



REVUE DE PRESSE

26 juillet au 31 aout 2025





A NE PAS MANQUER

SALON

Le Mondial du Fromage revient à Tours du 14 au 16 septembre 2025

TENDANCES RESTAURATION 19/08/2025

La 7^e édition du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers se tiendra du 14 au 16 septembre 2025 au Parc Expo de Tours, au cœur de la Vallée de la Loire. Ce rendez-vous qui a lieu tous les deux ans est devenu un incontournable pour tous les professionnels de la filière fromagère et laitière, venus de France et de l'étranger.

Serbotel, demandez le programme !

TENDANCES RESTAURATION 19/08/2025

Dernière ligne droite avant le salon Serbotel, qui se tiendra au Parc des Expositions de Nantes du 19 au 22 octobre 2025. Tous les détails avec Virginie Leger-Mathys, responsable du salon.

HOST Milan revient du 17 au 21 octobre

LA CUISINE PRO 28/08/2025

Lors de cet événement d'automne, très attendu par l'ensemble de la filière de la cuisine professionnelle, Multivalente, en collaboration avec le Synteam, renouvelle son engagement en faveur de la promotion des marques françaises sur la scène internationale.



GECO dans la presse

Food service : des carrières qui nourrissent la performance (GECO Food Service)

RESTO TODAY 18/07/2025

Longtemps resté dans l'ombre, l'univers des métiers du Food Service connaît aujourd'hui une dynamique sans précédent. Pourtant, les entreprises fournisseurs peinent encore à recruter et fidéliser des profils qualifiés. Ce rendez-vous RH visait à remettre en lumière ces carrières riches en sens et en opportunités, au cœur de la transformation de l'alimentation hors domicile.

Michel Sanson, Président du GECO Food Service, a tenu à rappeler la singularité du secteur du Food Service comme « *un univers sans limites* ». « *Contrairement à la grande distribution, structurée et codifiée, le Food Service est un univers infini. Chaque jour, les restaurateurs inventent, innovent, surprennent. C'est un terrain de jeu illimité, fondé sur l'écoute, la relation humaine et la fidélisation* ».

Une vision partagée par l'ensemble des intervenants, qui ont insisté sur la richesse de cet écosystème, où la créativité et le lien avec le client sont centraux.

Pour échanger autour ces enjeux de recrutement, le GECO Food Service avait organisé deux tables rondes autour d'experts aux profils variés : DRH, directeurs marketing, responsables de formation, enseignants et recruteurs. Ensemble, ils ont exploré les défis de l'attractivité, les perspectives de carrière et les spécificités RH d'un secteur en pleine mutation

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

« Plus nous serons unis, plus nous serons forts »

© Geco Food Service



■ 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 compliqués 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. ■

Version intégrale sur www.zepros.fr



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.

Réchauffement climatique : futur levier d'innovation pour le surgelé ?

LE MONDE DU SURGELE 27/08/2025

Au sortir d'une saison estivale marquée par de nouveaux records de chaleur, Laure Fauchon, fondatrice du cabinet LFConsulting, rappelle le besoin d'adaptabilité de l'assortiment face la hausse des températures tout en évoquant les opportunités à saisir en matière d'innovation produit.

Les ventes d'alternatives végétales en forte croissance en France

TENDANCES RESTAURATION 26/08/2025

Le Good Food Institute Europe (GFI Europe) publie une nouvelle analyse du marché français des alternatives végétales, basée sur les données de Circana. Entre 2022 et 2024, les ventes au détail ont progressé de 20,5 % en valeur, atteignant 537 millions d'euros en 2024. Cette dynamique s'accompagne d'une hausse de 7,5 % en volume, malgré un contexte économique marqué par une inflation alimentaire élevée en 2023.

Le bio va-t-il disparaître ?

RMC 22/08/2025

Après une période compliquée initiée avec le Covid, le marché du bio repart à la hausse depuis le début de l'année. Mais selon une récente étude, la filière pourrait être amenée à disparaître à plus long terme. Est-ce un scénario possible? Explications.

Nouveau recul de la consommation de viande de lapin

LA France AGRICOLE 31/07/2025 (réservé abonné)

La consommation de lapin baisse encore en France, en 2024, freinée par les prix et l'évolution des habitudes alimentaires.

