



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

74. **AGORES** // Organisateurs



52. **CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAT FRANCHE-COMTÉ** // Partenaires



53. **OFFICE DU TOURISME** // Partenaire



01. **INTERBEV** // Interprofession viande bovine

02. **UN PLUS BIO - ECOCERT** // Qualité de l'offre alimentaire

03. **LESIEUR** // Huiles comestibles, condiments et sauces

04. **ROBOT COUPE** // Conçoit, développe et fabrique une gamme complète de matériels

05. **CONVIVIAL** // Viande de boucherie

06. **DATAMEAL** // Édition de logiciel pour la restauration collective

07. **Ligue de l'enseignement** // Mouvement d'éducation populaire laïque

08. **APIFRUIT** // Fruits cuits sous vide

09-38-39. **CLUSTER BIO** // Association de transformateurs bio de la région Auvergne Rhône-Alpes

10. **HUB ONE** // Opérateur de technologies digitales

11. **BIO&LO** // Fournisseur

12. **VICI AIDOMENU** // Prestataire restauration collective et commerciale

13. **RESTOBAC CUITISAN** // Bacs inox et solutions pour le réemploi

14. **MEIKO** // Fabricant de MAL professionnelles

15. **SODIAAL PROFESSIONNEL** // Fabrication, transformation, conditionnement, vente de fromages, de spécialités fromagères et de produits laitiers

16. **QUIET** // Vaisselle silencieuse

17. **SYSCO FRANCE** // Commerce de gros

18. **VIVALYA** // Grossiste en produit frais (fruits, légumes et produits de la mer)

19. **LE MONDE DES CRÊPES** // Fabrication de galettes et crêpes surgelées

20. **ATELIER BIO PROVENCE** // Fabrication de pâtes fraîches et surgelées

21-22. **ESPRI RESTAURATION** // Fabrication et distribution de produits traiteur

23. **POMONA** // Grossiste distributeur

24. **BIOFINESSE** // Grossiste en bio

25. **ENODIS** // Vente de matériel de cuisine professionnel

26. **TOSSOLIA** // Fabricant artisanal de tofu et alternatives végétales

27. **ANDROS FOODSERVICE** // Transformation et conservation de fruits

28. **DURALEX** // Fabrication de verre creux

29. **RESAN** // Produits laitiers équitables et fabriqués à la ferme

30. **OSM** // Conception de process pour la restauration collective

31. **TRAÇAMATRIX** // Solutions clé en main de marquage, étiquetage et traçabilité

32. **PRO À PRO** // Distributeur de produits alimentaires pour les professionnels (épicerie, frais, surgelé, hygiène et entretien)

33. **SODIFRAGEL** // Distributeur de produits laitiers, surgelés, secs et hygiène

34. **ARC** // Arts de la table

35. **NUTRIPACK** // Solutions d'emballages alimentaires à usage unique et réemployables

36-37. **BOURGEAT** // Fabricant d'équipements pour la restauration collective et commerciale

40. **DYNAMIC** // Fabricant de mixeurs professionnels, coupe légumes

41. **OPTIONS SOLUTIONS** // Lavage industriel de contenants réemployables

42. **KAMBIO** // Traiteur bio

43. **BLEU BLANC CŒUR** // Filière lin Bleu Blanc Cœur

44. **ALIGOT EXPRESS** // Fabrication de produits régionaux surgelés

45. **KEYFOOD HACCP** // Logiciel de traçabilité et gestion de PMS

46. **CAP VEGGIE** // Formation et conseil en cuisine végétarienne

47. **MIAM'UP** // Lutte contre le gaspillage alimentaire

48. **PLG** // Distribution de produits d'hygiène et d'entretien pour professionnels

49. **NUTRITION & SANTÉ** // Agroalimentaire

50. **VESTO** // Reconditionnement de matériels professionnels de restauration

51. **SALAMANDRE** // Éditeur de logiciel

54. **NATURDIS** // Produits bio
55. **CLAVIÈRE** // Fabrication de salaisons et charcuteries fumées

56. **RESCASET CONCEPT** // Solutions de conditionnement alimentaire

57. **SOCAMEL** // Fabrication de solutions de maintien et remise en température

58. **LE MAS UNIREST** // AMO centrale de référencement

59. **MAX HAVELAAR** // Transformation des pratiques et développement du commerce équitable

60. **FAYO** // Produits bio végétaux pour la restauration collective

61. **EUROCHEF** // Réseau d'installateurs de cuisine professionnelle

62. **PRONATURA** // Grossiste alimentaire 100 % bio spécialiste en fruits et légumes

63. **TOURNUS ÉQUIPEMENT** // Fabricant de matériel professionnel inox et distribution

64. **NONA** // Logiciel de gestion pour la restauration collective

65. **GOÛTERS MAGIQUES** // Fabricant de pâtisseries industrielles

66. **MARIE SURGELÉS** // Plats élaborés surgelés

67. **VIVIEN PAILLE** // Industriel, riz, légumes secs et produits de semoulerie

68. **ALICOMENDA** // Lavage professionnel de vaisselle

69. **SOCOPA VIANDES** // Agroalimentaire

70. **LUSTUCRU** // Spécialiste des produits pastiers

71. **GRAINES & LÉGUMINEUSES DE FRANCE** // Agroalimentaire, producteur de légumes secs

72. **SANIPOUSSE** // Vente de matériel d'hygiène pour la restauration collective, commerciale et métiers de bouche

73. **PIERRE CLOT RESTAURATION** // Fabricant de produits traiteur frais

74-75. **SDA** // Volaille fraîche

77. **MECAPACK** // Spécialiste en solutions d'emballage

78. **MANGER BIO** // Distributeur de produits bio

79. **TDV** // Conception sur mesure et fabrication de supports en inox

80. **IANORD** // Éditeur de logiciels

81. **UZAJE** // Lavage de contenants alimentaires

82. **KEDELAÏ** // Fabrication de tempeh bio

83. **FIRPLAST** // Fournisseur et distributeur en emballages alimentaires

84. **DS RESTAURATION - SIRF** // Distributeur

85. **VALAÉ PROCLUB** // Centrale de référencement

86-87. **MAC MOBILIER** // Fabricant de mobilier collectivités

88. **ATYPIQUE** // Grossiste en fruits et légumes déclassés

89. **CHARLES ET ALICE** // Transformation de fruits

90. **COCORITON** // Produits végétariens labellisés (bio, BBC, AOP)

91. **OVOTEAM** // Ovoproduits - industrie agroalimentaire

92. **HARI&CO** // Industrie agro, gamme bio 100% végétale

93. **QUITALIS** // Installation et maintenance d'équipements de cuisines professionnelles et de blanchisserie

94. **MKN** // Fabricant de matériel

95. **HOBART** // Fabricant de matériels de laverie, cuisson, préparation...

