



COMMUNIQUÉ DE PRESSE / MARS 2026

Retour sur le Salon International de l'Agriculture où RESTAU'CO a porté haut la voix de la restauration collective

Au-delà des démonstrations culinaires et des rencontres institutionnelles, à l'occasion du dernier Salon International de l'Agriculture, RESTAU'CO, en présence de son Président Christophe Mari, de sa Présidente d'honneur Sylvie Dauriat et des membres du bureau - Philippe Lapouge, Mickaël Crété, Philippe Muscat et Marie-Cécile Rollin, Directrice Générale - a affirmé la place stratégique de la restauration collective dans le paysage alimentaire français. Si cette édition restera marquée par l'organisation inédite par le réseau d'une rencontre conviviale et gourmande destinée au grand public, le dimanche au cœur du Hall 2.2, l'enjeu était plus grand encore : sortir des cuisines pour faire entendre, de diverses manières, la voix d'un secteur qui nourrit chaque jour 10 millions de Français - à l'école, à l'hôpital, en EHPAD ou sur les lieux de travail - et défendre avec conviction les piliers qui structurent son engagement.

1

VALORISER LE MÉTIER DE CUISINIER EN CUISINE COLLECTIVE

RESTAU'CO a dépêché sur le Salon International de l'Agriculture plusieurs de ses talents de la restauration collective. Lors de la journée d'animation proposée par le réseau le 22 février à l'occasion de ses 60 ans, d'anciens lauréats du Concours Gargantua ont notamment enchanté les papilles des visiteurs curieux, devenus convives, le temps de plusieurs recettes et ont pu échanger avec eux. En parallèle, sur le stand Interfel, Grégoire Maille, formateur RESTAU'CO, et Ludovic Calvez, responsable restauration au Lycée Saint-Joseph de Lamballe, ont réalisé en live une recette mettant à l'honneur les fruits et légumes frais.

Si la maîtrise des gestes techniques était au rendez-vous, les chefs ont illustré la réalité et la richesse de leur métier : un métier passionnant qui ne consiste pas seulement à « préparer », mais à veiller à l'équilibre nutritionnel, à l'éducation au goût, à l'adaptation aux besoins spécifiques des convives. Un métier qui compose avec les nouveaux défis - législation, contraintes budgétaires, évolution des attentes sociétales - tout en maintenant un haut niveau de qualité. Un métier, aussi, profondément humain, fondé sur l'interaction avec celles et ceux qu'ils nourrissent au quotidien. Comme le souligne Céline Emelin, Directrice Communication et Événementiel chez RESTAU'CO, « le cuisinier de restauration collective a désormais une casquette de communicant. Il n'est plus barricadé dans sa cuisine. Par les discussions avec ses convives, l'affichage ou encore les réseaux sociaux, il partage sa passion, sa philosophie, ses choix culinaires, fait de la pédagogie... Il est un maillon essentiel entre production agricole et consommateur. »

C'est pour cet enjeu de reconnaissance du métier que RESTAU'CO œuvre depuis six ans en faveur de l'accès de la restauration collective à la mention « Fait Maison », dont les cuisines centrales sont exclues d'office. « Aujourd'hui, des milliers de cuisiniers en restauration collective épluchent, taillent, mijotent... sans jamais pouvoir revendiquer le " Fait maison ". Simplement parce que le cahier des charges actuel, hérité de la restauration commerciale, n'est pas adapté à notre réalité. **RESTAU'CO propose une évolution concrète : un référentiel exigeant et réaliste, baptisé " Cuisiné ici ",** permettant enfin de valoriser de manière juste et harmonisée le travail accompli sur le terrain », précise Philippe Muscat. **Un sujet abordé sur place avec Serge Papin, Ministre des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat, Thierry Marx et Alain Fontaine.**



2

TENDRE VERS UNE RESTAURATION SCOLAIRE ENCORE PLUS VERTUEUSE

La restauration collective est un acteur central de l'éducation au goût. Chaque jour, dans les cantines scolaires, les chefs relèvent un défi essentiel : faire découvrir des aliments que certains enfants ne goûteront pas chez eux. Initier à la diversité, éveiller la curiosité, ancrer les premiers repères nutritionnels... La mission dépasse largement la simple confection des repas.

