



REVUE DE PRESSE

23 au 30 mai 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON

Un parcours restauration bio à Natexpo Lyon 2024

RESTAURATION 21 02/09/2024

Natexpo 2024 revient à Lyon les 23 et 24 septembre prochains. Le salon se tiendra dans le hall 6 à Eurexpo. Un format court afin de mobiliser toute la distribution et de faciliter la participation des acteurs du secteur.

Un riche programme pour la 10e édition du Salon Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE 28/05/2025

P our le 10e anniversaire de son Salon Restau'Co (www.salonrestauco.com) à Paris Porte de Versailles (Hall 5.2) le 11 juin, le réseau a mis les petits plats dans les grands. Les exposants de la restauration collective (plus de 220 ont répondu présent) accueilleront les visiteurs professionnels tout au long de cette journée pour de nombreux échanges et démonstrations de leurs produits, équipements et solutions, répondant aux problématiques du secteur.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

"Je refuse les nouveaux clients" : pourquoi les producteurs d'œufs peinent à satisfaire l'appétit des Français

TF1 30/05/2025

Moins cher qu'un steak, riche en protéines : l'œuf est omniprésent dans les foyers français. Chaque année, nous en consommons environ 226 par personne. Mais la filière de production peine à suivre la demande, comme le montre ce reportage du JT de TF1.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Le gouvernement sabre le budget de l'Agence Bio

PROCESS ALIMENTAIRE 26/05/2025

Après une forte polémique en début d'année autour de la disparition de l'Agence Bio, les débats redeviennent houleux avec l'annonce de la suppression de son budget de communication et la baisse des financements de 10 M€.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Eco Délices : une machine de distribution de yaourts et compotes, pour se passer du plastique

France INTER 28/05/2025

Et si chaque élève, à la cantine, remplissait soi-même son pot de yaourt réutilisable? C'est ce que permet Eco Délices, une machine conçue au Havre. Egalement au programme des Carnets en Seine-Maritime : la Suite dans les idées, un espace de coworking en milieu rural.

PLG Cuisine Pro : Continuer de se renouveler après plus de 30 ans d'existence

GRANDES CUISINES AVRIL-JUIN 2025

PLG Cuisine Pro poursuit le développement de son activité francilienne auprès de la restauration collective depuis bientôt 37 ans. Conscient des enjeux d'une activité de plus en plus fragilisée par les différentes crises, Damien Cocquerel, le dirigeant actuel, souhaite faire progresser d'autres branches de son entreprise.

Bilan 2024 de LocaCuisines

GRANDES CUISINES 30/05/2025

LocaCuisines a partagé ses résultats de l'année 2024 qui fait état d'un record d'activité pour l'entreprise. Cette dernière a enregistré un CA de 19 millions €, soit une progression constante depuis maintenant 5 ans, portée par l'essor des événements sportifs et culturels de ces derniers temps.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

« Expansion, innovation et optimisation », thème de la nouvelle revue de chaînes de Food Service Vision

TENDANCES RESTAURATION 27/05/2025

Food Service Vision dévoile en cette fin mai sa nouvelle revue des chaînes, intitulée « Expansion, innovation et optimisation ». Le cabinet d'études y décrypte les performances 2024 du secteur, tout en analysant les stratégies de plus de 50 enseignes de restauration rapide et à table.

Les terrasses, plébiscitées par 2 Français sur trois

TENDANCES RESTAURATION 27/05/2025

Les beaux jours font leur retour, et avec eux l'engouement des Français pour les terrasses des cafés. Selon American Express, ils sont ainsi 66% à préférer les restaurants avec terrasse (soit 2 Français sur trois). Pourtant, 70% d'entre eux peinent à trouver leur place au soleil.

Les Fermiers de Loué s'engagent dans la restauration sur les aires d'autoroute

L'USINE NOUVELLE 26/05/2025

La coopérative agricole sarthoise les Fermiers de Loué va approvisionner et apposer sa marque dans différents points de restauration des aires d'autoroute. Une première pour Loué, et un bon point pour son image.

Après Burger King et McDonald's, KFC élargit son offre de burgers végétariens

BFM TV 29/05/2025

La chaîne de fast-food KFC agrandit son offre de burgers végétariens avec trois nouveaux produits, qui viennent s'ajouter au seul qu'il vendait jusque-là depuis 2021.

RESTAURATION COLLECTIVE

Les Rendez-vous de la restauration collective durable avec AgriParis Seine

RESTAURATION COLLECTIVE 28/05/2025

La 3e édition des **Rendez-vous de la restauration collective durable** a été organisée par **AgriParis Seine** le 13 mai à l'Hôtel de Ville de Paris. Cet événement montre « *comment les collectivités du bassin de la Seine - du Havre jusqu'à l'Yonne en passant par Rouen, Paris et l'Île-de-France - prennent le relais de l'État sur la **transition agricole*** ».

La gamme dédiée à la restauration collective s'enrichit d'une nouvelle référence bio.

NEORESTAURATION 26/05/2025

Elaborée en Bretagne, la nouvelle briquette de 20 cl Lait Chocolat Bio contient seulement trois ingrédients bio : 94% de lait origine France, du chocolat et du sucre (9 g pour 100 ml). La briquette s'accompagne d'une paille en papier recyclable certifié FSC.