96. **MIKO CAFÉ SERVICE** // Torréfacteur

97. **SPOON** // Bureau d'études

98. **IDEOLYS** // Mapal OS, plateforme de logiciels pour la restauration collective

99. **ALIGERMA** // Transformation (cuisson et surgélation) de légumineuses françaises et labellisées

100. **BEL** // Agroalimentaire

101. **RSW** // Optimisation de l'énergie électrique

102. **INVITATION À LA FERME** // Réseau de fermiers bio

103. **ACCRO** // Végétal

104. **SOREPACK** // Fabrication d'emballages alimentaires



ACCRO :: STAND 103
🌐 <https://accro.fr/espace-pros/> 📍 420 rue de Quiéry • 62490 Vitry-en-Artois 📞 06 29 41 56 73

Créé en 2019, ACCRO propose des alternatives végétales : notre gamme gourmande est composée de 19 références 100% végétales à base de protéines de pois et de blé cultivés en France, sources de fer, de fibres et sans soja. Une alternative pour limiter la consommation de protéines animales sans faire de compromis sur le plaisir et le goût. ACCRO, c'est le végétal qui envoie du goût.



ALI COMENDA :: STAND 68
🌐 www.alicomenda.fr 📍 17-19 avenue Gaston Monmousseau • 93240 Stains 📞 01 48 21 63 25

Comenda, société filiale du groupe Ali, conçoit et fabrique des machines pour le lavage professionnel de la vaisselle, selon les standards de qualité les plus rigoureux. Du lave-verres de bar jusqu'aux machines à avancement de casiers et convoyeur en passant par le traitement des déchets, Comenda propose un catalogue de plus de 200 modèles.



ALIGERMA :: STAND 99
🌐 www.aligerma.com 📍 18 rue Philippe Lebon • 81000 Albi 📞 05 54 93 00 32

Nous achetons des légumineuses (pois, lentilles, haricots...) labellisées (BIO et HVE) en direct à notre réseau d'agriculteurs 100% français. Nous les faisons pré-germer, les cuisons et les surgelons en IQF. Nous proposons pour la restauration collective un produit plus digeste et surtout avec des remises en œuvre simples et rapides (4 mn). Nos légumineuses sont des bases culinaires sans assaisonnement.



ALIGOT EXPRESS :: STAND 44
🌐 www.aligotexpress.fr 📍 SAS CV prod, ZA La Sole • 12300 Flagnac 📞 05 65 43 25 07

Basée dans l'Aveyron, la société est spécialisée dans la fabrication de produits régionaux frais surgelés. Nous avons mis au point des produits très simple à remettre en œuvre pour la collectivité : l'aligot surgelé Bleu Blanc Cœur prêt à l'emploi, le Picoussel, une galette végétarienne protéinée pouvant se consommer en plat protidique, avec une simple remise en température au four.



ANDROS FOODSERVICE :: STAND 27
🌐 www.androsfoodservice.com 📍 SNC zone industrielle - BP1 • 46130 Biars-sur-Cère 📞 06 83 47 17 40

ANDROS FOODSERVICE, acteur majeur de la restauration collective, défend une alimentation saine et gourmande et propose une large gamme de desserts sous labels pour répondre au cahier des charges Egalim. En phase avec nos engagements RSE, nous proposons une offre de produits vrac et des solutions de service adaptées à vos besoins. Venez les découvrir sur notre stand !



APIFRUIT :: STAND 08
🌐 www.apifruit.com 📍 1415 boulevard Chantilly • 82000 Montauban 📞 05 63 03 35 30

Apifruit propose une gamme complète de fruits pasteurisés sous vide : des fruits majoritairement issus de vergers français, transformés en saison à leur optimum de maturité et prêts-à-l'emploi, sans sucres, ni sirops ajoutés, préservant ainsi leurs qualités organoleptiques. La gamme « Collectivité » répond aux exigences de d'Egalim : pomme 100% HVE, poire Bio, pruneau IGP.



ARC :: STAND 34
🌐 www.arc-intl.com 📍 104 avenue du Général de Gaulle • 62510 Arques 📞 06 6415 4614

Arcoroc, marque de produits Arts de la table, offre des solutions complètes et performantes aux collectivités : matières très résistantes aux chocs, designs fonctionnels... Arcoroc développe des produits Made in France en verre pour aider les professionnels à adopter un comportement responsable (transport, conservation, consigne). Le groupe Arc, célèbre 200 ans de savoir-faire verrier en 2025.



ATELIER BIO PROVENCE :: STAND 20
🌐 www.coquelicot-provence.fr 📍 541 allée Bellecour • 84200 Carpentras 📞 04 32 85 02 30

Entreprise familiale 100% bio depuis 39 ans, nos ateliers éco-conçus se situent en PACA. Nous produisons une large gamme de pâtes fraîches et farcies, quenelles, gnocchi. Notre gamme – disponible en frais ou surgelé – est parfaitement adaptée à la restauration scolaire : top 3 des plats préférés des enfants, produits faciles à cuisiner, produits économiques répondant à Egalim.



ATYPIQUE :: STAND 88
🌐 www.atypique.eco 📍 254 rue Vendôme • 69003 Lyon 📞 07 83 67 13 37

Atypique est un grossiste spécialisé dans les fruits et légumes déclassés, majoritairement labellisés, français et à prix réduits. Grâce à un approvisionnement direct et un système de distribution optimisé, l'entreprise permet aux acteurs de la restauration collective de réduire le gaspillage alimentaire tout en proposant des produits frais et variés.



