



REVUE DE PRESSE

12 au 23 septembre 2025



GECO
FOOD SERVICE

À NE PAS MANQUER

La restauration hors domicile entre résilience et défaillances

SNACKING 17/09/2025

La dernière étude Gira, dévoilée en amont du Salon Serbotel (19-22 octobre) de Nantes, dresse un état des lieux sans fard d'un secteur de la restauration en France fortement chahuté depuis la crise Covid. Et si les défaillances d'entreprises s'intensifient au rythme d'une fréquentation à la peine, le dynamisme entrepreneurial demeure, notamment en restauration rapide, pour s'adapter aux habitudes de consommateurs qui changent.

- ✓ la restauration hors-domicile continue de séduire. Depuis 15 ans, la proportion de repas pris à l'extérieur a fortement progressé en France pour atteindre le seuil d'un sur sept aujourd'hui.
- ✓ l'Hexagone reste en retard par rapport à nos voisins italiens (1 repas sur 6), espagnols (1 sur 5) ou britanniques (1 sur 3)
- ✓ si la fréquentation, impactée par la baisse du pouvoir d'achat et l'inflation, connaît une baisse pouvant aller jusqu'à 20 % sur certains segments depuis la crise sanitaire, le dynamisme entrepreneurial reste intact
- ✓ les nouveaux concepts progressent de 8 à 15 %
- ✓ la « *Gen Z élargie* » - soit les moins de 30/35 ans) - ne se rendraient pas au même endroit que leurs parents ou grands-parents, ne mangeraient pas la même chose, n'auraient pas du tout les mêmes circuits d'informations et de communication et ne paieraient même pas de la même manière
- ✓ le consommateur toujours plus « polymorphe », aux réactions extrêmement hétérogènes face à la spirale inflationniste de ces dernières années
- ✓ La boulangerie ferait même aujourd'hui figure de leader du déjeuner des actifs français, aussi bien dans les grandes villes qu'en milieu rural
- ✓ les tribunaux de commerce en 2024 ont alerté sur les défaillances d'entreprises dans la restauration indiquant une augmentation de 35 % par rapport à 2023. Mais, pour l'heure, il y aurait encore davantage de créations de restaurants que de défaillances, le cabinet évoquant une croissance du nombre d'unités de plus de 52 % en 20 ans.

Le snacking aussi au dîner (Étude Xerfi)

ZEPRO 16/09/2025

Xerfi vient de publier une nouvelle étude intitulée « Le Marché du snacking à l'horizon 2030 – Les Stratégies face à l'offensive du foodservice et aux nouveaux comportements alimentaires », dirigée par Matteo Neri.

- ✓ Il en ressort une progression incontestée du secteur qui devrait peser 15 Md€ d'ici 2030 contre 14 Md€ en 2024
- ✓ Il s'installe une vraie concurrence entre le foodservice et les distributeurs qui rivalisent d'ingéniosité pour capter leur part du gâteau.
- ✓ L'étude n'hésite pas à démontrer qu'avec la progression de la livraison par les plateformes, non seulement les frontières sont tombées, mais que la concurrence s'opère désormais aussi à l'heure du dîner.
- ✓ Les canaux de distribution se sont développés

SALON

Un parcours restauration bio à Natexpo Lyon 2024

RESTAURATION 21 02/09/2024

Natexpo 2024 revient à Lyon les 23 et 24 septembre prochains. Le salon se tiendra dans le hall 6 à Eurexpo. Un format court afin de mobiliser toute la distribution et de faciliter la participation des acteurs du secteur.

Serbotel promet un programme dense pour sa 21e édition

RESTAURATION 21 22/09/2025

Organisé par Exponentes depuis 1985, ce salon biennal se tiendra du 19 au 22 octobre 2025 au Parc des Expositions de Nantes (44). Télécharger un badge d'entrée gratuite sur ce lien

➤ **SNACKING**

Feef d'Or 2025 : des partenariats innovants pour s'adapter aux attentes

PROCESS ALIMENTAIRE 18/09/2025

Lors de la 27e cérémonie des Feef d'Or, 11 collaborations exemplaires entre PME-ETI et distributeurs ont été récompensées. Léonard Prunier, président de la Feef, souligne une fois de plus la nécessité de renforcer les partenariats entre les PME/ETI et les distributeurs. Retour sur le palmarès.

