



REVUE DE PRESSE

28 novembre au 5 décembre 2025



A NE PAS MANQUER

Le Geco Food Service fête ses 50 ans !

[RESTAURATION COLLECTIVE 01/12/2025](#)

[TENDANCES RESTAURATION 28/11/2025](#)

[LE CHEF 28/11/2025](#)

L'association Geco Food Service qui regroupe de nombreuses entreprises fournisseurs des marchés de la Consommation Hors Domicile fêtait ses 50 ans d'existence mardi 25 novembre. L'occasion pour toute la profession de se réunir.

SALON

Évènements et salons du Snacking

SNACKING

Exp'Hôtel 2025 a servi 3 journées intenses aux professionnels des CHR et des métiers de bouche

RESTAURATION 29/11/2025

Avec 18 000 professionnels et 350 exposants réunis du 23 au 25 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux (33), cette 7^e édition a démontré la dynamique de professionnels qui avancent, innovent et se mobilisent collectivement dans un contexte les enjeux économiques se multiplient.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

La canette, seul emballage de boisson en progression

L'USINE NOUVELLE 28/11/2025 (réservé abonné)

À l'occasion de la cérémonie des canettes d'or 2025, le GIE La boîte boisson a présenté des chiffres de consommation toujours en hausse, dans la grande distribution comme dans le hors-domicile.

AMONT / AGRICULTURE

Ruminants : les 10 mesures d'urgence d'Interbev pour freiner la décapitalisation

LA FRANCE AGRICOLE 04/12/2025 (réservé abonné)

En prévision des conférences de la souveraineté alimentaire prévues par la loi d'orientation agricole, l'interprofession du bétail et de la viande Interbev propose dix mesures pour ralentir la baisse du cheptel de bovins, ovins, caprins et équins en France.

➤ **WEB-AGRI**

Couac gouvernemental autour de la stratégie nationale alimentation-climat

CHALLENGES 28/11/2025

La publication de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, attendue depuis plus de deux ans, a de nouveau été suspendue ce 28 novembre par Matignon alors qu'elle avait été présentée à la presse.

DEVELOPPEMENT DURABLE

En vigueur au 1er janvier 2026, la REP Emballages Professionnels remplacera la REP Emballages de la Restauration le 1er juillet suivant

RESTAURATION 21 01/12/2025

Le décret instituant la filière des emballages professionnels a été publié le 17 novembre 2025. La date officielle d'agrément des éco-organismes déterminera la date de fusion pour la filière emballages de la restauration. Les obligations entreront en vigueur le 1er juillet 2026.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Des équipements Capic en restauration scolaire

GRANDES CUISINES 01/12/2025

En Gironde, Capic a équipé plusieurs établissements scolaires. Ainsi, le nouveau collège de Montussan s'est doté de friteuses gaz, 4 feux gamme 900 et des sauteuses multifonctions gamme Pilote. Le tout est installé en suspendu pour faciliter le nettoyage. Un autre établissement d'enseignement secondaire, le collège Henri Dheurle à La Teste-de-Buch, a procédé à la rénovation de sa cuisine.

IA dans la restauration : Lightspeed présente ses innovations

TENDANCES RESTAURATION 28/11/2025

A l'occasion de son premier événement organisé à Paris le 24 novembre, Lightspeed a dévoilé ses innovations technologiques à destination des restaurateurs. Fondée en 2005 à Montréal (Canada), l'entreprise déploie un logiciel de caisse et de gestion de salle pour les restaurants. Cotée en bourse, elle revendique 50 000 clients restaurateurs, dont 5 000 en France, où elle s'est implantée en 2021.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Neff renforce sa gamme Nutrition à destination des personnes fragilisées

NEORESTAURATION 04/12/2025 (réserva abonné)

La marque du groupe NutriDry étoffe sa gamme à destination des personnes en dénutrition, seniors mais aussi malades. Pour répondre aux défis posés par la dénutrition et la dysphagie, l'entreprise étend sa proposition de produits alliant performance nutritionnelle et qualité organoleptique.

Food Service : Le Duff structure son Pôle Salé avec la création de Gourming, une nouvelle plateforme culinaire premium

AGRO-MEDIA 04/12/2025

Le Groupe Le Duff structure son Pôle Salé avec la création de Gourming, une nouvelle plateforme culinaire premium issue de la convergence de deux expertises industrielles complémentaires : Frial (plats cuisinés, produits de la mer et sauces surgelées) et Cité Gourmande (préparations surgelées à base de pommes de terre). Cette intégration vise à renforcer la capacité d'innovation, la maîtrise ...

