

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 18 AVRIL 2018

UNE ÉDITION RÉSOLUMENT ENGAGÉE DANS LES POLITIQUES ALIMENTAIRES RESPONSABLES

Le salon de la Restauration Collective en Gestion Directe, seul événement national du secteur, s'est tenu le 11 avril 2018 à Paris Porte de Versailles. Avec 170 exposants (+6%), 216 stands, et 3 807 visiteurs (+10%), cette 12^e édition a une nouvelle fois témoigné du succès de ce rendez-vous incontournable de la profession.

En présence d'Eric LEPÊCHEUR, président de RESTAU'CO et de Thierry MATHIEU, président de la commission salon, deux manifestes d'engagement, un partenariat national et trois conventions d'adhésion ont été signés. Audrey PULVAR, présidente de la Fondation pour la Nature et l'Homme, a remis le 1^{er} Trophée de l'Innovation « Coup de cœur ». Cette édition a montré la capacité de RESTAU'CO à renforcer encore sa position de référent auprès des acteurs de la restauration collective. Avec la création sur l'espace Réseau d'espaces dédiés à chaque association membre et la remise de deux médailles du Mérite agricole, cette édition a également rendu hommage à l'engagement sans faille des bénévoles du réseau.

Cette année, le salon était dédié au Goût, une thématique portée pour la première fois sur deux espaces de démonstrations culinaires : « l'Allée du Goût », « l'Espace Gargantua ». Les nouvelles mini-conférences « Flash Conf » ont aussi été très suivies.

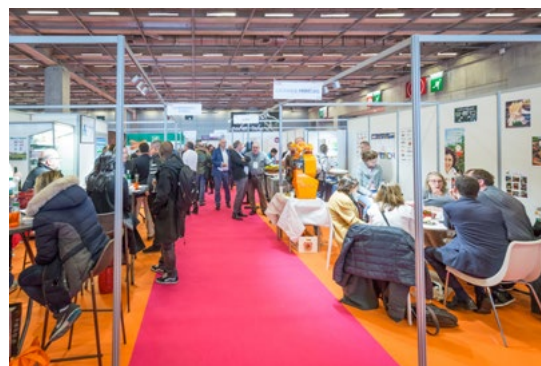
Et bien sûr, pour la seconde année, les Trophées de l'Innovation ont récompensé les initiatives les plus innovantes dans les établissements et chez les industriels.

DES VISITEURS MOTIVÉS ET QUALIFIÉS

Seul événement dédié à la restauration collective en gestion directe en France, le salon a réuni cette année 170 exposants et 3 807 visiteurs. Une édition qui confirme une nouvelle fois le succès de cette manifestation, attendue tous les ans par tous les professionnels du secteur.

Les exposants ont apprécié la qualité des contacts qu'ils ont pu avoir sur leur stand : « *Ce salon est vraiment bon pour le business : sur une journée, on rencontre tous les grossistes, tous les acheteurs, toutes les interprofessions... C'est vraiment intéressant* ».

Quant aux visiteurs, ils ont retrouvé la légendaire convivialité qu'ils viennent toujours chercher et ont été heureux de constater l'augmentation du nombre d'exposants et leur diversité.



Des visiteurs nombreux, venus de tous les horizons de la restauration collective

@Sébastien Alexandre

LA SIGNATURE DE DEUX MANIFESTES D'ENGAGEMENT

Dans la continuité de sa contribution aux États Généraux de l'Alimentation, RESTAU'CO a rédigé le **Manifeste de la Restauration Collective Responsable**, qui présente les engagements de la filière en matière d'approvisionnements, d'achats et de cuisine responsables et propose des leviers d'action permettant de faire évoluer l'état des lieux actuel. Ce manifeste a été présenté à des députés, des sénateurs, l'Association des Maires de France (AMF), les fédérations agricoles et agro-alimentaires, les représentants d'interprofession et a été signé par plusieurs d'entre eux.



