



REVUE DE PRESSE

28 février au 6 mars 2025



A NE PAS MANQUER

SALON

Foodorama revient pour une seconde édition

TENDANCES RESTAURATION 04/03/2025

Les 16 et 17 mars prochain, c'est un festival dédié à la restauration de demain qui revient pour une seconde édition : Foodorama s'empare du Bastille Design Center, dans le 11^e arrondissement parisien, et invite chefs, investisseurs et restaurateurs visionnaires pour deux journées inspirantes.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Produits périmés, restes de repas et cuisson aux heures creuses : près de huit Français sur dix ont modifié leurs habitudes alimentaires en raison de l'inflation

FRANCE INFO 05/03/2025

Près de la moitié des Français achète des produits proches de leur date limite de consommation pour bénéficier de réduction sur leurs prix, d'après une étude Flashs, publiée jeudi.

AMONT / AGRICULTURE

Le commerce équitable se pose en solution auprès du gouvernement

LA FRANCE AGRICOLE 05/03/2025 (réservé abonné)

Le collectif Commerce équitable France a envoyé une lettre ouverte aux ministres l'Agriculture, de la Transition écologique et du Commerce pour développer le commerce équitable, une « solution pour la rémunération et l'environnement », soutient l'organisme.

« La commercialisation des produits bio d'origine française ne peut être maintenue que si l'offre française suit » alerte Biocoop

LES MARCHES 05/03/2025

Philippe Bernard, Directeur de l'offre de Biocoop, rencontré par la rédaction au Salon de l'Agriculture dresse un bilan d'activité de la coopérative et évoque des perspectives pour 2025. La chaîne coopérative de magasins spécialisés a renoué avec la croissance en 2024 et, sur 2025, affiche son ambition, notamment sur la restauration hors domicile. Mais la croissance du marché bio dépend avant tout de la vitalité de l'amont de la filière.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Hari&Co lance une gamme de lunch box végétales

NEORESTAURATION 05/03/2025

L'entreprise fondée en 2014 par Emmanuel Brehier et Benoît Plisson s'attaque au snacking frais avec trois références disponibles dès le mois d'avril.

St Michel Professionnel adopte la « Brookie » attitude

LE MONDE DU SURGELE 05/03/2025

A côté des madeleines, la branche food service de St Michel s'enrichit d'un large répertoire de pâtisseries américaines, suite à l'intégration d'American Desserts.

NutriDry lance Epicurious pour répondre aux enjeux des chefs

NEORESTAURATION 04/03/2025

Le spécialiste girondin de la déshydratation et la lyophilisation met son expertise au service de la restauration.

St Michel intègre American Desserts à son offre

ZEPRO 03/03/2025

Acteur majeur de la biscuiterie et de la pâtisserie française, St Michel annonce l'intégration d'American Desserts à son offre.

Steak, burger, lardons s'invitent dans les menus végétariens et séduisent de plus en plus de consommateurs

FRANCE INFO 01/03/2025

Le marché des produits végétaux connaît un bel essor, entre 2021 et 2023, leurs ventes ont progressé de 20 %. Le conseil d'Etat a même autorisé les fabricants à utiliser les noms de "steak", "lardons" ou "burger". Une entreprise lyonnaise bénéficie de cet engouement.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Laissant à Leclerc la guerre des prix, Casino mise sur la restauration, chez Monoprix et Franprix

CAPITAL 28/02/2025

Débarrassé de ses magasins non rentables et de ses hypermarchés, le groupe compte devenir le référent du commerce de proximité et des repas à emporter. Après Franprix, Monoprix prépare un nouveau concept sur ce créneau, en plein développement.

RESTAURATION COMMERCIALE

Retour gagnant pour Brioche Dorée

ZEPRO 05/03/2025

Un an après la présentation de son nouveau concept, Brioche Dorée dresse un premier bilan positif de ses changements.

Bertrand Franchise entre au capital de Crêpe Touch

TENDANCES RESTAURATION 04/03/2025

Le 4 mars, Bertrand Franchise annonçait **entrer au capital de Crêpe Touch**, enseigne de crêperies nouvelles générations. L'objectif de ce partenariat, avec une entrée minoritaire du groupe au capital, est de **soutenir le développement** de Crêpe Touch à travers la France.

Développements: Blend, Doppio Malto, Crêpe Touch ...

TENDANCES RESTAURATION 04/03/2025

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.

Picadeli vise le travel retail

ZEPRO 03/03/2025

Jusqu'à présent installé dans les grandes et moyennes surfaces, le bar à salades Picadeli vise désormais les zones de travel retail.

Comment QSRP veut devenir le leader de la restauration rapide en Europe

SNACKING 02/03/2025

Zoom aujourd'hui sur QSRP qui est une plateforme dynamique dédiée à offrir d'excellentes expériences culinaires à ses clients. En 2024, le groupe comptait plus de 115 millions de clients, 1 500 points de ventes, et plus de 7 000 employés répartis dans 9 pays clés. Son portefeuille diversifié comprend des marques internationales renommées ainsi que des concepts propriétaires à succès. Alessandro Preda CEO de QSRP depuis 2017, explique en détail qui.

Big M s'empare de Fatburger et Buffalo's Cafe

ZEPRO 28/02/2025

Avec un chiffre d'affaires d'environ 50 M€ en 2024, Big M s'empare des master-franchises Fatburger et Buffalo's Cafe. Comment Mehdi Bella a-t-il convaincu les Américains de Fat Brands ?

O'Tacos accélère son développement

ZEPRO 28/02/2025

O'Tacos muscle son développement et part à la conquête de nouveaux franchisés.

RESTAURATION COLLECTIVE

Les Crous et l'Inrae, partenaires pour une restauration universitaire plus durable

NEORESTAURATION 05/0352025

Les deux entités ont signé lors du Salon international de l'agriculture un accord-cadre de 5 ans pour travailler conjointement en faveur d'une alimentation durable et accessible pour les étudiants.

Découvrez les lauréats des Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal

RESTAURATION COLLECTIVE 04/03/2025

Les 6e Trophées Acheteurs et Fournisseurs Agrilocal ont été remis ce 27 février 2025 à l'hôtel Mercure Paris Vaugirard. Ainsi, 8 fournisseurs et 8 acheteurs de la restauration collective ont été récompensés.

L'alimentation en maisons de retraite dans le Dossier de notre n° de mars

RESTAURATION COLLECTIVE 04/03/2025

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 qualité, le plaisir et la santé en restauration au coeur des tables rondes Bleu-Blanc-Coeur

RESTAURATION COLLECTIVE 03/03/2025

Lors du Salon International de l'Agriculture, Bleu-Blanc-Coeur a organisé **deux tables rondes** le 26 février dernier autour de la restauration. Les thèmes tournaient ainsi autour de comment **concilier qualité, plaisir et durabilité**, mais également des **leviers pour promouvoir la qualité** à la Française.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Boulangerie Louise : « Notre objectif est d'atteindre entre 20 et 30 ouvertures par an »

LSA 05/03/2025 (réservé abonné)

En 2022, Teract, leader français de la jardinerie (Jardiland, Gamm vert... soit 1700 points de vente et quelques magasins de produits frais) a officialisé la reprise de la chaîne de Boulangerie Louise. Une chaîne qui poursuit sa croissance, notamment via la franchise. Explication avec Schani Blouin, directeur Immobilier et développement Teract et Benjamin Bohbot, directeur Franchise Boulangerie Louise.

