



REVUE DE PRESSE

5 au 12 décembre 2025



GECO
FOOD SERVICE



A NE PAS MANQUER

SALON

Snack Show 2026 se prépare

NEORESTAURATION 10/12/2025

Pour cette 26^{ème} édition qui se déroulera les 1^{er} et 2 avril 2026 au Pavillon 7.2 de Paris Porte de Versailles, Béatrice Gravier, directrice du salon, annonce deux nouveautés majeures : l'élargissement de l'offre de cuisine italienne et l'inauguration de l'espace dédié aux torréfacteurs, The Coffee Place.

Le Sirha Bake & Snack célèbre la French Bakery

ZEPRO 10/12/2025

Véritable révélateur de tendances, le Sirha Européen change de nom pour devenir le Sirha Bake & Snack, le salon de référence dédié à la boulangerie française et au snacking.

Italie, Coffee Bakery, Sandwich, Burger, Veggie, le Snack Show 2026 au plus près des tendances

SNACKING 09/12/2025

Le Snack Show 2026, qui se tiendra du 1^{er} au 2 avril prochains à la Porte de Versailles à Paris, s'affirme comme un rendez-vous incontournable pour tout l'univers de l'alimentation rapide et nomade. Parmi les marqueurs forts de cette édition, le snacking italien avec l'espace Parizza+Gusto, une toute nouvelle Coffee Place ou encore l'organisation du Trophée du Meilleur Sandwich, en parallèle des nombreux concours déjà référents.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

DEVELOPPEMENT DURABLE

Ouverture des candidatures au label national Anti-gaspillage alimentaire

TENDANCES RESTAURATION 09/12/2025

Les restaurateurs peuvent déposer leur candidature au label national Anti-gaspillage alimentaire, lancé le 10 octobre par le ministère de la Transition écologique. Cette initiative s'adresse à la restauration collective et commerciale.

Réseau vrac et réemploi dévoile ses sept lauréats de 2025

L USINE NOUVELLE 08/12/2025

Agrial, Bluenote Pack, Cogit, DéfiVrac, Hobart, Juwin et Laboratoire Re'flacon figurent au palmarès de cette cinquième édition.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Jean-Luc Carré réélu à la présidence du Snefccca

GRANDES CUISINES 09/12/2025

Le Snefccca, Syndicat national des entreprises du froid, des équipements de cuisines professionnelles et du conditionnement de l'air, a tenu son conseil d'administration du 19 novembre 2025. À cette occasion, Jean-Luc Carré a été réélu président de cette organisation, qui réunit et fédère près de 1300 entreprises du secteur (installation, maintenance) « afin de travailler conjointement à la représentation et à la promotion de la profession ».



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

St Michel Professionnel lance un cookie "Dubai style"

NEORESTAURATION 09/12/2025 (réservé abonné)

Le fournisseur enrichit son offre avec une création ultra-tendance.

Jock se dote d'une nouvelle ligne de production face à la demande de la grande distribution

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 08/12/2025 (réservé abonné)

a PME bordelaise Jock, spécialiste des préparations pour desserts, continue d'investir. Quasiment nonagénaire, elle vient d'inaugurer une nouvelle ligne de fabrication de levure chimique et de sucre vanillé pour répondre à une demande croissante des distributeurs. Elle prépare déjà le coup suivant et veut diversifier ses canaux de distribution en s'attaquant à la restauration hors foyer.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Stéphane Antiglio, Président de la Confédération des Grossistes de France (CGF) : « prôner le dialogue et construire ensemble »

NEORESTAURATION 10/12/2025

Succédant en juin 2024 à Philippe Barbier à la présidence de la Confédération des Grossistes de France (CGF), Stéphane Antiglio, président de l'équipementier automobile PHE/Autodistribution, connaît bien le monde de la restauration pour y avoir travaillé de nombreuses années, et conservé toujours un œil attentif sur ses évolutions.

RESTAURATION COMMERCIALE

Edito: La restauration choisit de ne pas se résigner. Elle s'adapte. Elle invente.

NEORESTAURATION 08/12/2025

Dans un climat où l'économie patine, le pouvoir d'achat s'érode et la morosité semble s'inviter à toutes les tables, la restauration, sous toutes ses formes, se mobilise pour faire renaître le goût de la fête.

