



# REVUE DE PRESSE

18 au 25 juillet 2025



**GECO**  
FOOD SERVICE

«Plus nous serons unis, plus nous serons forts»

ZEPRO 25/07/2025

interview de Michel Sanson p.14

## 14 MARCHÉ | PANORAMA

Zepros DISTRIB. RHD N°23  
Juillet-Août 2025

GECO FOOD SERVICE • MICHEL SANSON, PRÉSIDENT • ENTRETIEN RÉALISÉ LE 19 JUIN

### « Plus nous serons unis, plus nous serons forts »



#### ► Le Geco Food Service vient de tenir son AG, quel bilan tirez-vous de 2024 ?

Qui aurait pu imaginer ce qui allait se passer en 2024 ? Il est intéressant de se remémorer ce que nous disions il y a un an à la même époque : on craignait des JO très compliquées et, finalement, ils se sont déroulés de façon absolument incroyable. En revanche, nous ne pensions pas que les JO seraient aussi peu porteurs en termes d'activités, les retombées ayant été plus faibles qu'espérées. Par ailleurs, depuis la dissolution, la France vit une très grosse instabilité gouvernementale dans un contexte international très tendu... Cela doit nous amener à beaucoup d'humilité et d'agilité car, en fait, nous sommes incapables de prévoir ce qui va se passer. Globalement, j'entends mes adhérents qui sont des industriels fournisseurs de la CHD dire qu'ils ont senti un tassement depuis l'été et que la fin d'année 2024 a été difficile.

Autre facteur marquant de l'année écoulée, concernant la REP Emballages Professionnels, il s'agit d'un véritable scandale. Au moment où nous nous parlons, en cette deuxième quinzaine de juin, nous n'avons toujours aucune information précise ! Personnellement, je suis sidéré. Cette absence de pilotage public crée énormément d'instabilité alors que chacun des acteurs de la filière est en responsabilité, convaincu du bien-fondé de la démarche. Que cela ne soit pas simple, c'est sûr, mais comment fait-on pour mépriser tous les acteurs à ce point alors que tout le monde est

d'accord pour mettre quelque chose en place ? Cela a vraiment été le gros irritant de 2024. La troisième chose qui m'a frappé, c'est que le savoir-faire du Geco Food Service intéresse de plus en plus d'entreprises : de grands groupes, mais aussi des ETI, des PME, des TPE et voire des start-up nous rejoignent. Nous avons enregistré 20 % d'adhésions supplémentaires au cours des deux dernières années. Cela nous conforte sur notre feuille de route et cela nous oblige aussi.

Enfin, je suis frappé par le dynamisme d'un certain nombre de tendances de restauration, comme la hausse de la consommation de poulet frit, de manière plus globale celle de la volaille, ou encore l'arrivée d'enseignes de donuts qui ouvrent de nouveaux marchés. Le tout avec une hybridation des circuits qui s'accélère.

#### ► Qu'en est-il sur 2025 ?

C'est en discutant à la fois avec les restaurateurs, les distributeurs et nos adhérents industriels qu'on s'aperçoit que ce début d'année est compliqué, et, surtout, extrêmement erratique. Je ne vois pas de tendance qui se dégage, si ce n'est un ralentissement global des dépenses. Les négociations commerciales 2025 étaient plutôt responsables, relativement apaisées et constructives, mais désormais nous entrons dans un nouveau cycle qui est compliqué. Je sens qu'il y a de la tension et déjà une concurrence entre les acteurs du marché, voire une guerre des prix chez certains, parce que les parts de marché sont peut-être un peu plus difficiles à aller chercher. Et donc, il va falloir rester très agile et s'adapter.

J'ai l'impression que l'ensemble de nos filières, depuis l'amont jusqu'au consommateur, font face à un triple choc. D'abord, un choc réglementaire : la REP va continuer à être un sujet en 2025. Le fait de ne toujours pas connaître les règles du jeu précises est extrêmement préjudiciable, parce que les entreprises vont devoir répondre à des marchés publics, d'État ou de collectivités territoriales. Que vont-elles leur dire ?

