



REVUE DE PRESSE

16 au 23 mai 2025



A NE PAS MANQUER

La Fresque de la Restauration place la restauration au cœur de la transition alimentaire

RESTAURATION 21 22/05/2025

Annoncé sur le Sirha Lyon en janvier dernier, le jeu de réflexion collective et d'impulsion à la transformation des pratiques a été présenté dans sa version achevée le 20 mai par le cabinet de conseil Hazelle.

➤ **SNACKING**

SALON

Salon Restau'Co 2025 : enjeux et solutions

ZEPRO 22/05/2025

La 10^e édition du salon Restau'Co se tiendra le 11 juin 2025 au Hall 5.2 de Paris Expo Porte de Versailles. Ce rendez-vous incontournable de la restauration collective réunira l'ensemble des acteurs du secteur autour d'un programme riche en échanges, réflexions et solutions concrètes.

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.

AMONT / AGRICULTURE

« La consommation de lapin par habitant en France a baissé de 140 g depuis 2020 » selon l'Itavi

REUSSIR 21/05/2025

Malgré le succès des découpes en GMS, les ménages français ont consommé moins de lapin en 2024. En cause, des formats de ventes moins attractifs et des prix dissuasifs pour les plus modestes. Néanmoins en RHD, la consommation est en hausse. Ce secteur pourrait servir de levier pour dynamiser les ventes de lapin.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Annie Genevard : « L'agriculture biologique est un pilier essentiel de notre politique agricole »

PLEINCHAMP 22/05/2025

Aides à la conversion, aides d'urgence, crédit d'impôt, écorégime, soutien à la communication et à la structuration... la ministre de l'Agriculture réitère son soutien à l'AB, qu'elle chiffre à 700 millions d'euros pour la seule année 2025. De quoi relativiser la coupe de 14,3 millions d'euros imposée à l'Agence bio, qui avait failli passer sur le billot il y a quelques mois.

➤ **PRESSE AGENCE**

L'IA prédictive ajuste la production à la fréquentation

RESTAURATION 21 19/02/2025

Créée en 2022, la startup Fullsoon réduit de 30 % le gaspillage alimentaire de ses clients.

EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE

Locacuisines réduit l'impact carbone de ses installations modulaires

RESTAURATION 21 22/05/2025

Près de Toulouse (31), le numéro un français de la location de matériel de cuisines et d'espaces modulaires de restauration confirme ses ambitions de croissance.

➤ **ZEPRO**

Sécurité alimentaire : Kersia veut passer le cap du milliard d'ici à 2030

LES ECHOS 21/05/2025 (réservé abonné)

L'ETI bretonne mise sur la croissance de ses activités, mais aussi sur son modèle original d'intégration de PME très spécialisées.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

PARIS : Rosk, une solution pour l'emploi en restauration

PRESSE AGENCE 22/05/2025

PARIS : Rosk, une solution pour l'emploi en restauration

Rosk, une solution innovante pour transformer l'emploi dans la restauration.

AG du Snarr. A l'attaque face aux défis qui assiègent la restauration rapide

SNACKING 22/05/2025

Réunis en Assemblée Générale, les membres du Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (Snarr) ont élu leur nouveau bureau et dressé les grandes lignes d'un combat collectif face aux pressions croissantes qui pèsent sur leur secteur. Trop souvent caricaturée, la restauration rapide reste pourtant un moteur essentiel de la croissance économique et sociale en France. Dans un climat de complexité réglementaire et d'incompréhension institutionnelle, le président Romain Girard a lancé un mot d'ordre fort et mobilisateur : À l'attaque !

Un secteur de la restauration « polymorphe et fragmenté » selon le Gira

TENDANCES RESTAURATION 21/05/2025

Le 20 mai, le Gira dévoilait sa toute nouvelle Étude Restauration 2024, intitulée « Le secteur de la restauration est polymorphe et fragmenté. » Elle sera présentée lors du salon Exp'Hôtel, qui aura lieu du 23 au 25 novembre prochain à Bordeaux (33).

- **RESTAURATION COLLECTIVE**
- **TENDANCE HOTELLERIE**
- **L'HOTELLERIE RESTAURATION**
- **SNACKING**

Magmatic, nouvelle adresse d'Ephemera

TENDANCES RESTAURATION 19/05/2025

Le 20 mai, Ephemera dévoilera sa toute nouvelle adresse, en plein cœur de Lille. Magmatic est le 5e restaurant immersif du groupe, sur le thème de l'exploration volcanique.

RESTAURATION COLLECTIVE

MRS met les bouchées doubles !

ZEPRO 22/05/2025

« L'année 2024 a été une bonne année ! ». Arnould de Lacoste, directeur du développement de MRS Groupe, spécialiste de la restauration haut de gamme repris en 2023 par le britannique WSH, affiche un large sourire.

Des tables rondes pour valoriser la viande durable en restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 16/05/2025

Afin de valoriser la viande durable et de qualité en restauration collective, Interbev – interprofession Élevage et Viande – a décidé d'organiser durant l'année 2025 des tables rondes partout en France, via ses comités régionaux.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Les Français et les viennoiseries, un amour indéfectible, célébré le 9 juin

SNACKING 18/05/2025

À l'heure du petit-déj' ou pour une pause gourmande, les viennoiseries restent une passion nationale, confirme une étude menée par l'Ifop pour la FEB. Croissants, pains au chocolat tout comme la brioche ont la cote jusqu'à être de plus en plus revisités. Des produits à la croisée de la boulangerie artisanale et du snacking moderne qui seront célébrés à l'occasion de la journée nationale du Petit-Déjeuner du 9 juin prochain.

Boulangerie Marie Blachère accélère sur les autoroutes et monte en puissance dans la restauration

SNACKING 18/005/2025

Le groupe Blachère, à la tête des boulangeries Marie Blachère, franchit une nouvelle étape dans son développement. Entre la conquête des autoroutes avec son enseigne Café de Marie Blachère, l'ouverture à l'international et surtout l'émergence d'un nouveau modèle de boulangerie résolument tourné vers la restauration, l'enseigne affiche des ambitions fortes pour 2025.

