



REVUE DE PRESSE

21 au 28 mars 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Etude : Où et comment les Français ont-ils consommé en restauration en 2024 ?

NEORESTAURATION 27/03/2025

Vers quels segments et quelles enseignes les consommateurs se sont-ils tournés en 2024 ? Réponses avec Joko, qui s'est appuyée sur l'analyse des transactions bancaires de 700 000 personnes entre 18 et 64 ans. Où l'on voit que si les leaders tiennent leur rang, des challengers grignotent lentement mais sûrement quelques parts de marché...

- Ce sont clairement les 36-45 ans qui tirent le marché
- la fréquence d'achat diminue très légèrement (-0,1%), exception faite des cafés-sandwichs et de la restauration à table
- La restauration healthy progresse le plus
- Dominé par Mc Donald's, percuté par d'autres, le fast-food détient 80 % du marché : Quick effectue un retour remarqué »
- Avec 11 % de part de marché, la restauration à table se maintient...
- Le marché des sushis et pokés reste lui aussi très faible, avec 1% seulement du marché de la restauration commerciale.
- Parts de marché, panier moyen, fréquence d'achat, les cafés et sandwichs restent à l'identique
- Sur le marché de la pizza, avec un panier moyen assez élevé, la même baisse de fréquence d'achat que tous les autres segments, les deux premiers du tableau, Pizza Cosy et Del Arte gagnent chacun un point de part de marché.

SALON

Un parcours restauration bio à Natexpo Lyon 2024

RESTAURATION 21 02/09/2024

Natexpo 2024 revient à Lyon les 23 et 24 septembre prochains. Le salon se tiendra dans le hall 6 à Eurexpo. Un format court afin de mobiliser toute la distribution et de faciliter la participation des acteurs du secteur.

Le snacking en constante évolution

AU COEUR DU CHR 274/03/2025 (réservé abonné)

La 25e édition du Snack Show se tiendra le 2 et 3 avril à Paris Expo Porte de Versailles (15e). Les professionnels du snacking seront réunis pour présenter leurs dernières innovations. Une étude du cabinet Strateg'eat a présenté les dernières tendances de ce marché porteur.

Le Snack Show revient au menu en avril

LE MONDE DU SURGELE 27/03/2025

Adoptant une nouvelle identité cette année, le salon consacré au snacking et à la restauration rapide s'apprête à ouvrir ses portes les 2 et 3 avril. Cette 25e édition, qui comptera environ 350 exposants, s'enrichit de plusieurs nouveaux rendez-vous.

Snack Show 2025 : un programme riche en nouveautés et temps forts qui vont faire vibrer le secteur du snacking

SNACKING 25/03/2025

Préparez-vous et n'oubliez pas de commander votre badge pour le salon Snack Show qui se déroule les 2 & 3 avril 2025 à Paris-Porte de Versailles, Pavillon 7.2. Au programme : 2 journées d'innovations, des démonstrations, des conférences, des masterclass et 9 championnats (un record !). Outre les 400 exposants et marque, le salon vous livre les grands rendez-vous, par le menu et vous offre votre badge gratuit.

Food Tendances #4 la convention des chaînes et concepts revient à Paris le 8 avril 2025

TENDANCES RESTAURATION 25/03/2025

Après trois éditions très réussies **Tendances Restauration** renouvelle son événement **Food Tendances #4** La convention des chaînes et concepts se tiendra le **8 avril** prochain à **La Compagnie 1837** (1 cour de Rome, 75008 Paris)



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.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Citeo Pro lance son appel à projet « EncoRE plus de réemploi 2025 »

RESTAURATION 21 21/03/2025

Le dispositif financera des démarches concrètes et déployables à grande échelle.

Ouvert depuis le 14 mars et jusqu'au 31 décembre 2025, « EncoRE plus de réemploi 2025 » vise à financer des initiatives innovantes et opérationnelles en France. Le dispositif est doté d'une enveloppe de 246 K€ et s'adresse à la fois aux clients de Citeo Pro (restaurateurs, traiteurs, entreprises de restauration collective) et aux apporteurs de solutions (fabricants d'emballages réemployables, acteurs de la logistique, entreprises spécialisées dans la collecte et le lavage).

Vous mettez sur le marché des produits alimentaires « gros formats » destinés aux professionnels de la restauration ? Vous cherchez des solutions pour aller vers du réemploi de vos emballages primaires ?



Profitez de l'accompagnement financier fourni par CITEO PRO avec l'appel à projet « EncoreRE plus de Réemploi » : <https://www.citeopro.com/appel-a-projets-encore-plus-de-reemploi/>

N'attendez pas la dernière minute ! Les projets sont étudiés au fil de leur arrivée, jusqu'à épuisement de l'enveloppe financière dédiée. **Cette année, et pour la dernière fois** (avant la dilution de la REP Emballages de la Restauration dans la future REP Emballages Professionnels), **c'est 246 000 €** qui sont **dédiés** à cet appel à **projets spécifiques filière restauration** !

Des financements pour les clients Citeo Pro et les apporteurs de solutions de réemploi avec lesquels vous pouvez travailler.

L'enveloppe de financement s'adresse :

- Aux clients de Citeo Pro, sans minimum de contribution.
- Aux apporteurs de solutions de réemploi dans le cadre de leurs projets de Recherche et Développement disposant d'au moins une lettre d'intention signée par un client Citeo Pro.

Ces projets couvrent tous les types de réemploi (préemballé, vrac et recharge) qui relèvent du périmètre de la REP des emballages de la restauration. Il s'agit des emballages primaires de produits alimentaires utilisés spécifiquement dans une activité de restauration dont le volume ou la masse sont strictement supérieurs aux valeurs de l'[annexe de l'arrêté du 20 juillet 2023](#).



