



**ze**  
**AWARDS**  
LA COLLECTIVE

P.18

**ZE AWARDS DE LA COLLECTIVE 2025**

# Un palmarès en or !



### RESTAURATION SCOLAIRE

**Un manifeste pour transformer les cantines avant les municipales**

À quelques mois des élections de 2026, les associations qui défendent le bien-manger passent à l'action. **P.6**



### APPROVISIONNEMENTS

**La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> structure une filière d'œufs bio et fermiers**

Dans les cuisines de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> (Paris), la révolution est véritablement en marche. **P.28**



**REJOIGNEZ LE CLUB  
À LA FRANÇAISE!**



Suggestion de présentation. Visuels non contractuels. Barilla France SAS Capital 126 683 296€. RCS Nanterre 743 125 546. Siège social: Immersiva Park, 94200 Noisy-le-François, France. © 2023 Barilla Kärman. 92100 Boulogne-Billancourt, France.



# C'est quoi le bonheur ?

Il est où le bonheur, il est où... ? Avec l'arrivée des premiers frimas de l'automne et leur cohorte de fâcheux grincheux, la chanson de Christophe Maé revient comme une antienne. À cette époque de l'année, chacun cherche d'ordinaire à booster sa sérotonine. Le ciel est gris. Les feuilles se ramassent à la pelle. On s'emmitoufle pour garder à distance les microbes et virus. La déprime guette. Pourtant, il règne aujourd'hui à la rédaction de Zepros La Collective comme un p'tit grain de folie. Tout le monde a l'air content. Heureux d'être là. Alors quoi ?

Nous venons de vivre la 2<sup>e</sup> édition des Ze Awards de La Collective. Et j'aime autant vous dire qu'il y a de quoi avoir la banane. Une salle comble à Paris, avec plus de 200 invités, qui rassemblent toutes les restaurations collectives publiques et privées : scolaire, entreprise, santé, médico-sociale, alternative... Des initiatives qui font du bien à la planète, aux personnes démunies, aux agriculteurs et éleveurs français, ou bien encore aux ados qui confondent parfois une courgette et un concombre... Des partages d'expériences à n'en plus finir. Un dynamisme qui réchauffe.

Ce n'est pas la félicité béate, bien sûr ! Restrictions budgétaires, inflation, pénurie de produits, injonctions réglementaires demeurent d'actualité. Mais comme le disait si bien le philosophe Alain dans ses *Propos sur le bonheur* : « *Le pessimisme est d'humeur, l'optimisme de volonté.* » En l'occurrence, la volonté, les professionnels de la collective et les lauréats de cette édition en ont à revendre. Et ça, cela fait aussi partie de la bonne fortune !

par Claire Cosson,  
rédactrice en chef  
c.cosson@zepros.fr

## ACTUALITÉS

- Planète
- France
- Régions

## FOCUS

Ze Awards 2025 de La Collective

## GESTION DIRECTE

## SRC

## FOURNISSEURS

- Boissons
- Équipements & Services
- Produits

## NOUVEAUTÉS

- Produits
- Boissons
- Équipements & Services

## PEOPLE

P.4

P.6

P.12

P.18

P.28

P.32

P.38

P.39

P.40

P.42

P.43

P.44

P.46



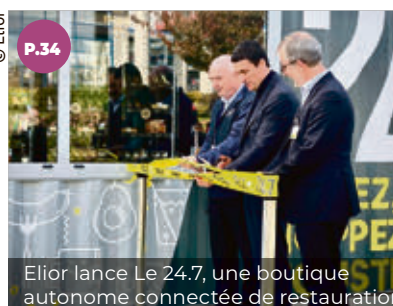
P.10

Naissance de la filière des Restaurations



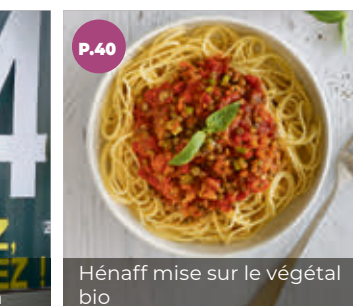
P.30

Cayres Pradelles fait le pari de la barquette inox !



P.34

Elior lance Le 24.7, une boutique autonome connectée de restauration



P.40

Hénaff mise sur le végétal bio



© Betty

## La phrase du mois

Les seniors sont un atout stratégique pour la performance collective et la transmission des savoir-faire.

Gino Balderacchi, directeur People, Culture & Impact, Compass Group France

8-10, rue des Blés, Bât. M/36, 93210 La Plaine-Saint-Denis - 0149985845 - contact-resto@zepros.fr - resto.zepros.fr • DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Philippe Paulic, 0662730602, p.paulic@zepros.fr • DIRECTEUR DE LA RÉDACTION : Jean-Charles Schamberger, 0666221616, jc.schamberger@zepros.fr • RÉDACTRICE EN CHEF : Claire Cosson, 0669742489, c.cosson@zepros.fr • RÉDACTRICES : Chloé Labiche, c.labiche@zepros.fr, Myriam Darmoni, m.darmoni@zepros.fr • SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Anita Morin, a.morin@zepros.fr • CHEF DE STUDIO : Marc Le Texier, maquette@zepros.fr • MAQUETTISTES : Isabelle Cerf et Thierry Pouillieute • ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO : Jean-Paul Burias, Laura Bruneau, Thierry Goussin • CRÉDIT PHOTOS ET ILLUSTRATIONS : Droits réservés sauf mention contraire, photo de couverture : Capucine Henry • MARKETING-DIFFUSION : Mariama Diop, m.diop@zepros.fr • DIRECTRICE COMMERCIALE : Nathalie Richard-Mathieu, 0669659383, n.richard-mathieu@zepros.fr • DIRECTRICE DE PUBLICITÉ : Anne Morel Fèvre, 0666769627, a.fevre@zepros.fr • CHEF DE PUBLICITÉ : Chloé Marguerat, 0660765784, c.marguerat@zepros.fr • RESPONSABLE ADMINISTRATIF : Moufid Barkallah, m.barkallah@zepros.fr • COMPTABLE : David Vallès, d.vallès@zepros.fr • IMPRESSION : Roto Champagne, ZI Dame Huguenote, 2 rue des Frères Garnier, 52000 Chaumont • DISTRIBUTION : OJD : mise en distribution certifiée 2024 : 18 158 ex. OJD/ACPM janv. 2024 à déc. 2024 • MENTIONS LÉGALES : Dépôt légal à parution, ISSN 2551-5926 - ZEPROS est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, S.A. au capital de 108 000 € • RCS Bobigny B 483 806 717.



Origine du papier : Perlen, Suisse  
Taux de fibres recyclées : 90 %  
Eutrophisation : Ptot = 0,0056 kg/t

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !



© Newrest



Camion de Newrest en train de charger un avion de Delta Air Lines.

1 ÉTATS-UNIS • ATLANTA

### Newrest renforce son contrat stratégique avec Delta Air

Depuis cet automne, Newrest prend en charge les opérations de catering de l'ensemble des vols domestiques de Delta Air Lines à l'aéroport international Hartsfield-Jackson d'Atlanta. Cette nouvelle étape s'inscrit dans le prolongement de l'accord en vigueur depuis dix ans entre Newrest et Delta Air Lines, relatif à la restauration à bord de plusieurs liaisons domestiques. Newrest élargit ainsi son empreinte sur le marché américain du catering aérien, en renforçant sa présence dans le principal hub mondial de Delta Air Lines, qui gère environ 900 départs quotidiens.



2 EUROPE • BRUXELLES

### Le Parlement européen grille le steak végétal

C'est tranché ! Le Parlement européen a voté mercredi 8 octobre pour interdire l'usage de termes comme steak, saucisse ou hamburger pour tous les produits qui ne contiennent pas de viande. Les eurodéputés ont soutenu par 355 contre 247 voix une proposition de la droite interdisant des dénominations comme « steak végétal », afin d'éviter une « confusion » avec les produits carnés. La mesure doit encore être négociée avec les États européens.



3 PAYS DE GALLES • CWMBRAN

### Belle victoire pour BaxterStorey !

L'entreprise britannique a remporté le contrat de restauration de Greenmeadow Community Farm, à la suite d'une transformation de plusieurs millions de dollars de l'attraction touristique du sud du Pays de Galles. Signé pour une durée de trois ans, le contrat porte sur la gestion de La Table du Fermier, un restaurant de 90 couverts installé dans une ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle entièrement rénovée. Ajoutons à cela la restauration événementielle du site.



4 ESPAGNE • MADRID

### Sodexo ouvre son premier restaurant Modern Recipe accessible à tous

Sodexo franchit une nouvelle étape dans l'évolution de la restauration d'entreprise avec l'ouverture du premier restaurant Modern Recipe accessible à tous, situé à Las Tablas, dans le siège social de Telefónica SA, à Madrid. Ce concept inédit transforme l'espace de restauration d'entreprise en un lieu de rencontre ouvert, moderne et durable, favorisant le bien-être et le lien social. « Notre objectif était de créer un espace où déguster une offre alimentaire équilibrée et savoureuse, en accord avec les valeurs de bien-être et de durabilité », explique Carina Cabezas, P-DG de Sodexo Iberia. Ouvert aux employés comme au public extérieur, le restaurant propose des recettes de saison, issues de fournisseurs locaux, avec une empreinte carbone réduite. L'expérience est enrichie par des outils digitaux - application de commande, bornes en libre-service - et un design polyvalent, propice aux événements, réunions et moments de coworking.

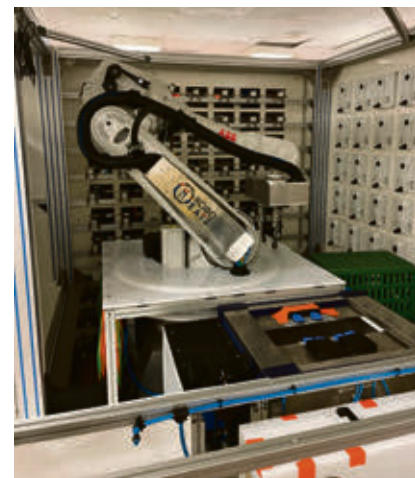


Le restaurant bénéficie d'un design polyvalent qui permet d'organiser des événements renforçant les liens communautaires dans le quartier et ses environs.

5 ÉTATS-UNIS • PHILADELPHIE

### Aramark mise sur la robotique pour nourrir le personnel hospitalier 24 h/24

Pour répondre aux besoins des soignants en horaires décalés, Aramark déploie ARK, une cuisine robotisée autonome conçue avec RoboEatz et ABB Robotics. Sur 37 m<sup>2</sup>, le robot prépare jusqu'à quatre repas personnalisés à partir de 80 ingrédients frais, disponibles 24 h/24 via borne ou mobile. « Cette technologie complète nos équipes et améliore l'accès à des repas de qualité, à toute heure », souligne Bart Kaericher, P-DG d'Aramark Healthcare+. Une innovation qui redéfinit la restauration hospitalière.



© Aramark

6 ÉTATS-UNIS

### Nouveau régime pour les Américains !

Le ministre de la Santé de Donald Trump Robert Kennedy Jr. a bien l'intention de changer la donne en matière d'alimentation dans son pays. Alors qu'il s'apprête à publier de nouvelles recommandations nutritionnelles, l'homme souhaite que les Américains consomment davantage d'acides gras saturés selon un article du *Guardian*.



7 ROYAUME-UNI • LONDRES

### Compass Group lance Table to Table en entreprise

Pensé pour le bureau haut de gamme sans cuisine sur place, Table to Table propose bien plus qu'un service de livraison : une véritable expérience culinaire au cœur de l'entreprise. Depuis ses cuisines de Battersea, l'équipe élabore des menus raffinés, locaux et de saison, adaptés aux rythmes et goûts des collaborateurs. Les clients peuvent s'attendre à des expériences éphémères dynamiques et à des collaborations avec des marques alimentaires établies et émergentes : bars à laksa, stands de tacos, stands de sushis et buffets de burgers.

RESTAURATION SCOLAIRE

## Un manifeste pour transformer les cantines avant les municipales 2026

À quelques mois des élections municipales, les associations qui défendent le bien-manger passent à l'action. C'est le cas de l'Association de l'Alimentation Durable qui lance un manifeste à destination des futurs maires. Ce texte, élaboré avec des organisations de la société civile, propose dix engagements concrets pour transformer les cantines des écoles maternelles et élémentaires. Pourquoi

cette initiative ? « L'initiative part d'un constat alarmant : en France, seulement un tiers des enfants apprécie la cantine de leur école. Selon une étude Ifop 2024, seul un quart des enfants finit systématiquement son repas, 82 % invoquant le manque de goût comme raison principale. Une situation qui perdure malgré la

loi Egalim », explique Marie-Pierre Membrives, porte-parole de l'association.

Dans le détail, le manifeste préconise d'abord une approche concertée impliquant toutes les parties prenantes : enfants, parents, cuisiniers, agents de restauration et équipes éducatives. Figurent aussi parmi les priorités : la

sanctuarisation des cantines face aux menaces budgétaires et le maintien d'une tarification sociale. Côté nutritionnel, le texte recommande « l'intervention systématique d'un professionnel de la nutrition pour l'élaboration des menus » et « l'élimination progressive des aliments ultratransformés au profit du fait maison ». Le manifeste insiste sur l'abandon des contenants en plastique, l'instauration d'un 2<sup>e</sup> menu végétarien hebdomadaire et la mise en œuvre d'un véritable plan de lutte contre le gaspillage avec évolution régulière de la satisfaction des enfants. Enfin, il prévoit un programme de sensibilisation des familles et de formation du personnel aux enjeux de l'alimentation durable. ●



Le document a déjà recueilli le soutien de nombreux professionnels de l'alimentation : Guillaume Delsaux, alias « Le Cantinier », plusieurs candidats aux municipales, notamment à Saint-Denis, Écouen ou Asnières-sur-Seine.

CONCOURS

## Le Bond en avant 2026 attend ses candidats

Le concours « Le Bon en avant » fait son retour pour une nouvelle édition en janvier 2026, élargissant son champ d'action à de nouveaux acteurs de la restauration collective. La compétition s'ouvre aux chefs d'établissement médico-social et d'Ehpad, en plus des responsables de restauration scolaire déjà ciblés lors des précédentes éditions. Une évolution qui témoigne de la volonté des organisateurs de valoriser l'excellence culinaire dans l'ensemble du secteur de la restauration collective. Les inscriptions sont accessibles

sur le site [lebonenavant.org](http://lebonenavant.org). Pour accompagner les candidats potentiels dans leur démarche, trois réunions d'information sont programmées : le mardi 25 novembre, le jeudi 18 décembre et le jeudi 8 janvier 2026, toutes à 14 h 30. Ce concours, qui met en lumière l'engagement des professionnels pour une alimentation de qualité en collectivité, représente une opportunité de reconnaissance pour ces métiers souvent méconnus du grand public. Les détails du règlement et les modalités de participation sont dispo-

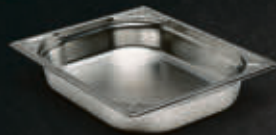
nibles sur le site officiel du concours. ●



FIN DES  
BARQUETTES  
EN PLASTIQUE  
À USAGE UNIQUE\*

NOUS AVONS  
LA RECETTE

*pour vous aider.*



**DÉCOUVREZ  
NOS SOLUTIONS  
DE FINANCEMENT**  
POUR ACCÉLÉRER LE RÉEMPLOI  
AVEC LE BAC GASTRONORME.



**CITEO**  
PRO

\*La loi EGAlim a fixé au 1<sup>er</sup> janvier 2025 la fin de l'utilisation des contenants alimentaires en plastique utilisés pour la cuisson, le réchauffage et le service en restauration scolaire/universitaire, établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie/maternité. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants la limite est fixée au 1<sup>er</sup> janvier 2028.

## BAROMÈTRE UN PLUS BIO

## Les collectivités transforment leurs territoires par l'alimentation

L'Observatoire des Paysages alimentaires 2024 d'Un Plus Bio dresse un bilan encourageant de l'engagement des collectivités françaises pour transformer leur modèle alimentaire. Menée auprès de 159 collectivités représentant 2 520 cantines préparant 546 908 repas/jour, cette 3<sup>e</sup> version de l'étude, révèle en effet des avancées significatives malgré la crise économique.

Premier constat, les collectivités se saisissent de l'enjeu foncier : 63 % ont mis en place ou élaborent une stratégie dédiée, s'appuyant sur des partenaires comme les Safer (75 %) ou Terre de Liens (47 %). Propriétaires en moyenne de 171 hectares de terres agricoles, elles privilégient leur mise à disposition (49 %), souvent accompagnée

d'un cahier des charges imposant la conversion bio (36 % des cas). Les productions alimentent en priorité la vente directe (61 %), puis la restauration collective. 16 % des collectivités propriétaires ont créé des régies agricoles, 14 % des espaces test et 5 % des SCIC nourricières.

