



Communiqué de presse – Paris, le 15 juin 2026

6^e édition des Trophées VALO RESTO PRO® : portez-vous candidat !

Les Trophées VALO RESTO PRO® promeuvent les démarches environnementales les plus vertueuses et innovantes dans la filière des équipements pour la restauration & les arts culinaires. Pour la deuxième fois, les lauréats seront récompensés à l'occasion du prestigieux Sirha Lyon, un salon Sirha Food du groupe GL events. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'en septembre.

Synetam, Ecologic et Sirha Food invitent tous les acteurs de la filière de la restauration et des arts culinaires - fabricants, installateurs, distributeurs, bureaux d'études, utilisateurs des équipements et ustensiles - à candidater pour cette nouvelle édition 2027-2028 des Trophées VALO RESTO PRO®.

Les entreprises ont jusqu'au 25 septembre pour candidater, afin que le jury composé de l'ensemble des organisations représentatives de la filière sélectionne les lauréats. **Les Trophées seront remis à l'occasion du salon Sirha Lyon le 22 janvier 2027 à Lyon Eurexpo.**

Les Trophées récompensent les « Meilleures initiatives environnementales » dans des domaines au cœur des enjeux de la filière :

- ➔ la performance énergétique,
- ➔ le recyclage des équipements et ustensiles,
- ➔ la réduction du gaspillage alimentaire,
- ➔ la gestion des biodéchets,
- ➔ la formation,
- ➔ la performance de collecte des déchets d'équipements et d'ustensiles

Le jury

VALO RESTO PRO® est soutenu par l'ensemble des organisations représentatives de la filière qui constituent le jury des Trophées : Cinov Restauconcepteurs®, FCSI France, Resto France Experts, Synetam, Snefcca, Restau'Co, Udihr, Snrc, Ghr, Umih.

Devenir lauréat des Trophées VALO RESTO PRO®, cela signifie :

- ➔ la reconnaissance de toute la filière ;
- ➔ une forte exposition médiatique amplifiée dans le cadre du salon Sirha Lyon, référence mondiale et leader de la filière ;
- ➔ le droit d'usage de la marque « Trophées VALO RESTO PRO® » pendant 2 ans : 2027 et 2028

Rejoignez le club sélectif des lauréats des éditions précédentes : ARWYTEC, FROID 77, HOBART, LOUIS TELLIER, ODIC, PANDOBAC, RESTAU'CO, RIDEL ENERGY, SANTOS, SOCAMEL, TOURNUS EQUIPEMENT, VESTO...

Comment candidater aux Trophées ?

Rendez-vous sur <https://www.valorestopro.com>.

Et pour accéder directement au formulaire de candidature : <https://www.valorestopro.com/formulaire-inscription-2026/>

 **Visionnez le replay de la Cérémonie de remise des Trophées 2025-2026 sur la scène Food Forum du Sirha**



À propos de VALO RESTO PRO®

VALO RESTO PRO® a été créé en 2014 par Synetam et Ecologic dans le but :

- d'une part, de proposer aux acteurs fabricants, installateurs et utilisateurs de la filière « restauration », un guichet unique de collecte et de recyclage des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ;
- et d'autre part, de promouvoir un label d'identification collectif reconnu comme l'engagement de toute la filière en faveur de la préservation de l'environnement, et comme la garantie de la conformité des acteurs concernés à la réglementation en vigueur.

Les Trophées VALO RESTO PRO® sont l'occasion de fédérer l'ensemble des acteurs, de mettre en lumière les initiatives originales et les dispositifs performants en faveur de la gestion responsable du cycle de vie des équipements et ustensiles de la filière.

À propos de Synetam

Syndicat professionnel au sens de la Loi de 1884, Synetam rassemble et représente en France les fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires : cuisine, coutellerie, arts de la table, conduits de fumée.

Contact Synetam : André-Pierre Doucet - apdoucet@synetam.fr – 06 74 00 99 34

À propos d'Ecologic

Ecologic est un éco-organisme agréé par l'État pour organiser la collecte, la dépollution et la valorisation des Déchets d'Équipements Electriques et Electroniques (DEEE) sur le territoire français. Investi d'une mission d'intérêt général, Ecologic contribue depuis 2006 au développement d'une économie circulaire fondée sur des activités de sensibilisation, de réemploi, de réparation et de recyclage des déchets, avec l'ensemble des acteurs impliqués (producteurs, enseignes de distribution, collectivités, acteurs de l'ESS, opérateurs de traitement, associations, syndicats professionnels...).

Contact Ecologic : Quentin Bellet – qbellet@ecologic-france.com – 06 31 63 80 51

À propos de Sirha Food

Inspirer le monde de l'Hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs : telles sont les missions de Sirha Food. Écosystème d'événements et média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels comme aux food lovers et réunit l'ensemble du Food Service à travers de nombreux événements : les salons Sirha Lyon, Sirha Bake & Snack, Sirha Arabia, Smahrt Toulouse, Sirha Méditerranée, Egast Strasbourg, Omnivore, Degré Zéro et Tasty Wines, ainsi que les concours Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie et de la Boulangerie. Car le monde de la Food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.

Sirha Lyon - 21 au 25 janvier 2027

Contact Sirha Food : Mathilde Converso - mathilde.converso@gl-events.com - 07 85 65 52 27

Photo : les lauréats des Trophées 2025-2026 entourés par des membres du jury et des représentants de la filière/Scène du Sirha Food Forum à Lyon Eurexpo le 24 janvier 2025.

