



LE GAULOIS PROFESSIONNEL AU SALON RESTAU'CO MERCREDI 17 JUIN 2026

A l'occasion du salon Restau'Co, qui se déroulera à Paris Porte de Versailles le 17 juin prochain, Le Gaulois Professionnel, leader en volaille fraîche origine France en Restauration, reviendra sur ses dernières innovations dans le domaine de la restauration sociale, ainsi que sur les enjeux auxquels la marque s'attache à répondre au quotidien.

La restauration collective évolue pour répondre aux défis environnementaux, économiques et réglementaires, tout en s'adaptant aux nouvelles tendances du secteur. Dans ce contexte, Le Gaulois Professionnel continue de s'engager pour **promouvoir le développement de la volaille française en restauration et d'innover pour inspirer les chefs** dans l'élaboration de leurs menus.

La présence de la marque au Salon Restau'Co sera l'opportunité d'échanger autour de thèmes forts, tels que **la réponse à apporter face à la montée du flexitarisme, la lutte contre le gaspillage alimentaire** ou encore la **valorisation de la filière agricole française**. Autre enjeu majeur : le **respect de la loi Egalim**, pour atteindre l'objectif de 50% de produits éligibles. Le tout dans un cadre convivial propice à des discussions constructives.

Sur le salon, Le Gaulois Professionnel reviendra également sur **ses dernières innovations produits destinées à la restauration sociale** pour proposer des offres gourmandes et différenciantes aux restaurateurs :

- **Les Cromesquis de dinde cuisinés aux légumes** : un plat savoureux pour les adolescents et les adultes mais aussi pour les enfants, qui facilite la consommation de légumes et l'apprentissage des saveurs. Portionné (environ 30g), il permet une gestion facilitée pour les restaurateurs.
- **Sa gamme végétale avec les Crousti' Gourmand Tomates & Fromage fondu et les Croques Fromage fondu** : des panés végétariens à la chapelure croustillante, rapides à mettre en œuvre et qui plaisent à tous. Des alternatives sans compromis sur le plaisir et le goût, élaborées à partir de protéines de Blé et Pois cultivés en France, qui répondent aux recommandations du PNNS pour végétaliser les assiettes.
- **Ses gammes spécifiques EGALIM en poulet et dinde.**



Informations pratiques :

Lieu du salon Restau'Co : Paris Expo Porte de Versailles

Date du salon : Le 17 juin 2026 de 9h à 18h

Emplacement du stand Le Gaulois Professionnel : Stand G25 – G27

Cédric Trouvé, Responsable Marketing RHD Volaille, ou un représentant de Le Gaulois Professionnel, sera présent sur place si vous souhaitez que nous organisions une interview.