## Le bio résiste à l'inflation dans les cantines

Deuxième constat : les 33 collectivités suivies depuis 2017 ont augmenté leurs achats bio de 21 points (soit + 58 %) en six ans, avec une hausse du coût denrées de seulement 30 centimes, passant de 2,07 € à 2,37 € par repas. Une maîtrise budgétaire qui résulte de : la lutte contre le gaspillage, l'achat de produits bruts et de saison, et le développement



Les budgets alimentation demeurent modestes : 358 000 € en moyenne pour les départements, 141 692 € pour les intercommunalités.

des menus végétariens. Ces derniers s'imposent désormais : 46 % des collectivités les proposent au moins deux fois par semaine, préparés majoritairement avec des légumineuses bio (67 %) et non des produits transformés (6 % seulement). À noter, par ailleurs, que 61 % des collectivités relocalisent les

légumes et 48 % les viandes, en s'approvisionnant directement auprès des agriculteurs (47 %) ou via des plateformes de producteurs (39 %). Cette transition implique une réorganisation des équipes de restauration (67 %) qui consacrent davantage de temps à la préparation culinaire (71 %).

## SNACKING ET BAKERY

## Le Sirha 2026 monte en puissance



Sirha Bake & Snack prépare une édition 2026 placée sous le signe de l'innovation et de l'ouverture internationale. Le salon, qui succède à Sirha Européen, se tiendra du 18 au 21 janvier à Paris Porte de Versailles. Après une édition 2024 marquée par plus de 30 000 visiteurs et 534 exposants, le salon élargit son positionnement pour accom-

pagner l'essor du snacking, du café et des nouveaux modèles de franchise.

Cette 26<sup>e</sup> édition veut incarner la mutation d'un marché dopé par de nouveaux usages, la créativité produit et la montée en puissance des coffee-shops. Parmi les nouveautés : une scène Snacking repensée, le Trophée international de la pâtisserie chocolaterie française et un pôle dédié aux enseignes café.

Pensé comme un hub d'affaires, de tendances et de contenus, Sirha Bake & Snack ambitionne de devenir la plateforme européenne incontournable pour la boulangerie-pâtisserie, le snacking et la restauration rapide artisanale. Objectif affiché : offrir aux professionnels un terrain d'observation privilégié pour détecter les solutions de demain et s'ouvrir à de nouveaux marchés.

## GUIDE

## L'Ademe trace la voie d'une assiette plus durable

Avec son guide **Vers une alimentation plus durable en restauration collective**, l'Ademe livre une feuille de route opérationnelle pour aider les cuisines collectives à répondre aux obligations de la loi Egalim et à maîtriser leurs coûts. L'agence rappelle que l'alimentation représente « un quart des émissions de gaz à effet de serre » et que la France jette encore « 10 millions de tonnes de nourriture par an », dont 8 % imputables à la restauration collective.

Concrètement, le document propose trois leviers : des approvisionnements plus durables, des pratiques alimentaires revisitées, et la réduction du gaspillage. L'enjeu est autant environnemental qu'économique : un restaurant de 500 convives jette chaque année entre 15 et 20 tonnes de denrées, soit 30 000 à 40 000 € partis à la poubelle.

Le guide fournit outils, repères réglementaires, méthodes de diagnostic et pistes d'action : menus végétalisés, saisonnalité, lutte antigaspi, montée en qualité des achats ou encore mobilisation des équipes. Objectif : construire une restauration collective « saine, durable et accessible » pour tous.



## BAROMÈTRE SENIORS

# 400 000 personnes dénutries malgré le plaisir



Le Baromètre de l'alimentation des seniors à domicile 2025, réalisé par Kantar en partenariat avec l'Institut Nutrition, révèle un paradoxe inquiétant. Alors que 94 % des Français souhaitent finir leur vie chez eux, 400 000 personnes âgées vivant à domicile souffrent de dénutrition. Une situation alarmante qui contraste avec l'attachement de cette génération au « bien-manger ». Menée auprès de 645 seniors et aidants, l'étude dévoile que 73 % des seniors autonomes aiment cuisiner et 67 % mangent par plaisir. Leur alimentation comprend trois repas quotidiens, avec une nette préférence pour le fait-maison : 88 % au déjeuner et 76 % au dîner. Au menu : des produits frais et bruts, au détriment des produits transformés. À lui seul, le rayon crèmerie représente 17 % de leurs achats alimentaires.

Le déjeuner demeure le repas principal tandis que le dîner se veut plus léger et simple. Les collations de l'après-midi concernent 30 % des seniors autonomes, proportion qui augmente significativement chez les personnes en perte d'autonomie. Pourtant, 76 % des seniors pensent qu'il faut manger léger pour éviter de prendre du poids, une croyance potentiellement néfaste. Plus inquiétant encore : 50 % ne perçoivent pas le lien entre alimentation et maintien de l'autonomie, et 36 % ignorent le rapport entre nutrition et prévention des maladies chroniques.

### Réticences pour le portage de repas à domicile

91 % des seniors déclarent ne pas rencontrer de difficultés pour faire leurs courses, mais un sur deux subit des contraintes financières limitant la qualité de son alimentation. Côté aidants, le constat est plus sombre : 76 % rapportent que leur proche rencontre des difficultés pour se déplacer jusqu'aux magasins, 68 % pour transporter les courses. Face au portage de repas à domicile, les réticences demeurent fortes. Ce qui freine son adoption sont : les inquiétudes sur le goût, la variété, la qualité et l'origine des produits. L'enjeu est donc de développer une offre alimentaire adaptée, non stigmatisante et financièrement accessible, tout en renforçant les programmes de prévention pour sensibiliser seniors et aidants aux risques méconnus de la dénutrition. ●

## En Bref

### Le Salon du chocolat fait le plein

Le Salon du chocolat et de la pâtisserie de Paris a soufflé cette année ses 30 bougies avec éclat ! Du 29 octobre au 2 novembre, l'événement a rassemblé plus de 96 000 participants : professionnels, passionnés, familles et curieux venus célébrer la gourmandise sous toutes ses formes à la Porte de Versailles.

# 2

# PRESTO

## SPÉCIAL ANTI-GASPILLAGE

WWW.PRESTODATASHARE.COM



# 8

millions de téléchargements !  
Installation, maintenance, réparation, notices,  
pièces détachées, dossiers techniques  
Et tellement plus encore !

## OUTILS INDISPENSABLES POUR UNE MAINTENANCE ECO-RESPONSABLE ! #ISAVEWATER

### L'APPLI MOBILE PRESTO



# 5

secondes pour changer de tête :  
Mesurez, identifiez, remplacez !

www.presto.fr

Robinetterie Française électronique, temporisée et tactile

## REPRÉSENTATIVITÉ

Naissance de la filière  
des Restaurations

© FILIÈRE DES RESTAURATIONS



Ania : Jean-François Loiseau, président ; FNSEA : Anne-Marie Denis, vice-présidente Commission Chaîne alimentaire ; Geco Food Service : Michel Sanson, président ; GHR : Catherine Quérard, présidente ; Grossistes Alimentaires de France : Jacques Déronzier, président ; La Coopération Agricole : Jean-Luc Duval, président section compétitivité et transitions de la coopération agricole ; Snarr : Frédéric Levacher, membre du Bureau ; Restau'Co : Philippe Muscat, vice-président ; SNRC : Isabelle Aprile, présidente ; Umih : Franck Chaumes, président Branche Restauration.

**L'union fait la force !** Dix organisations représentatives de l'ensemble de la chaîne de valeur – restaurants commerciaux, restauration collective, grossistes, industries agro-alimentaires et producteurs agricoles – viennent de créer la Filière des Restaurations. Objectif affiché : rendre visible un secteur qui nourrit la moitié du pays chaque jour, mais dont les spécificités restent encore mal considérées par les pouvoirs publics.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 20,27 millions de repas sont servis hors domicile chaque jour, soit 7,4 milliards de repas par an, pour un poids économique évalué à 84,8 Md€ en 2024 (Gira by Circana Foodservice). Pourtant, rappellent les organisations, « l'attention politique se concentre principalement sur l'alimentation à domicile », au détriment d'un écosystème de 286 000 établissements répartis sur tout le territoire, dont les cantines scolaires, restaurants d'entreprise, hôpitaux et Ehpad.

« Finies les visions en silos », affirme la Filière des Restaurations, qui entend faire reconnaître l'existence d'une filière plurielle et cohérente, du producteur aux convives. Le collectif annonce

une parole partagée et une ligne commune : « Ni textes, ni taxes supplémentaires », mais « un cadre stable et concerté pour permettre aux acteurs de moderniser leurs pratiques, répondre aux enjeux environnementaux et maintenir une offre accessible ».

**Peser sur les décisions des pouvoirs publics**

Pour la restauration collective, l'initiative intervient dans un contexte de fortes attentes : montée des obligations réglementaires, tensions sur les approvisionnements, enjeux de recrutement, pression inflationniste et transformation des usages alimentaires. En structurant une voix commune, le collectif souhaite peser sur les décisions qui impactent directement les cuisines centrales, les SRC et les gestions directes.

Plusieurs axes de travail prioritaires ont été arrêtés : valorisation du savoir-faire des cuisiniers, sécurisation des approvisionnements pour toutes les typologies de restauration, pédagogie auprès des consommateurs, attractivité des métiers et défense du titre-restaurant, devenu selon eux un « titre alimentaire » plutôt qu'un levier pour fréquenter les restaurants. ●

## Agenda

Vous préparez un événement, un salon, un congrès, un concours, une journée « partenaires »...

et vous souhaitez le faire savoir ? Prévenez-nous !

[contact-resto@zepros.fr](mailto:contact-resto@zepros.fr)

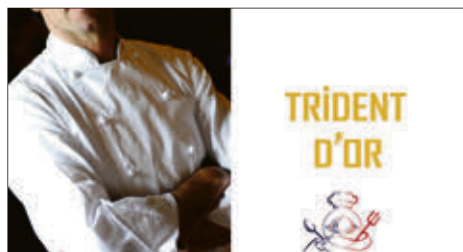
LIEUX	DATES	RENDEZ-VOUS
<b>Dans vos régions</b>		
33 Bordeaux	du 23 au 25 novembre	Exp'Hotel Bordeaux
73 Aix-les-Bains	24 et 25 novembre	Congrès du GHR
75 Paris	du 30 nov. au 2 déc.	Natexpo 2025
33 Bordeaux	du 2 au 5 décembre	VS Pack
75 Paris	du 5 au 8 décembre	Salon Saveurs des plaisirs gourmands
75 Paris	du 18 au 21 janvier 2026	Sirha Bake & Snack
67 Strasbourg	20 et 21 janvier	Congrès du SNCEEL
75 Paris	20 et 21 janvier	Coupe du monde de la boulangerie
31 Toulouse	du 21 au 27 janvier	Smahrt
34 Montpellier	du 26 au 28 janvier	Millésime Bio
06 Nice	du 1 <sup>er</sup> au 3 février	Agecotel
75 Paris	3 février	AgriParisSeine
75 Paris	du 21 février au 1 <sup>er</sup> mars	Salon international de l'agriculture
75 Paris	du 14 au 16 mars	Salon de la franchise
13 Marseille	du 15 au 17 mars	Sirha Méditerranée
75 Paris	du 15 au 17 mars	Assemblée générale de l'AFMR
67 Strasbourg	du 15 au 18 mars	Egast
75 Paris	du 24 au 26 mars	Workspace Paris
93 Villepinte	du 31 mars au 2 avril	SITL
75 Paris	1 <sup>er</sup> et 2 avril	Snack Show et Parizza+Gusto
75 Paris	du 11 au 13 avril	Le Paris Café Festival
75 Paris	14 et 15 avril	Food Hotel Tech
75 Paris	du 19 au 2 mai	SantExpo
75 Paris	17 juin	Salon Restau'Co
21 dDijon	du 21 au 22 septembre	Assises de l'agroécologie et de l'alimentation
27 Louviers	du 14 au 16 octobre	Forum Agores
<b>Vos salons et événements internationaux</b>		
IT Milan	du 17 au 21 octobre	HostMilano
AE Dubai	du 17 au 19 novembre	Organic & Natural Expo Dubai
DE Berlin	du 24 au 26 novembre	European Coffee Symposium
IT Rimini	du 16 au 20 janvier 2026	Sigep World 2026
ES Barcelone	du 23 au 26 mars	Alimentaria & Hostelco 2026
TR Istanbul	du 14 au 17 octobre	Ibaktech 2026

CONCOURS

## Le Trident d'Or repart à l'attaque !

Le Commissariat des armées ouvre la 6<sup>e</sup> édition du Trident d'Or, son concours culinaire annuel réunissant les équipes de restauration du ministère. Cette année, 25 binômes issus des restaurants militaires et 5 apprentis participent aux sélections régionales organisées jusqu'au 20 janvier 2026. Les candidats disposent de 3 h 30 pour préparer un plat principal et un dessert pour 7 convives, en respectant un coût matière de 8,00 € TTC par personne – un défi rappelé

dans le communiqué officiel. Le panier imposé associe produits du catalogue de l'Économat des armées et ingrédients régionaux, autour de thèmes tels que le merlan frais, la farandole de choux et le palet normand. Une épreuve dédiée aux apprentis, « Graines d'étoiles », les invite à travailler « la pomme sous toutes ses formes » en deux heures. Les épreuves seront jugées par deux jurys, dont un jury « dégustation » présidé par le chef Christophe Raoux, qui évaluera l'association des produits et la qualité gustative des assiettes. À l'issue des sélections, 8 binômes et 3 apprentis décrocheront leur place pour la finale nationale prévue à Lyon en avril 2026. ●



RISQUES PROFESSIONNELS

## Un outil gratuit pour protéger les salariés

Brûlures, chutes, troubles musculosquelettiques : les dangers guettent quotidiennement les 300 000 professionnels de la restauration collective en France. Pour enrayer cette sinistralité préoccupante, l'INRS et l'Assurance maladie - Risques professionnels ont lancé un outil numérique révolutionnaire, développé en partenariat avec le SNRC. Baptisé OiRA 155, cet outil d'évaluation en ligne gratuit permet aux employeurs du secteur d'identifier méthodiquement les dangers auxquels leurs équipes sont confrontées. De la manutention de charges lourdes dans les cuisines centrales aux risques routiers lors des livraisons, en passant par les sols glissants et l'utilisation de matériels dangereux comme les fours



ou les friteuses, l'application couvre l'ensemble des situations à risque. Simple d'utilisation, la plateforme guide pas à pas les responsables d'établissements scolaires, d'entreprises, hospitaliers ou pénitentiaires dans leur obligation légale d'évaluation des risques. Elle génère automatiquement un plan d'actions personnalisé, intégrant les mesures de prévention adaptées à chaque configuration. ●

**Vrai**  
LAITERIE BIO FAMILIALE

DEPUIS 30 ANS,  
VRAI DÉFEND UNE BIO  
TOUJOURS + HUMAINE ET + ENGAGÉE EN RESTAURATION

AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

En 2025, LABÉLISATION  
"Commerce Équitable"  
de notre filière lait de vache bio !

LAIT BIO & ÉQUITABLE  
DU GRAND OUEST

AGIR  
ÉQUITABLE  
ET BIO

6 références exclusives VRAI RESTAURATIONS

0604 - RCS Rennes 799 200 307



**Parlez-nous de vous !**

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service ?

CONTACT-COLLECTIVE@ZEPROS.FR



85 | PAYS DES HERBIERS

## Une Société Coopérative d'Intérêt Collectif pour plus de local à la cantine



© Pays des Herbiers

La SCIC pourrait représenter à terme entre 1,1 et 1,4 million de repas par an. 44 agriculteurs sont déjà engagés dans la démarche regroupant 70 références de produits. De quoi approvisionner la cuisine centrale !

**Le Pays des Herbiers a fait de l'alimentation un pilier de sa politique territoriale. Il vient de concrétiser un chantier structurant avec la création d'une SCIC à capital variable.** Objectif ? Renforcer la part de produits locaux et de saison dans les repas servis en restauration collective publique. « Cette SCIC est un projet agricole, économique, solidaire et de santé publique. Nous posons

ensemble une pierre essentielle pour rapprocher les producteurs de nos restaurants collectifs et offrir à nos enfants comme à nos aînés une alimentation plus saine et plus locale », explique Christophe Hogard, président du Pays des Herbiers. De fait, la coopérative répond à un besoin concret : simplifier la mise en relation entre producteurs locaux et gestionnaires de restauration collective.