BEL :: STAND 100
🌐 www.groupe-bel.com 📍 2 allée de Longchamp • 92150 Suresnes 📞 06 66 10 76 80

À travers des marques positives, iconiques et adorées des français comme La Vache Qui Rit®, Babybel®, Kiri®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes®, Maternelle® et Mont Blanc® ; Bel Foodservice vous apporte des solutions culinaires clé en main et adaptées aux usages phares de la restauration ainsi qu'une large gammes de portions fruitières ou fromagères pour les fins de repas ou à snacker.



BIO&LO :: STAND 11
🌐 www.bioetlo.com 📍 9 allée du promontoire • 69340 Craponne 📞 06 24 0135 01

Bio&Lo propose aux acteurs de la restauration collective un yaourt bio, fermier et en vrac. Élaborés directement au sein de nos fermes partenaires, nos yaourts sont disponibles en poche de 3 et 5kg, compatibles avec une fontaine à yaourt. Nous diminuons ainsi de 90% les emballages plastiques tout en contribuant à une meilleure rémunération des éleveurs.



BIOFINESSE :: STAND 24
🌐 www.biofinesse.com 📍 1 impasse du marché gare • 31200 Toulouse 📞 05 62 72 40 14

Depuis 24 ans, nous accompagnons les collectivités dans l'intégration du bio dans leurs établissements grâce à une gamme de près de 5000 références. Notre gamme 100% bio est issue de notre réseau de producteurs français avec qui nous travaillons en partenariat pour vous proposer des produits locaux. Filiale bio du groupe Pomona depuis 2008, nos livraisons sont assurées par PassionFroid.



BLEU BLANC CŒUR :: STAND 43
🌐 www.bleu-blanc-coeur.com 📍 La Messayais • 35210 Combourtille 📞 02 99 97 60 54

Bleu Blanc Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant celle des animaux avec des fourrages et graines d'intérêt nutritionnel naturellement riches en Omega 3. Parce que BIEN produire et BIEN nourrir les animaux, c'est BON pour nos sols, nos animaux, le climat, nous tous...



BOURGEAT :: STANDS 36-37
🌐 www.matferbourgeat.com 📍 Rue Adrien Bourgeat • 38490 Les Abrets en Dauphiné 📞 04 76 32 14 44

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 engagée dans la conception d'équipements destinés à lutter contre le gaspillage alimentaire, le plastique en cuisine et les TMS.



CAP VEGGIE :: STAND 46

www.capveggie.com 6 rue de la distillerie • 93500 Pantin 06 66 13 06 90

Cap Vегgie 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.



CHARLES ET ALICE :: STAND 89

www.charlesetalice-restauration.fr Avenue de Gladenbach • 84170 Montoux 04 90 66 95 00

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.



CLUSTER BIO :: STANDS 09-38-39

www.cluster-bio.com 1 rue Marc Séguin • 26300 Alixan 06 21 06 56 97

Retrouvez les adhérents du Cluster bio Auvergne-Rhône-Alpes : Terre Adélice (glaces et sorbets artisanaux), Cocont (innovation végétale), Le petit fumé drômois (fumage artisanal de poissons), Markal (transformateur), Favrichon (spécialise des céréales petits déjeuners), Le bon sens et la sève (100 % végétal), Le mas de l’Armandine (spécialise de préparation de fruits pour le vrac.



CLAVIÈRE :: STAND 55

www.claviere.fr Avenue de Verdun • 39100 Dole 03 84 79 70 00

Depuis 140 ans, la Maison Clavière perpétue le goût de la Bourgogne-Franche-Comté. Basée à Dole, elle propose des salaisons et charcuteries fumées au bois de sapin et d’épicéa. Récompensée pour son savoir-faire, elle met à l’honneur les saucisses de Morteau et Montbéliard IGP ainsi que le véritable Jambon Persillé de Bourgogne, alliant tradition et qualité.



COCORITON :: STAND 90

www.cocoriton.fr 2 Ferme de la Tour • 02300 Saint-Aubin 06 28 66 00 50

Cocoriton propose une large gamme de produits végétariens en rassemblant le meilleur du terroir français. Une gamme surgelée idéale en restauration collective : des produits certifiés BIO ou Bleu-Blanc-Cœur compatibles avec la loi Egalim, une juste rémunération des agriculteurs, un approvisionnement vraiment local, une large gamme : égrainé, boulettes, galettes, finger, pavé croustillant ...



CONVIVIAL :: STAND 05

www.compostinsitu.fr ZI Vichy Rhue • 03300 Creuzier-le-Vieux 06 28 69 31 95

Membres de la coopérative d’éleveurs SICAREV, nous proposons des produits élaborés de bœuf, veau, porc et agneau crus et cuits adaptés à la restauration collective : en frais sous la marque Tradival, en surgelé sous la marque Convivial. Du champ à l’assiette, notre filière répond à vos besoins et à la loi Egalim.



DATAMEAL :: STAND 06

www.yoni.fr Pyramid Informatique, 140 rue Clément François Prunelle • 34790 Grabels 04 99 61 09 09

Les marques Datameal & Winrest (Groupe Yoni) sont des références incontournables sur le marché des solutions de gestion de repas. Datameal répond aux enjeux et problématiques des acteurs de la restauration collective, Winrest est dédiée aux professionnels de santé. Datameal et Winrest couvrent un large périmètre fonctionnel : prise de commandes, gestion de production, traçabilité, distribution de repas...



DS RESTAURATION - SIRF :: STAND 84

www.ds-restauration.com 14 rue Bonséjour • 85120 La Chataigneraie 02 38 46 92 31

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, SIRF, DS Armorique et DS Rhône-Alpes.



DURALEX :: STAND 28

www.duralex.com 7 rue du petit bois • 45380 La Chapelle-Saint-Mesmin 02 38 71 88 00

Duralex est le pionner et le spécialiste de la technologie du verre trempé, matériau sain et durable issu de matières premières locales, renouvelables et recyclables. Notre process améliore la plupart des qualités physiques des verres, avec plus de résistance aux chocs mécaniques et thermiques. Duralex ambitionne sous forme de Scop de reprendre la main sur ses développements France et Internationaux.



