



REVUE DE PRESSE

7 au 14 novembre 2024



A NE PAS MANQUER

La REP EP inquiète les fournisseurs de la restauration

L'USINE NOUVELLE 07/11/2025 (réservé abonné)

La filière de la restauration hors domicile juge impossible la mise en œuvre au 1^{er} janvier 2026.

Les fournisseurs de la restauration, à travers Geco Food Service et le syndicat des Grossistes alimentaires de France, alertent une nouvelle fois sur la mise en œuvre de la filière de responsabilité élargie du producteur (REP) emballages professionnels.

SALON

Les snacking d'or

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 Cœur de la Rédaction ou encore le Prix des Internautas.

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.

Comment la France rattrape son retard en préparant sa révolution du poulet frit

SNACKING 14/11/2025

Longtemps marginal dans la restauration rapide française, le poulet s'impose comme la nouvelle vague qui pourrait rebattre les cartes du secteur en 2026. Porté par l'arrivée de chaînes américaines très offensives et par l'appétit croissant des jeunes consommateurs, le segment suit une trajectoire déjà observée au Royaume-Uni, comme l'explique François Godeau, co-fondateur de Meaningful Vision, cabinet spécialisé dans le consulting et la veille concurrentielle sur le marché de la restauration rapide. Avec un marché encore sous-développé, la France pourrait vivre un changement d'échelle inédit.

AMONT / AGRICULTURE

Des signaux positifs sur le marché de la viande bio

LA FRANCE AGRICOLE 14/11/2025 (réservé abonné)

Malgré un recul de la production, le bilan de 2024 de la filière de la viande bio donne l'espoir d'une reprise de la consommation.

EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE

Pandobac opère un virage stratégique vers la grande distribution

L'USINE NOUVELLE 13/11/2025 (réservé abonné)

Le pooler, spécialisé dans les bacs réemployables pour le transport de produits frais, lance un pilote avec Cooperl et le groupe Intermarché. Les flux industrie-grande distribution sont désormais dans son viseur.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Bonduelle Foodservice rejoint Agri Ethique

NEORESTAURATION 14/11/2025 (réservé abonné)

La marque du groupe Bonduelle dédiée aux professionnels de la restauration hors domicile voit une centaine de références estampillées du label de commerce équitable français.

- **RESTAURATION 21**
- **ZEPRO**

Avec Ottanta, Storia e Saporì se lance dans la fabrication française de pâtes fraîches

SNACKING 15/11/2025

Distributeur de produits italiens d'exception depuis 2014, Storia e Saporì a inauguré son premier site de production de raviolis et de gnocchis frais à Montigny-lès-Cormeilles, à l'Ouest de Paris. Fruit d'un long travail avec l'experte Sara Lacomba, la nouvelle marque, Ottanta Pasta, part à la conquête de la restauration mais aussi du snacking et de l'épicerie fine. Explications et visite des lieux.

Sunday lève 18 millions d'euros

TENDANCES RESTAURATION 13/11/2025

La solution de paiement Sunday annonce avoir levé 21 millions de dollars en série B, soit 18 millions d'euros, avec la participation de son actionnaire historique DST Global Partners

À Paris, Eurochef inaugure le 69 Richelieu

CUISINE PRO 13/11/2025 (réservé abonné)

Plus d'une centaine d'invités, associés, partenaires et fournisseurs, s'étaient donné rendez-vous à Paris à inaugurer le nouveau lieu de vie du réseau Eurochef.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

“Remettez-vous en question”: le coup de gueule de Pierre Rondeau contre les restaurateurs

BFM RMC 13/11/2025

Entre inflation, charges en hausse et clients plus rares, les restaurants français vacillent. Alors que plus de 14.000 entreprises ont fait faillite au troisième trimestre 2025, le débat s'enflamme: faut-il sauver les restaurateurs à tout prix... ou laisser le marché faire le tri?

Burger King ouvre son 600e restaurant en France

TENDANCES RESTAURATION 13/11/2025

Burger King inaugure son 600e restaurant français à Grand Quevilly (76), près de Rouen. “Je suis extrêmement fière d'être la franchisee qui ouvre le 600e restaurant de Burger King en France !, a déclaré Karine Berg, directrice de ce nouvel établissement. Ce chiffre est symbolique et, pour moi qui ai rejoint le réseau il y a 10 ans exactement en novembre 2025, c'est une belle illustration de la force de la marque. En 10 ans, j'ai ouvert 9 restaurants et recruté près de 450 collaborateurs.”

Gallika fête ses 10 ans : “On a tout vécu, mais on n'a jamais trahi notre ADN”, Julien Gantheret

SNACKING 12/11/2025

Dix ans déjà que Gallika a fait entrer la Grèce dans la street food parisienne. Fondée en 2015 par Julien Gantheret et Jean-Philippe Selle, l'enseigne s'est imposée comme une référence d'authenticité et de rigueur dans un univers parfois trop lisse. À l'occasion de cet anniversaire, plutôt discret, Julien Gantheret revient pour snacking.fr, sur une décennie d'aventures entrepreneuriales, de galères et de succès, portée par la même conviction que "le vrai goût ne ment jamais".

BONALOI ouvre son capital et invite le public à rejoindre l'aventure d'une nouvelle gastronomie engagée

TENDANCES RESTAURATION 10/11/2025

Le groupe BONALOI, fondé par le chef Eloi Spinnler et Benoît Piante, franchit une nouvelle étape dans son développement en lançant une levée de fonds participative sur la plateforme Sowefund, accessible dès 500 €.

Olivier Voarick nommé directeur général de Brioche Dorée

TENDANCES RESTAURATION 07/11/2025

Olivier Voarick a été nommé directeur général de Brioche Dorée le 4 novembre. Il aura la mission de poursuivre le déploiement de la nouvelle stratégie de la marque, enclenchée en 2024 par son prédécesseur Christopher Jones.

RESTAURATION COLLECTIVE

Les collectivités locales peuvent-elles – et doivent-elles – contrôler toute la chaîne alimentaire ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 14/11/2025

Dans une tribune, François Mauvais Président de l'association Cantines Responsables & Laurent Terrasson, membre Fondateur de l'association Cantines Responsables, s'interrogent : à l'heure où certaines villes et régions investissent massivement dans la production, la transformation et la distribution de denrées alimentaires, jusqu'où peuvent-elles aller sans étouffer l'initiative privée ou créer de nouvelles dépendances ?

Et les nommés de la 2e édition des Ze Awards de La Collective sont !

ZEPRO 13/11/2025

Présidée cette année par Isabelle Aprile, présidente du Syndicat National de la Restauration Collective, la 2e édition des Ze Awards de La Collective, se tiendra le 19 novembre, à Paris, à La Compagnie 1837 (Paris Saint-Lazare). A vos pronostiques...

Elior lance "Le 24.7", une boutique autonome connectée de restauration

ZEPRO 13/11/2025

Une boutique sans caissier, accessible jour et nuit, qui reconnaît automatiquement les produits sélectionnés et débite directement le badge du salarié : ce n'est plus de la science-fiction, c'est la réalité chez STMicroelectronics à Crolles, en Isère.

Restauration collective: Sodexo fait de la durabilité un levier de sa performance opérationnelle

NEORESTAURATION 12/11/2025

Avec Better Tomorrow 2028, sa nouvelle feuille de route conçue comme "un plan pragmatique ancré dans l'opérationnel et adapté aux réalités de chaque pays" où la SRC opère, Sodexo se fixe l'objectif de "générer un impact positif mesurable dans chaque action du quotidien, au bénéfice de la planète et de la société".

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 10/11/2025

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