Ensuite, un choc économique : toutes nos entreprises se sont déjà lancées dans une décarbonation très forte : c'est très bien, tout le monde annonce des objectifs à 2030 et au-delà, mais qui va payer ? Et est-ce que le pouvoir d'achat des Français va suivre ? Nos entreprises l'observent au quotidien. Les tensions sur le pouvoir d'achat créent des arbitrages incessants de la part des consommateurs.

Et, enfin, un choc structurel : après avoir eu une pause sur l'inflation, on observe une réaccélération sur les filières de protéines animales. Et lorsque l'on discute avec les fournisseurs, les causes ne sont pas seulement conjoncturelles. Elles sont liées à d'autres facteurs et varient selon les filières : le driver sur la filière poulet n'est pas le même que celui de la filière bœuf, etc. Des filières déjà sous tension risqueraient de l'être davantage, mettant en péril notre souveraineté alimentaire. La compétitivité reste quand même le nerf de la guerre.

Comment va-t-on réconcilier l'environnemental, le sociétal et l'économique ? En tout cas, il me semble que cela doit nous inciter à jouer très collectif. Plus nous serons unis autour de ces sujets pour peser dans le débat public de façon positive, plus nous serons forts pour faire des propositions afin d'alerter les ministres et leurs administrations.

#### ► Y compris avec votre aval ?

L'ensemble des acteurs de la filière : amont agricole, industriels, distributeurs et syndicats de restaurateurs ont toujours travaillé étroitement ensemble. Le Covid a d'ailleurs été une opportunité de resserrer davantage ses liens. Et, aujourd'hui, je crois qu'il y a une volonté commune d'aller plus loin, de se mettre autour de la table et de se dire qu'à côté de nos spécificités, nous avons des sujets partagés comme la REP EP, le titre-restaurant, l'attractivité de nos métiers... Cette dynamique rendra notre filière plus visible et mieux identifiée auprès des pouvoirs publics.

#### ► 2025, c'est aussi l'année des 50 ans du Geco...

Absolument ! C'est pour cela que nous avons adopté un prisme un peu différent pour notre AG, afin d'avoir un regard décalé sur le foodservice. Nous avons invité Perrine Bismuth, associée fondatrice de FrenchFood Capital, qui a très bien expliqué que le fait d'avoir dans son portefeuille d'activité une part significative de restauration représente une valeur ajoutée. Nous avons aussi invité Philippe Palazzi, directeur général du Groupe Casino (Monoprix, Franprix, Naturalia Casino, Spar, Vival), qui a annoncé en mars le lancement d'un plan de conquête important de business en snacking et restauration rapide à emporter, au travers de deux concepts : La Cantine de Monoprix, et Oxygène de Franprix. ●

Vision intégrale sur [www.zepro.fr](https://www.zepro.fr)

## SALON-EVENEMENT

### Le Grand Repas : les inscriptions déjà ouvertes

TENDANCES RESTAURATION 21/07/2025

La 6e édition du Grand Repas, événement clé en main à destination de la restauration collective et traditionnelle locale, revient le 9 octobre prochain. Après une édition 2024 placée sous le patronage de l'Île de La Réunion, l'événement, qui a rassemblé 600 000 participants l'an dernier, mettra en avant cette année la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ainsi, 19 chefs locaux seront mobilisés et 11 menus porteront les couleurs du Grand Repas.



## LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

## HABITUDES DE CONSOMMATION

### Additifs alimentaires : Entre révisions, retraits et controverses récurrentes

AGRO MEDIA 22/07/2025

Loin d'être utilisés librement, les additifs alimentaires sont soumis à un encadrement réglementaire parmi les plus rigoureux du secteur agroalimentaire. En Europe comme dans d'autres grandes régions du monde, leur usage est autorisé uniquement après une évaluation scientifique approfondie, visant à garantir l'innocuité pour le consommateur. Cependant, ce cadre, bien qu'extrêmement structuré, n'échappe ni à la controverse, ni à ...

