

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 29 mars 2019

## TROPHÉES RESTAU'CO DE L'INNOVATION « EXPOSANTS » : LES 6 LAURÉATS



Le 26 mars 2019 a eu lieu la séance de délibération du jury d'experts, pour l'élection des lauréats des Trophées de l'Innovation « Exposants », qui s'adressent à tous les acteurs du secteur. À l'issue d'une pré-sélection de 12 dossiers par les membres du réseau Restau'Co, un jury d'experts a désigné les 3 lauréats de chaque catégorie : Produits & Solutions et Équipements & Hygiène. La remise des prix aura lieu le 17 avril à 15h30 au salon de la restauration collective, à Paris, Porte de Versailles sur l'espace Flash Conf. Les initiatives seront présentées sur l'espace « Innovation » du salon.

### Un trophée pour récompenser la créativité des acteurs du secteur

Les Trophées de l'Innovation « Exposants » sont destinés à valoriser les entreprises ayant développé une innovation à l'origine d'une évolution significative et durable sur leur marché : création ou amélioration notable d'un produit, d'une solution ou d'un équipement. Il est ouvert aux entreprises agroalimentaires, équipementiers et distributeurs, exposant au salon.

## LES 6 LAURÉATS DES TROPHÉES INNOVATION « EXPOSANTS » 2019

### CATÉGORIE « PRODUITS & SOLUTIONS »

#### 1<sup>er</sup> : KOLECTOU, gamme de préparations pour pâtisseries issues de farine de pain recyclé



Kolectou lutte contre le gaspillage alimentaire, plus particulièrement du pain. L'entreprise a développé la gamme TADAAM !, gamme de préparations pour pâtisseries composées d'une farine de pains collectés et transformés. Depuis septembre 2018, les préparations TADAAM ! sont distribuées sur le marché de la restauration hors foyer, notamment scolaire. La finalité des préparations TADAAM ! est de sensibiliser les restaurateurs à l'anti-gaspi en favorisant une action simple et concrète. Un kit est également mis à leur disposition pour expliquer la démarche aux convives. Au-delà de l'engagement anti-gaspi, les préparations TADAAM ! répondent au besoin des chefs de réaliser facilement et rapidement des pâtisseries avec des produits bruts sains, de qualité et français.

[www.kolectou.com](http://www.kolectou.com)

## 2° : ALPINA SAVOIE, Les Astucieuses Mix Végétal



La gamme Les Astucieuses Mix Végétal répond au besoin des collectivités qui, selon la loi Egalim du 2 octobre 2018, devront proposer à partir d'octobre 2019 au moins un menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires. Mélange de pâtes, de légumes et de légumineuses, cette gamme est déclinée en trois recettes : pépinettes, lentilles corail & tomates ; perles, quinoa tomates & épices douces ; pépinettes et pois cassés. Source de protéines végétales, Les Astucieuses Mix Végétal, sont riches en fibres et en acides aminés essentiels. Grâce à la technique de la réhydratation à froid, elles permettent de gagner en temps de préparation et de réduire la consommation d'énergie. Les Astucieuses Mix Végétal peuvent être consommées à froid (en salade ou en dessert) ou à chaud en accompagnement. Elles sont fabriquées avec un blé de haute qualité issu d'une filière spécifique, 100% France, éthique et durable.

[www.alpina-savoie.com/fr](http://www.alpina-savoie.com/fr)

## 3° : LA POPOTE COMPAGNIE, concept de LUDO-NUTRITION ®



Le concept Ludo-Nutrition® consiste à proposer aux enfants des produits attractifs, sains, gourmands et équilibrés. En collaboration avec un chef lyonnais et un groupe de 6 enfants (co-créateurs des recettes), La Popote Compagnie a mis au point 6 recettes innovantes de nuggets, boulettes et saucisses. Les matières premières sont sélectionnées avec soin : légumes labellisés Agriculture Biologique, volaille de la filière Nouvelle Agriculture, bœuf Label Rouge, porc Nourri sans OGM, élevé sans traitement antibiotique. Également engagée dans la démarche Nutri-Score, La Popote Compagnie obtient un A pour l'ensemble de ses produits. Idéals pour les cantines, les produits se réchauffent simplement au four. Leurs mini-portions de 20g et 30g permettent aussi de maîtriser le gaspillage alimentaire. Manger des légumes à la cantine devient un jeu d'enfant.

[www.lapopotecompagnie.com](http://www.lapopotecompagnie.com)

## CATÉGORIE « ÉQUIPEMENTS & HYGIÈNE »

### 1<sup>er</sup> : CHEF'ECO, mobilier de tri participatif connecté



Chef'eco accompagne les établissements de restauration collective et commerciale dans leur projet de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire, grâce à la conception de mobiliers de tri adaptés. La gamme de table de tri vise à rendre le convive acteur. Elle intègre un nouveau système de pesée connectée : récupération des données pour suivre et contrôler les déchets organiques et le gaspillage alimentaire issus des retours de plateaux. Ce système de pesée réduit le gaspillage jusqu'à 30%. Les économies réalisées (coût denrées, coûts de collecte et de traitement des déchets) permettent d'autofinancer le matériel, d'acheter des produits plus bio, plus labélisés, en circuit court... Définition du cercle vertueux. Cette démarche de tri participatif répond aux obligations réglementaires sur le tri et la valorisation des biodéchets (Grenelle 2 et décret de 2011), à celles de la loi Garot et de la loi Egalim d'octobre 2018.

