

# FORUM

Le rendez-vous incontournable  
des **acteurs de la restauration territoriale** **AGORES**

ÉDITION 2026 # DU 14 AU 16 OCTOBRE À LOUVIERS

É  
C  
O  
S  
Y  
S  
T  
È  
M  
E

Un programme  
exceptionnel,  
pour tous !

A l'ouverture de cette 40<sup>e</sup> édition, nous souhaitons rappeler ce qui nous anime : les exposants du Salon ne sont pas de simples fournisseurs. Nous avons construit au fil des ans des relations fondées sur la confiance et le respect mutuels.

Les exposants sont de véritables partenaires dont la présence est essentielle à la qualité du Forum annuel : ensemble, nous sommes mus par un projet commun autour de la sensibilisation au goût et au bien manger. Durant 2 jours et demi, **c'est tout un écosystème engagé autour de pratiques alimentaires durables qui se retrouve** pour partager difficultés, bonnes pratiques, nouvelles tendances.

C'est dans cette logique que nous invitons tous les professionnels participants du 40<sup>e</sup> Forum – congressistes, exposants, intervenants – **à mixer les approches et profiter pleinement du décroisement** qu'offre ce rendez-vous : participation aux ateliers-débats et conférences plénières, rencontres sur les stands, échanges informels sur tous les temps conviviaux...

**Bienvenue en terres normandes !**

Julien Aigouy et Patrice Poirier,  
responsables Salon et relations fournisseurs

Ateliers-débats • 9h-11h

1. Alternatives au plastique et réemploi en cuisine collective. Sortie du film AGORES, "La loi et la matière"

// Plateau

Dans le prolongement des travaux précédents (livres blancs, recueil technique), Agores présente au Forum son 4<sup>e</sup> opus sur les alternatives au plastique et la mise en place du réemploi en cuisine collective. Le film « la loi et la matière » invite à un tour de France humain et visuel de différentes solutions possibles.

Projection en présence des acteurs du film, du réalisateur et de CITEO partenaire financier.

■ **VILLE DE FONTENAY-SOUS-BOIS** Claude Iavarone, responsable de secteur ■ **VILLE D'ANGERS** Sophie Sauvourel, directrice générale Papillote et Compagnie ■ **VILLE DE LA COURONNE** Grégory Plassereau, directeur du service restauration ■ **PARIS XX<sup>e</sup>** Grégory Mèche, directeur de la caisse des écoles ■ **SYREC** Bruno Le Saec, directeur général ■ **VILLE DE GRENOBLE** Salomé Perera, responsable de la restauration ■ **VILLE DE SAINT-NAZAIRE** Erwan Robin, responsable de la restauration ■ **VILLE DE TOURS** Mathieu Giovannetti, ancien directeur de l'Alimentation de la ville de Tours ■ **PLAINVIEW STUDIO** Emmanuel Vion-Dury, réalisateur ■ **CITEO PRO** Foucauld Baschet, responsable Réemploi.



2. Les aliments ultra-transformés : autopsie des grands classiques de la restauration

// Salle Gainsbourg

Un cordon bleu, une paupiette, un cervelas ou encore un beignet dessert... et si les standards de la restauration collective cachaient une part importante d'ultra-transformé ? Lors de cet atelier participatif, nos intervenants vous proposent de décrypter en profondeur ces produits du quotidien pour mieux comprendre les enjeux et les impacts des AUT sur la santé. L'objectif est clair : donner des clés simples pour identifier et réduire les AUT.

■ **CNAM** Sylvie Davidou, docteure en Sciences des aliments et Maître de Conférence en Sciences et Technologies de l'Aliment ■ **RÉGION NORMANDIE** Guillaume Lebon, chargé de projet Alimentation locale et coordinateur du plan « je mange normand dans mon lycée » ■ **Antoine Bankowski**, conseiller technique en restauration ■ **Marie-Pierre Membrives**, ingénieure agroalimentaire et consultante en innovation alimentaire

3. Lutter contre le gaspillage alimentaire

// Salle des Deux Aïelles

La lutte contre le gaspillage alimentaire est à la croisée de préoccupations économiques et sociales : comment valoriser au mieux l'ensemble des denrées achetées par la collectivité, via la production et les dons pour lutter contre la précarité alimentaire ? Focus sur des initiatives locales et nationales.

Présentation du mémo gaspillage réalisé par un Groupe de travail Agores.

■ **CHARENTE-MARITIME** Bérengère Lemaître, responsable restauration collective

Le défi Assiettes Vides, un bon outil pour ceux qui veulent avancer sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

■ **FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT NORMANDIE** Nathalie Villermet, coordinatrice du pôle éco-consommation et déchets

Présentation de démarches de sensibilisation qui fonctionnent.

■ **MÉTROPOLE DE LILLE** François Collado, chargé de mission prévention déchet

Témoignage : Dons alimentaire et solidarité, partage d'expérience.

■ **LES RESTOS DU CŒUR** Romain Colucci, administrateur des Restos du Cœur et fils de Coluche

Éveil au goût & à l'alimentation



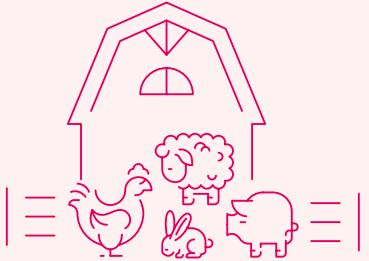
Animations destinées aux enfants de la ville de Louviers

Journée continue

Ferme pédagogique

// Le Hub, Esplanade

En partenariat avec la SCOP Anymania.



9h45-10h30 • 13h30-15h

Ateliers d'éducation à l'alimentation

// Le Hub, Espace du Goût

En partenariat avec l'École Comestible.

- Atelier cuisine
- Ateliers sensoriels à la découverte de nos terroirs
- Atelier « Manger bouger »
- Escape Game

Crèches le matin, élémentaires en centres de loisirs l'après-midi.

12h30

Signature de la convention de partenariat entre Agores et l'École Comestible

// Plateau, stand Agores

En présence de **Camille Labro**, présidente de l'École Comestible et **Maxime Cordier**, président d'Agores

Séance plénière • 14h-15h30

## 1. Conférence européenne

// Salle plénière

Plusieurs collègues européens partagent les spécificités de la restauration scolaire dans leur pays :

- le déroulé des temps de repas scolaires dans leur pays,
- leurs pratiques en matière de transition alimentaire, d'éducation au goût ou de cuisine locale maison et de saison,
- focus sur la commande publique européenne, où comment chacun pratique l'aikido juridique dans son état membre, voire adapte sa lecture des directives marchés européennes s'appliquant théoriquement à tous.

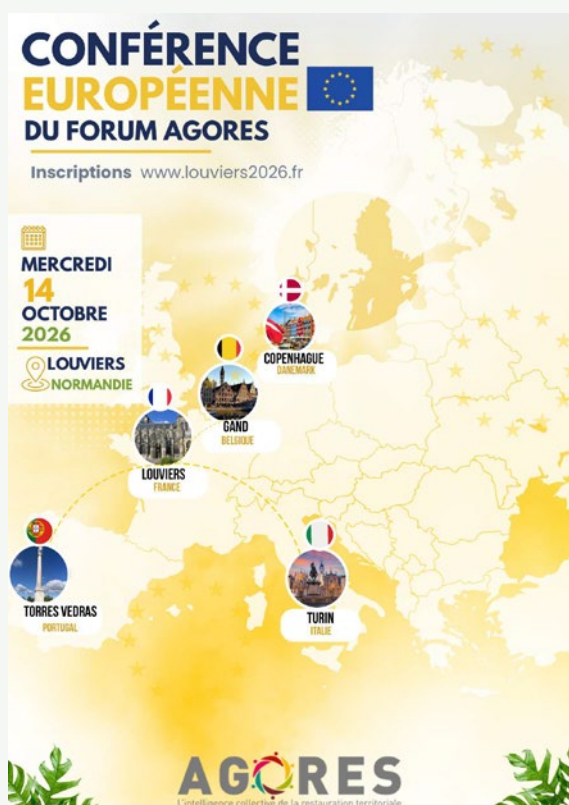
■ **VILLE DE GAND, BELGIQUE FLAMANDE** Tamara Bruning, responsable service restauration et entretien

■ **VILLE DE COPENHAGUE, DANEMARK** Betina Bregman Madsen, responsable stratégique des achats et de

l'alimentation ■ **VILLE DE TURIN, ITALIE** Alberto Ritucci, responsable de la restauration scolaire et de l'éducation

alimentaire ■ **VILLE DE TORRES VEDRAS, PORTUGAL** Paul Rodrigues, responsable du pôle Monde rural

Conférence en anglais, traduction simultanée.



Rencontres & veille terrain

8h-18h

## Salon professionnel

// 2 espaces : Plateau & espace Confluence.

Accueil café offert par l'Agglo Seine-Eure.

11h-14h

## Salon du livre

NOUVEAU



// 1<sup>er</sup> étage

Sélection d'une vingtaine de livres dédiés à l'alimentation : essais, BD, jeunesse...

Rencontres-signatures en présence de certains auteurs.

En partenariat avec la librairie indépendante **Quai des Mots** (Louviers, centre-ville).

8h-9h • 11h-13h30 • 15h30-16h30

## Visites du salon

12h30-13h30

## Déjeuner

// Au cœur du salon professionnel

Déjeuner préparé par la cuisine de la Régie des Deux Airelles.

16h30-17h30

## Assemblée générale

// Salle plénière

Rapport moral, rapport financier, élection des membres du Conseil d'administration, présentation du nouveau site internet **www.agores.fr**

19h30-23h30

## Soirée du Forum

// Glacéo, patinoire de Louviers

Dîner sur glace, préparé par la cuisine de la Régie des Deux Airelles.

Spectacle proposé par l'équipe internationale de danse sur glace du club de Louviers.

**Prévoir des chaussures et vêtements chauds. Sur réservation.**



Ateliers-débats • 9h-11h

## 4. Loi d'urgence agricole et actualités réglementaires de la restauration collective

// Plateau

Quels impacts la loi d'urgence agricole votée cet été va-t-elle avoir sur la restauration collective en général et l'atteinte des objectifs Egalim en particulier ?

Focus sur les actualités et les travaux du CNRC, avec la présentation des guides à destination des gestionnaires. Nouveautés du site "ma cantine" et évolution de la télé-déclaration.

Travaux des GT Appros, Économie, Nutrition, Plastique, publications et guides du CNRC. Évolutions de ma cantine liées à la loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles.

Programme Lait & fruit à l'école.

■ **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**

**Maïwenn L'Hoir**, référente nationale restauration collective - alimentation durable • **Marie Sazerac de Forge**, cheffe de projet Restauration collective - PPG Egalim, membres du Bureau de la Politique Alimentaire

## 5. Éducation au goût et à l'alimentation durable

// Salle Gainsbourg

Écoles et classes du goût, école comestible : présentation des dispositifs.

