



REVUE DE PRESSE

13 au 20 juin 2025



GECO
FOOD SERVICE



AG GECO Food Service. L'alimentaire sera de plus en plus serviciel ou ne sera pas

SNACKING 16/06/2025

A l'issue de l'assemblée générale du GECO Food Service, et autour de sa Déléguée Générale, Frédérique Lehoux et son président Michel Sanson, des experts et acteurs de l'écosystème agroalimentaire et de la distribution, Philippe Goetzmann, Perrine Bismuth de French Food Capital et Philippe Palazzi du Groupe Casino, ont partagé leur avis sur le virage stratégique qui s'impose à la filière et sur les transformations structurelles du repas hors domicile. Une table ronde où l'individualisation des repas, les logiques servicielle et la porosité entre les circuits ont été au centre des débats face à un écosystème foodservice qui doit ajuster ses modèles.

SALON

Carton plein pour le salon Restau'Co !

ZEPRO 19/06/2025

Avec plus de 2 200 visiteurs professionnels au rendez-vous, l'édition 2025 du salon Restau'Co confirme son rôle dans le paysage de la restauration collective en gestion directe.

Une 10e édition au rendez-vous pour le salon Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE 10/06/2025

Le salon Restau'Co, qui se tenait le 11 juin dernier à la Porte de Versailles, fêtait cette année sa 10e édition. Une première décennie qui a suscité l'engouement des professionnels, avec 217 stands et plus de 2 200 visiteurs.

La 10e édition du salon Restau'co a accueilli plus de 2 200 professionnels

RESTAURATION 21 16/06/2025

L'édition 2025 confirme la place centrale du salon dans ce secteur en pleine mutation. Le rendez-vous annuel des acteurs de la restauration collective en gestion directe a, une fois de plus, fait le plein le 11 juin dans une ambiance conviviale. Les chiffres sont au vert : plus de 2 200 professionnels se sont retrouvés hall 5.2 de Paris Expo Porte de Versailles où 217 exposants -producteurs, distributeurs, industriels et équipementiers de la restauration collective- avaient pris place. 6 conférences ont rythmé la journée, offrant aux visiteurs un éclairage concret sur les grands sujets qui traversent la restauration collective.

Le salon Restau'Co récompense l'innovation et le progrès

CUISINE PRO 13/06/2025

La 10e édition du salon Restau'Co qui s'est achevée le 11 juin a été un succès ! L'association qui fédère la restauration collective autogérée a rassemblé 2 200 visiteurs qualifiés autour de 167 exposants.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

La volaille, une star des viandes aux ergots fragiles

SNACKING 17/06/2025

Star des catégories de viande dans l'Hexagone, la volaille représente près de 48 % de la consommation totale, avec en moyenne 31,6 kgs de poulet, canard ou dinde avalés en un an par chaque Français. Pourtant, entre grippe aviaire et inflation sans oublier les problèmes rencontrés à l'export, le secteur doit faire face à de nombreux défis. Lors de la Coupe de France de la Volaille, qui s'est tenue il y a quelques jours à Paris, deux études menées par la marque Poule & Toque et le cabinet Food Service Vision ont permis de faire le point sur un marché aussi prometteur que fragile.

Titres restaurant : dématérialisation et extension à la grande distribution acquises, double-plafond à l'étude

HR INFOS 18/06/2025

Dans une interview donnée au média Ouest-France publiée le 17 juin, Véronique Louwagie, ministre chargée du Commerce, de l'Artisanat et des PME a confirmé l'extension sous condition de l'utilisation des titres-restaurant dans la grande distribution, plébiscitée par leurs utilisateurs, ainsi que leur dématérialisation complète. Par ailleurs, un système de double plafond, demandé par les restaurateurs, est à l'étude, dont le mécanisme n'est pas encore acté. L'accord final sur la réforme globale des titres serait annoncé dans les prochaines semaines.

Consommer plus de protéines végétales « sans diaboliser la viande »

LES MARCHES 17/06/2025 (réservé abonné)

La consommation de protéines en France reste encore trop dépendante des produits animaux, et diversifier les apports des Français est primordial à l'heure de la transition alimentaire. Quels sont les leviers, quelles sont les pistes à privilégier ? Deux parlementaires livrent le résultat de leur mission, appuyant sur les besoins de développer la production de légumineuses, mais aussi d'accroître l'indépendance protéique de l'élevage français.

