



REVUE DE PRESSE

6 mars au 14 mars 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Les acteurs de la restauration collective répondent au projet de décret permettant le retour du plastique

RESTAURATION COLLECTIVE 12/03/2025

Un **projet de décret**, visant à réautoriser le plastique dans les cantines scolaires a été déposé fin février par le gouvernement. La loi Egalim qui interdisait au 1^{er} janvier 2025 « *la vaisselle destinée à la cuisson, au réchauffement, au service ou à la consommation des plats* » devrait alors **être remaniée** pour retirer les couverts et les assiettes en plastique du périmètre de l'interdiction. Le ministère de la Transition écologique souhaite ainsi éviter un recours des professionnels de la plasturgie.

#LivreBlanc. Le consommateur veut tout ! Comment décrypter ses attentes pour mieux le séduire

SNACKING 09/03/2025

Le consommateur d'aujourd'hui est insatiable. Il veut tout, tout de suite, et sans compromis. Son exigence ne se limite plus à la qualité de l'assiette : il attend une expérience fluide, personnalisée, et immersive dès le premier contact. Fidélité immédiate, flexibilité totale, accueil irréprochable... les restaurateurs doivent désormais jongler avec des attentes mouvantes et un marché en perpétuelle évolution. Dans un monde où chaque repas est une mise en scène potentielle sur les réseaux sociaux, comprendre ces nouvelles dynamiques devient essentiel.

ZE PRO RESTO mars 2025

- ✓ Palmes de la restauration 2025 p.8
- ✓ Agenda p.10
- ✓ Les grossistes alimentaires de France p.20
- ✓ Fournisseurs – distributeurs p32.37
- ✓ Equipements et services p42-43
- ✓

SALON

Convention Food Tendances : une table ronde sur le snacking

TENDANCES RESTAURATION 12/03/2025

Le 8 avril prochain se tiendra la 4e édition de notre Convention Food Tendances à La Compagnie 1837 (1 cour de Rome, 75008 Paris) à 8h30. Parmi les nombreuses tables rondes prévues, l'une d'elles s'intéressera au snacking.

Les lauréats Snacking d'Or by France Snacking 2025 !

SNACKING

Ca y est, le verdict est tombé alors place au millésime Snacking d'Or by France Snacking 2025 ! Avec 181 568 votes enregistrés sur notre plateforme entre le 19 février et le 6 mars, vous avez été extrêmement nombreux à participer à l'élection et défendre vos produits favoris parmi les nommés par un premier jury d'experts. Le mérite des 40 produits alimentaires, emballages ou équipements distingués n'en est donc que plus grand ! Nous vous invitons à les découvrir ici ! Tapis rouge...

Le savoir-faire des territoires au cœur du Forum Agores

RESTAURATION COLLECTIVE 11/03/2025

Cette année, le Forum Agores rejoindra Dole dans le Jura pour sa nouvelle édition du 2 au 4 avril. L'événement est organisé par Agores et la ville de Dole en partenariat avec Grand Dole, La Grande Tablee, 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.

➤ CUISINE PRO

Un programme chargé pour le Forum 2025 de l'Agores

RESTAURATION 21 06/03/2024

La restauration collective publique territoriale a rendez-vous du 2 au 4 avril à Dole (39). La visite de la Ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Annie Genevard, est annoncée pour le vendredi.

Restauration21 organise une table-ronde sur le réemploi en restauration rapide au Snack Show

RESTAURATION 21 10/03/2025

Lors de l'édition 2024, l'espace Zapping du Snacking a fait le plein durant les deux jours du salon.

Le Snack Show se déroulera les 2 et 3 avril, hall 7.2, Paris Expo Porte de Versailles.

Restauration21 vous donne rendez-vous le 2 avril, espace Zapping du Snacking, de 14 heures 20 à 15 heures 05, pour une table-ronde intitulée « Emballages et réemploi : vers une mutation des modèles ». Entre les réglementations et attentes des consommateurs, le réemploi s'impose comme un enjeu clé pour la restauration et le snacking.

Comment concilier pratiques durables, contraintes du quotidien et investissement ?

L'Agenda de la restauration commerciale (Mars à Mai 2025)

TENDANCES RESTAURATION 06/03/2025



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.

AMONT / AGRICULTURE

Marché de l'œuf : Une demande en plein essor !