Éduquer les enfants à mieux manger, c'est aussi leur apprendre à prendre soin d'eux-mêmes, des autres et de leur environnement, tout en se régaland. Association à l'origine de dispositifs d'éducation à une alimentation durable auprès des publics jeunesse et professionnels.

■ **L'ÉCOLE COMESTIBLE** **Camille Labro**, fondatrice

Retour d'expérience d'un responsable de la restauration municipale qui a créé l'association Educ'Assiette pour faciliter la mise en place d'actions d'éducation au goût et à l'alimentation dans sa collectivité.

■ **VILLE DE SAINT-AVERTIN** **Jean-Alain Passard**, responsable de la restauration municipale

Les classes du goût à Colomiers.

■ **VILLE DE COLOMIERS** **Audrey Nabonne**, responsable de l'Ecole du goût de la ville et chargée de mission Agores sur l'éducation au goût • **Sandrine Bouzigues**, conseillère municipale en charge du bien manger

## 6. Approvisionnement de proximité, structuration de filières locales & juste rémunération des producteurs dans les marchés publics

// Salle des Deux Airelles

Thématique annuelle au Forum, le focus sur les approvisionnements offre l'occasion de présenter les filières locales, leur structuration, les outils et moyens déployés pour atteindre les objectifs. Un mélange de techniques agricoles, culinaires et juridiques.

Focus sur le dispositif « 76 à Table ! », groupement d'achat au profit des collèges du Département 76 issu d'un travail collaboratif entre le Département et les associations de producteurs, dont la Chambre d'agriculture.

■ **DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME** **Christine Liot**, directrice Projet Alimentation Durable ■ **CHAMBRE D'AGRICULTURE DE NORMANDIE** **Olivia Brialix**, conseillère filières alimentaires de proximité

Association de coopération, AgriParis Seine agit sur l'ensemble du bassin de la Seine en accompagnant la structuration des acteurs des filières locales et durables pour répondre aux besoins des gestionnaires de restauration collective du territoire.

■ **AGRIPARIS SEINE** **Alexia Sourzac**, référente restauration collective

Le projet de loi d'urgence agricole a, pour la première fois, fait de la juste rémunération des agriculteurs dans la commande publique une priorité. Bilan des enjeux législatifs et présentation des résultats d'une enquête sur le sujet menée auprès de 500 collectivités.

■ **MAX HAVELAAR FRANCE** **Augustin Billetdoux**, responsable plaidoyer

Éveil au goût & à l'alimentation



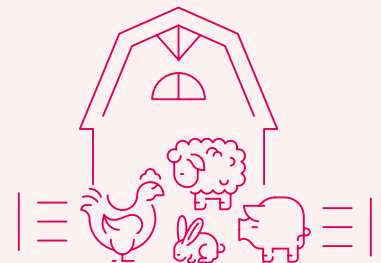
Animations destinées aux enfants de la ville de Louviers

Journée continue

### Ferme pédagogique

// Le Hub, Esplanade

En partenariat avec la **SCOP Anymania**.



9h45-10h30 • 13h30-15h

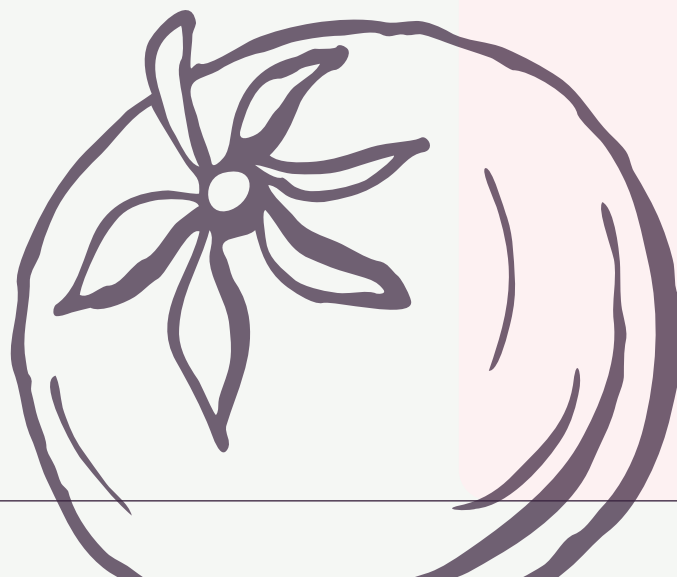
### Ateliers d'éducation à l'alimentation

// Le Hub, Espace du Goût

En partenariat avec **L'École Comestible**.

- Atelier cuisine
- Ateliers sensoriels à la découverte de nos terroirs
- Atelier « Manger bouger »
- Escape Game

Crèches le matin, élémentaires en centres de loisirs l'après-midi.



Séance plénière • 14h-15h30

## 2. Les mécanismes de fixation des prix agricoles et alimentaires

// Salle plénière

En tant que collectivité, pouvons-nous peser sur les mécanismes de fixation de prix agricoles par nos marchés et nos achats de denrées alimentaires ?  
Juste rémunération des producteurs, équitabilité des pratiques commerciales : quels outils et quelles pratiques existantes pour les collectivités ?

Grand témoin

■ **Anthony Dechaux**, réalisateur du film « La Guerre des prix »



Table-ronde animée par Maxime Cordier, président d'Agores.

■ **EXPLOITATION AGRICOLE DE CHAMPLEVOIS** Emmanuel Bernard, éleveur de charolaises, président de la section bovine d'INTERBEV, président de la FDSEA de la Nièvre, vice-président de la FNB ■ **DÉPARTEMENT DE L'EURE** Anne Terlez, vice-présidente, également maire-adjointe à la ville de Louviers et présidente de la Régie des Deux Airlles ■ **OBSERVATOIRE DE LA FORMATION DES PRIX ET DES MARGES** Sophie Devienne, présidente ■ **MAX HAVELAAR FRANCE** Augustin Billetdoux, responsable plaidoyer

Séance plénière • 16h30-18h

## 3. Propositions de rénovation du cadre de la commande publique pour l'achat de denrées alimentaires : avis & points de vue.

// Plateau

Propositions co-écrites par France urbaine, l'AMF et Agores pour « libérer » la commande publique en simplifiant les procédures. Pourquoi ? Comment ?

■ **AGORES** Didier Thévenet, vice-président et directeur du SICOPAL à Lons-le-Saunier ■ **ASSOCIATION DES MAIRES DE FRANCE** Gilles Pérole, président du GT alimentation, restauration scolaire

Moyens déjà existants pour atteindre l'objectif sans modifier le cadre réglementaire et sensibilisation des acteurs à leur existence.

■ **DÉPARTEMENT DE LA VENDÉE** Mickaël Tessier, juriste de la commande publique et animateur de la e-communauté CNFPT ■ **RÉGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ** Bertrand Lejeune, acheteur

Rencontres & veille terrain

8h-18h

## Salon professionnel

// 2 espaces : Plateau & espace Confluence.  
Accueil café offert par l'Agglo Seine-Eure.

11h-14h

## Salon du livre



// 1<sup>er</sup> étage

Sélection d'une vingtaine de livres dédiés à l'alimentation : essais, BD, jeunesse...  
Rencontres-signatures en présence de certains auteurs.

En partenariat avec la librairie indépendante **Quai des Mots** (Louviers, centre-ville).

8h-9h • 11h-13h30 • 15h30-16h30

## Visites du salon

12h30-13h30

## Déjeuner

// Au cœur du salon professionnel

Déjeuner préparé par la cuisine de la Régie des Deux Airlles.

13h15-14h

## Accueil républicain et allocutions officielles

// Plateau

Sous réserve de la présence du Premier Ministre et de la Ministre de l'Agriculture

- Sébastien Lecornu, Premier ministre
- Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture
- François-Xavier Priollaud, Maire de Louviers
- Anne-Terlez, Présidente de la Régie des Deux Airlles
- Bertrand Bellanger, Président du département de Seine-Maritime
- Maxime Cordier, Président d'Agores

19h30

## Accueil de la ville de Louviers

// Le Hub, Duplex

Mot de bienvenue de François-Xavier Priollaud, maire. Apéritif normand.

20h

## Soirée associative

// Le Hub, Duplex

Dégustation de produits normands, convivialité et ambiance musicale.  
**Sur réservation.**

Ateliers-débats • 9h-11h

## 7. À quoi ressemblent les nouvelles cuisines municipales ?

// Plateau

De nombreuses cuisines centrales ont été récemment inaugurées. Comment les villes les ont-elles conçues : plans et schémas fonctionnels détaillés, déroulé des chantiers... Quelles orientations en matière d'impact global et d'intégration locale ? Comment la question des conditions de travail a-t-elle été traduite dans les choix de matériels, matériaux voire dans les éclairages ?

Présentation de la cuisine de Bègles (3500 repas/jour), projet clé du PPI de la commune inauguré le 1<sup>er</sup> septembre 2025.

■ **VILLE DE BÈGLES** Nicolas Madet, *directeur de la restauration*

Présentation de la cuisine de Tours (8500 repas/jour), traduction ambitieuse d'un projet politique pour le territoire.

■ **VILLE DE TOURS** Sacha Ménard, *responsable de production* et Anne-Gaëlle Hochart, *responsable du service des transitions alimentaires*

Concevoir les cuisines de demain au service des politiques alimentaires locales : technologies, qualité, sobriété... Quelles tendances et quels enjeux ?

■ **RESTO FRANCE EXPERT** William Warrener, *vice-président, également fondateur de Spoon* ■ **FCSI** Nicolas Sadmi, *co-président*

## 8. Informations aux convives et allégations autorisées : quelles sont les bonnes pratiques ?

// Salle Gainsbourg

Local, sain, circuit court : que peut-on écrire sur les menus scolaires ? Retour sur les contrôles réalisés par les Cours régionales des comptes et la DGCCRF, et expression collective sur le sujet. Focus sur les risques juridiques qui pèsent sur les structures de restauration publique.

Retour sur le contrôle de la CRC à Lons-le-Saunier au sein du Syndicat mixte ouvert de la cuisine collective pour l'agglomération de Lons-le-Saunier (SICOPAL).

■ **VILLE DE LONS-LE-SAUNIER** Didier Thévenet, *directeur du SICOPAL*

Retour sur les contrôles dans les lycées de la région Normandie et les non-conformités relevées par la DGCCRF sur « les poissons normands ».

■ **RÉGION NORMANDIE** Guillaume Lebon, *chargé de projet alimentation locale* ■ **DDPP NORMANDIE**

## 9. Encadrement des enfants sur le temps du repas et lien entre équipes techniques et équipes d'animation

// Salle des Deux Airelles

Quelles dynamique et interface existent dans les restaurants scolaires entre les agents de la restauration et ceux de l'animation ? Comment faire travailler de concert ces deux catégories d'agents territoriaux si différents qui se côtoient au quotidien dans la salle à manger ?

L'évolution du comportement des enfants à table est-elle vraiment mesurable et comment les personnels encadrant le temps de pause méridienne pratiquent-ils cet encadrement ?

