



# REVUE DE PRESSE

21 au 28 février 2025



# A NE PAS MANQUER

## Les défis et engagements de la restauration collective autour d'une table ronde

RESTAURATION COLLECTIVE 27/02/2025

Plusieurs acteurs de la restauration collective et du monde agricole se sont retrouvés ce 25 février 2025, lors du Salon de l'Agriculture, autour d'une table ronde organisée par la FNSEA intitulée « Restauration collective : entre engagements et défis pour la valorisation d'une agriculture durable sur nos territoires ».



## SALON

### L'écoconception gagne du terrain sur l'édition 2025 du Cfia

PROCESS ALIMENTAIRE 27/02/2025

C'est dans les halls 9 et 10 du Cfia de Rennes que les visiteurs pourront retrouver les fabricants d'emballages et les équipementiers de l'ensemble de la ligne de conditionnement. Écoconception des contenants et flexibilité des machines seront les principaux thèmes abordés dans les allées du salon.

## Les Trophées de la nutrition durable remis au Salon International de l'Agriculture

RESTAURATION COLLECTIVE 27/02/2025

Les Trophées de la nutrition durable ont été remis, une fois encore, lors du Salon International de l'Agriculture le 26 février dernier. Organisés par Bleu-Blanc-Coeur, en partenariat avec le réseau Restau'Co, ils récompensent les acteurs de la restauration collective engagés dans une démarche d'achats responsables, locaux et durables.

# 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.

### Baisse de la consommation de fruits et légumes : les injonctions ne sont pas efficaces

LA CROIX 27/02/2025 (réservé abonné)

Malgré des messages de prévention bien intégrés, les Français ne mangent toujours pas assez de fruits et légumes. Face à ce constat, les politiques de santé publique tentent d'intégrer davantage « la réalité des citoyens mangeurs », mais elles manquent encore « d'indications pratiques » selon certains observateurs.

➤ [RMC/BFMTV](#)

## AMONT / AGRICULTURE

### Bovins viande/RHD : Interbev va accompagner Metro pour pousser l'origine France

AGRA PRESSE 27/02/2025 (réservé abonné)

L'interprofession des viandes rouges et le grossiste Metro France ont signé, lors du Salon de l'agriculture le 24 février, une charte visant à promouvoir l'origine France des viandes bovines (bœuf et veau). Interbev va accompagner les 600 commerciaux de Metro France pour « mieux faire connaître les filières de l'élevage », « sensibiliser les restaurateurs à l'origine France » et « lutter contre le gaspillage alimentaire » (valorisation de la totalité de l'animal), précise Pascal Peltier, d.g. de Metro France.

### L'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) met à l'honneur les professionnels qui s'engagent en faveur de la volaille française

TENDANCE HOTELLERIE 27/02/2025

La France est le leader de la production de volailles en Europe. Première viande consommée en France, la volaille a su s'imposer dans le quotidien des Français. 96% d'entre eux déclarent consommer régulièrement de la volaille\*.

### Ovosexage : que contient l'accord trouvé par la filière, valable jusqu'en 2026 ?

LES MARCHES 27/02/2025 (réservé abonné)

Après trois mois de discussions tendues entre tous les maillons de la filière œuf, un accord a enfin été trouvé sur le

financement de l'ovosexage, pour une durée de 18 mois. L'accord est étendu aux grossistes.

## **Lunch box, stress et notifications : la pause déj en voie de disparition**

LE POINT 24/02/2025

La pause déjeuner au travail, ce dernier bastion d'humanité dans des journées minutées, serait-elle en train de disparaître ?

## **EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE**

### **Réemploi en restauration collective – Quels sont les contenants conformes ?**

RESTAURATION 21 24/02/2025

Le conditionnement et le transport ne sont pas concernés par la réglementation. Entre l'article 28 de la loi Egalim, l'article 77 de la loi Agec et le décret N° 2025-80 du 28 janvier 2025 précisant type de contenants alimentaires qu'il est possible d'utiliser dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires, établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, centres périnataux de proximité, services de protection maternelle et infantile, il devient difficile de s'y retrouver.



