



REVUE DE PRESSE

31 octobre au 7 novembre 2025



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

La filière RHD réclame des conditions réalistes et soutenables de la mise en œuvre de la nouvelle REP EPro

ZEPRO 03/11/2025

A moins de 65 jours de l'entrée en vigueur de la REP Emballages Professionnels, aucun texte d'application n'a été publié et aucun éco-organisme n'a été agréé. Une situation qui inquiète vivement les entreprises qui fournissent la restauration et qui doivent financer le nouveau dispositif.

- **SNACKING**
- **LA CUISINE PRO**

SALON – TROPHÉE

Ze Awards La Collective : participez à la soirée, le 19 novembre !

ZEPRO 3/11/2025

Cette année, nous vous donnons rendez-vous à LA COMPAGNIE 1837 (Paris Saint-Lazare).

8 prix seront décernés, sous la présidence d'Isabelle APRILE (Présidente du Syndicat Nationale de la Restauration Collective).

Exp'Hôtel revient à Bordeaux

TENDANCES RESTAURATION 31/10/2025

Exp'Hôtel 2025, le salon professionnel des filières Food & Hospitality revient pour sa 7e 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.

La bûche glacée artisanale s'impose comme le dessert star des fêtes

TENDANCES RESTAURATION 04/11/2025

Fraîche, légère et inventive, la bûche glacée s'invite de plus en plus sur les tables de Noël et du Nouvel An. Véritable **alternative contemporaine** à la bûche pâtissière, elle séduit par ses saveurs audacieuses, sa praticité et le **savoir-faire unique des artisans glaciers français**, confirmant un engouement qui ne se dément pa

Le végétal, pilier d'une nouvelle ère alimentaire

TENDANCES RESTAURATION 03/11/2025

e samedi 1er novembre, la Journée mondiale du véganisme a rappelé combien le végétal s'impose désormais comme l'un des piliers de la transition alimentaire. Cette nouvelle façon de consommer s'incarne aujourd'hui dans l'assiette, portée par la recherche du goût, de la simplicité et d'un impact environnemental mesurable.

AMONT / AGRICULTURE

Le bio retourne dans le vert au mois d'octobre

LES MARCHES 06/11/2025 (réservé abonné)

Pour la première fois depuis plus de quatre ans, les produits bio renouent avec la croissance des ventes tous secteurs confondus.

Le marché des légumineuses à destination humaine est en croissance

LA FRANCE AGRICOLE 31/10/2025 (réservé abonné)

Terres Univia publie les résultats de l'édition d'OléoProtéines de 2025, l'observatoire du marché des protéines végétales à destination de l'alimentation humaine.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Emballage : Sabert lance une nouvelle version de sa gamme Deli2Go

AGRO MEDIA 04/11/2025

Sabert Corporation Europe, un des leaders du marché de l'emballage alimentaire durable et des métiers de bouche en Europe, annonce le lancement de la nouvelle version de sa gamme Deli2Go particulièrement adaptée aux secteurs où la demande est forte en France, notamment la restauration rapide, le snacking, les commerces de proximité, la distribution haut de gamme, le catering, les ...

Des entreprises françaises expérimentent ensemble l'emploi de barquettes consignées dans la grande distribution

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 03/11/2025 (réservé abonné)

Plusieurs entreprises françaises testent le réemploi de barquettes en plastique au rayon traiteur d'un hypermarché de Nantes. Cette expérimentation marque le terme d'un projet européen visant à réduire les emballages. Les résultats doivent démontrer la rentabilité économique et l'impact environnemental de l'ensemble de la chaîne des acteurs, fabricants, société de lavage et logistique, distribution et réemploi.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Sofinor obtient le label “Engagé RSE”

LA CUISINE PRO 02/11/2025

Fabricant français d'équipements inox pour les métiers de bouche, Sofinor vient d'obtenir le label “Engagé RSE” délivré par AFNOR Certification. C'est une bonne nouvelle à l'heure où les groupements d'installateurs renforcent les critères RSE dans leurs référencements.

Emballage recyclable : Sabert revoit sa gamme Deli2Go pour les produits froids de snacking et de restauration rapide

NEORESTAURATION 31/10/2025 (réserva abonné)

La nouvelle version des boîtes en carton avec couvercles en rPET est réservée aux produits froids de snacking et de restauration rapide.