Quelle place pour l'animation dans l'équation du « bien manger à la cantine » ?

Qui sont les agents de restauration ? Cantiniers, agents d'office, agents de restauration : derrière ces mots des femmes et parfois des hommes. Présentation d'une thèse sur le sujet.

■ **ENS LYON** Élodie Leszcack, *doctorante*

Qui sont les animateurs de cantines en 2026 et comment leurs missions, activités et profils ont suivi les tendances sociétales ?

■ **ANDEV**

Programme et ressources disponibles pour accompagner les collectivités et créer les passerelles entre restauration et animation.

■ **LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT** Diane Hardy, *chargée de mission pause méridienne-restauration*

Éveil au goût & à l'alimentation



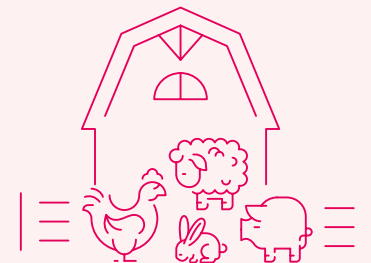
### Animations destinées aux enfants de la ville de Louviers

Journée continue

### Ferme pédagogique

// Le Hub, Esplanade

En partenariat avec la **SCOP Anymania**.



9h45-10h30 • 13h30-15h

### Ateliers d'éducation à l'alimentation

// Le Hub, Espace du Goût

En partenariat avec **L'École Comestible**.

- Atelier cuisine
- Ateliers sensoriels à la découverte de nos terroirs
- Atelier « Manger bouger »
- Escape Game

Crèches le matin, élémentaires en centres de loisirs l'après-midi.



La Régie des Deux Aiselles est l'une des rares cuisine en France à fonctionner selon un modèle déposé par l'architecte François Tesnière.

**Visite de site avec Olivier Le Bars.**

La cuisine « 2 zones 2 » est organisée en 4 zones, selon un principe de marche en avant totale du produit « premier entré, premier sorti ». Les 4 zones consistent en 4 « couloirs » séparés par des cellules traversantes de rangement des bacs inox accessibles depuis les zones 1/2, 2/3 et 3/4.

**ZONE 1 MAGASIN**

Livraison puis rangement des denrées dans des bornes réfrigérées, des chambres froides organisées par gamme de produits (surgelés, épicerie, etc) avec un rack de stockage pour l'épicerie sèche.

**ZONE 2 FRAGILISATION**

C'est un peu la légumerie. C'est ici que se déroulent les opérations de déboîtage, désousvidage, épluchage. Dans la même zone, on trouve des canaux de préparation et la partie remise en état du matériel et désinfection des bacs.

**ZONE 3 CUISINE ET PRÉPARATION FROIDE**

Cette zone est réfrigérée à 8° "sous la terre" : le toit et le plan de travail sont réfrigérés, pas l'agent. On trouve dans cette zone des armoires froides, des planches qui font office de plan de travail, toute la préparation chaude et deux cellules de refroidissement.

**ZONE 4 ALLOTISSEMENT**

Toutes les préparations sont conditionnées dans des plaques gastro sur les échelles, pour les différents sites, par type de produit. Les agents allotissent eux-mêmes leurs propres production (entrées, fromage, dessert). La zone de départ est encore traversante vers la zone des chauffeurs.



« Ce modèle de cuisine, très différent de ce qui se fait d'habitude, a supposé au démarrage une adaptation des modes de travail.

Sur une cuisine centrale classique, un cuisinier peut aller chercher un oignon et l'éplucher lui même. Chez nous, il faut que l'oignon soit déjà épluché. **Le principe est que les cuisiniers mettent de la valeur ajoutée à leur recette** et non à éplucher l'oignon : toute la marchandise est derrière eux et prête à être utilisée.

L'implantation en couloir est atypique : les équipes sont affectées à une zone, pour éviter les croisements de flux. **Nous avons 6 agents en cuisine et seulement 400 m<sup>2</sup> de production pour 2600 repas**, c'est très peu par rapport une cuisine centrale classique. Comme pour tout modèle, il y a des avantages et des inconvénients : oui, nous avons 178 portes et 43 évaporateurs... mais **un gain de productivité et de temps phénoménal !** »

4

Pour suivre en temps réel  
les temps forts et changements  
de dernière minute,  
**scannez le QR code**  
et rejoignez la Communauté  
"Forum Agores Louviers  
2026".



**FORUM & SALON**  
**Hub Expo & Congrès**  
26 avenue Winston Churchill  
27400 Louviers

**DÎNER DU FORUM**  
**Glacéo, patinoire**  
Rue du Canal  
27400 Louviers

**SOIRÉE ASSOCIATIVE**  
**Le Hub, Duplex**  
26 avenue Winston Churchill  
27400 Louviers



HUB EXPO & CONGRÈS > HÔTELS

|                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Hôtel Kyriad Rouen Sud</b><br>Ruelle Du Coin Des Saules<br>27 100 Val-de-Reuil        | <br>8 min  |
| <b>Ibis Style</b><br>Ruelle Du Coin Des Saules<br>27 100 Val-de-Reuil                    | <br>7 min  |
| <b>Mercure</b><br>7 Voie de Clouets<br>27 100 Val-de-Reuil                               | <br>7 min  |
| <b>BitHotel</b><br>2 Voie de Clouets<br>27 100 Val-de-Reuil                              | <br>6 min  |
| <b>Kyriad Direct</b><br>3 Voie de Clouets<br>27 100 Val-de-Reuil                         | <br>7 min  |
| <b>Le Pré Saint-Germain</b><br>7 Rue Saint-Germain<br>27 400 Louviers                    | <br>9 min  |
| <b>Les Lodges de Socrate</b><br>1 Rue Bernard Chédeville<br>27 100 Le Vaudreuil          | <br>11 min |
| <b>Hostellerie Saint-Pierre</b><br>6 Chemin de la Digue<br>27430 Saint-Pierre-du-Vauvray | <br>13 min |

NAVETTES FORUM

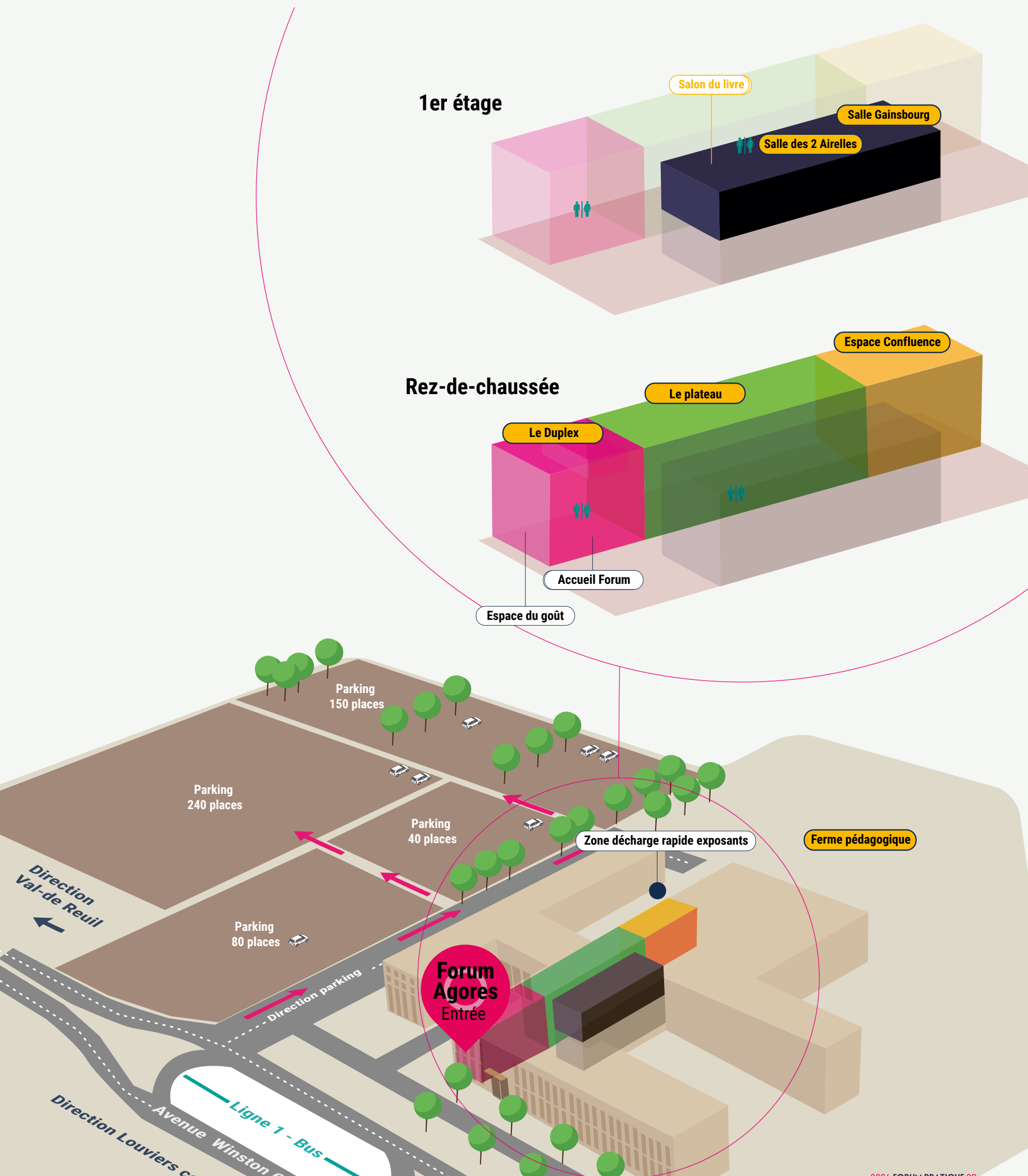
Un service de navettes sera assuré en soirée pour le dîner du Forum mercredi (patinoire) et la soirée associative jeudi (HUB). Renseignements à l'accueil du Forum et sur la Communauté WhatsApp.