## **ZOOM SUR LES FOURNISSEURS**

### **Andros veut attirer davantage la restauration hors domicile**

RIA 27/02/2025 (réserva abonné)

Andros Foodservice, division hors domicile de l'entreprise familiale, innove pour ses clients restaurateurs et hôteliers, avec un nouveau distributeur de desserts innovant, tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Andros Foodservice veut resserrer le lien avec ses clients restaurateurs et hôteliers.

### **St Michel Professionnel intègre American Desserts et élargit son expertise**

TENDANCES RESTAURATION 26/02/2025

Acteur de la biscuiterie et pâtisserie française, St Michel Professionnel annonce l'intégration d'American Desserts, une entreprise picarde spécialisée dans les pâtisseries américaines surgelées pour le marché de la Consommation Hors Domicile (CHD).

### **L'Atelier des Chefs révolutionne la cuisine végétale avec la première certification professionnelle en France**

SNACKING 26/02/2025

L'Atelier des Chefs, connu pour ses formations en cuisine et pâtisserie, franchit une étape majeure avec le lancement de la première certification de cuisine végétale en France, officiellement reconnue par France Compétences et publiée au Journal Officiel le 30 janvier. Contrairement aux approches traditionnelles qui considèrent encore les légumes comme des garnitures ou les substituent à des produits carnés, cette certification propose une approche totalement repensée de la cuisine végétale avec des recettes créatives, gourmandes et adaptées aux réalités de la restauration professionnelle. Destinée aux cuisiniers en activité ou en formation, cette certification vise à transmettre des techniques avancées et des méthodes innovantes pour exploiter au mieux la diversité et les textures des produits végétaux. Entretien avec Nicolas et François Bergerault, et Jean-Sébastien Bompoil, cofondateurs de l'Atelier des Chefs.

## Better Balance accélère son déploiement en RHF

NEORESTAURATION 24/02/2025

La marque d'alternatives végétales du Groupe Aoste, lancée en France en avril dernier, a présenté officiellement au Sirha sa gamme dédiée à la restauration hors domicile.

# ZOOM SUR LES CIRCUITS

## DISTRIBUTEURS

### METRO France et Interbev s'engagent en faveur des viandes françaises

TENDANCE HOTELLERIE 26/02/2025

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture, METRO France et Interbev ont signé une charte d'engagement qui marque une étape clé dans l'accompagnement du secteur de la restauration vers une consommation plus locale et responsable de viandes. Pour répondre aux attentes fortes des clients ainsi qu'aux attentes des restaurateurs, METRO France est mobilisé et engagé dans la promotion des viandes Origine France. INTERBEV, l'Interprofession Elevage et Viande, l'accompagne dans cette démarche à travers un programme d'actions ambitieux visant à former et sensibiliser les équipes commerciales et les restaurateurs aux atouts des viandes de bœuf et de veau issues de nos terroirs.

### Metro France : « Nous soutenons une chaîne de valeur durable »

AU CŒUR DU CHR 24/02/2025

Inflation, place du digital, relation avec les producteurs, démarche écologique, réduction du gaspillage alimentaire... Pascal Peltier, directeur général de Metro France, fait le point sur les défis majeurs qui vont marquer 2025.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### CHR hybride : une opportunité à double tranchant

AU COEUR DU CHR 27/02/2025 (réservé abonné)

Le café, la restauration et l'hôtellerie n'existent plus seulement pour eux-mêmes mais pour leur complémentarité avec une boutique de fleurs, une librairie ou encore un magasin de seconde main. Ces modèles économiques particuliers demandent une approche fine et méthodique pour créer une réelle synergie entre les deux activités.

### Fast-food, boulangerie... Ces grands gagnants de la pause-déjeuner du midi, au détriment des bistros

RMC 25/02/2025

Selon une étude de FranceAgriMer révélée au Salon international de l'agriculture lundi, le chiffre d'affaires de la consommation alimentaire "hors domicile" a bondi de 9%, en faveur des fast-foods entre 2019 et 2023. L'autre grand gagnant, ce sont les boulangeries contrairement aux restaurants et bistros de quartier.