La Société Bretonne de Volaille investit massivement pour revaloriser la volaille française

SNACKING 29/11/2025

A l'occasion de son dixième anniversaire, la Société Bretonne de Volaille (SBV), qui a déjà investi plus de 240 M€ sur les trois dernières années dans le cadre du projet de rénovation d'entreprise Graines d'avenir, a annoncé remettre 75 M€ sur la table en 2026 afin de développer ses capacités de production. Son directeur général, Laurent Girard, espère ainsi soutenir une demande en plein boom, notamment sur le poulet, mais qui profite encore largement aux importations. Il entend ainsi capitaliser sur la proximité des 1 200 éleveurs partenaires de l'entreprise liée au groupe LDC mais aussi sur la valeur ajoutée de ses marques engagées comme Poule et Toque, sur le marché hors domicile

Foodex s'engage sur les spécialités coréennes en renforçant son offre

TENDANCES RESTAURATION 28/11/2025

Acteur historique des saveurs japonaises en Europe Foodex renforce son positionnement panasiatique. L'entreprise qui avait déjà amorcé cette démarche depuis plusieurs années à travers le référencement de produits de cuisines asiatiques développe désormais ses références avec les spécialités coréennes, soutenue par l'essor de la K-culture et une demande croissante des professionnels et du grand public



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Vente à emporter : les clefs d'un succès qui perdure

TENDANCES RESTAURATION 04/12/2025

Click and collect, commande sur bornes digitales ou même livraison : la vente à emporter, qui a connu une petite révolution durant la pandémie de Covid-19, n'en finit plus de se réinventer. Son succès évoque le reflet d'une restauration évolutive parvenant à s'adapter à des changements sociétaux, économiques et environnementaux, pour un mode de consommation désormais incontournable.

Restauration : la recomposition du marché s'accélère

LE MONDE DU SURGELE 4/12/2025

Selon Xerfi, la recomposition du marché se poursuit, sous l'effet notamment du recul de fréquentation, de la fracture générationnelle et de la montée en puissance des petites chaînes.

La Gen Z sauve la restauration

TENDANCES RESTAURATION 01/12/2025

Revenue Management Solutions (RMS), spécialiste de l'analyse de la clientèle des restaurants, publie une étude sur les tendances de la consommation dans la restauration au troisième trimestre 2025. Les Français vont moins au restaurant, sauf les jeunes générations, fidèles aux enseignes de restauration rapide et aux coffee shops, qui semblent être le maillon fort de la filière.

RESTAURATION COLLECTIVE

Viande bovine bio : « des vrais engagements en restauration collective, qui redonnent espoir »

LES MARCHES 05/12/2025 (réservé abonné)

Après des années de crise, les consommateurs commencent à revenir vers la viande bio, en magasins spécialisés. Dans le même temps, la restauration collective est aussi au rendez-vous, avec des collectivités qui s'engagent et qui permettent d'insuffler une dynamique à la filière. Mais cet élan n'est encore pas au rendez-vous pour l'amont.

Faire bouger les lignes en restauration scolaire

RESTAURATION COLLECTIVE 04/12/2025

Ingénieure en agroalimentaire, Marie-Pierre Membrives affiche une double casquette de consultante en innovation alimentaire et de maman investie pour la restauration scolaire. Elle est à l'initiative du projet Cantines Révolution, qu'elle porte au sein de l'Association de l'Alimentation durable. Elle partage ses engagements dans un ouvrage à la fois didactique et accessible : Mission cantines scolaires, édité au printemps dernier chez Michalon. Avec l'objectif de faire connaître ce milieu au plus grand nombre, de combattre les idées reçues et de soutenir une restauration saine et durable dans un environnement adapté pour les enfants.

Concours culinaires : Mettre en lumière les talents

RESTAURATION COLLECTIVE 04/12/2025

La restauration collective mise fortement sur les concours culinaires pour revaloriser son image et mettre sous le feu des projecteurs les talents souvent trop méconnus de ses chef.fe.s. Ces compétitions dynamisent salons et établissements, favorisent partage et convivialité, et intègrent de plus en plus souvent des thématiques durables. Portés par les associations de la gestion directe, les sociétés de restauration, les industriels ou les interprofessions, ces trophées deviennent de véritables vitrines du métier. Pour les cuisiniers, c'est un investissement en temps et en préparation, mais aussi l'occasion de sortir du quotidien, de progresser et d'être reconnus.

