



COMMUNIQUÉ DE PRESSE / LE 19 JUIN 2026

Fin du suspense pour les Trophées de l'Innovation Exposants 2026 du salon RESTAU'CO : le jury a rendu son verdict !



Mercredi, dès l'ouverture du salon RESTAU'CO, les allées se sont transformées en une scène d'innovation à ciel ouvert ! Une dizaine d'exposants finalistes de la 9^e édition des Trophées de l'Innovation Exposants accueillaient, en effet, tour à tour les membres du jury sur leur stand pour l'épreuve ultime du concours : un pitch de 5 minutes, suivi d'une dégustation pour les candidats de la catégorie « Produits alimentaires », ou une démonstration produit pour la catégorie « Solutions, équipements et hygiène ». Objectif ? Convaincre de vive voix les membres du bureau RESTAU'CO et les administrateurs régionaux - et non plus seulement sur dossier - du caractère innovant et de la pertinence de leur solution face aux défis actuels de la restauration collective. À l'issue de ces rencontres qui ne manquaient pas de piment et d'une délibération nourrie, le palmarès a été dévoilé sur place aux alentours 13 h, lors de la traditionnelle cérémonie de remise de prix.

PALMARÈS

Dans la catégorie « Produits alimentaires »



1 - 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 féveroles, selon un procédé sobre en eau et sans produits chimiques, pour simplifier la création de recettes plus responsables. **LE MOT DU JURY** « Une approche qui démontre qu'exigence nutritionnelle, facilité de mise en œuvre et engagement environnemental peuvent avancer de concert. »

2 - 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. **LE MOT DU JURY** « Un format malin, une composition audacieuse : un produit qui a tout bon ! »

3 - 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. **LE MOT DU JURY** « Derrière sa simplicité apparente se cache un formidable terrain de jeu culinaire. Un lingot presque magique ! »

En partenariat avec **ZEPROS**

Ces projets ont été évalués par le jury suivant :

- Eric 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
- Claire Cosson, Rédactrice en chef de Zepros



Claire Cosson
ZEPROS

« Les cinq candidats pour les Trophées "Produits alimentaires" incarnent, chacun à leur manière, ce dont la restauration collective a besoin aujourd'hui ! A savoir une offre végétale de qualité, des filières tracées et des engagements concrets pour notamment soutenir les agriculteurs. Le pitch en direct, sur les stands, a rendu les choses très concrètes. On n'a pas parlé de promesses ! On a goûté des produits qui témoignent d'une filière végétale en pleine maturité. »

PALMARÈS

Dans la catégorie « Solutions, équipements et hygiène »



1 - 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 gastronormes. **LE MOT DU JURY** « La preuve qu'un petit geste peut faire une grande différence dans le quotidien des cuisiniers. »

2 - 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. **LE MOT DU JURY** « Comprendre pour agir : une démarche collective qui donne des clés pour faire évoluer durablement les pratiques. »

3 - 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. **LE MOT DU JURY** « Une réponse concrète à l'un des grands défis de demain : faire du réemploi une réalité opérationnelle à grande échelle. »

En partenariat avec **LA CUISINE PRO**

Ces projets ont été évalués par le jury suivant :

- Mickael Crété, Vice-Président Santé et Social RESTAU'CO
- Dominique Delaere, Membre de l'association ResTerr
- Pierre Lemerrier, Rédacteur en chef de La Cuisine Pro



Pierre Lemerrier

LA CUISINE PRO

« Soucieux de distinguer des innovations immédiatement opérationnelles, le jury de la catégorie "Solutions, équipements et hygiène" a choisi de récompenser exclusivement des solutions déjà disponibles sur le marché. Son évaluation s'est appuyée sur plusieurs critères : la qualité du service rendu aux utilisateurs (ergonomie, sécurité au travail, durabilité...) ainsi que la capacité des solutions à répondre aux défis actuels de la restauration collective, qu'ils soient réglementaires, environnementaux et/ou organisationnels. Le palmarès 2026 met ainsi en lumière une diversité de solutions, couvrant un large éventail de besoins tout en répondant de manière concrète et pertinente aux attentes des professionnels de la restauration collective. »



Trophées de l'Innovation Exposants 2026 catégorie « Produits alimentaires »



Trophées de l'Innovation Exposants 2026 catégorie « Solutions, équipements et hygiène »

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 : <https://www.restauco.fr>

PARTENAIRES RESTAU'CO :



CONTACT RESTAU'CO

Céline Emelin | Directrice Communication & Événementiel
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