

Phinéa Conseil, Jury aux ZE AWARDS 2024

Catherine Bournizien a eu le privilège de participer au jury de la première édition des ZE AWARDS de la Restauration Collective dédié aux meilleurs talents du secteur, qui s'est tenu le 4 novembre à l'Élysées Biarritz, à Paris.

Cet événement a permis de récompenser les meilleures initiatives à travers 7 grands prix :

- Meilleure Restauration collective alternative
- Meilleure initiative/concept en Restauration scolaire/universitaire
- Meilleure initiative/concept en Restauration d'entreprise
- Meilleure initiative/concept en Restauration santé/médico-social
- Meilleur engagement durable (politique RSE, démarche de labellisation, lutte contre le gaspillage, Egalim...)
- Meilleure action convives (journée à thème, atelier de cuisine, concours de cuisine, décoration, rencontres agriculteurs/producteurs, visites, école du goût...)
- Meilleur entrepreneur de l'année en Gestion directe/Société de Restauration Collective (une personnalité, une entreprise, une équipe de collaborateurs, un chef...)

[Lire l'article](#)

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

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

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



FOCUS

ZE AWARDS 2024

Les champions de la c

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

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

Paulic, P-DG de Zepros, en déclarant ouverte la 1^{re} édition des Ze Awards de la Collective.

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

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

piration pour l'ensemble des professionnels.

Un jury d'exception

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

Pour trancher parmi la centaine de candidatures reçues, un jury d'exception s'est réuni le 25 septembre avec : Stéphane Ankaoua (CEO ePackPro), Joséphine Copigneaux (responsable marketing et incentives Werner & Mertz France Professional),

Yves Cebron de Lisle (DG délégué Transgourmet France), Yves Braun (directeur des opérations Vivalya), Caroline Dubilly (directrice de l'offre Pro à Pro), Simon Dewez (directeur commercial export Marie Restauration), Mikael Kervella (représentant du Comité Interprofessionnel de la Pintade), Anne Morel Fèvre (directrice de publicité Zepros Resto), Annie Pinquier (directrice générale Epsa/Agriate), Catherine Bournez (directrice Phinéa Conseil), Isabelle Aprile (présidente du SNRC), Daniel Rocher (président du Sners), Jean-Charles Schamberger (directeur des rédactions Zepros Resto), Julien Lecoeur (administrateur d'Agores), Keyvan Mostafavi (directeur Anima), Julien Picq (Agence Bio), Frédérique Lehoux (directrice générale Geco Food Service), Marc Grandmougin (président de Resto France Experts). ●

Credit photos Ze Awards : © Capucine Henry



2



3

collective !

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

Claire Cosson rédactrice en chef de Zepros La Collective et Sylvie Dauriat, coprésidente des 1^{ers} Ze Awards de la Collective et présidente du réseau Restau'Co



FOCUS JURY ANNIE PINQUIER, DIRECTRICE EPSA/AGRIATE

Une restauration qui porte bien son nom : collective

« J’ai retenu plusieurs choses de ces 1^{ers} Ze Awards. D’abord, une restauration qui porte haut son nom : collective. Ensuite, un nombre élevé de candidats quelle que soit la catégorie. Une salle comble venue assister à la remise des prix. Des coups de cœur formidables à l’image de l’idée de la bibliothèque culinaire de Pierre-Yves Rommelaere. Cet engouement a démontré si besoin était, le très fort engagement de ces héros, acteurs du quotidien maillant le territoire. À noter également, la complémentarité des initiatives : de la plus locale à celle portée par un major de la restauration, du réfectoire à la cuisine centrale,



du centre hospitalier au restaurant interadministratif. Enfin, la diversité des initiatives souligne la place à défendre, à valoriser de cette restauration du quotidien : durable, responsable et ouvrant à tous l’accès à une alimentation de qualité. » ●

FOCUS JURY CATHERINE BOURNIZIEN, DIRECTRICE PHINEA CONSEIL

Faire reconnaître en quoi la collective améliore la vie de chacun

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

tées par la même volonté : faire reconnaître en quoi la collective améliore la qualité de vie de chacun, quel que soit son âge, tout en s’inscrivant dans la transition écologique. De la micro-initiative locale (j’ai en tête un de mes coups de cœur, la bibliothèque culinaire du réfectoire du collège Joseph-Anglade) à l’approche plus radicale portée par un groupe

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

CHIFFRES	
Plus de 80	dossiers de candidature
18	experts membres du jury
9	prix
3	Coups de cœur
250	participants à la soirée