« Cette SCIC crée les conditions d'une meilleure adéquation entre l'offre et la demande, en tenant compte de la saisonnalité et des contraintes des producteurs comme des cuisiniers », souligne Roselyne Phlipart, vice-présidente du développement durable et de l'agriculture. Concrètement, la plateforme regroupera des productions locales (légumes, fruits, viandes, produits laitiers ou épicerie) et assurera la logistique via le chantier d'insertion Les Jardins du Bois Joly, déjà impliqué dans la distribution alimentaire. Elle sera l'interlocutrice unique des cuisines, centralisant commandes, livraisons et gestion administrative. Sa gouvernance coopérative, dotée d'un comité consultatif réunissant des cuisiniers et des représentants de parents d'élèves, doit garantir un modèle équilibré et durable, au service des acteurs locaux. ●

26 | ROCHE-SAINT-SECRET-BÉCONNE

## 400 000 € offerts, un nouveau réfectoire à la clé !

**Bonne nouvelle pour le maire et les écoliers du village de Roche-Saint-Secret-Béconne.** Répartis jusqu'à présent en deux classes, les trente élèves du CP au CM2 demi-pensionnaires de l'école Jean-Bourdongle devaient manger en deux services, faute d'un réfectoire assez grand pour les accueillir. Ce n'est plus le cas depuis quelques jours : la commune a fait construire un nouveau réfectoire. Un lieu de restauration, avec poste de réchauffe et plonge, où tout a été

aménagé à neuf (matériel, mobilier, couverts...) pour un coût total de 752 000 €. Si le plan de financement est bouclé, Marc Liotard, le maire, se réjouit du don de 400 000 € effectué par un administré âgé de 97 ans qui évite à la commune un emprunt à court terme dans l'attente du versement des subventions publiques, « une respiration de trésorerie sur deux ans ». Le généreux donateur, qui souhaite rester anonyme, est un enfant du pays et un ancien agriculteur.

« Je ne suis pas éternel. Je préfère faire ce don avant de partir. Je sais qu'il sera bien employé par la commune », a-t-il déclaré à notre confrère *Le Dauphiné libéré*. ●  
www.resto.zepros.fr



© Marc Liotard

# Produire des recettes exclusives POUR VOS FÊTES

CUISINE EN FÊTE



Un savoir-faire  
de Sysco

En tant que PRODUCTEUR,  
Sysco® élabore,  
dans ses Ateliers du Goût,  
des créations exclusives.  
Moelleux de poulet  
farce marron-butternut-cèpe  
et gratiné butternut-châtaigne :  
des recettes festives pour enrichir  
vos menus de fin d'année.



Découvrez  
toute notre  
sélection festive.

**Sysco®**  
Au cœur de  
l'alimentation  
et du service

## 88 | ÉPINAL

**La Ville joue les maraîchers**

En contrat jusqu'à la rentrée 2026 avec Elios, Épinal va s'en émanciper. Comment ? En cuisinant ses propres produits. La Ville s'est ainsi dotée d'une ferme publique qui alimente aujourd'hui 9 des 17 cantines scolaires d'Épinal, le centre aéré et 3 résidences sénior. En 2024, la ferme a produit 12 tonnes de légumes (450 repas/jour). À terme, il s'agira de nourrir 1 200 convives quotidiens avec 30 tonnes de légumes poussant dans la serre de 1 200 m<sup>2</sup> installée sur une terre agricole de 1,4 hectare. Un projet commencé en 2021 qui dispose d'un budget annuel de 1,2 M€.

## 93 | SEINE-SAINT-DENIS

**Johanne Germany et Biassan Aougah gagnantes**

© Fatima Jellaoui

En juin, le département a organisé son 1<sup>er</sup> concours des chefs de restauration scolaire des collèges. Les cuisiniers, en binôme, ont proposé une recette qui raconte une histoire de rencontre entre les cultures. Johanne Germany et Biassan Aougah ont gagné avec leur recette de poulet mariné accompagné de riz gras typique du Togo, et de galettes de patates douces, spécialité de la Martinique. Un plat servi, le 25 septembre, dans les cantines des collèges approvisionnés par les cuisines centrales du département.

## 971 | GUADELOUPE

**Le Grand Repas débarque**

Pour la première fois cette année, Servair Guadeloupe a participé au Grand Repas. Sous la direction des chefs Jimmy Bibrac et Rudy Lollia, les équipes ont proposé un menu local dans les établissements scolaires, leur snack-bar et la restauration du personnel. Les convives ont adoré cette mise à l'honneur des produits et saveurs guadeloupéens.

## 69 | MORNANT

**Elios renforce son ancrage en Auvergne-Rhône-Alpes**

**Elios poursuit son développement territorial avec l'ouverture officielle de sa cuisine centrale de Mornant, au sud de Lyon.** Cette unité vient soutenir la croissance de l'opérateur en région Auvergne-Rhône-Alpes (1 580 collaborateurs en restauration), en permettant la préparation de 8 000 repas par jour, dont 6 000 sont déjà livrés quotidiennement sur 50 sites : crèches, écoles, portage à domicile...

La cuisine centrale s'appuie sur un acteur-clé du territoire : la légumerie Rhône-Saône Légumes, reprise par Elios à l'été 2024 et située à 350 m du site. Labellisée entreprise d'insertion, elle transforme 1 tonne de légumes bio et locaux par jour, issus à 80 % de cultures situées à moins de 100 km. Plus largement, Elios travaille avec près de 80 producteurs régionaux.



Les équipes cuisinantes ont été initiées aux meilleures pratiques culinaires d'Elios et seront très prochainement formées pour apprendre à cuisiner davantage de recettes végétariennes.

50 % des produits utilisés sont durables, 60 % des fruits régionaux, et 72 % des viandes sont labellisées.

Conçue selon les standards les plus récents en matière de performance énergétique et de qualité culinaire, la cuisine centrale intègre : fours basse température pour préserver la texture et la saveur des aliments, tamis à compote pour les purées de fruits maison sans sucre ajouté, et atelier de pâtisserie. Les biodéchets sont valorisés par méthanisation, les emballages recyclés, et les repas livrés dans des barquettes biodégradables ou bacs inox, selon le cahier des charges des clients. L'entreprise a déployé des tables de tri et des écofûts dans les offices pour renforcer le tri à la source. Des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire complètent cette démarche, comme l'opération « Chasse au gaspi », menée avec le collectif Les Alchimistes. ●

## 44 | COUËRON

**Quand le zéro déchet passe par le don**

**Excellents Excédents va distribuer à des associations d'aide alimentaire 144 000 repas cette année, préparés à partir de surplus collectés auprès de 30 cuisines centrales.** Son président Pierre Ravenel a présenté lors du salon Serbotel une expérimentation menée avec deux communes, Couëron (44) et Ivry-sur-Seine (94), pour revaloriser les excédents diffus issus d'offices de restauration. Ces denrées de structures produisant 100 à 500 repas par jour ne sont en général pas collectées pour des raisons de coût logistique. Grâce à un gros travail, la Ville de Couëron a réduit le gaspillage de 120 à 60 g depuis 2019. « Nous avons atteint un plafond et décidé de donner nos excédents pour réduire encore le gaspillage », a expliqué Clotilde Rougeot, l'adjointe à l'éducation. Au quotidien, ses équipes « hy-

perengagées » gèrent finement sur les sites satellites la réchauffe des barquettes et mettent de côté une partie des repas. Des surplus que les structures d'aide peuvent visualiser, commander puis collecter grâce à Green Menu,

l'outil numérique d'Excellents Excédents. Couëron souhaite inciter des communes voisines à la suivre. L'enjeu est d'importance : 70 000 offices sont recensés en France, générant chacun entre 300 kg et 1 t de surplus par an. ●



Clotilde Rougeot, adjointe à l'éducation de la Ville de Couëron, et Pierre Ravenel, président de la société Excellents Excédents.

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991  
**CuisinonsPlusBio**

**POUR PLUS DE BIO  
À LA CANTINE !**



**20%**  
c'est l'objectif  
minimum de part  
d'achat de denrées  
en bio fixé par  
la loi EGalim



Enjoy it's from Europe  
= Plaisirs d'Europe

**ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE**



Cofinancé par  
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. NI l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables. Illustration : Cyrille Setty / l'un l'autre - GULFSTREAM COMMUNICATION - RC Nantes B 369 788 993

## BASSIN DE LA SEINE

## Seine Nourricière : 10 M€ pour verdir les cantines du Bassin parisien

Initié il y a plusieurs années, Seine Nourricière entre dans sa phase opérationnelle. Ce projet, lauréat d'un financement de l'État dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt France 2030, récolte déjà presque 10 M€ de financement public. « On a réussi à construire un socle commun au service de l'agroécologie et de notre restauration collective », indique Audrey Pulvar, adjointe à la maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts.

Sous l'impulsion de la Ville de Paris, le consortium Seine Nourricière regroupe 9 territoires qui œuvrent de concert au service de la transition écologique agricole et alimentaire à l'échelle du bassin de la Seine, notamment via le développement des filières



La barge fluviale peut transporter 150 à 200 palettes cassées pendant la navigation pour être dispersées sur plusieurs points de livraison.

durables pour la commande publique.

Plusieurs dispositifs vont voir le jour, au service de la restauration collective, financés par Seine Nourricière. RessourceSeine.fr, est le premier outil opérationnel. Cette plateforme numérique met

en relation les producteurs locaux et acheteurs publics. La coopérative bio d'Ile-de-France va créer une nouvelle ligne de production de fabrication de soupes et de compotes à destination de la restauration collective dans sa légumerie de Combs-la-Ville (77),

avec de nouveaux outils de cuisson, de conditionnement et de pasteurisation. La légumerie de Brotonne (76) ainsi que celle des Petites L'Ouches à Bernay (27) vont également bénéficier de financements pour leur développement. La fromagerie de La Quesne (76) va ouvrir une chaîne de découpe de fromage, dans son atelier de transformation laitière, afin de portionner le fromage pour la restauration collective.

Le dernier kilomètre des 52 cantines du Havre est assuré à vélo-remorque par Toutenvélo qui devient une plateforme de logistique urbaine. Une barge fluviale alimentaire réfrigérée de 500 m<sup>2</sup> va voir le jour afin de décarboner les livraisons autour de l'axe Seine, entre autres, pour la restauration collective. ●

## 33 | TALENCE

## Le Crous de Poitiers gagne le Concours des chefs !

Début octobre, la Région, le Campus régional de l'alimentation et l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine ont organisé la 4<sup>e</sup> édition du Concours des chefs de cuisine et équipiers de la restauration collective. Réservée précédemment aux cuisines des lycées, cette année l'épreuve, qui s'est déroulée au lycée hôtelier de Talence (33), a été élargie aux agents des collectivités partenaires du campus régional de l'alimentation. « La volonté est de valoriser ce qui se fait en restauration collective. Ça a démarré avec les lycées, mais l'idée c'est de s'ouvrir à d'autres entités », explique Ludovic Freygefond, directeur général du campus régional de l'alimentation.

Les 8 équipes de 3 candidats ont dû cuisiner un plat de bœuf de Bazas, une viande IGP, et un dessert libre, sans



Laëtitia Remazeilles, cuisinière, entourée de Vincent Thibaut, cuisinier et Ludovic Bodin, aide de cuisine.

dépasser le coût de 3,30 € par repas. Autre contrainte : le menu doit être reproductible pour 300 convives. Jugée sur le goût, la façon de travailler, l'hygiène et la réutilisation des déchets, c'est l'équipe du Crous de Poitiers qui a remporté le concours avec un tartare de bavette en condiment. ●

## 49 | DOUÉ-EN-ANJOU

« Ici, on cuisine ! » : 1<sup>er</sup> pacte signé en Pays de la Loire

La restauration scolaire ne doit plus seulement nourrir, elle doit nourrir bien. C'est ce que veut la Région Pays de la Loire. Elle a ainsi signé le 20 octobre son 1<sup>er</sup> pacte « Ici, on cuisine ! » avec la coopérative Rosée des Champs, à Doué-en-Anjou (49). Objectif : renforcer l'approvisionnement local et structurer les filières agricoles régionales pour les 110 restaurants des lycées publics. Ce partenariat, inédit, marque le lancement d'une série de pactes filières associant producteurs, coopératives et distributeurs régionaux.

La Région s'engage à accompagner la création de groupements de producteurs, à former les équipes à la commande publique et à valoriser les produits ligériens dans les menus scolaires. « Ces pactes signent la concrétisation d'une coopération renforcée entre nos lycées et les filières agricoles régionales », sou-

ligne Lydie Bernard, vice-présidente de la Région en charge de l'agriculture. De son côté, Rosée des Champs, spécialiste des légumes crus et cuits pour la restauration collective, devient la première ambassadrice de cette démarche. Pour son président, Sébastien Breau, « c'est l'occasion de rapprocher le champ de l'assiette et d'offrir aux jeunes une alimentation responsable et locale ». ●



Chaque année, 9 millions de repas sont servis à 57000 lycéens dans les établissements publics des Pays de la Loire. Un moteur de développement pour les filières agricoles locales.

# La Résistance Garantie



"C'est pouvoir compter sur une crème légère haute performance en toutes circonstances."



Notchup P24-5323 - GLF - 480 918 306 - RCS RENNES - Les Pâtes 35200 Bozvigames Crédit photo : Franck Hamel

**N°1**  
**DES CRÈMES**  
**LÉGÈRES\***



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

## LA RÉFÉRENCE DES CUISINIERS

- Un haut rendement en réduction : 40 % de sauce en plus\*\*
- Une liaison parfaite, nappante et homogène
- Une réduction rapide et sans déphasage
- Une excellente résistance aux températures hautes en cuisson longue

\*Marque Nationale N°1 sur la catégorie des crèmes légères UHT en RHF (source : Panel GIRA 2023)  
\*\* Tests effectués sous contrôle d'huissiers par rapport à une crème 30% de MG



© Capucine Henry

Les champions 2025, réunis, le 19 novembre, à La Compagnie 1837 au sein de la gare Saint-Lazare.

### Un palmarès en or !

**Les Ze Awards de La Collective 2025 ont dévoilé leurs lauréats, le 19 novembre, lors d'une cérémonie présidée par Isabelle Aprile, présidente du Syndicat National de la Restauration Collective. Des cantines scolaires aux restaurants d'entreprise, des établissements de santé aux cuisines centrales, cette 2<sup>e</sup> édition restera dans les annales du secteur. Innovation, engagement et générosité ont marqué ce nouveau cru.**

**S**alle comble. Ambiance de folie. La 2<sup>e</sup> édition des Ze Awards de La Collective restera dans les mémoires. Neuf prix pour neuf entreprises, associations ou bien collectivités territoriales et personnalités aussi engagées qu'efficaces, tel a été l'excellent menu servi à cette occasion. Rendez-vous désormais incontournable du secteur en France, la cérémonie s'est tenue le 19 novembre à Paris et a réuni plus de 200 professionnels. Pour fêter la profession et son savoir-faire encore trop souvent méconnu, la cérémonie s'est déroulée cette année dans un nouveau lieu :

La Compagnie 1837 au sein de la gare Saint-Lazare.

#### De l'ombre à la lumière

Pas de discours fleuve : des interventions courtes, des remises fluides et une scène qui n'a cessé de tourner au rythme des lauréats. Les prix remis ont ainsi récompensé le Meilleur Engagement Durable/RSE, celui du Meilleur Concept en Restauration Collective Alternative, de la Meilleure Animation/Action envers les convives, de la Meilleure Initiative en Restauration d'Entreprise, en Restauration Scolaire et dans le secteur Santé/Médico-Social. Un coup

de cœur du Jury a également été décerné ainsi que le Prix de la Rédaction et celui de la Personnalité de l'année 2025. Le tout ayant pour seul et unique objectif de faire passer de l'ombre à la lumière les hommes et les femmes qui travaillent au quotidien pour nourrir les Français, de tout âge et tout milieu social. La cérémonie, placée sous le signe de la célébration et de l'innovation, a également été, pour les professionnels présents, un moment d'échange et d'inspiration. *Ze*pros adresse ses félicitations aux lauréats 2025 et donne d'ores et déjà rendez-vous aux futurs candidats pour l'édition 2026 ! ●



© Capucine Henry

“**J**'ai adoré présider cette 2<sup>e</sup> édition Ze Awards de La Collective. Grâce aux nombreuses candidatures, j'ai pu une nouvelle fois apprécier la formidable énergie qui anime notre secteur, encore trop méconnu hélas du grand public. J'espère vraiment que ces Ze Awards vont continuer longtemps ! C'est aussi ce genre d'événement qui nous permet de défendre, tous ensemble, le modèle unique de notre restauration collective française. Un modèle, contrairement à ce que pensent certains, qui est un investissement pour l'avenir et non une charge.