DYNAMIC :: STAND 40

www.dynamicmixers.com 518 rue Léo Bacheland, ZI du Puy Nardon • 85290 Mortagne-sur-Sèvre 06 77 26 22 78

Leader et spécialiste du mixeur professionnel depuis 1964 proposant la gamme la plus large du marché, de 1 à 300L. Venez découvrir nos procédés innovants (pied blender, pied clean-up) et nouveautés : la GIGAMIX XS, turbo-broyeur de faible encombrement et le combiné Coupe légumes, cutter et BLEND&MIX, 3 fonctions en 1, outil indispensable pour réaliser des préparations à textures modifiées.



ENODIS :: STAND 25

www.enodis.fr 23 rue Condorcet • 91700 Fleury-Mérogis 07 64 06 24 83

Fabricant de matériels de cuisines collectives depuis plus de 35 ans, Enodis propose une offre complète de matériels performants : bac inox léger et compact Rieber, cuisson basse température en four mixte Hybrid Convotherm, refroidissement en cellule multifonction, marmites et sauteuses multifonctions. L’ensemble de ces matériels Haut Rendement répond à la suppression du plastique (loi AGECE).



ESPRI RESTAURATION :: STANDS 21-22

www.espri-restauration.fr ZI Beaufeu - CS 30 018 • 72210 Rœze-sur-Sarthe 02 43 39 59 50

Espri Restauration accompagne depuis plus de 35 ans les professionnels de la restauration collective et commerciale avec une offre sans cesse renouvelée (plats cuisinés, sauces, viandes cuites et crues marinées) et une offre complémentaire : spécialités exotiques, crêpes et galettes, produits de la mer...



EUROCHEF :: STAND 61

www.eurochef.fr 50 avenue Louis Luc • 94600 Choisy-le-Roi 06 36 01 71 18

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.



FAYO :: STAND 60

www.fayo.fr 35 rue des 3 frères barthélémy • 13006 Marseille 06 13 79 52 18

Fayo crée des ingrédients bio, locaux et sans chimie pour une alimentation plus durable. Notre Lingot, à base de légumineuses et céréales bio, séduit la restauration collective par sa qualité et sa polyvalence. Il existe en deux versions : l’une issue d’une filière agricole du Sud de la France, l’autre du Nord-Ouest.



FIRPLAST # STAND 83
🌐 www.firplast.com 📍 4 rue de Provence • 69800 Saint-Priest 📞 04 72 23 66 66

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...).



GÔUTERS MAGIQUES # STAND 65
🌐 www.gouters-magiques.com/pro 📍 Lieu-dit de Kerichelard ZA de Keranna • 56500 Plumelin 📞 06 89 17 82 93

Notre démarche RSE est au cœur de nos activités quotidiennes et projets d’innovation : certification ISO 26000 AFNOR depuis 2018 appuyée par notre programme interne “Du Goût et du Sens”. Nous nous engageons pour l’environnement (plan progrès emballage, 75% achats réalisés en France), pour le collectif (soutien de l’Association France Parrainages), pour concilier plaisir et nutrition.



GRAINES ET LÉGUMINEUSES DE FRANCE # STAND 71
🌐 www.grainesetlegumineusesdefrance.fr 📍 Coopérative Qualisol, 851 chemin de Carrel • 82100 Castelsarrasin 📞 05 63 95 12 12

Graines et Légumineuses de France – Coopérative agricole Qualisol, située au cœur de la production Occitanie, garantit qualité et traçabilité en circuit court. Nous sommes en mesure de proposer une sécurité de sourcing 100% origine France sur une large gamme de légumes secs bio et sur de plus courtes gammes HVE et conventionnel.



HARI&CO # STAND 92
🌐 www.hari-co.fr 📍 10 rue Pierre Semard • 69007 Lyon 📞 09 53 29 52 79

HARi&CO, c’est une entreprise engagée qui milite pour démocratiser la cuisine végétale avec des produits aux recettes gourmandes, équilibrées et colorées. On propose de bons produits 100% végétaux, sans additifs, bio, à base de légumineuses françaises. 23 produits sous plusieurs formes : galettes, boulettes, nuggets, falafels, égrené, émincé, etc. En 2024, + de 9M de repas servis en RHF !



HOBART # STAND 95
🌐 www.hobart.fr 📍 ZI Paris Est, 1 allée du 1^{er} Mai • 77312 Croissy-Beaubourg 📞 01 64 11 60 00

Depuis plus d’un siècle, Hobart développe des systèmes et solutions de lavage pour les métiers de bouche. Hobart vise l’excellence en proposant des matériels et services toujours à la pointe de la technologie et de l’innovation pour répondre aux besoins des clients, tout en conjuguant performances économiques, sociales et environnementales. Quel que soit votre besoin, Hobart a la solution.



HUB ONE # STAND 10
🌐 www.hubone.fr 📍 2 place de Londres, Bâtiment Mercure • 93290 Tremblay-en-France

Hub One est l’opérateur de technologies digitales pour les entreprises et organisations publiques. Avec plus de 20 ans d’expertise dans la traçabilité, Hub One vous accompagne dans le suivi de vos contenants (lois Agec et Egalim). De la conception de la solution à son exploitation, nous sommes à vos côtés pour maximiser votre retour sur investissement et faciliter la gestion de vos contenants réemployables.



IANORD # STAND 80
🌐 www.ianord.com 📍 8 avenue des Saules, Triptic – Euratechnologies • 59160 Lomme 📞 03 20 05 06 06

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.



IDEOLYS # STAND 98
🌐 www.mapal-os.com 📍 52, rue Jacques-Yves Cousteau • 85000 La Roche-sur-Yon 📞 07 88 55 01 20

Face aux défis d’EGalim, des coûts et du gaspillage, Mapal OS accompagne la restauration collective. Optimisation des achats, formation des équipes, réglementation (HACCP, Egalim) : gagnez en efficacité tout en assurant une alimentation durable et de qualité.



INTERBEV # STAND 01
🌐 www.interbev.fr 📍 Tour Mattéi, 207 rue de Bercy, TSA 21307 • 75564 Paris cedex 12 📞 07 57 49 50 89

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



INVITATION À LA FERME # STAND 102
🌐 www.invitationalafirme.fr 📍 Saint Gabriel • 44130 Blain 📞 06 59 31 77 69

Réseau de fermiers bio, nous voulons remettre la valeur sur les fermes. Chacune transforme sur place son lait en yaourts, fromages ou glaces vendus en local et en circuit court sous la marque Invitation à la Ferme. Tous actionnaires du réseau (+ de 240 salariés et éleveurs, + de 2000 points de vente), nous mutualisons achats, marque, recettes, bonnes idées et compétences via un réseau de permanents.



