



REVUE DE PRESSE

05 au 13 juin 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON

Au Salon Restau'co, mobilisation croissante de la restauration collective en faveur de la souveraineté alimentaire

PRESSE AGENCE 11/06/2025

Au Salon Restau'co, Annie Genevard souligne la mobilisation croissante de la restauration collective en faveur de la souveraineté alimentaire et annonce le lauréat de l'appel à projet « Alimentation durable en restauration collective ».

Serbotel dévoile son programme de concours

RESTAURATION COLLECTIVE 10/06/2025

Le salon Serbotel revient pour une 21^e édition, du 19 au 22 octobre prochain au Parc des Expositions de Nantes (Pays de la Loire). Organisé par Exponentes, il revient tous les deux ans et proposera cette année de nouvelles programmations.

Ze Awards La Collective 2025 : Isabelle Aprile, présidente !

ZEPRO 06/06/2025

De nouveau les « héros » du quotidien vont être récompensés à la hauteur de leurs engagements quotidiens pour nourrir les Français. La deuxième édition des Ze Awards La Collective se déroulera en effet le 19 novembre à la Compagnie 1837, à Paris.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Vers une baisse de vitesse pour le marché des alternatives végétales ?

TENDANCES RESTAURATRION 11/06/2025

Fin mai, Xerfi dévoilait une nouvelle étude, intitulée « Le marché de l'alimentation végétarienne et végétale – Les stratégies pour élargir le socle de consommateurs et passer d'un marché de niche à un marché de masse. »

« Snacking » : manger vite, mais pas toujours bien

FRANCE INFO 08/06/2025

Avec les beaux jours on est tenté de prendre un en-cas sur le pouce, en terrasse ou dans un jardin public. Il faut surtout choisir des produits de qualité.

AMONT / AGRICULTURE

Alimentation : L214 appelle à diviser par deux le nombre d'animaux tués en France d'ici 2030

FRANCE BLEU 10/06/2025

L'association L214, qui milite contre l'élevage intensif, appelle à tuer deux fois moins d'animaux pour l'alimentation d'ici 2030. Dans son rapport publié ce mardi, elle affirme que cela diminuerait les émissions de gaz à effet de serre, la souffrance animale et les risques pour la santé.

EQUIPEMENT – SERVICE – HYGIENE

Le Pitch : Koovert, distribution automatisée de couverts – 12/06

BFM TV 12/06/2025

Lucien Kerisit, président et cofondateur de Koovert, était l'invité de Laure Closier dans Le Pitch de l'émission Good Morning Business, ce jeudi 12 juin. Il est revenu sur la distribution automatique de couverts en inox pour la restauration collective, pour éviter la transmission de maladies contagieuses avec les mains, sur BFM Business. Retrouvez l'émission du lundi au vendredi et réécoutez la en podcast.

Stef automatise la préparation de colis en surgelé

LE MONDE DU SURGELE 12/06/2025

Le leader de la Supply Chain sous température dirigée annonce la mise en service d'une nouvelle solution robotisée de préparation en environnement surgelé.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Charal associe viande hachée et lentilles corail

RIA 11/06/2025 (réservé abonné)

L'entreprise du groupe Bigard a dévoilé sa gamme Duo Gourmand qui mélange viande et lentilles corail, pour la restauration collective. Charal a investi sur son site de Flers pour en assurer la production.

Salakis Professionnel dévoile ses dés de feta A.O.P

TENDANCES RESTAURATRION 11/06/2025

En juin, Salakis Professionnel répond à l'engouement pour la cuisine méditerranéenne, en dévoilant ses nouveaux dés de feta A.O.P. Alliant goût et praticité, ils sont gage de caractère et produits à Volos, en Grèce.

