



REVUE DE PRESSE

21 au 28 novembre 2025



A NE PAS MANQUER



50 ans d'expertise foodservice pour le Geco

ZEPRO 27/11/2025

Soirée anniversaire, ce mardi 25 novembre, pour le Geco Food Service qui fêtait un demi-siècle d'éclairage des mutations et des enjeux de la filière RHD. L'occasion également d'annoncer le lancement d'un nouvel outil pour les décideurs du foodservice : La Fabrique de la RHD.

Le GECO Food Service a fêté son demi-siècle et ouvert un nouveau cycle pour la filière des restaurations

SNACKING 26/11/2025

Pour son cinquantième anniversaire, le GECO Food Service a réuni ses adhérents autour d'une soirée célébrant un demi-siècle d'engagement et d'accompagnement de la restauration hors-domicile. Témoignages, prises de parole et regards prospectifs ont rappelé combien la force de l'association repose sur sa capacité aussi bien à créer du lien qu'à anticiper les mutations et à jouer collectif face aux défis du foodservice .

SALON

Salon : une édition record en vue pour Sigep World 2026

LE MONDE DU SURGELE 25/11/2025

Le salon italien revient du 16 au 20 janvier à Rimini, avec un calendrier ajusté et une dynamique marché toujours aussi favorable pour les glaces, la BVP et la pizza.

Le salon Agecotel se tourne vers les jeunes et l'Italie

TENDANCES RESTAURATION 24/11/2025

L'événement aura lieu au Palais des expositions de Nice du 1er au 3 février 2026. Nommé en août 2025 à la tête de Nicexpo, l'association qui organise Agecotel, Thomas Gheerbrant souhaite orienter le salon vers "l'inclusion" et "la fidélisation" des jeunes, en rendant l'événement "plus participatif" avec une table ronde et des rencontres avec les employeurs.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Nouveaux défis et solutions agricoles durables en débat le 25 novembre

WEB-AGRI 17/11/2025

Guerres commerciales, nouvelles attentes des consommateurs, juste rémunération, décarbonation font aujourd'hui partie de l'équation à résoudre pour l'agriculture et l'alimentation, ce qui n'empêche pas le secteur d'être « terre de solutions ». Ces enjeux et les innovations qui y sont liées seront ainsi au cœur de la 9ème édition des Assises de l'agriculture et de l'alimentation organisées le 25 novembre par Ouest-France et dont Terre-net et Web-agri sont partenaires.

Le poulet chinois s'impose en Europe, la volaille française alerte

LES MARCHES 26/11/2025 (réservé abonné)

La filière poulet française s'inquiète d'un afflux inédit en provenance de Chine, qui dégage ses surplus de filets de poulet sur le marché européen.

La filière bio française confirme son redressement et prépare 2026 sous le signe de la structuration et de l'innovation

TENDANCES RESTAURATION 24/11/2025

La filière bio française entre dans une nouvelle phase de dynamisation. Après plusieurs années chahutées, les indicateurs économiques repassent au vert et témoignent d'un retour de la demande, dans un contexte où les enjeux de santé publique et d'environnement s'imposent plus que jamais.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

INRS et Assurance maladie : un outil gratuit pour protéger les salariés

ZEPRO 27/11/2025

Pour enrayer cette sinistralité préoccupante, l'INRS et l'Assurance maladie - Risques Professionnels ont lancé un outil numérique révolutionnaire, développé en partenariat avec le SNRC.

Oyobo et Re-uz for Eternity : Le lavage des contenants et le réemploi se développent

GRANDES CUISINES 23/11/2025

Lauréat de l'appel à projets Économie circulaire de l'Ademe en 2021, Oyobo est un opérateur du réemploi œuvrant à la réduction des emballages jetables à La Réunion. L'entreprise s'occupe du lavage, de l'hygiène et de la logistique des emballages réemployables sur l'île. Autre acteur du secteur, Re-uz for Eternity a inauguré officiellement son premier site de lavage à Blanquefort, en Gironde, le 17 septembre dernier, faisant suite à sa mise en service début 2025. Il déploiera ainsi son offre pour la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine, dans un contexte où les enjeux environnementaux nécessitent des solutions durables.

SBCP : La transmission réussie d'un savoir-faire

GRANDES CUISINES 23/11/2025

Fondée en 2000 par Stéphane Bidois, la société SBCP, Société bretonne de cuisines professionnelles, est installée près de Rennes. Elle s'est imposée au fil des années comme un acteur régional reconnu dans l'installation et la maintenance d'équipements. L'entreprise familiale est désormais dirigée par les fils du fondateur, Jérémy et Sébastien Bidois, avec un associé, François Sand. Elle a su conjuguer héritage et renouveau, fidélité au métier et ouverture à de nouveaux marchés.

Cinov Restauconcepteurs® met l'accent sur la formation qualifiante

GRANDES CUISINES 23/11/2025

En janvier 2025, les deux syndicats Synetam et Cinov Restauconcepteurs® étaient présents ensemble sur un stand au Sirha à Lyon, afin de valoriser le secteur de la grande cuisine. Et actuellement, l'un des principaux chantiers pour Cinov Restauconcepteurs®, avec ses partenaires, est la mise en œuvre d'une certification de chargé d'études en cuisines professionnelles, un TFP qui sera opérationnel en septembre 2026.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

La Gen Z sauve la restauration, selon une étude

AU COEUR DU CHR 26/11/2025 (réservé abonné)

Les 18-28 ans constituent le segment de clientèle le plus stable dans un contexte de fréquentation globale en recul, selon l'étude RMS.

