



BREVE - SEPTEMBRE 2026

Salon RESTAU'CO 2027 : top départ imminent des inscriptions pour les exposants !

Le rendez-vous est pris ! Le 16 juin prochain, le salon RESTAU'CO retrouvera Paris Expo Porte de Versailles pour une 12^e édition placée, une nouvelle fois, sous le signe des rencontres, des solutions et des grands enjeux de la restauration collective. Première étape dès le lundi 28 septembre à 10h avec l'ouverture des inscriptions exposants. Et cette année, une nouveauté s'invite au menu : les start-up pourront elles aussi réserver leur stand dès le coup d'envoi !

SALON RESTAU'CO
L'ÉVÉNEMENT DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE

16 JUIN 2027 | 9h-18h
PARIS EXPO | PORTE DE VERSAILLES | HALL 5.1

UN ÉVÉNEMENT
RESTAU'CO

Au total, **210 stands** seront disponibles dans le traditionnel hall 5.1, dont 12 au sein de l'espace « start-up ». Producteurs, distributeurs, industriels et équipementiers intéressés n'auront qu'à remplir le formulaire en ligne disponible sur salonrestauro.com pour s'assurer une place parmi les exposants.

Les chiffres de l'édition précédente, qui célébrait les 60 ans du réseau, invitent à ne pas trop tarder... Et pour cause : **dès le premier mois de commercialisation, 160 exposants avaient déjà pris d'assaut l'ensemble des stands disponibles !** Une mobilisation qui avait trouvé un bel écho quelques mois plus tard dans les allées du salon, avec **2 300 visiteurs accueillis**, contre 2 200 en 2025, et un public toujours plus qualifié.

12^e édition

210 stands

12 stands « start-up »

2 300 visiteurs en 2026

« Au-delà de la découverte des innovations et des solutions du marché, le salon RESTAU'CO est devenu un temps privilégié pour permettre à tous les acteurs de la restauration collective de se rencontrer, de confronter leurs expériences et d'avancer ensemble face aux évolutions du secteur.

Et les sujets ne manquent pas ! La restauration collective se trouve aujourd'hui au croisement d'enjeux structurants des filières agricoles jusqu'aux convives qu'elle nourrit chaque jour. Par le poids de ses approvisionnements, elle constitue en effet un levier majeur pour soutenir les producteurs, accompagner les transformations agricoles et faire progresser des modèles alimentaires plus durables. Dans les écoles, les universités, les entreprises ou les EHPAD, elle remplit parallèlement une mission sociale essentielle : permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation de qualité, alors que la précarité alimentaire touche des publics toujours plus nombreux.

Autant de défis, et d'autres encore, qui continueront d'alimenter les échanges - et les conférences, toujours très appréciées - de la 12^e édition du salon RESTAU'CO. »

Céline Emelin

Directrice Communication & Événementiel du réseau RESTAU'CO



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.com>

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