



REVUE DE PRESSE

24 au 31 janvier 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Baromètre Rydge/Gira. État des lieux de la restauration en 2024, entre défis et opportunités

SNACKING 29/01/2025

Le premier Baromètre de la Restauration, réalisé par Rydge Conseil et Gira en partenariat avec Pennylane et Zenchef, et présenté au Sirha, dresse un état des lieux du secteur à travers six thématiques clés. L'enquête, menée auprès de 2 228 entreprises, met en lumière les défis et tendances de la restauration cette année, entre pression économique, adaptation aux nouvelles réglementations et évolutions structurelles. Malgré un secteur en mutation, des leviers d'optimisation existent pour assurer la pérennité des établissements.

- ✓ Après une explosion du chiffre d'affaires en 2022 (+ 55,49 %), la croissance a ralenti en 2023 (+ 4,51 %) avant de connaître une contraction en 2024 (- 2,39 %).
- ✓ La restauration traditionnelle a vu son ticket moyen bondir de 18,10 € en 2019 à 23,40 € en 2023 (+ 29,3 %)
- ✓ La restauration rapide a connu une croissance notable avec une hausse de 64,63 % du nombre d'établissements (+ 26 653 points de vente), mais une baisse de 37 % de fréquentation par restaurant,
- ✓ L'inflation pèse lourdement sur le secteur, impactant la rentabilité malgré une augmentation moyenne de 21 % des prix de vente dans la restauration avec service à table.
- ✓ Parallèlement, les charges salariales ont augmenté, représentant désormais 36,07 % du CA contre 33,90 %
- ✓ Adaptation et digitalisation pour survivre en 2025

SALON

Un Sirha Lyon plus fort que jamais

LE MONDE DU SURGELE 30/01/2025

Avec cette nouvelle édition, le salon confirme son dynamisme et son statut d'événement phare pour les professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

GL Events rachète Européain et rebaptise le salon Sirha Bake & Snack

SNACKING 30/01/2025

À l'occasion du Sirha Lyon, Luc Dubanchet, directeur général de Sirha Food, a annoncé aux côtés d'Antoine Lemerle, président d'Ekip, la création d'une nouvelle société qui portera le salon Européain, désormais rebaptisé Sirha Bake & Snack – Européain Paris 2026. Cette transformation marque une nouvelle dynamique pour l'événement, qui s'inscrit pleinement dans l'univers Sirha Food et renforce son positionnement autour de la boulangerie et du snacking.

Sirha Lyon 2025 a enregistré une fréquentation de 257 363 professionnels qualifiés

RESTAURATION 21 30/01/2025

La 22^e édition de Sirha Lyon organisé par le groupe GL events a fermé ses portes lundi 27 janvier après 5 jours d'affluence. Au lendemain de sa clôture, Sirha Lyon 2025 a annoncé un bilan très positif : 257 363 professionnels qualifiés réunis (+ 25 % par rapport à l'édition 2023) dont 15 % internationaux et 56 % de décideurs, selon l'organisateur GL events, 2 300 exposants et 4 700 marques réunies, 800 nouveautés présentées dans les 7 halls d'Eurexpo Lyon. Le networking a rempli ses promesses avec plus de 122 619 contacts établis entre les participants, grâce à la prise de rendez-vous anticipés via l'application Sirha Food.

Bocuse d'Or, Coupe du monde de la Pâtisserie, Gargantua, Valo Resto Pro, Future(s) Food, la célébration des talents au Sirha 2025

NEORESTAURATION 27/01/2025

Pendant les 5 jours de la grand-messe de la RHD, qui vient de se clore le 27 janvier 2025, les visiteurs peuvent découvrir les dernières nouveautés food, boissons, équipements ou solutions, mais aussi de suivre les concours, des plus spécialisés aux plus prestigieux.

Sirha 2025, les vainqueurs sont..., In pizza we crust, La cantine n'a pas la frite...

CUISINE PRO 28/01/2025 (réservé abonné)

Ridel Energy, Adiamas et Louis Tellier remportent la 5ème édition des Trophées VALO RESTO PRO®

RESTAURATION 21 27/01/2025

RETOUR DE SIRHA LYON 2025 – Les Trophées VALO RESTO PRO®, créés en 2016 par Synetam et Ecologic, récompensent les démarches et les engagements environnementaux liés à l'économie circulaire dans la filière des équipements pour la restauration et les arts culinaires.

La Fresque de la restauration est lancée

RESTAURATION 21 27/01/2025

RETOUR DE SIRHA LYON 2025 – Le nouvel outil collectif pour une restauration durable est soutenu Metro France, Andros Food Service, Electrolux Professional, Green Care Professional, Groupe Bertrand et Upcoop.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Les filières agricoles sont « en situation d'urgence », alertent les coopératives

TERRE-NET 04/09/2024

Le contexte d'instabilité politique, économique et climatique fort de cette année 2024 rend d'autant plus criant le défaut de compétitivité du secteur agroalimentaire français, estime la Coopération agricole, qui propose pour y remédier une « stratégie alimentaire conquérante », et rappelle l'urgence à agir.

Alimentation : 81% des Français avouent grignoter entre les repas

CNEWS 27/01/2025

Les résultats d'une récente étude réalisée par Appinion publiés ont dévoilé que 81% des Français succombent au snacking dans la journée. Un sondage qui met en lumière les différentes facettes du grignotage, une habitude plus complexe qu'elle n'en a l'air.

