



REVUE DE PRESSE

5 AU 12 SEPTEMBRE 2025



A NE PAS MANQUER

Les stratégies d'achat de la restauration indépendante passées au crible par Food Service Vision

SNACKING 09/09/2025

Face à l'inflation et à la concurrence accrue, les restaurateurs indépendants revoient leurs habitudes d'approvisionnement. Food Service Vision publie ses Revues Décision d'achat 2025 et révèle les arbitrages opérés par les professionnels en ce qui concerne les achats alimentaires et les boissons tout comme le poids croissant des promotions.

- ✓ Contrairement aux idées reçues, les restaurateurs misent donc avant tout sur la fraîcheur, souligne l'étude
- ✓ L'approvisionnement en circuits courts reste essentiel avec 6 professionnels sur 10 qui s'approvisionnent auprès de producteurs artisanaux ou locaux
- ✓ choix du canal d'achat, il est également révélateur avec le magasin physique qui reste privilégié par 64 % des restaurateurs, devant le téléphone (60 %), la visite de commerciaux (46 %) et les outils digitaux (25 % pour les sites internet, 17 % pour les applications).
- ✓ les défis principaux que doivent relever les distributeurs et les fournisseurs alimentaires, dont une segmentation plus fine de leurs offres en fonction des différents types de restauration, le renforcement des marques de distributeurs et des mécaniques promotionnelles à impact immédiat ou l'amélioration de la visibilité en magasin et dans les catalogues.
- ✓ Au sein du segment des boissons, déjà fragilisé en 2024 par une baisse de consommation, les boissons alcoolisées sont le premier poste d'arbitrage des clients devant les desserts et entrées
- ✓ Le prix constitue le premier critère d'achat, avec en moyenne 1 boisson sur 4 achetée en promotion
- ✓ Le cash & carry reste incontournable avec 80 % des établissements qui y recourent avec comme acteur dominant pour la restauration à table, comme pour la restauration rapide et les boulangeries-pâtisseries, **Metro** qui domine largement le marché

SALON

Le Sirha prend l'accent du Sud

LE MONDE DU SURGELE 11/09/2025

GL Events lance la première édition du Sirha Méditerranée qui se tiendra en mars 2026 à Marseille, sur trois jours. Sirha Food étend son écosystème avec un nouveau rendez-vous pour les professionnels du foodservice, le Sirha Méditerranée. Ce nouveau salon, organisé du 15 au 17 mars 2026 au Parc Chanot de Marseille, reprend le flambeau de Food'in Sud, en offrant un espace pour favoriser les échanges et les opportunités business entre acteurs locaux et internationaux.

Exp'Hôtel 2025 : 14 concours sur le feu ! Dont le nouveau "Trophée Michel Guérard"

TENDANCE HOTELLERIE 10/09/2025

Organisé du 23 au 25 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux, Exp'Hôtel 2025, le Salon du Grand Sud-Ouest des filières Food et Hospitality sera la scène de 14 concours - dont 7 épreuves inédites - ouverts aux professionnels et apprentis des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. Cette programmation d'excellence, de niveau régional, national et international, fera d'Exp'Hôtel le tremplin de nouveaux talents qui se distingueront lors de ces challenges, sous le regard expert des nombreux Chefs et MOF membres des jurys. Le Salon est présidé par le Chef Stéphane Carrade doublement étoilé et une étoile verte du Skiff Club (Hôtel Ha(a)ïtza à Pyla-sur-Mer).

Marseille accueillera le premier Sirha Méditerranée

RESTAURATION COLLECTIVE 08/09/2025

Du 15 au 17 mars 2026, le Parc Chanot de Marseille sera au centre de la gastronomie et du food service avec la toute première édition de Sirha Méditerranée. Pensé comme un véritable marché de la restauration et de l'hospitalité, Sirha Méditerranée réunira l'ensemble des acteurs du secteur autour de 7 pôles majeurs et d'un espace start-up : épicerie fine, produits alimentaires, équipements de cuisine, café & boissons, boulangerie/pizza/snacking, solutions digitales & services, lifestyle indoor/outdoor.

Salon Sifa : un débat sur l'obligation d'intégrer du matériel reconditionné

CUISINE PRO 08/09/2025

Le Sifa se tient cette année à Paris, Porte de Versailles du 30 septembre au 2 octobre. La problématique des cuisines professionnelles aura sa conférence dédiée.

Omnivore change de recette et revient en 2026 sur Sirha Bake & Snack

SNACKING 10/09/2025

Le rendez-vous emblématique de la jeune cuisine qui revient en janvier 2026, promet une métamorphose et un nouveau visage plus en phase avec les bouleversements du monde culinaire. Exit le Parc floral et la cohabitation avec le Paris Coffee Show qui se tient du 13 au 15 septembre 2025, Omnivore prend un nouveau départ au Sirha Bake & Snack.



