



# REVUE DE PRESSE

24 au 31 octobre 2025



# A NE PAS MANQUER

## SALON

### Une journée pour la restauration hors domicile bio à Natexpo 2025

RESTAURATION 21 30/10/2025

Du 30 novembre au 2 décembre 2025, Natexpo se tiendra dans le hall 1 de Paris Expo Porte de Versailles pour trois journées dédiées à l'avenir de la bio. La journée du 2 décembre sera consacrée aux produits bio en restauration commerciale et collective.

### Trophée du Meilleur Sandwich 2025 : Béatrice Patino remporte le Premier Prix

NEORESTAURATION 29/10/2025

Pour cette deuxième édition du Trophée du Meilleur Sandwich organisé par Gastronomes Professionnels, les candidats ont planché sur le thème de la cuisine du monde.

# 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.

### Jusqu'où peut-on végétaliser l'alimentation des seniors ?

PROCESS ALIMENTAIRE 24/10/2025

Selon une étude menée par Inrae et AgroParisTech et publiée dans « The American Journal of Clinical Nutrition », il est possible d'augmenter la part de protéines végétales dans l'alimentation des seniors sans compromettre leur équilibre nutritionnel.

## AMONT / AGRICULTURE

### Lait bio, l'heure est davantage à la stabilisation du marché qu'à l'embellie

LA FRANCE AGRICOLE 28/10/2025 (réserve abonné)

Malgré des tendances encourageantes, l'équilibre n'est pas encore d'actualité sur le marché du lait bio et de ses produits laitiers. La reprise des ventes dans la grande distribution (GMS) se fait encore attendre pour certains produits.

## **Agriculture bio : "On a besoin d'être visibles" pour attirer exploitants et consommateurs, estime le GABOR 45**

FRANCE BLEU 27/10/2025

Alors que la consommation de produits bio repart à la hausse, les surfaces agricoles dédiées, elles, sont en baisse dans le Loiret. Comment rendre plus attractive cette filière ? ICI Orléans fait le point avec le GABOR 45.

## **DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **Nouveau tour de table pour Kikleo, la start-up qui fait la chasse au gaspi dans nos assiettes**

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 27/10/2025 (réservé abonné)

La start-up lyonnaise Kikleo, spécialiste de l'analyse intelligente des déchets alimentaires, lève 3,5 millions d'euros pour accélérer à l'international. Son IA capable de "peser" visuellement les restes dans les assiettes séduit déjà le CROUS de Lyon et le géant Ikea, premier pas vers une expansion européenne et américaine.

## **EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE**

### **Acoustique : En laverie, maîtriser le bruit pour le confort de travail**

RESTAURATION COLLECTIVE 25/10/2025

Les laveries de restauration collective, qu'il s'agisse de cantines scolaires, universitaires ou d'entreprises, représentent un espace stratégique mais longtemps négligé sur le plan acoustique. Le niveau sonore peut provoquer fatigue auditive, stress et baisse de concentration chez les agents de plonge, tout en rendant l'environnement de travail moins agréable. Dans un contexte où le bien-être au travail devient un enjeu central, les améliorations acoustiques des laveries sont mieux prises en compte.



## **ZOOM SUR LES FOURNISSEURS**

### **Découvrez les nouveautés Le Gaulois Professionnel**

TENDANCES RESTAURATION 31/10/2025

La marque Le Gaulois Professionnel lance de nouvelles innovations en cette fin d'année 2025. Parmi elles, deux innovations en Confit de Pintade (depuis octobre 2025) : la Cuisse de Pintade confite et un Effiloché de Pintade, toutes deux origine France et venant compléter la gamme des Elaborés Cuits. Ces nouveautés sont destinées à la restauration collective, commerciale et aux boucheries-charcuteries-traiteurs et sont cuites à basse température, dans la graisse de canard. Leur DLC longue permet une optimisation de stockage pour les professionnels.

### **Cafés Richard se diversifie dans l'eau via une coentreprise avec le Suisse Be WTR**

HR INFOS 30/10/2025

Le leader français du segment cafés en RHD se diversifie dans l'eau en annonçant le 29 octobre investir, via sa holding Ricardo, dans une joint-venture avec Be WTR (prononcer Bi Water), marque suisse qui traite et embouteille les eaux locales, notamment de Paris. La coentreprise, détenue à 50-50, compte ouvrir une deuxième usine française, à Nice d'ici à fin 2025, après une première à Paris en 2024. La veille, Deltaqua (groupe TowerBrook Delta), qui avait acquis le Français AcqaChiara en 2024, annonçait avoir signé un accord de rachat de l'Iséroise Behring Waters.