La restauration rapide reste en croissance, quel impact sur les filières alimentaires ?

LES MARCHES (réservé abonné)

La restauration rapide continue sa progression. Elle se transforme, se segmente en différents niveaux de qualité, y compris premium. De nouvelles habitudes de consommation que les fournisseurs de l'agroalimentaire doivent prendre en compte.

Muriel Pinson nommée à la tête du Paradis du Fruit

TENDANCES RESTAURATION 09/12/2025

ertrand Franchise, leader français de la restauration en franchise, annonce la nomination de Muriel Pinson au poste de Directrice de l'enseigne Le Paradis du Fruit, à compter du 5 janvier 2026. Diplômée d'un Master 2 en gestion d'entreprise de l'IAE de Lille, elle débute sa carrière dans le prêt-à-porter avant de rejoindre le secteur bancaire, au sein de Finaref SA, où elle occupe pendant près de neuf ans des postes commerciaux et opérationnels.

Un nouveau tournant pour la restauration

TENDANCES RESTAURATION 09/12/2025

L'institut d'études Xerfi vient de dévoiler sa dernière étude intitulée « Les nouveaux défis de la restauration – Perspectives à 2030, recomposition concurrentielle et leviers de croissance ». Celle-ci révèle qu'après une décennie de forte croissance, la dynamique de la restauration s'essouffle : la fréquentation recule, sous l'effet des tensions sur le pouvoir d'achat et de la hausse des coûts.

Edito: La restauration choisit de ne pas se résigner. Elle s'adapte. Elle invente.

NEORESTAURATION 08/12/2025

Dans un climat où l'économie patine, le pouvoir d'achat s'érode et la morosité semble s'inviter à toutes les tables, la restauration, sous toutes ses formes, se mobilise pour faire renaître le goût de la fête. En commerciale, nombre d'établissements proposeront des menus dédiés pour célébrer la fin d'année.

L'UMIH publie un guide pour renforcer le respect au travail dans les CHR

TENDANCES RESTAURATION 08/12/2025

L'UMIH dévoile son nouveau guide « S'engager pour des pratiques & relations respectueuses au travail », destiné à accompagner l'ensemble des entreprises cafés, hôtels, restaurants, établissements de nuit et traiteurs dans l'instauration de pratiques managériales exigeantes et respectueuses.

Les jeunes générations fidèles à la restauration rapide et aux coffee-shops

ZEPRO 08/12/2025

Selon une étude publiée par Revenue Management Solutions, les Français fréquentent globalement moins les restaurants, tandis que la génération Z est la clientèle la plus fidèle et la plus régulière. Par ailleurs, la restauration rapide et les coffee-shops maintiennent leurs positions et sont le maillon fort de la filière.

Black and White Burger dévoile une collaboration inédite

TENDANCES RESTAURATION 05/12/2025

Élue Meilleure enseigne Burger en France et Meilleure Franchise de l'année 2025, Black & White Burger propose une collaboration inédite depuis le 20 novembre. Confondée par IbraTV, l'enseigne s'associe avec l'influenceur Hasbulla Magomedov (cumulant plus de 9 millions d'abonnés sur les réseaux) pour proposer la Hasbi Box.

RESTAURATION COLLECTIVE

Sodexo mise sur le Green-score pour une restauration responsable

RESTAURATION COLLECTIVE 08/12/2025

Le groupe Sodexo renforce son positionnement comme acteur clé de la transition alimentaire durable grâce au déploiement du Green-score®, un indicateur permettant de mesurer et de rendre lisible l'impact environnemental des repas.

Un manifeste pour transformer les cantines avant les municipales 2026

ZEPRO 09/12/2025

A quelques mois des élections municipales, les associations qui défendent le Bien Manger, passent à l'action.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

BRIDOR publie son premier baromètre sur la consommation de pains et viennoiseries en France

TENDANCES RESTAURATION 09/12/2025

Bridor dévoile son Baromètre 2025, une étude menée auprès de 2 000 consommateurs afin de mieux comprendre les habitudes des Français en matière de pain, viennoiseries et sandwiches. Il en ressort que le pain reste un incontournable du quotidien, tandis que la viennoiserie s'affirme comme un rituel plaisir, notamment chez les plus jeunes.

