



# REVUE DE PRESSE

26 septembre au 03 octobre 2025



# A NE PAS MANQUER

## SALON - TROPHEES

### **PARTICIPEZ AUX TROPHEES "SNACKING D'OR by France Snacking 2026"**

#### SNACKING

France Snacking organise les « SNACKING D'OR by France Snacking 2026 », trophées ayant pour vocation de désigner les produits de l'année dans l'univers du snacking. Une trentaine de Trophées seront décernés mais aussi divers prix spéciaux dont les Prix Spéciaux du Jury, le Coup de Coeur de la Rédaction ou encore le Prix des Internautas.

### **Le Salon du Bon investit la Grande Halle de la Villette**

#### TENDANCES RESTAURATION 01/10/2025

Le Salon du Bon, revient cette année pour une deuxième édition du 18 au 20 octobre 2025 à la Grande Halle de la Villette (Paris, 19e). Fruit d'une alliance entre le chef engagé, Thierry Marx, et le directeur éditorial du magazine Bon, Romain Jubert, il réunit des chefs, artisans, marques responsables, professionnels, producteurs, amateurs et professionnels de l'alimentation avant-gardistes.

### **Une nouvelle dynamique pour le Trophée Serbotel en collectivité**

#### RESTAURATION COLLECTIVE 27/09/2025 (réservé abonné)

Le 21 octobre, le Trophée National de Restauration Collective Autogérée est attendu sur la Scène culinaire, niveau 2 du Grand Palais au Parc des Expositions de Nantes. Une 15e édition inscrite au cœur du salon Serbotel, qui mettra en compétition 6 équipes, impatientes de montrer leur talent !

# 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.

## **Il est indispensable de faciliter l'accès aux légumes !**

CUISINE ET TENDANCES 27/09/2025

Les Français restent en dessous des recommandations nutritionnelles pour les légumes. Seuls 13% des adultes atteignent l'objectif des « 5 fruits et légumes par jour » selon UNILET.

## **DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **Loi Egalim : le plastique a-t-il vraiment disparu des cantines ?**

France INFO 02/10/2025

Le plastique est interdit dans toutes les cantines de France depuis le 1er janvier 2025. Mais la loi est-elle appliquée? France Télévisions a enquêté et fait des découvertes déconcertantes : malgré les promesses des industriels, il reste du plastique dans les cantines, bien caché dans des barquettes pourtant réputées 100% naturelles.

### **Re-Uz for Eternity ouvre un centre de lavage industriel en Nouvelle-Aquitaine**

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 30/09/2025 (réservé abonné)

Les sociétés catalanes Eternity Systems et Re-Uz inaugurent, près de Bordeaux (Gironde), le premier site de lavage dédié à leur offre commune. Fruit de 2 millions d'euros d'investissement, il annonce d'autres implantations en France au service de la restauration collective.

### **Léko met le cap sur 2029 avec une feuille de route ambitieuse**

PROCESS ALIMENTAIRE 29/09/2025

Après cinq ans d'activités sur le marché français, Léko dresse un bilan positif de son insertion dans la « Responsabilité Élargie du Producteur » emballages ménagers et papiers, ainsi que dans la structuration des filières de recyclage. À l'horizon 2029, l'éco-organisme souhaite accélérer sur le réemploi et sur la circularité des emballages professionnels.

## **EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE**

### **Kikléo lève 3,5 millions**

NEORESTAURATION 30/09/2025

La foodtech française spécialisée dans l'anti-gaspi veut accélérer son développement en France, en Europe et aux Etats-Unis.



# ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

## **Plus saines et naturelles, les BRSA étanchent la soif de changement des consommateurs**

SNACKING 21/09/2025

C'est une révolution qui se fait discrète : bouteilles, verres ou canettes demeurent remplis de boissons colorées, plates ou pétillantes. Pourtant, ces produits inamovibles des cartes de l'univers snacking se transforment en profondeur, réduisant ou supprimant le sucre, tout en proposant des saveurs renouvelées. Il s'agit non seulement de s'adapter aux nouvelles attentes du public, du législateur... mais aussi, de faire face à de nouveaux concurrents, associant innovation et reconnaissance du public. Désormais, les boissons doivent faire bien plus que désaltérer ; elles doivent également parvenir à créer un lien affectif durable entre et avec les consommateurs. Rémi Héluin

## **Un roulé végétarien à l'accent italien (Bridor)**

LE MONDE DU SURGELE 02/10/2025

Bridor présente sur Anuga un feuilleté pur beurre garni façon marinara, combinant praticité et saveurs méditerranéennes.