➤ **ZEPRO**

Les Ze Awards dévoilent leurs champions 2025 !

ZEPRO 16/09/2025

La 7e édition des Ze Awards de la Restauration et du Snacking a couronné ses 8 lauréats le 15 septembre lors d'une cérémonie présidée par Stéphane Layani, patron du Marché international de Rungis. Du service à table à la rapide, un palmarès qui démontre la vitalité et l'inventivité de la restauration commerciale hexagonale.

➤ **SNACKING**

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Le palmarès des fruits et légumes de l'été chez les Français

LE MONDE DU SURGELE 19/09/2025

Wolrdpanel révèle les stars des assiettes estivales des consommateurs dans l'Hexagone

Les hypermarchés vont-ils disparaître?

BFMTV 18/09/2025

L'annonce d'Auchan, de réduire la taille de ses hypermarchés, est un nouveau signal de la crise profonde que traverse le modèle. Les modes de consommation tendent désormais plus vers des surfaces plus réduites et segmentées.

La crise du bio c'est fini: les ventes de Biocoop grimpent de 7,5%, l'enseigne compte avoir 160 magasins de plus d'ici 4 ans

BFMTV AFP 18/09/2025

Le leader du bio veut se développer pour mettre la main sur un secteur qui revient en force, tout en se fixant des objectifs environnementaux et équitables.

Le renforcement de l'indication d'origine sur les emballages arrive à l'Assemblée

LA FRANCE AGRICOLE 17/09/2025

Une proposition de loi veut rendre obligatoire l'indication d'origine nationale des ingrédients dès lors qu'il compose 10 % du produit.

"Je viens quasiment tous les midis" : pourquoi de plus en plus de Français prennent leur pause déjeuner au supermarché

TF1 16/09/2025

Au moment de la pause déjeuner, les supermarchés concurrencent de plus en plus les boulangeries et les restaurants. Une équipe de TF1 se penche sur cette nouvelle habitude depuis les Alpes-Maritimes.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Re-uz for Eternity inaugure son site de lavage industriel à Blanquefort

RESTAURATION 21 22/09/2025

onçu pour laver, stocker et transporter des emballages réemployables, le site accompagnera les acteurs de la restauration collective et commerciale locaux dans leur transition vers le réemploi de leurs emballages.

➤ **USINE NOUVELLE**

Mise en place des référentiels anti-gaspillage alimentaire

RESTAURATION COLLECTIVE 18/09/2025

Dans le but de la réduction du gaspillage alimentaire, devenu obligatoire par la loi Agec, l'État a mis en place le Label national anti-gaspillage alimentaire pour la restauration. Les arrêtés relatifs aux référentiels du secteur de la restauration entreront de ce fait le 10 octobre prochain. Pour rappel, les objectifs nationaux de réduction du gaspillage de 50 % (par rapport à 2015) doivent être atteints en 2025 dans le secteur de la distribution alimentaire et la restauration collective, en 2030 pour la restauration commerciale.

➤ **ZEPRO**
➤ **RESTAURATION 21**



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Panzani Solutions dévoile sa nouvelle gamme de pâtes

TENDANCES RESTAURATION 17/09/2025

Panzani Solutions fait évoluer sa gamme de pâtes bio en cette fin d'année 2025, et lance une offre de pâtes de fabrication française, élaborées à partir de blé issu de l'agriculture biologique 100 % français.

Andros Gourmand & Végétal étoffe sa gamme

NEORESTAURATION 16/09/2025 (réservé abonné)

Alors que le végétal reste encore trop peu présent en RHD, la marque propose trois nouveautés qui devraient séduire notamment la restauration scolaire.

