



REVUE DE PRESSE

11 au 25 avril 2025



GECO
FOOD SERVICE



Alimentation : comment le Cese veut en faire une « grande cause nationale » ?

REUSSIR 23/04/2025

Le Conseil économique, social et environnemental (Cese) a adopté le 22 avril un avis dans lequel il appelle à faire de l'alimentation une « grande cause nationale ». Pour cela, le Cese fait diverses recommandations, dont la mise en place d'un « délégué interministériel » sur le sujet.

Par 94 voix sur 122, le Conseil économique, social et environnemental (Cese) a adopté le 22 avril en séance plénière un avis sur l'accès à « une alimentation de qualité en quantité suffisante ». Réalisé par sa commission territoires, agriculture et alimentation du Cese, l'avis appelle à faire de l'alimentation une « grande cause nationale ». Pour cela, le Cese recommande de mettre en place une « politique interministérielle dédiée à l'accès pour tous à une alimentation saine et de qualité », via un délégué interministériel. L'assemblée consultative appelle aussi à généraliser les Projets alimentaires territoriaux (PAT).

Guillaume Gomez veut faire de l'alimentation une grande cause nationale

ZEPRO 24/04/2025

L'ancien chef de l'Élysée, aujourd'hui président du Groupe Gastronomie Conseil et de la société PIGA Conseil, appelle à une mobilisation collective autour de l'éducation alimentaire, en particulier dans les écoles et les cantines. Il propose une convention citoyenne pour construire un plan d'action concret, transversal et ambitieux.

La restauration miroir de nos vies, selon François Blouin, Food Service Vision

SNACKING 24/04/2025

Créé en 2005, au moment où la restauration hors domicile commençait à se structurer, Food Service Vision qui fête cette année ses 20 ans, s'est imposé comme un acteur majeur de l'analyse stratégique du marché et de l'accompagnement de la filière. À cette époque, les industriels et distributeurs de la supply chain s'interrogeaient encore sur la meilleure façon d'adapter leur offre à un marché en mutation, avec des outils d'analyse ou de planification insuffisants. Vingt ans plus tard, bien des choses ont changé. François Blouin revient sur cette aventure entrepreneuriale et à travers elle, nous confie sa vision sur les grandes transformations du secteur.

SALON

10ème salon Restau'Co : demandez le programme !

ZEPRO 17/04/2025

Stands supplémentaires, sujets des conférences, nouvelles modalités pour les Trophées de l'Innovation Exposants et ouverture prochaine des inscriptions pour les visiteurs : tout ce qu'il faut savoir à presque J-2 mois !

Salon Restau'Co : conférences dévoilées et nouveautés

RESTAURATION COLLECTIVE 15/04/2025

R estau'Co a dévoilé les thèmes de deux conférences qui se dérouleront lors de son Salon, le 11 juin prochain à Paris Porte de Versailles (Hall 5.2).

Ne manquez pas l'événement incontournable du réemploi : le Salon Reuse Economy Réseau !

Cette année, le thème central est plus que jamais d'actualité : **"Rendre le reuse rentable à grande échelle en Europe"**. En tant qu'adhérent du GECO Food Service, bénéficiez d'un accès **100% gratuit les 26 et 27 mai** prochains.

Pour obtenir votre billet, rien de plus simple : rendez-vous sur la billetterie <https://reuseeconomyexpo.com/billetterie> et renseignez le code promo exclusif **"INVITERVR"** dans la section "Code de promotion".

Une opportunité unique de découvrir les dernières innovations et de networker au cœur de l'économie circulaire.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Un kilo par an: pourquoi la consommation de chips explose en France

BFMTV 24/04/2025

Elles occupent une grande partie des rayons des supermarchés et des tables d'apéros: les chips. Leur consommation a augmenté de 12,5% depuis la crise sanitaire.

AMONT / AGRICULTURE

Anima dévoile un rapport sur l'arrêt des oeufs de poules élevées en cage

RESTAURATION COLLECTIVE 22/04/2025

Anima (ex-Assiettes Végétales) a publié, mi-avril, un rapport classant 28 grossistes et sociétés de restauration collective selon leurs progrès dans l'arrêt des œufs de poules élevées en cage.

➤ LES MARCHES

Une étude dénonce l'impact écologique de la production de cacao, de soja ou de vanille

RFI 18/04/2025

Cacao, soja, vanille... Ces produits très consommés par les européens ont de lourdes conséquences sociales et environnementales dans les pays producteurs. Une étude publiée jeudi 17 avril passe au crible 13 grandes filières d'importation en fonction de leurs émissions de CO2, de leur impact sur la déforestation, de leur recours au travail des enfants ou encore du niveau de vie des producteurs.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Onoré prépare l'été

NEORESTAURATION 23/04/2025

Comptant parmi les leaders européens de la fabrication de pâtisseries, produits traiteurs et snacking surgelés, le groupe Onoré (Boncolac, Mag'M, Proper Cornish, Cakesmiths) lance quatre nouveautés, plus gourmandes les unes que les autres.