L'Agenda de la restauration commerciale (Novembre à Février 2025)

TENDANCES RESTAURATION 31/10/2025

La sélection B.R.A. des événements professionnels pour la restauration commerciale contemporaine.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Le repas livré à domicile grignote lentement la restauration traditionnelle

LE NOUVEL ECONOMISTE (réservé abonné)

Charlie Bigham, marque britannique de plats cuisinés haut de gamme, a lancé ce mois-ci une nouvelle offre dont le prix a choqué même sa clientèle aisée : le bœuf Wellington pour deux personnes à un peu moins de 30 livres sterling (34,20 euros). Le consommateur idéal n'était pas le banlieusard fatigué souhaitant un dîner tout prêt, mais les amateurs de restaurants mécontents de la hausse du prix des repas au restaurant.

Pizza Cosy fête ses 15 ans !

TENDANCES RESTAURATION 03/11/2025

Pizza Cosy fête ses 15 ans. Fondée en 2010 à Saint-Étienne par Florent Mercier et David Cellier, deux amis âgés de 20 ans, l'enseigne de restauration rapide à thème s'est développée dans toute la France avec un modèle de franchise. Pour souffler ses bougies, Pizza Cosy dévoilera une création spéciale.

Sushman change d'échelle et Anthony Augusto avance ses pions entre travel retail et concept urbain

SNACKING 01/11/2025

Après deux années chahutées par l'inflation et la chute de Casino où la marque était très présente, Anthony Augusto aux commandes de Sushman, repart de l'avant. Avec près de 160 corners au compteur et un réseau redressé à + 25 % de croissance à fin septembre 2025, la marque est en ordre de bataille pour repartir à l'offensive avec, au menu, 9 cellules en aéroports, un concept hors GMS en gestation et un mix produit recentré sur le « chaud » et la street food. Une succès story non sans soubresauts, comme l'explique Anthony.

Omnivore entre dans une nouvelle ère

TENDANCES RESTAURATION 31/10/2025

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

RESTAURATION COLLECTIVE

L'acoustique se fait entendre dans le Dossier de notre n° de novembre !

RESTAURATION COLLECTIVE 04/11/2025

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.

Le gouvernement envisage-t-il un assouplissement ciblé du code de la commande publique pour faciliter l'accès des producteurs locaux à la restauration collective ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 4/11/2025

Réponse du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire : La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », a introduit l'obligation d'atteindre, depuis le 1er janvier 2022, une part au moins égale en valeur à 50 % de produits durables et de qualité, tels que définis par la loi et le décret d'application, dans les repas servis dans les restaurants collectifs rendant un service public, les produits biologiques devant représenter une part au moins égale en valeur à 20 %.

Foodles modernise l'offre de restauration d'Adecco

RESTAURATION COLLECTIVE 04/11/2025

L'offre de restauration du siège de The Adecco Group à Villeurbanne (Rhône) se modernise grâce à Foodles. Une solution hybride a été installée par l'entreprise, mêlant frigos connectés et comptoirs afin de s'adapter aux usages de leurs convives.

Semaine nationale de la dénutrition, une sixième édition du 17 au 23 novembre et troisième édition du concours Cuisines Ouvertes !

NEORESTAURATION 04/11/2025

Parce qu'elle touche plus de 2 millions de Français et qu'il s'agit d'une maladie silencieuse, la semaine de la dénutrition qui se tiendra du 17 au 23 novembre sous l'égide du Ministère de la Santé mettra cette année encore l'accent sur l'information et la sensibilisation des professionnels et du grand public.

Un partenariat entre Edonia et Newrest pour l'alimentation végétale

RESTAURATION COLLECTIVE 03/11/2025

Afin de démocratiser l'alimentation végétale en restauration collective, la start-up française Edonia vient de s'associer à Newrest.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 03/11/2025

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

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Solenn Douard nommée directrice générale d'Occipain

AGRO MEDIA 05/11/2025

Le Groupe Occipain, racheté en 2024 par la coopérative d'agriculteurs Arterris, annonce la nomination de Solenn Douard, 49 ans, au poste de Directrice Générale, à compter du 1er septembre. Forte de plus de vingt ans d'expérience dans l'agroalimentaire, le retail et la transformation d'entreprises familiales, elle succède à Guillaume Moly et souhaite accompagner la dynamique de transformation du groupe ...