RESTAU'CO soutient ainsi la loi portée par la députée Olivia Grégoire sur l'expérimentation de l'éducation à l'alimentation à l'école. Son ambition est claire : associer pleinement les cuisiniers - déjà acteurs de l'éducation alimentaire, mais encore trop peu reconnus dans cette mission - et s'appuyer, dans les collèges et lycées sur le rôle central des secrétaires généraux dans la vie de l'établissement, afin de transmettre les bases d'une assiette équilibrée, variée et attentive aux enjeux de santé.

Les porte-paroles et administrateurs du réseau ont porté cette conviction auprès de Françoise Gatel, Ministre de l'Aménagement du territoire et de la Décentralisation, et d'Édouard Geffray, Ministre de l'Éducation nationale, lors des échanges sur le stand Interfel.

3

CONCILIER EGALIM ET SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Depuis des années, la restauration collective met en place des démarches de progrès en cohérence avec l'esprit d'EGAlim, à l'image de Mon Restau Responsable®. Des bonnes pratiques que le CROUS et Tables Communes ont pu partager lors de la table ronde animée par RESTAU'CO sur le stand Max Havelaar France.

Les derniers chiffres prouvent d'ailleurs que le secteur joue un rôle déterminant dans la consolidation des filières agricoles françaises et dans la souveraineté alimentaire du pays. Par exemple, entre 2023 et 2024, les produits laitiers

bio ont progressé de +33 % en restauration collective. Celle-ci représente donc désormais 96 % des achats de la RHD en produits laitiers bio*. Et dans la filière bovine, le bœuf français atteint 73 % des achats du secteur**, preuve de l'expertise des acheteurs publics pour valoriser les produits agricoles des territoires.

Cependant, si la loi EGAlim fixe des objectifs - 50 % de produits durables dont 20 % issus de l'agriculture biologique - RESTAU'CO défend une vision plus large et plus systémique de la performance. Une performance qui ne se limite pas à des indicateurs chiffrés, mais qui intègre les dimensions sociales, économiques et territoriales de l'alimentation. Une performance qui assure par exemple la juste rémunération des agriculteurs et valorise les filières des territoires.

RESTAU'CO a profité du Salon International de l'Agriculture pour remettre un coup de projecteur sur cette demande auprès d'Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire de France, ainsi que lors des rendez-vous avec Bénédicte Durand, Présidente du CNOUS et Interbev, puis le 27 février avec l'Économat des Armées, le CNIEL et Inaporc. Engagé dans l'Observatoire de l'origine lancé par la FNSEA et les Jeunes Agriculteurs, le réseau a également réaffirmé, lors de leur conférence, que l'origine des produits constitue une priorité pour les collectivités et les donneurs d'ordre.

*Source : étude Gira Circana 2024 / ** Source : étude Interbev « Où va le bœuf ? »

4

CONSIDÉRER LE REPAS COMME UN ENJEU DE QUALITÉ DES SOINS

Une nouvelle fois, RESTAU'CO a alerté sur un point majeur : **le repas ne peut plus être la variable d'ajustement budgétaire des hôpitaux et des EHPAD.** Il doit faire partie intégrante du projet d'établissement et être pleinement reconnu comme un levier de qualité des soins.

Le plaidoyer, transmis en direct au Président de la République Emmanuel Macron et à Sébastien Lecornu, était sans ambiguïté : en repensant l'offre et l'organisation des repas, il est possible de faire mieux à la condition que les économies réalisées soient consacrées au budget alimentaire. L'alimentation n'est pas un supplément de confort. C'est une réponse de santé publique.

Pour appuyer cette position, le réseau travaille aux côtés de Boris Tavernier, député du Rhône, autour de son projet de loi sur l'alimentation à l'hôpital, en écho au livre « Le repas est un soin » de Christophe Mari.

Il a également mis en avant les expérimentations concrètes conduites dans des établissements médico-sociaux et les résultats obtenus, qui lui valent d'être lauréat de l'appel à projets « Vers une Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat » (SNANC). Lors du salon, Cécile Birard, responsable formation de RESTAU'CO, est intervenue dans ce contexte en présence d'Annie Genevard, pour présenter le projet « Plus de bio dans l'assiette de nos aînés » et son essaimage dans d'autres établissements, en partenariat avec l'Agence Bio et l'UDIHR.





« À l'aube de ses 60 ans, cette mobilisation du réseau au Salon International de l'Agriculture montre que RESTAU'CO ne se contente pas de regarder le chemin parcouru mais poursuit avec ferveur ses actions pour une restauration collective toujours plus responsable, engagée et au service de tous ses convives. »

Christophe Mari



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>