BEST OF - Le poulet, viande plébiscitée par les Français

EUROPE 1 27/07/2025

Ce samedi, l'équipe de La table des bons vivants autour de Laurent Mariotte reçoit un passionné de basse-cour pour parler de poulet. Comment le choisir ? Comment le cuisiner ? Astuces et recettes au menu !

AMONT / AGRICULTURE

Consommation : vers une pénurie de beurre à l'automne ?

France INFO 27/08/2025

Allons-nous manquer de beurre dans les prochaines semaines ? Les producteurs de lait mettent en garde : il existe, selon eux, un risque de pénurie à l'automne 2025. Une production en baisse, une demande mondiale en hausse : le beurre va-t-il devenir un produit de luxe ?

Produits laitiers végétaux : une mutation structurelle du marché alimentaire en marche

TENDANCES RESTAURATION 14/08/2025

L'agence NutriMarketing publie une nouvelle étude intitulée « Avenir du végétal dans le secteur des produits laitiers » disponible depuis juillet 2025. Ce rapport dresse un état des lieux des alternatives végétales au lait de vache, en pleine expansion à l'échelle européenne, et analyse les enjeux nutritionnels, environnementaux, réglementaires et industriels de cette transition.

« Notre but commun est de faire manger des légumineuses »

LA FRANCE AGRICOLE 08/08/2025 (réservé abonné)

Agriculteur en Bretagne, Jean-René Menier est aussi président de l'association Leggo. Depuis 5 ans, elle œuvre pour le développement et la création de filières de légumineuses à graines dans le Grand Ouest (1).

DEVELOPPEMENT DURABLE

PARIS : Solution d'emballage avec la poche

PRESSE AGENCE 27/08/2025

Découvrez la poche Bag-in-Box : emballage pratique, hermétique et écologique qui prolonge la durée de conservation des vins, jus, huiles et liquides. La poche est un système d'emballage qui comprend une poche multi couche très résistante placée dans un emballage rigide (boîte en carton, tonneau, caisse, etc.).

La sortie des plastiques au menu de l'association Agores

GRANDES CUISINES 24/08/2025 (réservé abonné)

Association nationale de la restauration collective publique territoriale et médico-sociale, Agores organise régulièrement des rendez-vous pour présenter et échanger autour des enjeux du secteur.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

L'expertise de Liebherr

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Après un peu plus de 60 ans d'existence, la branche froid et congélation de Liebherr a connu un changement de taille au niveau de son importation. Après avoir été distribuée par Eberhardt en France, elle a repris son business en direct. Conçus à Lienz en Autriche, les matériels professionnels suivent les 3 piliers fondamentaux de l'ADN de la marque : la préservation du froid, une conception ergonomique et durable.

HPE et appli Fridge Control par Electrolux Professional

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Electrolux Professional (voir aussi Carnet des experts p.53) a lancé les armoires réfrigérées et de congélation hautes performances énergétiques (HPE). Ces modèles, en classe A pour les armoires positives et en classe B pour les armoires négatives, offrent une efficacité énergétique optimale. Avec une isolation de 90 mm et des composants à haute efficacité, elles réduisent la consommation d'énergie.

Sécurité des aliments : back to basics avec les « prérequis »

LE MONDE DU SURGELE 28/08/2025

Valérie Bedouet, fondatrice de Quali'confiance, revient sur l'importance de savoir formaliser, implémenter et vérifier ses « programmes prérequis » pour optimiser la maîtrise de la sécurité des produits !

Middleby acquiert Frigomeccanica SpA

CUISINE PRO 28/08/2025

Un achat qui permet d'augmenter son portefeuille client, notamment dans le domaine de la conservation utilisée dans l'industrie agroalimentaire.

Syndicat : Les enjeux d'aujourd'hui et de demain à l'AG du Synetam

GRANDES CUISINES 24/08/2025 (réservé abonné)

Début juin était organisée l'assemblée générale du Synetam, l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration, les arts culinaires, la blanchisserie et les conduits de fumée. Ce fut l'occasion pour le syndicat, né il y a deux ans de la fusion du Syneg et d'Unitam, de faire un point sur les actualités et les évolutions de la filière.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

REVEST DU BION : Une alternative végétale pensée pour la vraie vie

PRESSE AGENCE 31/08/2025

53 % des Français ont réduit leur consommation de viande au cours des trois dernières années.