«Un pour tous, tous pour un», la pâtisserie sous le signe de la bonne humeur chez Sodexo

RESTAURATION COLLECTIVE 04/12/2025

Pour sa 27e édition, le concours national de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » revient avec un thème festif, empreint de complicité et de bonne humeur. Destiné au secteur médico-social, il réunit chaque année des équipes composées d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo, autour d'une aventure culinaire et humaine unique.

Concours culinaires : Un levier d'innovation et de valorisation

RESTAURATION COLLECTIVE 04/12/2025

Entre contraintes nutritionnelles et budgétaires, exigences réglementaires et attentes des convives, les acteurs de la restauration collective doivent sans cesse innover. Dans ce contexte, les concours culinaires émergent comme des outils puissants pour stimuler la créativité et l'amélioration continue, sans oublier une meilleure reconnaissance professionnelle

BaxterStorey accélère en France

ZEPRO 04/12/2025

Le spécialiste britannique de la restauration d'entreprise premium, BaxterStorey, accélère son développement en région parisienne avec une stratégie ambitieuse qui mêle innovation et diversification des concepts.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 03/12/2025

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

Gaspillage alimentaire : l'addition grimpe à 1,03 € par repas malgré les efforts de la Collective

RESTAURATION COLLECTIVE 1/12/2025

Neuf ans après la première étude de référence, l'ADEME a publié, il y a quelques mois, une actualisation attendue des coûts du gaspillage alimentaire en restauration collective. Le verdict est sans appel : malgré une baisse des quantités gaspillées, la facture explose sous l'effet de l'inflation. Le coût complet moyen du gaspillage par repas bondit de 51 % pour atteindre 1,03 € par repas en 2025, contre 0,68 € en 2016.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

La boulangerie d'hier et de demain

TENDANCES RESTAURATION 04/12/2025

Le rendez-vous de la boulangerie et du snacking à l'export, Sirha Bake & Snack, se tiendra du 18 au 21 janvier 2026 à Paris Porte de Versailles. Cette édition marque la nouvelle étape du salon après le rachat d'Europain par GL events, en partenariat avec Ekip, les équipementiers du goût. Dans ce cadre, deux compétitions majeures viendront rythmer le salon : la Coupe du Monde de la Boulangerie et la Coupe de France des Écoles.

Feuillette passe la barre des 100 boutiques et prépare déjà le 'coup d'après'

SNACKING 04/12/2025

À l'occasion de l'ouverture de sa 100^e boulangerie à Lesquin, dans le Nord, Jean-François Feuillette ne célèbre pas un aboutissement, mais un tournant. Derrière ce cap symbolique, le fondateur du réseau assume une logique de structuration industrielle avec un nouveau labo de 5 000 m², de développement maîtrisé mais aussi de fidélité à cette idée simple de ne jamais sacrifier le goût à la croissance.

#CIBM2025. Quand la boulangerie réécrit ses codes pour reconquérir le quotidien...

SNACKING 04/12/2025

La 8^e édition de la Convention Internationale de la Boulangerie Moderne (CIBM), qui a rassemblé le 2 décembre dernier à Paris plus de 230 professionnels du secteur, a donné une photographie précise d'une filière qui absorbe les chocs, se réorganise et invente de nouveaux chemins. Une filière parfois secouée, mais résolument debout et, surtout, en mouvement !

Pathé Café, le cinéma se réinvente aussi côté snacking

SNACKING 03/12/2025

Avec 21 Pathé Café sur un réseau de 77 cinémas, le groupe déploie un concept abouti en 2023, pleinement rattaché à la marque. L'objectif est d'atteindre 30 adresses d'ici 2027, avec une offre 100 % nomade et rapidement accessible à tous les spectateurs, à consommer sur place ou dans le fauteuil, face à l'écran.

Boulangeries, coffee-shops, bakery raves... et si le restaurant de demain sentait le pain chaud ?

SNACKING 28/11/2025

Observateur affûté de la food et « tendanceur » reconnu, Frédéric Loeb en est convaincu, ce n'est plus la restauration classique qui dicte le tempo mais la boulangerie-snacking. A la fois hybride, visuelle mais aussi accessible, elle coche toutes les cases des nouveaux usages et pourrait bien devenir le restaurant de demain, explique-t-il à deux mois de Sirha Bake & Snack qui se tient du 18 au 21 janvier à Paris et de la Convention Internationale de la Boulangerie Moderne du 2 décembre où il présentera les quatre grandes tendances du secteur.

