité des rencontres et des échanges effectués** : « *le visitorat était très qualitatif et nous a permis d'envisager de nouveaux contrats et partenariats* ». Les visiteurs quant à eux soulignent la « *qualité* », le « *dynamisme* » et la « *convivialité* » du salon. Ce sentiment est notamment dû à l'ouverture d'une zone restaurant en extérieur. Pour la 1<sup>ère</sup> fois, étaient positionnés sur le parvis pour valoriser leur savoir-faire une **cuisine de campagne de l'Armée** et un **foodtruck orchestré par Interbev**.

### REMISE DES PRIX AUX LAURÉATS DES TROPHÉES DE L'INNOVATION

La thématique de l'innovation a rythmé la 11<sup>ème</sup> édition du Salon de la Restauration Collective en Gestion Directe. Le point d'orgue en a été la remise des prix aux lauréats des premiers Trophées Restau'Co.



**Le CNAM en partenariat avec l'Enilbio et le lycée Friant (Pauline Perrigot, Romain Sage et Julie Thevenet), pour son projet Ecolo Cuisine, remporte le Trophée Restau'Co Avenir**

Les élèves ont imaginé le concept **Ecolo Cuisine, une cuisine de proximité et écologique**, à destination des entreprises, des restaurants scolaire et des maisons de retraite. Ce projet défend le **développement durable, le respect de l'environnement, l'approvisionnement local et les circuits courts**. Cette cuisine centrale produirait tout sur place, afin d'avoir les **matières premières à proximité et disponibles** : boulangerie, viande, laitage, fruits

et légumes. Cette structure serait capable de **produire 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 difficultés.



### **Le Foyer André Billoux à Sérénac (Tarn), pour son accompagnement des personnes en situation de handicap mental, remporte le Trophée Restau'Co Initiatives**

Le foyer André Billoux a mis un place un **accompagnement des personnes en situation de handicap mental**, pour 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. Le foyer André Billoux est un véritable **moteur dans l'économie locale** grâce à son travail avec une vingtaine de producteurs locaux.



### **Absolom Design, pour son application QuiDitMiam, remporte le Trophée Restau'Co Exposants, catégorie Produits & Solutions**

L'application QuiDitMiam 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 postant des commentaires. Le responsable du restaurant peut également envoyer des notifications instantanées sur les smartphones des convives en cas d'informations importantes (fermeture exceptionnelle, changement de plat, etc.).



### **Ideolys, pour sa solution Easilys Equipement, remporte le Trophée Restau'Co Exposants, catégorie Équipements & Hygiène**

Easilys Equipement est la **1<sup>re</sup> 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.

## **UN PROTOCOLE DE COLLABORATION AVEC LES ARMÉES**

**COMMISSARIAT  
DES ARMÉES**



A l'occasion du 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**.

Ce protocole a pour objectif de définir les relations entre Restau'Co et le SCA. **Les établissements de restauration du**

**Ministère de la Défense participeront aux actions du Réseau** : accompagnement au recrutement, définition des métiers et formations, cafés débats, concours du Gargantua et événementiels du réseau. 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 est 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.

## **SIGNATURES DE NOUVEAUX PARTENARIATS**

**Le réseau Restau'Co a signé des partenariats avec ENODIS et VIVALYA pour soutenir le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable® auprès des restaurants de collectivité.**

Par ce partenariat, ENODIS et VIVALYA accompagnent Restau'co dans le déploiement de la démarche auprès des restaurants de collectivité et rejoignent 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 le réseau Restau'co ont également signé un partenariat pour faciliter l'accès des restaurants de collectivité en gestion directe à la solution innovante EASYLIS Equipement (Trophée de l'Innovation catégorie Exposants Equipements et Hygiène).**

## **COLLECTE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES : UNE 1<sup>ÈRE</sup> EN FRANCE SUR UN SALON**



Toujours dans une démarche responsable, cette année le Salon de la Restauration Collective en gestion Directe s'est associé à Moulinot Compost & biogaz pour **le tri de l'ensemble des déchets alimentaires. 305 kg de déchets alimentaires 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 va permettre la production de 18m<sup>3</sup> de biogaz et 275kg de matière azotée (digestat).

### **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.

### **Réseau Restau'Co**

Créé en 1966, l'association CCC est devenue Restau'Co, le Réseau qui anime la restauration collective en gestion directe, valorise ses métiers et s'engage pour l'amélioration de ses pratiques. Le réseau comprend des établissements de tous les segments de la restauration collective (scolaire, santé, social, travail) ainsi que des associations et organisations qui les rassemblent (3CERP, ACCOT, AJI, ACEHF, UDIHR, CNOUS, AFDN, GOEES, DOMUSVI, les ARMEES ...). [www.restauco.fr](http://www.restauco.fr) Tel. : 0970 449 139 – 7 rue du Faubourg Poissonnière Paris 9e

### **Pour plus d'informations :**

<http://restauco.fr/>

<http://www.salonrestauco.com/>

<https://www.facebook.com/RestaurationCollective/>

### **Contacts Presse : agence becom! T. 01 42 09 04 34**

Eva Scrive : [e.scrive@becomagence.com](mailto:e.scrive@becomagence.com) / 07 85 54 58 30

Isabelle Callède : [i.callede@becomagence.com](mailto:i.callede@becomagence.com) / 06 03 02 51 45