



REVUE DE PRESSE

20 au 27 juin 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

ZEPRO RESTO

- Une fresque pour devenir plus vert p.8
- Au coeur du réemploi p.8
- Une croissance tirée par l'extension des réseaux p.9
- Assies de la restauration p.10
- Agenda p.12
- Les facettes de la transition EGALIM p.40
-

SALON

Embarquez pour Londres avec le Food Learning Tour du 7 au 9 octobre !

SNACKING 25/06/2025

Une immersion dans la culture Food & Beverage londonienne, c'est ce que vous promettent les équipes d'Elan CHD, Strateg'eat, Tastebuds et France Snacking avec le grand retour du Food Learning Tour, des 7 au 9 octobre prochains. Cet événement constituera une opportunité à ne pas manquer pour partir à la découverte des dernières tendances et innovations outre-Manche. Vous aurez alors la chance de visiter et décrypter, dans des conditions très privilégiées, des concepts leaders ou émergents, tous plus décapants les uns que les autres, et sélectionnés pour leur pertinence. Pour un véritable bouillon d'idées à ramener avec vous dans vos bagages.

Les Trophées Écotable 2025

CUISINE ET TENDANCES 24/06/2025

La deuxième édition des Trophées Écotable a récompensé 11 acteurs de la restauration pour leurs pratiques durables. Le palmarès a été rendu public hier à Paris.

Chaud devant, le snacking en 2025 a les crocs ! Compte-rendu Congrès du Snacking

SNACKING 21/06/2025

Réunis à Paris le 18 juin au Pavillon Royal pour la 15e édition du Congrès du Snacking, plus de 250 professionnels et experts ont dressé un constat sans compromis. La restauration rapide, en 2025, aborde une phase charnière. Si le chiffre d'affaires des 150 principaux acteurs chaînés atteint pour la première fois le cap des 19,9 Mds€ en 2024, signe d'un retour apparent à la normale post-crise, les signaux d'alerte ne manquent pas. Fréquentation en repli, panier moyen sous tension, guerre des prix exacerbée, fragmentation des repas, pressions économiques et géopolitiques, arbitrages des consommateurs constants... Dans ce contexte, le snacking reste une valeur sûre, mais doit se réinventer. Agilité, créativité et capacité à casser les codes pour séduire des consommateurs très volatiles seront les clés d'un #ReBoost et d'une relation durable...



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

La France, peuple du yahourt ?

FRANCE INTER 26/06/2025

Star des pubs et des frigos, le yahourt s'impose comme un objet du quotidien profondément ancré dans notre imaginaire collectif. Présent partout, consommé par tous, il raconte nos habitudes, nos rituels... et même nos maux de ventre.

EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE

Vincent Bretonnière succède à Olivier Béguier à la présidence d'EuroChef

NEORESTAURATION 26/06/2025

Co-dirigeant de Dima à Lyon, il a été élu à l'unanimité par les 61 associés du réseau d'experts de la cuisine professionnelle.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Madame Beans : l'innovation culinaire 100 % légumineuses françaises

LE POINT 27/06/2025

Madame Beans s'impose comme une solution culinaire innovante 100 % légumineuses française au service de la restauration collective.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

PARIS : Inpulse rejoint le Sifted 100, une reconnaissance européenne pour sa croissance fulgurante

PRESSE AGENCE 24/06/2025

Inpulse, spécialiste de l'optimisation des stocks par l'intelligence artificielle, rejoint le Sifted 100, confirmant sa croissance fulgurante.

Un printemps chahuté pour la restauration selon Food Service Vision

TENDANCES RESTAURATION 23/06/2025

Le 20 juin, Food Service Vision dévoilait sa nouvelle Revue Stratégique, qui porte sur les mois de mars à mai 2025. Intitulée « Restauration : entre volatilité et transformation structurelle », elle dresse un constat : ce printemps a été marqué par de fortes fluctuations.

SNACKING

Mister Garden passe le cap des 20 unités

ZEPRO 25/06/2025

Les voyants sont au vert pour Mister Garden qui vient d'ouvrir son 20e restaurant et prépare son implantation en province en franchise.

Coffee-shop : une bulle prête à exploser ? (Étude Xerfi)

ZEPRO 24/06/2025

En pleine expansion, le marché des coffee-shops va faire face à un « écrémage » d'ici 2028 selon le cabinet Xerfi. Pourtant le secteur est plus que dynamique et s'exposera lors du Paris Coffee Show qui se tiendra du 13 au 15 septembre.

TheFork Awards lance sa 6e édition

ZEPRO 23/06/2025

Depuis le 16 juin et jusqu'au 30 septembre le grand public est invité à élire le Meilleur Restaurant de France 2025 qui sera couronné par la 6e édition des TheFork Awards.

Clasico Argentino adopte une nouvelle identité

ZEPRO 23/06/2025

Créée en 2012, Clasico Argentino a été la première enseigne à développer la street-food argentine. En 2025, elle présente une nouvelle identité visuelle.

Le pique-nique gastronomique...

TENDANCES RESTAURATION 20/06/2025

Au cœur de Paris dans le 9ème arrondissement, la terrasse 7ème Ciel du Printemps Haussmann accueille le concept éphémère Le PICNIC by Veuve Clicquot. Au sein d'une ambiance bucolique, la Cheffe Ella Aflalo y réinvente les classiques du repas en plein air.

RESTAURATION COLLECTIVE

Le défi du revenu agricole dans la commande publique

LA FRANCE AGRICOLE 27/06/2025

Le label du commerce équitable Max Havelaar a porté auprès des députés différentes propositions pour soutenir le revenu des producteurs via la commande publique.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Feuillette voit encore plus grand

ZEPRO 24/06/2025

À la tête du 3e réseau de boulangeries en France, l'entrepreneur basé à Blois a récemment ouvert son 82e magasin à Poitiers et annonce 37 nouveaux points de vente en franchise cette année. « Nous sommes implantés partout en France, sauf à Paris, mais nous arrivons en région parisienne. Et nous avons été sollicités pour ouvrir un magasin à Houston au Texas », sourit Jean-François Feuillette, qui affiche un CA de 210 M€ en 2024 sur son réseau de boulangeries.

Quand l'épicerie de qualité devient le nouveau terrain de jeu du snacking

SNACKING 23/06/2025

Devenue un moteur d'inspiration pour tous les métiers de bouche, l'épicerie de qualité trouve de nouvelles opportunités de croissance dans le snacking haut de gamme. Depuis l'authenticité jusqu'aux terroirs du monde en passant par le digital au service du local, la tendance est à l'enchantement au quotidien, nous explique Fernando Medina Zenoff, directeur du salon Gourmet Selection qui se déroulera les 21 et 22 septembre, à Paris-Porte de Versailles.