# RESTAURATION COLLECTIVE

## Tour d'horizon de notre Table ronde sur le développement durable

RESTAURATION COLLECTIVE 03/2025 (réservé abonné)

Le développement durable est au cœur de la restauration collective, notamment avec les lois Egalim, Agec, Climat et Résilience, imposant des obligations sur le gaspillage alimentaire, les achats durables ou la sortie des plastiques. Notre magazine l'a mis au centre de sa Table ronde du 5 février, animée par sa rédactrice en chef Karine Averty. Lors de cet événement organisé à l'École Ducasse à Meudon, en partenariat avec Electrolux Professional, des experts ont partagé leur vision et leurs initiatives sur ces enjeux.

## Le Forum Agores valorise le savoir-faire des territoires

RESTAURATION COLLECTIVE 03/2025 (réservé abonné)

En 2025, le Forum Agores rejoindra le Jura ! En effet, cette nouvelle édition aura lieu du 2 au 4 avril à Dole. L'événement est organisé par Agores et la ville de Dole en partenariat avec Grand Dole, La Grande Tablée, Sicopal, Bresse Haute Seille et sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, de l'Association des maires de France (AMF) et du CNFPT.

## Tout est bon dans les œufs et ovoproduits !

RESTAURATION COLLECTIVE 03/2025 (réservé abonné)

Étant compté parmi les aliments les plus nourrissants de la planète, l'œuf regorge de bienfaits pour la santé. Sa haute teneur en protéines, vitamines et en minéraux essentiels fait de lui un complément alimentaire précieux et économique très recherché en restauration collective, notamment.

## Maisons de retraite : Le repas en Ehpad, un rôle essentiel

RESTAURATION COLLECTIVE 03/2025 (réservé abonné)

Entre obligations nutritionnelles, plaisir de manger, contraintes financières et logistiques, l'alimentation en Ehpad est un sujet majeur. D'autant plus que le repas joue un rôle essentiel pour les résidents des maisons de retraite. La restauration collective sur ce secteur n'est pas toujours reconnue à sa juste valeur, alors qu'elle ne fera que croître dans les années à venir...

## La place de l'éducation alimentaire à l'école

RESTAURATION COLLECTIVE 03/2025 (réservé abonné)

Le chef triplement étoilé Régis Marcon, impliqué dans la restauration scolaire de sa commune de Saint-Bonnet-le-Froid, et le vice-président du comité Interfel AURA, Sylvain Ange, ont évoqué l'éducation alimentaire des plus jeunes dans le cadre d'une table ronde organisée au Sirha Lyon 2025.

## La viande bio veut reconquérir les rayons et s'imposer dans la restauration

LSA 26/02/2025 (réservé abonné)

À l'image du lait, la consommation de viande bio connaît une forte baisse. Les éleveurs comptent sur une meilleure visibilité en GMS et un développement dans la restauration collective pour se relancer.

## Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 26/02/2025

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

## Xerfi France dévoile sa nouvelle étude autour de la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 25/02/2025

Une étude portée sur la restauration collective et la **pénurie de main d'œuvre** a été publiée par Xerfi France sous le titre « Le marché de la restauration collective : les stratégies des prestataires pour construire un modèle plus durable et plus rentable ».

## Refectory s'impose comme un acteur clé de la restauration d'entreprise

JOURNAL DES ENTREPRISES 25/02/2025 (réservé abonné)

Refectory, un acteur lillois de la restauration d'entreprise, entame un tournant stratégique avec l'arrivée de l'entrepreneur Michel Razou en tant qu'actionnaire majoritaire. Fondée en 2015 sous le nom Dejbox, la société a connu une forte croissance, atteignant 70 millions d'euros de chiffres d'affaires en 2024, avec 600 salariés. L'ETI vise désormais le cap des 100 millions d'euros, d'ici 2026.

## Spoon : Une expertise complète pour des missions complexes

GRANDES CUISINES 1erT 2025

Conseil et ingénierie, ce sont les deux expertises de Spoon, qui mise sur l'accompagnement au changement pour la restauration collective, dont les enjeux sont multiples et souvent complexes.

## Quel avenir pour les sociétés de restauration collective ?

ZEPRO 21/02/2025

Le cabinet Xerfi vient de publier une nouvelle étude concernant le marché de la restauration collective concédée. Riche d'enseignements, cette dernière dresse bilan mitigé pour les SRC à la croisée des chemins entre réglementation et pénurie de main d'œuvre.