KAMBIO # STAND 42
🌐 www.compagnie-leanature.com 📍 6001 rue du crêt de la perdrix, ZI du coin • 42400 Saint-Chamond 📞 04 77 31 29 58

Fabricant de produits traiteur 100% bio depuis 25 ans, BPC Kambio se distingue par ses produits traiteur cuisinés quotidiennement avec soin. Les ateliers de production, situés dans la Loire et le Gers, sont le cœur de notre savoir-faire culinaire. En partenariat avec des producteurs locaux, nous vous invitons à découvrir une cuisine authentique, préparée avec des ingrédients de qualité bio.



KEDELAI # STAND 82
🌐 www.kedelai.fr 📍 74 rue de la chapelle • 75018 Paris 📞 07 80 03 35 40

Kedelai est une entreprise de l’économie sociale et solidaire et producteur français de tempeh, un aliment issu de la culture culinaire indonésienne. En s’appuyant sur la fermentation de légumineuses via un champignon, Kedelai propose une gamme de protéines végétales hachés, cubés ou encore assaisonnées, artisanales, sans extrusion, sans additifs, bio et fabriquées en IDF. Laissez vous tempeh !



KEYFOOD HACCP # STAND 45
🌐 www.keyfood-haccp.com 📍 1 avenue du Bois de l’Épine • 91080 Evry-Courcouronnes 📞 01 83 62 12 42

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 maîtrise sanitaire. KEYFOOD-HACCP est une solution logicielle ultra-paramétrable adaptée au secteur de la restauration collective.



LE MAS UNIREST # STAND 58
🌐 www.unirest.fr 📍 7 rue Henri Marceille • 33140 Villenave-d’Ornon 📞 06 74 81 86 55

Le Mas : assistant à la passation de marché public, centrale de référencement, sécurisation juridique de vos marchés, liberté dans vos choix et achats, identification des produits bio Egalim, tarifs attractifs et performants, nouvelles tendances alimentaires. Logotek propose la solution web Unirest : ERP complet pour la restauration depuis 10 ans, 100% web, gestion multi-sites en temps réel, gestion des mercuriales avec Le Mas.



LE MONDE DES CRÊPES :: STAND 19

www.lemondedescrepes.com Parc d'activités de la Tourelle - Rue Becquerel • 22402 Lamballe-Armor Cedex 02 96 50 96 00

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.



LESIEUR :: STAND 03

www.lesieur.fr 11 rue de Monceau • 75008 Paris 06 18 57 54 01

Végétale depuis 1908, Lesieur est engagée dans les transitions alimentaires et environnementales. Lesieur Professionnel met son savoir-faire au service d'une large gamme de produits conçus pour les professionnels de la restauration. En collaboration avec les acteurs du monde agricole, Lesieur s'appuie sur son ancrage en France pour proposer des produits de qualité au plus grand nombre.



LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT :: STAND 07

www.laligue.org 3 rue Juliette Récamier • 75341 Paris cedex 7 06 72 91 09 72

Présente dans chaque département de France, la Ligue de l'enseignement est une association laïque reconnue pour son utilité publique. Depuis plus de 60 ans, elle accompagne les collectivités territoriales pour que l'organisation de la restauration scolaire et de la pause méridienne prenne en compte les enjeux éducatifs, sociaux et environnementaux liés à ce temps de vie de l'enfant et du jeune.



LUSTUCRU :: STAND 70

www.lustucru.com

Familiale, française, indépendante, Lustucru cultive un savoir-faire unique transmis depuis 5 générations. La marque propose des produits 100% français : blés durs soigneusement sélectionnés (Beauce et Normandie), moulin à Rouen, fabrique de pâtes en Picardie. Un circuit de production permettant de proposer des pâtes de qualité, 100% locales, pour des rendements poids et foisonnement optimaux.



MAC MOBILIER :: STANDS 86-87

www.mac-mobilier.com ZA de la Morandais - BP 19 • 35190 Tintenia 02 99 45 42 22

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.



MANGER BIO :: STAND 78

www.mangerbiobfc.fr c/o Banque Alimentaire de Bourgogne, 2 rue de Skopje • 21000 Dijon

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.



MARIE SURGELÉS :: STAND 66

www.marie.fr 8 rue de l'industrie • 86110 Mirebeau 05 49 50 21 00

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 :: STAND 59

www.maxhavelaarfrance.org Château ETIC, 75 allée des parfumeurs • 92000 Nanterre 07 84 90 54 25

L'ONG Max Havelaar France, membre fondateur du mouvement international Fairtrade/Max Havelaar, agit pour un commerce équitable, respectueux des droits humains et de l'environnement. Avec le label Fairtrade/Max Havelaar, elle mobilise les entreprises, les consommateurs et les pouvoirs publics pour transformer les pratiques et soutenir les producteurs.rice.s et travailleurs.euse.s défavorisé.e.s.



MECAPACK :: STAND 77

www.mecapack.com ZI de Montifaut • 85700 Pouzauges 02 51 57 07 94

Mecapack propose une gamme de machines manuelles ou automatiques pour le conditionnement de contenants à usage unique (plastique, cellulose) et réemployables (bacs inox gastronorme). Elles optimisent l'ergonomie, la cadence, et les changements de format tout en préservant les conditions sanitaires. Ces solutions respectent les principes des 3R : réduire, recycler, réemployer.



MEIKO :: STAND 14

www.meiko.fr 23 rue de Lamirault • 77090 Collégien 01 64 15 65 20

Meiko France accompagne la restauration collective et commerciale avec des solutions innovantes de lavage, de séchage et de gestion des biodéchets. Engagée pour un avenir durable, Meiko propose des technologies alliant performance, hygiène et respect de l'environnement. Notre mission : optimiser les processus en arrière-cuisine tout en minimisant l'impact écologique des établissements.