Eurogerm lance sa Collection #12 : L'innovation boulangère au service de l'engagement

AGROMEDIA 16/09/2025

Avec sa nouvelle Collection #12, baptisée « Je mange donc je m'engage ! », Eurogerm place la responsabilité sociétale et environnementale au cœur de l'innovation boulangère. Spécialiste des ingrédients et solutions pour la filière blé-farine-pain-pâtisserie-traiteur, le groupe invite les professionnels à concilier plaisir gustatif, performance et durabilité. Cette collection illustre les grands enjeux du secteur : réduction de l'empreinte carbone, ...

Vahiné Foodservice dévoile son nouvel emballage de vanille Bourbon

TENDANCES RESTAURATION 12/09/2025

La marque Vahiné Foodservice (groupe McCormick Foodservice) lance pour la rentrée 2025 un nouveau conditionnement sous-vide pour ses gousses de vanille Bourbon.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Top 100 : « Une croissance portée essentiellement par la santé et le scolaire »

ZEPRO 15/09/2025

Antoine Fabry, Directeur général Pro à Pro

RESTAURATION COMMERCIALE

Au restaurant, les seniors dépensent deux fois plus que les jeunes, selon une étude

BFMTV 22/09/2025

D'après une étude ayant analysé les paiements de 20 millions de cartes bancaires, les jeunes de moins de 35 ans ont considérablement réduit leurs dépenses alimentaires. Leur panier alimentaire moyen est passé de 28 à 22 euros en quatre ans. Les plus de 55 ans, eux, dépensent près du double.

Bouffe 8 000 commerces alimentaires, 15 000 cafés et restaurants... Paris est bien un ventre

LIBERATION 21/09/2028 (réservé abonné)

Un rapport publié en septembre par l'Atelier parisien d'urbanisme (Apur) balaye le «paysage alimentaire» de la capitale, où la densité de commerces et restaurants est deux fois supérieure à celle des capitales voisines.

Connaissez-vous le « Crousty », ce nouveau plat de fast-food qui cartonne ?

BOURSORAMA 19/09/2025

Le Crousty, plat composé de riz, de poulet frit et de sauces, connaît un véritable engouement chez les jeunes. A tel point qu'une distribution gratuite pour un événement promotionnel a déclenché une émeute à Paris. Popularisé sur TikTok et Instagram, ce plat s'impose chez la génération Z. De nouvelles enseignes voient le jour pour surfer sur cette mode culinaire.

➤ **RMC**

Restauration indépendante : Food Service Vision décrypte les stratégies d'achat 2025

TENDANCES RESTAURATION 19/09/2025

Food Service Vision vient de publier ses Revues Décision d'achat alimentaire et Décision d'achat boissons, mettant en lumière les choix des restaurateurs indépendants dans un contexte économique tendu. Elles embrassent à la fois le champ de la restauration commerciale indépendante, des boulangeries-pâtisseries indépendantes et des points de vente indépendants, dont l'activité principale est le débit de boissons (sauf restauration asiatique, coffee shops et snacking sucré). À noter que les revues ont été nourries de deux études quantitatives auprès de 240 professionnels sur leurs achats alimentaires et auprès de 240 autres professionnels sur leurs achats de boissons.

Mohamed Cheikh lance Meatpack Steakhouse

TENDANCES RESTAURATION 19/09/2025

Le chef Mohamed Cheikh, gagnant de Top Chef 2021 et déjà aux commandes de Meïda et Chick'Chill, se lance dans une nouvelle aventure gourmande avec Meatpack Steakhouse, cocréé avec le Groupe Bertrand. Il ouvre ainsi à Rosny-sous-Bois un lieu qui reprend les codes des steakhouses et met la viande à l'honneur.

Une nouvelle étape de développement pour EXKi

TENDANCES RESTAURATION 16/09/2025

La chaîne de restaurants belge EXKI engagée pour une alimentation durable, saine et savoureuse annonce un changement de direction avec le départ de son CEO, Stan Monheim, après près de deux ans de mandat.

