



INFORMATION PRESSE | AVRIL 2023

Le salon restau'co dévoile le programme de sa 8^e édition

21 JUIN 2023 - PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES - HALLE 5.1

Après une édition 2022 très réussie avec une progression de visitorat de 15% par rapport à l'année précédente, l'évènement incontournable des professionnels de la restauration collective en gestion directe revient le 21 juin prochain à Paris Expo. De 9h à 18h, il donnera à plus de 160 exposants l'occasion de présenter leurs solutions aux plus de 2 000 visiteurs attendus. A 3 mois de sa tenue, le salon RESTAU'CO affiche déjà « complet » du côté des réservations de stands et promet un programme particulièrement riche - innovations produits et services, café-discussions, conférences et trophées - autour des grands enjeux du secteur !

DE LA NOUVEAUTÉ DANS LES ALLÉES

Pour les organisateurs du salon, pas question de servir du réchauffé ! Soucieux de **répondre au mieux aux problématiques actuelles des professionnels de la restauration collective**, ils tenaient à leur **proposer des solutions toujours plus qualifiées et de la nouveauté**.

« Nous sommes ravis de la dynamique qui règne sur cette prochaine édition », se réjouit Marie-Cécile Rollin, Directrice du réseau RESTAU'CO.

« Le constat que **la restauration collective est un secteur porteur et innovant est réel** comme en témoigne le vif intérêt à la fois des exposants habituels – qui se sont rapidement réengagés après le clap de fin du salon de l'année dernière et qui, pour certains, ont même souhaité doubler leur espace de prise de parole et de démonstration – mais aussi des nouveaux qui, spontanément ou suite à notre sollicitation, ont répondu présents avec enthousiasme. Produits, services, pour l'amont ou l'aval de la chaîne : **l'offre proposée aux visiteurs sera très complète** ! Parmi les solutions présentées, bon nombre seront notamment **en lien avec la mise en application des lois EGalim et AGEC** : références végétales, contenants responsables... pour accompagner les professionnels dans la mutation de la profession. **L'espace start-ups revient également cette année**. Il accueillera près d'une dizaine de jeunes entreprises venues **faire connaître des innovations susceptibles de révolutionner le quotidien du secteur**. »

EN CHIFFRES

210
stands

10
start-ups

160
exposants

+2 000
visiteurs qualifiés



DES CAFÉ-DISCUSSIONS POUR PONCTUER LA JOURNÉE

Pour faciliter les échanges et les débats autour des transformations sociales, économiques et environnementales de la restauration collective, **des sessions baptisées « 1 café, 1 idée »** seront animées par des experts membres ou partenaires du réseau RESTAU'CO durant la journée. Elles **se dérouleront au cœur d'une zone dédiée au réseau RESTAU'CO et aux filières qui l'accompagnent**. Des thèmes phares comme les achats, le gaspillage alimentaire ou encore le choix des protéines seront abordés et ouvriront les discussions entre tous les acteurs du secteur.

2 CONFÉRENCES AU MENU

Comme lors de chaque édition, de nouvelles conférences centrées sur les enjeux et les perspectives de la restauration collective sont attendues. Cette année, 2 sujets seront à l'honneur : **« Crise économique, transition écologique : quand le collectif est la solution »** (Conférence #1 / 10h-11h) et **« Du fait maison dans nos assiettes : la restauration collective s'engage pour ses convives »** (Conférence #2 / 14h-15h).



Conférence #1

« Crise économique, transition écologique : quand le collectif est la solution »

10H - 11H

Inflation, crise énergétique, nouvelles exigences écologiques : le secteur de la restauration collective n'est pas épargné par la situation actuelle. Pour autant, il s'avère être un acteur incontournable pour répondre à ces multiples défis et pourrait même servir de socle de référence pour d'autres secteurs et pour les ménages. Sur le terrain, il est en effet capable de trouver des solutions efficaces et de faire bouger les lignes tant au niveau des territoires que de l'Etat. Une puissance de frappe qu'il tire de la force du réseau, de la mobilisation de l'ensemble des maillons qui constituent sa chaîne en faveur d'une ambition collective.

Animée par Christophe Artous, en présence de :



Laurent Grandin

Président Interfel et Acofal



Stéphanie Clément-Grandcourt

Directrice Générale de la FNH



Frédéric Descrozaille

Député du Val-de-Marne



Stéphanie Chevalier López

MOF - Conseil-expertise en sécurité alimentaire, Fondatrice de SCL Qualité



Sylvie Dauriat

Présidente de RESTAU'CO

TROPHÉES EXPOSANTS : LES CANDIDATURES SONT OUVERTES

Pour le plus grand plaisir des acteurs de la filière, qu'ils soient apporteurs d'idées ou en recherche de nouvelles solutions pour leur quotidien, le salon RESTAU'CO a reconduit les Trophées Innovation Exposants. **Réservés aux entreprises participant à l'évènement, ils récompensent des solutions innovantes induisant une évolution notable par rapport à celles existant sur le marché** dans 2 catégories : « **Produits alimentaires** » et « **Solutions, équipements et hygiène** ».

Les candidats peuvent postuler directement sur le site du salon - www.salonrestauco.com - depuis le 5 avril et jusqu'au 5 mai. Un pré-jury interne à RESTAU'CO étudiera l'ensemble des projets pour désigner les nominés ; le jury final, constitué de représentants RESTAU'CO, d'experts, de journalistes et de personnalités, prendra ensuite le relais pour sélectionner les heureux lauréats qui se verront remettre officiellement leurs prix le jour de l'évènement.

BON À SAVOIR

Cette année encore, un espace café en partenariat avec les Cafés Richard sera ouvert aux visiteurs.

INFORMATION PRATIQUE

Pour accéder au salon, pensez à vous accréditer en amont sur le site du salon :
<https://www.salonrestauco.com/journaliste>

SALON RESTAU'CO
L'ÉVÈNEMENT DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE
21 JUIN 2023 | 9h-18h
PARIS EXPO | PORTE DE VERSAILLES | HALL 5.1



LES PARTENAIRES RESTAU'CO :



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>**