MIAM'UP :: STAND 47

www.miamup.org 9 rue du bon accueil • 31120 Portet-sur-Garonne 05 54 54 60 78

Depuis 2022, Miam'Up a pour objet la lutte contre le gaspillage alimentaire, la solidarité alimentaire et l'accès à une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement pour tous. L'association propose une solution clé en main de logistique bas carbone pour valoriser les excédents alimentaires consommables de la restauration collective, grâce à une plateforme numérique de dons et des solutions de mobilité douce.



MIKO CAFÉ SERVICE :: STAND 96

www.miko-cafe.fr 8 rue de l'Angoumois - CE 61004 • 95100 Argenteuil 01 30 25 73 30

Miko Café, torréfacteur depuis 1801, est le fournisseur de café de prédilection de bon nombre de professionnels de la restauration collective. En tant que spécialistes du café filtre et fournisseur de grains de café de première qualité, nous avons acquis une expertise inégalée dans l'industrie. Avec Miko, c'est l'assurance d'un service café parfait pour les patients, les visiteurs et le personnel !



MKN :: STAND 94

www.mkn.com Halberstädtern Straße 2a • 38300 Wolfenbüttel Germany 06 50 42 52 07

Depuis 1946, MKN est une entreprise allemande de cuisine professionnelle engagée dans la réduction des émissions de carbone. Ses équipements, tcomme 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.



NATURDIS :: STAND 54
🌐 www.naturdis.com 📍 57 boulevard Marcel Pagnol • 06130 Grasse 📞 04 92 42 48 48

NaturDis, entreprise familiale 100% bio créée en 1983, est issue d’une exploitation maraîchère biologique toujours en activité. NaturDis s’engage à fournir des produits bio de qualité, issus de filières responsables, pour accompagner la restauration collective dans sa transition vers une alimentation durable, alliant innovation et respect de l’environnement.



NONA :: STAND 64
🌐 www.nona.fr 📍 61 rue de Lyon • 75012 Paris 📞 06 44 64 81 27

Nona est un logiciel de gestion qui accompagne les cuisiniers de restauration collective dans la transition alimentaire de leur établissement. Accessible à tous, Nona permet de simplifier l’organisation des cuisines. Nous réinventons l’ergonomie des logiciels pour gagner du temps sur la gestion des stocks, les commandes, la réglementation et la traçabilité.



NUTRIPACK :: STAND 35
🌐 www.nutripack.eu 📍 150 route de Lallaing, 59148 Flines-lez-Raches 📞 06 44 64 81 27

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 49
🌐 www.ns-group.com 📍 Route de Castelnauary • 31250 Revel 📞 05 62 18 73 73

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 en France, certifiées 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 41
🌐 www.options-solutions.fr 📍 21 rue Gros • 75016 Paris 📞 01 34 92 20 48

Options Solutions aide la restauration et la distribution à éliminer les déchets liés aux emballages et à la consommation : mise en place d’une boucle de réemploi durable et respectueuse de l’environnement incluant la collecte et le lavage de contenants réemployables. 6 centres de lavage (Les Mureaux, Ferrières-en-Brie, Lyon, Aix, Nantes, Bordeaux) garantissent aux clients une réactivité optimale.



OSM :: STAND 30
🌐 www.osm22.fr 📍 11 rue des châtaigniers, parc d'activité sud • 22170 Plélo 📞 09 62 56 84 53

La société OSM est fabricant français de process de dosage pour la restauration collective et l’agroalimentaire. Depuis plus de 20 ans, nous mettons notre expérience au service de nos clients pour améliorer la productivité et le confort des utilisateurs. Nous élaborons également une gamme de machines de conditionnement pour emballages réemployables.



OVOTEAM :: STAND 91
🌐 www.ovoteam.net 📍 PA 1 du grand plessis, 13 route de la hautière • 22940 Plaintel 📞 06 43 86 21 72

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 !



PIERRE CLOT RESTAURATION :: STAND 73
🌐 www.groupe-vt.com 📍 ZA Bièvre Dauphine, 25 rue Maurice Rival • 38140 Rives 📞 04 38 02 20 92

Fabricant français de produits traiteur frais (quiches, pâtisseries salées, plats cuisinés, aspics), engagés pour une cuisine responsable et le plaisir de manger, nous veillons à la qualité de nos matières premières et cuisinons des produits bruts. Tout est confectionné dans nos ateliers : pâte à pizza, pâte brisée, sauce tomate, plats gratinés. Gamme de produits « végétal et gourmand », gamme bio.



PLG :: STAND 48
🌐 www.groupeplg.com 📍 ZI Le Pré de Nuits, 22 rue Charles Rémi Arnoult • 21702 Nuits-Saint-Georges 📞 06 87 90 23 8003 - 80 62 47 00

Multi-spécialiste de l’hygiène professionnelle, PLG accompagne ses clients avec des solutions innovantes et durables, parfaitement adaptées aux exigences de leur secteur. Ensemble, nous créons des environnements de travail plus sains tout en réduisant notre impact environnemental. PLG, Hygiène professionnelle Engagée.



POMONA :: STAND 23
🌐 www.groupe-pomona.fr 📍 3 avenue du Docteur Ténine - CS 80038 • 92184 Antony 📞 06 27 72 59 11

Depuis plus de 110 ans, le groupe familial et français Pomona met son savoir-faire au service des professionnels des métiers de bouche avec l’offre la plus large du marché en développant des gammes de produits spécifiques, régionaux et locaux mettant en valeur le patrimoine de nos régions avec pour objectif des liens privilégiés entre ses fournisseurs et ses clients.



PRO À PRO :: STAND 32
🌐 www.proapro.fr 📍 1419 avenue d’Italie • 82000 Montauban 📞 06 82 89 46 46

Pro à Pro livre chaque jour des milliers de cuisiniers (restauration scolaire et d’entreprise, maisons de retraite, établissements de santé, restaurateurs traditionnels) partout en France. Spécialiste de la livraison alimentaire, Pro à Pro commercialise une large gamme de produits adaptés aux métiers de la RHD en épicerie, frais, surgelé, boissons et en non alimentaire (hygiène, entretien, emballage...).



PRONATURA :: STAND 62
🌐 www.organic-alliance.com 📍 754 avenue Pierre Grand • 84300 Cavaillon 📞 04 90 78 73 00

ProNatura RHF, grossiste alimentaire 100% bio, est spécialisé en fruits et légumes. Nous proposons des solutions adaptées à la restauration collective. Avec un réseau de producteurs locaux, une présence dans 7 régions et un engagement envers une agriculture durable, ProNatura RHF vous accompagne dans le développement de vos menus bio..



