



REVUE DE PRESSE

17 au 24 octobre 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON

Serbotel 2025 : cinq innovations primées

AU COEUR DU CHR 17/10/2025 (article réservé)

À l'occasion de la 21^e édition du salon Serbotel, cinq entreprises ont été récompensées pour leurs innovations dans les domaines du digital, de l'alimentation, des boissons et du développement durable.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Après 10 ans de folie, pourquoi le burger commence à être boudé par les Français

RMC 17/10/2025

En 10 ans, la consommation de burgers a été multipliée par 14. Mais depuis le début de l'année, elle a chuté de 10%. Pourquoi? RMC Conso a posé la question à un spécialiste du secteur.

AMONT / AGRICULTURE

La convalescence fragile de l'alimentation bio

ALTERNATIVES ECO 18/10/2025 (article réservé)

Le marché du bio repart enfin mais la filière demeure précaire, entre recul des achats dans la grande distribution et baisse du nombre d'exploitations bio. En cause, notamment, le manque d'un soutien public durable.

DEVELOPPEMENT DURABLE

EIC : une REP sous haute tension !

L USINE NOUVELLE 17/10/2025 (réservé abonné)

Alors que les pouvoirs publics tardent à publier les textes, Citeo Pro, lors de son séminaire du 15 octobre, a invité les entreprises à mettre rapidement à plat l'organisation de leur logistique afin de se préparer à la mise en place de la responsabilité élargie du producteur (REP) applicable aux emballages professionnels. Un casse-tête ardu !



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Le sandwich à pain régime

SNACKING 15/10/2025

De la rapidité à la gourmandise, de la simplicité à la sophistication, de la standardisation à la personnalisation, le sandwich s'affiche en miroir de nos pratiques alimentaires. Il incarne aussi bien l'art de vivre urbain que l'innovation culinaire et s'invite aujourd'hui partout, des comptoirs de rue aux tables étoilées. Derrière la combinaison sauces-garnitures, le pain s'avère un ferment déterminant pour sa réussite. Baguette, focaccia, pita, bun brioché ou encore créations hybrides inspirées des traditions du monde entier, ce support devenu ingrédient révèle l'identité gustative mais aussi culturelle de chaque sandwich. Et les Français en redemandent.

Recrutement et formation, des évolutions stratégiques face à un contexte complexe

SNACKING 15/10/2025

Le marché de l'emploi reste tendu dans la restauration rapide. Ses acteurs subissent globalement une pénurie de personnel et peinent à attirer et fidéliser les talents. Comment expliquer cette situation et y faire face ? Quelles sont les nouvelles tendances et pratiques ? Enquête auprès d'enseignes, de syndicats et d'experts qui prouvent que des solutions existent... et que le snacking n'a pas dit son dernier mot ! Par Anthony Thiriet



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Une nouvelle opération de Metro France pour valoriser la production française

TENDANCES RESTAURATION 17/10/2025

organisée par Metro France le 16 octobre dernier, cette cinquième édition du Big Bang Origine France avait pour but de valoriser la production agricole française dans la restauration indépendante. Cet événement national était déployé simultanément dans les 99 Halles Metro à travers le pays.

- **Restauration collective**
- **Grandes cuisines**

RESTAURATION COMMERCIALE

Avec l'onigirazu d'Onigami, la street food japonaise s'offre un sacré terrain de jeu à Paris

SNACKING 17/10/2025

Avec Onigami, inauguré cet été dans le Xe arrondissement rue d'Hauteville, Paris compte un nouvel ambassadeur de choix pour la street food japonaise. Ce comptoir pensé par Marine Pitoizet et Anaïs Pinçon s'est en effet trouvé un joli produit étendard en tentant de populariser une spécialité encore méconnue en France, l'onigirazu.

Frichti Kiosque propose du snacking à 5 € aux actifs, en non-stop

SNACKING 17/10/2025

Depuis 2015, Frichti poursuit une idée simple, celle de manger vite et bien, sans chichis. Après l'âge d'or de la livraison et les turbulences du quick commerce, la marque a trouvé un second souffle grâce à son rachat par La Belle Vie en 2023. Désormais, c'est en format physique qu'elle se réinvente avec le Frichti Kiosque. Le premier a ouvert à Levallois en septembre 2024. Moins d'un an plus tard, l'enseigne inaugurerait déjà son 12e point, à Châtelet, Porte Berger au pied de la Canopée. Une croissance éclair qui illustre une stratégie agressive assumée ! Pascal Perriot

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Président Professionnel séduit les boulangers-pâtisseries avec Tartimalin Beurre Léger

NEORESTAURATION 17/10/2025 (article réservé)

Parce que le segment s'est totalement réinventé depuis la crise covid, la marque de produits laitiers a revu une de ses références phares pour l'adapter aux nouvelles attentes des professionnels.

