



COMMUNIQUE DE PRESSE / DÉCEMBRE 2025

RESTAU'CO fait le point sur sa campagne médias dédiée à la restauration collective durable : un bilan remarquable !

Le réseau RESTAU'CO est fier de confirmer le succès de sa campagne nationale « Objectif Restauration collective durable : défi accepté », diffusée tout l'été sur les chaînes de télévision et les plateformes digitales. Une opération qui donne à voir, avec réalisme, les défis relevés chaque jour par les femmes et les hommes de la restauration collective au service des convives.

Cette campagne s'inscrit dans le cadre de l'appel à projets lancé par le Service d'Information du Gouvernement (SIG) pour promouvoir une alimentation durable en restauration collective ; dispositif qui facilite l'accès à des espaces publicitaires gracieux à des spots portés par des organismes engagés autour de sujets d'intérêt général. Sa distinction en tant que lauréate avait été annoncée en juin dernier, par Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, lors du Salon RESTAU'CO !



DES CHIFFRES SANS ÉQUIVOQUE

« Objectif Restauration collective durable : défi accepté » a bénéficié d'un relais d'envergure grâce à la mobilisation de **13 régies TV et digitales** permettant la diffusion des vidéos sur de nombreux supports à forte audience.

Au total, **256 000 € d'espaces publicitaires gracieux**, répartis comme suit, ont été mis à disposition :

	115 625 €
	en publicité digitale
	100 971 €
	en TV

	40 000 €
	en DOOH (Digital Out Of Home).

Ce dispositif a généré une visibilité remarquable avec :

	11,5 millions
	d'impressions digitales
	24 GRP
	(Gross Rating Point) sur la cible 15–59 ans.

Des résultats particulièrement encourageants pour une campagne qui vise à renforcer l'attractivité du secteur et à valoriser ceux qui s'y engagent au quotidien.



UNE VICTOIRE COLLECTIVE

Céline Emelin, Directrice Communication et Événementiel du réseau RESTAU'CO salue une opération emblématique pour toute la profession : « *Cette campagne est d'autant plus précieuse que ce sont les professionnels eux-mêmes, et non des comédiens, qui prennent la parole avec authenticité et passion. C'est une preuve éclatante de leur engagement et de leur enthousiasme à casser les idées reçues et à faire évoluer l'image de la restauration collective. Une véritable victoire collective !* »

Au cœur du dispositif, en effet, des portraits courts, justes et inspirants de véritables professionnels de la restauration collective, qui mettent en lumière le quotidien exigeant des équipes et leur rôle clé dans la transition alimentaire. Filmés dans leur environnement de travail, ils partagent leur engagement, leur motivation et les défis qu'ils relèvent chaque jour pour nourrir 10 millions de Français : lutte contre le gaspillage, diversification des protéines, qualité et traçabilité des approvisionnements...

Guillaume Delsaux, alias Guillaume le Cantinier figure notamment parmi les participants !

BON À SAVOIR

L'ensemble des vidéos reste accessible sur la chaîne YouTube du réseau RESTAU'CO !

<https://urls.fr/ipwy0D>

À PROPOS DE RESTAU'CO :

Depuis plus de 50 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... RESTAU'CO est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. Le réseau représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur. En savoir plus sur : <https://www.restauco.fr>