## **Des coulants au chocolat en solo ou en duo (Pomone)**

LE MONDE DU SURGELE 02/10/2025

Le fabricant enrichit son offre dessert avec une gamme de coulants au chocolat prêts à l'emploi. Une gamme de coulants au chocolat destinée au retail, adaptée à la vente à emporter, au rayon surgelé, au snacking et à la livraison.

## **My Pie a lancé la production de pizzas et de croque-monsieurs dans sa nouvelle usine en Mayenne**

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 02/10/2025 (réservé abonné)

La PME du Nord-Mayenne a lancé l'activité de son usine fraîchement construite sur 11 500 mètres carrés. My Pie y produit ses recettes destinées à alimenter ses 3 000 corners de snacking chaud installés en grande surface. 120 salariés travaillent sur le site.

## **Du ciel aux rayons LS jusqu'au snacking, les ambitions de Sofast Sogood s'envolent**

SNACKING 30/09/2025

Forte d'un site ultra-équipé et d'un savoir-faire boulanger reconnu, Sofast Sogood veut passer de la cabine d'avion aux linéaires des GMS comme aux cuisines et aux tables de l'hôtellerie-restauration-snacking. Avec ses 6,7 M€ de chiffre d'affaires et un outil industriel calibré pour croître, la PME française vise un vrai décollage sur ces nouvelles pistes en misant sur son agilité et sur l'innovation.

## **Marlette ouvre un nouveau coffee shop dans le 18e arrondissement de Paris**

TENDANCES RESTAURATION 29/09/2025

La marque française de préparations bio et artisanales Marlette, poursuit son renouveau avec l'ouverture d'un nouveau coffee shop dans le 18e arrondissement de Paris

## **DS Restauration inaugure son nouveau dépôt Sirf**

NEORESTAURATION 29/09/2025

Installé à 3 km de son ancien site, le nouvel outil dispose de 55 000 m<sup>2</sup> de stockage, de 25 quais de chargement et d'une cuisine professionnelle. « Ce nouveau dépôt est un site à la hauteur de nos ambitions », affirme Romuald Loiseau, directeur de la SIRF.

## **Matières grasses : Parmi les fournisseurs...**

RESTAURATION COLLECTIVE 27/09/2025 (réservé abonné)

Amphora Spécialiste des huiles professionnelles (friture, cuisson, assaisonnement), Amphora répond aux différentes attentes des chefs et équipes, notamment en restauration collective.

# **ZOOM SUR LES CIRCUITS**

## **DISTRIBUTEURS**

### **DS Restauration inaugure un dépôt taillé pour le frais et le surgelé**

LE MONDE DU SURGELE 02/10/2025

Avec son nouveau dépôt SIRF basé à Antigny, le grossiste multirégional de la restauration renforce la chaîne du froid et améliore l'efficacité de ses flux. De quoi renforcer la disponibilité des produits, notamment sur le surgelé, qui joue un rôle clé dans son assortiment.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **Quelles priorités pour le secteur CHR ?**

TENDANCES RESTAURATION 02/10/2025

Le salon Food Hotel Tech dévoile une étude exclusive réalisée auprès de près de 900 professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Celle-ci met en lumière trois priorités stratégiques pour le secteur à savoir la fidélisation, la digitalisation et la durabilité.

### **Quand les chefs se diversifient ! Étoilé... mais pas que !**

TENDANCES RESTAURATION 01/10/2025

Christophe Aribert prouve que l'on peut être chef étoilé et cuisiner pour tous les publics. De la haute gastronomie à la bistronomie, en passant par le bouillon, le chef de la Maison Aribert est à la tête d'un groupe diversifié, en plein essor.

### **Quand les chefs se diversifient ! De la ferme à l'assiette !**

TENDANCES RESTAURATION 01/10/2025

Deux étoilés (deux étoiles à Blois et une à Ardon), un restaurant gastronomique, un kiosque snacking, un élevage de bœufs wagyu... À Blois et Orléans, Christophe Hay illustre une diversification réfléchie. Rencontre avec celui qui se définit lui-même comme un chef paysan.

