



RÉSEAU  
**Restau'co**  
DU PRODUIT AU CONVIVE

LE SALON DE LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
EN GESTION DIRECTE

UN ÉVÉNEMENT RESTAU'CO

**DOSSIER DE PRESSE 2019**

**Contacts Presse** : agence becom! T. 02 96 12 16 19 / 01 42 09 04 34  
**Isabelle Callède** • 06 03 02 51 45 / [i.callede@becomagence.com](mailto:i.callede@becomagence.com)  
**Julie Blévin** • 06 40 72 07 23 / [j.blevin@becomagence.com](mailto:j.blevin@becomagence.com)

**Organisateur du salon**

Siège et secrétariat : 97 Boulevard Pereire 75017 Paris  
[www.restauco.fr](http://www.restauco.fr)

# LE MOT DE **THIERRY MATHIEU,** PRÉSIDENT DU SALON

« Héritage, partage,  
transmission, ouverture :  
**tout l'esprit de la restauration  
collective** »



Je suis heureux, cette année encore, de présider le salon RESTAU'CO, le seul salon d'envergure nationale de la restauration collective. Conçu comme un « **salon solutions** » à vocation « **métiers** », il s'adresse aux professionnels, ceux d'aujourd'hui comme ceux de demain, ainsi qu'aux acteurs chargés de les former, qui ont tous à cœur de répondre aux enjeux sociétaux que doit relever aujourd'hui la profession.

Issu d'une concertation interne, le thème de cette année met en évidence l'**exception que constitue le poids de ce secteur en France**

dans le paysage international. Cette spécificité est le fruit d'une longue construction historique initiée par la Révolution de 1789, qui a fait du repas bourgeois le symbole de l'abolition des privilèges et d'un modèle alimentaire universel. Mais c'est à partir des Trente Glorieuses, que les fondements de la restauration collective se mettent en place : elle se développe dans les entreprises pour fidéliser les personnels, les notions d'hygiène et de nutrition apparaissent dans les cantines, les régimes alimentaires sont introduits dans les hôpitaux.

Avec ce thème cette année, notre ambition est de **faire valoir cet héritage** : distinguer notre patrimoine culturel et gastronomique, garantir la dimension solidaire et responsable de ce modèle, porter nos valeurs de partage, d'éducation et de santé pour tous, faire connaître le travail des professionnels grâce auxquels sont servis tous les ans près de 3 milliards de repas, de la crèche à la maison de retraite, mettre en lumière le savoir-faire, les bonnes pratiques et la créativité des équipes en cuisine et, bien-sûr toujours, souligner l'importance du goût, la condition d'un véritable bien-être ensemble à table.

C'est de toutes ces valeurs que se nourrit le lien entre les professionnels de la restauration collective et celui que tisse notre modèle avec ceux du monde entier. Car, au travers de notre « exception », c'est aussi un **message d'ouverture et de dialogue** que nous portons en direction de la diversité des cultures alimentaires internationales.

# LES ENJEUX DU SECTEUR

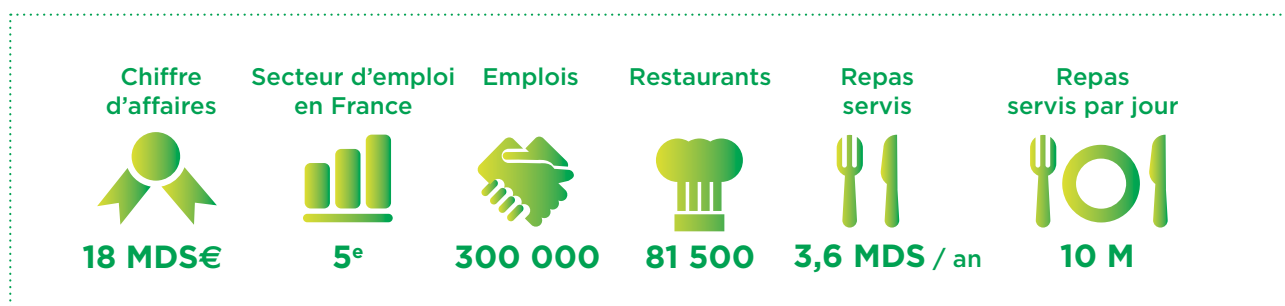
## 2019, ANNÉE DE TRANSITION DE LA FILIÈRE

Le salon 2019 est la première édition après le vote de la loi EGALim d'octobre 2018, « Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable ». Ce texte a fait de la restauration collective un acteur majeur de l'amélioration de la qualité des repas à tous les âges de la vie et de l'augmentation de la part de produits durables. Il a mis en place un plan pour la restauration collective, qui prévoit le renforcement de la place de l'alimentation dans les politiques locales. D'ici 2022, l'approvisionnement de la restauration collective devra comprendre 50% de produits durables (sous signes de qualité), dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. La formation des acheteurs publics aux règles des marchés publics doit également être renforcée et le développement des filières locales facilité par la simplification de la logistique.