Agnès LE BRUN, vice-présidente de l'AMF, a signé le Manifeste de la Restauration Responsable

Initié par des cuisiniers membres de RESTAU'CO, avec le soutien de l'association des Cuisiniers de la République Française, le **Manifeste des Cuisiniers de la Restauration Collective** a également été signé par une douzaine de cuisiniers présents sur le salon. Son objectif est de faire reconnaître la profession, en particulier dans la fonction publique, au travers de fiches métiers destinées à professionnaliser les pratiques. Coup d'envoi de ce projet au long cours.

LA SIGNATURE D'UN 4^E PARTENARIAT NATIONAL

L'espace Réseau a aussi accueilli la signature d'un nouveau grand partenariat : avec **le groupe POMONA**. POMONA accompagnera désormais le réseau dans son sourcing, dimension majeure de l'alimentation durable, en organisant des journées de rencontres dans les territoires destinées à favoriser le rapprochement entre les adhérents du réseau (acheteurs, cuisiniers) et les producteurs locaux. Ce partenariat vient s'ajouter à ceux signés avec l'Association des Maires Ruraux de France (AMRF), l'Assemblée des Départements de France (ADF) et la Fédération des Marchés de Gros de France (FMGF).



Thierry LABAUNE, directeur commercial de Pomona (à g.) et Eric LEPÊCHEUR, PRÉSIDENT DERESTAU'CO lors de la signature du partenariat

LA SIGNATURE DE TROIS NOUVELLES CONVENTIONS D'ADHÉSION

Trois nouvelles organisations ont également rejoint le réseau :

- **L'U.N.ADERE**, Union Nationale de centrales d'achat associatives, qui rassemble 4 000 établissements de l'Économie Sociale et Solidaire, dans les secteurs des personnes âgées, du handicap, de l'enfance et de l'insertion. La convention a été signée par son président, Jacques FINIELS.
- **L'APASP**, association qui rassemble 2 500 acheteurs, dont la vocation est de professionnaliser l'achat public par la formation et l'information des acteurs de la commande publique. La convention a été signée par son vice-président, Daniel MASLANKA.
- **L'Économat des Armées** : après le Service du Commissariat des Armées, c'est l'Économat des Armées qui rejoint RESTAU'CO, regroupement des restaurants des Armées et centrale d'achat de ces restaurants. La convention a été signée par Guy LAUTRÉDOU, commissaire général de 1^{re} classe.

Le réseau compte désormais **14 associations membres** : 3CERP, ACCOT Normandie, ACCOT Bourgogne, ACEHF, AFDN, AJI, APASP, CROUS, DomusVi, Économat des Armées, GOEES, SCA, UDIHR, U.N.ADERE.



UN TEMPS FORT : LA REMISE DU TROPHÉE "COUP DE COEUR" PAR AUDREY PULVAR, PRÉSIDENTE DE LA FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME

Pour la seconde année consécutive, trois Trophées RESTAU'CO de l'Innovation ont été remis : le Trophée Initiatives aux professionnels adhérents, le Trophée Exposants « Produits & Solutions » aux entreprises agro-alimentaires, le Trophée Exposants « Équipements et Hygiène » aux équipementiers.

Et pour la première fois cette année, la Fondation pour la Nature et l'Homme, ex Fondation Nicolas Hulot, co-porteuse avec RESTAU'CO de la démarche Mon Restau Responsable® a décerné son Trophée « Coup de Cœur ».

C'est ainsi que **Audrey PULVAR, présidente de la FNH, a remis ce nouveau Trophée à Margo HARLEY, présidente de l'Association des Usagers du Restaurant Interministériel (AURI),** pour son projet d'amélioration des conditions de travail des personnels, dans le cadre de la démarche Mon Restau Responsable®.



