



# REVUE DE PRESSE

3 au 10 octobre 2025



**GECO**  
FOOD SERVICE



### **Lancement du collectif « Filière RestaurationS »**

AU COEUR DU CHR 08/10/2025 (réservé abonné)

Les acteurs de la restauration hors domicile (restaurateurs, grossistes, agroalimentaire et producteurs) lancent « Filière RestaurationS ».

### **Le collectif « Filière des restaurations » vient d'être lancé !**

LA CUISINE PRO 08/10/2025

Alors que la filière de la restauration fait face à de nombreuses problématiques, les grandes organisations du secteur se réunissent pour ne parler que d'une seule et même voix.

### **Naissance du collectif « Filière RestaurationS » du champ à l'assiette. Le Snarr en est !**

SNACKING 08/10/2025

Pour la première fois, dix grandes organisations représentant la restauration, les grossistes, l'agroalimentaire et l'agriculture parlent d'une seule voix derrière la création de Filière RestaurationS. L'objectif de cette force collective est de valoriser une filière plurielle et peser davantage dans le débat public.

### **Lancement du collectif Filière des Restaurations**

NEORESTAURATION 09/10/2025 (réservé abonné)

Pour la première fois, les organisations référentes des maillons de la chaîne de valeur de toutes les restaurations s'unissent pour prendre la parole ensemble.

### **Lancement d'un nouveau collectif pour défendre la « filière des restaurations »**

L HOTELLERIE RESTAURATION 09/10/2025

Agriculteurs, grossistes, agroalimentaires et acteurs de la restauration commerciale, rapide et collective s'unissent au sein de la « filière Restaurations ». Une dizaine de d'organisation professionnelles ce sont regroupées au sein de ce nouveau collectif pour faire entendre leur voix et mieux défendre les intérêts du secteur.

### **Naissance de la Filière des Restaurations**

ZEPRO 08/10/2025

« Du champ à l'assiette, nous affirmons aujourd'hui qu'il existe une seule et même filière : celle qui approvisionne et réunit toutes les restaurations », déclare le tout nouveau collectif Filière RestaurationS qui entend peser davantage dans le débat public.

### **« Du champ à l'assiette » : un nouveau collectif pour défendre la filière restauration**

SUD OUEST 08/10/2025

Agriculteurs, restaurateurs et grossistes s'unissent au sein de la « filière Restaurations » pour faire entendre leur voix et défendre les intérêts du secteur

## Restauration : 10 organisations du secteur se rassemblent pour peser dans le débat public

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 09/10/2025

Dix organisations représentatives du secteur de la restauration décident de se réunir pour des prises de parole commune, annonce "Filière restaurations", le 8 octobre.

### CONTEXTE

**Contexte FR - La « Filière RestaurationS » unit producteurs, industriels et restauration hors domicile** - Le 8 octobre, les principaux acteurs de la restauration hors domicile – de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie à la FNSEA, en passant par l'Association nationale des industries alimentaires, les grossistes et le Syndicat national de la restauration collective – lancent le collectif « Filière RestaurationS » pour défendre « une voix commune » entre les différents maillons de la chaîne alimentaire, annoncent-ils dans un communiqué. « C'est le fruit de plusieurs mois de travail, qui doit désormais aboutir à des engagements concrets entre toutes les parties prenantes », explique un acteur du collectif. Parmi leurs priorités : une meilleure coordination entre producteurs, transformateurs et restaurateurs, afin de garantir « la qualité » et « la disponibilité » des produits français dans la restauration collective aussi bien que commerciale. Autre axe de travail : mieux informer les consommateurs sur les réalités de la restauration hors foyer – équilibre nutritionnel, traçabilité, diversité des convives – dans un débat public encore trop centré sur l'alimentation à domicile, dont l'acteur principal reste la grande distribution. Ce dernier point fait écho aux attentes clairement exprimées par les producteurs lors du Sommet de l'élevage, à Cournon-d'Auvergne.

### DEPECHE AFP

FP-MAIL : restauration-alimentation-agroalimentaire-agriculture-élevage restauration-alimentation-agroalimentaire-agriculture-élevage

"Du champ à l'assiette": restaurateurs, grossistes et agriculteurs se fédèrent pour se faire entendre

Paris, 8 oct 2025 (AFP) - Des agriculteurs aux restaurateurs en passant par les grossistes, une dizaine d'organisations professionnelles se sont regroupées au sein d'un nouveau collectif, la "filière Restaurations", afin de mieux défendre les intérêts du secteur, selon un communiqué mercredi.