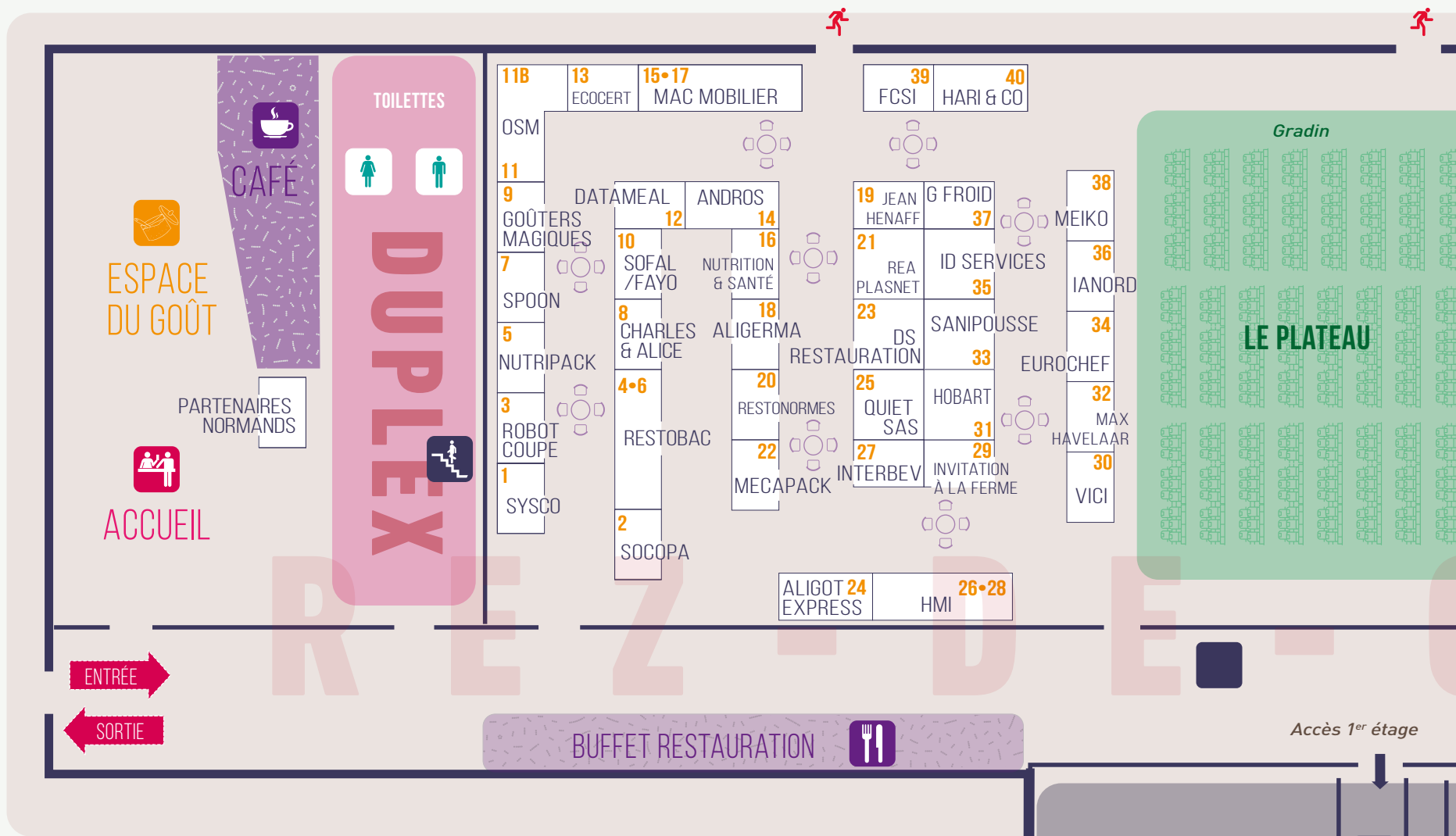
NAVETTES GARE SNCF <> HÔTELS

Repères horaires pour les arrivées du mardi entre 16h et 23h et les retours du vendredi entre 14h et 20h. Détails sur [www.semo-mobilites.com](http://www.semo-mobilites.com)

| Destination/hôtels                                                                                                                | Ligne | Arrêt conseillé                    | Fréquence                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hôtels de Val-de-Reuil</b><br>Kyriad Rouen Sud,<br>Ibis Styles, Mercure Rouen<br>Val-de-Reuil, Brit Hotel<br>et Kyriad Direct. | C1    | Les Clouets                        | <b>Arrivée mardi 13/10</b><br>Passage tous les 1/4h entre 16h10 et 19h30, toutes<br>les 1/2h entre 19h30 et 21h45, dernier passage à 22h40.<br><b>Départ vendredi 16/10</b><br>Passage toutes les 20mn entre 14h06 et 15h36,<br>puis tous les 1/4h jusque 19h43. |
| <b>Le Vaudreuil</b><br>Les Lodges de Socrate                                                                                      | 2     | Notre-Dame/<br>Les Tilleuls/St Cyr | <b>Arrivée mardi 13/10</b><br>Passage toutes les 20-30mn de 16h26 à 19h55<br>(dernier départ).<br><b>Départ vendredi 16/10</b><br>Passage toutes les 20-30mn entre 14h41 et 19h42.                                                                               |
| <b>Saint-Pierre-du-Vauvray</b><br>Hostellerie Saint-Pierre                                                                        | 8     | Mairie<br>St-Pierre-du-<br>Vauvray | <b>Arrivée mardi 13/10</b><br>Passage à 16h45, 17h55, 19h15 et 21h40<br>(dernier départ).<br><b>Départ vendredi 16/10</b><br>Passage à 14h03, 15h13, 16h23, 17h33 et 18h43.                                                                                      |

*Le HUB, espace de congrès de Louviers installé dans une ancienne friche industrielle, est accessible depuis le centre de Louviers en une dizaine de minutes en voiture, à vélo ou en bus.*





Congressistes, élus, professionnels

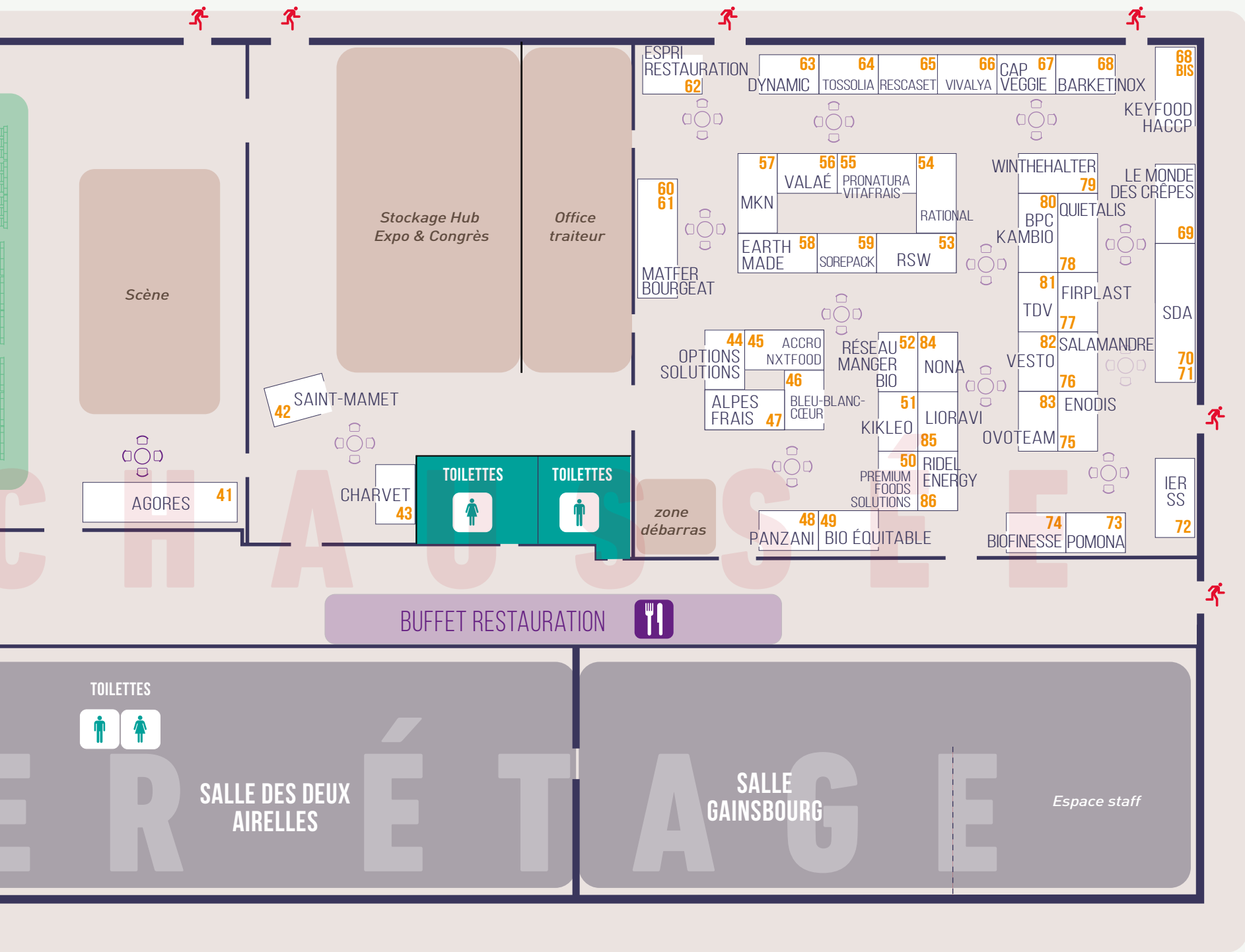
Agores et ses partenaires vous donnent rendez-vous sur le salon pour partager les enjeux de la restauration territoriale publique.

41. **AGORES** // Organisateur
- Duplex. **PARTENAIRES NORMANDS** // Région Normandie  
• Chambre d'Agriculture Normandie • Département de la Seine-Maritime



01. **SYSCO FRANCE** // Commerce de gros
02. **SOCOPA VIANDES** // Agroalimentaire
03. **ROBOT COUPE** // Conçoit, développe et fabrique une gamme complète de matériels
- 04.06 **RESTOBAC** // Bacs inox et solutions pour le réemploi
05. **NUTRIPACK** // Solutions d'emballages alimentaires à usage unique et réemployables
07. **SPOON** // Bureau d'études
08. **CHARLES & ALICE** // Transformation de fruits
09. **GOÛTERS MAGIQUES** // Fabricant de pâtisseries industrielles
10. **SOFAL/FAYO** // Produits bio végétaux pour la restauration collective
- 11.11B. **OSM** // Conception de process pour la restauration collective
12. **DATAMEAL** // Édition de logiciel pour la restauration collective
13. **ECOCERT** // Label Qualité "Ecocert en cuisine"
14. **ANDROS SNC** // Transformation et conservation de fruits
- 15.17. **MAC MOBILIER** // Fabricant de mobilier collectivités
16. **NUTRITION & SANTÉ** // Agroalimentaire
18. **ALIGERMA** // Transformation (cuisson et surgélation) de légumineuses françaises et labellisées
19. **JEAN HENAFF** // Fabricant breton de terrines, rillettes et tartinables
20. **RESTONORMES** // Spécialiste de la mise aux normes des murs et plafonds
21. **REA PLASNET** // Solutions de stockage et d'équipement pour cuisines professionnelles