La restauration rapide ne survivra pas à ce cumul de réformes fiscales', Esther Kalonji du Snarr

SNACKING 15/09/2025

La restauration rapide pèse lourd dans l'économie française avec près de 300 000 emplois, plus de 50 milliards d'euros de chiffre d'affaires et des milliers d'établissements ancrés dans la vie quotidienne. Mais une étude Xerfi commandée par le Snarr, présentée aux adhérents lors de la dernière assemblée générale en mai dernier et dont France Snacking avait fait écho, révélait que les réformes fiscales en cours ou envisagées par le gouvernement pourraient faire basculer la filière dans un scénario catastrophe. Esther Kalonji, déléguée générale du syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide, revient ici sur les constats pointés par ce rapport et les risques chiffrés de ces mesures mais aussi les dangers pour la branche qui ne survivrait pas à ces réformes nous confie-t-elle.

Parizza devient Parizza+Gusto et veut aussi surfer sur la vague du snacking italien

SANCKING 13/09/2025

Le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration italienne évolue en 2026 avec Parizza qui élargit son horizon et devient Parizza+Gusto. Avec une offre enrichie, des concours phares et des animations 100 % italiennes, le salon affirme sa volonté de devenir la vitrine incontournable du snacking italien en France.

RESTAURATION COLLECTIVE

Le Grand Repas revient pour la 6ème édition

ZEPRO 19/09/2025

Ce rendez-vous citoyen propose, le même jour, un menu identique sur chaque territoire, préparé à partir de produits locaux, de saison et accessibles. L'Objectif ? Simple, mais efficace : promouvoir une alimentation plus responsable, conviviale et fédératrice. Pour cette nouvelle édition, 65 duos de chefs seront mobilisés. Chaque duo réunit un chef ambassadeur – souvent issu de la gastronomie – et un chef de restauration collective, pour concevoir ensemble un menu validé par une diététicienne. Une façon de valoriser les savoir-faire croisés de la restauration traditionnelle et collective, avec le soutien fidèle du chef Thierry Marx et Guillaume Gomez.

Nouvelle directrice générale à la tête d'Eurest France

ZEPRO 19/09/2025

Depuis mars dernier, une nouvelle directrice générale a pris les commandes de la marque phare de Compass Group France.

Entre reprise estivale et confiance en berne, la restauration avance à pas comptés

SNACKING 19/09/2025

Après un printemps marqué par de fortes fluctuations, la restauration a retrouvé une trajectoire positive cet été. Mais derrière la croissance, la confiance des consommateurs et des restaurateurs recule alors que les écarts de performance entre segments s'accroissent. Dans sa dernière Revue Stratégique parue en septembre, Food Service Vision prévoit une fin d'année légèrement positive, mais sans euphorie.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 12/09/2025

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

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Sophie Lebreuilly développe en accéléré

ZEPRO 19/09/2025

Accompagné par FrenchFood Capital, l'enseigne Sophie Lebreuilly connaît un bel essor grâce au snacking.

Jacquet Brossard cède son activité de gaufres Milcamps

PROCESS ALIMENTAIRE 18/09/2025

Les gaufres fabriquées à Dour en Belgique seront reprises par la société Polcaf NV, filiale du groupe belge Poppies Bakeries, un acteur de la pâtisserie industrielle.

Boulangeries : des concurrents de plus en plus sérieux pour les restaurateurs

AU CŒUR DU CHR 12/09/2025 (réservé abonné)

Les boulangeries-pâtisseries développent de plus en plus leur offre, à la fois de snacking et de restauration rapide. Comme le souligne l'observatoire Fiducial.

