Communiqué de PRESSE

GROUPE CERCLE VERT

Beaumont-sur-Oise, le 24 novembre 2026

Le Groupe Cercle Vert dévoile les lauréats de la 1ère édition des Trophées de l'Innovation de la Restauration Collective en IDF

Avec plus de 1 200 visiteurs le mercredi 18 novembre 2026 aux Pyramides à Port Marly (78), le groupe Cercle Vert a mis en avant les professionnels de la restauration collective en Ile de France.

À l'occasion de notre Salon annuel dédié à la restauration collective aux Pyramides de Port-Marly, le Groupe Cercle Vert a mis à l'honneur les innovations produits de ses partenaires fournisseurs.

Destinés à valoriser les solutions qui transforment durablement les pratiques du secteur en Île-de-France, ces Trophées ont récompensé trois partenaires à l'issue des délibérations du jury et des votes des visiteurs.

Célébrer l'excellence et la transition durable

Face aux enjeux majeurs de la restauration collective — performance opérationnelle, qualité alimentaire, transition écologique et maîtrise des ressources —, le Groupe Cercle Vert a lancé la première édition des Trophées de l'Innovation. Ce concours visait à mettre en avant les produits et les équipements apportant des réponses concrètes et créatrices de valeur pour les professionnels du secteur.

Le palmarès 2026 :

Après l'évaluation des dossiers par le comité de présélection, les soutiens oraux devant un jury d'experts et le vote des visiteurs sur le Salon, le palmarès 2026 récompense :

- **Meilleure Innovation Non-Alimentaire & Prix coup de cœur visiteurs :** Société Maison Spado
  Produit : Lessive en feuilles aux enzymes - Saluée pour sa solution d'hygiène et d'entretien novatrice, alliant efficacité, sécurité d'usage et réduction de l'impact environnemental

- **Meilleure Innovation Alimentaire :** Société Ekibio
  Produit : Boulgour de pois cassé Bio sac de 5 kilos marque Primeal
  Récompensée pour sa proposition culinaire innovante, parfaitement adaptée aux exigences de qualité et de diversité des repas en restauration collective.
- **Prix Coup de Cœur du Jury & Prix Spécial RSE :** Société Louis Martin
  Produit : Tomates concassées françaises HVE – Boite 5/1
  Distinguée par le jury pour la qualité de son engagement en matière de responsabilité sociétale et environnementale et sa contribution à la transition durable de la filière**. La société Louis Martin met en avant la filière tomate française auprès de la restauration collective toute en apportant un engagement Egalim**

Un engagement réaffirmé pour la filière

« Cette première édition des Trophées de l'Innovation illustre pleinement notre volonté d'accompagner l'évolution de la restauration collective. En mettant en valeur les innovations produits avec ses fournisseurs, le Groupe Cercle Vert réaffirme son rôle de partenaire engagé et de catalyseur de solutions d'avenir pour nos clients. » Christophe Evreux – Directeur des Opérations du Groupe

A propos du Groupe Cercle Vert :

Le Groupe Cercle Vert est une entreprise familiale et indépendante, multi-experte, spécialisée dans la distribution livrée auprès des professionnels de la restauration, autour de 3 entités : Cercle Vert pour la gamme alimentaire, MRNET pour la gamme non-alimentaire et Roussel pour les équipements de cuisine professionnelle. Créée en 1985, l'entreprise est une référence dans le secteur de la distribution, réalisant un chiffre d'affaires de 310 millions d'euros en 2024. Grâce à une offre de service multi-produits, les 350 collaborateurs et collaboratrices du Groupe assurent des prestations de services diversifiées visant à apporter aux clients de l'entreprise, la meilleure expérience possible pour les faire gagner en temps, en fluidité et en transparence.

Chiffres-clés
304 millions d'euros de chiffre d'affaires
350 collaborateurs
41 500 m² d'entrepôts
6 500 clients
110 véhicules de livraison