Ce chiffre, révélé par une étude IFOP (source), traduit une mutation profonde des habitudes alimentaires dans l'Hexagone. Le végétal ne relève plus du signal faible : il devient une norme émergente, dans les foyers comme dans les cantines, sur les étals bio comme dans les menus scolaires.

ancel : 3 nouvelles recettes pour la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Ancel propose désormais 3 nouvelles recettes à partir de ses Bavarois Alaska-Epress pour la restauration collective.

Savencia Fromage & Dairy lance des initiatives en faveur d'Octobre Rose

TENDANCES RESTAURATION 26/08/2025

Alors que Savencia Fromage & Dairy s'engage depuis 2022 pour les associations aidant les femmes à lutter contre tous les cancers, cette année l'entreprise soutiendra RoseUp, impliquée dans l'accompagnement et la défense des droits des femmes touchées par tous types de cancer.

Repas végétariens : Fayo lance sa production de Lingot à Carpentras

NEORESTAURATION 22/08/2025 (réservé abonné)

L'alternative végétale bio, durable et locale, est réservée aux cantines et restaurants collectifs.

Mars s'associe à Pairwase sur l'édition génétique du cacao

PROCESS ALIMENTAIRE 22/08/2025

Le géant du snacking obtient une licence pour utiliser la technologie CRISPR dans l'optique d'améliorer les variétés de cacao. Le but est d'avoir une meilleure résistance au changement climatique et donc une sécurisation de ses approvisionnements.

MARSEILLE : Fayo, une innovation au service de la restauration collective

PRESSE AGENCE 21/08/2025

Fayo, l'entreprise marseillaise qui révolutionne les repas végétariens, lance sa production à Carpentras.

À l'été 2025 – Lancé en 2023 par 3 jeunes entrepreneurs, Fayo propose une alternative végétale bio, durable et locale aux cantines et restaurants collectifs qui doivent désormais proposer davantage de recettes végétariennes à leurs menus. Grâce à la mise au point du « Lingot », son produit phare fabriqué à partir de 7 ingrédients 100% naturels permettant de remplacer les égrenés végétaux ultra-transformés (et souvent utilisés par les équipes de cuisine en mal d'inspiration), Fayo a séduit les plus grands acteurs de la restauration collective et a conquis de nombreuses cantines en région Sud.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

METRO France lance un guide pour une consommation plus durable du poisson en restauration

TENDANCES RESTAURATION 11/08/2025

METRO France publie un nouveau livre blanc intitulé « *La marée de demain, consommer le poisson autrement* », un outil pratique destiné aux professionnels de la restauration. Ce guide vise à les aider à allier durabilité, qualité et rentabilité dans leur usage des produits de la mer.

RESTAURATION COMMERCIALE

Les lieux hybrides, des multiplicateurs d'expériences pour la restauration

L'HOTELLERIE RESTAURATION 27/08/2025

Atelier de céramique avec cappuccino mousseux à Rouen, restaurant sous-marin en plein Paris, atelier vélo avec bières artisanales à Strasbourg... Les lieux hybrides attirent une clientèle en quête d'expériences originales. Une tendance inspirante pour enrichir son offre et fidéliser une nouvelle génération de clients.

L'effet JO n'a pas joué !

NEORESTAURATION 28/08/2025 (réservé abonné)

Selon Thierry Marx, Président confédéral de l'Umih, la fréquentation des restaurants a fait grise mine tout l'été. Même quand les touristes étaient là en nombre, ils consommaient moins que l'année dernière, la baisse du volume d'affaires étant estimée entre 25 et 30%. En attendant les chiffres des derniers jours du mois d'août.

Été 2025. La restauration sous tension, entre fracture et mutation, selon Gira

SNACKING 26/08/2025

L'été 2025 restera comme une saison charnière pour la restauration française. Alors que cette période a toujours été synonyme de plaisir et de fréquentation soutenue, les premiers signaux montrent un coup d'arrêt. Entre charges qui explosent, marges qui se dégradent et consommateurs plus raisonnés dans leurs choix, le secteur se retrouve fragilisé comme jamais. Bernard Boutboul, fondateur du Gira revient sur les enjeux de l'été et trace les pistes de réflexion pour l'avenir d'un marché saturé, mais qui reste porteur s'il sait se réinventer.