AGROMEDIA 08/03/2025

L'œuf n'a jamais été aussi prisé par les Français ! En 2023, la consommation moyenne par habitant a atteint 224 œufs, un record inégalé depuis vingt ans. Cet engouement s'explique par ses qualités nutritionnelles, son accessibilité économique et sa polyvalence en cuisine. Source de protéines animales à bas prix, l'œuf s'impose comme un incontournable dans l'assiette des Français, traversant ...



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Charles & Alice lance Nutrifruit, une marque exclusivement réservée aux seniors

NEORESTAURATION 06/03/2025

La nouvelle ligne aux bénéfices fonctionnels s'adresse aux Ehpad et hôpitaux.

« *La demande était importante, il fallait y répondre*, indique d'emblée Raquel Martins, responsable RSE de Charles & Alice. *Nous avons pris le temps de développer cette nouvelle offre pour trouver les justes équilibres entre bénéfices fonctionnels et gourmandise.* » Déclinée en trois gammes, la marque Nutrifruit se compose de 12 recettes au goût de fruits et enrichies en nutriments.

Daunat renforce son engagement origine France pour toutes ses viandes

LSA 11/03/2025 (réservé abonné)

Le spécialiste des produits snacking en GMS et en RHD annonce qu'à partir de cette année 2025, la totalité des viandes utilisées à la confection de ses produits seront d'origine France.

Cuisine Solutions dévoile ses nouveautés printemps-été 2025

TENDANCES RESTAURATION 07/03/2025

Cuisine Solutions, leader mondial des solutions sous-vide, annonce sa nouvelle gamme printemps-été 2025 avec 7 recettes disponibles dès le 1^{er} avril. Ces créations promettent de faire voyager les papilles de vos clients tout en simplifiant vos opérations culinaires.

DISTRIBUTEURS

Metro et Interbev, ensemble pour une restauration locale et responsable

AU CŒUR DU CHR 10/03/2025

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2025, Metro et Interbev ont signé une charte visant à promouvoir la consommation de viandes locales et responsables dans le secteur de la restauration.

RESTAURATION COMMERCIALE

Tutti Pizza vise les 100 restaurants d'ici à 2030

TENDANCES RESTAURATION 11/03/2025

Acteur incontournable de la restauration rapide dans le Grand Ouest depuis 1989, Tutti Pizza continue son développement avec l'ambition d'atteindre 100 points de vente d'ici à 2030. Forte de ses 80 établissements actuels, l'enseigne mise sur une stratégie de croissance durable et maîtrisée, privilégiant les implantations en zones rurales et périurbaines.

Franchise : des trajectoires divergentes pour la restauration rapide et la restauration à thème

L'HOTELLERIE RESTAURATION 11/03/2025

Alors que la restauration rapide en franchise affiche de bons résultats, la restauration à thème souffre de la généralisation du télétravail. Un vrai changement sociétal, selon Véronique Discours-Buhot, déléguée générale de la Fédération française de la franchise.

Père & Fish, la franchise : c'est parti !

ZEPRO RESTO 10/03/2025

On a enfin des nouvelles de Père & Fish, ce dynamique concept de burgers au poisson, et lauréat des Ze Awards de la restauration, dans la catégorie Snacking en 2021. Et ce sont de bonnes nouvelles, puisqu'ils ont (enfin) inauguré leur première franchise à Lyon, dans la commerçante rue Mercière. « C'est avec une immense fierté qu'on vous annonce l'ouverture de notre première franchise à Lyon », déclare Antony Giordano, cofondateur de Père & Fish.

#Franchise. Eat Salad, une ambition sans limite à 10 000 restaurants dans le monde

SNACKING 10/03/2025

A quelques jours du salon Franchise Expo Paris qui se tient du 15 au 17 mars, nous poursuivons notre rendez-vous quotidien avec une dirigeante ou un dirigeant d'une enseigne qui fait bouger le marché. Au programme, 25 interviews inédites vous permettront à termes, de découvrir les forces et les atouts de ces acteurs incontournables, comprendre leur vision et, surtout, saisir les opportunités qu'ils offrent aux entrepreneurs souhaitant se lancer en franchise.

RESTAURATION COLLECTIVE

Réautorisation du plastique dans les cantines : Agores exprime son incompréhension

NEORESTAURATION 12/03/2025

Le réseau de responsables de la restauration territoriale s'insurge contre "la reculade insensée" du gouvernement, qui propose dans un projet de décret de réautoriser les couverts et la vaisselle en plastique dans les restaurants scolaires.