La lutte contre le gaspillage alimentaire devient aussi une priorité, notamment dans le cadre de la suppression des contenants plastique prévue en 2022.

**Approvisionnement en circuits courts, lutte contre le gaspillage et formation (des acheteurs, des cuisiniers, des agents de restauration) sont donc au cœur des problématiques de la filière et du salon.**

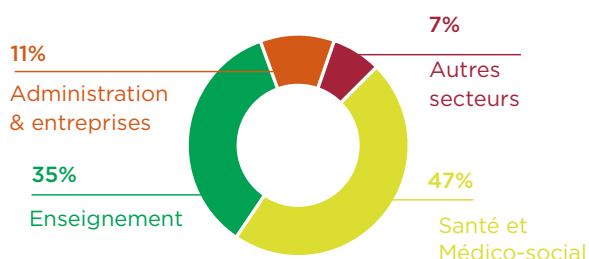
## LES CHIFFRES CLÉS DU SECTEUR



### 2 MARCHÉS



### 3 GRANDS SECTEURS



# L'INCONTOURNABLE RENDEZ-VOUS « SOLUTIONS » DE LA FILIÈRE

**Cette année, avec une fréquentation attendue de 4 500 personnes, le salon poursuit sa montée en puissance et renforce encore sa position auprès des professionnels de la restauration collective. Il s'affirme désormais comme le salon Solutions de référence, entièrement dédié aux enjeux d'avenir des trois grands secteurs de la filière : Enseignement, Santé & Médico-social, Entreprises & Administrations. Nouveaux espaces d'animation (arrivée des cafés-débats), nouveaux exposants (ouverture aux start-up), nouvelles scénographies (pour valoriser les Trophées de l'Innovation), des Flash' Conf encore plus pratico-pratiques : plus que jamais, les visiteurs trouveront au salon de quoi nourrir leurs problématiques professionnelles, tant en termes d'outils que d'information et de réflexion.**

## UN SALON « D'EXCEPTION »

Pour cette 5<sup>e</sup> édition, le salon de la restauration collective en gestion directe, organisé par le réseau interprofessionnel RESTAU'CO a décidé de mettre à l'honneur la restauration collective comme exception française. Cette exception a été reconnue en 2010 par l'UNESCO par le classement du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité. Avec 31% du chiffre d'affaires du marché de la restauration hors domicile (vs 20% en moyenne en Europe<sup>1</sup>), la restauration collective est le 5<sup>e</sup> secteur économique en France.

Face à ces enjeux à la fois professionnels, économiques et culturels, le salon affiche plus que jamais son ambition : mobiliser tous les acteurs de la restauration collective, ceux de l'école jusqu'à ceux de la maison de retraite en passant par ceux de l'entreprise, au service de convives toujours plus nombreux et plus exigeants. Car si la restauration collective est une « exception française », cela signifie qu'elle est devenue aujourd'hui un véritable phénomène sociétal, auquel toute la profession entend apporter ses « solutions métiers » concrètes, innovantes, responsables.

### « L'EXCEPTION FRANÇAISE » DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

En France, plus de 54% de la population sont à table chaque jour à 12h30 ; au Royaume-Uni, 17% à 13h10

La France occupe le 3<sup>e</sup> rang du marché de la restauration hors domicile en Europe\*

- Restauration collective : 31% du chiffre d'affaires de la RHD ; en Europe, 20% en moyenne
- Restauration à table : 42% des dépenses de restauration commerciale ; en Grande-Bretagne,
- 1/5 de la croissance en termes de repas sur les 10 pays européens sera généré par la France

\*Source : Iri Gira Foodservice



LE SALON DE LA  
RESTAURATION  
COLLECTIVE  
EN GESTION DIRECTE  
RESTAU'CO

DOSSIER DE PRESSE  
2019

<sup>1</sup> Source : Iri Gira Foodservice



# DES ESPACES POUR TOUS LES BESOINS DES VISITEURS



## 1 L'ALLÉE DE L'EXCEPTION

SHOWS CULINAIRES ANIMÉS PAR CLAUDE NADEAU

Ces shows culinaires de chefs expérimentés mettent en scène la qualité et les savoir-faire propres à leur secteur de spécialité lors de dégustations avec les visiteurs.