Isabelle Aprile, présidente  
du SNRC et des Ze Awards  
de La Collective 2025

FOCUS | CHIFFRES-CLÉS



**18**  
Membres du jury



**1**  
Prix Personnalité de l'année



**1**  
Prix de la Rédaction



**1**  
Coup de Cœur



**6**  
Prix pour six catégories

FOCUS | JURY

## Les dessous du jury des Ze Awards de La Collective

**Vous les voyez à la soirée des Ze Awards de La Collective, tout sourire, entre deux remises de prix, plutôt à l'aise. Mais qui constitue le jury de cet événement ? Quel travail doit-il fournir ? Et comment vote-t-il ?** Autant de questions que certains se posent. Voici notre réponse qui, je l'espère, éclairera vos lanternes.

Le jury des Ze Awards est constitué par la rédaction de Zepros La Collective. Rien n'est laissé au hasard. Pas question en effet de laisser certains segments ou métiers sur le bord de la route. Ce jury représente ainsi tout l'écosystème de la restauration collective. Sont donc présents : des industriels de l'agroalimentaire, des distributeurs du foodservice, des entreprises spécialisées dans la digitalisation de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, des représentants de grandes organisations professionnelles (Restau'Co, SNRC, Le Cercle, Agores...), et des sociétés d'As-



Les 18 membres du jury se sont retrouvés dans les locaux de Zepros, à Saint-Denis, le 1<sup>er</sup> octobre. Durant une ½ journée, ils ont étudié les dossiers de candidature. Pour finir, chacun a voté via une application numérique permettant un vote anonyme.

sistance à Maîtrise d'Ouvrages (AMO). Mais, on peut également y trouver des représentants de l'État avec « Ma Cantine », de l'Agence Bio, des parents d'élèves et pour finir un membre de l'association Anima. Cette année, c'est Isabelle Aprile qui était aux commandes du jury. Présidente

du Syndicat National de la Restauration Collective, elle était entourée de : Stéphane Ankaoua, CEO ePackPro/CHR Group ; Claire Normand, cheffe de produit techniques sols et surfaces, Werner & Mertz France Professional ; Yves Cebron de Lisle, DG délégué Transgourmet France ;

Yves Braun, directeur des opérations Vivalya ; Caroline Dubilly, directrice de l'offre Pro à Pro ; Philippe Paulic, président de Zepros ; Anne Morel Fèvre, directrice de publicité ; Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions Zepros Resto ; Annie Pinquier, directrice générale Epsa Agriate ; Catherine Bournizien, directrice Phinéa Conseil ; Daniel Rocher, président du Cercle ; Ludovic Lecoeur, membre de Agores et responsable de la restauration scolaire de Blainville ; Marie-Cécile Rollin, directrice générale Restau'Co ; Frédérique Lhuissier, cheffe de projet Restauration collective DGAL ; Julien Picq, chargé de mission RHD Agence Bio ; Frédérique Lehoux, DG Geco Food Service ; Keyvan Mostafavi, Anima France ; Marie-Pierre Membrives, et Laurent Spieth, directeur Food Service France Barilla. ●

FOCUS | PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE

## Olivier Sadran et Newrest : un self made man !

De repas livrés à la main aux 2 millions servis quotidiennement, le parcours du patron de Newrest incarne la success-story de l'entrepreneur autodidacte devenu géant mondial du catering. Né le 6 septembre 1969 à Colomiers, Olivier Sadran, fils de kinésithérapeute, forge son tempérament d'entrepreneur dès l'adolescence. Émancipé à l'âge de 16 ans à la suite de la séparation de ses parents, il part s'installer en banlieue toulousaine. « J'ai beaucoup appris dans la cité », confie l'intéressé. Son baccalauréat en poche, il s'inscrit en fac d'économie. « Au bout d'une semaine, j'ai craqué », plaisante-t-il. Rien n'y fait en effet, le jeune homme a envie de bouger. Et de prendre des risques. Il monte sa première entreprise à 18 ans en organisant des sessions de sauts à l'élastique à Luz-Ardiden (65). Plutôt avant-gardiste pour l'époque.

Quelques mois plus tard, le voilà intérimaire dans le BTP, où il constate que les ouvriers amènent leurs gamelles pour la pause déjeuner. Eureka ! Il décide alors d'acheter des repas à un traiteur et de les revendre sur place. De fil en



Le P-DG du groupe Newrest a été sacré Personnalité de l'année aux Ze Awards de la Collective.

aiguille, le nombre de repas grimpe. Jusqu'à la création en 1990 de Corest, une société de restauration collective qu'il revend quelques années plus tard à Sodexo.

### 3,336 Md€ de chiffre d'affaires

En 1996, avec la déréglementation du marché aérien, notre homme poursuit son bonhomme de chemin. Il fonde Catair à l'aéroport de Toulouse-Blagnac, une

société spécialisée dans le catering aérien. Le décollage aurait pu tourner court avec le dépôt de bilan en 1996 de la compagnie aérienne Air Liberté, cliente de Catair. Mais au final, Air France et British Airway signent avec la société. Et c'est parti !

En 2000, Compass Group prend 20 % de Catair et organise un rapprochement avec sa filiale Eurest Inflight. En 2005, lors d'un management buy-out, Olivier Sadran et ses

cadres rachètent l'activité pour créer Newrest, avec 6 000 collaborateurs et 311 M€ de chiffre d'affaires.

La trajectoire est alors on ne peut plus claire. Newrest s'envole, au sens propre du terme, comme au sens figuré. Au point d'atteindre au terme de l'exercice 2024-2025 : 3,336 Md€ de chiffre d'affaires, en hausse de 33 %, avec une croissance organique de 11 %. Le groupe compte 61 000 collaborateurs dans 53 pays. Un succès indéniable et un profil d'entreprise inédit : Newrest est désormais le seul groupe à intervenir sur tous les segments de la restauration : avitaillement des trains, catering aérien, restauration concédée, bases-vie, facility management et même restauration commerciale.

### Management sportif

Un succès qui ne doit rien au hasard. Patron au profil atypique, Olivier Sadran, qui a beaucoup de difficultés à rester enfermé dans des bureaux, fait grandir ses équipes à la manière des entraîneurs sportifs, privilégiant l'esprit collectif et la performance. Passionné de sport, et amoureux de la montagne, il a d'ailleurs présidé le Toulouse Football Club de 2001 à 2020, sauvant le club de la disparition en le récupérant au tribunal de commerce.

Fuyant la notoriété, cet hyperactif de 56 ans, qui multiplie les casquettes, croit en la valeur des hommes et en l'ascenseur social. Résultat : avec 97,35 % du capital détenu par 700 collaborateurs, Newrest incarne sa vision d'un capitalisme entrepreneurial où la réussite se partage. Cerise sur le gâteau : Olivier Sadran mise aussi sur l'innovation à travers le digital en créant ses logiciels propriétaires. Du « fait-maison » qui contribue largement à la réussite du groupe. Vous en connaissez beaucoup des entreprises qui n'ont pas de dettes ? C'est le cas de Newrest. ●



Une partie de l'état-major du groupe Newrest.

# Unox redéfinit la cuisson professionnelle.

Le CHEFTOP-X™ d'Unox reconnaît vos plats dès leur enfournement grâce à la technologie OPTIC.Cooking, qui optimise temps, énergie et résultats. Véritable allié du quotidien, il épaula chaque chef en lançant automatiquement le programme de cuisson adapté à chaque préparation. Pensé pour la restauration, ce four mixte dernière génération sublime chaque création et assure l'excellence à chaque service.



Découvrez le  
CHEFTOP-X™ !



[unox.com](http://unox.com)



## FOCUS | EX ÆQUO PRIX DU MEILLEUR ENGAGEMENT DURABLE/RSE

## Stop Hunger France

Face à une précarité alimentaire croissante en France, Stop Hunger – réseau philanthropique mondial créé par des collaborateurs de Sodexo et présent dans plus de 60 pays – a mené une opération d'envergure lors du Tour de France, en partenariat avec Amaury Sport Organisation, Sodexo France, Sodexo Live! et la Fédération Française des Banques Alimentaires. L'initiative consistait à collecter, étape après étape, les surplus alimentaires générés autour de la Grande Boucle. Une équipe Stop Hunger était

présente chaque matin sur le village départ pour récupérer les denrées non consommées puis les acheminer vers l'une des 19 Banques Alimentaires locales. Plusieurs partenaires du Tour, dont Cochonou, La Vache qui Rit, les Bananes de Martinique et Guadeloupe ou encore Panzani ont enrichi l'opération par des dons supplémentaires. Au total, plus de 34 tonnes de denrées ont été redistribuées, soit l'équivalent de 70 000 repas, une première pour l'événement sportif. Dix volontaires Stop Hunger se sont relayés pendant toute la durée de l'opé-



© Capucine Henry

De g. à d. : Anne Morel Fèvre (directrice de publicité pôle restauration Zepros), Andrée Maître (Fédération Française des Banques alimentaires), Stéphane Ankaoua (P-DG d'EpacPro), Laurent Hetet (responsable événementiel Sodexo Live!), Soizic Fabre Falret (directrice du développement des ressources Banques Alimentaires), et Anais Pache, Stop Hunger Leader & Responsable.

ration, permettant d'aider 40 associations sur l'ensemble du parcours. L'initiative a aussi bénéficié d'une forte visibilité

médiatique, avec une centaine de retombées presse et une vidéo TikTok dépassant les 3 millions de vues. ●

## FOCUS | EX ÆQUO PRIX DU MEILLEUR ENGAGEMENT DURABLE RSE

## Serenest by Vermaat



© Capucine Henry

De g. à d. : Anne Morel Fèvre (directrice de publicité pôle restauration Zepros), Stéphane Ankaoua (P-DG d'EpacPro), Nicolas Imeneuraet (directeur général de Serenest by Vermaat France), et Aurore Gendraux (directrice de secteur Serenest by Vermaat France).

Chez Serenest by Vermaat, les initiatives RSE naissent du terrain. C'est sur le site Osmose en l'occurrence que Mélissa Manicord, responsable de l'exploitation, a imaginé une initiative à la fois forte et singulière à l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes. Elle souhaitait mettre en lumière Fatemeh, une employée de restauration d'origine iranienne, réfugiée de guerre, parce qu'elle est, pour toute l'équipe, une source d'inspiration quotidienne : par son engagement, sa bonne humeur et son parcours de vie hors du commun. Pour cette journée particulière, et avec le soutien de ses

collègues, Fatemeh a proposé un plat traditionnel inspiré de ses racines : un poulet à l'épine-vinette accompagné de riz basmati, qu'elle a elle-même préparé et servi. Elle a également partagé, avec pudeur, un témoignage personnel, évoquant son parcours, ses souvenirs, et le rôle central que joue la cuisine dans sa vie - comme pont entre sa culture, sa passion et sa reconstruction en France. Le restaurant s'est transformé pour l'occasion. Au menu : musique iranienne, ambiance chaleureuse, échanges spontanés. Les convives ont certes découvert un mets, également une culture, mais surtout une personne. ●

## FOCUS | PRIX DU MEILLEUR CONCEPT DE RESTAURATION COLLECTIVE ALTERNATIVE

## L'association AFPJR

L'AFPJR, association créée en 1966 et dédiée à l'inclusion des personnes en situation de handicap, réinvente la restauration en entreprise avec une offre de cantines connectées mêlant excellence culinaire, engagement social et responsabilité environnementale. Porté par son Entreprise Adaptée et son Esat, le concept repose sur des repas artisanaux préparés à Grasse par des salariés en situation de handicap, à partir de produits locaux, de saison et partiellement bio, conditionnés sous vide pour limiter le gaspillage. Pour rompre avec l'image impersonnelle du « connecté », l'AFPJR mise sur le lien humain : chaque entreprise cliente bénéficie de quatre

animations gratuites par an - ateliers gourmands, dégustations, événements festifs autour du food-truck - qui permettent de valoriser les équipes et créer de vrais moments de convivialité. L'association affirme une démarche écoresponsable forte : viande 100 % française, poissons durables, légumes issus de ses propres terrains, bocaux en verre consignés, zéro plastique, compostage systématique et produits d'entretien labellisés. Dernière évolution : une cantine connectée équipée d'un comptoir à boissons et d'un barista en situation de handicap, servi autour d'un café de spécialité torréfié par l'AFPJR elle-même - un atout qui rencontre un franc succès. ●



© Capucine Henry

De g. à d. : Anne Morel Fèvre (directrice de publicité de pôle restauration Zepros), Gaëlle Kerrec (responsable communication et digital Transgourmet), Fabian Escarabajal (directeur des activités économiques AFPJR), Stéphane Perrey (responsable d'exploitation et du développement EA EMS et référent technique restauration AFPJR), et Barthélémy Clerico (Sodexo Alpes-Maritimes).



TRANSGOURMET

# Engagés

pour une restauration collective  
cuisinée sur place.



MAGAZINE@FILS



L'avenir sera bien meilleur s'il est cuisiné sur place :  
*meilleur* pour le goût, *meilleur* pour la santé,  
*meilleur* pour la planète et l'économie locale,  
*meilleur* pour les valeurs humaines.

Chaque jour, Transgourmet s'engage à fournir les meilleures matières premières,  
et à simplifier la vie des cuisiniers avec sa solution digitale **e-Quilibre**.

## FOCUS | PRIX DE LA MEILLEURE ANIMATION/ACTION CONVIVES

## Tables communes

**Tables Communes, l'EPCI qui prépare chaque jour 43 000 repas pour 15 communes franciliennes et de l'Oise, déploie depuis septembre 2024 un ambitieux programme éducatif : « De la Terre à l'Assiette ».** Pensée pour les restaurants scolaires, cette initiative vise à sensibiliser les enfants à une alimentation saine, locale et durable, en cohérence avec les lois Egalim et Agec. Soutenu par l'Union européenne dans le cadre du dispositif « Lait et fruits à l'école », le programme combine animations périscolaires et visites de fermes bio, permettant aux jeunes convives -

plus de 400 par an - de découvrir concrètement l'origine des produits qu'ils consomment. Deux mascottes, Sam le cuisinier et Charlie l'agricultrice, accompagnent le parcours au travers d'affiches, livrets pédagogiques et vidéos. Déployé dans les 15 communes adhérentes, le dispositif associe équipes périscolaires, producteurs locaux et médiateurs, pour reconnecter les enfants à la terre tout en valorisant le travail des cuisiniers de Tables Communes, qui servent déjà 54 % de produits durables dont 35 % bio.

Le programme est reconduit pour 2025-2026, avec des nou-



De g. à d. : Claire Normand (cheffe de produit techniques sols et surfaces, Werner & Mertz France Professional), Frédéric Souchet (directeur général des services), Magali Tempo (directrice synergies communes, pôle alimentation écoresponsable), Emma Bisseau (coordinatrice alimentation durable et lutte contre le gaspillage alimentaire), Inès Delattre (chargée de communication), Michel Nung (vice-président de l'EPCI Tables Communes), Claire Cosson, rédactrice en chef de Zepros La Collective.

© Capucine Henry

veautés, dont une journée cuisine durable dans la centrale

de Bobigny et des défis pédagogiques mensuels. ●

## FOCUS | PRIX DE LA MEILLEURE INITIATIVE EN SANTÉ/MEDICO-SOCIAL

## Elior Santé



De g. à d. : Jean-Charles Schamberger (directeur des rédactions pôle Restauration de Zepros), Jean-Philippe Chevin (responsable culinaire Elior Santé), Lucie Dacquin (responsable marketing pôle Elior Santé), et Caroline Dubilly (directrice de l'offre Pro à Pro).

**Pour répondre à l'un des enjeux majeurs du grand âge, Elior déploie une nouvelle offre nutritionnelle** destinée aux résidents dénutris ou à risque : les Collations enrichies by Elior. Cette initiative est née de la rencontre entre les ambitions du groupe et le travail de fin d'études de Lucie Dacquin, alors apprentie conseillère culinaire et future ingénieure en alimentation-santé.

Conçue avec l'expert culinaire Jean-Philippe Chevin et la responsable nutrition Imen Ben Yahya, la gamme propose des crèmes maison, riches en protéines et en calories, servies en portions individuelles de 90 g (10 g de protéines et 200 kcal). L'objectif : stimuler l'appétit, diversifier les goûts

et améliorer l'observance thérapeutique. Neuf parfums - du chocolat aux fruits rouges en passant par la fleur d'orange - permettent d'éviter la lassitude, avec des recettes adaptées lors des épisodes de fortes chaleurs.