## Développements : Picto, Popeyes, Homer Food Group...

TENDANCES RESTAURATION 30/10/2025

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.

### Snacking: Lay's inscrit les chips au rayon gourmet

NEORESTAURATION 24/10/2025 (réservé abonné)

Produit incontournable du snacking et des moments festifs, les chips de la nouvelle gamme Lay's Gourmet viennent dynamiser le segment premium encore peu développé en France.

## ZOOM SUR LES CIRCUITS

### RESTAURATION COMMERCIALE

#### Nomas Taqueria part à la conquête de la capitale avec une sixième adresse

TENDANCES RESTAURATION 27/10/25

t de 6 ! Après les Grands Boulevards, le 2ème et le 11ème arrondissement et même Lille, Nomas Taqueria investit le quartier Pigalle. Située au 24 rue de Douai, l'adresse fait la part belle à la food mexicaine dans un quartier dynamique

#### Food Mood Academy, un levier pour professionnaliser la formation au cœur de la franchise

SNACKING 27/10/205

Avec près de trente ans d'expérience dans la restauration rapide, passée entre Quick, KFC, Subway ou encore Planet Sushi, Éric Laubouet connaît les failles et les forces du secteur sur le bout des doigts. Aujourd'hui directeur (et cofondateur) de Food Mood Academy, il veut replacer la formation au centre de la performance et de la fidélisation des équipes. Aux côtés de Jérémy Cerceau et de son partenaire Grand Feu, il structure une offre complète certifiée aussi modulable qu'ancrée dans la réalité terrain, pour accompagner les réseaux dans leur croissance et dans la professionnalisation de leurs collaborateurs, du salarié débutant au futur franchisé.

#### Lutte contre le gaspillage alimentaire: le label antigaspi arrive dans les restaurants

NEORESTAURATION 30/10/2025 (réservé abonné)

Les professionnels de la restauration collective et commerciale peuvent désormais valoriser leurs efforts contre le gaspillage alimentaire en l'affichant avec un label national lancé par le ministère de la Transition écologique avec l'expertise de l'Afnor.

#### En quoi consiste le label anti-gaspillage que certains restaurants commencent à afficher sur leur devanture ?

TF1 30/10/2025

Restaurants, cantines scolaires, traiteurs... Les restaurations commerciales ou collectives peuvent afficher leur engagement pour une alimentation plus durable. Un label identifie désormais les établissements qui luttent contre le gaspillage.

## **[Point de vue] Décarbonation : l'UMIH, moteur de la transition écologique du secteur**

TENDANCES RESTAURATION 29/10/2025

La transition écologique s'impose aujourd'hui comme une priorité pour tous les secteurs et notamment pour le secteur CHRDT (cafés, hôtels, restaurants, discothèques, traiteurs). Pour accompagner cette mutation, l'UMIH publie, avec son partenaire Clorofil, expert en stratégie bas carbone, le Guide de décarbonation.

## **Resto anti-gaspi : un label pour ceux qui n'aiment pas jeter**

CUISINE ET DES TENDANCES 29/10/2025

Fini de balancer la nourriture à la poubelle sans broncher. Les restaurants français ont désormais leur propre label pour prouver qu'ils font des efforts contre le gaspillage alimentaire.

## **Philippe Lehartel lance Coffee Island en France aux côtés des Odier Père et fils, masterfranchisés**

SNACKING 29/10/2025

À quelques jours de son hommage au Mipic de Cannes pour ses 30 ans de carrière, Philippe Lehartel s'apprête à relever un nouveau défi. Il s'est vu confier, par les masterfranchisés français de la marque, Franck et Mikael Odier, l'implantation française de Coffee Island, la chaîne grecque de café de spécialité, forte de plus de 450 points de vente dans 7 pays et qui ambitionne 200 ouvertures dans l'Hexagone. Le flagship arrive avant fin 2025, à Paris, rue Steinkerque.

