

RÉSEAU RESTAU'CO 60 ANS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / LE 24 JUIN 2026

11^e édition du salon RESTAU'CO : une édition haute en saveurs à l'occasion des 60 ans du réseau !



Mercredi dernier, comme chaque année, le salon RESTAU'CO a réuni les acteurs de la restauration collective au cœur du hall 4.1 de Paris Expo Porte de Versailles. Entre échanges enrichissants, conférences sur les grands défis du secteur, innovations prometteuses et annonces marquantes, cette édition 2026 a confirmé son rôle de carrefour incontournable de rencontres, de réflexion et de partage pour la filière. Une belle consécration pour ce millésime qui célébrait aussi les 60 ans d'engagement du réseau RESTAU'CO au service d'une restauration collective responsable, performante et tournée vers l'avenir. Après quelques jours de décantation, l'heure est désormais au bilan : retour sur les 5 points clés de cette journée.

#1 Toujours plus d'appétit suscité

Cette année encore, l'attractivité de l'événement s'est pleinement exprimée tant du côté des exposants que des visiteurs. **Dès le début du mois de novembre 2025**, en effet, **l'ensemble des stands disponibles avait déjà trouvé preneur**.

Dans le sillage des **160 exposants**, les visiteurs ont également **répondu présents en nombre**. Enthousiastes à l'idée de prendre le pouls de leur secteur et de découvrir les solutions proposées par les producteurs, distributeurs, industriels et équipementiers de la restauration collective, ils étaient **2 300 contre 2 200** l'an dernier.

« Au-delà de ce bel engouement qui nous conforte dans l'idée que ce salon a du sens pour la filière, nous observons d'édition en édition **un visitorat de plus en plus qualifié**. Une évolution propice à des échanges encore plus riches et constructifs », se réjouit Céline Emelin, Directrice Communication & Événementiel de RESTAU'CO.



#2 Un programme de conférences copieux et apprécié

Ingrédients incontournables du salon depuis sa création, les conférences ont également rencontré un franc succès et attiré **un public encore plus nombreux que lors des précédentes éditions**. Une réussite alimentée par la pertinence des thématiques abordées mais aussi par l'expertise des intervenants invités à les décrypter.



Conférences

Au menu cette année :

- « Territorialiser l'alimentation, un enjeu de souveraineté »
- « Sobriété énergétique : les bonnes pratiques »
- « L'éducation à l'alimentation, l'affaire de tous »
- « 10 questions sur le Fait Maison »

Grâce à la diversité des regards et à la complémentarité des analyses, ces conférences ont offert aux participants de précieuses clés de compréhension, des outils concrets et de nombreuses pistes de réflexion pour nourrir leurs pratiques et accompagner les évolutions du secteur.



Bonne nouvelle pour les absents comme pour ceux qui souhaiteraient prolonger la dégustation : **l'intégralité des contenus sera très prochainement disponible sur la chaîne YouTube de RESTAU'CO.**

https://www.youtube.com/@restau_co

#3 L'innovation en pleine ébullition

Reflet du dynamisme, de la créativité et de la capacité à se réinventer qui animent l'ensemble du secteur, **l'innovation occupait elle aussi une place de choix au cœur de cette édition.**

L'espace Start-up, stratégiquement installé au centre de l'événement depuis son lancement en 2022, **a notamment permis à 10 jeunes entreprises de présenter aux visiteurs les tendances et solutions émergentes qui dessineront la restauration collective de demain.**

Dans le prolongement de cette effervescence autour du sujet, **la 9^e édition des Trophées de l'Innovation Exposants a quant à elle distingué 6 projets particulièrement remarquables** : 3 dans la catégorie « Produits alimentaires » et 3 dans la catégorie « Solutions, équipements et hygiène ». Les lauréats ont été dévoilés - à l'issue d'une matinée rythmée par les pitches des candidats - lors de la traditionnelle cérémonie de remise des prix organisée à la mi-journée.



Trophées de l'Innovation Exposants 2026

#4 Des annonces à la carte

Comme chaque année, le salon RESTAU'CO a également été le théâtre de plusieurs annonces importantes pour la filière. Autant d'initiatives qui témoignent du dynamisme de la filière et de sa capacité à avancer au rythme des attentes de ses convives et de ses professionnels.

- Après plusieurs années de mobilisation collective, **Ress'Terr a franchi une étape en se constituant en association de la restauration territoriale.** Une belle manière d'affirmer sa volonté de fédérer durablement les acteurs du secteur autour de leurs enjeux communs.
- **Le projet Académie du Réemploi, porté par RESTAU'CO en partenariat avec Ecoscience Provence et Mme & M. Recyclage, figure parmi les lauréats de l'Appel à Communs pour la Transition écologique lancé par l'ADEME.** Cette future plateforme - une première en France - ambitionne de mutualiser les connaissances et retours d'expérience des professionnels de la restauration sur le réemploi des contenants et de la vaisselle. Objectif ? Faciliter l'appropriation d'une réglementation complexe en la traduisant en solutions concrètes, opérationnelles et sécurisées.
- La filière de la distribution alimentaire a également connu une évolution importante **avec la création de CGF Alimentaire, une nouvelle structure destinée à porter la voix des grossistes** et à renforcer leur représentation auprès des pouvoirs publics et des acteurs de l'écosystème.

#5 Le réseau RESTAU'CO au cœur de la recette collective

Enfin, **cette édition a été marquée par l'affluence observée sur l'espace Réseau & Filière** tout au long de l'événement. **Un constat qui témoigne** de la place désormais occupée par la restauration collective dans les filières **et de l'intérêt croissant des professionnels et partenaires pour les travaux menés par le réseau.**

Bien **plus qu'un organisateur de salon, ce dernier s'affirme aujourd'hui comme un acteur fédérateur**, capable de rassembler l'ensemble de la filière autour d'un objectif commun : faire progresser une restauration collective toujours plus qualitative et durable.

Le salon constitue, à cet égard, la vitrine d'une démarche globale et cohérente qui se déploie tout au long de l'année à travers des formations, des outils ou encore des actions de représentation visant à faire évoluer les pratiques, à accompagner les transformations du secteur et à faire entendre la voix de la filière.



Marie-Cécile Rollin
Directrice Générale de RESTAU'CO

« Le salon illustre parfaitement tous les enjeux auxquels la restauration collective doit répondre : de la qualité des approvisionnements, aux solutions de réemploi ou encore l'éducation des convives.

En complément des exposants, les conférences nous permettent de partager des évolutions obtenues par le réseau quant aux réglementations et aux évolutions de pratiques.

L'amélioration de la qualité des assiettes est le résultat du travail de toute une filière d'acteurs et c'est ce que nous portons sur l'espace Réseau & Filière, cadre privilégié pour recevoir des parlementaires et porter nos sujets. »

À vos agendas !

Rendez-vous le 16 juin 2027
pour la 12^e édition du salon RESTAU'CO



À PROPOS DE RESTAU'CO :

Depuis 60 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective et accompagne les professionnels aux changements de pratiques : équilibre alimentaire, approvisionnements responsables, lutte contre le gaspillage, pratiques culinaires... Partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires, le réseau représente 20 000 membres, acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit près de 60 % du secteur.

En savoir plus sur : <https://www.restauco.fr>

PARTENAIRES RESTAU'CO :

