



REVUE DE PRESSE

7 au 14 février 2025



A NE PAS MANQUER

Les 5 tendances qui vont révolutionner l'hôtellerie-restauration en 2025

HOTELLERIE RESTAURATION 10/02/2025

Chaque année, **Food Hotel Tech**, le salon de référence dédié aux **innovations technologiques et durables dans l'hôtellerie-restauration**, met en avant les tendances majeures qui façonnent l'avenir du secteur. Pour l'édition **2025**, qui se tiendra les **19 et 20 mars à Paris – Porte de Versailles**, nous avons identifié 5 innovations clés qui vont profondément impacter les hôtels et restaurants. De la **réduction du gaspillage** à l'**automatisation des services**, ces avancées redéfinissent l'expérience client, la rentabilité et la transition écologique du secteur.

- ✓ **Bye-bye le gaspillage : l'IA au service d'une gestion plus responsable**
- ✓ **Maximiser les revenus grâce à la tarification dynamique**
- ✓ **Expérience client ultra-personnalisée : du service sur-mesure**
- ✓ **Automatisation des opérations : moins de gestion, plus d'efficacité**
- ✓ **Réduction des coûts énergétiques et transition durable**

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

La filière Bio attend des engagements concrets

RESTAURATION COLLECTIVE 12/02/2025

Une victoire qui ne marque pas la fin de la mobilisation : début février, la filière Bio saluait la décision des parlementaires de ne pas supprimer l'Agence Bio, lors d'une Commission mixte paritaire les 30 et 31 janvier.

PARIS : Atypique, l'agritech qui a déjà reversé plus de 5M€ aux agriculteurs français

PRESSE AGENCE 10/02/2025

À l'aube du Salon de l'Agriculture, Atypique annonce un nouveau cap significatif en dépassant les 5 millions d'euros reversés aux agriculteurs français.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Re-uz et Eternity signent un contrat de joint-venture

NEORESTAURATION 11/02/2025

Les deux acteurs du réemploi s'unissent à travers Re-uz for Eternity pour renforcer leur position en restauration collective.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Trois questions à Morgane Crolas, chef de groupe marketing Bel Food Service France

NEORESTAURATION 13/02/2025

Lors du dernier Sirha, la représentante du groupe français s'est prêtée au jeu des trois questions. L'occasion de rappeler comment le groupe aux marques iconiques continue à séduire des millions de consommateurs, pas seulement à la maison mais aussi lors de multiples moments hors domicile, en restauration commerciale comme en street food.

Aoste Professionnel lance ses chiffonnades italiennes

NEORESTAURATION 10/02/2025

Pour répondre aux attentes des professionnels, la marque propose quatre références en barquettes particulièrement adaptées aux besoins du snacking.

Bel Food Service développe sa stratégie d'expansion vers la restauration commerciale et le snacking

SNACKING 07/02/2025

Depuis quatre ans, le groupe Bel intensifie sa présence en restauration commerciale, un secteur où il ambitionne de doubler son chiffre d'affaires d'ici 2027. Déjà leader en restauration collective, où il réalise 65 % de son activité Food Service, Bel veut accélérer sur de nouveaux segments tout en restant fidèle à sa mission de rendre l'alimentation plus saine et accessible à l'image du lancement de la nouvelle gourde Boost, comme l'explique la directrice Business Unit Bel FS France, Céline Noiret-Charnier.

Ariv affirme sa stratégie 100 % végétale avec la nouvelle marque La Fabrique des Veggies

SNACKING 09/02/2025

Face à une demande croissante pour des alternatives végétales, Ariv accélère son développement avec le lancement de La Fabrique des Veggies, qui remplacera dès juillet 2025 les produits commercialisés sous Sojasun Foodservice. Avec une offre adaptée aux professionnels de la restauration collective et commerciale, la marque mise sur l'innovation, des ingrédients locaux et des solutions pratiques pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Réduction des coûts énergétiques et transition durable

ZEPRO 10/02/2025

Les Grossistes Alimentaires de France, anciennement Fédalis, ont révélé leur nouvelle identité lors d'un événement exceptionnel qui s'est tenu à Paris le 4 février et a rassemblé les représentants de la filière alimentaire.

RESTAURATION COMMERCIALE

Etude/restauration rapide et traditionnelle : que disent les consommateurs sur Google ?