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Eureden Foodservice dévoile ses Egg Bites

TENDANCES RESTAURATION 26/03/2025

À l'occasion du salon Snack Show, qui se tiendra les 2 et 3 avril à Paris Porte de Versailles, Eureden Foodservice dévoilera une nouveauté : les Egg Bites. Ces bouchées moelleuses, composées d'œufs en plein air, comptent 8 grammes de protéines pour seulement 7 grammes de matières grasses, s'illustrant ainsi par une composition équilibrée.

Arla Pro enrichit sa gamme en 2025

TENDANCES RESTAURATION 25/03/2025

Arla Pro, spécialiste des produits laitiers et fromages destinés aux professionnels de la restauration, annonce une année 2025 riche en innovations.

RESTAURATION COMMERCIALE

Entre burgers et boulangeries de périphérie, ma journée au salon de la franchise

FRANCE INTER 24/03/2025

90 000 points de vente et plus de 2 000 concepts : le commerce franchisé est un phénomène de société. Cette année encore la restauration rapide et la boulangerie affichent leur dynamisme.

La RHD s'accroche malgré les incertitudes

LE MONDE DU SURGELE 26/03/2025

Food Service Vision évoque un bilan en demi-teinte pour l'activité en restauration, qui parvient néanmoins à rester dans le positif.

- RESTAURATION COLLECTIVE
- TENDANCES RESTAURATION
- SNACKING

McDonald's : l'enseigne de fast-food annonce l'ouverture de 50 restaurants en 2025

FRANCE INFO 25/03/2025

En ouvrant de nouveaux restaurants, McDonald's souhaite proposer un fast-food à moins de 20 minutes de route de chaque Français et s'implante dans des villages.

6.90, le restaurant pop-up avec une addition à moins de 10€

TENDANCES RESTAURATION 25/03/2025

Le 26 mars, le restaurant éphémère 6.90 ouvrira ses portes dans le quartier du Mail à Paris, proposant une expérience culinaire unique : un plat maison au prix imbattable de 6,90€.

Franchise Expo Paris 2025, un succès record

TENDANCES RESTAURATION 25/03/2025

La 43^e édition de Franchise Expo Paris vient de fermer ses portes avec un nouveau record de plus de 32 000 participants. Ce succès confirme la **dynamique** et la **résilience** du modèle de la franchise dans un contexte économique fluctuant.

RESTAURATION COLLECTIVE

Api passe à l'oeuf alternatif

ZEPRO 28/03/2025

La société de restauration collective API Restauration n'utilise plus d'œufs de poules élevées en cage dans ses recettes.

Isoflavones : le SNRC rebondit sur le rapport de l'Anses

RESTAURATION COLLECTIVE 27/03/2025

Suite à la publication du rapport de l'Anses concernant les isoflavones, présentes notamment dans le soja, le SNRC a tenu à rappeler que cette recommandation « s'inscrit dans la lignée de nombreuses recommandations et réglementations **déjà intégrées par les entreprises de la restauration collective** ».

Coup de frein sur les aliments à base de soja en restauration collective

RIA 27/03/2025 (réservé abonné)

En raison d'un risque de surdosage en isoflavones, l'Anses recommande de ne pas servir d'aliments à base de soja en restauration collective et appelle les industriels à revoir leur mode de production.

- **ELLE**
- **France AGRICOLE**
- **60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS**
- **France INFO**
- **RFI**
- **TF1**
- **BFM TV**
- **20 MINUTES**
- **CAPITAL**
- **France BLEU**
- **CNEWS**
- **...**

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 27/03/2025

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

Plastique réutilisable dans les cantines : une proposition de loi a été déposée

ZEPRO 27/03/2025

Ainsi que l'avait annoncé Agnès Pannier Runacher, ministre de la Transition écologique, le 18 mars, une proposition de loi a été déposée mardi 25 mars 2025 à l'Assemblée nationale afin de clarifier les articles 28 de la loi Egalim et 77 de la loi Agec sur l'interdiction du plastique dans les cantines

Snacking d'ici et d'ailleurs : Une restauration rapide pour tous les goûts

RESTAURATION COLLECTIVE 25/03/2025 (réservé abonné)

Le snacking n'est plus un phénomène, mais une offre à part entière en restauration collective. Les tendances, elles, sont à rechercher du côté des produits et des saveurs. Terroir français et spécialités régionales rivalisent avec des goûts et ingrédients venus d'ailleurs. Mais ensemble, ils font aussi bon ménage ! Les convives en redemandent...

Delphine Monceau : Un engagement durable avec les fournisseurs

RESTAURATION COLLECTIVE 25/03/2025

Si Delphine Monceau a fait toute sa carrière chez Sodexo, elle a su varier les missions techniques, opérationnelles et managériales. Elle s'implique aujourd'hui dans les achats responsables, au service d'une alimentation durable. Elle apprécie de voir l'impact concret des actions menées par Sodexo, qui donnent du sens au travail des équipes et des fournisseurs

Foodtech : Foodles porte de nouvelles ambitions pour ses 10 ans

RESTAURATION COLLECTIVE 25/03/2025

Foodles, qui fête ses 10 ans d'existence en 2025, a récemment dévoilé son bilan 2024 et ses ambitions pour l'année en cours. Flexible et accessible, sa solution de frigos connectés, désormais complétée par une offre de comptoirs, lui a permis de réinventer la pause déjeuner en entreprise, avec un engagement responsable qui ne fait que se renforcer.