AMONT / AGRICULTURE

Les forces et faiblesses de la balance commerciale de l'élevage français

LA FRANCE AGRICOEL 30/01/2025 (réservé abonné)

Bien que les filières viande perdent du terrain, les secteurs du lait et des exportations de bovins vivants restent compétitifs.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Vesto devient partenaire de Metro France

RESTAURATION 21 27/01/2025

Le décret « réemploi » qui s'impose à la commande publique concerne le matériel des cuisines professionnelles.

Vesto, spécialiste du reconditionnement de matériel professionnel de cuisine, et Metro France ont sélectionné près de 1300 articles des plus grandes marques de matériel CHR, du froid, de la cuisson, du lavage et du mobilier inox. Reconditionnés, ces équipements seront vendus uniquement dans un premier temps dans les Halles de Nanterre (92) et proposés en livraison avec installation et systématiquement garantis, à un tarif situé entre 30 et 50 % en deçà du prix du neuf



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Président Professionnel dévoile sa nouvelle signature de marque

NEORESTATION 29/01/2025

Avec la baseline "engagés depuis toujours, à vos côtés chaque jour", la marque de Lactalis Foodservice France réaffirme son engagement au service des professionnels des métiers de bouche.

- TENDANCES RESTAURATION
- RESTAURATION COLLECTIVE

St Michel Professionnel dévoile deux nouveautés au Sirha 2025

TENDANCES RESTAURATION 29/01/2025

Lors du Sirha Lyon 2025, St Michel Professionnel a présenté deux créations destinées aux professionnels de la restauration, confirmant son engagement en faveur de produits gourmands et pratiques.

Eureden Foodservice lance son propre podcast

AU COEUR DU CHR 29/01/2025 (réservé abonné)

Avec Entrez !, plat, dessert, Eureden Foodservice dévoile un podcast immersif dédiés aux chefs. Ce dernier a été réalisé en partenariat avec Philipert Chambre, le fondateur de Business of Bouffe.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Transgourmet s'engage pour une boulangerie durable avec Bleu-Blanc-Cœur et le Fonds de développement CNBPF

SNACKING 30/01/2025

Lors du dernier Sirha à Lyon, le distributeur spécialiste du hors-domicile Transgourmet, le Fonds de Développement de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) et l'association Bleu-Blanc-Cœur ont annoncé un partenariat ambitieux afin d'accompagner l'univers de la boulangerie artisanale et sa filière vers une transition saine et responsable.

Metro France s'engage pour la filière Canard du sud-ouest

TENDANCES RESTAURATION 28/01/2025

Le 23 janvier dernier, Metro France signait un accord tripartite avec Labeyrie Fine Foods et Lur Berri, afin de soutenir une filière du canard du sud-ouest durable et éthique.

RESTAURATION COMMERCIALE

Exki va accélérer sa transformation avec une levée de fonds majeure de 15 M€

SNACKING 28/01/2025

La chaîne belge de restauration engagée pour une alimentation durable et saine, Exki, franchit une nouvelle étape dans son histoire avec une augmentation de capital de 15 M€. Cet investissement, soutenu par son principal actionnaire Iris Belgium, vise à consolider sa position financière, à préparer une relance ambitieuse et renforcer ses valeurs fondatrices axées sur la durabilité, la qualité et l'innovation.

Comment les fast-foods ont-ils conquis la France ?

FRANCE CULTURE 27/01/2025

Dans les années 70, en France, on passe du temps à table et les repas obéissent encore au triptyque entrée, plat, dessert. Comment les pionniers du fast-food comme Wimpy ou MacDonald's ont-ils alors cherché des solutions compatibles avec ce "goût français" ?

Janette Bar de la Mer, l'esprit du Cap Ferret au cœur de Paris

TENDANCES RESTAURATION 27/01/2025

Depuis le 11 décembre 2024, Janette Bar de la Mer, petite sœur de Marius et Janette, a ouvert ses portes au 69, avenue George V. Ce nouvel écrin marin, signé par le groupe Richard Paris, revisite l'ambiance d'une cabane ostréicole, apportant une touche d'air iodé au Triangle d'Or.

RESTAURATION COLLECTIVE

Nouveaux propriétaires pour Prestalim's

ZEPRO 30/01/2025

Ca bouge toujours dans le paysage des SRC ! Ainsi, Prestalim's, société créée en 1990 près du Mans par Jean-Noël Renaud et Yvan Prieur, spécialisée en restauration collective, bien implantée sur le segment médico-social, a-t-elle changé de main.

Un Plus Bio dévoile les résultats de son observatoire des produits bio dans les cantines

ZEPRO 30/01/2025

Porté par l'association Un Plus Bio, l'Observatoire des Paysages alimentaires (ex-Observatoire de la restauration collective bio et durable) analyse les réalisations et les initiatives des collectivités qui s'engagent à transformer leur territoire par l'alimentation. Le rapport 2024 révèle que la part des denrées bios dans les repas à la cantine poursuit sa montée en puissance.

Un restaurant universitaire réduit le gaspillage alimentaire grâce à l'IA

BFM TV 29/01/2025

Dans un restaurant universitaire à Villeneuve-d'Ascq, une intelligence artificielle scanne les restes des assiettes, réduisant le gaspillage alimentaire de 60% la première année. Grâce à cette innovation, la pénibilité du travail diminue et le gaspillage est huit fois inférieur à la moyenne nationale.

Des chefs de collectivités engagés dans la campagne Cuisinons Plus Bio

RESTAURATION COLLECTIVE 28/01/2025

Dans le cadre de son **programme Cuisinons Plus Bio** promouvant la bio auprès des restaurateurs, l'Agence Bio compte sur une communauté de chefs partenaires et engagés.