[www.chef-eco.fr](http://www.chef-eco.fr)

## 2° : HUBERT CLOIX, Pastocuseur grande cuisine



Cette innovation s'adresse à toute la restauration collective : hôpitaux, Ehpad, crèches, cantines scolaires, CROUS et restaurants d'entreprise. Le Pastocuseur grande cuisine est une solution ergonomique complète et autonome de cuisson et refroidissement des sauces et potages. Les avantages sont nombreux : centralisation de la production, gain de temps, réduction des troubles musculo-squelettiques, sécurisation de l'hygiène, économie de matière première (système de cuve fermée qui réduit l'évaporation du produit). La fonction « Départ différé » permet aussi de délester le réseau électrique en répartissant la consommation sur la journée, d'anticiper la production en facilitant le travail du responsable de production (gain en flexibilité).

[www.hubertcloix.com](http://www.hubertcloix.com)

## 3° : I'M OK RESTAURANT, logiciel ALDEBARAN



I'M OK est éditeur d'une suite logicielle qui vise à améliorer la fluidité dans les restaurants collectifs tout en renforçant la personnalisation du parcours pause-déjeuner : gestion des espaces, fluidité prédictive, traitement de data, analyse, affichage dynamique. L'objectif est d'améliorer le bien-être des convives et d'apporter un service différenciant tout en optimisant la gestion. Avec cette solution, il est possible de compter les personnes franchissant une des lignes de comptage virtuelles, de suivre leur cheminement, de dénombrer le nombre de convives dans une zone définie et d'analyser dans le temps les habitudes. Tous ces indicateurs permettent d'anticiper l'activité. Grâce au module « Fluidité » et aux alertes, le responsable de restauration peut prévoir sa production au plus juste et/ou ajuster sa production pendant son service. Une solution sur mesure qui fait disparaître les files d'attente grâce à une meilleure organisation du temps et des effectifs pour une plus grande satisfaction des convives.

[www.imok.fr](http://www.imok.fr)

### Le jury du Trophée Innovation Exposants « Produits & Solutions » :

- Claire COSSON : rédactrice en chef Zepros Collective
- Allel BELGOURCH : chef de cuisine direction de la restauration CE RATP
- Jérôme DUBREUIL : lieutenant Direction Générale de la gendarmerie nationale
- Didier GUILLON : technicien de restauration Conseil Départemental de l'Essonne
- Claire MATHON : chef de service Assomptionniste Province de France

### Le jury du Trophée Innovation Exposants « Équipements & Hygiène » :

- Sylvie VAN-CEUNEBROECK : chef de projet innovation et suivi des adhérents Crous
- William FOUGERAY : chef de produits de la centrale d'achats le Crous
- Jérémy RENAULT : direction générale de la gendarmerie Nationale
- Hervé BIGNARD : coordinateur Technique de restauration Crous
- Pierre LEMERCIER : rédacteur en chef La RPF Cuisine Pro

## PARTENAIRES DES TROPHÉES INNOVATION « EXPOSANTS »

« Produits & Solutions »

« Équipements & Hygiène »



### À propos de RESTAU'CO, le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe

Porte-parole de la restauration collective en gestion directe réseau interprofessionnel RESTAU'CO compte 10 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 12 associations et organisations professionnelles représentatives de tous les secteurs de la restauration collective : 3CERP, ACEHF, ACCOT Gironde, ACCOT Normandie, AFDN, AJI, CENA, CNOUS, Commissariat des Armées, DomusVi, GOEES, UDIHR<sup>1</sup>. Son fonctionnement s'appuie sur 10 délégations régionales et 5 commissions : Formation, Métiers, Événementiel, Concours, Réseau. Il se donne **4 missions majeures** :

- **être référent du secteur auprès des pouvoirs publics** : RESTAU'CO participe aux États Généraux de l'Alimentation et a signé un engagement collectif avec le ministère de l'Alimentation et de l'Agro-alimentaire
- **participer aux réflexions des filières agricoles** : RESTAU'CO est membre des interprofessions
- **s'engager en faveur de la formation** : le réseau est à l'initiative de la création du Certificat de Spécialisation de Cuisinier de restauration collective et de l'actualisation du référentiel du CAP d'Agent Polyvalent de Restauration
- **s'engager en faveur de l'amélioration des pratiques et de la restauration collective responsable** : RESTAU'CO accompagne les professionnels dans leurs problématiques de gestion des approvisionnements, d'équilibre nutritionnel et de lutte contre le gaspillage.

Pour se donner toutes les meilleures chances de succès, le réseau a noué des relations privilégiées avec des partenaires publics, notamment l'Association des Départements de France (ADF) et l'Association des Maires Ruraux de France (AMRF).

En savoir plus sur RESTAU'CO : <http://restauco.fr>

Suivre RESTAU'CO sur les réseaux : [Facebook](#), [twitter](#) et [youtube](#)

**Contacts presse** : agence becom! T. 01 42 09 04 34 / [www.becomagence.com](http://www.becomagence.com)

- Julie Blévin : [j.blevin@becomagence.com](mailto:j.blevin@becomagence.com) / P. 06 40 72 07 23
- Isabelle Callède : [i.callede@becomagence.com](mailto:i.callede@becomagence.com) / P. 06 03 02 51 45

### Contacts RESTAU'CO

- Céline Emelin : [c.emelin@restauco.fr](mailto:c.emelin@restauco.fr) / P. 06 20 79 16 90
- Pierre Deman : [evenementiel@restauco.fr](mailto:evenementiel@restauco.fr) / P. 07 52 03 58