### PROGRAMME

#### 9h30 - 13h

- **Le snacking en entreprise** : Nicolas RIQUELME, *Lauréat Gargantua Bourgogne Franche-Comté*
- **Le lait à l'école** : Tugdual DEBETHUNE, *chef cuisinier du CNIEL*
- **Les plats enrichis dans les hôpitaux** : Christophe HAMELIN, *CLAND de la Sarthe*

#### 13h - 16h30

- **Le végétal en entreprise** : Jacky HÉMON, *Lauréat Gargantua 2019*
- **Les fruits à l'école** : Richard FANTON, *chef INTERFEL*
- **Les textures modifiées dans les hôpitaux** : Didier MILLION, *CLAND de la Sarthe*

## **2** L'ESPACE **FLASH CONF** ANIMÉ PAR CHRISTOPHE ARTOUS



Ces conférences sont destinées à mettre en lumière les problématiques et les enjeux de la restauration collective sur les tendances actuelles et sur la législation. Animées par des experts, elles sont aussi illustrées par des démonstrations culinaires.



### PROGRAMME

- **9h45 Repas à l'Hôpital, témoignage d'un hôpital pilote**
  - Frédéric DESCROZAILLE, *Député de la 1<sup>ère</sup> circonscription du Val-de-Marne*
  - Christine HUDDLESTONE, *Responsable du service Hôtellerie-Restauration-Diététique du CH Douai*
- **9h45 à 12h00 Démonstration culinaire : nouvelles techniques de cuisine « Le fait-maison »**
  - Laurent HICTER, *Lauréat Gargantua Occitanie* et Jean-Pierre MARTIN, *3CERP*
- **10h15 50% d'approvisionnements durables : comment faire ?**
  - Florent GUHL, *Directeur de l'Agence Bio*
  - Pierre CA-BRIT, *Président FEDELIS*
  - Laurent GRANDIN, *Président d'INTERFEL*
  - Anne LAFALAISE et Mickael DUBOIS, *Ville de Saint-Denis*
- **11h30 RH, recrutement et formation dans les cuisines : des spécialistes de la polyvalence**
  - Hervé GARRIGUE, *Ingénieur restauration CH de Dax*
- **12h00 Remise des prix Trophées « Initiatives »**
  - Anne LUZIN, *Directrice des publications éditions de la RHF*
- **13h00 à 13h45 Démonstration culinaire : anti-gaspillage**
  - Grégoire MAILLE, *Ingénieur Designer Cuisinier*
  - Luc DELAHAYE, *Chargé de développement chez RESTAU'CO*
- **14h10 Demain 0 plastique : et en pratique ?**
  - Jean-Marc DAVID, *Directeur des achats du CROUS*
  - Frédérique LEHOUX, *Directrice générale GECCO*
  - Bruno LE SAËC, *Directeur général du SYREC*
- **14h30 À L'école, halte aux perturbateurs !**
  - Karine BOQUET, *CNA*
- **14h50 Diversification des protéines, comment faire ?**
  - Sarah BIENAIMÉ, *Association Végétarienne de France*
  - Marie-Line HUC, *Diététicienne AFDN*
  - Frédéric SOUCHET, *Directeur du Siresco*
- **15h30 Remise de prix Trophées « Exposants »**
  - Claire COSSON, *Rédactrice en chef Zepros Collective*
  - Pierre LE MERCIER, *Rédacteur en chef La RPF Cuisine Pro*
- **15h50 Quelles régionales pour les EHPAD ?**
  - Claire PATRY, *Praticien hospitalier responsable de l'équipe mobile extra-hospitalière Bichat - Claude-Bernard*
  - Virginie HEULIN, *CLAND de la Sarthe*
  - Cécile GESLIN, *Diététicienne CLAND de la Sarthe*
- **16h30 Fruits et lait à l'école**
  - Philippe ROCHARD, *Responsable du pôle Hors média du CNIEL*
  - Sylvie DAURIAT, *Directrice Caisse des Écoles Paris 17<sup>e</sup>*
  - Monika SZULTA, *service Affaires publiques et juridiques d'INTERFEL*



**NOUVEAU**

### **3 L'ESPACE CAFÉ-DÉBAT / RENDEZ-VOUS DES EXPERTS** ANIMÉ PAR RODOLPHE FAUCHON

Des experts viennent apporter des solutions sur les sujets abordés dans les Flash Conf ou présenter les problématiques actuelles du secteur, un moment d'échanges et de débats, dans un format un peu plus long que les Flash Conf.