Les premiers résultats sont significatifs. Une étude menée en septembre 2024 auprès de 45 résidents montre une baisse marquée de la dénutrition sévère, passée de 20 % à 8,89 %. Les retours des soignants et des résidents confirment l'intérêt du dispositif : meilleure prise alimentaire, goûts appréciés, et même une diminution observée du nombre d'escarres grâce à l'amélioration de l'état protéique. ●

## FOCUS | PRIX DE LA MEILLEURE INITIATIVE EN RESTAURATION SCOLAIRE

La caisse des écoles du 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris

**La Caisse des écoles du 17<sup>e</sup> (1,6 million de repas par an dans 53 établissements) poursuit la transformation en profondeur de la restauration scolaire.** Forte d'une production 100 % en liaison chaude assurée par 6 cuisines centrales, l'institution défend une « cuisine nourricière », artisanale et familiale : 99 % de plats faits maison, 65 % d'achats Egalim, dont 41 % de bio, et 70 % des produits d'origine française. Un travail issu de partenariats renforcés avec producteurs et grossistes, et par la réouverture de légumeries pour soigner la qualité gustative.

En parallèle, la Caisse des écoles mène un vaste projet pilote antigaspi mêlant pédagogie et ajustement des pratiques. Quatre établissements testent des portions modulables, des ambassadeurs élèves et des ateliers allant du potager aux visites de fermes. L'organisme multiplie les initiatives pour valoriser le bien-manger : « Menus signatures » proposant des recettes signées de chefs étoilés et adaptées par les cuisiniers municipaux, Festival du bien-manger... Le conseil municipal des jeunes, lui,

participe à la conception des menus. La caisse va ouvrir une Maison du Bien Manger. Un lieu hybride qui rassemble centre de formation culinaire, espace pédagogique, salle de réception et jardin éducatif. Dernier chantier en date : la création d'une cuisine centrale dédiée aux cinq collèges du 17<sup>e</sup>. Pensée pour répondre aux attentes des adolescents, l'offre intégrera menus différenciés, alternatives végétariennes, bagels aux légumes, snacking équilibré... Aménagements repensés, ateliers nutrition et rencontres producteurs compléteront le dispositif. ●



De g. à d. : Jean-Charles Schamberger (directeur des rédactions du pôle restauration Zepros), Alexandre Davezac (directeur d'exploitation CDE17), Sylvie Dauriat (directrice CDE17), et Clémence Lorenzi (responsable Grands Comptes RHD Vivalya).

© Capucine Henry

Nous sommes bien plus qu'un distributeur.

# Nous sommes une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.

**Appartenir à des agriculteurs**, les Maîtres Laitiers du Cotentin, ça veut dire que nous nous inscrivons dans un modèle économique vertueux en participant notamment à la juste rémunération des agriculteurs de la coopérative. Nous croyons au lien essentiel qui les unit aux professionnels des métiers de bouche.

**Être une fédération**, ça veut dire que toutes nos entreprises sont autonomes. Notre organisation fédérale nous permet de prendre localement des décisions de façon agile et réactive pour être au plus proche des besoins de nos clients.

**Être une fédération**, ça veut dire que notre couverture est à la fois nationale et locale. Parce que l'attachement à nos terroirs fait notre fierté, chaque distributeur France Frais valorise dans ses gammes les produits de sa région.

**Être une fédération**, ça veut dire que nous partageons des valeurs communes. France Frais est engagé en faveur de la souveraineté alimentaire française en proposant plus de 90% de son offre alimentaire produite en France. Pour nous, encourager l'économie locale est un enjeu majeur.

**Nous sommes uniques  
car nous sommes différents.**



Une fédération de distributeurs  
qui appartient à des agriculteurs

## FOCUS | PRIX DE LA MEILLEURE INITIATIVE EN RESTAURATION D'ENTREPRISE

## La communauté de communes de Seignanx et la SCIC Éole

Ouvert en avril, le Restaurant Inter-Entreprises (RIE) Andrée-Dupeyron marque un tournant pour la zone industrialo-portuaire de Tarnos. Construit par la communauté de communes du Seignanx avec le soutien de l'État, de la Région Nouvelle-Aquitaine et du Département des Landes (10,50 M€ d'investissement), l'établissement offre désormais aux 3 200 salariés du secteur - ainsi qu'au grand public - une restauration quotidienne saine, locale et accessible.

Confié à la SCIC Éole, restaurant solidaire reconnu d'utilité sociale, le RIE s'appuie sur un

modèle unique mêlant production locale, accompagnement à l'emploi et restauration collective de qualité. Éole travaille avec plus de 40 producteurs basco-landais. Les cultures de 11 fermes sont planifiées selon les menus, puis transformées en circuit court via la légumerie Légume Pro, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Sud Landes/Pays basque. L'établissement dispose d'un self de 560 places, d'une terrasse, d'espaces snacking, d'une salle dédiée aux horaires décalés et même de casiers connectés. En parallèle, Éole poursuit sa mission d'insertion :



De g. à d. : Didier de Arroyave (responsable RIE Andrée-Dupeyron), Marie-Rose Mendivil, Sylvie Deramaix, Laurent Armengaud (directeur Éole), et Isabelle Dufau (présidente de la communauté de communes).

3 salariés en CDDI travaillent au sein du RIE. Le taux de retour à l'emploi oscille entre 60 et 69 % pour les personnes accompagnées.

Moins de six mois après l'ouverture, la fréquentation atteint 1 200 couverts par jour pour une capacité maximale de 1 300. ●

## FOCUS | COUP DE CŒUR DU JURY

## La ville de Caluire-et-Cuire



De g. à d. : Bastien Joint (maire), Blandine Zorel (responsable service restauration), et Floriane Camilleri (chef de projet alimentation et développement durable), Anne Morel Fèvre (directrice de publicité de pôle restauration Zepros).

La Ville de Caluire-et-Cuire (région lyonnaise), engagée de longue date dans l'alimentation durable, franchit une nouvelle étape avec l'ouverture fin 2024 de sa cuisine centrale écoresponsable, intégrant un espace pédagogique inédit. Porté par une équipe d'une vingtaine d'agents, dont trois diététiciennes à des postes clés, le site devient un véritable laboratoire d'éducation alimentaire. Cet espace, composé d'une cuisine dédiée et d'une salle d'animation, a été conçu pour sensibiliser tous les publics - enfants, agents municipaux et bientôt personnes âgées, publics en situation de handicap et bénéficiaires du RSA. Les premières sessions culinaires, déjà menées auprès

de classes et d'agents, ont rencontré un vif succès. La démarche s'inscrit dans une stratégie globale : la ville, engagée dans « Mon Restau Responsable », affiche 45 % de produits bio et 28 % de produits durables selon sa déclaration 2024. Dès 2025-2026, 13 classes bénéficieront d'un projet pédagogique annuel, et de nouveaux partenariats, notamment avec la médiathèque, viendront compléter l'offre. L'initiative prendra une dimension supplémentaire en 2026 avec l'ouverture d'une ferme urbaine et d'une plateforme de compostage. De la graine à l'assiette, les enfants pourront cultiver, cuisiner puis déguster des produits locaux issus de la production municipale. ●

## FOCUS | PRIX DE LA RÉDACTION

## Guillaume Delsaux, alias Le Cantinier

Quadragénaire souriant, Guillaume Delsaux mène une double vie. Le matin, il enfle sa tenue de cuisinier à la cité scolaire Genevoix-Signoret de Bressuire, dans les Deux-Sèvres, où il nourrit 1 100 élèves. Le reste du temps, il devient « Le Cantinier », star des réseaux sociaux suivie par plus d'un million de fans. Une notoriété qu'il était loin d'imaginer acquérir aussi vite ! Tout démarre en 2020 pendant le Covid. Il s'aperçoit que ses élèves ne reconnaissent assez souvent pas ce qu'ils ont dans leur assiette. Passionné de théâtre amateur, Guillaume Delsaux décide d'utiliser la vidéo pour faire de la pédagogie autour de la restauration scolaire. Ses capsules d'une minute environ sur les réseaux sociaux cartonnent immédiatement auprès des adolescents. Derrière la légèreté du ton se cache un combat : redorer l'image de marque de la cantine et lutter contre le gaspillage alimentaire. Au-delà des astuces culinaires, Le Cantinier s'est imposé comme le porte-

voix d'une profession trop longtemps dans l'ombre. Au cours de ses vidéos, on le voit transformer les restes en recettes savoureuses. Sa phrase fétiche résonne comme un véritable mantra : « Qu'est-ce qu'on dit ? Bon appétit ! » Depuis la rentrée de septembre, Guillaume Delsaux a rejoint le groupe Elior en tant que chargé de communication. La collective, ça mène à tout ! ●



De g. à d. : Philippe Paulic (président du groupe Zepros) et Guillaume Delsaux, alias Le Cantinier.

Traçabilité | Plan de nettoyage | Etiquetage | Conformité | Gestion des menus

**Simplifiez l'**HACCP, restez conforme  
et gagnez du temps pour votre métier.



*Vincent L.  
Chef, EHPAD Soleil Levant*

**ePackPro**

La solution HACCP digitalisée n°1

[epackpro.com](https://epackpro.com)



Demandez  
votre démonstration  
gratuite

DE LA COQUILLE À L'ASSIETTE

## La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> structure une filière d'œufs bio et fermiers



Pendant l'été, quand la restauration scolaire ralentit, les poules pondent moins avec la chaleur, et la demande en œufs coquille en grande distribution compense le revenu des producteurs.

**Dans les cuisines de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> (Paris), la révolution est en marche.** Avec 96 % de produits Egalim (63 % de bio et 54 % de produits locaux à 250 km), l'établissement public dépasse haut la main les objectifs réglementaires. Produisant 2 millions de repas par an, il a atteint 76 % d'alimentation durable au sens du plan d'alimentation durable de la Ville de Paris. La Caisse va encore plus loin.

Les 13 500 repas servis/jour aux enfants des 80 écoles et collèges publics de l'arrondissement sont aujourd'hui réalisés exclusivement avec des ovoproduits bio et fermiers issus de la coopérative Fermiers de Loué. « Il s'agissait de ne pas

mettre tous ses œufs dans le même panier », précise Grégory Mèche, directeur général de la Caisse des écoles. Derrière cette formule, une réalité : sécuriser l'approvisionnement, souvent en tension, tout en offrant un débouché stable aux éleveurs.

Le projet remonte à octobre 2023, lors d'une visite organisée par Audrey Pulvar auprès des Fermiers de Loué. Les échanges révèlent une problématique commune. D'un côté, des producteurs d'œufs bio frappés de plein fouet par les crises successives et dont 100 % de la production part exclusivement en œufs coquille vers la grande distribution. De l'autre, une restau-

ration collective peinant à s'approvisionner en ovoproduits bio de qualité. « Les producteurs se trouvent souvent devant l'obligation de vides sanitaires qui se transforment en vide économique, les privant de travail et de revenus réguliers », souligne Marie-Dominique Tatar, en charge du projet.

### Contractualisation directe

La solution ? Créer une filière complémentaire d'ovoproduits transformés – coulis d'œuf, œufs durs écalés – qui permettrait de lisser l'activité des éleveurs tout au long de l'année. Déjà engagée avec les Fermiers de Loué pour la volaille à travers une planification annuelle, la Caisse saisit l'opportunité. Avec le transformateur Ovoteam et le grossiste La Normandie à Paris, un travail minutieux de structuration a été engagé fin 2024, déterminant les volumes et les besoins sur un rythme annuel. L'accord quadripartite signé au Salon de l'agriculture en février a concrétisé cette ambition. Résultat : dès le 3 avril, les premières livraisons d'ovoproduits bio et fermiers arrivent dans les cuisines. « Depuis lors, nous ne sommes plus jamais en rupture », précise la direction.

Cette nouvelle filière répond parfaitement aux exigences croissantes : deux repas végétariens par semaine et, depuis janvier, une alternative végétarienne quotidienne de la maternelle au collège. Les ovoproduits bio et fermiers deviennent ainsi un pilier de cette offre végétarienne renforcée. Au-delà des chiffres, l'initiative crée un véritable cercle vertueux. Pour les producteurs de la Mayenne et de la Sarthe, c'est l'assurance d'un débouché stable et planifié. Le référencement par La Normandie à Paris ouvre également ces gammes à d'autres clients en restauration collective et privée, multipliant l'impact de la démarche. ●



# VOUS ÊTRE UTILE EN COLLECTIVITÉS, C'EST SIMPLIFIER VOTRE QUOTIDIEN EN APPORTANT UNE RÉPONSE À CHACUN DE VOS BESOINS



- Les plus grandes marques, appréciées de vos convives
- Fromages, beurres, lait, ultra-frais : la gamme de portions la plus large du marché
- Des produits qui permettent de répondre à la loi Egalim : 13 références Bio sur les 4 catégories
- Un large choix de produits pour vous aider à répondre aux recommandations du GEMRCN

Les recommandations alimentaires pour les 4 - 17 ans : 3 produits laitiers par jour ([www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)) en alternant yaourt, lait, fromage blanc et fromages

## PORTAGE DE REPAS

## Cayres Pradelles fait le pari de la barquette inox !



Avant la mise en place des barquettes en inox, les seniors estimaient que le service de portage de repas générerait trop de déchet dans leur poubelle. Désormais, ils réchauffent une barquette à la fois au micro-ondes après avoir enlevé le film, et prélaient les contenants avant de les rendre.

**Quatre-vingt-dix mille barquettes plastiques jetées chaque année!** Tel était le bilan du service de portage à domicile de la communauté de communes du Pays de Cayres Pradelles (CCPCP) avant 2021, opéré par l'Ehpad public Saint-Christophe de Pradelles. Face au mécontentement des bénéficiaires et aux exigences de la loi Agec, cette collectivité de Haute-Loire a pris le problème à bras-le-corps. Résultat : un passage réussi aux contenants inox réutilisables, avec un taux de perte exceptionnel

inférieur à 1 %. Un franc succès qui ne doit rien au hasard. Pour réussir cette transition, la CCPCP a lancé en 2021 une étude de faisabilité complète confiée à Pandobac et financée par l'Ademe. Articulée en cinq phases - diagnostic, benchmark, modélisation des impacts, pilote, puis déploiement -, elle a rassemblé tous les acteurs : élus, agents de livraison, l'équipe de l'Ehpad et les 50 bénéficiaires. « *Au moment du lancement, peu de fournisseurs s'étaient positionnés sur le conditionnement réemployable pour le portage, explique Karolina Cieslinska de Pandobac. Les solutions techniques étaient encore émergentes, nécessitant une actualisation régulière.* »

#### Solutions adaptées au territoire et adhésion collective

La solution retenue combine plusieurs éléments : des barquettes inox Barketinox thermoscellées avec un film étirable (Natural'Packaging), une traçabilité digitale via QR Codes, et une réorganisation complète de la logistique. Sur ce territoire rural de 369 km<sup>2</sup> où les tournées atteignent 200 km, la décision a en effet été prise de scinder la tournée en deux et d'investir dans un nouveau véhicule. La phase pilote a permis d'affi-



Les barquettes inox réemployables et micro-ondables Barketinox ont été retenues.



Thermoscelluse (Thermop-auto xl) de chez Befor Technitrans.

ner les modalités pratiques : nouvelle échelle de séchage pour réduire la manutention, scan des contenants à travers des sacs transparents pour minimiser le temps lors des tournées. Chaque barquette équipée d'un QR Code est scannée à l'envoi et à la réception par les agents via leur téléphone.

L'adoption par les bénéficiaires, exclusivement des seniors, a dépassé les attentes. « *Ayant connu la consigne dans leur jeunesse, ils ont naturellement intégré les gestes du réemploi* », constate Célia Masson Dumonteil, référente du projet. Les contenants sont systématiquement restitués prélavés, les aidants familiaux jouant un rôle précieux. Les équipes ont fait preuve d'en-

gagement malgré une augmentation de trente minutes à une heure des opérations quotidiennes en plonge et par tournée. La durée de rotation rapide (quatre jours) témoigne de la fluidité du système.

Le projet a bénéficié du soutien de l'Ademe, de Citeo via son appel à projets Réemploi, et du Département de la Haute-Loire. Au-delà de la conformité réglementaire, il démontre qu'avec une méthodologie structurée et un engagement collectif la transition vers le réemploi est performante et reproductible. ●

#### CHIFFRES CLÉS DU PROJET

##### Service de portage

- 18 200 repas/an
- 50 bénéficiaires
- 20 communes desservies
- 5 livraisons/semaine, 2 tournées/jour
- 200 km de tournée quotidienne
- 1 500 contenants en circulation
- Taux de perte des contenants : < 1 %

##### Impact environnemental

- 250 barquettes plastiques évitées par jour
- 90 000 barquettes jetables supprimées/an (2 tonnes)
- 3 tonnes de CO<sub>2</sub> économisées/an
- 700 000 litres d'eau économisés/an



L'entreprise Pandobac a accompagné le projet et mis en place un outil de suivi et de traçabilité disponible sur mobile (iOS et Android) et en Web App pour éviter les pertes de bacs et optimiser les stocks.