### **Boulangeries, fast-foods : la restauration « hors domicile » bondit**

LE POINT 0/10/2025

LE CHIFFRE DE LA SEMAINE. Entre 2019 et 2023, le chiffre d'affaires de la restauration rapide a progressé en France de 25 % pour atteindre 16 milliards d'euros.

## **France Snacking lance ses podcasts visio et audio. #1 Food Side Story : quand le poulet frit étend ses ailes**

SNACKING 01/10/2025

Le podcast Food Side Story, coproduit par France Snacking et Stratég'eat, lance sa première série d'épisodes consacrés aux grandes tendances de la restauration. Tous les deux mois, experts, chefs, influenceurs et entrepreneurs viendront croiser leurs regards pour décrypter un produit ou une pratique qui façonne l'assiette des Français. Pour ce premier rendez-vous réalisé en partenariat avec les Halles METRO et le soutien de Poule et Toque et Heinz, présenté par Nicolas Nouchi, fondateur de Stratég'eat, cap sur une star mondiale et montante de la street food : le poulet frit.

## **Le GHR salue les engagements du Président de la République en faveur de la restauration traditionnelle**

TENDANCES RESTAURATION 30/09/2025

Le 29 septembre, à l'occasion d'une rencontre à l'Élysée réunissant les représentants de la restauration traditionnelle, le Président de la République a réaffirmé son attachement à ce secteur clé. Devant les professionnels, il a détaillé les grands enjeux qui le traversent : attractivité des métiers, viabilité économique, valorisation de la qualité culinaire, éducation au bien-manger et « diplomatie de la gastronomie ».

## **Nachos rouvre à Lille avec un concept renouvelé**

TENDANCES RESTAURATION 30/09/2025

l'enseigne de fast-good mexicain Nachos fait son retour à Lille avec la réouverture de son restaurant rue Faidherbe, entièrement rénové et désormais sous gestion directe. L'adresse devient ainsi la vitrine du nouveau visage de la marque entre le logo modernisé, et l'univers graphique revisité à l'ambiance conviviale.

## **Tortilla et la « burrito culture » à la conquête de la France**

TENDANCES RESTAURATION 30/09/2025

Après le rachat en 2024 de Fresh Burritos, l'enseigne californienne Tortilla, spécialiste du burrito, annonce officiellement son arrivée en France.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Elior Group croque la plus ancienne chocolaterie de France**

LE MONDE DU SURGELE 02/10/2025

Le géant de la restauration collective vient d'annoncer le rachat de Pailhasson, maison fondée en 1729 à Lourdes et considérée comme la doyenne des chocolateries françaises.

### **Compass Group France change de patron !**

LE MONDE DU SURGELE 02/10/2025

À compter du 5 novembre, Marc de Oliveira succèdera à Camille Berthaud en tant que P-DG de Compass Group France. Fort d'un solide parcours professionnel au service des entreprises, il prend la tête d'un groupe de 16 300 salariés et plus de 3 000 sites, engagé dans une phase de croissance et de consolidation après l'acquisition de Dupont Restauration et l'intégration du néerlandais Vermaat.

## **Hauts-de-France : un nouvel outil digital pour les cuisiniers de la restauration collective**

ZEPRO 02/10/2025

La Région Hauts-de-France et la Chambre d'Agriculture lancent une nouvelle version du site cuisinezleshautsdefrance.fr, avec plus de 300 recettes et des outils pratiques pour aider les cuisiniers de la restauration collective à valoriser les produits locaux.

## **Les matières grasses s'affichent dans le Dossier de notre n° d'octobre !**

RESTAURATION COLLECTIVE 30/09/2025

Elles ont longtemps eu mauvaise réputation, mais les matières grasses, par leur diversité et l'usage que l'on peut en faire, retrouvent aujourd'hui une place dans notre alimentation. Certes, des progrès restent à faire en termes de consommation, parfois excessive

## **La 6e édition du Grand Repas s'invite partout ! Restauration**

RESTAURATION COLLECTIVE 27/09/2025

Le 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. Une 6e édition toujours au cœur des territoires, pour une alimentation saine et responsable.

## **Matières grasses : Beurre, huile, crème... On en fait quoi ?**

RESTAURATION COLLECTIVE 27/09/2025 (réservé abonné)

Si elles ont longtemps eu mauvaise réputation, les matières grasses, par leur diversité et l'usage que l'on peut en faire, retrouvent aujourd'hui une place dans notre alimentation.

