

INFORMATION PRESSE | JUIN 2022

## Le salon Restau'co dévoile les grands gagnants de la 5<sup>e</sup> édition des Trophées Innovation de la restauration collective, le concours désormais emblématique du secteur lancé en 2016.

Pour le plus grand plaisir des professionnels de la restauration collective, qu'ils soient apporteurs d'idées ou en recherche de nouvelles solutions pour leur quotidien, le salon Restau'co a reconduit les Trophées Innovation. L'occasion de mettre en lumière, au travers de 2 compétitions - Initiatives et Exposants - des projets, produits, équipements ou services inédits destinés à faire évoluer ou à faciliter le travail de la filière. Cette année, 9 lauréats ont été primés !

Après avoir déposé leur candidature en ligne sur le site du salon Restau'co, les participants aux Trophées sont d'abord évalués par un pré-jury interne à Restau'co qui désigne les nominés. Pour les Trophées Initiatives seulement, les heureux élus sont ensuite soumis à un vote des internautes via Facebook qui compte pour 1/3 de la note finale. Arrive alors la dernière étape pour l'ensemble des Trophées : celle de l'appréciation du jury final constitué de représentants de Restau'co, d'experts, de journalistes et/ou de personnalités.



### TROPHÉES EXPOSANTS

Réservés aux entreprises participant au salon Restau'co, les Trophées Exposants se déclinent en 2 catégories : Produits alimentaires et Solutions, équipements et hygiène. Ils récompensent des solutions innovantes induisant une évolution notable par rapport à celles existant sur le marché.



### #1 Marie Surgelés / Sauce végétale façon Bolognaise Bio IQF 1kg

Marie Restauration revisite la traditionnelle sauce bolognaise en version veggie et bio ! Une sauce tomate cuisinée aux oignons et aux carottes avec du tofu bio français et une note de thym et de basilic. Sans arôme, sans colorant et sans conservateur, cette sauce à la liste d'ingrédients courte est proposée surgelée pour une meilleure préservation du goût et une facilité de stockage.

L'avis du jury : « Une solution pour la restauration collective qui colle avec les nouveaux modes de consommation des convives et qui peut s'inclure facilement dans plusieurs recettes : pâtes, lasagnes, moussaka... »



### #2 Beendhi SAS / Gamme de prêt-à-cuisiner Beendi Bio

Les prêt-à-cuisiner Beendi sont des mélanges secs, bio et veggie de céréales et légumineuses aux épices et aux herbes. Adaptées aux cuisines collectives, faciles à utiliser et gourmandes à souhait, ces recettes qui invitent au voyage contribuent également à un bon équilibre alimentaire. Sources de protéines végétales, elles sont sans conservateur, sans additif et sans colorant.

L'avis du jury : « Du végétal, des céréales et des saveurs originales : cette gamme offre une belle option aux professionnels de cuisine collective pour diversifier les menus. »



### #3 D'aucy France / L'œuf parfait

L'œuf parfait est un œuf plein air cuit à cœur grâce à une cuisson basse température de 45 minutes qui lui confère un fondant et une texture crémeuse uniques. Adapté à tous les types de restauration et de recettes, ce produit contribue à une qualité constante sur de gros services, à une gestion optimisée des commandes de dernière minute et donc à moins de perte ainsi qu'à une appellation valorisante sur les cartes.

L'avis du jury : « Un beau produit qui limite le gaspillage alimentaire mais fait plus naturel que l'œuf confit. »



#### Jury des Trophées Exposants / Catégorie Produits alimentaires

- Claire Cosson - Rédactrice en chef Zepros
- Stéphanie Le Cour Grandmaison - Cheffe de la division technique produits agroalimentaires EDA
- Hervé Bignard - Coordinateur technique de restauration CROUS

### #1 Précía Molen / OPTIGASPI, la solution digitale de lutte contre le gaspillage

OPTIGASPI est une application web digitale. Associée à une table de tri spécialement conçue pour la restauration collective, elle permet de peser en temps réel les surplus de production et les restes des assiettes, d'identifier les causes du gaspillage alimentaire, de piloter l'amélioration continue de la prestation, l'optimisation de production et la distribution, d'informer les convives et les collaborateurs des résultats et de favoriser l'accès au don alimentaire et aux filières de valorisation des surplus de production et des biodéchets.

L'avis du jury : « Une innovation dans la lutte contre le gaspillage alimentaire par l'éducation du convive et la pesée des restes est déjà présente sur le marché. Ce produit va plus loin par la digitalisation des données. En plus il est validé par l'ADEME : c'est le produit dont doivent se doter tous les établissements de restauration collective ! »



### #2 NU! / Le frigo connecté

NU! a développé et breveté une solution de vente autonome et intelligente : un frigo connecté made in France qui permet d'acheter 24h/24 des plats préparés par des restaurateurs partenaires et conditionnés dans des contenants réutilisables. Eco-conçu, il est doté d'une technologie de détection et de paiement performante basée sur un croisement de capteurs et une intelligence artificielle et ne nécessitant pas de puce RFID, un composant courant extrêmement polluant.