TENDANCE HOTELLERIE 14/02/2025

Le marché de la restauration en France est en pleine transformation, porté par des évolutions dans les habitudes de consommation et par la digitalisation des services. Alors que la restauration rapide continue d'afficher des performances solides, la restauration traditionnelle se réinvente pour répondre aux attentes d'une clientèle plus exigeante. VASANO, expert en gestion de la relation client, a analysé les avis Google des plus grandes enseignes du secteur et révèle les tendances clés ainsi que les enseignes qui tirent leur épingle du jeu.

Mohamed Cheikh lance Chik'Chill, une street food 100% française

TENDANCES RESTAURATION 13/02/2025

Depuis Times Square, Mohamed Cheikh, vainqueur de Top Chef 2021, annonce l'arrivée de Chik'Chill, sa nouvelle enseigne de street food dédiée au poulet frit 100% français. En partenariat avec Bertrand Franchise, le chef réinvente les codes de la street food américaine avec une touche française.

Un développement à tir d'ailes pour KFC

TENDANCES RESTAURATION 10/02/2025

Avec 385 points de vente, le leader français du poulet frit KFC poursuit son développement tant sur les marchés mondiaux qu'avec de nouvelles offres. « Ce qui est plutôt favorable avec le marché du poulet, c'est qu'il est très porteur, analyse Isabelle Hermann, directrice de KFC France. Aujourd'hui, il est sur le podium des segments de la restauration rapide. C'est un marché qui s'est accru de 20% sur les trois dernières années. »

Ephemera dévoile un 4e restaurant, Wonderwoods

TENDANCES RESTAURATION

Le 8 février, le groupe Ephemera ouvrira Wonderwoods, son quatrième restaurant immersif, dans le centre commercial L'Atoll à Angers. Après Paris, cette nouvelle adresse transporte les convives dans une forêt enchantée.

RESTAURATION COLLECTIVE

Les cantines collectives peuvent-elles atténuer la précarité alimentaire ?

TF1 14/02/2025

Plus de 7 millions de repas sont servis chaque jour en France. Ce chiffre impressionnant ne prend en compte que les restaurations du service public : des enfants à l'école, des personnes hospitalisées, âgées ou handicapées, des prisonniers, des agents de l'État, etc. Des cantines collectives nourrissent également des millions de salariés de moyennes ou grandes entreprises privées. Les entreprises ou l'État subventionnent ces repas, préparés par des professionnels et élaborés par des diététiciens nutritionnistes. Résultat : ils coûtent peu cher pour les bénéficiaires.

Refectory dévoile sa nouvelle identité de marque

NEORESTAURATION 13/02/2025

Le spécialiste lillois de la restauration d'entreprise souhaite ainsi " mieux refléter sa stratégie globale au service d'une alimentation joyeuse et adaptée aux enjeux environnementaux actuels et à venir".

Le SNRC dévoile son Manifeste des entreprises de la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 13/02/2025

Début février, le SNRC a publié son manifeste visant à reconnaître et à renforcer le modèle vertueux de la restauration collective. Le syndicat rappelle notamment qu'elle représente un modèle économique et culturel, à dimension sociale et remplissant des missions d'intérêts généraux.

L'appétit sans fin d'Api Restauration

ZEPRO 13/02/2025

La société de restauration collective nordiste, Api Restauration, a le vent en poupe en France comme à l'étranger, notamment outre-Rhin.

➤ **NEORESTAURATION**

Refectory : nouveau rapport d'impact pour janvier 2025

RESTAURATION COLLECTIVE 10/02/2025

Refectory, le premier Food Market en ligne pour la restauration d'entreprise, a publié son deuxième rapport d'impact en janvier 2025, mettant en lumière ses réalisations et ses engagements en matière de responsabilité sociale et environnementale.

Serenest, un restaurateur toujours plus disrupteur !

ZEPRO 07/02/2025

Voilà quatre ans, le néerlandais Vermaat reprenait Serenest, société spécialisée dans la restauration d'entreprise premium sur mesure. Restructurée, la SRC a affûté ses armes culinaires sans renier son ADN : le goût et le sens du service.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

CIBM : A quoi ressembleront les boulangeries de demain ?

AGRO MEDIA 13/02/2025

Quelle physionomie pour la boulangerie de demain ? Lors de la Convention Internationale de la Boulangerie Moderne (CIBM) à Paris, les experts ont dessiné les contours d'une boulangerie en pleine mutation, tant sur l'agencement des points de vente que sur l'offre alimentaire, une projection à 5 ans sur la boulangerie de demain. Des espaces plus vastes et plus immersifs ...