NEGOCIATIONS COMMERCIALES : offre à saisir pour les adhérents

CONFÉRENCE D'ACTUALITÉ
14 ET 15 OCTOBRE 2025
PARIS OU À DISTANCE



28^e
RENDEZ-VOUS
ANNUEL

**NÉGOCIATIONS
COMMERCIALES**

AVEC LA PARTICIPATION DE


Muriel CHAGNY
Professeur de droit -
Université de Versailles
Membre - CEPC -
Rapporteur - AFEC


**Monsieur le Député
Stéphane Travert**


Nicolas Genty
Avocat Associé
LOI & STRATÉGIES
DGCCRF


Olivier Leroy
Avocat Associé
CABINET VERTICE


Jessica Ramond
Avocat Associé
LOI & STRATÉGIES


Joseph Vogel
Avocat à la Cour
SELAS VOGEL
& VOGEL


Margaux Vicair
Avocat à la Cour
SELAS VOGEL
& VOGEL


Thierry Dahan
Médiateur
MÉDIATION
DES RELATIONS
COMMERCIALES
AGRICOLAS


Walid Chaiehloudj
Professeur de droit privé
UNIVERSITÉ CÔTE
D'AZUR


J-C Grall
Avocat Associé
GRALL & ASSOCIÉS


Adélaïde Robardey
Avocat Associé
LOI & STRATÉGIES


Sandrine Kinart
Avocat
LEXENA AVOCATS


Agnès Mouillard
Vice-Présidente
CEPC


Thomas Deschryver
Avocat Associé
CORNET VINCENT
SEGUREL


Marion Raes
Avocat Directrice
Équipe Distribution
CORNET VINCENT
SEGUREL


Omblin Ancelin
Avocat Associé
SIMMONS
& SIMMONS


Florent Barbu
Avocat à la Cour
SIMMONS
& SIMMONS

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Bilan des négociations commerciales 2025 et perspectives 2026
Utilisation de l'IA dans la gestion des contrats : quels impacts sur les négociations anticiper ?


Miguel Pimentão
Directeur juridique
France Benelux
HENKEL


Valérie Quesnel
Directrice juridique
FERRERO


Julie Goi
Resp. juridique
COLGATE
PALMOLIVE EUROPE
DE LOUEST


Marie Buisson
Directrice juridique
en charge des relations
commerciales
ANIA


Frédérique Lehoux
Directrice
Généraliste
GECO FOOD
SERVICE


Pierre Perroy
Directeur des
Affaires économiques
et Fiscales
CGF


David Rivel
COO
GINO LEGATECH


Samir Chouaib
Directeur juridique
Aura Retail

Réduction : -20% Avec le code promo : vip20

[Inscriptions](#)

L'association GECO FOOD Service est fière de vous convier à la nouvelle édition des [Négociations commerciales 2026](#), l'événement incontournable pour préparer et sécuriser vos stratégies commerciales 2026.

Vous souhaitez intégrer les évolutions juridiques qui vont impacter vos prochaines négociations ? Bénéficier des conseils des acteurs principaux des négociations ?

Cette année, les plus grands acteurs du secteur seront réunis :

- Monsieur le député **Stéphane Travert**
- La **DGCCRF**
- Le **médiateur des relations commerciales et agricoles**
- La **CEPC**
- Les directeurs juridiques côtés **fournisseurs** et **distributeurs**
- Les **magistrats, Professeurs** et plus éminents **Avocats**

Dans un contexte fortement changeant, **tirez tous les enseignements des meilleures pratiques** au travers d'exposés rythmés par des retours d'expériences, des cas pratiques et une table ronde réunissant tous les acteurs des négociations commerciales.

- **Dates** : 14 et 15 octobre 2025

- **Lieu** : Hilton Paris Opéra, Paris / A distance

- **Tarif spécial Geco Food Service** et [inscription via le site de l'EFE](#) :

2 jours à -20% : 1 596€ HT au lieu de 1 995€ pour les deux jours

** Non cumulable avec toute autre réduction*

Geco Food Service est partenaire de cet événement mais n'est pas en charge de son organisation : [renseignements et inscriptions auprès de l'EFE](#).

