



REVUE DE PRESSE

9 au 16 mai 2025



A NE PAS MANQUER

La restauration collective, au cœur de la nouvelle étude de Food Service Vision

RESTAURATION COLLECTIVE 14/05/2025

En 2024, la restauration collective a servi 3,6 milliards de repas, pour un chiffre d'affaires de 19,9 milliards d'euros. La France compte près de 75 000 sites de restauration, dont 36 000 dans l'enseignement.

- restauration scolaire
- restauration sociale
- restauration santé
- restauration en entreprise

Lancement des Assises de la restauration et des métiers de bouche

ZEPRO 15/05/2025

Le 13 mai, Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des PME et de l'Économie sociale et solidaire, a lancé les Assises de la restauration et des métiers de bouche.

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

AMONT / AGRICULTURE

Biolait engage des mesures pour revaloriser de 10 % le prix du lait payé au producteur

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 15/05/2025 (réservé abonné)

Dans un contexte de crise du bio, Biolait passe à l'action. Le groupement de producteurs de lait biologique basé à Safré, en Loire-Atlantique, veut revaloriser de 10 % dès cette année le prix du lait payé au producteur en actionnant trois leviers : la logistique, les débouchés commerciaux et l'accompagnement des pouvoirs publics.

DEVELOPPEMENT DURABLE

[Spécial RSE] Un site internet pour recenser les aides publiques

ZEPRO 16/05/2025

Baptisé RoulerOVert, le portail permet aux professionnels d'identifier les aides auxquelles ils peuvent prétendre pour le verdissement de leurs flottes de véhicules et ce, de façon individualisée. Le site propose également deux autres fonctionnalités pratiques.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

La marque Alsace s'invite jusque dans les restaurants d'entreprises

FRANCE BLEU 13/05/2025

Près de 90% des habitants privilégient régulièrement les produits alsaciens. Alors les marques "Savourez l'Alsace" et "Savourez l'Alsace Produit du Terroir" s'adaptent et se tournent aussi vers la restauration collective.

Les produits Fairtrade/Max Havelaar en progression dans les cantines en 2024

RESTAURATION 21 12/05/2025

L'ONG travaille à la création de nouvelles filières locales pour offrir plus de choix aux acheteurs publics. Les achats de produits labellisés Fairtrade/Max Havelaar réalisés par la RHD ont progressé en 2024 de 13 % (en valeur) par rapport à l'année précédente, ce débouché représentant 27 % du marché global, lequel est en augmentation de 4,1 % à 1,38 Md€. 5 871 produits labellisés Fairtrade/Max Havelaar sont proposés en France. Des chiffres dévoilés à l'occasion de la quinzaine du Commerce Equitable par l'ONG dont le label est principalement connu pour son engagement en faveur d'une meilleure rémunération des producteurs.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

[Spécial RSE] « Piloter son bilan carbone et le cycle de vie de ses produits est un outil de gestion pour l'entreprise »

ZEPRO 15/05/2025

entretien avec Jérémie Wainstain, Head of science chez Carbon Maps*. Bilan carbone, tonnes équivalent CO2, analyse de cycle de vie des produits : la comptabilité environnementale est une discipline jeune aux principes mal connus. Règles, acteurs, bénéfices mais aussi faiblesses, Jérémie Wainstain de Carbon Maps nous éclaire sur cette autre comptabilité avec laquelle les entreprises devront se familiariser.

[Spécial RSE] FIG, un outil d'estimation de l'empreinte carbone

ZEPRO 14/05/2025

Metro France renforce son engagement pour une restauration durable en enrichissant son site « Mon restaurant passe au durable », le premier dédié à cet enjeu en France. Avec Food Index for Good (FIG), il propose désormais un outil gratuit d'estimation de l'empreinte carbone.

[Spécial RSE] Sysco France accélère avec Agri-Éthique

ZEPRO 14/05/2025

Voilà un partenariat qui dure et qui gagne même en intensité entre Sysco France et Agri-Éthique.

[Spécial RSE] « Une quête de robustesse plus que de performance »

ZEPRO 14/05/2025

Année de célébration et d'action pour le spécialiste des produits frais en circuits courts. Vivalya, qui a réalisé 1,4 milliard d'euros de CA cumulé l'année dernière, a été désigné lauréat de l'appel à projets ACT France 2024 de l'Ademe pour son dispositif de décarbonation et qui a créé son bureau d'achats marée, garde la cadence. Le réseau célèbre ses dix ans en 2025 avec une stratégie solide que détaillent Yves Braun, directeur général des opérations, et Olivier Feno-Feydel, directeur général réseau.

RESTAURATION COMMERCIALE

Inélis lance sa cuisine des artistes

LE MONDE DU SURGELE 15/05/2025

L'entreprise présentait sur le Snack Show une nouvelle offre à la carte combinant des pains supports et des découpes de poulet et volaille.