### « Préparer un repas » : première motivation des Français pour fréquenter les commerces de proximité, selon American Express

TENDANCES RESTAURATION 21/07/2025

Selon les résultats de l'enquête annuelle *Shop Small American Express*, les commerces de proximité conservent une place toujours aussi importante dans le quotidien des Français. En tête des motivations citées, le fait de préparer un repas pour soi ou ses proches, profiter de son week-end, ou encore apprécier l'ambiance d'un lieu où l'on se sent bien. Parmi les cinq principales raisons évoquées, 21 % des répondants déclarent fréquenter les commerces locaux avant tout pour se procurer des ingrédients de qualité, notamment chez les poissonniers, bouchers ou épiceries fines. Cette tendance est particulièrement marquée à Toulouse, Paris et Marseille.

## DEVELOPPEMENT DURABLE

### REP Emballages professionnels : les grandes orientations du projet de cahier des charges

LE RECYCLEUR

Paris.- Le 18 juin dernier, la Direction générale de la prévention des risques (DGPR) a dévoilé les grandes lignes du futur dispositif de responsabilité élargie du producteur (REP) pour les emballages professionnels.

## EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

### Une autolaveuse au service d'un modèle durable

TENDANCES RESTAURATION 21/07/2025

Dernière-née de la marque Numatic, la 220NX est une autolaveuse ultra-compacte (22 cm de largeur de travail) spécialement conçue pour les petites surfaces comme les cuisines de restaurants, les sanitaires, ou les bureaux et permettant d'atteindre des zones souvent négligées par les solutions plus volumineuses.

## ZOOM SUR LES CIRCUITS

## RESTAURATION COMMERCIALE

### O'Tacos lance une nouvelle édition limitée et une gamme plus légère pour élargir son public

TENDANCES RESTAURATION 24/07/2025

L'enseigne de restauration rapide O'Tacos enrichit son offre avec deux nouveautés : une édition limitée baptisée Chick'N Mozza et une nouvelle gamme permanente nommée O'Fresh. Le Chick'N Mozza se décline en formats Otacos (M, L, XL) et Obowls (M, L). Cette recette associe sauce ranch, sticks tomate-mozzarella, poulet mariné (ou alternative végétarienne), sauce fromagère signature, frites et un gratin mozzarella accompagné de bœuf façon bacon fumé.

### Après Dangerous Burger, Ninja Food entre au capital des pizzerias Woodiz

SNACKING 24/07/2025

Le spécialiste de l'exploitation multi-marques en restauration Ninja Food, dirigé par Nabil Bellebcir, poursuit une stratégie de développement offensif. Après être entré en juin au capital de l'enseigne Dangerous Burger, le groupe récidive en misant cette fois sur le réseau de pizzas Woodiz, qui compte déjà plus d'une quarantaine d'établissements dans l'Hexagone. Nabil Bellebcir a également annoncé qu'il allait désormais développer en franchise l'enseigne de kebabs Berliner Das Original, avec déjà plusieurs projets dans les tuyaux.

### Quoi de neuf côté Tutti Pizza. La Croc' inspirée du croque-madame

SNACKING 24/07/2025

L'innovation et l'animation produit sont au cœur des stratégies des enseignes de restauration. Histoire de répondre aux évolutions du marché et d'ajuster son mix, en fonction des attentes des consommateurs. Ainsi, le spécialiste de la pizza dans le grand sud-ouest Tutti Pizza enrichit sa carte estivale avec une création inspirée du célèbre croque-madame : La Croc'.

## Doritos et Disneyland Paris collaborent pour une expérience immersive

AU COEUR DU CHR 23/07/2025 (réservé abonné)

Doritos et Disneyland Paris s'associent pour offrir une expérience immersive inspirée de l'univers de la conquête de l'Ouest.