Audrey PULVAR (à g.), Margo HARLEY (au centre) et Christophe ARTOUS (à d.) : remise du Trophée «Coup de Cœur» Mon Restau Responsable® à l'AURI

@Sébastien Alexandre

LES TROIS TROPHÉES RESTAU'CO DE L'INNOVATION 2018

- **Trophée Initiatives : Centre Hospitalier Inter-communal de Lys Hyrôme**
Concept Multi Kitchen Mobile (MKM) : self service pour résidents en EHPAD et chariot mobile.
- **Trophée Exposants Produits & Solutions : Moulinot Compost & Biogaz**
Valorisation des déchets en compost, lombricompost, énergie et engrais dans le cadre d'une démarche d'économie circulaire.
- **Trophée Exposants Équipements & Hygiène : Enodis France**
Module de cuisson lente et de refroidissement par immersion de produits préparés sous vide, sans intervention extérieure.

LES BÉNÉVOLES À L'HONNEUR

Pour montrer sa reconnaissance aux bénévoles qui œuvrent depuis toujours à la promotion des métiers de la restauration collective, RESTAU'CO a décidé cette année de récompenser deux d'entre eux et a fait la demande pour que leur soit décernée la médaille du Mérite agricole.

C'est ainsi que Jean-Pierre MARTIN, président de 3CERP (Chefs et Cuisiniers des Collectivités de l'Enseignement des Régions de France), et Philippe LULIN, ex-président de l'UPRT (Union Pour la Restauration Territoriale) ont reçu leur médaille des mains d'Eric LEPÊCHEUR, président de RESTAU'CO.



Jean-Pierre MARTIN, président de 3CERP (à g.) et Philippe LULIN, ex-président de l'UPRT avec leurs médailles du Mérite agricole

@Sébastien Alexandre

DES NOUVEAUTÉS SIGNIFICATIVES

Et pour la première fois aussi cette année, le goût, thématique particulièrement sensible de la restauration collective, a été portée sur deux espaces de démonstrations culinaires grâce aux cuisines mobiles prêtées par INTERBEV et Enodis :

- sur « **l'Allée du goût** », qui traversait tout le salon, 25 cuisiniers représentant les trois grands secteurs de la restauration collective (Santé & Médico-social, Enseignement, Administration & Entreprises), ont fait déguster leurs recettes aux visiteurs et ont partagé avec eux leurs trucs et astuces,
- sur « **l'Espace Gargantua** », des lauréats du Gargantua, concours de cuisiniers de restauration collective organisé depuis plus de 30 ans par RESTAU'CO pour faire connaître le métier, se sont aussi relayés pour montrer la restauration collective pour la faire mieux connaître.

Et pour la première fois aussi, des « **Flash Conf** », mini-conférences de 15 à 30 minutes sur des problématiques clés du secteur, ont aussi suscité beaucoup d'intérêt.



Un chef sur l'Allée du Goût

@Sébastien Alexandre



L'Espace Gargantua

@Sébastien Alexandre

LE SALON DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE

RESTAU'CO accompagne les politiques alimentaires depuis plus de 50 ans. Devenu aujourd'hui l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, le réseau est garant de l'engagement des professionnels de la restauration collective en gestion directe au service d'un modèle alimentaire responsable.

RESTAU'CO, c'est :

- 12 000 adhérents
- 14 organisations membres : 3CERP, ACCOT Normandie, ACCOT Bourgogne, ACEHF, AFDN, AJI, APASP, CROUS, DomusVi, Économat des Armées, GOEES, SCA, UDIHR, U.N.ADERE
- 13 délégations régionales
- 8 permanents
- 5 commissions : Formation, Métiers, Événementiel, Concours, Réseau

www.restauco.fr

Suivre RESTAU'CO sur ses réseaux :

Facebook @RestaurationCollective

Twitter @RESTAU_CO

Youtube @Réseau RESTAU'CO

Contacts presse : agence becom! - 01 42 09 04 34

Marine Depezeville : m.depezeville@becomagence.com

Julie Blévin : j.blevin@becomagence.com

Contact Salon

Anne Plantié-Roux : a.plantie-roux@restauco.fr - 06 34 47 78 53