TROPHÉE NATIONAL DE RESTAURATION COLLECTIVE

# La créativité, sacrée grande gagnante de l'édition 2025

**Le changement dans la continuité!** La société Strottner Culinaire a piloté avec les organisateurs du salon Serbotel la 15<sup>e</sup> édition du Trophée national de restauration collective autogérée, prenant le relais de l'Acehf 44 - 49 - 85. Lui-même ex-président de l'Acehf, Yannick Strottner a sollicité ses anciens collègues pour la mise en œuvre opérationnelle du concours. Tout en apportant quelques évolutions de fond. Au lieu de douze les éditions précédentes, six équipes ont été retenues, sur une vingtaine de dossiers présentés, en retenant la créativité comme un critère de présélection. Yannick Strottner a intégré une autre nouveauté allant dans le même sens, avec un ingrédient mystère, un poivre



La créativité et la technicité des chefs de la collective (ici les vainqueurs David Rose et Benoît Plée) ont été mises en avant lors du concours.

© Thierry Goussin

différent pour chaque binôme, à intégrer au moins dans l'entrée, le plat ou le dessert. « *Je voulais un concours axé sur la créativité, mettre en avant cette dimension de notre métier* », explique Yannick Strottner. Un prix de la créativité a même été créé, récompensant Laurent Peneaud et Bernard Chabineau, du lycée Jean-Hyppolite de Jonzac (17), qui ont utilisé le poivre dans leurs

trois propositions. Présidé par Baptiste Denieul, chef étoilé de la Maison Tiegezh, le jury a décerné le Trophée national au tandem formé par David Rose et Benoît Plée, du lycée hôtelier du Touquet (62). À l'issue d'une épreuve de trois heures, le président du jury a salué le travail remarquable « *de candidats avec des visions et des démarches très différentes* ». ●

## En Bref

### Le RIL de Lyon rejoint le projet européen Divinfood

Rien n'arrête plus Philippe Muscat, directeur du Restaurant Interadministratif de Lyon (RIL). La preuve. L'établissement a rejoint les acteurs engagés du projet européen Divinfood, financé par le programme Horizon Europe. Objectif : remettre au goût du jour les cultures négligées (lentilles, pois, haricots anciens tels que le haricot viande) et renforcer la biodiversité cultivée dans la collective. Cette initiative s'inscrit dans une démarche globale : lutte contre le gaspillage, soutien aux filières agricoles régionales et, depuis 2023, restauration solidaire en collaboration avec le Lab Archipel, afin d'ouvrir ponctuellement les portes du restaurant à des publics en situation de précarité.

**CERCLE VERT**

**FAVORISONS LES PRODUITS D'ÉPICERIE BIO!**

Retrouvez notre sélection de produits sur [groupe-cerclevert.fr](https://groupe-cerclevert.fr)

## En Bref

### Eurest remplace Elior à Monaco

Le gouvernement monégasque a attribué son nouveau marché de restauration collective à Eurest (groupe Compass) au détriment d'Elior, l'opérateur sortant. L'annonce a été faite le 9 octobre par le conseiller-ministre de l'Intérieur, Lionel Beffre, lors des débats sur le budget rectificatif. À noter que le nouveau contrat prévoit une augmentation de 10 % des quantités servies tout en maintenant le prix du repas à 6,74 euros TTC.

### Mille et Un Repas du Nord mobilisé

L'opérateur Mille et Un Repas du Nord s'est engagé en octobre pour la sensibilisation au dépistage du cancer du sein. 8 825 burgers roses ont été servis dans ses restaurants scolaires et d'entreprise à l'occasion de la Journée mondiale du burger. Plusieurs membres des équipes ont également participé au Challenge Ruban Rose à Lille. Certains restaurants ont organisé un défi assiette vide, permettant de récolter des fonds pour des associations de lutte contre le cancer comme Imagine For Margo.

### Restalliance lance L'Éveil des Casseroles

Neuf binômes de cuisiniers Restalliance se sont affrontés le 2 octobre à Aubagne lors de la première édition de L'Éveil des Casseroles, autour d'un panier surprise imaginé par le chef étoilé Loïc Petri. Objectif : valoriser les savoir-faire du territoire avec un plat, sa version mixée et un dessert. Le trio gagnant réunit Marie Fernandez et Guillaume Rullier (or), Geoffrey Carette et Kamel El Mansouri (argent), puis Jennifer Asse et Choukri Merouani (bronze). Un jury d'experts a départagé les équipes.



## BIO

# Restoria muscle ses filières avec Interbio Pays de la Loire

© Interbio Pays de la Loire



Fanny Lemaire, présidente d'Interbio Pays de la Loire (à g.), et Catherine Gandon-Giraud, directrice des achats de Restoria, ont scellé leur partenariat sur le salon Serbotel.

**La SRC angevine Restoria a terminé l'exercice 2024-2025 sur un volume d'achats de 13,6 % en produits issus de l'agriculture biologique.** Ce score, qui la place parmi les bons élèves de la profession, était de 12,3 % un an auparavant. Entreprise à mission, Restoria (650 clients, 65 000 repas/jour en période

scolaire, 61,60 M€ de CA en 2024) vise dans le cadre de ses indicateurs d'impact une trajectoire l'amenant au-dessus des 20 % en 2030. La société a décidé pour se donner plus de chance d'atteindre ses objectifs d'adhérer à Interbio Pays de la Loire, une union célébrée lors du salon Serbotel. « *Seuls on ne peut pas faire grand-*

*chose. On a fait le plus simple. À notre stade les marges de manœuvre sont plus fines, plus complexes, pour progresser* », explique Catherine Gandon-Giraud, la directrice des achats de la SRC.

En adhérant à l'interprofession, Restoria pourra, outre la mise en relation avec des producteurs, participer à la structuration de filières. Le manque de volumes en produits bio reste parfois un frein sur certaines filières, relève Catherine Gandon-Giraud. Qui souhaite donc « *aller plus loin dans les échanges, mieux comprendre les enjeux de la production, mieux partager nos attentes auprès des filières* ». Un partage d'expertise et un croisement de regards d'autant plus nécessaires que le contexte est peu porteur pour l'essor du bio, la directrice des achats s'inquiétant de « *l'essoufflement de la capacité financière de nos clients* ». ●

## DÉVELOPPEMENT

# Foodles double la taille de son hub de Marseille

**Foodles poursuit sa montée en puissance en région Sud.** L'acteur de la restauration d'entreprise responsable et connectée a annoncé l'extension de son centre logistique de Marseille, qui double sa superficie pour atteindre 700 m<sup>2</sup>, dont 530 m<sup>2</sup> de surface opérationnelle et 170 m<sup>2</sup> de bureaux et showroom. L'investissement, estimé à 200 000 euros, s'inscrit dans une stratégie d'expansion régionale ambitieuse, couvrant un large périmètre allant de Montpellier à Monaco. L'agrandissement du site marseillais permet à Foodles de mieux répondre à la demande croissante des entreprises et administrations locales. Avec 160 m<sup>2</sup> de chambre froide (contre 60 m<sup>2</sup> auparavant), le



Marseille est un maillon-clé du réseau Foodles (550 salariés, 600 clients en France, Belgique et à Londres), qui alimente déjà la zone Provence-Alpes-Côte d'Azur, où la demande en restauration flexible et durable explose.

hub peut désormais assurer la livraison quotidienne de repas ultrafrais destinés aux frigos connectés installés dans les entreprises, avec un pic d'activité atteignant jusqu'à 109 frigos en été. Aujourd'hui, le centre logistique dessert une cinquan-

taine de clients et assure la livraison moyenne de 2 000 repas par jour. Depuis 2022, le nombre de clients a progressé de plus de 30 %, confirmant la dynamique de croissance de Foodles sur le marché de la restauration collective d'entreprise. ●



# AGECOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION



*Le Salon Professionnel méditerranéen*

1 • 3 FÉVRIER 2026

Palais des Expositions • NICE

[www.agecotel.com](http://www.agecotel.com)



  
nicexpo

Création : NICEXPO © Getty Images

## **MARDI 3 FÉVRIER : 4° FORUM AGE COTEL RESTAURATION COLLECTIVE 360°** sur le thème "Nourrir mieux, ensemble, pour redonner toute sa valeur à l'assiette et au service de restauration collective."

Dans un contexte de fortes tensions budgétaires et humaines, la restauration collective, publique comme privée, réaffirme son rôle stratégique, social, éducatif, territorial et sanitaire. Véritable levier des politiques publiques, elle nourrit chaque jour des millions de convives, avec engagement et créativité.

Le Forum Agecotel Restauration Collective 360° réunit les acteurs du secteur - collectivités, établissements, sociétés de restauration et partenaires - à partager leurs expériences, valoriser les initiatives concrètes et repenser ensemble le sens et la valeur de l'assiette et du service de restauration collective.

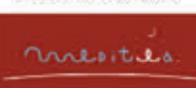
### 4 axes forts structureront les échanges :

- Agir avec et pour le convive : faire de l'assiette un vecteur d'éducation, de santé et d'inclusion.
- Construire ensemble dans les établissements : valoriser les équipes et le sens collectif du métier.
- Faire évoluer les pratiques : partager les expériences inspirantes de tous les secteurs.
- Valoriser les initiatives concrètes, en donnant la parole à ceux qui innovent et font bouger les lignes chaque jour.

Un rendez-vous des décideurs et professionnels pour penser l'alimentation pour tous de demain.

En partenariat avec  
Restau'Co et Méditéa :

  
Restau'Co

  
Méditéa

**PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION  
DES COLLECTIVITÉS ET DES MÉTIERS DE BOUCHE,**

**VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :**  
[www.agecotel.com](http://www.agecotel.com) (CODE INVITATION : ZPCO12)



RH

## Compass Group France amplifie l'accompagnement des seniors

Les cheveux blancs n'ont rien à craindre chez Compass Group France (CGF) ! Le groupe renforce son engagement en faveur de l'emploi des seniors avec la signature d'un accord QVT-Seniors dédié à la qualité de vie au travail et à la fin de carrière. Cet accord, conclu avec les partenaires sociaux, couvre tous les salariés de 57 ans et plus, qu'ils travaillent en cuisine, en salle ou dans les fonctions support. Alors que, selon la Dares, le taux d'emploi des seniors dépasse désormais 60 % en 2024, chez CGF les seniors occupent déjà une place centrale : 58 % des effectifs ont plus de 45 ans. « Les seniors sont un atout stratégique pour la performance collective et la transmission des savoir-faire », explique Gino Balderacchi,



« Notre ambition est de maintenir les seniors dans l'emploi dans les meilleures conditions et de valoriser pleinement leur expérience », précise Gino Balderacchi, directeur People, Culture & Impact Compass Group France.

directeur People, Culture & Impact.

Pour préserver cette richesse, l'accord conclu met en place un pilotage structuré, avec un index senior, des indicateurs de suivi, une série de mesures

opérationnelles : formation à la gestion intergénérationnelle, prévention de la pénibilité, entretiens de seconde partie de carrière, bilans de compétences, visites médicales renforcées...

En outre, Compass introduit des dispositifs dédiés à la fin de carrière, dont une réduction progressive du temps de travail « avec maintien jusqu'à 90 % du salaire pour 80 % du temps effectif », le versement anticipé d'une partie de l'indemnité de départ à la retraite et une prime additionnelle. Les salariés les plus expérimentés peuvent devenir tuteurs via un dispositif de mentorat, avec une indemnité de départ majorée pouvant atteindre un mois de salaire supplémentaire selon les formations réalisées. ●

## En Bref

### Sodexo: 2025 solide, 2026 charnière

Sodexo boucle son exercice 2025 sur une performance maîtrisée, malgré un contexte opérationnel contrasté. Le CA atteint 24,1 Md€ (+ 1,2 %), porté par une croissance interne de + 3,3 % (+ 3,7 % hors effets exceptionnels liés aux JOP et à la Coupe du monde de rugby). La marge d'exploitation progresse légèrement à + 4,7 %, tandis que le résultat net ajusté s'établit à 785 M€. « Au cours des 4 dernières années, nous avons repositionné Sodexo comme un pure player de la restauration et des services », a noté Sophie Bellon, P-DG. Ces efforts ont posé les bases solides d'une performance pérenne. » Le redressement est visible en Europe : croissance interne de 1,7 %, tirée par le segment Santé & Séniors (+ 6,7 %). En Amérique du Nord, le dynamisme de Sodexo Live! (+ 11,2 %) compense les pertes de contrats en Éducation. Progression soutenue pour le reste du monde (+ 7,5 %).

**natexpo** PARIS 2025  
SALON INTERNATIONAL  
DES PRODUITS BIOLOGIQUES

**JOURNÉE SPÉCIALE RHD**

**MARDI 2 DÉCEMBRE**

**Découvrez les dernières tendances de la restauration bio et responsable**

- ✓ Du contenu : approvisionnements locaux, Bio dans les assiettes, loi EGAlim
- ✓ La présence du Parrain des Trophées Natexpo 2025 : Jean-Paul Terusse, Chef en restauration collective
- ✓ Un parcours Restauration Bio avec 160 sociétés
- ✓ Des sessions de speed-meetings avec des acheteurs de la RHD
- ✓ La présence d'interprofessions et institutionnels : Agence Bio, Interfel, CNIEL
- ✓ De l'innovation (Galerie des Nouveautés, Trophées, Espace Village) et de la convivialité (Natexpo Tchou-Tchou le lundi soir)

Téléchargez votre badge visiteur gratuit  
sur [www.natexpo.com](http://www.natexpo.com)



UN SALON DE **NATEXBIO**

[in](#) [t](#) [f](#) @natexpo - #Natexpo2025

ORGANISÉ PAR **Spas**  
Organisation

30 NOV. - 2 DÉC. 2025

PARIS EXPO - PORTE  
DE VERSAILLES

NOUVEAU  
LIEU



## NUTRITION

## Newrest mise sur la protéine de spiruline

Le groupe franchit une étape décisive dans sa stratégie de végétalisation des menus. En s'associant à Edonia, start-up normande fondée en 2023, le groupe présidé par Olivier Sadran introduit Edo, un ingrédient à base de spiruline conçu pour remplacer la viande hachée dans les préparations culinaires. « Ce partenariat illustre notre volonté d'innover et d'accompagner la transition alimentaire au sein des cuisines de nos clients, en favorisant des solutions locales et innovantes », commente Marc Giraud, directeur général France de Newrest. Un lancement qui ne doit rien au hasard. Il répond directement aux objectifs de la loi Egalim, qui impose au moins un menu végétarien hebdomadaire en restaura-

tion collective. Contrairement aux alternatives ultratransformées du marché, Edo se distingue par sa composition simple : fabriqué à partir de spiruline sans extrusion ni additifs, cet ingrédient brut offre une source naturelle de protéines et de minéraux. « Avec Edo, nous voulons rendre les microalgues désirables pour les consommateurs et faciles à utiliser pour les professionnels de la restauration », explique Hugo Valentin, CEO d'Edonia.

### Un développement ambitieux

La start-up, soutenue par France 2030 et plusieurs programmes européens, a développé une technologie brevetée permettant de transformer la spiruline en un ingrédient au goût subtil et à la texture



© NEWREST

La cuisine du futur s'installe chez Newrest avec Edo, un ingrédient à base de spiruline. Le produit existe en bio et en conventionnel. Les algues sont d'origine France, du Portugal et d'Amérique latine.

adaptée aux recettes traditionnelles. Le lancement officiel s'est déroulé fin octobre à Barentin, en Normandie, lors d'une dégustation réunissant élus locaux, clients et partenaires de Newrest. Les retours des chefs partenaires sont encourageants : « La texture et le goût subtil d'Edo permettent de créer des recettes à la fois gourmandes et équilibrées, tout

en respectant les attentes de naturalité et de durabilité », témoigne le chef de la cuisine centrale de Barentin. Cette première phase d'expérimentation vise à démocratiser l'alimentation végétale à grande échelle, d'abord en France puis à l'international. Edonia a déjà prévenu plusieurs milliers de tonnes d'Edo, représentant 15 M€ en précontrats. ●

## PORTAGE DE REPAS

## Saveurs & Vie et Quitoque unissent leurs forces



La population française vieillit, 28 % auront plus de 65 ans d'ici à 2030. Et près de 15 millions de personnes vivent déjà avec une maladie chronique. Des chiffres qui ne sont pas tombés dans l'oreille d'un sourd. Face à ce constat, Saveurs & Vie, expert de la livraison de repas à domicile adaptés aux personnes fragiles, et Quitoque, pionnier français des box à cuisiner, ont initié une collaboration inédite. Les deux acteurs pro-

posent une nouvelle offre baptisée « Popote & Papilles » à l'intention des personnes en perte d'autonomie, atteintes de maladies chroniques ou en situation de handicap, mais aussi à celles et ceux qui souhaitent simplement adapter leur façon de cuisiner sans renoncer au goût.

