



REVUE DE PRESSE

4 au 11 juillet 2025



GECO
FOOD SERVICE



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Caméras, ventouses et intelligence artificielle: comment la filière foie gras veut éviter le broyage des canetons femelles

BFMTV 04/07/2025

La filière du foie gras prépare la fin de l'élimination des canettes d'ici 2030. Une cotisation a été mise en place pour financer le développement des techniques d'ovosexage.



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.

Les ravioles du Dauphiné Royans distinguées par le label Gourmets de France

TENDANCES RESTAURATION 04/07/2025

Royans a récemment été mis à l'honneur lors de la **30e session** des Tests-produits Gourmets de France, organisée en avril 2025 à Chamonix-Mont-Blanc. Ses **ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge** ont obtenu la note de **4,5/5**, décrochant ainsi le label "**Lauréat Gourmets de France**".

InterVeg, nouvelle voix du végétal en France

ZEPRO 10/07/2025

Cinq acteurs majeurs de l'alimentation végétale — Hari & Co, Accro, HappyVore, La Vie et Swap Food — annoncent le lancement d'InterVeg, première coalition française dédiée à structurer et promouvoir une filière végétale saine et durable. Officiellement créée le 29 avril, l'association entend mobiliser les décideurs et le grand public autour d'une vision commune : « une alimentation durable, saine et souveraine. »



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Les titres-restaurants en grande distribution gagnent du terrain

TENDANCES RESTAURATION 10/07/2025

Selon le Baromètre 2025 d'Openeat, réalisé par l'institut Selvitys auprès de 2 000 bénéficiaires de titres-restaurant, 70 % des salariés préfèrent un titre alimentaire, utilisable en supermarché et commerces alimentaires, à un titre exclusivement valable au restaurant.

La chaîne Au Fût et à mesure, reprise par Charles Dorémus, s'apprête à mousser encore plus fort

SNACKING 08/07/2027

Reprise par Charles Dorémus, expert reconnu de la restauration et de la franchise à la tête du cabinet de conseil Nobilis, la chaîne Au Fût et à mesure s'apprête à franchir un nouveau palier. Avec bientôt 30 établissements à son actif après la prochaine ouverture, cette semaine, à Chanteloup-en-Brie, l'enseigne spécialisée dans la bière en libre-service entame un nouveau chapitre axé sur un ADN expérientiel fort et un développement accéléré.

Développements : Nachos, Au Bureau, Columbus Café...

TENDANCES RESTAURATION 07/07/2025

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.

16 600 défaillances d'entreprises en France au T2 2025 (Altares)

ZEPROS 10/07/2025

Le groupe Altares, expert historique et référent de la donnée d'entreprises, dévoile les chiffres des défaillances d'entreprises en France pour le 2e trimestre 2025. Ce trimestre se clôture sur un total de 16 586 procédures collectives ouvertes. Un niveau toujours très élevé mais avec une hausse désormais contenue à 1,3%, qui laisse entrevoir un ralentissement des défaillances pour la fin d'année. Mieux encore, une amélioration sensible s'est installée au fil de ces 3 derniers mois : avril était sensiblement dans le rouge (+8 %), mai neutralisait la hausse et juin confirme un recul des défauts (-2%).

RESTAURATION COLLECTIVE

Ouverture des inscriptions pour la Semaine Nationale de la Dénutrition

RESTAURATION COLLECTIVE 10/07/2025

La Semaine Nationale de la Dénutrition, soutenue par le ministère de la Santé, se déroulera cette année à partir du 17 novembre, après une mobilisation 2024 réussie : 4 000 inscrits sur les 12 webinaires proposés, 2 600 labellisations, 7 600 actions recensées...

Elior Group se met au cognac !

ZEPRO 10/07/2025

L'entreprise chinoise, Changyu Pioneer, a vendu sa division vinicole française pour 4,8 M€.

Convergence et FoodChéri s'intéressent à la restauration d'entreprise

RESTAURATION COLLECTIVE 07/07/2025

Le 25 juin dernier, Convergence, en partenariat avec FoodChéri, dévoilait son tout dernier baromètre sur la restauration d'entreprise, le Baromètre Uxplorer Food Futur.

Nouveau président à la tête de Restau'Co

ZEPRO 04/07/2025

Christophe Mari succède à Sylvie Dauriat à la présidence du réseau.