AMONT / AGRICULTURE

La consommation bio repart mais les surfaces agricoles reculent

PROCESS ALIMENTAIRE 16/06/2025

L'Agence Bio a dévoilé les chiffres du marché de la bio lors de sa conférence de presse ce jeudi 12 juin. Si la consommation de produits bio a progressé en 2024, les surfaces agricoles sont en recul pour la deuxième année consécutive.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Bel s'associe à Accenture pour accélérer sa transformation digitale vers un modèle alimentaire plus sain et responsable

AFP 17/06/2025

Bel, acteur majeur de l'industrie du snacking sain laitier, fruitier et végétal, collabore avec Accenture (NYSE : ACN) pour accélérer la réinvention de son modèle.

Labeyrie Fine Foods vise 30 % de volume de vente en plus d'ici 2028

CHR 16/06/2025 (réservé abonné)

À travers le plan stratégique baptisé « Tous Unis 2028 », le groupe agroalimentaire Labeyrie Fine Foods démontre toute l'étendue de ses ambitions. Il vise en effet une croissance de 30 % de ses volumes de vente d'ici 2028. Et ce, pour atteindre les 400 millions d'unités de ventes consommateurs.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Moins de déchets, plus de services : TerreAzur déploie les caisses réutilisables IFCO

ZEPRO 13/06/2025

Le groupe Pomona, via sa branche TerreAzur (fruits, légumes et produits de la mer), a annoncé un partenariat stratégique avec IFCO France pour déployer un système d'emballages réutilisables dans la distribution livrée de produits frais à destination de la restauration hors domicile.

[Boissons] De nouveaux leviers à explorer face à des tendances de consommation qui évoluent

ZEPRO 13/06/2025

Cocktail d'interventions riche mais bien dosé lors de l'assemblée générale de la Fédération nationale des boissons (FNB), le 12 juin, à la Maison de l'Amérique latine (Paris 7e) !

RESTAURATION COMMERCIALE

3 questions à Philippe Jean, directeur général de Del Arte : « La cuisine italienne est sans doute aujourd'hui le type de restauration le plus intergénérationnel »

NEORESTAURATION 18/06/2025

Soleil, vacances et convivialité... la cucina italiana a plus que jamais le vent en poupe dans le paysage de la restauration française. En témoigne Philippe Jean, directeur général de Del Arte et grand amoureux de l'Italie.

Le secteur des coffee-shops se stabilise après des années de croissance

TENDANCES RESTAURATION 18/06/2025

Avec plus de 2 100 établissements et un chiffre d'affaires de 750 millions d'euros, le marché français des coffee-shops amorce une phase de maturité et pourrait connaître un écrémage dans les années à venir. C'est le constat dressé par Xerfi dans sa dernière étude intitulée « Le marché des coffee-shops – Perspectives de croissance d'ici 2028 ».

20 chiffres pour comprendre la restauration rapide en France en 2025 #CDSnacking

SNACKING 18/06/2025

En 2025, le Congrès du Snacking a réuni plus de 250 professionnels du foodservice au Pavillon Royal, au cœur du bois de Boulogne à Paris à l'occasion de sa 15e édition. Entrepreneurs, franchiseurs, directeurs marketing, chefs de produit, RH ou qualité, commerciaux du foodservice et de la foodtech... tous étaient venus prendre le pouls d'un marché en profonde mutation et qui a fort besoin d'être reboosté ! Les grands intervenants et experts de l'édition 2025 : Maria Bertoch et Julia Lopez (Circana), Maxime Briquet (Kantar), Michael Ballay et Justine Duvernet (Food Service Vision), ont livré un éclairage sur les nouvelles tendances à l'œuvre et les arbitrages des utilisateurs, alors que vos serveurs présentaient également les résultats de leur enquête « 150 majors de la restauration rapide de chaîne en France en 2025 ». Voici 20 chiffres clés pour cerner les transformations majeures de notre secteur et anticiper les ressorts d'une compétition toujours plus ouverte.

Revue d'ouvertures d'enseignes

SNACKING 18/06/2025

Subway poursuit le développement de son réseau dans la métropole toulousaine avec l'ouverture d'un nouveau restaurant dans le quartier de Compans de Toulouse. Situé à deux pas de la station de métro Compans, ce nouveau point de vente ouvre dans une zone dynamique, véritable carrefour de passage au cœur de la ville. Cette ouverture porte à huit le nombre de restaurants Subway dans l'agglomération toulousaine.

Les cessions de fonds de commerce reprennent en France

TENDANCES RESTAURATION 17/06/2025

Avec **31 700** transactions recensées en 2024, le marché des cessions de fonds de commerce repart doucement, mais les prix flambent, tirés par les supermarchés. Le marché français des ventes et cessions de fonds de commerce a enregistré une légère reprise en 2024, selon le dernier bilan d'Altarex publié ce jeudi.

