

## SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

### Tout savoir avec le guide du CNRC

On y voit plus clair avec le nouveau guide du Conseil National de la Restauration Collective. Notamment sur les matériaux mis en contact avec les aliments. **P.8**



## STRATÉGIE

### Compass Group croque Dupont Restauration

Belle prise pour Compass Group France qui acquiert le nordiste Dupont Restauration (310 M€ en 2023). Objectif ? Avoir le leadership sur l'Hexagone à l'horizon 2030. **P.28**

22 225  
exemplaires

ACPM

Mise en distribution certifiée

N° 41 | Nov.-Déc. 2024

METIERS

# LA COLLECTIVE

resto.zepros.fr

# zePROS



## ZE AWARDS DE LA COLLECTIVE 2024 **P.16**

# Un palmarès émouvant !

1 Outre la reconnaissance des héros du quotidien, les Ze Awards de la Collective constituent également une occasion unique d'échanges et de partages au sein de toute la filière.

2 Une cérémonie organisée par le Groupe Zepros et le soutien de 7 sponsors : ePackPro, Werner & Mertz Professional France, Vivalya, Pro à Pro, le Comité Interprofessionnel de la Pintade, Transgourmet France, et Marie Restauration.

3 Après un discours plein de reconnaissance envers le secteur de la collective, Philippe Paulic, P-DG du Groupe, a déclaré ouverts les 1<sup>ers</sup> Ze Awards de la Collective.



1

FOCUS

ZE AWARDS 2024

# Les champions de la co

**Pour leur 1<sup>re</sup> édition, les Ze Awards de la Collective ont fait un carton plein. Le palmarès a été révélé lundi 4 novembre, à l'Élysées Biarritz à Paris, devant plus de 250 pros du secteur. Vivement l'année prochaine... !**

**S**alle comble, le 4 novembre, à l'Élysées Biarritz, à Paris. Ambiance de folie tout au long de la soirée, ponctuée d'éclats de rire et de moments chargés d'émotion. Logique. Enfin, les héros du quotidien que sont les femmes et les hommes de la restauration collective publique et privée ont été reconnus à leur juste valeur. «*Ils prennent soin de nos enfants, de nos parents et de nos grands-parents, de nos malades, de nos actifs, de nos forces armées et de tant d'autres encore. Ils régaler la Nation. Alors, parce qu'ils œuvrent dans l'ombre, parce que l'on ne parle que trop rarement d'eux, et parce que la restauration est une famille au cœur immense, nous allons fêter comme il se doit la collective*», a lancé Philippe

Paulic, P-DG de Zepros, en déclarant ouverte la 1<sup>re</sup> édition des Ze Awards de la Collective.

De quoi ravir les 250 personnes présentes venues de tout l'écosystème du secteur (opérateurs, élus, distributeurs, fournisseurs, chefs cuisiniers, cuisiniers...). Tout comme les propos tenus par Sylvie Dauriat (présidente du réseau Restau'Co et directrice de la Caisse des écoles du 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris), coprésidente de ce 1<sup>er</sup> cru au côté de Frédéric Descrozaille (député sortant du Val-de-Marne), qui soulignait la qualité des candidatures en lice.

L'ambition des Ze Awards de la Restauration collective est en effet de mettre à l'honneur l'inventivité, le sens de l'adaptation, la solidarité et l'esprit d'innovation qui caractérise le secteur. Ceci dans une logique d'intelligence collective et d'ins-

piration pour l'ensemble des professionnels.

## Un jury d'exception

Pour cette 1<sup>re</sup> édition, le palmarès était divisé en 9 catégories : Meilleure initiative en restauration scolaire, Meilleure initiative en restauration d'entreprise, Meilleure initiative en restauration hospitalière/médico-sociale, Meilleur engagement durable/RSE, Meilleure animation/action convives, Meilleur concept de restauration collective alternative, Meilleur engagement de l'année, Prix de la rédaction, et Personnalité de l'année.

