

INFORMATION PRESSE | JUIN 2022

SALON RESTAU'CO – L'heure est au bilan !

Le salon Restau'co, qui s'est tenu le 15 juin dernier à Paris Porte de Versailles, revient sur les temps forts de cette 7^e édition



La restauration collective et ses partenaires attendaient cette nouvelle édition du salon Restau'co avec beaucoup d'impatience. Traversant une période de fortes turbulences - crise sanitaire, inflation, manque de personnel et objectifs réglementaires ambitieux- ils comptaient sur cette occasion privilégiée pour partager la réalité du quotidien et aborder ensemble les nouveaux enjeux de la profession. Au cœur de Paris Expo, une journée durant, le salon a donc battu son plein tant dans les allées que lors des divers événements organisés au sein de « l'espace conférences ». Avec un total de 150 exposants et près de 2000 visiteurs, soit une hausse de fréquentation de 15% par rapport à l'édition de septembre, Restau'co confirme son attractivité et sa qualité de rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la filière de la restauration collective.



Cette année, Restau'co a ouvert ses portes sur une note forte. Dès 9h, devant l'ensemble des participants, les fédérations représentatives de la filière Hors-domicile et des produits frais se sont rassemblées pour signer collectivement un appel à la révision du modèle économique de la restauration collective. Adressé à l'ensemble des citoyens afin d'éveiller les consciences et faire émaner des solutions de soutien, il fait suite à la flambée des prix des matières premières, des matériaux, des emballages, du transport et des énergies qui affecte tous les maillons de la chaîne et menace, par conséquent, la disponibilité de certains produits et la qualité des menus.

DES CONFÉRENCES TOUJOURS AUTANT PLÉBISCITÉES

Pas moins de 3 conférences étaient au menu de la journée avec comme thématiques principales la dimension sociale de la restauration collective, l'enjeu des légumineuses pour une alimentation diversifiée et durable en cantine et enfin, la nécessité pour les cuisiniers de collectivités de communiquer sur leur métier. Des sujets au cœur de l'actualité du secteur qui ont suscité un vif intérêt auprès du public puisque chacune des rencontres a fait salle comble. A vocation interactives et alimentées par des professionnels passionnés, elles ont favorisé les échanges entre tous les participants et ont permis de soulever bon nombre de points cruciaux.



Organisés par Restau'co en partenariat avec ZEPROS COLLECTIVE et la RPF pour les catégories Exposants et Le cuisinier et restauration collective pour la catégorie Initiatives, les Trophées Innovation étaient de retour pour le plus grand plaisir de tous. Ils ont récompensé les idées lumineuses de 9 lauréats au total, dans 3 catégories différentes. Projets, produits, équipements ou services inédits visant à faire évoluer ou à faciliter le travail de la filière : tous ont été présentés et salués sur la scène de la salle de conférence de Restau'co lors d'une cérémonie de remise de prix organisée en milieu de journée.

« Le réseau Restau'co est très attaché à la valorisation des innovations de l'ensemble des exposants du salon », précise Sylvie DAURIAT, la Présidente. « Pour les adhérents, la compétition leur étant réservée, Les Trophées Innovation sont une occasion supplémentaire de mettre en avant leur capacité à faire avancer le secteur via des solutions inédites. »



Le Palmarès

TROPHÉES EXPOSANTS

Catégorie Produits alimentaires

#1 Marie Surgelés / Sauce végétale façon Bolognaise Bio IQF
1kg **#2** Beendhi SAS / Gamme de prêt-à-cuisiner Beendi Bio **#3**
Cocotine / L'œuf parfait

Catégorie Solutions, équipements et hygiène

#1 Précia Molen / OPTIGASPI, la solution digitale de lutte contre le gaspillage **#2** NU! / Le frigo connecté
#3 Atypique / Les fruits et légumes anti-gaspi

Trophées Initiatives

#1 Siresco, service public de restauration : des sauces naturelles uniquement
#2 Centre Hospitalier de Douai : une parenthèse gourmande en soins palliatifs
#3 Centre Hospitalier du Pays Charolais-Brionnais : le restaurant du personnel ouvert aux patients autonomes

En parallèle, les étoiles montantes de l'espace start-ups, dont le nombre a encore progressé depuis la dernière session du salon, jouissaient d'un emplacement propice à leur mise en lumière. Juxtant les Cafés Richard, elles se retrouvaient au cœur d'une zone particulièrement centrale et vivante.

Le mot des organisateurs

« Nous clôturons cette 7^e édition de Restau'co sur un bilan positif. Les exposants et les visiteurs étaient au rendez-vous, les événements piliers tels que les conférences et les Trophées Innovation ont une nouvelle fois su attirer un public nombreux et les nouveautés apportées au salon, tant en termes de programmation que d'organisation, ont été appréciées.



Compte tenu de la situation dans laquelle le secteur de la restauration collective se trouve actuellement, nous sommes particulièrement fiers du soutien, via l'échange et le partage d'expérience et de ressenti, que ce rendez-vous a pu apporter aux participants. Dès la fin du salon, certains exposants, nous ont d'ailleurs fait part de leur satisfaction quant au nombre de contacts qualifiés rencontrés sur une seule journée et quant au cadre agréable offert propice à la discussion. Des retours qui nous confortent dans notre choix : celui, malgré les hausses tarifaires de presque tous nos postes de dépense, de ne pas rogner sur l'esthétisme et la convivialité du salon pour conserver notre qualité d'accueil et faire en sorte que chacun s'y sente bien et ait envie de passer du temps avec ses pairs.

Remerciant l'ensemble de nos exposants, visiteurs et partenaires, nous donnons à tous rendez-vous en juin 2023 pour notre 8^e édition ! »

Sylvie
Dauriat Présidente de
Restau'co

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. Restau'Co 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>