Future Menus 2025, la street food inspirante jusqu'au sommet de la gastronomie

SNACKING 14/05/2025

A l'heure où les goûts glissent vers l'Asie et l'Amérique latine, la 3e édition du rapport mondial Future Menus d'Unilever Food Solutions met en lumière l'évolution des tendances culinaires. Outre la montée en puissance des saveurs asiatiques au détriment des traditions culinaires européennes, quatre grandes tendances s'imposent dont la montée en gamme spectaculaire de la street food.

Dunkin' se lance à la conquête de la France

ZEPRO 15/05/2025

Véritable mastodonte du coffee-shop, Dunkin' arrive en France avec son premier point de vente et dévoile sa stratégie de développement.

Salad&Co annonce un CA de 21 millions d'euros en 2024

TENDANCES RESTAURATION 13/05/2025

Le 12 mai, Salad&Co annonçait avoir dépassé les 20 millions de chiffre d'affaires en 2024, atteignant les 21 millions. L'année 2024 aura été une année charnière pour le groupe, qui a accéléré son développement en franchise et lancé plusieurs innovations (gamme d'épicerie, brunch à volonté, offre de snacking sucré et salé, ou encore nouveaux cocktails thématiques et nouveau programme de fidélité). Salad&Co a par ailleurs renforcé son engagement RSE.

RESTAURATION COLLECTIVE

Signature d'un partenariat au salon Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE 15/05/2025

Un partenariat sera signé le 11 juin prochain entre Bonduelle® Food Service et Mon Restau Responsable, lors du prochain Salon Restau'Co. Il aura pour but de rendre la restauration collective plus durable.

Food Service Vision se frotte aux restaurations collectives

LE MONDE DU SURGELE 15/05/2025

Le cabinet d'études et de conseil en restauration délivre un coup de projecteur sur les principales branches de ce grand secteur du hors domicile, en appuyant sur leurs spécificités.

'Mission Cantines Scolaires', quand une maman professionnelle de l'alimentation s'engage

SNACKING 15/05/2025

A travers l'ouvrage Mission Cantines Scolaires paru tout récemment, Marie-Pierre Membrives signe un plaidoyer aussi engagé que concret pour transformer les cantines en véritables lieux d'éducation au goût et au bien manger. Ingénieure agro, maman et militante, elle bouscule les idées reçues et propose des solutions applicables sur le terrain.

[Spécial RSE] Groupe Pomona rejoint Mon Restau Responsable

ZEPRO 15/05/2025

Un pas de plus pour le Groupe Pomona vers un engagement pour une alimentation plus responsable. Le restaurant d'entreprise du siège, Chez Pomone, a rejoint la démarche Mon Restau Responsable créée par le réseau Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Approvisionnement en viande française : Interbev outille la restauration collective

ZEPRO 15/05/2025

L'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (Interbev) lance en 2025 une série de tables rondes régionales pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'approvisionnement en viandes de bœuf et de veau durables, issues des territoires français. Objectif de la démarche ? Renforcer la souveraineté alimentaire, soutenir les élevages locaux et répondre aux obligations des lois EGAlim et Climat & Résilience qui imposent depuis le 1er janvier 2024 que 60 % des viandes servies en restauration collective soient durables, et 100 % dans la restauration de l'État.

Solution-Resto : un outil tout-en-un pour piloter une cantine

ZEPRO 15/05/2025

Avec la suite logicielle Solution-Resto, la société Eco-Restauration propose un outil complet pour simplifier la gestion quotidienne des restaurants collectifs. .

Entegra acquiert Agap'pro

NEORESTAURATION 12/05/2025

La filiale de Sodexo spécialisée dans l'optimisation des achats de l'hospitalité intègre la centrale de référencement française dédiée aux produits alimentaires et non-alimentaires au service de la collectivité

Deux nouveaux membres au SNRC

RESTAURATION COLLECTIVE 12/05/2025

Le 7 mai dernier, le SNRC annonçait étoffer son Conseil d'administration de deux membres supplémentaires : Antoine Massenet, Président et cofondateur de Quadrature, et Mickael Girard, Directeur général d'Elior.

Marchés publics et révisions tarifaires : de nouveaux indicateurs !

ZEPRO 11/05/2025

Le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM), réseau d'information économique piloté par FranceAgriMer, propose deux nouveaux indicateurs.

L'Agence Bio fait aussi l'école auprès des cuisiniers

ZEPRO 11/05/2025

L'Agence Bio déploie ses premiers modules pédagogiques dans les lycées hôteliers pour sensibiliser les futurs professionnels de la restauration à l'agriculture biologique.

Entreprises, hôpitaux, écoles... les nouveaux défis de la restauration collective

LES ECHOS 09/05/2025 (réservé abonné)

entre cantines scolaires, hôpitaux et entreprises, 3,6 milliards de repas ont été servis l'an dernier en restauration collective, révèle une étude Food Service Vision. Le marché français a atteint 19,9 milliards d'euros en 2024, en hausse de 3,6 %