Collaboration entre Eureden et Griffiths sur l'ovoproduit

LE MONDE DU SURGELE 09/06/2025

Les deux acteurs créent une joint-venture commerciale pour développer le marché des ovoproduits au Royaume-Uni.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

La France, planche de salut du distributeur allemand Metro

LES ECHOS 10/06/2026 (réserva abonné)

Metro France, fleuron du groupe de commerce de gros allemand, affiche un chiffre d'affaires en progression sur 2024, à 5,2 milliards d'euros. Avec 16 % du marché de la restauration commerciale, l'enseigne mise sur l'omnicanalité et la livraison pour renforcer sa position.

RESTAURATION COMMERCIALE

Un nouveau positionnement pour Brioche Dorée

TENDANCES RESTAURATION 12/06/2025

Le jeudi 5 juin, l'enseigne Brioche Dorée inaugurerait son nouveau flagship, place de l'Opéra à Paris. Ce site, qui s'étend sur deux étages, accueille en moyenne 600 clients par jour et mobilise une vingtaine de collaborateurs. Son ouverture marque le lancement du nouveau concept de l'enseigne.

Enquête exclusive, le TOP 150 des majors de la restauration rapide 2024. Un secteur résilient mais fragilisé

SNACKING 12/06/2025

Malgré un climat économique incertain, une météo capricieuse et une consommation rationalisée, la restauration rapide continue de s'imposer comme un pilier incontournable de la consommation hors domicile en France en 2024. Mais derrière des chiffres de croissance apparente, les lignes bougent... et vite. Sur fond de guerre des prix et de fréquentation sélective, si le marché ne se contracte pas, il se reconfigure et se fragmente, nous confirme notre panorama de la restauration rapide qui vient de paraître.

Offensive américaine, la chronique de Gilles Fumey

SNACKING 12/06/2025

Dans cette chronique gourmande, le géographe de l'alimentation Gilles Fumey explore l'offensive sucrée des donuts américains sur le sol français. Entre choc des cultures et stratégies commerciales à l'américaine, il décrypte l'arrivée de Dunkin' à Paris comme un nouvel épisode des guerres douces que les marques se livrent à coups de glaçages et de marketing. Une lecture forcément savoureuse

YC Café de Yann Couvreur devient une marque à croquer en franchise

SNACKING 08/06/2025

Avec YC Café, Yann Couvreur a imaginé un coffee shop à la française, exigeant et accessible. Pensé comme un écrin de qualité pour les lieux de flux, ce nouveau concept, distinct de ses 12 YC Pâtisseries en France, mêle café de spécialité, pâtisseries de chef et snacking raffiné, dans un format rapide, élégant et parfaitement calibré pour la franchise. A quelques semaines de fêter le premier anniversaire, le modèle est prêt pour la franchise. Le pâtissier confie à France Snacking les forces et les traits de caractère de sa dernière création.

Le récap'info du 2 au 6 juin 2025

HOTELLERIE RESTAURATION 06/06/2025

Pressé ? Retrouvez l'essentiel de l'info de la semaine !

RESTAURATION COLLECTIVE

Les écoles de Thierry Marx rouvrent grâce à la restauration collective

LES ECHOS 12/06/2025 (réservé abonné)

Contraints de fermer faute de financements, les centres de formation Cuisine mode d'emploi(s) du chef Thierry Marx ont finalement pu rouvrir leurs portes. Le réseau a pu trouver de nouveaux partenaires pour accueillir ses stagiaires.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Brioche Dorée : une icône française en pleine transformation

AU France DU CHR 09/06/2025 (réservé abonné)

Brioche Dorée a ouvert le 5 juin 2025 au 4 place de l'Opéra à Paris un nouveau concept centré sur la viennoiserie artisanale et des boissons chaudes, avec un déploiement prévu en France et à l'international.

Europastry emmène ses Popdots au cinéma

LE MONDE DU SURGELE 05/06/2025

Le fabricant espagnol propose un concept autour de ses bouchées Popdots, combinant produits, emballages et meuble support de présentation.

