

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 4 novembre 2024

1^{re} édition des Ze Awards de la Restauration Collective : un palmarès inspirant !

Les Ze Awards de la Restauration Collective 2024, organisés par le groupe de presse Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 4 novembre à l'occasion d'une cérémonie dédiée aux opérateurs de l'ensemble de la restauration collective, coprésidée par Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'Co et Frédéric Descrozaille, député sortant du Val-de-Marne. Un premier palmarès qui met particulièrement en lumière deux tendances fortes : d'une part, le développement d'une offre alimentaire toujours plus durable ; d'autre part, une montée en qualité des services.

Après un été marqué par la grande épreuve des Jeux olympiques et paralympiques, la 1^{re} édition des Ze Awards de la Restauration Collective a couronné ses propres champions. La cérémonie s'est tenue le 4 novembre à l'Elysées Biarritz, à Paris en présence de près de 200 professionnels de l'écosystème de la restauration (restaurateurs, fournisseurs, distributeurs...).

Avec les Ze Awards de la Restauration Collective, les Héros du quotidien de la restauration scolaire, d'entreprise et de la restauration hospitalière, aujourd'hui encore trop souvent dans l'ombre, sont enfin reconnus à leur juste valeur dans un esprit de partage et de transmission. L'ambition des Ze Awards de la Restauration Collective est également de mettre à l'honneur l'inventivité, la réactivité, la solidarité et l'esprit d'innovation de ces professionnels. Ceci dans une logique d'intelligence collective et d'inspiration pour tout le secteur.

Palmarès des Ze Awards de la Restauration Collective 2024

- **Meilleure initiative en Restauration Scolaire** : Thierry Vanbiervliet pour la restauration scolaire de la Ville de Saint-Rémy-de-Provence
- **Meilleure initiative en Restauration d'entreprise** : Philippe Muscat pour le nouveau Restaurant Inter-Administratif de la Ville de Lyon
- **Meilleure initiative en Restauration Santé/Médico-Social** : Aline Queau-Commault du CHU de Brest pour la mise en place d'une nouvelle offre alimentaire
- **Meilleur Engagement durable/ RSE** : Sandra Estrade pour la Cuisine centrale de la Mairie de Toulouse

- **Meilleure Animation/Action convives : ex aequo** Thomas Lalou pour CH de Douai et Audrey Nabonne pour l'Ecole du Goût de la Ville de Colomiers
- **Meilleur Concept de restauration collective alternative** : l'équipe Jelo pour son distributeur intelligent connecté
- **Meilleur Engagement de l'année** : Francine Lioux, chef du collège Anne Frank à Miribel, pour son engagement
- **Prix de la rédaction** : Charles Guillooy et l'équipe de Sodexo Live ! pour la restauration du Village des athlètes des JOP 2024
- **3 Coups de cœur du Jury** : **Zoulikha Laoubi, directrice du pôle Life Style de Compass Group France** pour le laboratoire bas carbone sur le campus Hectar ; **Pierre Yves Rommelaere** chef du collège Joseph Anglade pour sa bibliothèque culinaire du réfectoire ; **Didier François et Jean-Paul Soulia (Elior Santé/médico-Social)** pour le tableau JEM
- **Homme de l'année** : **Boris Derichebourg, P-DG Elior France**

Un jury de professionnels d'exception

Pour trancher parmi les nombreuses candidatures, sous la houlette de Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'Co et Frédéric Descrozaille, député sortant Renaissance 1^{ère} circonscription du Val-de-Marne, le jury s'est réuni le 25 septembre avec : Stéphane Ankaoua, CEO ePackPro, Joséphine Copineaux, responsable marketing et incentives, Werner & Mertz France Professional, Yves Cebron de Lisle, DG délégué Transgourmet, Yves Braun, directeur des opérations Vivalya, Caroline Dubilly, directrice de l'offre et du marketing Pro à Pro, Simon Dewez, directeur commercial export de Marie Restauration, Mikaël Kervella, représentant du Comité Interprofessionnel de la Pintade, Anne Morel Fèvre, directrice de publicité du pôle Restauration de Zepros, Annie Pinquier, directrice générale Agriate, Catherine Bournizien, directrice Phinéa Conseil, Isabelle Aprile, présidente du SNRC, Daniel Rocher, président du Sners, Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du pôle Restauration Zepros, Julien Lecoœur administrateurs d'Agores, Cyril Ernst, cofondateur Assiettes Végétales, Julien Picq, chargé de mission chez l'Agence Bio, Frédérique Lehoux, directrice générale Geco Food Service, Marc Grandmougin, président de Resto France Experts.

Les Ze Awards de la Restauration Collective sont organisés en partenariat avec ePackPro, Green Care Professional, Vivalya, Marie Restauration, Pro à Pro, le Comité interprofessionnel de la Pintade et Transgourmet.

A propos de Zepros

Créé en 2005 et présidé par Philippe Paulic, Zepros est un groupe média B2B spécialisé dans l'information professionnelle gratuite à destination des secteurs de l'Automobile, du Bâtiment, du Négoce, de l'Habitat, de la Restauration Hors Domicile et des Collectivités territoriales. Le pôle Restauration décline quatre titres : Zepros Resto, Zepros Collective, Zepros Snack, Zepros Distributeurs RHD. Chaque jour, notre équipe de journalistes spécialisés, met à la disposition des professionnels une information pratique, facilement exploitable et proche de leurs préoccupations : actualité sectorielle, nouveaux produits, nouvelles réglementations, focus métiers etc. **www.zepros.fr**

CONTACTS

Claire Cosson, rédactrice en chef de Zepros Collective : c.cosson@zepros.fr / 06 69 24 89

Jean-Charles Schamberger (Zepros Resto) : jc.schamberger@zepros.fr / 06 66 22 16 16