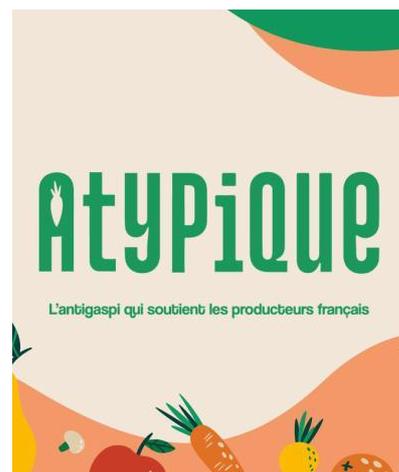
L'avis du jury : « Une solution qui répond aux mutations de la restauration collective et aux défis écologiques actuels. »



### #3 Atypique / Les fruits et légumes anti-gaspi

Chaque année en France, 11 % des fruits et légumes sont gaspillés au niveau de la production agricole suite à un problème de calibre, à un défaut de forme, à un aspect particulier ou à un excédent de récolte. Pour lutter contre ce gaspillage et assurer aux producteurs une rémunération plus juste, Atypique achète les fruits et légumes déclassés chez les producteurs et les vend à des clients professionnels tels que la restauration collective à des prix attractifs.

L'avis du jury : « Une solution pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la source qui participe à une meilleure rétribution du secteur tout en permettant à la restauration collective de faire des économies. »



## Jury des Trophées Exposants / Catégorie Solutions, équipements et hygiène

- André-Pierre Doucet - Délégué général
- SYNEG - Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines
- Pierre Le Mercier - Rédacteur en chef de Cuisine Pro
- Philippe Lapouge - Directeur d'exploitation Association As DesCartes

**TROPHÉES EXPOSANT CATÉGORIE SOLUTIONS ÉQUIPEMENTS HYGIÈNE EN PARTENARIAT AVEC CUISINE PRO**



### TROPHÉES INITIATIVES

Cette compétition récompense les initiatives innovantes en matière d'approvisionnement, de préparation, de service, de management, d'organisation, de dispositif responsable ou encore d'accueil et de bien-être des convives mises en place de manière ponctuelle ou permanente au sein de services de restauration collective tous secteurs confondus (écoles, hôpitaux, entreprises et autres).

## #1 Siresco, service public de restauration : des sauces naturelles uniquement

Après plusieurs mois de travail, de sensibilisation, de formation et d'expérimentations, depuis septembre 2021, les cuisiniers du Siresco réalisent toutes les sauces des 40 000 repas servis quotidiennement à partir d'aliments naturels. Finie l'utilisation des fonds de sauce déshydratés : en fonction des plats au menu, les professionnels valorisent leur savoir-faire et font primer la qualité et le goût en proposant des sauces concoctées à partir d'extractions aromatiques de légumes en cuisson lente, de jus de cuisson de viandes, de chair de poissons, de recettes de roux et d'ingrédients simples tels que le beurre, l'huile et la crème.

L'avis du jury : « *Dans un secteur où les fonds de sauce industriels ultra transformés sont très présents, cette initiative tend vers un retour aux fondamentaux, à une cuisine de qualité faite maison. C'est bon pour la santé, l'écologie et l'économie.* »



## #2 Centre Hospitalier de Douai : une parenthèse gourmande en soins palliatifs

Depuis 1 an, le Centre Hospitalier de Douai propose à ses patients en soins palliatifs « la parenthèse gourmande » : un chariot repas qui donne l'impression, le temps d'un repas, de quitter l'hôpital pour une belle table de restaurant. Tout a en effet été pensé pour leur offrir une expérience de restauration extra-ordinaire : la vaisselle est raffinée, le menu préparé selon leurs goûts et leurs envies, le dressage soigné pour éveiller leurs sens et leur redonner le plaisir de manger et le moment de dégustation choisi par leurs soins pour apprécier pleinement leur menu.

L'avis du jury : « *Un réel travail pluridisciplinaire mis en place, un projet pensé dans sa globalité, avec les investissements nécessaires et qui apporte une grande satisfaction.* »



## #3 Centre Hospitalier du Pays Charolais-Brionnais : le restaurant du personnel ouvert aux patients autonomes

Le Centre hospitalier du Pays Charolais-Brionnais lance prochainement une expérimentation permettant l'accès aux patients autonomes sans restriction alimentaire ni contre-indication médicale au restaurant du personnel. Une démarche qui offre à ces patients plus d'autonomie, de liberté et de plaisir en les rendant acteurs de leur alimentation et qui participe à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'accélération du processus de guérison.

L'avis du jury : « *Une idée simple mais efficace. Elle a l'avantage de ne pas impacter les coûts voire de les baisser tout en rendant aux patients une autonomie et une vie sociale.* »



### Jury des Trophées Initiatives

- Mickael Dubois - Responsable de l'UVS Seine-Saint-Denis
- Jean Pierre Martin - Formateur CNFPT
- Karine Averty - Rédactrice en chef du magazine Restauration Collective
- Philippe Muscat - Directeur du Restaurant Inter Administratif de Lyon (Lauréat des Trophées 2020)

### TROPHÉES INITIATIVES EN PARTENARIAT AVEC LE CUISINIER

#### SAVE THE DATE

La remise des Trophées  
aura lieu le 15 juin de 12h15  
à 13h au sein de l'espace  
conférences du salon !

**SALON RESTAU'CO**  
L'ÉVÉNEMENT DES PROFESSIONNELS  
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE  
**15 JUIN 2022** | 9h-18h  
PARIS EXPO | PORTE DE VERSAILLES | HALL 5.1

### 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>**