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.

DEVELOPPEMENT DURABLE

"30% de déchets alimentaires en moins": l'UE adopte une nouvelle loi contre le gaspillage (et vise aussi la fast-fashion)

BFMTV 09/09/2025 (AFP)

Cette loi va fixer des objectifs contraignants aux États pour limiter le gaspillage alimentaire et les déchets textiles. Le Parlement européen cible en particulier la fast-fashion, et les marques comme Shein.

- TV5
- CHALLENGES
- L'EXPRESS
- L'OPINION

REP emballages professionnels : le ministère présente le projet de cahier des charges

ACTU ENVIRONNEMENT 05/09/2025 (réservé abonné)

Le futur cahier des charges de la REP DEIC est connu. L'accent est mis sur les emballages en plastique, avec notamment des soutiens financiers à plusieurs niveaux. Le réemploi figure aussi en bonne place.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

JMC Inox double sa surface de production destinée au mobilier de cuisine professionnelle

NEORESTAURATION 08/09/2025 (réservé abonné)

Le fabricant sarthois, propriété du Groupe Bobet depuis 2022, dispose désormais d'un atelier de 2 200 m2 dédié à la fabrication de mobilier inox haut de gamme et sur-mesure.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Ardo déploie ses salades surgelées prêtes à l'emploi

LE MONDE DU SURGELE 10/09/2025

Le légumier belge développe à destination du food service une gamme surprenante de quatre recettes de salades à simplement décongeler.

Maître CoQ met du « pep's » dans le snacking salé de volaille

PROCESS ALIMENTAIRE 09/09/2025 (réservé abonné)

Après huit ans de R&D, le volailler français du groupe LDC lance trois recettes de balls panés de volaille au cœur fondant. Le fruit d'un co-développement avec un équipementier européen spécialisé dans la pâtisserie.

Cuisine Solutions lance ses nouveautés Automne-Hiver 2025-2026

TENDANCES RESTAURATION 08/09/2025

A l'approche de l'automne, Cuisine Solutions dévoile cinq nouvelles recettes pensées pour compléter les cartes des restaurants et séduire une clientèle en quête de générosité et de créativité. Premier fabricant et distributeur mondial de plats cuits sous-vide à juste température, l'entreprise propose aux chefs des bases fiables et raffinées, prêtes à sublimer leurs menus de saison.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Metro France présente le guide digital « La marée de demain – consommer le poisson autrement »

RESTAURATION 21 08/09/2025

L'ouvrage a été réalisé avec la contribution des ONG et associations ASC, MSC et Mr.Goodfish, Les restaurateurs doivent aujourd'hui concilier durabilité, en tenant compte de la saisonnalité, de la traçabilité et des ressources disponibles, et rentabilité, face à la hausse des coûts et à la pression sur les marges. Pour les accompagner, Metro France publie le livre blanc : « La marée de demain – Pourquoi et comment la restauration va devoir consommer le poisson autrement ? ».

RESTAURATION COMMERCIALE

Palmarès des touristes les plus généreux et dépensiers au restaurant cet été

TENDANCES RESTAURATION 10/09/2025

Spécialiste des solutions de paiement pour la restauration, sunday publie une analyse inédite issue de plus de 3 millions de transactions estivales réalisées dans ses restaurants partenaires. L'étude permet de dresser un panorama des nationalités qui se sont le plus distinguées par leurs pourboires, leurs dépenses et leurs évaluations laissées aux établissements français.

Les restaurateurs ne veulent plus que la météo leur fasse de l'ombre

HOTELLERIE RESTAURATION 10/09/2025

Dieppe (76) Orages de grêle, vent à 200 km/h, épisodes caniculaires, tornades, inondations..., le dérèglement climatique affecte concrètement l'activité et parfois même l'existence des restaurants. Anticiper une averse ou une éclaircie ne suffit plus alors que faire ?

« Notre café brûle » : le Collectif Café alerte sur la crise de la filière

AU COEUR DU CHR 09/09/2025

Regroupant 180 acteurs issus principalement de la torréfaction traditionnelle, ce collectif s'insurge de l'état actuel du marché du café

Munch, le temple du bagel new-yorkais débarque à Paris

TENDANCES RESTAURATION 09/09/2025

Cet été s'installait à Paris le nouveau coffee shop Munch. Située dans le quartier des Batignolles, cette nouvelle adresse prend une dimension gastronomique en s'adaptant aux envies du moment avec une offre axée sur les bagels, élaborés à partir d'un levain naturel et de farines françaises bio.

