

INFORMATION PRESSE | JUIN 2024

Un délicieux succès pour la 9^e édition du salon RESTAU'CO

Si cette année le salon RESTAU'CO a troqué son sacro-saint Hall 5.1 de Paris Expo pour le Hall 2.2 pour des raisons organisationnelles liées à la tenue prochaine des Jeux Olympique d'été dans la capitale, son public a répondu présent et a offert à cette nouvelle édition une très belle énergie ! Voilà ce qu'il ne fallait pas manquer en ce mercredi 5 juin...

Des exposants et des visiteurs toujours aussi nombreux

Qu'ils soient producteurs, distributeurs, industriels ou encore équipementiers, les acteurs du secteur de la restauration collective ont une nouvelle fois pris d'assaut l'ensemble des stands mis à leur disposition pour présenter leurs solutions. En effet, pour 2024, l'espace exposants affichait complet avec **210 stands bookés pour 160 exposants**. Une offre riche, mais aussi variée et en pleine adéquation avec les besoins de la filière grâce aux innovations et à toutes les propositions imaginées autours des lois EGALim et AGEC notamment.

Face à eux, **des visiteurs qualifiés et particulièrement impliqués dans la découverte de tout ce qui pourrait faciliter leur quotidien**. Comme l'année dernière, ils étaient **2 200** à arpenter les allées du salon et à participer aux différents temps forts de la journée.

Marc Fesneau, le Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et **Agnès Pannier-Runacher**, Ministre Déléguée, conscients des défis actuels et à venir de la restauration collective, ont également participé à ce rendez-vous incontournable du secteur en allant, **2h durant, à la rencontre des exposants pour prendre le pouls des initiatives engagées par chacun d'entre eux**.



La remise de l'Ordre National du mérite à Sylvie Dauriat

À la mi-journée, la Présidente du réseau RESTAU'CO s'est vue remettre, par les 2 ministres présents, l'insigne de l'Ordre National du mérite pour son engagement en faveur de la restauration collective. Une distinction honorifique confortée par les mots de son entourage professionnel et familial et qu'elle dédie personnellement à toute la filière.



“

Salariés, associations membres du réseau, adhérents : c'est bien notre engagement pluriel et la qualité reconnue de notre œuvre commune qui sont distinguées aujourd'hui à travers moi.

Ce sont plus de 20 000 personnes - cuisiniers, gestionnaires, diététiciens, ingénieurs, acheteurs et autres métiers de la restauration collective - que vous décorez aujourd'hui et qui vous expriment leur reconnaissance et leur fierté.

Sylvie Dauriat,
Lors de la cérémonie

“

Passionnée par son métier, Sylvie Dauriat fait preuve d'un engagement et d'une détermination qui forcent l'admiration de tous ! Elle a su s'entourer d'une équipe très compétente qu'elle dirige avec autant de professionnalisme et d'autorité que de bienveillance et de respect. Adaptable et créative, elle fédère ses équipes et mène de front ses différentes missions avec un savant dosage d'enthousiasme et de rigueur.

Cela lui vaut des félicitations méritées et la reconnaissance de ses pairs : elle a été plusieurs fois primée pour ses actions en faveur de la restauration collective et la valorisation de toutes les filières qui participent à l'amélioration d'une alimentation équilibrée et vertueuse.

Sonia Hazarabedian,
Conseillère d'arrondissement déléguée à la Restauration Scolaire et à l'Alimentation Durable

“

Sylvie, c'est Ulysse, dans l'Iliade et l'Odyssée.

Sa force est un mélange assez rare d'intelligence, de rigueur teintée de psychologie et d'une grande adaptabilité. Elle a toujours une vue d'ensemble des problèmes et des alternatives. Sa force de conviction permet de convaincre ses interlocuteurs sans passer par un rapport de force. Elle contourne les difficultés sans jamais perdre de vue ses objectifs, toujours atteints.

Jean-Marc Dauriat,
Son époux



Des engagements forts entre RESTAU'CO et ses partenaires

Le réseau RESTAU'CO a profité de ce rendez-vous pour convier ses partenaires – historiques comme nouveaux – et sceller des projets communs dédiés à la valorisation et/ou au soutien du secteur de la restauration collective.

• Avec Eurotoques

Une collaboration avec Eurotoques a été officialisée sur place par Nicolas Brenelière et Philippe Muscat, les représentants des 2 entités, en présence de plusieurs cuisiniers de collectivité engagés.

Elle marque le lancement, au sein d'Eurotoques, d'un collectif de Chefs de collectivités en gestion directe animé par Grégoire Maille, avec pour objectif de faire rayonner la qualité, le savoir-faire et les exigences spécifiques du métier de cuisinier en restauration collective.



• Avec HOPHOPFOOD

Michel Montagu, Cofondateur et porte-parole d'HOPHOPFOOD, une association française d'anti-gaspi solidaire permettant de valoriser les invendus en les redistribuant à des personnes en précarité alimentaire, et Ilhana Chick, Responsable du développement d'HOPHOPFOOD, ont aussi signé publiquement, et aux côtés de Christine Rousseau, administratrice RESTAU'CO, un partenariat avec le réseau. La vocation de celui-ci ? Accompagner les différentes missions de la restauration collective et notamment sa mission sociale, en luttant contre la précarité alimentaire et en limitant le gaspillage.



• Avec l'Agence Bio

RESTAU'CO s'est engagé avec l'Agence Bio lors de cette journée pour développer l'introduction, en restauration collective, de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion vers le bio. Au programme de ce partenariat : communication auprès des collectivités, mise en avant de témoignages, relais de messages et d'informations clés !



• Avec le Groupe Pomona, le réseau Vivalya et Sysco France pour Mon Restau Responsable

Sysco France, qui a participé à la création de Mon Restau Responsable auprès de RESTAU'CO en 2016, a renouvelé son soutien indéfectible au déploiement de la démarche. Il a été rejoint par le Groupe Pomona (qui compte Terre Azur, Passionfroid et Episaveur) et par le réseau Vivalya qui se sont tous 2 engagés dans la durée en signant pour 3 nouvelles années d'accompagnement. Par ce partenariat, ces professionnels de l'approvisionnement participent à l'atteinte des objectifs EGAlim dans toutes les sphères de la restauration collective. Pour rappel : la démarche Mon Restau Responsable dénombre au total 1 906 restaurants engagés, soit 115 millions de repas servis par an dont 55% dans l'enseignement et 40% en santé-social.

L'annonce d'un nouveau membre dans le Conseil d'administration RESTAU'CO

Cette journée a aussi permis de célébrer l'entrée de la FNAQPA, fédération représentative des établissements et services pour personnes âgées (Ehpad, maison de retraite, résidence autonomie à but non lucratif), au Conseil d'administration de RESTAU'CO. Représentée lors du salon par son Directeur Général Didier SAPY, cette organisation qui représente 604 établissements accueillant près de 42 600 personnes âgées, entend, par cette action, poursuivre sa dynamique de défense des intérêts et de la qualité de vie de ce public.

À VOS AGENDAS

Rendez-vous le 11 juin 2025 pour la 10^e édition du salon 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>

PARTENAIRES RESTAU'CO :