22. **MECAPACK** // Spécialiste en solutions d'emballage
23. **DS RESTAURATION** // Distributeur
24. **ALIGOT EXPRESS** // Fabrication de produits régionaux surgelés
25. **QUIET SAS** // Vaisselle silencieuse
- 26.28. **HMI** // Spécialiste des solutions de cuisines professionnelles
27. **INTERBEV** // Interprofession viande bovine
29. **INVITATION À LA FERME** // Réseau de fermiers bio
30. **VICI** // Prestataire restauration collective et commerciale
31. **HOBART** // Fabricant de matériels de laverie, cuisson, préparation...
32. **MAX HAVELAAR FRANCE** // Transformation des pratiques et développement du commerce équitable
33. **SANIPOUSSE** // Vente de matériel d'hygiène pour la restauration collective, commerciale et métiers de bouche
34. **EUROCHEF** // Réseau d'installateurs de cuisine professionnelle
35. **ID SERVICES** // Spécialités et produits d'animation pour la restauration collective
36. **IANORD** // Éditeur de logiciels
37. **G FROID** // Spécialiste du froid commercial et industriel
38. **MEIKO** // Fabricant de MAL professionnelles
39. **FCSI FRANCE** // Conseil en ingénierie de restauration
40. **HARI&CO** // Industrie agro, gamme bio 100% végétale
42. **SAINT-MAMET** // Distribution fruits transformés
43. **CHARVET** // Matériel de cuisson professionnelle



44. **OPTIONS SOLUTIONS** // Lavage industriel de contenants réemployables
45. **ACCRO NXTFOOD** // Végétal
46. **BLEU-BLANC-CŒUR** // Filière lin Bleu-Blanc-Cœur
47. **ALPES FRAIS** // Produits frais
48. **PANZANI** // Fabricant de pâtes et sauces depuis 1850
49. **BIO ÉQUITABLE** // Label Bio équitable français
50. **PREMIUM FOODS SOLUTIONS** // Produits végétariens prêts à l'emploi
51. **KIKLEO** // Technologie innovante d'analyse du gaspillage alimentaire
52. **RÉSEAU MANGER BIO** // Distributeur de produits bio
53. **RSW** // Optimisation de l'énergie électrique
54. **RATIONAL** // Fabricant d'appareils de cuisson pour les professionnels
55. **PRONATURA VITAFRAIS** // Grossiste alimentaire 100 % bio spécialiste en fruits et légumes
56. **VALAÉ** // Centrale de référencement
57. **MKN** // Fabricant de matériel
58. **EARTH MADE** // Produits végé BIO à base de fruit du jacquier
59. **SOREPACK** // Fabrication d'emballages alimentaires
- 60.61 **MATFER BOURGEAT** // Fabricant d'équipements pour la restauration collective et commerciale
62. **ESPRI RESTAURATION** // Fabrication et distribution de produits traiteur
63. **DYNAMIC** // Fabricant de mixeurs professionnels, coupe légumes
64. **TOSSOLIA** // Fabricant artisanal de tofu et alternatives végétales
65. **RESCASET** // Solutions de conditionnement alimentaire

66. **VIVALYA** // Grossiste en produit frais (fruits, légumes et produits de la mer)
67. **CAP VEGGIE** // Formation et conseil en cuisine végétarienne
68. **BARKETINOX** // Barquettes alimentaires inox scellables et réutilisables
- 68BIS. **KEYFOOD-HACCP** // Logiciel de traçabilité et gestion de PMS
69. **LE MONDE DES CRÊPES** // Fabrication de galettes et crêpes surgelées
- 70.71. **SDA** // Volaille fraîche
72. **IER SS** // Solutions d'identification et de traçabilité
73. **POMONA** // Grossiste distributeur
74. **BIOFINESSE** // Grossiste en bio
75. **ENODIS** // Vente de matériel de cuisine professionnel
76. **SALAMANDRE** // Éditeur de logiciel
77. **FIRFLAST** // Fournisseur et distributeur en emballages alimentaires
78. **QUIETALIS** // Installation et maintenance d'équipements de cuisines professionnelles et de blanchisserie
79. **WINTHERHALTER** // Spécialiste des laves-vaisselle professionnels
80. **BPC KAMBIO** // Traiteur bio
81. **TDV** // Conception sur mesure et fabrication de supports en inox
82. **VESTO** // Reconditionnement de matériels professionnels de restauration
83. **OVOTEAM** // Ovoproduits - industrie agroalimentaire
84. **NONA** // Logiciel de gestion pour la restauration collective
85. **LIORAVI** // Pâtes biologiques surgelées
86. **RIDEL ENERGY** // Fournisseur d'équipements industriels



**ACCRO-NXTFOOD** :: STAND 45

ACCRO, entreprise française basée dans les Hauts de France, fabriquant de produits végétariens à partir de pois et de blé cultivés en France tel que des hachés, boulettes, émincés : produits gourmands et cuisinables pour le plus grand plaisir des Chefs. Entreprise engagée, nous sommes certifiés B-Corp

[www.accro.fr](http://www.accro.fr) 420 rue de Quiery • 62490 Vitry-en-Artois



**ALIGERMA** :: STAND 18

Nous achetons des légumineuses (pois, lentilles, haricots...) labellisées (BIO et HVE) en direct à notre réseau d'agriculteurs 100% français. Nous les transformons à Albi à l'aide d'un process innovant composé de 4 étapes majeures : trempage, germination, cuisson vapeur et surgélation IQF.

[www.aligerma.com](http://www.aligerma.com) 18 rue Philippe Lebon • 81000 Albi



**ALIGOT EXPRESS** :: STAND 24

Basée à Flagnac dans l'Aveyron, CV Prod est spécialisée dans la fabrication de produits régionaux surgelés très simples à remettre en œuvre, destinés à la collectivité : Aligot surgelé Bleu Blanc Cœur prêt à l'emploi, Picoussel et Crique au Cantal AOP (galette végétarienne protéinée, remise en température au four).

[www.aligotexpress.fr](http://www.aligotexpress.fr) ZA La Sole • 12300 Flagnac



**ALPES FRAIS PRODUCTION** :: STAND 47

Chaque jour nous confectionnons dans nos ateliers des produits frais de qualité, que nous distribuons à travers toute la France, pour les clients de la Grande Distribution et les convives de la Restauration Hors Foyer.

[www.groupe-vt.com](http://www.groupe-vt.com)



**ANDROS** :: STAND 14

Andros Foodservice s'attache au quotidien à appréhender, comprendre et suivre l'évolution de chaque métier de la RHD pour proposer à tous les professionnels, quelle que soit leur activité, des solutions clés en main et des produits adaptés, portés par des marques à forte valeur ajoutée.

[www.andros.fr](http://www.andros.fr) BP1 • 46130 Biars-sur-Cere



**BARKETINOX** :: STAND 68

Barketinox conçoit et fabrique en France des barquettes alimentaires en inox, scellables et réutilisables, pensées pour remplacer les contenants jetables dans la restauration collective. Filiale de Stellinox, spécialiste de l'inox depuis 70 ans, l'entreprise développe des solutions robustes et opérationnelles avec les cuisines centrales, collectivités, hôpitaux et services de portage de repas. Barquettes compatibles micro-onde et lave-vaisselle conformes aux obligations AGECE et EGAlim.

[www.barketinox.fr](http://www.barketinox.fr) 2 allée de la Croix Blanche • 63910 Vertaizon



**BIOFINESSE** :: STAND 74

Depuis plus de 25 ans, BioFinesse accompagne les professionnels de la restauration dans leur transition vers une offre 100 % bio, accessible et de qualité. Entreprise à taille humaine, notre gamme couvre l'ensemble des besoins, de l'entrée au dessert, en frais, sec et surgelé, avec une attention particulière portée à des produits 100 % bio, des solutions végétales variées, des approvisionnements locaux, des filières françaises engagées.

[www.biofinesse.com](http://www.biofinesse.com) 1 impasse du marché gare • 31200 Toulouse



**BIO EQUITABLE EN FRANCE** :: STAND 49

Bio Equitable en France est un label de commerce équitable origine France qui regroupe 40 groupements de producteurs et 60 entreprises de la bio. Le label garantit une juste rémunération des producteurs français.

[www.bio-equitable-en-france.fr](http://www.bio-equitable-en-france.fr) 39 rue de la Gare de Reuilly • Paris



**BLEU-BLANC-CŒUR** :: STAND 46

Bleu-Blanc-Cœur vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Omega 3 (herbe, luzerne, lin, féverole...).

[www.bleu-blanc-coeur.com](http://www.bleu-blanc-coeur.com) La Messayais • 35210 Combourtille



**BOURGEAT GROUPE MATFER** :: STAND 60 • 61

Matfer Bourgeat, groupe 100 % français, est le leader mondial des équipements pour cuisines et laboratoires professionnels. Portée par la passion pour le goût et la qualité, mais aussi par un appétit jamais rassasié pour l'innovation, Matfer Bourgeat est totalement engagé dans la conception d'équipements destinés à lutter contre le gaspillage alimentaire, le plastique en cuisine et les TMS.

[www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com) Rue Adrien Bourgeat • 38490 Les Abrets en Dauphiné



**BPC KAMBIO** :: STAND 80

Fabricant de produit traiteur Bio et végétariens.

[www.compagnie-leanature.com](http://www.compagnie-leanature.com) ZI du coin - rue du cret de la perdrix • 42400 Saint-Chamond



**CAP VEGGIE** :: STAND 8

Cap Veggie est un organisme de formation et de conseil spécialisé en cuisine végétarienne à destination des professionnels de la restauration collective et commerciale. Nous accompagnons les chef.fes et leurs équipes dans la création de menus plus durables, intégrant des options végétariennes de qualité, afin de répondre aux enjeux environnementaux et à la demande croissante des convives.

[www.capveggie.com](http://www.capveggie.com) 6 rue de la distillerie • 93500 Pantin



**CHARLES ET ALICE** :: STAND 8

Depuis 1935, Charles & Alice, située dans le sud-est de la France, élabore des desserts aux fruits alliant goût et qualité. Acteur engagé, elle adopte des pratiques responsables favorisant l'approvisionnement en fruits issus de vergers certifiés HVE. Devenue entreprise à mission en 2024, elle affirme son ambition pour un avenir durable à travers des engagements sociétaux et environnementaux forts.

[www.charlesetalice.fr](http://www.charlesetalice.fr) Route de Livron • 26400 Allex



**CHARVET** :: STAND 43

Charvet présente l'interface intuitive de sa gamme XL Concept, disponible sur sauteuses polyvalentes et autoclaves, sauteuses cylindriques à racleur/mélangeur et sur marmites basculantes et à agitateur. L'écran tactile de dernière génération propose un pilotage aisé de fonctionnalités telles que l'application de programmes de cuisson multi phases, l'enregistrement des recettes et bien d'autres.

[www.charvet.com](http://www.charvet.com) 1170 Rue Principale • 38850 Charavines



**DATAMEAL** :: STAND 12

Logiciel de gestion de la restauration collective.

[www.yoni.fr](http://www.yoni.fr) 140 rue Clément François Prunelle • 34790 Grabels



**DS RESTAURATION** :: STAND 23

Grossiste alimentaire, nous saisissons les meilleures opportunités du marché pour vous proposer les meilleurs prix sur les produits dont vous avez besoin au quotidien, environ 3000 références de produits frais et surgelés. Découvrez nos sélections Egalim et locales. DS Restauration est votre partenaire en région à travers ses 5 entités : Disval, Fresca, SIFR, DS Armorique et DS Rhône-Alpes.