#### **PROGRAMME**

- **10h15 Formation aux nouvelles techniques de cuisson. Travail des textures**
  - François BERGER, *Fondateur de Franck Bergé Cuisson et Expertise*
  - Franck BERGÉ, *Fondateur de Franck Bergé Cuisson et Expertise*
- **11h30 Quel cahier des charges pour des approvisionnements durables ?**
  - Jean-Pierre PASQUET, *BLEU BLANC CŒUR*
  - Amélie NAVARRE, *MSC France*
  - Xavier ELICES-DIEZ, *Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT)*
  - Guy-Bernard CORDIER, *INTERFEL*
- **13h00 Qui recrute ? Quelles formations existent ? Présentation de la plateforme de l'armée**
  - Murielle JOUY, *Formatrice et responsable de filière au Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT)*
  - Jean-Philippe CAILLY, *Chargé de Prospection et de Relations Employeurs ministère des Armées*
  - Ferdaous EL MARRAKCHI, *Apprentie Chargée de Prospection et de Relations Employeurs ministère des Armées*
- **14h15 Présentation AGRILocal**
  - Nicolas PORTAS, *Directeur AGRILocal*
- **15h45 Solution Anti-Gaspi - Don alimentaire**
  - Luc DELAHAYE, *Chargé de développement chez RESTAU'CO*
  - Didier GIRARD, *Président JNAES*
- **15h45 Quelle solution pour une communication efficace ? Quels outils ?  
Quelle communication en cas de crise ?**
  - Brice LACOMBE, *Président de l'ADHEN*

# DES ESPACES POUR TOUS LES BESOINS DES VISITEURS



## 4 L'ESPACE RESTAU'CO

L'espace RESTAU'CO est toujours un espace de « ralliement », il est à la fois un lieu de convivialité propice aux rencontres entre adhérents du réseau, associations partenaires et interprofession (apéro du réseau, bibliothèque de ressources professionnelles), un espace événementiel pour la filière (signatures de conventions, par exemple) et, cette année, un espace business où organiser des rendez-vous professionnels dans des conditions confortables.



### PROGRAMME

- **9h30 Petit-déjeuner du réseau avec la boulangerie Thierry**
  - Réservé aux adhérents RESTAU'CO et aux adhérents des associations membres
  - Accès sur présentation du badge
- **10h00 à 11h30 Les associations des différents secteurs de la restauration collective**
- **12h30 Signature AGRILocal**
- **14h00 Démarche Mon Restau Responsable®**
  - Avec Patrice RAVENEAU
- **14h30 Signature UNILEVER**
  - Mon Restau Responsable®
- **15h00 Présentation des nouveaux membres RESTAU'CO**
- **15h30 Présentation des interprofessions**
  - INTERFEL / INTERBEV / INAPORC / CNIEL / APVF
  - Pourquoi la restauration collective ?



# DES ESPACES POUR TOUS LES BESOINS DES VISITEURS

NOUVEAU

**5 LE PÔLE START UP** : le village Start up est dédié aux jeunes entreprises proposant des innovations répondant aux problématiques de la restauration collective : approvisionnement, loi Egalim, développement durable et gaspillage, alternative Plastique, formations métiers et digitalisation du secteur. Un lieu de rendez-vous incontournable pour les nouveaux acteurs créatifs.

**6 L'ESPACE TROPHÉES DE L'INNOVATION** : là, sont présentées et mises en scène sous forme de vidéos-reportages les initiatives primées des 3 lauréats de chaque catégorie des Trophées de l'Innovation.

NOUVEAU

**7 L'ESPACE PRESSE** : cette année, pour une meilleure fluidité des échanges et des rendez-vous, l'accueil des journalistes sera ouvert sur l'espace RESTAU'CO.