## **Le ministère des Armées s'inscrit dans une restauration plus responsable**

RESTAURATION COLLECTIVE 27/09/2025 (réservé abonné)

lors du Salon Restau'Co en juin à Paris Porte de Versailles, plusieurs conférences se sont tenues tout au long de la journée. L'une d'entre elles a concerné l'alimentation durable au sein des armées, entre actions mises en place pour le développement durable, résultats et leviers à actionner.

## **Sarah El Haïry : « La restauration scolaire joue un rôle majeur dans l'éducation à l'alimentation »**

RESTAURATION COLLECTIVE 27/09/2025 (réservé abonné)

Nommée Haut-commissaire à l'Enfance en mars 2025, Sarah El Haïry fait part de ses engagements et priorités, dont fait partie l'éducation alimentaire. C'est un enjeu majeur, un vecteur pour faire lien entre tous les acteurs, en impliquant les jeunes eux-mêmes.

## BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

### Pas cher et rapide pour le déjeuner: pourquoi le snacking s'impose largement dans les supermarchés

BFM-RMC 29/09/2025

Depuis quelques années, l'offre de snacking (sandwichs, salades...) s'est largement imposée dans les supermarchés. Ils sont devenus l'un des lieux plébiscités par les consommateurs pour leur pause déjeuner. Explications.

### Snacks : un marché mondial avoisinant les 700 Mds \$

LE MONDE DU SURGELE 29/09/2025 (réservé abonné)

Selon Euromonitor, le marché mondial du snacking devrait poursuivre sa progression, avec un chiffre d'affaires croissant moyenne de 5% par an d'ici 2030.

## NEGOCIATIONS COMMERCIALES : offre à saisir pour les adhérents

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



**28<sup>e</sup>**  
RENDEZ-VOUS  
ANNUEL

# NÉGOCIATIONS COMMERCIALES

AVEC LA PARTICIPATION DE

 <p>Muriel CHAGNY Professeur de droit - Université de Versailles Membre - CEPC - Rapporteur - AFEC</p>	 <p>Monsieur le Député Stéphane Travert</p>	 <p>Nicolas Genty Avocat Associé LOI &amp; STRATÉGIES DGCCRF</p>	 <p>Olivier Leroy Avocat Associé CABINET VERTICE</p>	 <p>Jessica Ramond Avocat Associé LOI &amp; STRATÉGIES</p>	 <p>Joseph Vogel Avocat à la Cour SELAS VOGEL &amp; VOGEL</p>	 <p>Margaux Vicaire Avocat à la Cour SELAS VOGEL &amp; VOGEL</p>	 <p>Thierry Dahan Médiateur MÉDIATION DES RELATIONS COMMERCIALES AGRICOLLES</p>	
 <p>Walid Chaiehloudj Professeur de droit privé UNIVERSITÉ CÔTE D'AZUR</p>	 <p>J-C Grall Avocat Associé GRALL &amp; ASSOCIÉS</p>	 <p>Adélaïde Robardey Avocat Associé LOI &amp; STRATÉGIES</p>	 <p>Sandrine Kinart Avocat LEXENA AVOCATS</p>	 <p>Agnès Mouillard Vice-Présidente CEPC</p>	 <p>Thomas Deschryver Avocat Associé CORNET VINCENT SEGUREL</p>	 <p>Marion Raes Avocat Directrice Équipe Distribution CORNET VINCENT SEGUREL</p>	 <p>Ombline Ancelin Avocat Associé SIMMONS &amp; SIMMONS</p>	 <p>Florent Barbu Avocat à la Cour SIMMONS &amp; SIMMONS</p>

**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 ?

 <p>Miguel Pimentão Directeur juridique France Benelux HENKEL</p>	 <p>Valérie Quesnel Directrice juridique FERRERO</p>	 <p>Julie Goi Resp. juridique COLGATE PALMOLIVE EUROPE DE L'OUEST</p>	 <p>Marie Buisson Directrice juridique en charge des relations commerciales ANIA</p>	 <p>Frédérique Lehoux Directrice Générale GECO FOOD SERVICE</p>	 <p>Pierre Perroy Directeur des Affaires économiques et Fiscales CGF</p>	 <p>David Rivel COO GINO LEGATECH</p>	 <p>Samir Chouaib Directeur juridique Aura Retail</p>
--	---	--	---	--	--	--	--

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](#).