QUIET :: STAND 16
🌐 www.getquiet.co 📍 27 allée des petits rois • 33400 Talence 📞 07 66 53 85 25

Quiet est la première vaisselle silencieuse au monde, en verre trempé, conçue pour améliorer le confort des agents de plonge et sécuriser le transport des plateaux par les enfants en cantine. Anti-dérapante, légère, (330g), elle réduit les risques de TMS, de brûlures et la casse. Made in France, recyclable et développée avec le CNRS et l’INSA, elle diminue de 85 % le bruit en restauration collective.



QUIÉTALIS :: STAND 93
🌐 www.quietalis.fr 📍 1 route de Gisy, Burospace bâtiment 3 • 91570 Bièvres 📞 01 60 12 79 40

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.



RESAN :: STAND 29
🌐 www.resan-alimentation.fr 📍 42 rue de Chateaudun • 75009 Paris 📞 06 48 05 57 70

RESAN fournit à des agriculteurs et agricultrices sélectionnés et formés des conteneurs aménagés en micro-ateliers de transformation installés en location au cœur des fermes. RESAN garantit ainsi une meilleure rémunération aux agriculteurs et la création d’emplois dans les territoires, tout en proposant des produits sains, naturels et de qualité vendus principalement sous la marque J’achète Fermier !



RESCASET CONCEPT :: STAND 56
🌐 www.rescaset.com 📍 2521 route du Tram • 38690 Colombe 📞 04 76 91 21 25

Filiale du groupe Guillin, leader européen de l’emballage alimentaire écoconçu, Rescaset est spécialisée dans le conditionnement alimentaire pour les métiers de bouche. La société propose des solutions innovantes, responsables et respectueuses de l’environnement, incluant machines, emballages écologiques (recyclables, réutilisables, compostables) et services clients adaptés à tous besoins.



RESTOBAC :: STAND 13
🌐 www.restobac.com 📍 73 boulevard Gay Lussac • 13014 Marseille 📞 06 22 66 47 45

Impulsée par la loi Agec, la société Restobac crée des produits pour permettre la transition zéro plastique. Sa solution la plus connue, destinée au portage de repas à domicile, est déjà opérationnelle dans de nombreuses cuisines centrales. Avec son système unique de banderolage, elle permet aussi de remplacer les étiquettes papier : de véritables économies en perspective !



ROBOT COUPE :: STAND 04
🌐 www.robot-coupe.fr 📍 12 avenue du Maréchal Leclerc • 71300 Montceau-les-Mines 📞 03 85 69 50 01

Depuis plus de 60 ans, Robot-Coupe imagine, conçoit et fabrique en France la plus grande gamme de matériels de préparation pour les professionnels de la restauration commerciale et collective et 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.



RSW :: STAND 101
🌐 www.rsw.net 📍 6 rue René Dubos • 95410 Groslay 📞 01 17 34 36 12

RSW vous accompagne dans l’optimisation énergétique de vos cuisines collectives avec ses solutions Optilesteur et Optiwatteur : nous vous aidons à améliorer l’efficacité énergétique de vos installations et à réaliser des économies d’énergie, tout en réduisant vos budgets d’investissement et de fonctionnement. Projet neuf ou infrastructure existante : nos solutions répondent à vos besoins de maîtrise de puissance.



SALAMANDRE :: STAND 51
🌐 www.salamandre.tm.fr 📍 Le Caffarelli, 9 place Alphonse Jourdain • 31000 Toulouse 📞 01 69 46 50 00

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.



SANIPOUSSE :: STAND 72
🌐 www.sanipousse.com 📍 15 rue Copernic • 41260 La Chaussée-Saint-Victor 📞 02 54 43 74 49

Sanipousse est depuis près de 40 ans le spécialiste hygiène et sécurité alimentaire auprès des professionnels des métiers de bouche. La philosophie de la marque : rendre plus facile et intuitive l’application des normes pour soulager le cuisinier et lui permettre de se concentrer au maximum sur son cœur de métier.



SDA :: STANDS 75-76
🌐 www.sda-volailles.com 📍 440 rue de l’Hermitage • 44150 Ancenis-Saint-Géréon 📞 02 51 14 26 65

Filiale de la coopérative Terrena, nous sommes un spécialiste des volailles en filière courte (livraison au client depuis la sortie de nos abattoirs). Volaille fraîche entière, en découpe et élaborée : 100 % végétal, Nouvelle Agriculture, certifié, Label Rouge et bio. Qualité, fraîcheur, traçabilité, respect des délais de livraison : nous sommes tournés vers la pleine satisfaction de nos clients.



SOCAMEL :: STAND 57
🌐 www.socamel.com 📍 Descente Allivet • 38140 Renage 📞 04 76 91 21 21

Socamel conçoit, produit et commercialise des solutions de distribution de repas pour la restauration. Ces chariots robustes et performants maintiennent les préparations chaudes et froides à la bonne température. Présents dans plus de 50 pays, avec une forte présence européenne (3 filiales : Allemagne, Royaume-Uni et Espagne), nous livrons plus de 3M de repas/jour en fonctionnement quotidien dans le monde.



SOCOPA VIANDES :: STAND 69
🌐 www.socoparestauration.fr 📍 CS 70020 • 72401 La Ferté-Bernard Cedex 📞 02 43 60 22 36

Depuis 1953, Socopa Restauration élabore une offre de viandes, produits de boucherie et services dédiés aux métiers de la restauration collective. Chacun de nos sites est en relation directe avec les éleveurs de sa région et contribue à valoriser leur travail en élaborant une viande de qualité. Un travail main dans la main entre professionnels, pour mettre la qualité bouchère au service de tous les chefs.



SODIAAL PROFESSIONNEL :: STAND 15
🌐 www.entremont.com 📍 25 faubourg des balmettes • 74000 Annecy 📞 04 50 33 74 74

Sodiaal Professionnel, issu d’un modèle coopératif laitier français, propose une offre large de produits laitiers techniques, prêts à l’emploi et prêts à consommer pour accompagner les professionnels de la restauration collective. Découvrez toutes ces solutions 100% françaises sous les marques Baignes, Entremont Professionnel, La Vie de Château, Candia et Yoplait.



