



REVUE DE PRESSE

27 juin au 04 juillet 2025



A NE PAS MANQUER

SALON

#ReBoost. Plongez en vidéo au cœur de la 15e édition du Congrès du Snacking

SNACKING 03/07/2025

La 15e édition du Congrès du Snacking se tenait le 18 juin dernier au Pavillon Royal, à Paris, en présence de plus de 250 professionnels du secteur. Nous vous proposons ici un retour en vidéo sur ce cru 2025 placé en mode #ReBoost face aux nombreux défis qui agitent une filière snacking en pleine ébullition.

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.

ça fait pas mouche L'effet «beurk», ou l'échec des insectes comme alternative à la viande

LIBERATION 01/07/2025

Présentés ces dernières années comme une parade à la viande, les insectes n'ont pas réussi à convaincre les populations occidentales, malgré leur plus faible impact environnemental, révèle une étude.

AMONT / AGRICULTURE

Produire des légumineuses pour la restauration collective

LA FRANCE AGRICOLE 02/07/2025

Dans la Sarthe, une quinzaine d'agriculteurs participe à la création d'une filière pour produire des graines de légumineuses en agriculture biologique. L'objectif : séduire la restauration collective.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

L'Intelligence artificielle vient à la rescousse des commandes de la boucherie

NEORESTAURATION 01/07/2025

Société alsacienne avec plus de quarante ans d'existence, la boucherie charcuterie triperie Atelier H se digitalise pour gagner en rentabilité.

Le Gaulois Professionnel recrute sa première Brigade des Chefs, dont un pour porter les couleurs du snacking

SNACKING 02/07/2025

Dans un contexte de forte dynamique du marché de la volaille, l'heure est à l'action pour Le Gaulois Professionnel. Avec une ambition claire de valoriser la filière française dans toutes les restaurations, dont le snacking et de donner un visage à ce parti pris, la marque fait appel à candidatures pour recruter 4 cuisiniers ambassadeurs qui rejoindront sa future "Brigade des Chefs". Une manière de porter haut ses couleurs et ses engagements, alors que l'ensemble de ses poulets seront élevés selon la charte "Nature d'éleveur" en janvier 2026.

- TENDANCES RESTAURATION
- ZEPRO

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

Réforme des titres-restaurants, ça ne passe pas

ZEPRO 02/07/2025

Coup de tonnerre : le Snarr a pris la décision avec l'Umih et le GHR de boycotter les Assises de la restauration et se retire des groupes de travail.

Japan Expo 2025 : Les onigiris vont-ils détrôner le mythique sandwich jambon beurre ?

20 MINUTES 01/07/2025

Ultra-tendance, la cuisine japonaise séduit le monde entier. On connaissait les ramens et le curry mais depuis peu, les restaurants d'onigiris poussent comme des champignons. De quoi faire de l'ombre à nos boulangeries ?

Le Groupe Delineo lance la Delineo Academy pour former, fidéliser et valoriser ses équipes

TENDANCES RESTAURATION 01/07/2025

Le Groupe Delineo, acteur majeur de la restauration rapide, lance la Delineo Academy, un projet stratégique visant à faire de la formation un levier de fidélisation, de recrutement et de différenciation. Dans un secteur confronté à des difficultés de recrutement, cette initiative marque la volonté du groupe de valoriser ses talents et de renforcer sa culture d'entreprise.

Sugo, la cantine des pâtes fraîches !

TENDANCES RESTAURATION 01/07/2025

Des pâtes fraîches comme en Italie ? C'est ce que promet l'enseigne Sugo, fondée en 2023 par Arthur Dumait. Passé par l'école hôtelière de Lausanne et marqué par un séjour à Rome, il crée son premier restaurant rue Saint-Augustin, dans le 2e arrondissement et vient d'ouvrir sa seconde adresse dans le 10e, rue du Château d'Eau.

L'Umih, le GHR et le Snarr boycottent les Assises de la restauration et des métiers de bouche

ZEPRO 01/07/2025

Dénonçant la Réforme des titres-restaurant, les principaux syndicats patronaux de la restauration se retirent des prochains groupes de travail et discussions mais restent à la disposition des parlementaires.

➤ TENDANCES RESTAURATION

Quick récompensé pour sa transformation aux Awards de la Franchise et du Commerce Associé

SNACKING 27/06/2025

Quick a décroché le prix convoité de la Transformation Franchise lors des Awards de la Franchise et du Commerce Associé organisés par L'Express. Une distinction qui vient saluer la stratégie de développement menée depuis trois ans par HIG Capital.

Fréquentation des établissements en CHR qui progresse, mais la consommation de boissons en recul

TENDANCES RESTAURATION 02/07/2025

GA by NielsenIQ publie son rapport Pulse de mai 2025 sur les habitudes de consommation hors domicile. Après un mois d'avril en demi-teinte, mai a marqué un tournant positif pour le secteur hors domicile. 97 % des consommateurs se sont rendus dans un bar ou un restaurant.

RESTAURATION COLLECTIVE

Christophe Mari élu nouveau président du réseau Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE 03/07/2025

Le 2 juillet dernier se tenait à la Maison du lait de Paris (9e) l'Assemblée Générale de Restau'Co, à l'issue de laquelle a été élue le nouveau bureau. Sylvie Dauriat, qui passait la main en tant que présidente du réseau, a tenu à remercier l'ensemble des membres salariés et bénévoles pour les 6 dernières années.

Pause dej' version bistrot : Refectory muscle son offre

ZEPRO 03/07/2025

Refectory, pépite de la cantine digitale fondée en 2015 par Vincent Dupied, mise sur le bistrot parisien pour renouveler l'expérience du déjeuner en entreprise. Comment ? Grâce à un partenariat exclusif avec Bouillon Paris, l'entreprise propose désormais à ses clients franciliens une carte courte mais savoureuse, inspirée des classiques de la cuisine populaire.

Eaux aromatisées, fruits et protéines: chez Sodexo et Elior on adapte les recettes aux canicules

BFM TV 02/07/2025

Les entreprises de la restauration collectives modifient les menus en période de canicule, notamment pour éviter la déshydratation. Mais attention, entre les seniors et les enfants, les adaptations diffèrent.

