

Salon RESTAU'CO 2025 : une édition anniversaire qui aura marqué les esprits !

Mercredi dernier, au cœur du Hall 5.2 de Paris Expo Porte de Versailles, pour son 10^e anniversaire, le salon RESTAU'CO a une nouvelle fois rassemblé toute la filière de la restauration collective dans une ambiance savoureuse et conviviale. Exposants au rendez-vous, visiteurs engagés, temps forts nombreux et invités de marque : l'édition 2025 confirme la place centrale du salon dans ce secteur en pleine mutation. Retour sur une journée intense en échanges, en annonces et en innovations...



DES COMPTEURS AU VERT

Cette année, le salon RESTAU'CO a clairement mis les petits plats dans les grands... et les exposants ne s'y sont pas trompés ! Producteurs, distributeurs, industriels et équipementiers de la restauration collective ont massivement répondu à l'appel dès l'ouverture des inscriptions, raflant en un temps record les 210 stands initialement proposés. Face à cet engouement sans précédent, 7 emplacements supplémentaires ont été créés, permettant au salon d'atteindre pour la première fois les **217 stands**. Un nouveau cap franchi avec brio - sans compromis sur la sécurité et la fluidité de circulation - pour une offre d'exposition toujours plus riche et pertinente.

Du côté des visiteurs, même appétit : comme en 2024, plus de **2 200 professionnels** ont arpenté les allées en quête de solutions concrètes pour répondre aux enjeux de leur métier.

DES DEMANDES ENTENDUES JUSQU'AUX PLUS HAUTES SPHÈRES

Invitée par le réseau RESTAU'CO, **Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, a répondu présente.** L'occasion pour les représentants du secteur de faire entendre de vive voix plusieurs demandes majeures et de témoigner de la réalité du terrain.

Sylvie Dauriat, Présidente du réseau, a notamment plaidé pour une **lecture large des objectifs EGAlim** : de nombreux produits de qualité et de proximité ne sont pas valorisés dans les déclarations des **établissements sur le site gouvernemental Ma Cantine**. « Nous sommes convaincus de l'importance de cet outil pour évaluer les progrès réalisés et nous incitons nos adhérents à l'utiliser. Mais la complexité de la loi actuelle freine l'engagement. Une optimisation est indispensable pour obtenir une photographie plus complète des achats en restauration collective. Même si nous sommes déjà à 41 % d'établissements ayant télédéclaré. Mieux valoriser les achats de qualité et de proximité est important pour sécuriser le budget des établissements. »

Elle a également appelé à **l'adaptation de la mention « fait maison » à la restauration collective**, aujourd'hui exclue du dispositif en raison de critères inadaptés aux spécificités du secteur.

Christophe Mari, Vice-président du réseau, a de son côté insisté sur **l'urgence de sanctuariser le budget alimentation dans le secteur médico-social**, en l'intégrant pleinement aux politiques des établissements. Une façon concrète d'affirmer que l'alimentation est bel et bien un allié du soin.

Enfin, **Thierry Mathieu, président de l'AJI,** a souligné **le rôle clé des secrétaires généraux et des groupements d'achats** dans l'atteinte des objectifs EGAlim, des maillons trop souvent invisibles et pourtant décisifs.

La Ministre a reconnu la pertinence des sujets évoqués et l'importance d'agir collectivement. À propos d'EGAlim, elle a pris en compte les arguments avancés et les suggestions proposées pour réajuster le dispositif et permettre à la restauration collective, à travers ses 80 000 lieux de restauration en France, de remplir pleinement son rôle au service d'une alimentation saine, durable et engagée aux côtés du monde agricole - une priorité forte du gouvernement.

Elle a aussi profité de sa visite pour **saluer l'implication de la Directrice Générale du réseau RESTAU'CO, Marie-Cécile Rollin, dans les groupes de travail « Approvisionnements » du CNRC** et la diffusion des guides de bonnes pratiques édités.



UNE VICTOIRE RICHE DE SENS

La Ministre a conclu son intervention sur une autre note positive en annonçant le lauréat de l'appel à projets lancé par le Service d'information du Gouvernement pour promouvoir une alimentation durable en restauration collective. Un dispositif exceptionnel qui vise à faciliter l'accès à des espaces publicitaires gracieux à des campagnes portées par des organismes engagés autour de sujets d'intérêt général.

Et bonne nouvelle : **c'est la campagne proposée par le réseau RESTAU'CO qui a été retenue !** À travers une série de vidéos incarnées par de vrais professionnels filmés dans leur environnement de travail, elle donne la parole à celles et ceux qui œuvrent chaque jour au sein de la restauration collective. **Une belle mise en lumière, portée avec fierté par Céline Emelin, Directrice Communication et Évènementiel du réseau, qui salue une victoire collective et une reconnaissance forte du métier.** « Elle est d'autant plus précieuse que ce sont les professionnels eux-mêmes, et non des comédiens, qui prennent la parole avec authenticité et passion. Une preuve éclatante de leur engagement et de leur enthousiasme à casser les idées reçues et à faire évoluer l'image de la restauration collective ! », précise-t-elle.

L'INNOVATION RÉCOMPENSÉE

Le salon a également été le théâtre d'un temps fort très attendu : **la remise des Trophées de l'Innovation Exposants. Pour cette 8^e édition, pas de sélection sur dossier mais des démonstrations face au jury, en direct des stands.** Une approche plus vivante, en parfaite cohérence avec l'esprit du salon. **Parmi plus de 50 candidatures, 6 lauréats ont été récompensés dans 2 catégories - « Produits alimentaires » et « Solutions, équipements et hygiène »** - pour leur capacité à proposer des réponses concrètes, innovantes et utiles au quotidien des professionnels de la restauration collective.

LA « REVUE DES RESTAURATIONS COLLECTIVES » DÉVOILÉE EN EXCLUSIVITÉ

Autre moment fort de la journée : pour la toute première fois, le cabinet d'études et de conseil Food Service Vision a présenté sa grande analyse des principaux segments de la restauration collective - santé, social, entreprises, enseignement - réunis dans une seule et même publication : la « Revue des restaurations collectives ». Une photographie inédite du secteur, riche d'enseignements sur ses évolutions actuelles.

UN PROGRAMME DE CONFÉRENCES AU CŒUR DES ENJEUX DU SECTEUR

En parallèle, 6 conférences de qualité ont rythmé la journée, offrant aux visiteurs un éclairage concret sur les grands sujets qui traversent la restauration collective. Au menu : la réalité d'EGAlim sur le terrain, le repas comme prestation qui soigne, le bio dans les cantines, le plastique et le réemploi, l'alimentation durable dans les armées, et la Génération Z en cuisine - une conférence animée par Julien Estier, expert reconnu du management intergénérationnel.

À VOS AGENDAS !

Rendez-vous le **17 juin 2026 Hall 5.1 pour la 11^e édition du salon RESTAU'CO !**

**La commercialisation des stands débutera, quant à elle,
à partir du 15 septembre prochain !**

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 :



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