Les restaurants d'hôtels jouent un rôle croissant dans les décisions de voyage

TENDANCES RESTAURATION 08/09/2025

Selon une étude Kayak x OpenTable, les restaurants d'hôtels jouent un rôle croissant dans les décisions de voyage. L'usage du filtre « Restaurants » sur Kayak.fr a progressé de +105 % en 2025, confirmant que la restauration devient un critère déterminant au moment de réserver un séjour.

Faire vivre le restaurant de son hôtel : le pari réussi de la Drawing Hotels Collection

L'HOTELLERIE RESTAURATION 08/09/2025

Alors que beaucoup d'hôteliers s'interrogent sur la meilleure façon d'augmenter la fréquentation de leur restaurant, **Florian Bitker** semble avoir trouvé la recette du succès. Le dynamique directeur général du groupe Drawing Hôtels Collection est à la tête de trois hôtels dont deux avec offre de restauration, aux positionnements bien distincts : le Drawing House, tout proche de la gare Montparnasse, et sa table Le Ramier d'une capacité de 100 couverts, et le Miss Fuller, situé à quelques mètres de l'arc de Triomphe, doté du restaurant Serpentine de 24 places, extensible à 40 grâce à une salle contiguë.

Pro à Pro et Somapro relancent leur opération solidaire pour les Restos du Cœur

SNACKING 12/09/2025

Du 1er octobre au 30 novembre 2025, les restaurateurs de toute la France, y compris dans les départements et régions d'Outre-Mer, sont invités à participer à une initiative solidaire qui transforme chaque commande en geste concret pour les plus démunis. Chaque boîte « Dédicaces Culinaires » achetée permettra de reverser 1 € aux Restos du Cœur, l'équivalent d'un repas offert.

Ca vient d'ouvrir ! Heiko, Mariette, Wingstop, Starbucks...

SNACKING 12/09/2025

Après les ouvertures de 2025 à Angers, Angoulême, Marseille et Plan de Campagne, Heiko poursuit son expansion du côté de Clermont-Ferrand et y apporte un concentré de fraîcheur et de couleurs. Sur la célèbre place de Jaude, un nouveau poké spot ouvre en effet ses portes ce mercredi 10 septembre tandis que le réseau compte plus d'une vingtaine d'établissements dans l'Hexagone.

Quand Le Collectif Café alerte sur un produit sous pression à quelques jours du Paris Coffee Show

SNACKING 10/09/2025

À quelques jours du Paris Coffee Show qui se déroulera du 13 au 15 septembre au Parc Floral de Paris et à l'approche de la Journée mondiale du café du 1er octobre, le Collectif Café, par la voix de son président Loïc Marion, tire la sonnette d'alarme sur une boisson quotidienne en danger. Le café, consommé par des millions de Français, est en danger. Face à la crise climatique mais aussi la standardisation industrielle ou encore l'érosion de la qualité, une alternative existe, c'est le café de spécialité.

RESTAURATION COLLECTIVE

Tarifs de restauration scolaire : les collectivités cherchent le bon équilibre

GAZETTE DES COMMUNES 11/09/2025 (réservé abonné)

Malgré l'inflation et l'obligation de respecter la loi « Egalim », les collectivités font en sorte que le service de restauration scolaire reste accessible pour les familles. Tous les enfants devraient pouvoir accéder à la cantine. Mais le prix peut être un frein, alors même que ce repas du midi est parfois le seul équilibré de la journée. Tarifs uniques, modulés en fonction du quotient familial et basés sur un taux d'effort, gratuité, cantine à 1 euro : les leviers sont multiples pour définir les prix du repas.

Elior entre au capital de OnePlace

TENDANCES RESTAURATION 11/09/2025

Début septembre, Elior a annoncé l'acquisition de 34 % du capital de OnePlace, le food court fondé à Rungis (Val-de-Marne) par le chef Grégory Cohen. Une prise de participation minoritaire s'inscrivant dans la stratégie de croissance et d'innovation d'Elior, dont l'objectif est de renforcer sa capacité à diversifier son offre de restauration. Par ailleurs, le groupe pourra partager son savoir-faire opérationnel et sa présence internationale à OnePlace, dans le but d'en faire un tremplin d'innovation et de croissance.

➤ **SNACKING**

Sodexo et EAT, partenaires pour mieux manger !

ZEPRO 11/09/2025

Le géant français de la restauration collective Sodexo scelle un partenariat stratégique avec l'ONG internationale EAT pour accélérer la transition vers une alimentation plus saine et durable. En s'associant à l'expertise scientifique d'EAT, le groupe entend traduire la recherche en actions concrètes dans ses restaurants à travers le monde.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Quoi de neuf côté... La Mie Câline. Les Cookiz mi-cuit et pop-corn

SNACKING 09/09/2025

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. La Mie Câline, pour la rentrée lance plusieurs nouveautés autour de son fameux Cookiz dont une recette avec pop corn ou encore deux versions d'un Cookiz mi-cuit.

