

LE SALON RESTAU'CO DÉVOILE LES GRANDS GAGNANTS DE LA 6^E ÉDITION DES TROPHÉES INNOVATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les candidatures ont été nombreuses pour ce nouveau volet de l'émblématique concours de la restauration collective lancé par le salon RESTAU'CO ! Producteurs, distributeurs, industriels ou encore équipementiers de la filière avaient en effet jusqu'au 15 mai pour déposer gratuitement en ligne le dossier de leur solution innovante. Après la sélection, par un pré-jury interne au réseau RESTAU'CO, des nominés, le jury final constitué de représentants RESTAU'CO, d'experts et de journalistes a élu les 6 lauréats des 2 catégories primées : « Produits alimentaires » et « Solutions, équipements et hygiène ».



Réservé aux entreprises participant au salon RESTAU'CO, le concours distingue des produits, des solutions et des équipements développés et commercialisés entre janvier 2022 et mars dernier induisant une évolution notable par rapport à celles et ceux déjà disponibles sur le marché. L'occasion de mettre en lumière de nouvelles solutions destinées à faire évoluer ou à faciliter le travail de la filière « restauration collective ».



LE PALMARÈS

CATÉGORIE « PRODUITS ALIMENTAIRES »

#1 ALPINA SAVOIE

Les végétales, des pâtes au blé et aux pois chiches format 5^{kg}

Développées spécifiquement pour la restauration collective afin d'accompagner les chefs et leurs équipes dans la préparation de menus végétariens équilibrés, « Les végétales » ALPINA SAVOIE sont des pâtes associant le blé et le pois chiche qui ressemblent tant par leur goût, leur couleur et leur texture aux pâtes traditionnelles. Déclinées dans les 2 plus gros formats de la restauration collective, la Torsade et la Coquillettes, elles apportent de réels bénéfices nutritionnels (protéines végétales de qualité et en quantité et richesse en fibres) et environnementaux tout en restant accessibles économiquement. De véritables alliées d'une assiette durable & EGAlim, qui plus est faciles à préparer et avec une excellente tenue en cuisson et même surcuisson !



#2 KEDELAI

Tempeh de féverole cubé format 3^{kg}

Après avoir produit et commercialisé du tempeh de soja pendant 4 ans, KEDELAI innove avec un tempeh de féverole : une 1^{re} sur le marché français ! L'objectif ? Aider les professionnels de la restauration collective à élaborer des menus végétariens locaux, bio et à haute valeur nutritionnelle en intégrant une nouvelle source de protéine végétale. Issu des Hauts-de-France, facile à cuisiner, non allergène et à prix accessible, le nouveau tempeh signé KEDELAI est le fruit de la fermentation de graines de féveroles avec un champignon de type Rhizopus. Il se présente sous la forme de cubes qui peuvent être cuisinés en l'état. Frit, mariné, en sauce, en nuggets : ses applications sont multiples !

#3 EXCELLENT

Processus de réduction des isoflavones dans la protéine de soja

EXCELLENT a développé un processus breveté, appliqué lors de la fabrication des produits de la marque, permettant de réduire de plus de 80%, et de manière naturelle (sans solvant), les isoflavones dans les protéines texturées de soja. Une innovation qui permet la consommation journalière de soja en levant la barrière des seuils de recommandation de l'ANSES et qui redonne à cette source de protéine sa place dans les nouvelles pratiques d'alimentation végétarienne de la restauration collective.

JURY

Catégorie « Produits alimentaires »

CLAIRE COSSON

Rédactrice en chef du magazine Zepros Collective

DAVID ROSE

Lauréat du Concours Gargantua 2023 et cuisinier au Lycée Professionnel Jules Verne d'Étapes

MATHILDE BAUD

Cheffe de produit acheteuse chez Economat des armées

MICKAEL DUBOIS

Directeur adjoint de la restauration services et ressources de la ville de Saint-Denis

LE PALMARÈS

CATÉGORIE « SOLUTIONS, ÉQUIPEMENTS ET HYGIÈNE »

#1 BIBAK x LES ALCHEMISTES

BIBAK, borne high-tech de retour des contenants réutilisables

BIBAK est une solution qui a pour but de faciliter le retour des contenants réutilisables et de maximiser leur réemploi. Basée sur une technologie unique et innovante, cette borne de retour high-tech permet une collecte autonome, simple et sécurisée des contenants réutilisables. Compatible avec un maximum de systèmes d'encaissement, tous les formats de contenants (gobelets, food), toute matière (verre ou plastique), tout outil de tracking (QR code ou RFID) et acceptant tous les moyens de paiement, elle s'adapte facilement à tous les établissements de restauration



#2 NoWW

Service NoWW, solution clé-en-main qui couvre toute la chaîne de valeur de la consigne

NoWW propose, pour la restauration collective, un service complet et sur-mesure de réutilisation des emballages alimentaires. Il comprend à la fois la mise à disposition de contenants réutilisables fabriqués en France ou à proximité, l'installation de collecteurs intelligents certifiés Origine France Garantie, l'accès à une plateforme informatique de suivi des contenants et des données-clés et la coordination de la logistique de collecte et de lavage des contenants sales si le lavage sur place est impossible (au plus près des points de vente et en partenariat avec des acteurs de l'insertion dès que cela est possible).

#3 HAPPYMANUT

Mini-gerbeur HAPPYLIFT avec renverseur de bac gastro

L'HAPPYLIFT est un chariot de levage tout inox fonctionnant sur batterie qui apporte une véritable aide à la manutention des bacs gastros. Il permet, en effet, de saisir un bac gastro, de le déplacer et de renverser les préparations alimentaires simplement et sans effort, éliminant ainsi le port de charges lourdes et les risques de chutes et de TMS. Doté d'un châssis compact et d'une large gamme d'options adaptables via un système d'accroche rapide, il se faufile même dans les espaces les plus restreints et s'adapte à tous types de charges et de manipulations.

JURY

Catégorie « Solutions, équipements et hygiène »

PIERRE LE MERCIER

Rédacteur en chef de La RPF et de La RPF Cuisine Pro

ADRIEN LOPEZ

Chef du Pôle Achat restauration du Resah (Réseau des Acheteurs Hospitaliers)

CORALIE DRIEU

Consultante achat au Resah

NATHALIE BEUGNOT

Cheffe de projet groupement de commande Tremplin

SAVE THE DATE

La remise des Trophées aura lieu **le 21 juin entre 11h30 et 12h30** (à confirmer par les organisateurs) au sein de l'espace conférences du salon ! **PARIS EXPO Porte de Versailles - Hall 5.1**



INFORMATIONS PRATIQUES

Le salon RESTAU'CO est accessible sur inscription.

Les visiteurs peuvent obtenir leur badge dès maintenant en s'enregistrant sur le site du salon

www.salonrestauco.com/visiteur

Pour les journalistes, les demandes d'accréditation en ligne sont également possibles :

www.salonrestauco.com/journaliste

A 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 : WWW.RESTAUCO.FR

Les partenaires RESTAU'CO



Contact Restau'Co

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

Contact presse

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