Un développement ambitieux pour Buffalo Grill

TENDANCES RESTAURATION 25/11/2025

À l'occasion de ses 45 ans, Buffalo Grill ouvre un nouveau chapitre et accélère sa transformation pour confirmer son rôle de référence de la restauration familiale en France. Première chaîne de restauration assise du pays avec plus de 360 restaurants et 7 000 collaborateurs, la marque modernise son concept, renforce son hospitalité et réaffirme son ambition : proposer une expérience chaleureuse, généreuse et accessible pour toutes les familles.

La Brigade prépare une montée en puissance en 2026

TENDANCES RESTAURATION 25/11/2025

Deux ans après le lancement de son modèle de franchise, La Brigade confirme la pertinence de son concept et la robustesse de son développement. L'enseigne, pionnière de la street food carnivore depuis 2013, compte désormais 10 restaurants et affiche une croissance soutenue dans un marché de la restauration pourtant sous tension.

Restauration : TVA à taux réduit pour le fait maison, est-ce légalement possible ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 25/11/2025

Alors que la restauration française traverse une nouvelle zone de turbulences (hausse des coûts, augmentation de près de 10 % des défaillances, changement dans les habitudes des consommateurs...), le débat autour du label fait maison revient au premier plan.

Petits déjeuners : comment limiter le gaspillage

L'HOTELLERIE RESTAURATION 24/11/2025

Avec un peu de bon sens, d'implication et de créativité, il est tout à fait possible d'éviter de jeter les denrées les plus fragiles des buffets proposés à vos clients le matin, sans nuire à leur satisfaction.

Gur Kebab s'étend hors du Nord

ZEPRO 24/11/2025

Parmi les premiers à démocratiser le kebab dans le Nord de la France, la chaîne de restaurants Gur Kebab dévoile plusieurs nouveautés ainsi que son plan de développement.

Le FCSI France affirme ses valeurs dans une dynamique collective

GRANDES CUISINES 23/11/2025

Élus lors de l'AG en février dernier, Sylvain Caussignac et Nicolas Sadmi symbolisent bien, par leur expertise respective, la volonté du FCSI France de rassembler et d'assurer une représentativité plus large de la profession, dans tous les domaines de la restauration.

Dans un restaurant le "fait maison" c'est 2% de marge, le "pas fait maison" c'est 8%: les restaurateurs qui optent pour le "fait maison" réclament de payer moins d'impôts

BFM BUSINESS 21/11/2025

Baisse de fréquentation, hausse des défaillances, changements d'habitudes des clients... La restauration française traverse une passe difficile même si certains concepts s'en sortent mieux. Parmi les pistes évoquées, les professionnels prônent notamment la valorisation du "fait maison".

Le Snarr et France Travail signent un partenariat

TENDANCES SRESTAURATION 21/11/2025

Le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr) et France Travail ont annoncé le 19 novembre la signature d'un plan d'actions partagé visant à répondre aux besoins croissants en recrutement, en formation et en attractivité du secteur. Parmi les principaux objectifs figure l'ambition d'augmenter d'ici 2028 le taux de recours des adhérents du Snarr à France Travail à 27 % (il est de 21,5 % aujourd'hui).

Les Français et les pourboires

Sondage CSA Research pour Lyf. 83% des Français déclarent laisser des pourboires (souvent, parfois ou rarement), +6 points depuis 2021. Le montant moyen donné s'élève à 3,10 €, en hausse de 30 centimes en quatre ans. 26% utilisent des solutions dématérialisées pour laisser un pourboire, une pratique particulièrement répandue chez les 18-24 ans (48%).

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 27/11/2025

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

Egalim : Annie Genevard appelle la Collective à accélérer la cadence

ZEPRO 27/11/2025

La ministre de l'Agriculture Annie Genevard a frappé du poing sur la table ce mercredi 26 novembre lors de la séance plénière du Conseil national de la restauration collective (CNRC).

Le Concours culinaire Vital'Chef fait son retour !

ZEPRO 27/11/2025

La 12e édition du concours Vital'Chef se tiendra le 5 décembre à l'École de Paris des Métiers de la Table.

L'AP-HP épinglée par la Cour des Comptes !

RESTAURATION COLLECTIVE 27/11/2025

La Cour des Comptes régionale d'Île-de-France a récemment rendu un rapport **sans concession** sur la restauration de l'Assistance Publique-Hôpitaux de Paris (AP-HP). Si l'institution salue les efforts entrepris, elle pointe du doigt un pilotage tardif et des obligations légales encore non respectées.

PARIS : Restauration collective, priorité aux approvisionne...

RESTAURATION COLLECTIVE 26/11/2025

Restauration collective : Annie Genevard réaffirme la priorité donnée pour des approvisionnements durables et de qualité, en soutien à la souveraineté alimentaire du pays.

CIRCUITS VENTE ALTERNATIFS

Les boulangeries pâtisseries en chiffres

LE TELEGRAMME via Isabelle SENAND (LinkedIn)

Le Télégramme consacre une série d'articles au marché de la boulangerie.

Développement des réseaux de franchise, montée en puissance d'une offre de snacking... Le secteur s'adapte aux tendances de consommation.

