



REVUE DE PRESSE

4 au 11 avril 2025



GECO
FOOD SERVICE



SALON

Snack Show : une édition 2025 réussie

TENDANCES RESTAURATION 09/04/2025

Le salon du Snack Show, qui s'est tenu les 2 et 3 avril dernier à Paris Porte de Versailles, a rencontré un fort succès, accueillant près de 14 650 visiteurs et plus de 360 exposants.

Snack Show 2025 : bilan d'un salon en pleine croissance

AU COEUR DU CHR 09/04/2025 (réservé abonné)

Avec 14.650 visiteurs, plus de 360 exposants et un nouveau hall plus spacieux, le Snack Show 2025 a été une réussite.

Le Vending Show célébrera la distribution automatique du 25 au 27 juin à Paris

SNACKING 09/04/2025

2 ans après la première édition, le salon Vending Show de la distribution automatique fera son grand retour à Paris du 25 au 27 juin prochain. Près de 150 exposants français et internationaux, ainsi que 5 000 visiteurs, sont attendus à la Porte de Versailles pour échanger autour d'une filière en pleine recomposition sur le plan de l'offre comme du matériel. Avec, en point d'orgue, le Concours du Meilleur Approvisionneur de France organisé à l'initiative de la Fédération nationale de la Vente et Services Automatiques (NAVSA).

Snack Show 2025 : une nouvelle édition phare qui marque le succès du secteur du snacking !

TENDANCES HOTELLERIE 08/04/2025

Le Snack Show 2025 a confirmé son statut de rendez-vous incontournable pour les professionnels de la restauration rapide, attirant 14 650 visiteurs. Cette édition a marqué une évolution majeure avec un changement de hall, offrant une capacité d'accueil plus grande et un confort accru pour les visiteurs et les exposants. Plus que jamais, le salon a joué son rôle clé en rassemblant les acteurs du snacking pour échanger, découvrir les innovations et façonner l'avenir du secteur.

#Snack Show 2025. Une édition record en images et des prix à foison, pour un secteur en pleine effervescence

SNACKING 07/04/2025

Carton plein pour le Snack Show 2025 qui a accueilli 14 650 visiteurs, en hausse de près de 8 % confirmant son rôle central pour les professionnels de la restauration rapide. Avec un nouveau hall, le 7.2, plus spacieux, le salon a offert une expérience améliorée en termes de confort et de fluidité. De nouveaux espaces de conférences et concours ont permis de donner encore plus de vie à l'événement comme une zone de conférences, un pôle tech, l'événement The Italian Show et plusieurs concours inédits.

Mûre remporte le Prix du concept écoresponsable des Grands Prix du Snacking

RESTAURATION 21 07/04/2025

Le Snack Show a rempli ses objectifs et ses allées avec 14 650 visiteurs attirés par les 350 exposants, du 2 au 4 avril, dans le hall 7.2 de Paris Expo.



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

L'Agence Bio lance des modules pédagogiques destinés aux écoles hôtelières

RESTAURATION 21 07/04/2025

La formation des élèves constitue un enjeu stratégique pour augmenter la part de produits bio en restauration.

EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE

Tribune d'expert - Food-entrepreneurs : avez-vous bien conçu votre cuisine ?

NEORESTAURATION 09/04/2025

La cuisine permet de bien gérer et optimiser un projet entrepreneurial dans la restauration, martèlent en chœur dans cette tribune Fabrice Breviglieri, dirigeant de l'entreprise Brémart, et Romain Amblard, co-fondateur et CEO de Service Compris, et organisateur du salon Foodorama les 16 et 17 mars dernier à Paris.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Street food italienne : Des mini arancini chez Sud & Sol

NEORESTAURATION 08/04/2025

Avec ce format inédit, ces arancini vont séduire à la fois la restauration traditionnelle et les enseignes de snacking. La marque spécialiste des légumes confits, grillés et marinés étoffe son offre végétale en misant sur la cuisine italienne et le format snacking.

alsa Professionnel dévoile son nouveau « Guide des Desserts »

RESTAURATION COLLECTIVE 08/04/2025

Qui dit printemps dit, pour alsa Professionnel, nouveau "Guide des Desserts". Cet outil dédié aux professionnels de la restauration collective leur permet de planifier les desserts de leurs menus, de respecter la réglementation en vigueur et de donner satisfactions à leurs convives, à travers des propositions renouvelées et gourmandes.