Cuisine Solutions récompensé du Snacking d'Or

TENDANCES RESTAURATION 23/04/2025

Début avril, la Soupe Thaï au Crabe de Cuisine Solutions a été récompensée du prix du Snacking d'Or 2025, dans la catégorie Plats Cuisinés et Soupes.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Dunkin s'implante en France

TENDANCES RESTAURATION 23/04/2025

Dès le 14 mai, Dunkin' s'installe en France, grâce à l'ouverture de son premier flagship parisien.

Les Français à la recherche d'exotisme en cuisine

TENDANCES RESTAURATION 23/04/2025

Début avril, Les Échos Études dévoilait une nouvelle étude, intitulée « Le marché des cuisines du monde ». Ce décryptage complet du marché de la world food s'attache également à expliquer les stratégies de croissance des différents acteurs.

Brigad lance Rosk, une nouvelle solution pour faciliter l'emploi dans la restauration

TENDANCE HOTELLERIE 18/04/2025

Florent Malbranche et Jean Lebrument, co-fondateurs de Brigad, annoncent le lancement de Rosk, une nouvelle solution dédiée à l'emploi dans la restauration. Avec une offre complète et inédite sur le marché, Rosk ambitionne de répondre à la pénurie de main-d'œuvre en rendant le secteur plus attractif, en facilitant l'accès aux opportunités professionnelles en intérim et en apportant aux entreprises la flexibilité dont elles ont besoin.

Le Groupe Delineo procède à deux nominations stratégiques

TENDANCE HOTELLERIE 16/04/2025

Le groupe Delineo (La Croissanterie, Maison Pradier, Roberta Caffè), acteur majeur de la restauration rapide, annonce l'arrivée de Charlotte Bernadi en tant que Directrice marketing & communication, et de Charles Vexiau au poste de Directeur de Développement Franchise en France. Ces nominations stratégiques s'inscrivent dans la volonté du Groupe d'intensifier sa dynamique de transformation et de consolider son attractivité auprès des franchisés dans un environnement en constante évolution.

#Etude Allegra. Essor des chaînes de café et ruée vers l'or noir

SNACKING (réservé abonné) 24/04/2025

Avec 4 162 établissements affiliés à des réseaux, la France se classe quatrième marché européen, derrière le Royaume-Uni, l'Allemagne et la Russie, mais devant la Turquie, selon une étude présentée par Allegra au Paris Café Festival. Le secteur y connaît une dynamique supérieure à la moyenne européenne, portée à la fois par les enseignes de café pur et par les coffee shop avec offre alimentaire. Parallèlement, le segment du café de spécialité émerge avec force, bien que toujours marginal, annonçant une transformation en profondeur des habitudes de consommation et des modèles économiques.

RESTAURATION COLLECTIVE

Établissement Gourmand : le nouveau label du Collectif de lutte contre la dénutrition

RESTAURATION COLLECTIVE 24/04/2025

Le Collectif de lutte contre la dénutrition vient de lancer un projet de Label Établissement Gourmand à destination des Ehpad et résidences autonomie

➤ **ZEPRO**

Le SNRC part en campagne

NEORESTAURATION 23/04/2025

Le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) lance une campagne inédite d'un mois pour rappeler l'utilité du modèle de la restauration collective, et la nécessité d'investir collectivement dans l'alimentation durable.

➤ **RESTAURATION 21**

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 24/04/2025

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

Les API d'or célèbreront la cuisine engagée à la Seine musicale

NEORESTAURATION 17/04/2025

API Restauration affirme son statut d'entreprise à mission avec la 7e édition de ce concours en faveur d'une alimentation responsable.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 16/04/2025

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

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Boulangers : ils vous vendent bien plus que du pain

TF1 18/04/2025

C'est un paradoxe au pays de la baguette ! Chaque mois, 200 artisans boulangers, qui ne proposent que du pain,

baissent le rideau. Il est difficile pour eux de concurrencer les grandes enseignes qui ont, par endroit, presque tout d'un bistrot. En plus des sandwiches, on y trouve souvent des plats préparés. Les boulangers n'ont donc d'autre choix que de se réinventer. Désormais, 80% des boulangeries proposent des options de snacking.

Maison Bécam veut accélérer son développement

NEORESTAURATION 16/04/2025

L'enseigne créée il y a 20 ans par Cécile et Nicolas Bécam ambitionne de franchir la barre des 50 points de vente d'ici deux ans, contre 28 actuellement, dont 14 en franchise.