[www.ds-restauration.com](http://www.ds-restauration.com)



**DYNAMIC** :: STAND 63

Inventeur et spécialiste du mixeur professionnel depuis 1964, DYNAMIC est un fabricant français reconnu d'équipements de préparation culinaire destinés aux cuisines gastronomiques et collectives : produits durables et robustes, maintenus réparables pendant 10 ans, partout dans le monde avec une disponibilité immédiate des pièces détachées. Nous proposons la gamme la plus large du marché, intégrant des procédés innovants et éprouvés

[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com) 518 rue Léo Baekeland • 85290 Mortagne-Sur-Sèvre



**EARTH MADE** :: STAND 58

Fournisseur de produits végété BIO à base de fruit du jacquier et 100% naturels.

[www.eatnudj.com](http://www.eatnudj.com) 83 rue myrha • 75018 Paris

Enodis

ENODIS FRANCE # STAND 75

Enodis est un fabricant français de cuisines professionnelles fondé en 1988. Cœur de la production : notre usine de fourneaux et d'environnement inox Enodis Productions dans l'Yonne, où nos chaudronniers, compagnons du devoir, allient tradition et innovation. Enodis place aussi les économies d'énergie au cœur de son ADN, notamment les économies d'eau avec les fours Convotherm.

[www.enodis.fr](http://www.enodis.fr) 23 rue Condorcet • 91700 Fleury-Mérogis



ESPRI RESTAURATION # STAND 62

Notre offre est spécifiquement pensée et développée pour répondre aux particularités et aux besoins de chaque intervenant de la RHD. Amoureux de la cuisine, ESPRI Restauration s'est révélé vrai précurseur et initiateur de la cuisson sous vide basse température en respectant les valeurs d'une cuisine authentique de terroir tout en faisant découvrir de nouvelles saveurs.

[www.espri-restauration.fr](http://www.espri-restauration.fr) ZI de Beaufeu • 72210 Roëzé-sur-Sarthe



EUROCHEF # STAND 34

EuroChef fédère 61 experts de la cuisine professionnelle pour proposer les équipements et services de la plus haute qualité et inventer ensemble la restauration commerciale et collective de demain. EuroChef réunit des installateurs de cuisines professionnelles fiables et engagés pour proposer un service irréprochable, avec les meilleurs produits aux prix les plus justes.

[www.eurochef.fr](http://www.eurochef.fr) 50 avenue Louis Luc • 94600 Choisy-le-Roi



FCSI FRANCE # STAND 39

Le FCSI France est une association de consultants en ingénierie de la restauration garantissant aux décideurs du secteur une expertise d'au moins 10 ans en assistance à maîtrise d'ouvrage, programmation, maîtrise d'œuvre et ingénierie, formation. Interventions en cuisines centrales, food-halls, gastronomie, hôtellerie, en France et à l'étranger.

[www.fcsi.org](http://www.fcsi.org) 14 v avenue de l'opéra • 75001 Paris



FIRPLAST # STAND 77

Firplast accompagne les professionnels dans la conception et la distribution d'emballages alimentaires en développant les contenants d'aujourd'hui et de demain. Services supplémentaires : personnalisation des emballages alimentaires, conception packaging sur-mesure, accompagnement à la transition écologique (réemploi en restauration, consignation, traçabilité digitale...).

[www.firplast.com](http://www.firplast.com) 4 rue de Provence • 69800 Saint-Priest



G FROID # STAND 37

Implanté dans les Ardennes, G Froid assure la réalisation, la pose et la maintenance des installations, tout tout particulièrement spécialisés le stockage à température constante pour l'agro-industrie et les équipements commerciaux (vitrines, chambres froides, machines à glaces).

[www.gfroid.fr](http://www.gfroid.fr) 28 avenue de Bourgoin, 08300 Sault-lès-Rethel



GOUTERS MAGIQUES # STAND 9

Goûters Magiques s'est donné une mission : devenir le complice de tous et garantir un plaisir pâtissier à chaque instant gourmand. Notre expertise est basée sur le choix des meilleurs ingrédients, la recherche de recettes gourmandes et la confection de goûters savoureux.

[www.gouters-magiques.com](http://www.gouters-magiques.com) Ker Anna • 56500 Plumelin



HARI&CO # STAND 40

HARi&CO milite pour démocratiser la cuisine végétale avec des produits aux recettes gourmandes, équilibrées et colorées. Notre solution : les légumineuses placées au cœur de nos recettes, bonnes pour soi, pour l'environnement et excellente source de protéines végétales. Galettes, boulettes et autres, élaborés à base de légumineuses françaises, sans additifs, bio ou conventionnels et fabriqués en France.

[www.hari-co.fr](http://www.hari-co.fr) 10 rue Pierre Sépard • 69007 Lyon



HMI # STANDS 26 • 28

HMI est un acteur majeur de la grande cuisine en France, spécialisé dans la conception, l'installation et l'accompagnement de cuisines professionnelles. HMI propose des solutions sur mesure, performantes et durables pour la restauration collective, commerciale et les métiers de bouche.

[www.hmi.fr](http://www.hmi.fr) 17 rue des frères Lumière • 77290 Mitry-Mory



HOBART # STAND 31

Hobart France propose des solutions de lavage hautes performances via son expertise sur tous les besoins en laverie : lave vaisselle professionnels, lave verres, tunnels de lavage, systèmes de traitement de l'eau, solutions de gestion durable des ressources. Notre priorité : réduire les consommations d'eau, énergie et produits chimiques en garantissant un résultat de lavage irréprochable.

[www.hobart.fr](http://www.hobart.fr) Allée du 1er mai • 77312 Croissy Beaubourg



IANORD # STAND 36

Entreprise familiale, IANORD conçoit des logiciels pour les collectivités depuis 34 ans. Avec 40 experts, nous créons des solutions de gestion sur mesure : production, stocks, PMS... WebGerest, dédié aux établissements scolaires et cuisines centrales, assure un suivi des indicateurs de la loi Egalim, simplifie la gestion des menus et approvisionnements et garantit une gestion fluide de la production.

[www.ianord.com](http://www.ianord.com) 8 avenue des Saules, Triptic – Euratechnologies • 59160 Lomme



ID SERVICES # STAND 35

Notre société, TPE, distribue des spécialités et des produits d'animations auprès de la restauration collective.

48 impasse Jules Michelet • 24310 Brantôme en Périgord



IER SS # STAND 72

IER Track & Trace conçoit des solutions d'identification automatique et de traçabilité pour suivre produits, actifs et emballages tout au long de la chaîne logistique. Grâce aux technologies RFID, codes-barres, NFC et à ses logiciels, IER accompagne les entreprises dans la digitalisation des flux, la gestion des stocks et l'optimisation de la supply chain.

[www.ier.com](http://www.ier.com) 3 Rue Salomon de Rothschild • 92150 Suresnes



INVITATION À LA FERME # STAND 29

Notre réseau de fermiers Bio veut remettre la valeur sur les fermes. Chaque ferme transforme sur place son lait en yaourts, fromages ou glaces pour les vendre en local à 80 km et en circuit court sous la marque *Invitation à la Ferme* : + de 240 salariés et éleveurs, + de 2000 points de vente. Tous actionnaires du réseau, nous mutualisons nos achats, notre marque, nos recettes, bonnes idées et compétences.

[www.invitationalaferme.fr](http://www.invitationalaferme.fr) Saint Gabriel • 44130 Saint-Omer-de-Blain



INTERBEV # STAND 27

Interbev, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, qui compte plus de 500 000 emplois. Interbev accompagne les professionnels de la restauration hors domicile dans leur acte d'achat grâce à une meilleure connaissance des produits et filières et des outils adaptés : [www.viandes-rhd.fr](http://www.viandes-rhd.fr)

[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr) Tour Mattéi, 207 rue de Bercy, TSA 21307 • 75564 Paris cedex 12



JEAN HÉNAFF # STAND 18

Entreprise indépendante et familiale depuis 1907, Hénaff met sa maîtrise de l'appertisation au service de recettes savoureuses, pratiques et régulières. Idéale pour la restauration collective, l'offre associe effilochés de porc, pâtés et rillettes, ainsi qu'une gamme végétale éligible EGalim, développée avec des chefs.

[www.henaff.fr](http://www.henaff.fr) Ker Hastell • 29710 Pouldreuzic



**KEY FOOD - HACCP** :: STAND 68BIS

[www.keyfood-haccp.com](http://www.keyfood-haccp.com) 1 avenue du Bois de l'Épine • 91080 Evry-Courcouronnes

DBF QUALITE est une entreprise spécialisée dans l'édition et la vente de logiciels en FoodTech. Notre solution KEYFOOD-HACCP est un logiciel dédié aux professionnels du secteur alimentaire pour la digitalisation de la traçabilité et la gestion d'un plan de maitrise sanitaire. KEYFOOD-HACCP est une solution logicielle ultra-paramétrable adaptée au secteur de la restauration collective.



**KIKLEO** :: STAND 51

[www.Kikleo.com](http://www.Kikleo.com) 80 rue des Haies • 75020 Paris

Nos solutions permettent d'analyse le gaspillage alimentaire dans vos établissements, pour mettre en place des plans d'actions pertinents et efficaces, améliorer la qualité de votre offre de restauration et augmenter la satisfaction des convives.



**LIORAVI** :: STAND 85

[www.lioravi.fr](http://www.lioravi.fr) 655 Rue Antoine de Saint-Exupéry • 44150 Ancenis-Saint-Géréon

Généreux, végétariens et des recettes exclusives. La gamme asiatique (farine bretonne) est validée par les chefs japonais par l'expertise des nouilles proposées.



**LE MONDE DES CRÊPES** :: STAND 69

[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com) Parc d'activités de la Tourelle - Rue Becquerel • 22402 Lamballe-Armor Cedex

Situé en Côtes d'Armor, Le Monde des Crêpes est le fournisseur de toutes vos crêpes, galettes, blinis et pancakes surgelés. Des produits adaptés à chaque instant de consommation, du petit déjeuner au dessert, en passant par le snacking, le brunch, le café gourmand, le buffet traiteur et bien entendu le plat principal.



**MAC MOBILIER** :: STAND 15 • 17

[www.mac-mobilier.fr](http://www.mac-mobilier.fr) ZA de la Morandais - BP 19 • 35190 Tintenia

Vous recherchez du mobilier pour personnaliser votre restaurant scolaire et/ou votre salle de pause ? Rien de tel que nos produits et nos tables basses aux nombreux coloris pour rendre votre accueil chaleureux. À vous de choisir ! Nous vous attendons sur notre stand.