## Gong cha poursuit son expansion en France avec deux nouvelles ouvertures à Rennes et Angers

TENDANCES RESTAURATION 22/07/2025

La marque taïwanaise de bubble tea Gong cha renforce sa présence sur le territoire français avec l'ouverture de deux nouvelles boutiques à Rennes et Angers. Avec ces inaugurations, le réseau compte désormais 12 établissements franchisés en France, dont Paris, Lille, Strasbourg, Toulouse, Colmar, Grenoble et La Réunion. Présente dans 27 pays et avec plus de 2 500 points de vente dans le monde, Gong cha ambitionne de développer une centaine de franchises en France dans les cinq prochaines années. Plusieurs ouvertures sont d'ores et déjà prévues, notamment à Paris (5e arrondissement et quartier Opéra), Évry 2 et de nouvelles adresses à La Réunion.

## Maison Kalios s'installe à la Gare de Lyon avec une nouvelle offre de street food méditerranéenne

TENDANCES RESTAURATION 21/07/2025

La marque Maison Kalios, connue pour ses produits d'épicerie fine et sa street food méditerranéenne, annonce l'ouverture d'un espace au Hall 2 de la Gare de Lyon. Cette nouvelle adresse propose une offre complète à déguster sur place ou à emporter, mettant à l'honneur les saveurs grecques dans un format adapté à la restauration nomade. Maison Kalios y décline une carte alliant fraîcheur, authenticité et modernité, avec des pitas garnies, salades, mézzés, plats chauds et douceurs sucrées.

## Un 1er coffee shop Nespresso dans le Marais à Paris

TENDANCES RESTAURATION 21/07/2025

Le « Café », tel est le nom du 1<sup>er</sup> coffee shop Nespresso ouvert le 18 juillet dernier, dans le quartier du Marais à Paris.

## Le Groupe La Mère Poulard rouvre la Taverne du Mouton Blanc dans un esprit renouvelé

TENDANCES RESTAURATION 18/07/2025

Le Groupe La Mère Poulard annonce la **réouverture** de la Taverne du Mouton Blanc, avec un concept entièrement repensé. Jouxant l'hôtel du même nom au cœur du Mont Saint-Michel, l'adresse propose désormais une carte valorisant les produits du **terroir normand**, un décor revisité et une équipe renforcée sous les commandes de **Christophe Pacheco**, Meilleur Ouvrier de France et Chef Exécutif du Groupe.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Nutrition et santé aux Journées d'études de l'AFDN

RESTAURATION COLLECTIVE 24/07/2025

L'AFDN, Association française des diététiciens nutritionnistes, organise ses prochaines Journées d'études annuelles à Toulouse, du 16 au 18 octobre 2025. Cette 63<sup>e</sup> édition aura lieu au centre de congrès Pierre Baudis. Parmi les thématiques abordées : Défis contemporains de l'alimentation : analyser les comportements pour mieux intervenir ; Contaminants, alimentation et santé : quelles stratégies face aux nouveaux enjeux ? ; Santé mentale et nutrition, comprendre les liens invisibles ; Gérosciences et alimentation : repenser le bien-vieillir...

## Nouvelle flambée des prix de la viande surgelée, une rentrée difficile en vue pour les cantines

LES MARCHES 23/07/2025

Les cotations de la viande surgelée pour la restauration collective affichent des hausses conséquentes cet été. En quatre ans, certains produits carnés ont vu leur prix doubler. Et ce n'est pas possible pour les gestionnaires de se rabattre sur les poissons surgelés, qui présentent de fortes tensions d'approvisionnement.

## Compass Group acquiert Vermaat et consolide son leadership en Europe

ZEPRO 22/07/2025

Compass Group annonce l'acquisition de Vermaat Groep B.V. pour 1,5 Md€. Une opération stratégique qui renforce le positionnement du géant britannique sur le segment premium de la restauration collective, en particulier aux Pays-Bas, en Allemagne... et en France, où Vermaat avait repris Serenest en 2022.

## BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

### Sandwichs, quiches, pizzas... En boulangerie, le snacking est-il vraiment fait maison?

BFMTV 21/07/2025

Plus de la moitié du chiffre d'affaires des boulangeries est lié à leurs produits de snacking (sandwichs, quiches, pizzas, salades, etc...). Une tendance qui ne fait que croître depuis quelques années. Mais comment s'assurer que ces produits soient faits maison? RMC Conso vous répond.