- **20 MINUTES**
- **FRANCE INFO**
- **LE PARISIEN**
- **BFM TV**
- **FRANCE INFO vidéo**
- **LA TRIBUNE**
- **LA CROIX - AFP**
- **RESTAURATION 21**

Le plastique "de retour" dans les cantines ? 3 questions pour tout comprendre

TF1 12/03/2025 (vidéo)

Un projet de décret mis en consultation par le gouvernement a été compris par ses opposants comme une mesure destinée à réautoriser le plastique dans les cantines.

En réalité, il s'agit des seuls couverts et assiettes en plastique réutilisables, et non du reste des contenants alimentaires en plastique ni des éléments jetables, interdits depuis 2020.

Le décret vise à corriger un texte précédent qui, mal rédigé, pouvait être attaqué par la filière du plastique.

"Une hérésie" : les associations fustigent un projet de décret du gouvernement permettant le retour du plastique dans les cantines scolaires

FRANCE INFO 12/03/2025

Un projet de décret qui réautorise la vaisselle en plastique réutilisable, dans les cantines scolaires et les crèches, est mis en consultation publique jusqu'au 14 mars.

« Aimer sa Terre » : nouvelle stratégie RSE d'Elior Group

RESTAURATION COLLECTIVE 12/03/2025

La nouvelle stratégie RSE d'Elior Group, « Aimer sa Terre », réunit à la fois les collaborateurs de la restauration et des services dans un objectif de transition environnementale et sociétale durable.

Une transition vers les œufs alternatifs

RESTAURATION COLLECTIVE 11/03/2025

Depuis le début de l'année 2025, selon une **déclaration d'Anima** (ex-Assiettes Végétales), plusieurs entreprises du secteur alimentaire, comme des sociétés de restauration collective, ont fait le choix de ne **plus utiliser d'œufs de poules élevées en cage** (27 % de la production d'œufs français).

Elior Group: une nouvelle identité de marque pour mieux refléter une stratégie globale

NEORESTAURATION 10/03/2025

Le bison, symbole de puissance, d'endurance et de collectif, devient désormais l'emblème d'Elior Group, de Derichebourg Multiservices, ainsi que d'Elior en France et à l'international.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 10/03/2025

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

La restauration hospitalière prépare ses Assises

LA CUISINE PRO 10/03/2025

C'est sur la presqu'île de Gien dans le Var, à l'hôpital Renée Sabran que se tiendront les prochaines Assises de la restauration hospitalière organisées par l'UDIHR du 4 au 6 juin. L'occasion de faire le point sur les bonnes pratiques de la restauration hospitalière.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

La boulangerie de demain

TENDANCES RESTAURATION 07/03/2025

Le monde de la boulangerie-pâtisserie innove, avec des concepts de plus en plus hybrides qui marchent. Pleins feux à Paris, sur Mamatte, boulangerie-café hybride, ou Demain, premier dépôt de pain de la veille.

La boulangerie indépendante se réinvente

TENDANCES RESTAURATION 07/03/2025

Les indépendants, qui représentent 55% du marché du pain d'après la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française, s'adaptent eux aussi aux évolutions de consommation, avec une offre snacking importante.

Les atouts de la restauration boulangère

TENDANCES RESTAURATION 07/03/2025

La boulangerie-pâtisserie a bien changé. Toujours spécialiste du pain et des pâtisseries / viennoiseries, elle a depuis quelques années ajouté de nouvelles cordes à son arc, avec notamment une offre de snacking idéale au déjeuner qui lui permet de grignoter peu à peu des parts de marché au CHR. D'autant qu'elle ne manque pas d'atouts...

La boulangerie chaînée en première ligne

TENDANCES RESTAURATION 07/03/2025

Paul, Ange, L'atelier Papilles ou La Mie Câline... La boulangerie chaînée accorde une place de choix au snacking.

«Boulangerie nouvelle génération : l'essor du snacking», Grand Angle de Tendances Restauration

TENDANCES RESTAURATION 07/03/2025

Du pain frais, des viennoiseries et des pâtisseries alléchantes mais aussi désormais une offre de snacking large et diversifiée... La boulangerie nouvelle génération mélange les genres ! Avec au menu désormais des sandwiches, tourtes, paninis, salades mais aussi des plats cuisinés ainsi que toutes sortes de boissons gourmandes, elle se pose plus que jamais en concurrente du CHR sur le repas du midi mais aussi sur les offres petit-déjeuner ou goûter.

