COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

Paris, le 26 novembre 2026

ZE AWARDS DE LA COLLECTIVE 2026 : ONZE COUPS DE CHAPEAU !

Les Ze Awards de La Collective 2026, organisés par le groupe de médias Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 25 novembre lors d'une soirée coprésidée par Philippe Vinçon, président du Conseil national de la restauration collective (CNRC), et le chef Olivier Chaput, fondateur de l'association Eatinhérente. Des cantines scolaires aux Ehpad, le palmarès de cette 3e édition salue des initiatives faites pour essaimer.

Rendez-vous désormais attendu de la restauration collective, cette 3e édition s'est tenue le 25 novembre, jour de la Sainte-Catherine, à La Compagnie 1837, au sein de la gare Saint-Lazare à Paris.

Onze prix ont été remis : les Meilleures actions/animations envers les convives, le Meilleur concept de restauration collective alternative, la Meilleure initiative en restauration d'entreprise, la Meilleure initiative en restauration santé/médico-social, la Meilleure initiative en restauration scolaire et universitaire, le Meilleur engagement durable/RSE, trois coups de cœur du jury, le Prix de la rédaction et le Prix de la personnalité de l'année. Parmi les critères du jury figurait la possibilité de reproduire chaque initiative ailleurs.

Le 19 octobre, les deux coprésidents ont conduit les débats d'un jury de seize professionnels du secteur. La soirée s'est ouverte sur le Prix de la rédaction, décerné à quatre cuisines centrales girondines mobilisées pendant les incendies de l'été. « Nourrir dans l'urgence : la restauration collective sait faire. Le Covid l'avait déjà démontré. Les incendies de cet été l'ont confirmé », a souligné Claire Cosson, rédactrice en chef de Zepros La Collective.

Zepros adresse ses félicitations aux lauréats 2026 et donne d'ores et déjà rendez-vous aux futurs candidats pour l'édition 2027 !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 26 novembre 2026

PALMARÈS DES ZE AWARDS DE LA COLLECTIVE 2026
Prix des Meilleures actions/animations envers les convives
Crous de Lyon et son chef, Frédéric Rodriguez
Prix du Meilleur concept de restauration collective alternative
Trèfle Restauration
Prix de la Meilleure initiative en restauration d'entreprise
Elior, pour son panier antigaspi
Prix de la Meilleure initiative en restauration santé/médico-social
La Tour de l'Âge d'Or, Ehpad de Termes-d'Armagnac (32)
Prix de la Meilleure initiative en restauration scolaire et universitaire
Caisse des écoles de Saint-François (Guadeloupe)
Prix du Meilleur engagement durable/RSE
GIP de restauration collective du Centre Manche
Coups de cœur du jury
Caisse des écoles du 20e arrondissement de Paris ; commune de Plozévet (29) ; Dupont Restauration
Prix de la rédaction
Services de restauration de Pessac, Gradignan et Bègles, et Cuisine de Bordeaux-Mérignac (33)
Prix de la personnalité de l'année
Antoine Massenet, fondateur et président de Quadrature Restauration

Retrouvez le détail du palmarès dans Zepros La Collective et sur le site internet resto.zepros.fr

UN JURY DE PROFESSIONNELS

Philippe Vinçon, président du Conseil national de la restauration collective (CNRC), et Olivier Chaput, chef, fondateur de l'association Eatinhérente, coprésidents du jury 2026, étaient épaulés par : Valérie Braun, responsable du pôle secrétariat général du SNRC ; Pierre Rabette-Gache, représentant Île-de-France d'Agores ; Arnaud Meunier, directeur commercial ePackPro ; Claire Normand, cheffe de produits techniques sols et surfaces Werner & Mertz France Professional ; Yves Cebron de Lisle, directeur général délégué Transgourmet ; Yves Braun, directeur des opérations Vivalya ; Caroline Dubilly, directrice de l'offre et du marketing Pro à Pro ; Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du Pôle Restauration de Zepros ; Annie Pinquier, directrice générale Epsa Agriate ; Catherine Bournizien, directrice Phinéa Conseil ; Daniel Rocher, président du Cercle ; Philippe Lapouge, administrateur référent Île-de-France Restau'Co ; Julien Picq, chargé de mission RHD Agence Bio ; Frédérique Lehoux, directrice générale Geco ; Marie-Pierre Membrives, fondatrice de Tastebuds ; Keyvan Mostafavi, directeur Anima.

À PROPOS DE ZEPROS EVENTS

Zepros Events est la branche événementielle de Zepros, groupe média d'information et d'influence sur la cible B2B éditant plus de 18 titres métiers dont Zepros Resto, Zepros Snack, Zepros La Collective, Zepros Distributeurs RHD, Zepros Boul/Pat. Grâce à sa communauté qualifiée et sa base de données de plus de 140 000 contacts, Zepros connecte les acteurs de la filière Restauration et Snacking à travers des dispositifs médias, digitaux et physiques à forte valeur ajoutée.

SITE WEB

resto.zepros.fr