

Les pré-sélectionnés des Trophées de l'Innovation Exposants 2026 du salon RESTAU'CO sont désormais connus !

À l'approche de la 11^e édition du salon RESTAU'CO, qui se tiendra le 17 juin 2026 au cœur du Hall 4.1 de Paris Expo Porte de Versailles - une édition particulière puisqu'elle célébrera les 60 ans du réseau RESTAU'CO - l'heure est aux premières révélations ! La liste des pré-sélectionnés de la 9^e édition des Trophées de l'Innovation Exposants vient en effet d'être dévoilée.

Répartis dans les deux catégories historiques du concours - « Produits alimentaires » et « Solutions, équipements et hygiène » - les candidats retenus disposent désormais d'un mois pour préparer l'ultime étape de la compétition, qui se jouera directement sur le salon. Car pour la 2^e année consécutive, le format évolue : plus de palmarès établi uniquement sur dossier. Les innovations seront défendues de vive voix, durant la matinée, directement sur les stands des exposants. Au rythme des dégustations, des démonstrations et des prises de parole des exposants, les jurys, composés de membres du bureau RESTAU'CO et d'administrateurs régionaux, apprécieront principalement le caractère inédit des solutions proposées ainsi que leur pertinence au regard des enjeux actuels de la restauration collective. Le suspense prendra ensuite fin en début d'après-midi, lors d'une cérémonie de remise des prix, qui révélera les grands gagnants de cette édition 2026 !

LES PRÉ-SÉLECTIONNÉS 2026



DANS LA CATÉGORIE « PRODUITS ALIMENTAIRES » :

Le lingot de FAYO

Une base culinaire bio, locale et savoureuse à base de légumineuses et de céréales, sans additif ni conservateur, pour imaginer, décliner et réussir facilement toutes les recettes végétariennes.

Les bases culinaires durables d'INTACT

Des bases culinaires végétariennes à fort potentiel nutritionnel, conçues à partir de protéines natives de pois et/ou de fèves, selon un procédé sobre en eau et sans produits chimiques, pour simplifier la création de recettes plus responsables.

Le finger blé, épinard, spiruline de COCORITON

Une solution végétarienne au format finger, prête à réchauffer et facile à intégrer aux menus, qui s'inscrit dans les critères d'EGAlim et mise sur un ingrédient innovant : la spiruline fraîche française.

Les haricots verts minute équitables de BONDUELLE

Des haricots verts très fins, prêts à l'emploi, cultivés en France et certifiés commerce équitable, alliant praticité et engagement responsable.

Le bâtonnet de la mer végétal bio de HARI&CO

Une réinterprétation 100 % végétale, bio et sans additif du traditionnel poisson pané, à base de légumineuses françaises, qui s'intègre facilement aux pratiques des équipes en cuisine et préserve le plaisir des convives.

EN PARTENARIAT AVEC ZEPROS

Ces projets seront évalués sur la base d'un pitch de 5 minutes maximum, suivi d'une dégustation, par le jury suivant :

- **Éric Thorel**, Représentant de l'APASP (Association Pour l'Achat dans les Services Publics)
- **Sandra Estrade**, Vice-présidente Enseignement RESTAU'CO
- **Philippe Lapouge**, Trésorier RESTAU'CO
- **Philippe Muscat**, Vice-président Travail RESTAU'CO
- **Un juré Zepros**



DANS LA CATÉGORIE « SOLUTIONS, ÉQUIPEMENTS ET HYGIÈNE » :

La solution Lavage - Réemploi d'OPTIONS SOLUTIONS

Une solution de lavage industriel dédiée au réemploi des contenants alimentaires, qui associe traçabilité, pilotage des flux et optimisation des cycles pour accompagner durablement la transition du jetable vers le réemployable.

La pince de cuisine Stop'Glisse des ETS JEAN DEGLON

Une pince de cuisine ergonomique et robuste, imaginée pour saisir, tourner et servir avec précision et sécurité, tout en limitant la fatigue du geste grâce au procédé Stop'Glisse qui assure le maintien de la pince sur le bord des plats et des bacs gastronomes.

La Fresque de la Restauration de HAZELLE CONSEIL

Un atelier collaboratif et ludique de 3 h, destiné à aider les professionnels à mieux comprendre les enjeux d'une restauration hors domicile plus durable, partager un langage commun et identifier des leviers d'action concrets.

La plateforme MIJOTE de CAP VEGGIE

La première plateforme de recettes durables dédiée à la restauration professionnelle, pensée pour accompagner les chefs dans la création, le partage et l'amélioration de recettes responsables, avec un accès facilité aux données de sourcing.

EN PARTENARIAT AVEC LA CUISINE PRO

Ces projets seront évalués sur la base d'une démonstration produit par le jury suivant :

- Mickael Crété, Vice-président Santé et Social RESTAU'CO
- Dominique Delaere, Membre de l'association ResTerr
- Un juré La Cuisine Pro

À PROPOS DE RESTAU'CO :

Depuis 60 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective et accompagne les professionnels aux changements de pratiques : équilibre alimentaire, approvisionnements responsables, lutte contre le gaspillage, pratiques culinaires... Partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires, le réseau représente 20 000 membres, acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit près de 60 % du secteur.

En savoir plus sur : www.restauco.fr

EN PARTENARIAT AVEC :



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