

RESTAU'CO ANNONCE LE PALMARÈS DES TROPHÉES INNOVATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les neufs lauréats des Trophées Restau'Co sont récompensés pour des initiatives, produits ou équipements innovants, avec une attention particulière portée cette année à la dimension éco-responsable.



TROPHÉES EXPOSANTS : CATÉGORIE PRODUITS ALIMENTAIRES

#1 Alpina Savoie | pâtes certifiées Haute Valeur Environnementale 3 (HVE 3) : le plus ancien semoulier français (création en 1844) a lancé une nouvelle gamme de pâtes certifiées HVE 3. Il s'agit des premières pâtes fabriquées à partir de blé 100% français, issu d'exploitation HVE.

L'avis du jury : « *La démarche est globale. La RSE s'inscrit dans l'ADN d'Alpina Savoie.* »

#2 Bel | Boursin® en dés surgelés : Boursin® ail et fines herbes est dorénavant proposé en petits dés surgelés de 3g, conditionnés en barquette de 750g. Le fromage est adapté aux usages froids comme aux usages chauds. Il est facile à utiliser en restauration collective, par exemple pour agrémenter des salades ou pizzas.

L'avis du jury : « *Bonne idée de produit, facile à travailler pour les cuisiniers. Le produit permet aussi de maîtriser les coûts et de limiter le gaspillage.* »

#3 Hilcona Foodservice | Palets « Végé » : le groupe a été récompensé pour ses Palets « Végé », commercialisés depuis septembre 2020 et développés pour la restauration collective et en collaboration avec elle. A base de vrais légumes, le produit satisfait aux critères cibles des nutritionnistes. Son goût a été étudié pour plaire aux enfants.

L'avis du jury : « *Le palet végétarien est sans huile de palme. Cette innovation est un atout pour respecter parfaitement la loi Egalim.* »

Jury Trophées Exposants Catégorie Agroalimentaire :

Guillaume Miermont, Acheteur Alimentaire UNADERE

Hervé Bignard, Coordinateur C.R.O.U.S

Claire Cosson, Journaliste Média Zepros

Stéphanie Le Cour Grandmaison, Cheffe de la division technique produits agroalimentaires EDA

TROPHÉES EXPOSANTS CATÉGORIE PRODUITS ALIMENTAIRES EN PARTENARIAT AVEC ZEPROS

TROPHÉES EXPOSANTS : CATÉGORIE SOLUTIONS, ÉQUIPEMENTS & HYGIÈNE

#1 Chef éco | appli Click & Don : Chef Eco propose aux collectivités des solutions (tables connectées...) permettant de mieux trier et gérer les déchets. En 2020, l'entreprise a lancé l'appli Click & Don, première solution de gestion de dons alimentaires en ligne.

L'avis du jury : « *Une plateforme très bien pensée, simple à utiliser et en phase avec l'exigence de réduction du gaspillage alimentaire.* »

#2 UpCycle | composteurs micro-industriels : les composteurs UpCycle transforment jusqu'à 150 tonnes de déchets par an (restes d'assiettes, de viandes, de poissons, mais aussi d'emballages). Couplé à un broyeur permettant de valoriser les déchets rigides (os notamment), ils produisent en quinze jours un compost de haute qualité.

L'avis du jury : « *Les quatre années de recherches nécessaires au développement des composteurs font la différence. Ces derniers seront performants et en phase avec les besoins du marché.* »

#3 UZAjE-Solzero SAS | programme Recolim : Recolim est un programme d'innovation mené conjointement par Solzero SAS, trois syndicats intercommunaux d'Ile-de-France et des acteurs de la restauration collective, dont Restau'Co. L'objectif est de trouver des systèmes alternatifs aux contenants plastique interdits par la loi Egalim en restauration scolaire et pour la petite enfance. Les produits conçus par Solzero sont testés par les intercommunes.

L'avis du jury : « *Recherche très intéressante, totalement en phase avec la problématique actuelle du secteur.* »

Jury Trophées Exposants Catégorie Hygiène et Equipements

Olivier Mériaudeau, UNADERE

Aurélié KRAUSS, UNADERE

Pierre Le Mercier, Rédacteur en chef la cuisine pro

Didier Guillon, Technicien Restauration

TROPHÉES EXPOSANTS CATÉGORIE SOLUTIONS, ÉQUIPEMENTS ET HYGIÈNE EN PARTENARIAT AVEC LA RPF CUISINE PRO

TROPHÉES INITIATIVES

#1 CSEC RATP Restaurant L'Inattendu : L'Inattendu a ouvert ses portes le lundi 17 février au cœur de la Maison de la RATP dans le 12ème arrondissement de Paris. Tous les modes de production et de distribution ont été repensés pour limiter le gaspillage alimentaire... Un dispositif associant humain, digital et robotique a été développé pour proposer un repas servi à table à moins de 5 euros.

L'avis du jury : « *Le système de distribution est très innovant et limite le gaspillage alimentaire par une production en flux tendu. Cette solution permet un gain sur le foncier. Elle limite aussi les flux : c'est un argument précieux en cette période de crise sanitaire.* »

#2 Restaurant Inter-Administratif de Lyon (RIL) : le RIL a été l'un des premiers sites pilotes à mettre en œuvre la démarche Mon Restau Responsable®, dès 2015. Il a récemment imaginé une offre végétarienne, répondant aux exigences de la loi Egalim. Cette offre intègre 50% de produits SIQO (labels d'identification de la qualité et de l'origine) et 50% de plats « faits maison », qui est l'ADN du RIL.

L'avis du jury : « *Développer un tel produit en interne de bout en bout (élaboration recettes, préparation, équipement, marketing...), en associant étroitement l'équipe, est particulièrement intéressant. De plus, la démarche répond aux exigences de la loi EGalim, en partenariat avec des producteurs locaux. »*

#3 Cercle de Base de Défense de Strasbourg-Haguenau : le restaurant a mis fin, dès juillet 2019, à la distribution de la vaisselle en plastique. Le Cercle de Base de Défense est engagé depuis plusieurs années dans la démarche Mon Restau Responsable®.

L'avis du jury : « *L'anticipation de la loi anti-plastique est un bon exemple pour d'autres collectivités ! Elle s'inscrit dans un dispositif plus global, avec un vrai engagement responsable. »*

Jury Trophée Initiatives

Mickael Dubois, Responsable de l'UVS Seine Saint Denis

Nathalie Beugnot, Directrice de la restauration C.R.O.U.S

Olivier Laroche, Chef Service Restauration du Conseil Départemental du Val de Marne

Jean-Pierre Martin, Formateur CNFPT

Philippe Lapouge, Président délégation Ile de France Restau'co

Karine Averty, Rédactrice en chef Restauration Collective

TROPHÉES INITIATIVES EN PARTENARIAT AVEC LES ÉDITIONS RHF

Contact Restau'Co

Responsable communication :
Céline Emelin | 06 20 79 16 90
c.emelin@restauco.fr

Contact Presse

Agence Sophie Benoit Communication (SBC)
Yglinga Benoit-Joubert | 06 63 70 61 69
yglinga@sbc-groupe.com

A propos de Restau'Co

Depuis 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 la totalité des acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.