Le concept ? Il repose sur une box hebdomadaire pour une ou deux personnes, combinant plats à réchauffer et recettes à cuisiner, avec des menus évolutifs sur six jours. Chaque commande inclut un bilan nutritionnel et deux téléconsultations gratuites assurés par l'équipe de diététiciens de Saveurs & Vie. « Nous avons voulu allier l'expertise nutritionnelle et la liberté de choisir chaque jour ce qui fait du bien », indique Valérie Langlois, directrice marketing de Saveurs & Vie. ●

[www.resto.zepros.fr](http://www.resto.zepros.fr)

## NOMINATION

## Compass Group change de patron !

Nouvelle tête chez Compass Group France ! Le groupe a officiellement, le 2 octobre, la nomination de Marc de Oliveira au poste de P-DG. Il a pris ses fonctions le 5 novembre, succédant à Camille Berthaud. Diplômé de l'École Hôtelière de Paris, ainsi que d'un Master de gestion et finance, Marc de Oliveira a consacré l'essentiel de sa carrière aux services aux entreprises. Il commence sa carrière au sein du service achats d'un grand groupe hôtelier puis rejoint Ramsay Santé jusqu'en 2010. Il effectue ensuite quinze années au sein du groupe danois ISS : direction achats France, postes stratégiques aux États-Unis et en Amérique latine, puis directeur des opérations Asie-Pacifique (Singapour) avant d'être nommé président d'ISS France jusqu'en août 2024. Entré chez Compass Group France en 2024 comme directeur général des opérations, il pilote alors plusieurs



« Notre ambition est claire : faire de Compass France le leader incontesté de la restauration collective, en alliant innovation, durabilité et excellence opérationnelle », a déclaré Marc de Oliveira lors de sa nomination.

entités et marques (Lifestyle : Exalt, Popote, Millesence, Mediance, Levy Restauration ; ainsi qu'Eurest, Medirest, Scolarest, Maison Lecocq et Cuisines centrales). Un rôle qui l'a placé au cœur de la machine opérationnelle, lui permettant de bâtir une vision globale de l'organisation. ●



**THAI**  
KITCHEN  
FOODSERVICE

## DÉCOUVREZ **LES INDISPENSABLES** DE LA CUISINE ASIATIQUE !

**NOUVEAUX  
GROS FORMATS  
SANS GLUTEN ET VEGAN**



**NOUILLES DE RIZ 4KG  
60 PORTIONS PAR SACHET**



Texture fondante  
et non collante

**LAIT DE COCO 3L  
60 PORTIONS PAR SACHET**



Concentré en coco :  
60% d'extrait de coco  
40% d'eau

**PÂTE DE CURRY JAUNE 1KG  
100 PORTIONS PAR SACHET**



Aux notes aromatiques  
de curcuma, coriandre et  
cardamome

McCormick France SAS - Site Agroparc - 315 rue Marcel Démonique - 81917 Avignon cedex - RCS Avignon B222960027

Retrouvez l'ensemble de la gamme et des idées recettes sur [www.thaikitchenfoodservice.fr](http://www.thaikitchenfoodservice.fr)

## RSE

**BE WTR et Cafés Richard s'allient pour décarboner l'eau**

WTR s'apprête à déployer son modèle à l'échelle nationale grâce à l'expertise commerciale de Cafés Richard.

**Voilà une alliance qui marque un tournant dans le secteur!** BE WTR, marque d'eau premium filtrée localement, et Cafés Richard, n° 1 du café en RHD, viennent de créer une joint-venture stratégique. Objectif : proposer aux pros une alternative responsable aux eaux embouteillées traditionnelles. Cafés Richard, via sa holding Ricardo, entre au capital de BE WTR France et met son réseau de 40 000 clients professionnels au service d'une solution innovante qui répond aux nouvelles attentes du marché. *« Nos clients recherchent des produits avec du sens. Ce partenariat leur offrira une eau de qualité, produite localement, avec un impact environnemental minimal »*, souligne Arnaud Richard, président de Cafés Richard.

BE WTR propose deux modèles distincts. D'une part, des systèmes de filtration brevetés AQTiV installés chez les clients, distribuant à la demande de l'eau ultrafiltrée, plate ou pétillante. D'autre part, des bouteilles en verre consignées, produites localement dans les usines BiG et livrées dans un rayon de 10 km. L'impact environnemental parle de lui-même : jusqu'à 88 % de réduction des émissions de CO<sub>2</sub> par litre, des bouteilles réutilisables jusqu'à 300 fois, et une production sous autorisation préfectorale validée par l'ARS. Une opportunité pour la restauration, même collective, car cette offre répond aux exigences croissantes en matière de RSE tout en garantissant qualité et traçabilité. ●

## ÉTUDE

**Les alternatives au café bousculent le marché des boissons**

**Le marché mondial des alternatives au café, évalué entre 10,8 et 12,08 Md€ en 2023-2024, connaît une croissance annuelle de 4 % et devrait atteindre 15,3 Md€ d'ici à 2033** selon une étude de Digital Nativ Group (DNG). L'Europe,

avec 35 % des parts de marché, mène cette révolution qui redessine nos rituels quotidiens. Longtemps dominé par la chicorée et les céréales torréfiées (60 % du marché), le secteur se transforme. Cafés adaptogènes aux champi-

gnons, smart drinks et boissons fonctionnelles séduisent de nouveaux publics : urbains sensibles au wellness, jeunes parents, gamers, flexitaristes de la caféine. *« Le rituel café se réinvente par des ingrédients fonctionnels promettant focus, équilibre et immunité »*, analyse Vincent Redrado, fondateur de DNG.

Ces boissons ne se cantonnent plus au café du matin mais s'invitent l'après-midi, en soirée, au travail, ou pendant le sport. Les consommateurs recherchent une énergie plus douce, sans nervosité. Les pure players digitaux comme Bonjour Drink, French Mush ou Holy dominent avec un storytelling centré sur le wellness. L'exemple de Chericco, chicorée modernisée passée du digital à la grande distribution, prouve que la catégorie peut séduire le grand public et s'inscrire durablement dans la culture quotidienne. ●



*« Le café n'est plus l'unique carburant des consommateurs. Nous entrons dans une ère où l'énergie se conjugue au bien-être »*, souligne Vincent Redrado, fondateur de Digital Native Group.

SELF

## Arcométal fait le chaud et le froid



Arcométal a signé une première réussie à Host Milan.

Pour sa première participation, Arcométal a ravi les visiteurs lors du salon international de la restauration Host Milan mi-octobre. Le concepteur d'équipements de grande cuisine a présenté en avant-première son meuble dessus chaud ou froid qui simplifie et optimise le service en restauration collective, dans une démarche d'économie d'énergie et d'utilisation écoresponsable. Avec une chaudronnerie inox haut de gamme et un design raffiné, ce modèle novateur et durable conjugue performance et élégance pour une parfaite mise en valeur des plats.

Sa technologie permet de passer du froid avec un aspect givré au chaud absolu, soit une amplitude considérable et ajustable de - 5° à + 100° en surface. Cette flexibilité étend le champ des possibilités avec la présentation en simultanée de crudités ou de desserts et le maintien au chaud de préparation mettant en valeur les plats, servis à la température idéale et avec une saveur préservée. Personnalisables, les buffets peuvent décliner plusieurs options et capacités avec un air statique ou ventilé et l'intégration de plaques ou de cuves afin de faciliter l'ergonomie et le service. ●

## En Bref

### Ostreya fait collecte utile

Ostreya transforme les enjeux environnementaux en leviers d'innovation durable. En partenariat avec le fabricant de produits d'essuyage et d'hygiène MPH1865, le spécialiste de la valorisation des déchets professionnels déploie une boucle circulaire inédite qui fait de chaque déchet une ressource. Les essuie-mains usagés collectés auprès des entreprises sont transformés en fibres, puis revalorisés en papier d'essuyage, gobelets et emballages recyclés.

### Unox grossit

Unox, leader mondial dans la conception, la fabrication et la commercialisation de fours professionnels pour la restauration, la GMS, la pâtisserie et la boulangerie, a acquis 100 % du capital social de Roboqbo Srl, le principal concepteur et fabricant italien de systèmes intégrés de transformation alimentaire et cosmétique.

Technologies professionnelles d'hygiène



Nouveau MEIKO UPster K M2

**LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS**

**ET SI VOS ÉCONOMIES SE JOUAIENT À CHAQUE CYCLE ?**

Consommation d'énergie  
-26% en moyenne\*

Consommation d'eau  
-38% en moyenne\*



www.meiko.fr

\*par rapport à la version précédente

## EGALIM

## Hénaff mise sur le végétal bio

Après plusieurs années de recherche, Hénaff Restauration dévoile sa première gamme végétale bio à cuisiner, développée avec des chefs. Huit recettes d'émincés et d'égrenés à base de légumineuses feront leur entrée dans les cuisines collectives début 2026 pour, notamment, faciliter l'application de la loi Egalim (proposer au minimum un menu végétarien par semaine depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2019).

La gamme comprend deux catégories. Les égrenés de légumineuses sont proposés en quatre recettes : nature, à la provençale, à l'indienne et à l'asiatique. Utilisables en farces, légumes farcis, bolognaise végétale, hachis ou salades. Les émincés de pois et féverole se déclinent en quatre versions : nature, à la provençale, à l'asiatique et à l'orientale. À snacker, réchauffer ou cuire au four, ils



Égrené de lentilles et pois chiches à la provençale.

s'intègrent facilement dans diverses préparations.

#### Stockage à température ambiante

Toutes les recettes sont fabriquées avec des protéines 100 % françaises, sans soja,

et conditionnées en poches appertisées selon le savoir-faire centenaire d'Hénaff. Conditionnement : 2,5 kg et 4 kg.

Côté conservation, cette nouvelle gamme se garde à température ambiante. De quoi

réduire les coûts de stockage réfrigéré et supprimer la décongélation, un gain de temps précieux. Les produits peuvent être montés à froid ou réchauffés rapidement. Sur le plan nutritionnel, ils sont source de protéines avec une teneur en sel réduite.

« Nous avons mobilisé cent ans de savoir-faire culinaire pour proposer des alternatives faciles à accommoder selon l'inspiration du chef », explique Antoine Ravenel, directeur de la végétalisation chez Jean Hénaff. « Toute la restauration collective est en quête de solutions végétales d'origine française. Nos produits sont 100 % compatibles avec Egalim. » À noter que Hénaff Restauration déploie également des conseillers culinaires pour accompagner les chefs dans l'intégration de ces protéines végétales, avec 15 idées recettes proposées. ●

## BONDUELLE FOOD SERVICE

## Plus de 100 produits labellisés Agri-Éthique

Agri-Éthique, label de commerce équitable 100 % français, intègre Bonduelle Food Service parmi ses marques, en labellisant plus de ses 100 références alimentaires (produits surgelés ou appertisés, cuisinés ou nature). Les produits de Bonduelle Food Service étaient certes déjà certifiés CE2. Mais cette catégorie va disparaître du champ de la loi Egalim au profit du label HVE. « On ne peut pas être en démarche HVE avec les légumes car ils demandent une rotation de terre », explique Anne-Marie Geryl, DG de Bonduelle France. Raison pour laquelle le champion européen du légume a choisi de se tour-

ner vers le label Agri-éthique. Sont concernés des choux (brocoli, chou-fleur, chou vert), des feuilles (épinards, oseille), des haricots (verts, beurre, flageolets), des pois, des fèves, des carottes, des courges et de nombreuses autres variétés de légumes. Également dans la liste la macédoine en boîte, la betterave en dés en boîte, diverses purées et poêlées surgelées, une jardinière, un mélange pour potage ou encore un gratin de chou-fleur. ●



Les produits labellisés Agri-Éthique représentent 12 000 tonnes de légumes produits dans 1 068 fermes des Hauts-de-France avec lesquelles Bonduelle signe désormais des contrats sur trois ans contre une année auparavant.

## DÉVELOPPEMENT

## Charles &amp; Alice étend son offre HVE

Le fabricant de compotes Charles & Alice (222 M€ de chiffre d'affaires, 2 ateliers de fabrication à Allex dans la Drôme et Monteux dans le Vaucluse) élargit sa gamme de produits certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) pour répondre aux obligations de la loi Egalim en restauration collective. Depuis octobre 2025, deux nouvelles coupelles à base de poires HVE sont ainsi disponibles, déclinées en versions sans sucres ajoutés et allégée en sucres. Les fruits utilisés proviennent de France et bénéficient de la certification HVE, le niveau 3 de la certification environnementale du ministère de l'Agriculture. L'entreprise, pionnière sur ce segment depuis 2020 avec ses premières références à base de pommes, compte désor-



Charles & Alice compte désormais 18 produits certifiés HVE dans son catalogue.

mais 18 produits certifiés HVE dans son catalogue. Parallèlement, Charles & Alice muscle également sa gamme bio avec deux recettes sans sucres ajoutés : pommes-fraises et pommes-abricots. Les pommes utilisées sont 100 % françaises et proviennent en moyenne de 100 km de l'atelier de fabrication en Vaucluse. ●

Professionnels de la restauration collective

VIVEZ L'EXPÉRIENCE...

# COMPTOIR & FOURNIL PRO

LA ROCHELLE

1<sup>er</sup> & 2 mars 2026

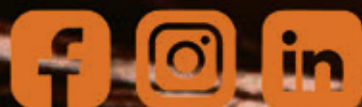
Pour + d'infos



6  
concours  
dont le concours de la  
restauration collective

2 200  
entreprises  
visiteuses

110  
enseignes  
exposantes



Retrouvez tous les détails du salon sur  
[www.salon-comptoir-pro.com](http://www.salon-comptoir-pro.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

un événement

CCI CHARENTE-MARITIME



ZEPROS  
Business Solutions

Crédit Mutuel



## PRO À PRO

**L'Italie au menu avec  
La Charcuterie italienne des Chefs**

Pro à Pro étend son offre avec La Charcuterie italienne des Chefs, une gamme pensée pour répondre à la forte demande des restaurateurs en produits italiens authentiques et accessibles. Sélectionnée après dégustations à l'aveugle par des experts, la collection réunit neuf références emblématiques : jambon de Parme AOP sans os, jambon de San Daniele AOP sans os, jambon cuit Travesio, guanciale, pancetta supercoppata, bresaola IGP, speck del Cadore Squadrato, spianata, ou encore la nduja pimentée. Disponible depuis le 3 octobre, cette nouvelle gamme allie qualité, typicité et praticité pour les professionnels souhaitant valoriser leurs recettes, pizzas ou planches apéritives.



Les produits ont été validés par des chefs italiens.

Disponible depuis le 3 octobre, cette nouvelle gamme allie qualité, typicité et praticité pour les professionnels souhaitant valoriser leurs recettes, pizzas ou planches apéritives.

[www.proapro.fr](http://www.proapro.fr)



## DAWN FOODS

**Mixes cookies**

Dawn Foods lance deux concepts innovants de préparations en poudre pour cookies conçus pour aider les professionnels à relever les défis du secteur tout en répondant aux attentes changeantes des consommateurs. Ces solutions comprennent un mix pour cookies au chocolat économique, créé en réponse à la hausse des prix du cacao, et deux mixes pour cookies à teneur réduite en sucre (nature et chocolat) contenant 30 % de sucre en moins par rapport aux produits similaires de la gamme.

[www.dawnfoods.com](http://www.dawnfoods.com)



© Newhouse Photography

## DALTERFOOD

**Fromages végétariens**

DalterFood Group propose une gamme complète de fromages italiens adaptés aux végétariens, élaborés avec des coagulants microbiens. Au menu : le Pecorino Végétarien qui offre un goût intense, idéal pour les sauces et assaisonnements. Vient ensuite le Spinoro, au parfum délicat, parfait pour pizzas, focaccias et sandwiches. Sans oublier les mélanges râpés végétariens performants en gratinage et filants. À noter la variété de découpes (copeaux, cubes, filets, râpé), la qualité premium des produits ainsi que leurs emballages durables et fonctionnels.

[www.dalterfood.com](http://www.dalterfood.com)



## MAISON GUERRA

**Crème Citron de Sicile 7Chef**

La Maison Guerra France annonce une innovation pour sa Crème Citron de Sicile 7Chef, désormais dotée d'une durée de vie de 25 jours après décongélation, un record sur le marché. Élaborée à partir de 21,5 % de jus et zestes de citron de Sicile, cette recette clean label séduit par son goût intense et sa couleur naturelle. Utilisable à chaud ou à froid, elle garantit une tenue parfaite en verrines, tartes ou fourrages. Conditionnée en poches pâtisseries de 1 kg, elle répond aux besoins des professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.