"Du champ à l'assiette, nous affirmons aujourd'hui qu'il existe une seule et même filière: celle qui approvisionne et réunit toutes les restaurations", estiment-elles.

"La restauration hors domicile est une filière essentielle du quotidien qui irrigue l'ensemble des filières agricoles et agroalimentaires, un pilier social et culturel pour permettre à tous de se nourrir et une part de l'identité culturelle française vecteur de convivialité, de goût et de savoir-faire", écrivent ces organisations.

"Et pourtant, malgré son rôle essentiel cette réalité reste trop souvent invisible et ses spécificités mal comprises dans le débat public et par les pouvoirs publics, dont l'attention se porte principalement sur le contenu des chariots de courses et l'alimentation à domicile", selon elles.

Côtés restaurateurs, participent l'Umih, le GHR, le Snarr (restauration rapide) ainsi que Restau'Co et le SNRC pour la restauration collective.

Côté agriculteurs, la FNSEA, et La Coopération Agricole sont parties prenantes.

Et côté grossistes, on retrouve Grossistes Alimentaires de France, l'ANIA et le GECO Food Service (industries agroalimentaires).

Le but de ce collectif est notamment de "peser ensemble dans le débat public" avec un "message immédiat : +ni textes, ni taxes supplémentaires+, mais un cadre de confiance, de concertation et de stabilité pour permette aux professionnels concernés d'innover, de répondre aux enjeux environnementaux et de continuer à nourrir la société française".

Parmi les premières pistes de travail identifiées: "la valorisation du savoir-faire du cuisinier pour plus de lisibilité pour tous nos publics", "la sécurisation des approvisionnements des différentes typologies de restaurations" ou encore "le soutien au Titre Restaurant qui devient davantage un +titre alimentaire+ qu'une incitation à se rendre dans des points de restauration".

sr/jbo/de

## 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

#### **128 députés s'engagent en faveur de l'agriculture biologique**

LA FRANCE AGRICOLE 08/10/2025 (réservé abonne)

Une résolution transpartisane vient d'être déposée à l'Assemblée nationale pour sauvegarder l'agriculture biologique.

#### **Nutrition et santé : la viande sur le grill**

PLEIN CHAMP 07/10/2025

[SOMMET 2025] Au plan international, une étude recommande de réduire significativement la consommation de viande rouge. En France, le projet de révision de l'arrêt de septembre 2011 régissant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire suscitent la crispation des filières agricoles et des acteurs de la restauration collective.





# ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

## **Archibald lance E.A.T, son offre de snacking**

AU COEUR DU CHR 06/10/2025

Archibald poursuit son développement avec E.A.T By Archibald, un concept de snacking premium.

## **Bonduelle Food Service mise sur le commerce équitable français et dévoile ses nouveautés 2026**

RESTAURATION COLLECTIVE 08/10/2025

À partir de janvier 2026, Bonduelle Food Service proposera plus de 100 références certifiées commerce équitable français, en partenariat avec Agri Éthique France. Une évolution majeure qui permet à la marque d'accompagner les restaurateurs dans la mise en œuvre des exigences de la loi EGAlim.

### ➤ **TENDANCES RESTAURATION**

## **Delineo inaugure son nouveau siège à Saint Denis et écrit un nouveau chapitre**

SNACKING 08/10/2025

À Saint-Denis, le groupe Delinéo vient d'ouvrir son siège flambant neuf, véritable vitrine de son renouveau. Avec ses quatre enseignes, La Croissanterie, Maison Pradier, Roberta Caffè et Roberta Ristorante, le groupe entre dans une phase de transformation ambitieuse qui combine innovation, montée en gamme mais aussi repositionnement stratégique de ses différentes marques.

## **Bel se renforce en Asie et noue un partenariat avec le leader indonésien de snacks et de fromage**

PROCESS ALIMENTAIRE 07/10/2025

Le groupe fromager a annoncé prendre une participation minoritaire dans une filiale de Garudafood, le leader du marché indonésien du fromage. L'objectif est de se consolider en Asie qui constitue un pilier de croissance à long terme.