O'Tacos et Xavier Pincemin mettent le feu avec "Le 18"

TENDANCES RESTAURATION 25/08/2025

La chaîne O'Tacos dévoile sa nouvelle création en **édition limitée**, née d'une collaboration avec le **chef Xavier Pincemin**. Baptisée "Le 18", en clin d'œil aux pompiers, cette recette sera disponible dans tous les restaurants de l'enseigne à partir du 26 août 2025. Pensée comme une **alerte rouge gourmande**, la recette combine Spicy Tenders, Cheesy Inferno (nouvelle finger food), sauce Dynamite et mélange d'épices inédit sans oublier la signature maison : la sauce fromagère et les frites intégrées.

Les restaurants français en hausse d'activité pendant l'été

TENDANCES RESTAURATION 25/08/2025

L'activité des restaurants français a connu une progression remarquable entre avril et août 2024-2025, enregistrant une croissance de +14,21 % en volume de transactions et une hausse de +10,07 % de leur chiffre d'affaires. Cette dynamique place la France en tête des marchés européens étudiés pour la croissance estivale, selon les données issues de l'analyse menée par Lightspeed Commerce Inc., éditeur d'un logiciel de caisse utilisé dans plus de 7 600 établissements à travers l'Europe.

15% de fréquentation en moins cet été: les restaurants sont-ils trop chers et trop nombreux?

RMC 21/08/2025

Le secteur de la restauration traverse une crise qui est encore plus marquée cet été, avec environ 15% de fréquentation en moins. Les arbitrages des Français, qui ont moins de pouvoir d'achat, en sont la principale cause.

Bertrand Franchise digitalise la fidélité client avec La Bonne App, sa nouvelle application multi-enseignes

TENDANCES RESTAURATION 21/08/2025

Bertrand Franchise annonce le lancement officiel de La Bonne App, une application mobile inédite dans le secteur de la restauration à table. Regroupant les enseignes Au Bureau, Hippopotamus, Léon et Volfoni, cette solution permet aux clients de bénéficier d'un programme de fidélité unifié dans plus de 300 restaurants à travers la France. Accessible sur iOS et Android, l'application offre une expérience complète et fluide : réservation, consultation des cartes, géolocalisation des établissements, paiement à table, mais aussi accumulation de points fidélité à chaque passage.

Écortable : célébrer la restauration durable

AU CŒUR DU CHR 20/08/2025

Le Palmarès Écortable 2025 récompense des restaurants engagés pour leur impact environnemental, tout en favorisant les échanges entre professionnels autour de la durabilité. Malgré des freins persistants, l'événement illustre un mouvement collectif où écologie peut rimer avec économie.

Diplôme obligatoire, fait maison... Le chef Thierry Marx veut protéger l'appellation restaurant

RMC 13/08/2025

Le chef étoilé Thierry Marx a regretté, sur RMC, la "dégastronomisation" de la France, pointant du doigt la responsabilité des charges imposées aux restaurateurs et la concurrence déloyale des fast-foods. Et appelle à ce que l'appellation restaurant soit protégée.

Rivareno arrive en France avec son gelato artisanal, en partenariat avec Stratto

TENDANCES RESTAURATION 05/08/2025

Déjà implantée à Milan, Rome, Sydney ou encore Miami, la maison italienne Rivareno, spécialisée dans le gelato artisanal, s'apprête à ouvrir sa première boutique en France, à Paris. Cette implantation est rendue possible grâce au groupe français Stratto, qui devient master franchisé de la marque sur le territoire national. Reconnue par les amateurs de glace pour la qualité de ses produits et ses recettes élaborées, Rivareno propose une glace artisanale turbinée chaque jour sur place, sans additifs ni arômes artificiels. Chaque parfum est conçu à partir d'ingrédients bruts et de fruits frais, sélectionnés avec soin. Parmi les créations figurent des parfums emblématiques comme *Morena* (chocola

RESTAURATION COLLECTIVE

La campagne du SNRC rappelle l'impact positif de la cantine pour la société

NEORESTAURATION 28/08/2025 (réserve abonné)

A l'approche de la rentrée, le Syndicat national de la restauration collective souligne les externalités positives du modèle.

Scolarest réinvente la cantine

RESTAURATION COLLECTIVE 29/08/2025

A l'occasion de la rentrée scolaire, Scolarest rappelle ses 3 leviers importants pour impliquer les enfants au service d'une cantine durable « pour qu'ils deviennent acteurs éclairés de leur alimentation », souligne Julie Le Foyer, directrice marketing Scolarest.