**MARIE SURGELÉS** :: STAND

[www.marie.fr](http://www.marie.fr) 8 rue de l'industrie • 86110 Mirebeau

Marie Restauration est le spécialiste des solutions culinaires surgelées pour les professionnels de la restauration. Aides culinaires, tartes, pizzas, plats cuisinés : nous vous accompagnons dans votre quotidien de chef pour réaliser des menus sains et gourmands. Nos gammes végétariennes et bio sont pensées pour répondre à l'évolution de la loi Egalim et à la satisfaction des consommateurs.



**MAX HAVELAAR FRANCE** :: STAND 32

[www.maxhavelaarfance.org](http://www.maxhavelaarfance.org) 1 place des parfumeurs • 92000 Nanterre

L'ONG Max Havelaar France agit pour un commerce équitable, respectueux des droits humains et de l'environnement. Avec le label Fairtrade/Max Havelaar, elle mobilise entreprises, consommateurs et pouvoirs publics pour transformer les pratiques et soutenir les producteurs et travailleurs défavorisés. Elle sensibilise l'opinion publique et milite en faveur d'une économie mondiale éthique et responsable.



**MECAPACK** :: STAND 22

[www.mecapack.com](http://www.mecapack.com) 8 rue Johannes Gutenberg, ZI du bois joli • 85500 Les Herbiers

MECAPACK conçoit et fabrique en France des solutions de conditionnement pour la restauration collective : operculage, thermoformage et lignes complètes de conditionnement. Nos équipements répondent aux exigences des cuisines centrales, hôpitaux et établissements scolaires : hygiène, ergonomie, cadence, traçabilité et réduction des emballages.



**MEIKO FRANCE** :: STAND 38

[www.meiko.fr](http://www.meiko.fr) 23 rue de Lamirault • 77090 Collégien

MEIKO fabrique des solutions professionnelles de lavage et de gestion des biodéchets adaptées aux enjeux de la restauration collective. Les équipements de lavage allient efficacité, ergonomie et fiabilité. Les solutions dédiées aux biodéchets permettent de collecter, traiter et valoriser les déchets alimentaires, en conformité avec les exigences réglementaires et environnementales.



**MKN** :: STAND 57

[www.mkn-france.fr](http://www.mkn-france.fr) Halberstädtern Straße 2a • 38300 Wolfenbüttel - Germany

Depuis 1946, MKN est une entreprise allemande de cuisine professionnelle engagée dans la réduction des émissions de carbone. Ses équipements, comme le FlexiCombi et le FlexiChef, sont conçus pour optimiser l'efficacité énergétique, réduisant l'impact environnemental des cuisines professionnelles. MKN allie innovation et durabilité pour offrir des solutions éco-responsables aux chefs et restaurateurs.



**NONA** :: STAND 84

[www.nona.fr](http://www.nona.fr) 61 rue de Lyon • 75012 Paris

Développement de logiciels pour la restauration collective et accompagnement des territoires dans leurs achats de denrées.



**NUTRIPACK** :: STAND 5

[www.nutripack.eu](http://www.nutripack.eu) 150 route de Lallaing • 59148 Flines-lez-Raches

Nutripack conçoit et développe des solutions d'emballages alimentaires plus respectueuses de l'environnement. Fournisseur historique de contenants alimentaires plastiques, nous nous sommes repositionnés comme concepteur et développeur de solutions pour les contenants alimentaires, engagé dans la réduction effective de notre empreinte carbone et la préservation de l'environnement.



**NUTRITION & SANTÉ** :: STAND 16

[www.ns-group.com](http://www.ns-group.com) Route de Castelnaudary • 31250 Revel

Pour nourrir notre futur, Nutrition & Santé conçoit des produits alimentaires à la fois riches en goût et en bénéfices. Nous offrons des pépites nutritionnelles dans une gamme variée pour la restauration : fabriquées AB, nutriscore A ou B. Des formes produit multiples pour des usages variés en cuisine qui vous accompagneront dans la confection de vos plats veggie.



**OPTIONS SOLUTIONS** :: STAND 44

[www.options.fr](http://www.options.fr) 21 rue Gros • 75016 Paris

Options Solutions est le spécialiste industriel du lavage de contenants réemployables. Avec 7 centres en France, nous accompagnons la restauration collective, la restauration rapide, l'événementiel, la GMS et l'industrie agroalimentaire dans la mise en œuvre opérationnelle du réemploi : lavage, contrôle sanitaire, traçabilité et logistique.



**OSM** :: STAND 11 • 11BIS

[www.osm22.fr](http://www.osm22.fr) 11 rue des châtaigniers, Parc d'activité sud • 22170 Plélo

Depuis près de 25 ans, OSM conçoit des systèmes de dosage pour la restauration collective. Nous développons également des lignes de conditionnement pour les contenants réutilisables.



**OVOTEAM** :: STAND 83

[www.ovoteam.net](http://www.ovoteam.net) PA 1 du grand plessis, 13 route de la hautière • 22940 Plaintel

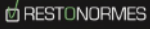
Ovoteam est spécialiste des solutions d'œufs pour les professionnels de la restauration. Nous sommes engagés dans la sécurité et la qualité grâce à un approvisionnement maîtrisé et à un contrôle rigoureux. L'innovation est au cœur de notre métier, avec des produits exclusifs. Nous offrons une large gamme issue d'élevages alternatifs et éligible Egalim. Ovoteam vous offre le meilleur de l'œuf !



**PANZANI** :: STAND 48

[www.panzani.fr](http://www.panzani.fr) 141 cours Gambetta • 69003 Lyon

Panzani Solutions accompagne les professionnels dans la conception de solutions produits performantes et responsables. Grâce à ses expertises en pâtes, couscous, semoules et sauces, nous co-construisons des recettes adaptées aux besoins spécifiques de chaque client, en mobilisant savoir-faire, innovation, services et produits de haute qualité.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br><br> | <b>POMONA PASSION FROID</b> :: STAND 73<br>Notre engagement : développer la proximité et promouvoir les richesses gastronomiques de nos terroirs. Depuis plus de 110 ans, Pomona met son savoir-faire au service des professionnels des métiers de bouche avec l'offre la plus large du marché : plus de 4 500 références de l'entrée au dessert. Nous avons développé une gamme de produits spécifiques « 100% Ma Région », mettant en valeur des recettes et producteurs locaux.                                               |  <a href="http://www.groupe-pomona.fr">www.groupe-pomona.fr</a>  3 avenue Docteur Ténine • 92184 Antony                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>PREMIUM FOOD SOLUTIONS</b> :: STAND 50<br>Sud & Sol est le spécialiste des solutions végétariennes inspirées des saveurs du monde, conçues pour animer les menus en collectivité. Forte d'un savoir-faire unique autour du légume, de la sélection à la fourchette, elle propose des produits végétariens gourmands prêts à l'emploi, qui explorent une grande diversité de saveurs et de textures (douces, épicées, tendres, croquantes) conçus pour simplifier le quotidien.                                                |  <a href="http://www.premiumfoods.fr">www.premiumfoods.fr</a>  12 avenue Henri Fréville • 35200 Rennes                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>PRONATURA VITAFRAIS</b> :: STAND 55<br>ProNatura RHF accompagne la restauration collective dans l'atteinte des objectifs EGAlim avec une offre bio, locale et de saison, en direct de filières engagées. Fruits et légumes, frais, ultra frais et épicerie : une large gamme dédiée aux professionnels, portée par plus de 35 ans d'expertise, un sourcing de proximité et une logistique adaptée à la fraîcheur des produits.                                                                                                |  <a href="http://www.organic-alliance.com">www.organic-alliance.com</a>  Pronatura • 84300 Cavailon                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>QUIET</b> :: STAND 25<br>Quiet développe une vaisselle silencieuse destinée à la restauration collective. La vaisselle Quiet améliore les conditions de travail des agents de service dans l'éducation, la santé et la restauration d'entreprise. Lancée en 2024, elle a permis de servir plus de 3 millions de repas, au service du bien-être des équipes et du confort des convives.                                                                                                                                        |  <a href="http://www.getquiet.co">www.getquiet.co</a>  27 allée des petits rois • 33400 Talence                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>QUIETALIS</b> :: STAND 78<br>Notre activité : études, conseil, installation et maintenance d'équipements multi-marques de cuisines professionnelles et de blanchisserie, pour tous les segments de la restauration collective (scolaire, santé, médico social, armée...). Présents sur l'ensemble de la France via nos 26 agences intégrées, notre groupe compte aujourd'hui 440 collaborateurs dont 220 techniciens.                                                                                                         |  <a href="http://www.quietalis.com">www.quietalis.com</a>  1 route de Gisy, Burospace bâtiment 3 • 91570 Bièvres                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>RATIONAL</b> :: STAND 54<br>RATIONAL est fabricant d'appareils de cuisson pour les cuisines professionnelles en Allemagne et en France. En combinant le four mixte iCombi Pro et la sauteuse multifonction iVario Pro, deux systèmes de cuisson intelligents, précis, puissants et réguliers, il est possible de réaliser 95 % des cuissons. Et en les connectant via ConnectedCooking, la solution de mise en réseau par RATIONAL, simplifiez la gestion et le suivi de l'hygiène, des process de cuisson et de l'entretien. |  <a href="http://www.rational-online.com/fr">www.rational-online.com/fr</a>  1 Rue du Forez • 68270 Wittenheim                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>REA PLASNET</b> :: STAND 21<br>Rea Plasnet vous offre une gamme de solutions de stockage et d'équipement en plastique de haute qualité (résine ou PVC) pour des environnements humides, agressifs et soumis aux règles d'hygiène : rayonnage, chariots, tables de travail, bacs et caisses. Nos solutions sont robustes, conçues pour une amplitude entre -40°C et +80°C, non-corrosives et résistantes à l'humidité.                                                                                                         |  <a href="http://www.rea-plasnet.fr">www.rea-plasnet.fr</a>  4 rue de l'étang • 67360 Eschbach                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>RESCASET</b> :: STAND 65<br>Filiale du Groupe Guillin, Rescaset conçoit et déploie depuis près de 50 ans des solutions complètes de conditionnement alimentaire responsables pour l'industrie, les cuisines centrales et la restauration collective. Notre large gamme de machines de conditionnement peut être complétée par divers périphériques (dépailleurs, doseurs, systèmes de banderolage...) pour constituer des lignes de conditionnement complètes et personnalisées.                                              |  <a href="http://www.rescaset.com">www.rescaset.com</a>  2521 route du tram • 38690 Colombe                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>RÉSEAU MANGER BIO</b> :: STAND 52<br>Les 21 plateformes du Réseau Manger Bio donnent facilement accès à la restauration collective aux produits bio locaux de plus de 1200 producteurs en circuit court. Elles livrent plus de 4000 clients de la restauration collective par semaine avec une offre 100% bio, de saison, complète et prioritairement locale. Elles garantissent aux producteurs une juste rémunération et des débouchés.                                                                                     |  <a href="http://www.reseaumangerbio.fr">www.reseaumangerbio.fr</a>  c/o Banque Alimentaire de Bourgogne, 2 rue de Skopje • 21000 Dijon |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>RESTOBAC</b> :: STAND 04 • 06<br>Passez au réemploi, simplement. Restobac accompagne la restauration collective avec des solutions 0% plastique. Barquettes inox, couvercles, banderoleuses et logistique tout inox (socles rouleurs, caisses, rolls) : une offre complète, durable et performante, adaptée aux cuisines centrales et au portage de repas à domicile. Solutions fiables et ergonomiques conçues pour durer longtemps.                                                                                         |  <a href="http://www.restobac.com">www.restobac.com</a>  73 boulevard Gay Lussac • 13014 Marseille                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>RESTONORMES</b> :: STAND 20<br>Spécialiste de la mise aux normes des murs et plafonds, Restonormes vous accompagne dans la rénovation de vos espaces des secteurs des cuisines professionnelles, des collectivités, de l'agroalimentaire et de la santé : cuisines centrales, laboratoires agroalimentaires, zones logistiques, locaux techniques, salles de soins. Dans toute la France, Restonormes vous accompagne du conseil à la mise en oeuvre des solutions.                                                           |  <a href="http://www.restonormes.com">www.restonormes.com</a>  46 rue Carnot • 95130 Taverny                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>RIDEL ENERGY</b> :: STAND 86<br>Ridel-Energy fabricant français de récupérateur de chaleur sur groupes froids. L'intégralité de la production est effectuée en France (région Normandie) depuis 1974. Nos équipements permettent de récupérer les chaleurs rejetées par les installations frigorifiques afin de produire de l'eau chaude gratuitement pour répondre à des besoins de process, d'eau chaude sanitaire (ECS) et/ou de chauffage.                                                                                |  <a href="http://www.ridel-energy.com">www.ridel-energy.com</a>  14 boulevard Industriel • 76270 Neufchâtel-en-Bray                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>ROBOT COUPE</b> :: STAND 3<br>Depuis plus de 60 ans, Robot-Coupe imagine, conçoit et fabrique en Bourgogne la plus grande gamme de matériels de préparation pour les professionnels de la restauration commerciale et collective et des métiers de bouche. Ces matériels sont reconnus pour répondre au quotidien aux usages les plus exigeants et optimiser la production culinaire, avec un maximum de facilité d'emploi et de confort de travail.                                                                          |  <a href="http://www.robot-coupe.com">www.robot-coupe.com</a>  12 avenue du Maréchal Leclerc • 71300 Montceau-les-Mines               |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>RSW.NET</b> :: STAND 53<br>Optimisation énergétique des cuisines collectives.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  <a href="http://www.rsw.net">www.rsw.net</a>  5 rue René • 95410 Groslay                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>SAINT-MAMET</b> :: STAND 42<br>Saint Mamet est La marque française du fruit depuis 70 ans. Née de la passion d'une poignée d'arboriculteurs, la société est ancrée dans le sud-est de la France au plus près des vergers. En véritable expert du fruit, Saint Mamet propose une large gamme de produits : fruits en conserve pour vos envies de recettes gourmandes, compotes, offre petit-déjeuner complète.                                                                                                                 |  <a href="http://www.saintmamet.com">www.saintmamet.com</a>  19 avenue Feuchères • 30000 Nîmes                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>SALAMANDRE</b> :: STAND 76<br>Salamandre propose des solutions de gestion performantes et innovantes depuis 30 ans. Le progiciel Fusion permet de gérer tous types de structures et apporte une réponse aux obligations réglementaires : Egalim, MaCantine, France Agrimer. La richesse fonctionnelle et la large diffusion de Fusion font de Salamandre le partenaire privilégié de la restauration territoriale en gestion directe.                                                                                         |  <a href="http://www.salamandre.tm.fr">www.salamandre.tm.fr</a>  9 place Alphonse Jourdain • 31000 Toulouse                           |