## **François Daubinet chez Coutume, une collaboration d'exception aux Galeries Lafayette Paris Haussmann**

TENDANCES RESTAURATION 28/10/2025

Sous la coupole mythique des Galeries Lafayette Paris Haussmann, une nouvelle adresse gourmande voit le jour : François Daubinet chez Coutume, un coffee shop exclusif imaginé à quatre mains par le chef pâtissier François Daubinet et Tom Clark, fondateur de la maison de café de spécialité Coutume.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **David Rose et Benoît Plée, vainqueurs du Trophée Serbotel**

RESTAURATION COLLECTIVE 27/10/2025

Face à un public enthousiaste venu soutenir les équipes, le 16e Trophée national de Restauration collective autogérée s'est déroulé le 21 octobre dernier lors du salon Serbotel à Nantes. 6 binômes de chef.fe.s, issus de différents secteurs, étaient en compétition pour cette « véritable vitrine du savoir-faire en restauration collective », portée par Serbotel et Strottnier Culinaire.

### **Acoustique : Un environnement sans fausse note**

RESTAURATION COLLECTIVE 25/10/2025

La cantine scolaire est rarement un endroit calme ! L'acoustique constitue un paramètre à ne pas négliger dans la conception des espaces de restauration collective. Le bruit y est l'un des principaux facteurs de gêne, affectant non seulement le confort sonore, mais également la santé, la concentration et les relations sociales. Dans un contexte où les exigences de qualité de vie au travail et de bien-être à l'école sont de plus en plus fortes, la maîtrise du niveau sonore devient un enjeu majeur. Une cantine bruyante dégrade l'expérience utilisateur, fatigue le personnel, perturbe la communication et peut même avoir des effets physiologiques à long terme.

## **Acoustique : Vaisselle silencieuse Quiet, une innovation au service des convives et des équipes**

RESTAURATION COLLECTIVE 25/10/2025

La vaisselle silencieuse Quiet a été développée pour résoudre un problème concret et souvent sous-estimé dans les structures de restauration collective : le bruit à la plonge et les nuisances acoustiques générées par les chocs d'assiettes lors du service, de la consommation et du nettoyage.

## **Sébastien Maillet : Un objectif, ne pas négliger le plaisir de ses convives**

RESTAURATION COLLECTIVE 24/10/2025

Chef engagé en Ehpad en Eure-et-Loir, Sébastien Maillet démontre qu'il est possible d'allier contraintes budgétaires, exigences nutritionnelles et qualité gastronomique. Son but est de placer le plaisir des résidents au cœur du repas, grâce à des produits locaux et un travail d'équipe valorisé.

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

RESTAURATION COLLECTIVE 24/10/2025

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

## **Les rencontres de la restauration collective bio, locale et de qualité en novembre**

RESTAURATION COLLECTIVE 28/10/2025

Le 5 novembre prochain, l'espace Carat de l'Isle d'Espagnac (Charente) accueillera la 10<sup>e</sup> édition des rencontres de la restauration collective bio, locale et de qualité. Organisé par Interbio, l'AANA et la DRAAF Nouvelle-Aquitaine, cet événement favorisera la rencontre entre professionnels de la restauration collective et les fournisseurs locaux.

## **Un label d'Etat pour valoriser les efforts des restaurateurs contre le gaspillage alimentaire**

HR INFOS 28/10/2025

Avec l'expertise de l'AFNOR, le ministère de la Transition écologique lance un label national destiné à valoriser les efforts des professionnels de la Restauration collective et commerciale. Ce volet vient compléter celui lancé en 2023 pour la Grande distribution qui compte déjà 147 établissements labellisés (Carrefour, Leclerc, Hyper U...). Les deux guides référentiels du label définissent des critères précis et des indicateurs clairs (grammes par couvert gaspillés, bonnes pratiques engagées, politique d'achat, etc.), avec trois niveaux d'engagement (1, 2 ou 3 étoiles).

## **BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS**

## **Consommation : les innovations en snacking chaud dynamisent le rayon de la pause déjeuner**

LSA 25/10/2025

Box, burger, croque-monsieur... Ces offres de snacking chaud à réchauffer dynamisent le rayon de la pause déjeuner. L'innovation est au rendez-vous, avec notamment de nouvelles gammes végétariennes.

## Les bonnes recettes de My Pie, passée en 10 ans de la start-up à la PME exportatrice

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 30/10/2025

En dix ans, My Pie est passée d'une équipe composée seulement des deux fondateurs au départ à 180 salariés. Cet été, la PME du Nord-Mayenne a mis en service son usine flambant neuve de 11 500 m<sup>2</sup>. Y sont produites ses recettes de pizzas ou encore de croque-monsieur, destinées à alimenter ses 3 000 corners de snacking chaud installés en grandes surfaces. Et les ventes à l'étranger devraient demain figurer au menu.

