



INFORMATION PRESSE / JANVIER 2026

## RESTAU'CO ouvre l'année de ses 60 ans avec un nouveau logo soigneusement mijoté

2026 marque une étape majeure dans l'histoire du réseau RESTAU'CO : ses 60 ans d'engagement au service de la restauration collective ! En ce début d'année anniversaire, qui sera rythmée par plusieurs temps forts, le réseau dévoile son nouveau logo. Une évolution graphique pensée comme un symbole fort : celui d'un réseau qui avance, s'adapte et se réinvente, sans jamais renier les fondations solides construites depuis 6 décennies.

Pas de rupture, mais une continuité assumée. **Le nouveau logo RESTAU'CO s'inscrit dans le prolongement du chemin parcouru, en venant dynamiser le socle existant.** Il traduit visuellement le travail de fond mené depuis 60 ans par le réseau et par les associations membres qui le composent, au service de politiques alimentaires responsables et adaptées aux réalités du terrain.

« Ce nouveau logo n'est pas une révolution, mais une évolution naturelle. Il est le reflet de tout ce que le réseau a construit au fil des années. Ce sont ces décennies de travail collectif, d'engagement et de remises en question permanentes qui nous ont permis d'en arriver là aujourd'hui », explique Céline Emelin, Directrice Communication et Événementiel du réseau RESTAU'CO.



**DES LIGNES ASSOULPIES POUR INCARNER LA DYNAMIQUE DU SECTEUR**

Graphiquement, **le logo adopte des lignes plus courbes, symboles d'un secteur en perpétuel mouvement.** Elles évoquent la capacité d'adaptation de la restauration collective, son aptitude à innover, à rebondir et à se réinventer face aux enjeux économiques, sociaux, sanitaires et environnementaux.



## UNE PALETTE DE COULEURS PORTEUSE DE SENS

**Les couleurs historiques du réseau - orange et violet - sont conservées**, affirmant l'identité et la reconnaissance de RESTAU'CO, ainsi que l'idée de continuité.

**Elles s'accompagnent désormais d'un vert engagé, qui vient souligner l'implication forte du réseau en faveur d'une restauration collective responsable.** Il fait notamment écho à l'univers visuel de Mon Restau Responsable (MRR), une démarche pionnière lancée il y a 10 ans par RESTAU'CO pour accompagner les établissements dans leur transition durable.



## LA FORCE DU COLLECTIF SOULIGNÉE

**Le nouveau logo met également en lumière un pilier fondamental de RESTAU'CO : le mot « réseau ».** Car si RESTAU'CO existe et œuvre efficacement au service d'une restauration sociale responsable, c'est avant tout grâce à sa dimension collective et plurielle. Le réseau rassemble en effet des expertises complémentaires issues de 3 grands secteurs aux particularités spécifiques - enseignement, sanitaire et social, entreprises et administrations - avec l'appui de ses 20 000 membres et de 15 associations membres.

**À travers cette nouvelle identité visuelle, RESTAU'CO affirme plus que jamais sa vocation : fédérer, accompagner et représenter les acteurs de la restauration collective, aujourd'hui comme demain**

### AGENDA 2026

Tout au long de l'année 2026, RESTAU'CO ira à la rencontre des professionnels et du grand public pour valoriser ses actions et célébrer ses 60 ans !

- **Salon International de l'Agriculture**

**Parc des Expositions de la Porte de Versailles - Paris**

**Du 21 février au 1<sup>er</sup> mars**

- **Salon RESTAU'CO**

**Parc des Expositions de la Porte de Versailles - Paris**

**17 juin 2026 - Hall 4.1**

- **Rencontres avec les adhérents en régions**

**Durant le dernier trimestre**

### À PROPOS DE RESTAU'CO :

*Depuis 60 ans, RESTAU'CO valorise les métiers de la restauration collective et accompagne les professionnels sur toutes les problématiques de leur quotidien : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... 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 près de 60 % du secteur.*

**En savoir plus :** [www.restauco.fr](http://www.restauco.fr)

### CONTACT RESTAU'CO

Céline Emelin | Directrice Communication et Événementiel  
06 20 79 16 90 | [c.emelin@restauco.fr](mailto:c.emelin@restauco.fr)

### CONTACT PRESSE

Agence Sophie Benoit Communication | Yglinga Benoit-Joubert  
06 63 70 61 69 | [yglinga@sbc-groupe.com](mailto:yglinga@sbc-groupe.com)