"Neurotoxique": pourquoi Paris, Lyon et d'autres villes bannissent le thon des cantines scolaires

RMC 29/08/2025

À partir de la rentrée, huit grandes villes françaises, dont Paris, Lyon et Montpellier, banniront le thon des cantines scolaires. En cause: des taux de mercure jugés alarmants dans ce poisson, classé dangereux pour la santé des enfants. Les communes appellent désormais l'État à renforcer la réglementation.

L'Équipement froid au cœur du Dossier de notre n° d'août/septembre !

RESTAURATION COLLECTIVE 29/08/2025

Fabrication des entrées et desserts, conservation des denrées, refroidissement des repas en cellule, livraison en liaison froide, présentation en îlots réfrigérés, distribution en vitrines et comptoirs : l'univers du froid occupe une place importante au sein de la restauration collective. De la grande chambre froide, parfois traversante pour faciliter l'organisation et la marche en avant, à la machine à glaçons, en passant par les armoires de stockage ou les nouveaux frigos connectés, les fabricants et installateurs apportent leur expertise technique et durable en termes d'équipements pour faciliter le quotidien des personnels en cuisine et dans les restaurants.

La 6e édition du Grand Repas s'invite partout

RESTAURATION COLLECTIVE 29/08/2025

La 6e édition du Grand Repas, événement clé en main à destination de la restauration collective et traditionnelle locale, revient le 9 octobre prochain. Placé sous le Haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, il 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.

Antigaspi sur le Tour de France avec Sodexo et Stop Hunger

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Sodexo et Sodexo Live! sont partenaires restauration de longue date du Tour de France, organisé par ASO. Et pour la première fois cette année, afin de structurer les dons des surplus alimentaires, Sodexo a fait intervenir Stop Hunger, son réseau philanthropique, sur la Grande Boucle qui se déroulait du 5 au 27 juillet.

Équipement froid : le froid dans tous ses états

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Fabrication des entrées et desserts, conservation des denrées, refroidissement des repas en cellule, livraison en liaison froide, présentation en îlots réfrigérés, distribution en vitrines et comptoirs : l'univers du froid occupe une place importante au sein de la restauration collective.

Marche international : Donner une nouvelle voie à la restauration collective européenne

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Lors du Forum Agores qui s'est tenu à Dole en avril dernier, la parole a été laissée à Maurizio Mariani, directeur de Risteco. Il est revenu sur la restauration collective en Italie et a présenté les ambitions de SchoolFood4Change pour la restauration scolaire en Europe.

Des pains et viennoiseries entre tradition et modernité

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

En France, le pain reste un incontournable de notre alimentation. Présent en restauration collective, il se démultiplie pour varier les plaisirs, tout autant qu'il s'avère symbolique de la lutte antigaspillage. Compléments de cette filière boulangère, les viennoiseries accompagnent les pauses, du petit-déjeuner au goûter.

Découvrez le Dossier sur la Restauration collective dans notre n° du 3e trimestre !

GRANDES CUISINES 26/08/2025

Secteur multifacette, la restauration collective est au cœur des enjeux qualitatifs, économiques et écologiques. D'un centre hospitalier à une maison de retraite, d'une cuisine centrale à une petite cantine scolaire ou un restaurant d'entreprise moderne, c'est à une restauration collective plus durable que participent les fabricants, bureaux d'études et installateurs.

Le Collectif les Pieds dans le Plat présente le 1er Ehpad 100 % fait maison, bio et local

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Le Collectif les Pieds dans le Plat organise, avec la SCIC Nourrir l'Avenir, le 17 octobre prochain, à l'Ehpad La Tour de l'Âge d'Or (Gers), « Les rencontres nationales de la Restauration collective faite-maison, bio & locale pour le Grand âge »

Le SNRC et Interfel prolongent leur partenariat

RESTAURATION COLLECTIVE 25/08/2025

Le partenariat entre Interfel et le SNRC a été reconduit, comme l'a indiqué ce dernier. Officialisé par Isabelle Aprile, présidente du SNRC, et Daniel Sauvaitre, président d'Interfel, il a pour but de renforcer un combat commun qui est de proposer une alimentation plus saine, durable et de qualité, mais aussi accessible à tous

Le Haut Conseil de la Santé Publique veut moins de viande au menu

ZEPRO 25/08/2025

Dans son avis publié en juillet contenant plus trois cents pages, le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) appelle à une profonde refonte du Programme national nutrition santé (PNNS).