Les Bocaux du Bureau à la conquête des cantines d'entreprise

ZEPRO 10/04/2025

Issue d'une ferme familiale, la société Les Bocaux du Bureau a développé une large gamme d'entrées, plats et desserts à destination des hôtels, guinguettes, campings...

Charles & Alice s'essaie au vrac

ZEPRO 10/04/2025

Le compotier drômois, Charles & Alice, pionnier dans le sans sucres ajoutés et les desserts aux fruits Haute Valeur Environnementale (HVE) se lance dans un nouveau pari. Lequel ?

Litha Espresso, spécialiste du café responsable

ZEPRO 10/04/2025

Offrir aux employés une meilleure pause-café en s'engageant pour la planète, c'est l'objectif de Litha Espresso.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Food Tendances #4 : découvrez les lauréats des Trophées Chaînes 2025 !

TENDANCES RESTAURATION 09/04/2025

Le 8 avril avait lieu, à La Compagnie 1837 (Paris 8e), la 4e édition de notre Convention Food Tendances.

#Monoprix lance sa première "cantine"

BFMTV 05/04/2025

Le groupe de distribution a inauguré à Paris "La cantine", un espace de restauration avec viennoiseries, snacking et plats à emporter. Une façon de répondre à "l'économie de la flemme".

Aux pauses repas, "snacking" versus "bistros" dans "franceinfo et vous" du vendredi 4 avril 2025

France INFO 04/04/2025

Le Salon du snacking vient de se terminer, vendredi 4 avril 2025, et c'est un énorme marché en France, qui pèse plus de 22 milliards d'euros. Cette pratique qui consiste à manger sur le pouce représente aujourd'hui 40% de la restauration. Ces repas, hors domicile, se sont fait une place au pays de la gastronomie, dans les boulangeries, les fast-foods ou même la grande distribution.

Cookies, sandwiches, tartes... Avec sa nouvelle offre à emporter, comment Monoprix veut concurrencer Starbucks

LE PARISIEN 04/04/2025

Longtemps qualifiée de « pépite » du groupe Casino, l'enseigne, déjà très forte sur la mode et la maison, lance une vaste gamme de « snacking gourmand » à emporter. Un nouveau virage stratégique. Nous avons découvert... et goûté.

RESTAURATION COLLECTIVE

La Sauce Fromagère spéciale Tacos, nouveauté Président Professionnel

RESTAURATION COLLECTIVE 08/04/2025

E n avril, c'est une innovation gourmande que dévoile Président Professionnel : la Sauce Fromagère spéciale Tacos est réalisée à partir d'une crème légère 18% Mat.Gr et d'emmental français. Son goût est intense, sa texture crémeuse.

Le SNERS se réinvente en C.E.R.C.L.E

ZEPRO 10/04/2025

Un vent de renouveau souffle au sein du SNERS. Le syndicat des PME de la restauration collective revoit sa feuille de route et devient le cercle des entreprises de restauration collective locales et engagées.

Restau'co met son état-major en ordre de bataille !

ZEPRO 10/04/2025

Réuni en Conseil d'Administration ce 19 mars dernier, le réseau Restau'Co consolide sa présence en nommant de nouveaux porte-paroles au de l'association.

Retour sur le Forum Agores à Dole

RESTAURATION COLLECTVIE 07/04/2025

Organisé par Agores et la ville de Dole (Jura), 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, le Forum Agores s'est tenu du 2 au 4 avril dernier à Dolexpo.

Taxes Trump, diversité... Sodexo voit toujours dans les Etats-Unis un levier de croissance

RESTAURATION COLLECTIVE 04/04/2025 (réservé abonné)

Sodexo maintient sa confiance dans le marché américain malgré les taxes douanières, et une récente révision de ses prévisions de croissance pour l'exercice actuel. Les Etats-Unis restent le premier marché du spécialiste de la restauration collective et de la gestion d'installations.

Soja : Restau'co attend peu d'effet de l'avis de l'Anses en restauration collective

AGRA PRESSE 10/04/2025 (réservé abonné)

Directrice de Restau'co (restauration collective autogérée), Marie-Cécile Rollin considère que la recommandation de l'Anses de ne pas servir de soja en restauration collective aura peu d'effet dans le scolaire, mais elle regrette l'absence d'un éclairage, souhaité par le réseau, quant aux fréquences et aux âges des convives. « Les crèches et maternelles appliquent déjà le principe de précaution de ne pas servir de soja aux jeunes enfants, tandis que les écoles primaires et les lycées peuvent l'employer en composant de quelques recettes », détaille-t-elle.