Pour trancher parmi la centaine de candidatures reçues, un jury d'exception s'est réuni le 25 septembre avec : Stéphane Ankaoua (CEO ePackPro), Joséphine Copigneaux (responsable marketing et incentives 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), Simon Dewez (directeur commercial export Marie Restauration), Mikael Kervella (représentant du Comité Interprofessionnel de la Pintade), Anne Morel Fèvre (directrice de publicité Zepros Resto), Annie Pinquier (directrice générale Epsa/Agriate), Catherine Bournezien (directrice Phinéa Conseil), Isabelle Aprile (présidente du SNRC), Daniel Rocher (président du Sners), Jean-Charles Schamberger (directeur des rédactions Zepros Resto), Julien Lecoer (administrateur d'Agores), Keyvan Mostafavi (directeur Anima), Julien Picq (Agence Bio), Frédérique Lehoux (directrice générale Geco Food Service), Marc Grandmougin (président de Resto France Experts).



2



3

# collective !

**“Avec la collective, on apprend ce que signifient solidarité et fraternité.”**

**Claire Cosson** rédactrice en chef de *Zepros La Collective* et **Sylvie Dauriat**, coprésidente des 1<sup>ers</sup> Ze Awards de la Collective et présidente du réseau Restau'Co



FOCUS JURY **ANNIE PINQUIER, DIRECTRICE EPSA/AGRIATE**

## Une restauration qui porte bien son nom : collective

« J'ai retenu plusieurs choses de ces 1<sup>ers</sup> Ze Awards. D'abord, une restauration qui porte haut son nom : collective. Ensuite, un nombre élevé de candidats quelle que soit la catégorie. Une salle comble venue assister à la remise des prix. Des coups de cœur formidables à l'image de l'idée de la bibliothèque culinaire de Pierre-Yves Rommelaere.

Cet engouement a démontré si besoin était, le très fort engagement de ces héros, acteurs du quotidien maillant le territoire. À noter également, la complémentarité des initiatives : de la plus locale à celle portée par un major de la restauration, du réfectoire à la cuisine centrale,



du centre hospitalier au restaurant interadministratif. Enfin, la diversité des initiatives souligne la place à défendre, à valoriser de

cette restauration du quotidien : durable, responsable et ouvrant à tous l'accès à une alimentation de qualité. » ●

FOCUS JURY **CATHERINE BOURNIZIEN, DIRECTRICE PHINEA CONSEIL**

## Faire reconnaître en quoi la collective améliore la vie de chacun

« Les dossiers de candidature étaient fort divers, tant dans leur origine que dans leur proposition. Toutes les initiatives étaient néanmoins por-

tées par la même volonté : faire reconnaître en quoi la collective améliore la qualité de vie de chacun, quel que soit son âge, tout en s'inscrivant dans la transition écologique.

De la micro-initiative locale (j'ai en tête un de mes coups de cœur, la bibliothèque culinaire du réfectoire du collège Joseph-Anglade) à l'approche plus radicale portée par un groupe

national (autre coup de cœur, le laboratoire bas carbone sur le campus Hectar de Compass Group France), il y en avait pour tous les goûts ! Cette diversité montre le dynamisme de la restauration collective qui, grâce à ses héros engagés, s'adapte quotidiennement aux défis que pose la production de repas de qualité à un coût toujours très contraint. » ●

### CHIFFRES

**Plus de 80**  
dossiers de candidature

**18**  
experts membres du jury

**9**  
prix

**3**  
Coups de cœur

**250**  
participants à la soirée



## Et les gagnants sont...

### MEILLEURE INITIATIVE EN RESTAURATION SCOLAIRE



La Ville de Saint-Rémy-de-Provence, représentée par Thierry Vanbiervliet, coordinateur des restaurants, a reçu le prix de la Meilleure initiative en Restauration scolaire pour sa restauration toujours plus durable.