**8 L'ESPACE ACCUEIL-CAFÉ** : à l'entrée, un accueil café sera proposé en partenariat avec les Cafés Richard.

## 9 LES ESPACES EXTÉRIEURS D'ANIMATIONS

Une cuisine de campagne de l'Armée proposera des dégustations de plats réalisés par les militaires. Un food truck INTERBEV accueillera les visiteurs avec des burgers préparés par un boucher et un cuisinier et des échanges autour de la consommation de viande.



# LES TROPHÉES DE L'INNOVATION AU DEVANT DE LA SCÈNE

Événement phare des dernières éditions du salon, les Trophées sont l'occasion de mettre en avant des initiatives originales. Destinés à accompagner et soutenir les adhérents du réseau (trophée « Initiatives ») mais aussi les entreprises agroalimentaires, équipementiers et distributeurs (trophée « Exposants »), les Trophées de l'Innovation RESTAU'CO mettent en lumière la créativité des professionnels du secteur. Cette année, l'espace Innovation sera entièrement dédié à la mise en valeur des initiatives des lauréats au travers de la projection en continu de vidéos de présentation. La remise des prix aura lieu à 15h30 sur l'espace Flash Conf.

## TROPHÉE « INITIATIVES »



Le trophée « Initiatives » récompense des personnes ou équipes ayant mené une action qui fait progresser les pratiques de manière significative sur tous les aspects de la restauration collective : de l'approvisionnement à l'assiette, en passant par le management, les modes d'organisation ou les dispositifs responsables tels que l'anti-gaspillage, l'accueil ou le bien-être des convives. Mises en place dans les deux dernières années, ces initiatives peuvent être ponctuelles (mais reproductibles) ou installées durablement.

Le trophée « Initiatives » est décliné en trois catégories correspondant aux secteurs clés de la restauration collective : Enseignement, Santé & Médico-social,

Administrations & Entreprises.

Le 25 mars 2019, s'est tenue la séance de délibération du jury de sélection des Trophées Restau'Co de l'Innovation « Initiatives ».

### LES LAURÉATS

- **1<sup>er</sup> : Restaurant du cercle mess de Brive-La-Gaillarde (19)** : création d'un restaurant d'application
- **2<sup>e</sup> : Cuisine municipale de Besançon (25)** : mise en place d'une démarche qualité durable
- **3<sup>e</sup> : Collège Jules Ferry d'Épinal (88)** : découverte des producteurs locaux

### LE JURY

- Olivier AYCAGUER : *Responsable du service Économie et Compétitivité filière, Direction Accords Économie et Affaires publiques INTERFEL*
- Patrice RAVENEAU : *Coordinateur national projet Mon Restau Responsable®, Fondation pour la Nature et l'Homme*
- Karine AVERTY : *Rédactrice en chef de Restauration Collective et Le Cuisinier*
- Thierry MATHIEU : *Président du Salon RESTAU'CO*

Les votes des jurés ont compté pour 2/3 de la note finale. Le tiers restant provient des votes postés sur la page Facebook de RESTAU'CO entre le 11 et le 17 mars : **33 563 personnes atteintes, 467 partages, 1 120 likes.**

### LES PARTENAIRES



# LES TROPHÉES DE L'INNOVATION AU DEVANT DE LA SCÈNE

## TROPHÉE « EXPOSANTS »



Le Trophée « Exposants » est destiné à valoriser les entreprises qui ont développé une innovation étant 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 exposants au salon.

À l'issue d'une pré-sélection de 12 dossiers par les membres du réseau RESTAU'CO, un jury d'experts a désigné, le 29 mars, les 3 lauréats de chaque catégorie.

### LES LAURÉATS

#### CATÉGORIE « PRODUITS & SOLUTIONS »

- 1<sup>er</sup> : **KOLECTOU**, gamme de préparations pour pâtisseries issues de farine de pain recyclé
- 2<sup>e</sup> : **ALPINA SAVOIE**, Les Astucieuses Mix Végétal
- 3<sup>e</sup> : **LA POPOTE COMPAGNIE**, concept de LUDO-NUTRITION®

#### CATÉGORIE « ÉQUIPEMENT & HYGIÈNE »

- 1<sup>er</sup> : **CHEF'ECO**, mobilier de tri participatif connecté
- 2<sup>e</sup> : **HUBERT CLOIX**, Pasto cuiseur grande cuisine
- 3<sup>e</sup> : **I'M OK RESTAURANT**, logiciel ALDEBARAN

### LE JURY DU TROPHÉE INNOVATION EXPOSANTS « PRODUITS & SOLUTIONS »

- Claire COSSON : *rédactrice en chef Zepros Collective*
- Allet 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 « ÉQUIPEMENT & HYGIÈNE »

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

### LES PARTENAIRES

#### « Produits & Solutions »



#### « Équipement & Hygiène »



# UN SALON RESPONSABLE



Soucieux de sa responsabilité sociétale, le salon reconduit ses partenariats avec des entreprises responsables et solidaires.