## **Omnivore entre dans une nouvelle ère**

TENDANCES RESTAURATION 07/10/2025

véritable référence de la gastronomie contemporaine depuis sa création en 2003, Omnivore amorce une transformation majeure afin de mieux répondre aux mutations du secteur culinaire et aux attentes d'une génération de chefs et d'acteurs en quête de sens, de créativité et de lien

## **Columbus Café s'associe à Alpro et lance le Chicorée Latte, une boisson végétale inédite pour la rentrée**

TENDANCES RESTAURATION 07/10/2025

L'enseigne française Columbus Café inaugure la saison automnale avec une nouvelle édition limitée baptisée « Pop Party ». À partir du 9 septembre, ses 250 coffee shops proposeront cinq recettes originales, gourmandes et régressives, déclinant deux saveurs phares, le praliné et le popcorn.

## **Picadeli lance ses bowls chauds pour réinventer l'hiver**

TENDANCES RESTAURATION 06/10/2025

leader européen du salad bar en libre-service avec plus de 2 000 points de vente en Europe et aux États-Unis, dont 440 en France chez Franprix, Monoprix, Système U, Auchan, Casino et Carrefour Market, Picadeli innove pour la saison automne-hiver.

# **ZOOM SUR LES CIRCUITS**

## **DISTRIBUTEURS**

### **Pascal Peltier, directeur général de Metro France : « Dans un marché en recul, Metro continue à voir son volume d'affaires progresser »**

NEORESTAURATION 07/10/2025

Alors que les professionnels de la restauration subissent dans leur ensemble des baisses de fréquentation et de volume d'activité, Pascal Peltier, directeur général de Metro France, nous livre son analyse du marché et en regard des performances enregistrées par Metro grâce notamment au modèle omnicanal mis en place il y a une dizaine d'années.

### **Marc De Oliveira nommé PDG de Compass Group France**

RESTAURATION COLLECTIVE 06/10/2025

A dater du 5 novembre 2025, Marc De Oliveira, 47 ans, occupera le poste de Président-directeur général de Compass Group France (filiale du britannique Compass Group). Succédant à Camille Berthaud, il poursuivra les ambitions et la stratégie de l'entreprise, qui emploie 16 300 collaborateurs et opère plus de 3 000 établissements en France : restauration scolaire, entreprises et administrations, hôpitaux et Ehpad, événementiel...

### **La pintade, l'atout différenciant d'une offre snacking en pleine mutation**

ZEPRO 03/10/2025

Le paysage de la consommation hors domicile opère une véritable mutation et plusieurs phénomènes viennent perturber le traditionnel établissement avec service à table. Parmi eux, le snacking, qui ne cesse de poursuivre sa montée en puissance. Longtemps considéré comme une restauration d'appoint, il a désormais toute sa place et il s'impose aujourd'hui comme un segment stratégique pour les boulangeries-pâtisseries.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **Exclu. La Famille ouvre son capital à Indigo, nomme Alain Flipo DG et met le cap au national**

SNACKING 08/10/2025

L'enseigne de restauration fast-casual, La Famille-Finest Lunch, accueille le fonds Indigo Capital à son tour de table et annonce la nomination d'Alain Flipo au poste de directeur général. Une double opération qui marque un tournant stratégique pour ce groupe en pleine expansion, avec l'ambition de déployer la franchise dans l'Hexagone et d'atteindre les 100 millions d'euros de chiffre d'affaires d'ici cinq ans.

## **Les Pieds dans Le Plat sautent le pas de la restauration commerciale**

RESTAURATION 21 06/10/2025

Le collectif spécialiste de la restauration collective durable ouvre une auberge 100 % bio au cœur du Périgord.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Revue de web : la restauration collective en bref**

RESTAURATION COLLECTIVE 03/10/2025

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

## **BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS**

### **Maison Bécam envisage un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros sur l'exercice en cours**

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 06/10/2025 (réservé abonné)

Le groupe de boulangerie angevin Maison Bécam inaugurera début 2026 à Angers sa toute première boulangerie au...

### **E.A.T, le snacking by Archibald**

ZEPRO 06/10/2025

En plein développement, la boulangerie Archibald accélère le pas et s'attaque au snacking.