### MEILLEURE INITIATIVE EN RESTAURATION D'ENTREPRISE



Le Restaurant interadministratif de Lyon (RIL), dirigé par Philippe Muscat (à g.), s'est vu décerner le prix de la Meilleure initiative en Restauration d'entreprise pour son nouveau restaurant et sa politique de fait-maison.

### MEILLEURE INITIATIVE EN RESTAURATION SANTÉ/MÉDICO-SOCIAL



Entourée de Jean-Charles Schamberger (à g.) et Denis Le Saint (à d.), P-DG de Viva-lya, Aline Queau-Commault, responsable restauration du CHU de Brest et membre de l'Udihr, a obtenu le prix de la Meilleure initiative en Restauration Santé/Médico-Social pour la mise en place d'une nouvelle offre alimentaire.

### MEILLEUR ENGAGEMENT DURABLE/RSE



Jean-Jacques Bolzan, adjoint au maire de Toulouse chargé notamment de la politique du bien-manger, représentait la cuisine centrale de la municipalité dirigée par Sandra Estrade. L'établissement a décroché le prix du Meilleur Engagement durable/RSE, remis par Joséphine Copigneaux (marketing manager chez Werner & Mertz Professional France) pour son engagement général dans le développement d'une restauration durable.

### MEILLEURE ANIMATION/ACTION CONVIVES



Sont arrivés ex aequo pour le prix de la Meilleure Animation/Action convives : le service de restauration du CH de Douai, orchestré par Thomas Lalou (membre de l'Udihr) pour ses rencontres intergénérationnelles et l'École du Goût de la Ville de Colomiers dirigée par Audrey Nabonne. De g. à d. : Anne Fèvre (directrice de publicité Zepros Resto), Dorina Ghiliotto (directrice marketing d'ePackPro), Audrey Nabonne et Catherine Clouscard Martinato (mairie de Colomiers).

### MEILLEUR CONCEPT DE RESTAURATION COLLECTIVE ALTERNATIVE



Yves Cebron de Lisle, DG délégué Transgourmet France (debout à g.), sponsor du prix du Meilleur concept de restauration collective alternative, a félicité toute l'équipe de Jelo pour son distributeur intelligent connecté.

MEILLEUR ENGAGEMENT DE L'ANNÉE



Francine Lioux, chef du collège Anne-Frank à Miribel (01), est lauréate du prix du Meilleur Engagement de l'année 2024. Un prix sponsorisé par Pro à Pro, remis par Caroline Dubilly (à g.), directrice marketing de l'offre, au côté de Philippe Paulic (Zepros).

PRIX DE LA RÉDACTION



Nourrir plus de 15000 athlètes durant les JOP 2024 relève de l'exploit. Exploit salué par le Prix de la rédaction 2024, décerné à l'équipe de Sodexo Live!, menée par son porte-drapeau Charles Guillois.

HOMME DE L'ANNÉE



Boris Derichebourg, P-DG d'Elior France, a été sacré Homme de l'année 2024.

COUP DE CŒUR DU JURY



Coup de cœur du jury pour Exalt (Compass Group France) et son laboratoire bas carbone installé sur le campus Hectar. Élodie Ginsburger, directrice marketing d'Exalt, a expliqué l'expérimentation menée par la marque vers une restauration bas carbone au profit des convives et de la planète.

COUP DE CŒUR DU JURY



Pierre Yves Rommelaere, chef du collège Joseph-Anglade (11), représentée par Marie-Pierre Membrives, fondatrice de Cantines Révolution, a reçu un coup de cœur du jury pour la bibliothèque culinaire du réfectoire.

COUP DE CŒUR DU JURY



Didier François (à g.) et Jean-Paul Soulia (à d.) ont obtenu un coup de cœur du jury pour la création et mise à disposition des tableaux JEM (J'aime établir mon menu) sur les sites de restauration d'Elior du segment médico-social.

\*Chaque initiative des lauréats vous sera présentée en détail dans le Zepros La Collective de janvier 2025.