Un flagship à l'Opéra pour Brioche Dorée

NEORESTAURATION 16/06/2025

Après trois mois de travaux, l'enseigne du groupe Le Duff ouvre sous le nouveau concept déjà déployé à Vannes et à Rennes.

Quelles grandes tendances autour du sourcing en 2024-2025 ?

SNACKING 16/06/2025

Le sourcing, à la croisée des contraintes économiques et des nouvelles attentes des consommateurs, devient un levier clé d'innovation et de différenciation. Entre saveurs épicées, cuisines du monde, végétal, halal et agilité, Michael Ballay, Directeur associé chez Food Service Vision et Justine Duvernet, chef de projet Panel Performance enseignes, vont nous livrer, à l'occasion du Congrès du Snacking qui se tient le 18 juin à Paris, un aperçu des tendances qui redessinent l'offre alimentaire.

Quel impact de l'e-réputation sur sa fréquentation

SNACKING 16/06/2025

Aujourd'hui, tous les professionnels de la restauration savent que les clients consultent systématiquement les plateformes d'avis en ligne comme Google ou TripAdvisor avant de choisir leur restaurant. Les dernières études montrent que 85 % des clients ont consulté les sites d'avis avant de faire leur choix, et 77 % des Français font confiance aux avis en ligne. Marlène Berger, directrice associée, Vasano, viendra expliquer au Congrès du Snacking, le 18 juin, en quoi le pilotage pointu de cet outil peut être source d'activité... et de chiffre d'affaires.

Le lâcher-prise & le pricing, des solutions face à l'anxiété ambiante

SNACKING 15/06/2025

La restauration hors domicile traverse une période compliquée. Baisse de trafic, inflation galopante, remise en question des budgets... Les restaurateurs cherchent des solutions pour reconquérir des consommateurs devenus frieux. Et si la réponse se trouvait justement dans le lâcher-prise ? Nicolas Nouchi, fondateur de Strateg'eat viendra exposer, au Congrès du Snacking du 18 juin prochain, sa vision d'un consommateur plein de contradiction et qui veut tout.

Une rentabilité qui se corse en restauration rapide

SNACKING 15/06/2025

La rentabilité est plus que jamais sous pression pour les acteurs de la restauration et la restauration rapide ne fait pas exception. Avec l'index+, le baromètre exclusif France Snacking/ Marge +, nous décryptons chaque mois les tendances prix des matières premières et leurs impacts directs sur vos recettes. De la flambée des viandes à la volatilité des produits laitiers, en passant par quelques bonnes surprises côté sushis et poke bowls, vous pouvez suivre de près les signaux pour ajuster vos achats, vos prix et protéger vos marges.

Pricing Dynamique, la nouvelle donne pour la Restauration Rapide ?

SNACKING 13/06/2025

Face à une conjoncture économique et concurrentielle tendue, maintenir l'équilibre financier et la rentabilité est devenu un exercice d'équilibriste. Il est temps d'explorer des pistes de « grand reset » en matière de stratégie prix, telles que le pricing dynamique, une démarche stratégique audacieuse mais qui devient indispensable. David Vidal et Clara Soppo Priso, du cabinet Simon-Kucher & Partners viendront expliquer, au Congrès du Snacking qui se tient le 18 juin prochain au Pavillon Royal à Paris, toute l'importance d'un pricing dynamique dans un marché tendu et face à un consommateur contraint.

RESTAURATION COLLECTIVE

Carton plein pour le salon Restau'Co !

ZEPRO 19/06/2025

Avec plus de 2 200 visiteurs professionnels au rendez-vous, l'édition 2025 du salon Restau'Co confirme son rôle dans le paysage de la restauration collective en gestion directe.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 18/06/2025

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

Prix Restau'Co 2025 : six innovations distinguées pour transformer la restauration collective

ZEPRO 13/06/2025

Mercredi 11 juin, lors du salon Restau'Co à Paris Expo Porte de Versailles, six entreprises ont été récompensées à l'occasion des Trophées de l'Innovation Exposants. Une édition particulière pour le 8e anniversaire du concours, qui a misé sur le concret : démonstrations en live, dégustations sur stand, échanges directs avec le jury. Objectif : repérer les solutions réellement capables de faciliter le quotidien des professionnels de la restauration collective — et pas seulement sur le papier.

Sophie Néron-Berger nommée directrice générale de Sodexo France

ZEPRO 13/06/2025

Nouvelle gouvernance chez Sodexo France. La nomination de Sophie Néron-Berger comme directrice générale s'inscrit dans une stratégie de transformation des offres de restauration collective pour répondre aux nouveaux enjeux du marché.

