

COMMUNIQUE DE PRESSE | LE 12 JUIN 2025

Les lauréats 2025 des Trophées de l'Innovation Exposants du salon RESTAU'CO ont été sacrés !



Hier, les exposants du salon RESTAU'CO trépassaient d'impatience avant le passage du jury des Trophées de l'Innovation Exposants dans les allées du Hall 5.2 de Paris Expo Porte de Versailles. Car cette année, pour le 8^e anniversaire du concours, pas de palmarès établi sur dossier : place au dialogue, aux démonstrations et aux dégustations... directement sur les stands des candidats ! Un nouveau règlement, plus en phase avec l'esprit d'échange et de proximité du salon, qui a permis à chacun de défendre son innovation de vive voix ! Parmi plus de 50 projets en lice, 6 lauréats se sont distingués par la pertinence de leurs produits, équipements, services ou solutions avec le critère majeur du concours : proposer une solution inédite capable de faire évoluer ou de faciliter le quotidien des professionnels de la restauration collective.



DANS LA CATÉGORIE "Produits alimentaires"

Seinou

#1 : Le seitan haché déshydraté de SEINO

Avec son seitan déshydraté à conservation ambiante, SEINO bouscule les codes de la cuisine végétale ! Ce produit simplifie la logistique et la préparation en restauration collective tout en réduisant les coûts énergétiques et le gaspillage alimentaire. Son goût neutre en fait un allié de choix pour végétaliser les assiettes et varier les recettes sans contrainte.

fooh
LE TEMPEH
QUI A UN GRAIN

#2 : Le tempeh de pois chiche curry coco de FOOH

Ce prêt-à-cuisiner végétal à base de tempeh de pois chiche, déjà cubé et mariné, facilite la réalisation de plats végétariens riches en nutriments, tout en répondant aux objectifs de la loi EGAlim grâce à son origine biologique et française. Sans additif, très peu transformé et particulièrement savoureux, il s'intègre aisément dans une grande variété de recettes pour séduire aussi bien les vegans, les flexitariens que les omnivores.

La Coopérative
Bio
COO
d'Île-de-France

#3 : La semoule de couscous 100% bio & locale de LA COOPÉRATIVE BIO D'ÎLE-DE-FRANCE

LA COOPÉRATIVE BIO D'ÎLE-DE-FRANCE a créé une semoule 100 % bio, tracée localement et distribuée en circuits courts. Un produit simple et polyvalent, bienvenu dans les cuisines de la restauration collective à l'heure où l'approvisionnement durable et local constitue un défi majeur.



EN PARTENARIAT AVEC ZEPROS

Projets évalués sur la base d'un pitch de 6 minutes maximum suivi d'une dégustation par le jury suivant :

- Claire Cosson, Rédactrice en chef Zepros Collective
- Isabelle Parmentier, Diététicienne et administratrice AFDN
- Michel Ferreira, Responsable achat Tables Communes
- Ismaël Mouinoudine, Adjoint au Responsable achat Tables Communes
- Philippe de Labarthe, Délégué régional à la fondation d'entreprise Le Cèdre
- Nicolas Duval, Acheteur à l'Economat des Armées
- Thierry Pousson, Président de l'ACENA





DANS LA CATÉGORIE "Solutions, équipements et hygiène"



#1 : Le ScanEco de KIKLEO

Cette solution autonome d'analyse du gaspillage alimentaire en restauration permet de mettre en place des plans d'actions pertinents et efficaces pour le réduire durablement et donc améliorer les performances économiques et environnementales des établissements. Elle contribue également à renforcer la qualité de l'offre de restauration et à augmenter la satisfaction des convives.



#2 : L'IA Scan 2^e génération d'INNOVORDER

Ce scan plateau intelligent a été développé pour fluidifier le passage en caisse en restauration collective. À l'aide de puissants algorithmes de reconnaissance d'images, il identifie chaque article, le compare à la base de données et calcule le coût total du plateau. Précis et rapide, il transforme le processus traditionnel de passage en caisse en une expérience rapide et sans erreur.



#3 : Le Traçalide Expert 360 de MICROLIDE

Grâce à un lecteur code barre, cet outil zéro papier facilite le pilotage, la gestion, le contrôle et la traçabilité de toutes les opérations de la cuisine - de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des repas ! Stock produits, process de cuisson/refroidissement, matériel de production nécessaire, conditionnement de l'allotissement ou encore suivi des contenants réemployables : tout est répertorié et suivi !



EN PARTENARIAT AVEC CUISINE PRO

Projets évalués sur la base d'une démonstration produit par le jury suivant :

- Pierre Le Mercier, Rédacteur en chef de la RPF Cuisine Pro
- Mickael Crété, Responsable développement du Silgom, membre de l'UDIHR et administrateur RESTAU'CO
- Adrien Lopez, Responsable du pôle achat restauration et nutrition du RESAH
- Dominique Delaere, Membre de l'association ResTerr





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. Le réseau 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 :