Restauration collective : un secteur multifacette

GRANDES CUISINES 24/08/2025

C'est un secteur phare de la grande cuisine : la restauration collective, engagée dans une dynamique qualitative et durable, ne doit pas baisser la garde face aux nombreuses exigences. Spécificités de budgets et d'organisation, marchés publics, transition alimentaire et énergétique, gestion directe ou déléguée, typologies de convives...

Une dynamique à la hauteur des enjeux en collectivité

GRANDES CUISINES 24/08/2025

Secteur multifacette, la restauration collective est au cœur des enjeux qualitatifs, économiques et écologiques. D'un centre hospitalier à une maison de retraite, d'une cuisine centrale à une cantine scolaire ou d'entreprise, c'est à une restauration plus durable que participent les acteurs de la grande cuisine.

Revue de web : la restauration collective en bref

GRANDES CUISINES 14/08/2025

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

Sodexo annonce l'acquisition de Grupo Mediterránea

GRANDES CUISINES 14/08/2025

Sodexo a annoncé fin juillet avoir fait l'acquisition de l'une des principales entreprises de restauration collective espagnole : Grupo Mediterránea, dont le CA annuel est d'environ 350 millions d'euros.

Loïc Hébert nommé directeur des opérations chez Dupont Restauration

RESTAURATION COLLECTIVE 28/08/2025

Le poste de directeur des opérations chez Dupont Restauration a été confié à Loïc Hébert en ce mois de juillet 2025. Fort d'une trentaine d'années d'expérience dans la restauration collective, il apportera ainsi son expertise au service des équipes opérationnelles du groupe.

SENIORS – COLLOQUE

Colloque 2025

ALIMENTATION ET VIEILLISSEMENT : FORMER LES PROFESSIONNELS

Enjeux de la formation, difficultés et solutions pour les professionnels du soin, de l'accompagnement, de la restauration, de la nutrition, de l'agroalimentaire, des territoires et des élus, les aidants, les formateurs et les chercheurs

INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT

Colloque parrainé par





9 octobre 2025 de 9h30 à 16h

Présentiel à Paris et web-colloque !

ANDROS

api

INSTITUT Danone

INSTITUT FOR A POSITIVE FOOD

GRUPPO SAVENCIA

NUTRISENS*

Colloque ALIM50+ du 9 octobre « Alimentation et Vieillesse : Former les Professionnels »

En novembre dernier, l'association **ALIM50+** a publié le **livre blanc**, auquel le **GECO Food Service a contribué**, «*Alimentation des personnes âgées : Scénarios de formation et contenus à aborder lors des formations à destination des professionnels et des aidants*», en accès libre sur le site de l'association, et destiné aux 23 métiers concernés par le sujet.

Face au tsunami démographique des seniors, la formation des professionnels à l'alimentation n'est pas encore au point, et ALIM50+ a décidé d'aller plus loin dans l'information de ceux qui participent chaque jour à nourrir les personnes âgées. **Le 9 octobre est organisé un colloque de synthèse** sur la formation des professionnels à l'alimentation des personnes âgées, parrainé par le [Collectif de Lutte Contre la Dénutrition](#) et par l'[Udihr Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration](#).

Avec 19 experts réunis et 3 tables rondes, le colloque proposera des vues nouvelles, des pratiques à partager et des solutions concrètes à tous les professionnels concernés : ce rendez-vous permettra de repenser ensemble la formation des pros du soin et de l'alimentation.

Programme détaillé et Inscriptions en page d'accueil de ALIM50+ : www.alim50plus.org.

Les tarifs de participation, en présentiel (à Paris, Maison des Chambres d'Agriculture, 9 avenue George V), ou en web-colloque, sont minimes.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Le travel retail en France porté par le rebond du tourisme international

TENDANCES RESTAURATION 22/08/2025

Xerfi publie une nouvelle étude sur le marché du travel retail en France, estimé à plus de 7 milliards d'euros en 2024, porté pour moitié par les 100 millions de touristes étrangers ayant transité par les aéroports, gares, transports urbains ou aires d'autoroutes. Malgré un contexte économique incertain, les perspectives sont favorables à l'horizon 2027, soutenues par la reprise des flux internationaux, en particulier dans les aéroports parisiens, qui devraient dépasser leur fréquentation pré-Covid dès 2026.

