



## 6<sup>E</sup> EDITION DES TROPHEES DE L'INNOVATION EXPOSANTS: LE SALON RESTAU'CO LANCE SON APPEL A CANDIDATURES

INFORMATION PRESSE | AVRIL 2023

*Pour le plus grand plaisir des acteurs de la restauration collective, qu'ils soient apporteurs d'idées ou en recherche de nouvelles solutions pour leur quotidien, le salon RESTAU'CO reconduit cette année les Trophées Innovation Exposants. Producteurs, distributeurs, industriels ou encore équipementiers peuvent, depuis le 5 avril et jusqu'au 15 mai, déposer gratuitement en ligne leur dossier de candidature pour l'une des 2 catégories récompensées : « Produits alimentaires » et « Solutions, équipements et hygiène ».*

Réservé aux entreprises participant au salon RESTAU'CO, le concours distingue des produits, des solutions et des équipements développés et commercialisés entre janvier 2022 et mars dernier induisant une évolution notable par rapport à celles et ceux déjà disponibles sur le marché.

Pour participer, les candidats doivent compléter le formulaire de participation d'ores et déjà disponible sur le site du salon [www.salonrestauco.com](http://www.salonrestauco.com) dans la rubrique « Trophées » et suivre la procédure indiquée.

Bon à savoir : un seul dossier par entreprise exposante peut être présenté.

**SAVE THE DATE  
SALON RESTAU'CO**

21 juin 2023  
PARIS EXPO  
Porte de Versailles

Hall 5.1

## ZOOM SUR LE PROCESSUS DE SÉLECTION

À l'issue de la date limite de dépôt des candidatures fixée au 15 mai prochain, un pré-jury interne au réseau RESTAU'CO étudiera l'ensemble des projets pour désigner les nominés. Le jury final de chacune des 2 catégories, constitué de représentants RESTAU'CO, d'experts, de journalistes et de personnalités, prendra ensuite le relais.

Sur la base d'une feuille de notation déterminant des critères précis tels que la dimension éco-responsable du projet proposé, sa capacité à améliorer l'existant ou à résoudre une problématique ou encore son adaptabilité dans plusieurs types d'établissements, les jurés attribueront, de manière individuelle, une note sur 20 à chaque dossier. Les notes de l'ensemble des jurés seront ensuite additionnées pour former une note globale qui permettra d'établir un classement et de sélectionner les 3 lauréats par catégorie.

Ces derniers se verront remettre officiellement leurs prix lors d'une cérémonie organisée durant le salon RESTAU'CO.

## UN JURY QUALIFIÉ

Organisés en partenariat avec Zepros Collective, les Trophées de l'Innovation Exposants catégorie « Produits alimentaires » compteront parmi leurs jurés :

- Claire Cosson, Rédactrice en chef du magazine Zepros Collective
- David Rose, Lauréat du Concours Gargantua 2023 et cuisinier au Lycée Professionnel Jules Verne d'Étaples
- Marjorie Bretelle, Directrice des achats restauration de la Centrale d'Achats Les Crous
- Stéphanie Le cour Grandmaison, EDA Cheffe de la division technique produits agroalimentaires Direction France Distribution

La catégorie « Solutions, équipements et hygiène », en partenariat avec La Cuisine Pro, sera, elle, évaluée par :

- Pierre Lemerrier, Rédacteur en chef du magazine La Cuisine Pro
- Adrien Lopez, Chef du Pôle Achat restauration du Resah (Réseau des Acheteurs Hospitaliers)
- Coralie Drieu, Consultante achat au Resah
- Nathalie Beugnot, Cheffe de projet groupement de commande Tremplin

D'autres acteurs de la filière, dont la présence est en cours de confirmation, viendront compléter les 2 jurys.

## ÊTRE NOMINÉ, C'EST BRILLER !

Mis en place pour valoriser le savoir-faire et les avancées de la filière de la restauration collective, les Trophées de l'innovation représentent pour les participants une belle opportunité d'être mis en lumière. En effet, les produits, solutions et équipements des nominés seront présentés dans l'espace « Conférences » du salon sous forme de vidéos ou de visuels réalisés par RESTAU'CO. Les 3 lauréats de chaque catégorie feront également l'objet d'une couverture digitale sur les réseaux sociaux de RESTAU'CO et bénéficieront des droits d'usage de la vidéo créée par les organisateurs comprenant une explication de l'innovation et un témoignage des jurés. Ils seront aussi mentionnés dans un communiqué adressé à la presse professionnelle nationale et recevront, le jour du salon, une enseigne drapeau comprenant le logo des Trophées pour exhiber fièrement sur leur stand leur participation au concours.

## LES DATES CLÉS

- **5 avril**  
ouverture des inscriptions
- **5 avril - 15 mai**  
dépôt des candidatures
- **20 mai - 3 juin**  
évaluation des dossiers
- **11 juin**  
annonce des 3 lauréats de chaque catégorie
- **21 juin**  
cérémonie de remise de prix durant le salon RESTAU'CO



## INFORMATIONS PRATIQUES

Le salon RESTAU'CO est accessible sur inscription.

Les visiteurs peuvent obtenir leur badge dès maintenant en s'enregistrant sur le site du salon

[www.salonrestauco.com/visiteur](http://www.salonrestauco.com/visiteur)

Pour les journalistes, les demandes d'accréditation en ligne seront possibles très bientôt :

[www.salonrestauco.com/journaliste](http://www.salonrestauco.com/journaliste)

### 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](http://www.restauco.fr)

Les partenaires RESTAU'CO

