

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 20 novembre 2025

### Découvrez le palmarès de la 2<sup>e</sup> édition des Ze Awards de La Collective

**Les Ze Awards de la Collective 2025, organisés par le groupe de presse Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 19 novembre à l'occasion d'une cérémonie présidée par Isabelle Aprile, présidente du Syndicat National de la Restauration Collective. De la restauration scolaire, à celle de l'entreprise et du médico-social, cette 2<sup>e</sup> édition restera dans les annales. Innovation, engagement et générosité ont marqué ce cru 2025.**

9 prix pour 9 entreprises, associations ou bien communes aussi engagées qu'efficaces, tel a été l'excellent menu servi lors de la 2e édition des Ze Awards de la Collective. Devenue le rendez-vous incontournable de la Restauration Collective en France, la cérémonie s'est tenue le 19 novembre à Paris et a réuni plus de 200 professionnels du secteur et du foodservice.

#### **Un nouveau lieu, des prix représentatifs du secteur**

A l'image des initiatives et dirigeants qu'ils honorent, les Ze Awards se renouvellent cette année avec un nouveau lieu pour la cérémonie, La Compagnie 1837 au sein de la Gare Saint-Lazare.

Les prix remis ont récompensé le Meilleur Engagement Durable/RSE, celui du Meilleur concept en Restauration Collective Alternative, de la Meilleure Animation envers les convives, de la Meilleure Initiative en Restauration d'Entreprise, en Restauration Scolaire et dans le secteur Santé/Médico-Social. Un coup de cœur du Jury a également été décerné ainsi que le Prix de la Rédaction et la Personnalité de l'année 2025.

Le tout ayant pour principal objectif de faire passer de l'ombre à la lumière les Hommes et les Femmes qui travaillent au quotidien pour nourrir les Français, de tout âge et tout milieu social.

#### **Vivement 2026 !**

La cérémonie, placée sous le signe de la célébration et de l'innovation, a également été, pour les professionnels présents, un moment d'échange et d'inspiration. Zepros adresse ses félicitations aux lauréats 2025 et donne d'ores et déjà rendez-vous aux futurs candidats pour l'édition 2026 !

#### **Palmarès des Ze Awards de la Restauration Collective**

##### **Meilleure engagement durable/RSE**

**Serenest** pour sa journée inclusive à l'occasion de la Journée Internationale des Droits de la Femme

**Stop Hunger, Sodexo France et Sodexo Live !** pour son initiative qui consistait à collecter les surplus alimentaires générés autour de la Grande Boucle

**Meilleure concept de restauration collective alternative**

**L'AFPJR** pour sa cantine connectée et son café de spécialité engagé

**Meilleure action/animation convives**

**Tables Communes** pour son programme éducatif « De la Terre à l'Assiette »

**Meilleure initiative en restauration d'entreprise**

**La Communauté de communes de Seignanx et la SCIC Eole** pour la création du RIE Andrée Dupeyron

**Meilleure initiative en restauration santé/médico-social**

**Elior Santé** pour ses collations enrichies

**Meilleure initiative en restauration scolaire**

**La Caisse des Ecoles du 17ème arrondissement de Paris** pour sa démarche globale pour le bien manger

**Coup de Cœur**

**Ville de Caluire et Cuire** pour sa cuisine centrale et son espace pédagogique

**Prix de la rédaction**

**Guillaume Delsaux**, alias Le Cantinier, pour sa contribution à l'amélioration de l'image de la restauration collective via les réseaux sociaux

**Personnalité de l'année**

**Olivier Sadran – P-DG de Newrest Group**

**Retrouvez le détail du palmarès dans le numéro 46 (novembre) de Zepros La Collective**

**Un jury d'experts**

Cette année, c'est Isabelle Aprile qui était aux commandes du jury. Présidente du Syndicat National de la Restauration Collective, était entourés de professionnels issus de tout l'écosystème de la filière avec : Stéphane Ankaoua, CEO ePack Pro/CHR Group ; Claire Normand, cheffe de produit

techniques sols et surfaces, Werner & Mertz France Professional ; Yves Cebron de Lisle, DG délégué Transgourmet ; Yves Braun, directeur des opérations Vivalya ; Caroline Dubilly, directrice de l'offre et du marketing Pro à Pro ; Philippe Paulic, président de Zepros ; Anne Morel Fèvre, directrice de publicité ; Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions Zepros Resto ; Annie Pinquier, directrice générale Epsa Agriate ; Catherine Bournizien, directrice Phinéa Conseil ; Daniel Rocher, président du Cercle ; Ludovic Lecoœur, membre de AGORES et responsable de la restauration scolaire de Blainville ; Marie-Cécile Rollin, directrice générale Restau'Co ; Frédérique Lhuissier, cheffe de projet Restauration collective DGAL ; Julien Picq, chargé de mission RHD Agence Bio ; Frédérique Lehoux, DG Geco Foodservice ; Keyvan Mostafavi, Anima France ; Marie-Pierre Membrives, et Laurent Spieth, directeur Food Service France Barilla.

Les Ze Awards de la Collective sont organisés avec E-PackPro, Green Care Professional, Vivalya, Pro à Pro, et Transgourmet.

#### **A propos de Zepros**

Créé en 2005 et présidé par Philippe Paulic, Zepros est un groupe média B2B spécialisé dans l'information professionnelle gratuite à destination des secteurs de l'Automobile, du Bâtiment, du Négoce, de l'Habitat, de la Restauration Hors-Domicile et des Collectivités territoriales. Le pôle Restauration décline cinq titres : Zepros Resto, Zepros Collective, Zepros Snack et Zepros Distributeurs RHD. Chaque jour, notre équipe de journalistes spécialisés, met à la disposition des professionnels une information pratique, facilement exploitable et proche de leurs préoccupations : actualité sectorielle, nouveaux produits, nouvelles réglementations, focus métiers etc. <https://resto.zepros.fr>

#### **CONTACTS**

Claire Cosson Zepros La Collective : [c.cosson@zepros.fr](mailto:c.cosson@zepros.fr) / 06 69 74 24 89

Jean-Charles Schamberger (Zepros Resto) : [jc.schamberger@zepros.fr](mailto:jc.schamberger@zepros.fr) / 06 66 22 16 16