SODIFRAGEL :: STAND 33
🌐 www.sodifragel.fr 📍 ZA Les Prés de Vésvre, 10 Chemin du Moulin de Tronchat • 71150 Demigny 📞 06 78 79 16 81

Distributeur de produits alimentaires pour la RHF depuis 1962, Sodifragel est devenu une filiale du réseau national France Frais, issu du groupe de producteurs laitiers Les Maîtres Laitiers du Cotentin. Son offre : 4500 références en produits frais et surgelés, majoritairement locaux, bio ou adaptés aux besoins spécifiques. Sodifragel dispose de sa propre flotte de camions réfrigérés bi-température.



SOREPACK :: STAND 104
🌐 www.sorepack.com 📍 ZA Les Accrues, BP 74 • 51800 Sainte-Ménéhould 📞 03 26 89 36 53

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’operculage bio-sourcé compostable



SPOON :: STAND 97
🌐 www.agence-spoon.fr 📍 856 route de l’aérodrome, BP 51579 • 84916 Avignon cedex 9 📞 04 90 89 10 77

Spoon Conseil et Ingénierie est spécialisé dans la restauraconception® pour une restauration collective et commerciale écoresponsable, alliant qualité et valeurs humaines. Notre expertise reconnue vous accompagne à chaque étape de vos projets, de l’étude préalable à la concrétisation de vos projets.



SYSCO FRANCE # STAND 17

www.sysco.fr MIN de Rungis, bâtiment A1, Rond-point des roses • 94550 Chevilly-Larue 06 61 88 29 91

Leader mondial de la commercialisation/distribution de produits alimentaires/non alimentaires en RHD, Sysco source, produit et distribue une gamme complète de produits adaptés aux restaurateurs, de l'ultra frais au sec. Des solutions pointues (sécurité alimentaire, durabilité, approvisionnement), un réseau logistique national pour une livraison multi-température en moins de 24h, un engagement RSE.



TDV # STAND 79

www.tdv-profile.com Le Blanc-Murger • 88370 Plombières-les-Bains 03 29 66 67 70

Spécialisée dans la conception sur mesure et la fabrication de supports en inox, TDV a développé en collaboration avec les utilisateurs, une gamme de modules en fils inox pour le stockage et le transport des bacs GN. Ils assurent toutes les étapes de la logistique, favorisent la circulation de l'air lors de la descente et de la montée en température et confortent la sécurité des aliments.



TOSSOLIA # STAND 26

www.tossolia.com Le Quarri • 04150 Revest-du-Bion 06 30 91 79 65

Tossolia, spécialiste du bio depuis plus de 30 ans, propose des alternatives végétales savoureuses et saines à base de tofu artisanal et de légumineuses. Engagée pour une alimentation respectueuse de l'environnement, l'entreprise privilégie des ingrédients locaux et biologiques. Découvrez des produits gourmands, fabriqués en France, répondant aux exigences du végétal et du bio.



TOURNUS ÉQUIPEMENT # STAND 63

www.tournus.com 25 avenue Jean Moulin • 71700 Tournus 06 30 91 79 65

Créé en 1910, Tournus Equipement est le premier fabricant français dans le domaine de l'environnement inox des cuisines professionnelles. L'importance de la gamme – avec un catalogue riche de 3400 références – et le volume fabriqué font de l'usine l'une des plus grandes et des plus modernes de la profession



TRAÇAMATRIX # STAND 31

www.tracamatrix.com 517 rue de la Roche Taillée, ZAC du Sagnon • 13690 Graveson 04 90 95 08 97

Votre partenaire cuisine zéro plastique Traçamatrix (ALREST) fournit des machines jet d'encre pour indiquer directement sur les bacs gastro leur contenu : recette, lot... Nous gravons aussi au laser sur vos bacs et couvercles des Datamatrix pour les identifier unitairement. L'appli Traçabac sur nos PDA assure la traçabilité en temps réel des bacs gastro et la préparation de vos commandes.



UZAJE # STAND 81

www.uzaje.com 90 rue Louis Ampère, 93330 Neuilly-sur-Marne 06 24 32 06 55

Uzaje est un laveur industriel de contenants alimentaires pour réemploi pour les acteurs de l'industrie de l'agroalimentaire, de la restauration commerciale et collective. Nos clients publics comme privés font appel à Uzaje pour obtenir un lavage d'expert (certifications ISO 9001 et 22000) pour des contenants en inox, plastique et verre. Uzaje a lavé en 2024 plus de 2 millions de pièces inox.



VALAÉ PROCLUB # STAND 85

www.valae.fr 38-44 rue Edgar Brandt • 72000 Le Mans 02 43 40 87 75

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.



VESTO # STAND 50

www.vesto.fr 10 rue Jean Mermoz • 77290 Compans 06 21 96 68 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.



VICI AIDOMENU # STAND 12

www.vici-restauration.com 9 rue Georges Auric, ZA Mozart • 26000 Valence 04 75 86 09 20

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...).



VIVALYA # STAND 18

www.vivalya-reseau.com 38 rue du séminaire Centra 402 • 94550 Chevilly-Larue 01 56 30 13 67 – 06 15 88 19 54

Coopérative de grossistes alimentaires de proximité, Vivalya fédère 15 chefs d'entreprises et 73 entreprises locales qui sélectionnent et distribuent fruits, légumes locaux et produits de la mer frais aux professionnels de la restauration collective. Le réseau national de Vivalya valorise la proximité, soutient les producteurs locaux et garantit à ses clients un service personnalisé à chaque étape.



VIVIEN PAILLE # STAND 67

www.vivienpaille.fr 41 rue du petit Bruxelles • 59300 Valenciennes 06 21 17 51 64

Spécialiste de la solution végétale pour les professionnels, Vivien Paille Food service propose une large gamme en épicerie salée : riz (rond, long, paëlla, à sushis...), légumes secs (lentilles, haricots, pois...), céréales, semoules et protéines végétales. La sélection rigoureuse de nos matières premières, privilégiant des filières françaises, permet de proposer un excellent rapport qualité / prix.