



REVUE DE PRESSE

2 au 9 mai 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Le Manifeste Néo de La Restau s'engage

NEORESTAURATION 07/05/2025

En 2025, l'équipe de Néo a souhaité créer son club La Restau s'engage... Apporter chacun sa petite pierre à l'édifice de l'engagement social, sociétal et environnemental de la RHD, c'est bien, mais le faire à plusieurs, c'est mieux. Plus efficace. Voici la raison d'être de ce rassemblement de professionnels...

SALON

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.

Le 15e Congrès du Snacking en mode #ReBoost le 18 juin à Paris

SNACKING 06/05/2025

Le Congrès du Snacking, organisé par le magazine France Snacking, revient pour une 15e édition le 18 juin prochain au Pavillon Royal à Paris. Une journée incontournable pour décrypter ensemble l'actualité et les mutations de l'alimentation hors domicile, dans un secteur en perpétuel renouvellement.

Pour rappel, dans le cadre de notre partenariat avec Le Congrès du Snacking, - **à compter du 13 mai** - nous mettons à votre disposition **un code promotionnel avec une remise de 20 %** sur le site à valoir jusqu'à la veille de l'événement, grâce au code suivant : **cds25geco** (inscription en ligne sur le site lecongresdusnacking.fr)

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

TENDANCES RESTAURATION 05/05/2025



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

DEVELOPPEMENT DURABLE

La RSE gagne du terrain en hors domicile

NEORESTAURATION 06/05/2025

Bien sûr, il y a le cadre réglementaire, les Egalim, Agec et consorts, qui poussent le curseur de l'approvisionnement durable, incitent à réduire le gaspillage alimentaire, à diversifier les sources de protéines ou mettre fin à l'usage des emballages uniques etc.

L'Agence Bio lance ses modules pédagogiques gratuits

ZEPRO 05/05/2025

Estimant que la formation des élèves est un enjeu stratégique pour augmenter la part de bio en restauration, l'Agence Bio lance ses modules pédagogiques pour sensibiliser les cuisiniers de demain à l'agriculture biologique.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

BioAlva remplace le poisson dans les assiettes par des algues et légumineuses

LES ECHOS 08/05/2025

Cette start-up du Doubs, en plein développement, veut apporter les bienfaits santé de la mer à tous et éviter la surpêche, en proposant des alternatives végétales à base d'algues et de légumineuses. Elle cible la restauration collective et commerciale et ouvrira d'ici la fin d'année un centre R&D sur Besançon, pour y développer ses futures gammes.

Le distributeur Eco délices chasse les pots en plastique des cantines

LE PARISIEN 07/05/2025

Créés par une PME du Havre (Seine-Maritime), les premiers distributeurs Eco délices commencent à trouver leur place dans l'univers de la restauration scolaire et collective. Avec eux, les yaourts, compotes et autres crèmes desserts distribués dans des pots en plastique pourraient disparaître. Et être en prime remplacés par des produits locaux.

Accompagnement terrain et innovations, les deux leviers de PepsiCo pour se renforcer en RHD

NEORESTAURATION 06/05/2025

La multinationale avait annoncé ses fortes ambitions pour la RHD en 2024. Un an plus tard, elle les confirme, portée par des innovations dédiées spécifiquement au circuit.

3 Questions à Sylvie Amar, CEO et Directrice de création de l'agence de design des marques food, FoodDesign : « Notre culture 100% Food nous permet d'accompagner des porteurs de projet de A à Z ».

NEORESTAURATION 06/05/2025

Nous sommes une agence de stratégie et de design global spécialisée dans les gastronomies du monde, depuis plus de 20 ans. Nous sommes des artisans créateurs, cela signifie que nous créons des marques et leur identité en lien avec l'offre Food&Beverage

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Tutti Pizza entre expansion et consolidation

ZEPRO 07/05/2025

Soigner ses franchisés tout en étoffant la carte, en travaillant le développement et en renforçant les outils digitaux : le réseau Tutti Pizza, établi dans le Grand Ouest, prouve son dynamisme et se donne les moyens de ses belles ambitions.

Menu à prix libre : bonne ou mauvaise idée ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 07/05/2025

Plusieurs établissements ont tenté l'expérience du menu à prix libre. Ce modèle basé sur la confiance s'avère gagnant, sur le plan financier et surtout humain.

«RHF : Le sucré, c'est sacré !», Grand Angle de Tendances Restauration

TENDANCES RESTAURATION 05/05/2025

A la maison comme au restaurant, les Français ne semblent pas prêts à se priver de dessert, même si dans un contexte économique tendu, ils peuvent procéder à des arbitrages. La gourmandise de fin de repas fait donc plus que jamais recette alors que, parallèlement, le segment du snacking sucré s'envole dans différents circuits comme les coffee shops, les boulangeries-pâtisseries ou encore les enseignes chaînées de donuts, crêpes, gaufres... Prix attractif, pâtisserie maison, vente assistée... Comment développer le business du sucré en hors-domicile ? Les réponses avec les témoignages d'experts mais aussi d'industriels ou d'enseignes du secteur.

[Bilan] Convention Food Tendances 2025

TENDANCES RESTAURATION 05/05/2025

Le 8 avril 2025 se déroulait la quatrième édition de Food Tendances, la convention Tendances Restauration des chaînes et groupes. Retour sur une journée riche en échanges...

RESTAURATION COLLECTIVE

Eurest noue un partenariat inédit avec Top Chef au service de l'expérience culinaire en entreprise

TENDANCE HOTELLERIE 07/05/2025

Eurest, marque historique de Compass Group France spécialisée en restauration des entreprises et administrations, innove en s'associant à Top Chef, l'émission culte de la gastronomie créative. Objectif : proposer une expérience culinaire inédite sur les lieux de travail. Cette alliance, une première dans le secteur, répond aux nouvelles attentes des employeurs qui considèrent la restauration comme un levier d'attractivité et de fidélisation des talents, et des salariés en quête de convivialité et de plaisir gustatif au déjeuner.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 07/05/2025

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

L'Agence Bio forme aussi !

NEORESTAURATION 07/05/2025

Le programme « Cuisinons Plus Bio » entend également sensibiliser les cuisiniers de demain à l'agriculture biologique.

Les cantines scolaires sous l'œil aiguisé de Marie-Pierre Membrives

CUISINE PRO 02/05/2025

Avec son livre « Mission Cantines scolaires », Marie-Pierre Membrives, maman, représentante élue de parents d'élèves et ingénieure agroalimentaire, décrypte et analyse l'état de la restauration scolaire. On a dévoré l'ouvrage !

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Le boom du snacking sucré

TENDANCES RESTAURATION 05/05/2025

Avec une hausse de CA de 18,3 % en 2024 (chiffres panorama), le snacking sucré (glaces comprises) fait partie des segments les plus porteurs du marché des chaînes et groupes de restauration. Enseignes mono-produits, boulangeries-pâtisseries mais aussi coffee shops, tous les circuits trouvent leur public.