[www.guerra.it/fr](http://www.guerra.it/fr)



## COUP DE PATE

**Brioche Babka individuelle**

Surfant sur le succès de sa grande sœur en 400 g élue pépite de la boulangerie 2022, cette brioche babka individuelle a su conserver sa gourmandise et son moelleux ! Sa mie aérée, enrichie d'un fourrage chocolat fondu et de pépites, et son visuel marbré issu d'un tresage manuel témoignent du soin apporté à chaque pièce et du savoir-faire au rendu artisanal. Conditionnement par carton de 40 pièces au poids unitaire de 70 g.

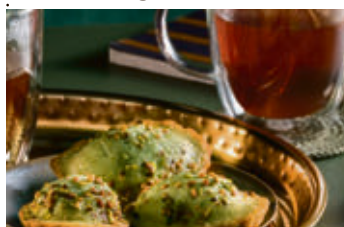
[www.coupdepate.fr](http://www.coupdepate.fr)



## ST MICHEL PROFESSIONNEL

**Madeleine pistache-chocolat façon Dubai**

St Michel Professionnel enrichit sa gamme Juste à Dorer avec une recette aussi originale qu'élégante : la madeleine pistache-chocolat Dubai Style. Une création gourmande et ultratendance. Surgelé, ce gâteau offre un jeu de textures contrastées alliant un topping de pistaches torréfiées pour une touche de croquant,



un cœur fondant au chocolat aux notes intenses, une saveur pistache et une couleur très tendance qui ne passe pas inaperçue. Prête à être dorée en seulement 4 minutes à 190 °C.

[www.stmichelpro.fr](http://www.stmichelpro.fr)

## LE GAULOIS PROFESSIONNEL

**Cuisse de pintade confite et effiloché de pintade**

La pintade a le vent en poupe auprès des consommateurs ! Résultat, Le Gaulois Professionnel propose deux innovations qui viennent compléter la gamme des Elaborés Cuits : une cuisse de pintade confite et un effiloché de pintade. Réalisées à partir de volailles nées, élevées et préparées en France, les pièces sont cuites à basse température et dans la graisse de canard uniquement pour offrir une texture fondante. DLC de 240 jours pour la cuisse, et 90 jours pour l'effiloché.

[www.legauloisprofessionnel.fr](http://www.legauloisprofessionnel.fr)



## BIOGROUPE

### Karma Kombucha Ananas

Le Kombucha Ananas de Karma (Biogroupe) s'offre un nouveau look, tout en conservant sa recette emblématique. Ce breuvage fermenté bio, fabriqué en Bretagne, associe ananas, mangue, fruit de la passion et vanille pour une expérience à la fois fraîche et équilibrée. Riche en ferments vivants, élaboré à partir de thé vert équitable Fair for Life, il est

pauvre en sucres et non pasteurisé. Désormais en format 1 l, Karma Ananas affiche une identité visuelle harmonisée, solaire et tropicale.

[www.biogroupe.com](http://www.biogroupe.com)



## SOVI

### Avoine Barista

Sovi innove avec Avoine Barista, une boisson végétale bio à diluer, Sans additif, trois fois moins sucrée que la moyenne du marché, cette recette à base d'avoine française séduit par sa mousse onctueuse, stable à chaud, et sa texture équilibrée. Écologique et pratique, une gourde permet de préparer 3 l de boisson, générant 10 fois moins de déchets qu'une brique classique. Fabriquée à Nevers, Avoine Barista allie performance et engagement durable.

<https://www.sovi.co>

## CAFÉS RICHARD

### Chai Latte

Dans la continuité de sa collection exclusive de thés et tisanes 100 % bio, Cafés Richard, qui s'appuie sur l'expertise de La Route des Comptoirs, Maison de thé et Atelier de Création, propose une boisson réconfortante : le Chai Latte. Il s'agit d'un mélange à base de thé noir, d'épices et de lait. Réinterprété, le chai a conquis l'Occident avec du lait ou une boisson végétale et séduit aujourd'hui par l'équilibre subtil de ses saveurs épicées, son onctuosité et la douceur naturelle du sucre de canne.

[www.cafesrichard.fr](http://www.cafesrichard.fr)



## LEMONAID & CHARITEA

### Lemonaid fruits de la passion



Exotique et finement pétillante ! Tels sont les traits de caractère de la limonade aux fruits de la passion Lemonaid (marque dont la vocation est d'offrir des produits naturels, équitables et caritatifs en soutenant financièrement l'organisme Lemonaid et ChariTea e.V.), bio et équitable. Les fruits de la passion proviennent du Sri Lanka, où ils sont soigneusement sélectionnés. Quant aux mangues, elles viennent directement d'Inde. Conditionnement en canette de 33 ml.

[www.delindrinks.com](http://www.delindrinks.com)

# CONTACTEZ...

## LA RÉDAC

Claire Cosson  
[c.cosson@zepros.fr](mailto:c.cosson@zepros.fr)  
06 69 74 24 89

## LA PUB

Anne Morel Fèvre  
[a.fevre@zepros.fr](mailto:a.fevre@zepros.fr)  
06 66 76 96 27  
Chloé Marguerat  
[c.marguerat@zepros.fr](mailto:c.marguerat@zepros.fr)  
06 60 76 57 84

## LA DIFFUSION

Mariama Diop  
[m.diop@zepros.fr](mailto:m.diop@zepros.fr)  
06 21 33 58 70



**ARTINOX****Support pour bacs gastronormes**

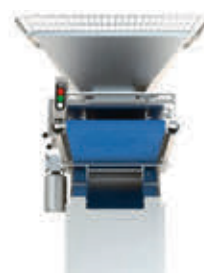
Artinox, fabricant italien de rayonnages modulaires, facilite le travail en cuisine avec cette structure en acier inoxydable pour bacs gastronormes. Cette solution unique pour le stockage et la préparation des aliments garantit une hygiène irréprochable. En polypropylène, ses étagères supportent des charges lourdes, tout en étant faciles à nettoyer. Elles peuvent accueillir jusqu'à 6 bacs GN 1/9, 4 GN 1/6 ou 2 GN 1/3, avec une possibilité de complément avec des accessoires.

[www.artinox-shelving.com](http://www.artinox-shelving.com)

**JAC SA****Diviseuse Divimax**

Cette diviseuse volumétrique à bacs aide à développer une offre boulangerie et de viennoiserie en collective. Ayant une vraie ergonomie, elle réduit la répétition des gestes avec un rendement remarquable sur un poste éprouvant physiquement. Le programme donne la possibilité de choisir le poids des pâtons souhaité, tout en réglant d'autres paramètres comme la cadence horaire et leur nombre total. La machine rabat jusqu'à 7 pâtons de 1 580 g directement sur le tapis de sortie avec une production pouvant atteindre jusqu'à 327 bacs/heure.

[www.jac-machines.com/fr](http://www.jac-machines.com/fr)

**NUTRIPACK****Barquettes gastronormes**

Nutripack allie praticité et responsabilité environnementale avec ces barquettes gastronormes en cellulose moulée d'origine française. Recyclables, compostables et fiables, elles constituent une alternative durable aux emballages conventionnels avec des fonctions et des usages complets comme l'opercule, le conditionnement, le transport, la réchauffe et le service. Pour répondre aux lois Egalim en collective scolaire, Nutripack propose, avec Re-Uz for Eternity, un service complet de leasing, lavage et logistique de bacs inox.

[www.nutripack.eu](http://www.nutripack.eu)

**MOLINEL****Veste de cuisine Reko**

Le spécialiste français du vêtement professionnel Molinel dévoile Reko, une gamme de vestes de cuisine conçue à 62 % en polyester recyclé certifié GRS, alliant confort, résistance et élégance. Avec un impact carbone réduit de 30 % par rapport à une veste classique, Reko traduit la volonté du fabricant d'accompagner la transition écologique du secteur. Disponibles en noir ou blanc, pour hommes et femmes, ces vestes incarnent « *l'engagement des chefs jusque dans leur tenue* », souligne Stéphanie François, cheffe de produit métiers de bouche chez Molinel.

[www.molinel.com](http://www.molinel.com)

**AFINOX****Meuble Spring SPR+ 702TN1/T5**

Distribué en France par Eberhardt Pro, ce meuble réfrigéré GN1/1 Afinox répond aux besoins de la collective, sans contraintes d'espace. Son évaporateur traité anticorrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System. Compact, modulaire et doté de 5 tiroirs, il garantit une meilleure flexibilité et une ergonomie améliorée du poste de travail. Son froid positif ventilé, réglable de -2 °C à +7 °C, garantit le respect de la chaîne du froid et l'efficacité du rendement énergétique.

[www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)

**SAMMIC****Lave-ustensiles UX-1300V**

Les ustensiles fournissent une part importante du pôle laverie des grandes unités de restauration. Ce modèle dédié réunit puissance, pression élevées et réduction de la consommation d'eau. Son système de rinçage à température constante performant et un condenseur de buées participent à la réduction des manipulations en fin de cycle. Sa double paroi favorise un fonctionnement silencieux, tout en réduisant les dispersions thermiques.

[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

**SOFINOR****Meuble de débarrasage à pesée intégrée**

Sofinor apporte des solutions contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Ce meuble de tri inox équipé de portes battantes facilite le tri des déchets. Grâce à sa balance, sa fonction pesée instantanée et son écran, il affiche la quantité de déchets jetés pour chaque plateau avec un indicateur de bonne ou mauvaise pratique. Il enregistre le poids cumulé par service et selon les périodes, ce qui participe à une meilleure gestion des coûts matière, tout en optimisant la composition des menus, le reporting et la réduction du gaspillage.

[www.sofinor.com](http://www.sofinor.com)

**HENKELMAN****Machine de mise sous vide Marlin 52**

Henkelman développe le modèle Marlin 52 dédié à la mise sous vide des produits carnés. Son programme assure une mise sous vide spécifique en simultanée de plusieurs types d'aliments selon leurs caractéristiques, avec par exemple une réduction de la perte d'exsudat pour les viandes rouges ou un vide séquentiel pour des terrines. Une interface de commande intuitive donne la possibilité de se connecter directement à une imprimante d'étiquettes pour l'identification, la traçabilité et la DLC des produits.

[www.henkelman.com](http://www.henkelman.com)



Cet encart d'information est mis à disposition gratuitement au titre de l'article L. 541-10-18 du code de l'environnement. Cet encart est élaboré par CITEO.

***Petit à petit,  
tout le monde  
fait son tri.***

**ON NE  
LÂCHE  
RIEN!**

**TRIONS SYSTÉMATIQUEMENT**

**TOUS LES EMBALLAGES ET PAPIERS SE TRIENT**



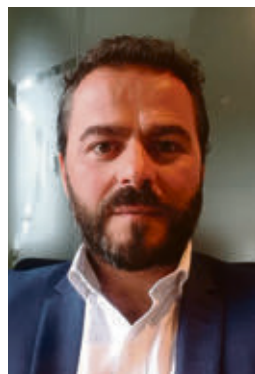
1 Frédéric Simonin



2 Christelle Brua



3 Jean-Christophe Aiello



4 Pierrick Langevin



5 Marc Champsaur



6 Valérie Gaffié

# FEMMES & HOMMES DU MOIS

● FRANCE ● EUROPE  
● MONDE



7 Frédéric Nardin



8 Thomas Doher



9 Claude Meyer



10 Nicolas Blake



11 Ana-Paula Machado



12 Venkie Shantaram

## ADEME

**Émilie Gravier**, 45 ans, prend le poste de directrice régionale Grand-Est.

## ELIOR

Elior poursuit sa mue avec le recrutement de nombreux collaborateurs. À noter ainsi l'arrivée de **1** **Frédéric Simonin**, chef étoilé et meilleur ouvrier de France, en tant que chef exécutif Group. Figure majeure de la gastronomie française, il mettra son exigence, sa créativité et son savoir-faire au service du groupe, en incarnant son ambition d'excellence culinaire. **2** **Christelle Brua**, figure emblématique de la pâtisserie française, intègre également l'entreprise en qualité de directrice artistique culinaire du groupe et directrice générale adjointe de Pailhasson, la plus ancienne chocolaterie de France, et récemment intégrée au groupe. Formé à l'École Hôtelière de Lausanne, et titulaire d'un Master 2 en Finance à Aix-en-Provence, **3** **Jean-Christophe Aiello** se voit, lui, confier le poste de directeur de la gestion du changement au sein d'Elior Group. Enfin, **4** **Pierrick Langevin**, IGS (2001), université Paris Nanterre (2000),

est nommé directeur du développement marché médico-social d'Elior France.

## CHARLES & ALICE

Spécialiste des desserts aux fruits sans sucres ajoutés, Charles & Alice vient de se doter d'un nouveau directeur général : **Laurent Huynh**.

## COMPASS GROUP FRANCE

**5** **Marc Champsaur** a intégré Compass Group France en qualité de directeur des systèmes d'information. Nouvelle étape professionnelle pour **6** **Valérie Gaffié**. Après plus de dix ans chez Sodexo, elle devient directrice de la fidélisation chez Eurest France.

## DARÉGAL

Les actionnaires de la Famille Darbonne ont récemment indiqué que **Céline Endler Darbonne** prenait la présidence de Darégal. Elle succède à son frère, **Charles Darbonne**, et représente la cinquième génération de la famille à la tête de l'entreprise.

## HNO BEAUJEU-BELLEVILLE

**7** **Frédéric Nardin** relève un nou-

veau défi professionnel en devenant le responsable de la restauration chez Hôpitaux Nord-Ouest (HNO) Beaujeu-Belleville.

## SODEXO

Sodexo France a dernièrement nommé **8** **Thomas Doher**, directeur général du segment Écoles et Universités. À ce titre, il rejoint le comité exécutif de Sodexo France.

## MUSIAM PARIS

Nouvelle étape professionnelle pour **9** **Claude Meyer** ! Fort de plus de 30 ans d'expérience dans la restauration collective et commerciale où il a occupé des fonctions de direction au sein de grands groupes, notamment ces dernières années en tant que directeur général délégué du Groupe MRS, Claude Meyer est désormais le directeur général de Musiam Paris.

## UNIVERSITÉ GUSTAVE-EIFFEL

**Frédérique Reinbold** a rejoint le projet de recherche Faarc (filiales d'approvisionnement alimentaire durable en restauration collective publique). Ce projet vise à explorer l'intérêt que portent les

coopératives agricoles au débouché que représente la restauration collective, notamment dans les lycées d'IDF.

## YÉO FRAIS

**Bénédicte Rolland**, 53 ans, est la nouvelle directrice générale de YÉO Frais (filiale du Groupe Les Maîtres Laitiers du Cotentin), succédant ainsi à Jérôme Servières.

## COMPASS GROUP LUXEMBOURG

Compass Group Luxembourg poursuit la structuration de son organisation avec l'arrivée de **10** **Nicolas Blake**, nommé chief financial officer, et **11** **d'Ana-Paula Machado**, désignée people director. Deux profils expérimentés et complémentaires pour soutenir la croissance du groupe au Grand-Duché.

## SELECTA

Selecta Group BV (« Selecta » et, avec ses filiales, le « Groupe »), leader suisse des solutions de vente au détail en libre-service en Europe, vient de recruter **12** **Venkie Shantaram** au poste de directeur général. Ce dernier était auparavant P-DG de la division Europe et Moyen-Orient de Compass Group.

LE SALON FOOD SERVICE  
DU GRAND SUD-OUEST

VOTRE OPPORTUNITÉ  
BUSINESS DU GRAND  
SUD-OUEST



250 EXPOSANTS ET MARQUES  
3 SECTEURS

ALIMENTATION / BOISSONS  
BOULANGERIE PÂTISSERIE  
SERVICES / MOBILIERS & ARTS DE LA TABLE /  
TECHNOLOGIES



25-27 JANVIER 2026  
MEETT TOULOUSE



VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT  
AVEC LE CODE PPLAC  
SUR [SMAHRT.COM](https://www.smahrt.com)  
Salon réservé aux professionnels

SM/+HRT  
TOULOUSE

SIRH/+ FOOD   
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

*Sur nos pizzas,*  
**LA CHARCUTERIE A DU SENS !**



conservation  
**SANS NITRITE**  
de la charcuterie\*

\*grâce aux extraits végétaux et antioxydants

**DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS PROFESSIONNELLES**  
**WWW.MARIERESTAURATION.FR**

Rejoignez-nous sur **l'espace PRO**  
pour y télécharger visuels et fiches techniques

**Marie**  
RESTAURATION