



REVUE DE PRESSE

1 au 5 septembre 2025



GECO
FOOD SERVICE



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.

AMONT / AGRICULTURE

Alimentation : la France est-elle trop montée en gamme ?

LES MARCHES 04/09/2025 (réservé abonné)

Pour Dominique Chargé, la France ne produit pas l'alimentation d'entrée et de cœur de gamme qu'elle consomme, ce qui engendre un appel d'air pour les importations. Le cas des œufs est emblématique.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Améliorer la traçabilité et la recyclabilité des emballages professionnels

EMBALLAGE DIGEST 31/08/2025

Améliorer la collecte et le recyclage des emballages professionnels plastiques constitue l'enjeu principal de la mise en œuvre prochaine de la REP Emballages professionnels.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Scission surprise : Kraft Heinz se scinde en deux après dix ans de mariage

CAPITAL 04/09/2025

Après dix ans de mariage, Kraft Heinz se scinde en deux entreprises cotées. Une rupture stratégique qui tourne la page d'une fusion ratée, marquée par des dépréciations massives, des scandales comptables... et un revers cuisant pour Warren Buffett.

Comment Maître Coq a préparé ses nouvelles bouchées panées « Pep's »

RIA 04/09/2025 (réservé abonné)

Le volailler Maître Coq a travaillé avec un industriel européen pour confectionner ses nouvelles recettes de bouchées panées qui seront mises sur le marché en octobre.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

L'Agenda de la restauration commerciale (Septembre à Décembre 2025)

TENDANCE RESTAURATION 03/09/2025

Greekia prêt à franchiser

ZEPROS 29/08/2025

Fondée par Hugo Cassou et Tom Jullien à Lyon, Greekia c'est la nouvelle petite enseigne qui mise tout sur la street-food grecque.

TheFork enregistre une progression des réservations au restaurant cet été en France

TENDANCE RESTAURATION 02/09/2025

Application leader en Europe des **réservations** au restaurant, TheFork publie un **bilan encourageant** de cet été 2025. Ainsi, entre le 1^{er} et le 22 août, les réservations effectuées via la plateforme ont progressé de 15% par rapport à l'année précédente avec un pic notable le 20 juillet.

RESTAURATION COLLECTIVE

Il n'y a pas que les cantines scolaires qui basculent dans le bio...

FRANCE INTER 04/09/2025

Cette semaine, direction la Dordogne, plus précisément au foyer du Bercaïl où ses résidents souffrent d'un handicap intellectuel. Depuis quelques mois, ils mangent beaucoup plus sainement. Et les effets positifs sont déjà visibles.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 04/09/2025

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

Le SNRC présente sa campagne de publicité pour la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 01/09/2025

Le SNRC lance une campagne publicitaire. Intitulée « Elle vous a manqué ? À eux aussi », elle rappelle à tous que la restauration collective est un levier essentiel pour la structuration des filières agricoles françaises. Un message porté par le syndicat et l'ensemble des entreprises de restauration collective.

« Malgré un contexte budgétaire difficile, nous constatons un vrai mouvement de fond sur l'amélioration de la qualité alimentaire dans les cantines »

RESTAURATION 21 01/09/2025

3 162 cantines sont labellisées Ecocert « En Cuisine » à travers toute la France. Un nombre que l'organisme de certification souhaite doubler d'ici 2030. Précisions avec Lise Pujos, responsable du label.

SENIORS – COLLOQUE

Colloque 2025

ALIMENTATION ET VIEILLISSEMENT : FORMER LES PROFESSIONNELLS

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 !



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.

