



REVUE DE PRESSE

23 au 26 septembre 2025



A NE PAS MANQUER

Les Français adeptes du “hors repas” avec un snacking qui devient une habitude bien ancrée

SNACKING 25/09/2025

Près de 9 adultes sur 10 et plus de 8 enfants sur 10 consomment en dehors des repas principaux. L'étude Mondelez 2024 qui vient d'être publiée, révèle des pratiques désormais ritualisées, influencées par le plaisir, la faim... mais aussi par la précarité alimentaire.

- ✓ Chez les enfants, le goûter domine largement (68 %)
- ✓ Les adultes, eux, plébiscitent trois moments clés : la matinée (39 %), le goûter (48 %) et l'apéritif (39 %).
- ✓ plus d'1 Français sur 3 est concerné par l'insécurité alimentaire
- ✓ les critères d'achat restent élevés. 98 % des Français privilégient le bon goût, 96 % un prix compétitif, 93 % la confiance en la marque et 89 % l'origine locale.
- ✓ Pour les enfants, les parents se montrent encore plus exigeants notamment sur la qualité nutritionnelle (84 %), la portion individuelle (84 %) et la composition courte (93 %).
- ✓

SALON

Nouvelle édition pour le salon Exp'Hôtel à Bordeaux

GRANDES CUISINES 24/09/2025

Exp'Hôtel 2025, le salon professionnel des filières Food & Hospitality revient pour sa 7^{ème} édition du 23 au 25 novembre au Parc des Expositions à Bordeaux. Pendant trois jours, l'événement mettra en lumière les nouvelles tendances et solutions dédiées aux professionnels des secteurs TCHRD (Traiteurs, Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques) ainsi qu'aux métiers de bouche.

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.

"C'est dire si c'est une tendance" : se faire un restau en solo, un phénomène qui prend de l'ampleur

TF1 23/09/2025

Dîner seul au restaurant est un phénomène qui progresse fortement : +150% de dépenses depuis 2010.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Lutte contre le gaspillage alimentaire : Kikleo lève 3,5 M€

ZEPRO 25/09/2025

La start-up lyonnaise Kikleo, spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, vient de lever 3,5 M€. Objectif : accélérer son déploiement en France, en Europe et aux États-Unis, tout en renforçant sa plateforme d'intelligence artificielle qui permet déjà à 250 restaurants de réduire leurs déchets et de réaliser des économies significatives.

Réemploi : trois marques, mais une seule barquette de salade

L'USINE NOUVELLE 24/09/2025 (réservé abonné)

Pour se lancer dans le projet R3Pack et concevoir un emballage commun, Les Crudettes, Sodebo et Florette ont fait appel à Knauf industries.

Le secteur du commerce de gros demande un moratoire

ECOMMERCE MAG 23/09/2025

La Confédération des Grossistes de France demande un report d'un an de la filière REP emballages professionnels, prévue au 1er janvier 2026. Les 160 000 entreprises du secteur dénoncent un calendrier irréaliste et réclament plus de temps pour s'adapter à cette réglementation majeure.

➤ **L'USINE NOUVELLE**



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Sud & Sol mise sur le prêt-à-l'emploi avec La Gamme des Chefs

AU COEUR DU CHR 23/09/2025 (réservé abonné)

Sud & Sol, marque spécialisée dans les légumes confits, grillés et marinés, propose La Gamme des Chefs, des recettes avec des aliments cuits sous vide.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Grossistes, un secteur résilient

NEORESTAURATION 24/09/2025

Raphaël Miolane, Senior Managing Director, et François Brousse, Senior Director, chez FTI Consulting proposent leur analyse du secteur de la distribution à l'aune d'un marché en pleine recomposition.

RESTAURATION COMMERCIALE

Flunch invente un nouveau concept baptisé « Faim »

TENDANCES RESTAURATION 25/09/2025

Le 15 septembre 2025, Flunch inaugurerait à Lille son nouveau concept baptisé « Faim », pensé pour les urbains pressés en quête de rapidité, de gourmandise et de prix accessibles. Cette première adresse combine plats signatures (carbonade flamande, poulet tikka masala, couscous royal...) et technologie de pointe en permettant d'entrer, se servir, et ressortir, le tout sans passer en caisse.

Restauration : le fossé se creuse entre gagnants et perdants

LE MONDE DU SURGELE 23/09/2025

Plutôt une performance globale plutôt statisfaisante, Fodd Service Vision évoque des écarts de performance entre les acteurs dans un contexte économique et social pesant.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 25/09/2025

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

« Le collectif restera notre priorité pour la prise en compte du repas par les politiques publiques »

ZEPRO 25/09/2025

L'émotion était palpable, le 2 juillet, à la Maison du Lait (Paris 9e), lors de l'AG de Restau'Co. Arrivée au terme de son second mandat, Sylvie Dauriat quitte la présidence du réseau. Celle qui est aussi directrice de la Caisse des Écoles du 17e à Paris n'a eu de cesse de défendre les intérêts et l'image de la restauration collective.

Refectory muscle son réseau régional et cible la Bourgogne-Franche-Comté

ZEPRO 25/09/2025

L'acteur de la restauration d'entreprise Refectory confirme sa stratégie d'expansion territoriale avec l'ouverture d'une direction régionale à Dijon.

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 Vicaire
Avocat à la Cour
SELAS VOGEL
& VOGEL



Thierry Dahan
Médiateur
MÉDIATION
DES RELATIONS
COMMERCIALES
AGRICOLLES



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



Ombline 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 L'OUEST



Marie Buisson
Directrice juridique
en charge des relations
commerciales
ANIA



Frédérique Lehoux
Directrice
Générale
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](#).