**Moulinot**, société spécialisée dans la collecte et la gestion des déchets alimentaires en Ile-de-France, met en place un dispositif de récupération des déchets sur le salon à visée de recyclage en compost.



**La Mie de Pain**, association d'aide d'urgence aux personnes en difficultés, met à disposition des organisateurs des personnes en insertion pour l'accueil des visiteurs et la récupération de denrées alimentaires.



**Mon Restau Responsable®**, démarche qualité co-portée par RESTAU'CO et la Fondation Nicolas Hulot, aide et accompagne les restaurants collectifs dans l'offre d'une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.



# RESTAU'CO : LE RÉSEAU INTERPROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE

Le réseau interprofessionnel RESTAU'CO compte 12 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 14 associations et organisations professionnelles représentatives de tous les secteurs de la restauration collective : 3CERP, ACCOT Normandie, ACCOT Bourgogne, ACEHF, AFDN, AJI, APASP, CROUS, DomusVi, Économat des Armées, GOEES, SCA, UDIHR, UNADERE. Son fonctionnement s'appuie sur 8 permanents, 13 délégations régionales et 5 commissions : Formation, Métiers, Événementiel, Concours, Réseau.

Il se fixe 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'Agriculture et de l'Alimentation
- **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).

<http://restauco.fr>

## — LES PARTENAIRES DU SALON 2019

### UN RESEAU INTERPROFESSIONNEL



### LES INTERPROFESSIONS



### PARTENAIRES PRESSE



LE SALON DE LA  
RESTAURATION  
COLLECTIVE  
EN GESTION DIRECTE  
RESTAU'CO

DOSSIER DE PRESSE  
2019

# INFORMATIONS PRATIQUES

## Salon réservé aux professionnels et étudiants de la restauration

- **Date** : mercredi 17 avril 2019
- **Lieu** : Paris Expo Porte de Versailles – Hall 5-1
- **Horaires** : 9h00-18h00
- **Accès**



**Voiture** : depuis le périphérique intérieur, sortie Porte de la Plaine / depuis le périphérique extérieur, sortie Porte de Brancion / parking, Porte de la Plaine, Porte C



**Métro** : ligne 12, station Porte de Versailles



**Tram** : T2 et T3, station Porte de Versailles, Parc des Expositions



**Bus** : ligne 80, station Porte de Versailles

- **Inscription visiteurs et badges d'accès (entrée gratuite sur présentation du badge)** : <http://www.salonrestauco.com/visiteur.php?etape=inscription>
- **Liste des exposants** : <http://www.salonrestauco.com/plan-exposants.php>
- **Suivre RESTAU'CO**



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



[facebook.com/RestaurationCollective](https://www.facebook.com/RestaurationCollective)



[twitter.com/RESTAU\\_CO](https://twitter.com/RESTAU_CO)

## — CHIFFRES CLÉS 2018\*



**170**  
exposants  
(+3%)



**3 807**  
visiteurs  
(+10%)



**216**  
stands



**49**  
Trophées  
« Exposants »  
(+12%)

\* Source : salon RESTAU'CO 2017



**Presse : agence becom!**

01 42 09 04 34 / 02 96 12 16 19 / [www.becomagence.com](http://www.becomagence.com)  
Isabelle Callède : 06 03 02 51 45 / [i.callede@becomagence.com](mailto:i.callede@becomagence.com)  
Julie Blévin : 06 40 72 07 23 / [j.blevin@becomagence.com](mailto:j.blevin@becomagence.com)



**Organisateur : RESTAU'CO**

97 Boulevard Pereire 75017 Paris / [www.restauco.fr](http://www.restauco.fr)  
Céline Emelin, Responsable du salon :  
06 20 79 16 90 / [c.emelin@restauco.fr](mailto:c.emelin@restauco.fr)  
Pierre Deman, Chef de projet événementiel :  
07 52 03 58 25 / [evenementiel@restauco.fr](mailto:evenementiel@restauco.fr)