**SANIPOUSSE** :: STAND 33

Sanipousse est le partenaire des cuisiniers professionnels en matière de bonnes pratiques d'hygiène HACCP et Traçabilité. Notre vision : les normes d'hygiène en cuisine font partie du métier de cuisinier, mais sont généralement vécues comme une contrainte. Notre métier : de Sanipousse : limiter la contrainte et conseiller les cuisiniers professionnels pour leur permettre de consacrer plus de temps à leur cœur de métier

[www.sanipousse.com](http://www.sanipousse.com) 15 rue Copernic, 41260 La Chaussée-Saint-Victor



**SDA** :: STANDS 70 • 71

Spécialiste de la volaille en filière courte.

[www.sda-volailles.com](http://www.sda-volailles.com) 440 rue de l'hermitage • 44150 Ancenis Saint-Géréon



**SOCOPA VIANDES** :: STAND 2

Depuis 1953, Socopa Restauration développe des produits spécifiques et innovants qui répondent aux contraintes de la restauration. Nous commercialisons une offre très étendue de viandes, multi-espèces, issus de filières locales, permettant de concilier qualité et régularité. Notre entreprise s'engage à développer et promouvoir les filières régionales et labels de qualité auprès des professionnels de la restauration.

[www.socopa.fr](http://www.socopa.fr) CS 70020 • 72401 La Ferté-Bernard cedex



**SOFAL FAYO** :: STAND 10

Fayo fabrique des produits à base de légumineuses BIO pour les acteurs de la restauration collective qui répondent à un cahier des charges exigeant et durable : des filières agricoles régionales et des listes d'ingrédients courtes sans ultra-transformation.

[www.fayo.fr](http://www.fayo.fr) 150 rue de la chapellerie • 84200 Carpentras



**SOREPACK** :: STAND 59

Sorepack fabrique des barquettes en cellulose de bois imprimées avec des encres et vernis à l'eau, pour la restauration collective en liaison froide et l'IAA. Les barquettes Gastronorme Cellucompost sont biodégradables, compostables et repulpables, fabriquées en pures fibres de cellulose vierge bio-sourcées (t° d'utilisation - 40° à +140°). Sorepack propose aussi un film d'opercule bio-sourcé compostable

[www.sorepack.com](http://www.sorepack.com) ZA Les Accrués, BP 74 • 51800 Sainte-Ménéhould



**SPOON** :: STAND 7

SPOON Conseil & Ingénierie accompagne depuis 1998 les projets de restauration collective et commerciale en AMO, de la faisabilité à la mise en service. Restauconcepteur®, l'agence conçoit des solutions performantes, durables et adaptées aux usages, intégrant enjeux techniques, économiques et environnementaux. Expertise reconnue, approche globale et engagée.

[www.agence-spoon.fr](http://www.agence-spoon.fr) 856 route de l'aérodrome • 84800 Avignon



**SYSCO FRANCE** :: STAND 1

Depuis 50 ans, Sysco accompagne et inspire les professionnels de la restauration, via une gamme complète de produits alimentaires frais, surgelés, de crèmerie et d'épicerie et de produits non alimentaires. Les équipes Sysco® s'attachent à développer des solutions de pointe en matière de sécurité de durabilité, d'approvisionnement et de logistique.

[www.sysco.com](http://www.sysco.com) MIN de Rungis - Bâtiment A1 - Rond-Point des Roses • 94550 Chevilly-Larue



**TDV** :: STAND 81

TDV accompagne les professionnels de la restauration collective grâce ses caisses filaires en inox pour bacs GN. Spécialiste de la conception et de la fabrication française, nous proposons des solutions spécifiquement étudiées pour sécuriser et fluidifier le transport, le stockage et le lavage automatisé des bacs GN. Au-delà de nos standards, nous mettons notre savoir-faire au service de l'agroalimentaire en concevant des supports inox sur mesure.

[www.tdv-profile.fr](http://www.tdv-profile.fr) Le Blanc Murger • 88390 Plombières-les-Bains



**TOSSOLIA** :: STAND 64

Spécialisée dans la fabrication de produits végétaux bio à base de tofu, seitan, pois et féveroles, la SCOP Tossolia développe des recettes gourmandes, pratiques et riches en protéines pour la RHF et des réseaux spécialisés bio. Nous valorisons des ingrédients biologiques, un savoir-faire français et une démarche engagée autour de l'innovation végétale et de la qualité produit.

[www.tossolia.fr](http://www.tossolia.fr) Le Quarri • 04150 Revest-du-Bion



**VALAÉ** :: STAND 56

Le spécialiste du référencement pour les collectivités publiques représente plus de 24 M de repas/an et accompagne plus de 550 établissements dans l'approvisionnement alimentaire et non alimentaire. Notre expertise permet de faire des économies et de garantir à vos convives une haute qualité de services. Notre Assistance à Maîtrise d'Ouvrage sécurise votre procédure de la commande publique.

[www.valae.fr](http://www.valae.fr) 38-44 rue Edgar Brandt • 72000 Le Mans



**VESTO** :: STAND 82

Vesto reconditionne du matériel de restauration professionnel, offrant une solution durable et économique aux restaurateurs et aux acteurs publics. Alignés avec la loi AGECE, nous proposons des équipements reconditionnés de qualité à prix compétitifs, via notre site, nos commerciaux et un réseau d'installateurs, pour répondre aux enjeux d'économie circulaire et de commandes responsables.

[www.vesto.fr](http://www.vesto.fr) 10 rue Jean Mermoz • 77290 Coman



**VIVALYA** :: STAND 66

Réseau de 73 entreprises locales indépendantes sur tout le territoire français, toutes spécialistes des fruits & légumes et des produits de la mer. Vivalya sélectionne chaque jour des produits frais, locaux et de saison, au plus près de nos producteurs partenaires, des criées et aquacultures... Engagés pour une alimentation durable et responsable, nous proposons une offre alliant proximité, traçabilité et sécurité.

[www.vivalya-reseau.com](http://www.vivalya-reseau.com) 38 rue du séminaire • 94550 Chevilly-Larue



**VICI AIDOMENU** :: STAND 30

Venez découvrir toutes nos solutions pour la gestion de votre restauration : logiciel Aidomenu (Egalim, gaspillage, allergènes, statistiques produits locaux, SIQO, production, gestion du matériel), logiciel PMS, centrale de référencement (alimentaire, hygiène, matériel), AMO pour les marchés publics (alimentaire, hygiène, matériel, blanchisserie), audits et formations (PMS, organisation, alimentation végétale...).

[www.vici-restauration.com](http://www.vici-restauration.com) 9 rue Georges Auric, ZA Mozart • 26000 Valence



**WINTERHALTER FRANCE** :: STAND 79

Spécialiste des lave-vaisselle dédiés à la restauration collective et commerciale, Winterhalter vous garantit une hygiène irréprochable, une rentabilité optimale, des économies d'énergie et un résultat de lavage impeccable. Notre gamme de produits complète associe techniques de lavage, produits lessiviels, traitement d'eau et accessoires pour vous fournir un concept global de lavage cohérent.

[www.winterhalter.com/fr](http://www.winterhalter.com/fr) 46 route de Brignais • 69630 Chaponost