

UNE 8^E ÉDITION COURONNÉE DE SUCCÈS POUR LE SALON RESTAU'CO !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | JUIN 2023

Dès 9h, mercredi dernier, l'animation battait son plein dans les allées du Hall 5.1 de Paris Expo ! Les professionnels de la restauration collective, exposants comme visiteurs, avaient répondu présents au rendez-vous annuel de la filière initié par le réseau RESTAU'CO. Le temps d'une journée, tous se sont retrouvés au détour de stands, de conférences, de cafés-discussions et de cérémonies pour partager des instants précieux et échanger entre pairs sur leur quotidien, les enjeux du secteur et les perspectives pour demain.



Les membres du bureau RESTAU'CO, Philippe Lapouge, Christine Rousseau, Eric Thorel et Philippe Muscat, la Directrice du réseau Marie-Cécile Rollin ainsi que la Présidente Sylvie Dauriat, ont accompagné chaque moment de cette édition avec l'ambition de porter les valeurs communes aux associations qui composent le réseau.



DES EXPOSANTS ET DES VISITEURS TOUJOURS PLUS NOMBREUX

Cette année, le salon RESTAU'CO affichait complet du côté des exposants. Après un 1^{er} élan de réservation dès la clôture de l'édition précédente, les dernières places disponibles ont été saisies dans le courant du 1^{er} trimestre 2023. Au total, l'évènement a rassemblé 160 exposants sur 208 stands. Des chiffres records venus détrôner ceux de 2022 avec 10 exposants et 24 stands supplémentaires. Au-delà du nombre, la variété et l'adéquation de l'offre avec les besoins de la filière – innovations, produits et services en lien avec les lois EGAlim et AGEC notamment – ont été vivement saluées par les visiteurs en quête de nouvelles solutions pour faciliter leur quotidien.

Pour l'occasion, ils étaient 2 200 à faire le déplacement, soit +10% par rapport à N-1, renouant ainsi avec les taux de fréquentation d'avant crise sanitaire. Des acteurs qualifiés, issus de toute la chaîne de la restauration collective, d'amont en aval, et de tous secteurs.

DES ÉCHANGES DE QUALITÉ

Aux interactions entre visiteurs et exposants et aux discussions informelles dans les allées, se sont ajoutées les traditionnelles conférences du salon RESTAU'CO. Au menu, 2 sujets cruciaux pour la restauration collective : la force du collectif dans un contexte de crise économique et de transition écologique et l'encadrement de la notion de « fait maison ». Animées par Christophe Artous, elles ont apporté l'éclairage d'experts divers et ont ouvert le débat avec le public toujours aussi fidèle à ces rendez-vous. Et pour la 1^{re} fois, l'espace « Réseau » du salon s'est enrichi d'un programme de discussion baptisé « 1 café, 1 idée ». Orchestré par les membres du service Formation RESTAU'CO, ce nouveau format a permis de mettre en lumière les différents outils portés par le réseau comme Véthyqua, MenuCo ou encore la démarche Mon Restau Responsable pour faire face aux exigences de la loi EGAlim et trouver de nouvelles pistes d'action face à l'inflation.



L'INNOVATION SOUS LE FEU DES PROJECTEURS

Chère au cœur du secteur, l'innovation était une thématique centrale de l'évènement. Comme en 2022, les étoiles montantes de l'espace « Start-ups », dont le nombre ne cesse de progresser, jouissaient d'un emplacement dédié particulièrement propice au trafic.

Cette journée a aussi été l'occasion de faire briller les 6 lauréats des Trophées Innovation Exposants organisés en partenariat avec ZEPROS COLLECTIVE pour la catégorie « Produits alimentaires » et LA CUISINE PRO pour la catégorie « Solutions, équipements et Hygiène » au cours d'une cérémonie de remise de prix organisée à la mi-journée.

DES ACTEURS IMPLIQUÉS

Tout au long de la journée, les participants ont pu constater à quel point le secteur dans lequel ils évoluaient regorgeait de forces vives particulièrement engagées à faire entendre la voix du collectif et à faire avancer les choses.

Deux organisations membres du réseau RESTAU'CO – le CNOUS (Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires) et l'UDIHR (Union Des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration) – en présence de leurs Présidents respectifs, Dominique Marchand et Jean-Rémy Dumont, se sont par exemple vu remettre le titre d'Ambassadeurs Mon Restau Responsable en raison de l'engagement de 145 restaurants universitaires et 104 hôpitaux dans la démarche.

En parallèle, sous l'impulsion de Thierry Blain de (Essonne) et de Dominique Delaere (Pas-de-Calais), les professionnels de la restauration des départements et régions, majoritairement membres du réseau RESTAU'CO, ont choisi le salon pour annoncer et signer officiellement la création du Collectif Restauration des Département et Régions. Une étape qui traduit leur volonté de construire un réseau qui facilitera les contacts entres pairs, le partage d'expérience, l'évolution de l'expertise ainsi que la valorisation de leur métier de coordination des restaurations de collèges et lycées.



LA PRÉSENCE DE REPRÉSENTANTS DE L'ÉTAT

Les députés Eric Martineau, Pascal Lavergne et Frédéric Descrozaille ont répondu présents à l'invitation lancée par le réseau RESTAU'CO, tout comme le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Marc Fesneau. La venue de ce dernier fait notamment suite à de nombreuses réunions de travail organisées avec lui et ses équipes au sujet des leviers possibles pour la restauration collective face aux enjeux ambitieux d'EGAlim. Au cœur de l'espace « Conférences », aux côtés de Sylvie Dauriat, Présidente de RESTAU'CO, Jean-Rémy Dumont, Président de l'UDIHR et Bruno Mayer de la Direction centrale du commissariat des armées, le Ministre a rappelé le rôle essentiel joué par la restauration collective et la valeur de l'alimentation qui ne doit pas être la variable d'ajustement. Il a également évoqué la nécessité d'une mise en cohérence des politiques publiques pour ce secteur.

UNE ÉDITION ZÉRO GÂCHIS

Pleinement engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, le salon RESTAU'CO a fait appel à Linkee, une solution logistique et solidaire visant à proposer une aide alimentaire aux personnes en situation de précarité en récoltant des surplus auprès d'artisans, de cantines, ou encore d'évènements. Grâce à cette démarche, dans le cadre du salon, près de 900 kg de denrées ont pu être redistribués.

A VOS AGENDAS !
Rendez-vous le 4 juin 2024
pour une 9^e édition du
salon RESTAU'CO.



A 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 : www.restauco.fr

Les partenaires RESTAU'CO

