



REVUE DE PRESSE

12 au 19 décembre 2025





ZEPRO RESTAURATION DECEMBRE 2025

- Cinquante ans d'expertise foodservice pour le GECO p.10
- Focus sur le fromage : le plateau fait le show p.20
- Le top 100 de deliveroo p.24
- Fournisseur sporduits p34-35
- Fournisseurs équipements et services p.36.37
- Distributeurs p38.39

SALON

Salon ISM

LE MONDE DE L'EPICIERIE FINE 19/12/2025

Du 1^{er} au 4 février 2026 – Cologne Le Salon ISM est le rendez-vous international de l'industrie de la confiserie et du snacking. Il revient du 1^{er} au 4 février 2026 à Cologne et accueillera plus de 1 500 exposants venus de 70 pays pour présenter leurs grands classiques mais aussi leurs dernières innovations.

Le hub international SIRHA BAKE & SNACK arrive à Paris du 18 au 21 janvier

CHALLENGES 18/12/2025

Sirha Bake & Snack réaffirme son rôle de hub international incontournable pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking. Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier, cette 26^e édition se positionne comme le rendez-vous stratégique où convergent les opportunités pour un secteur en mutation, reconnu pour son succès à l'export.

Le Snack Show en avril 2026 pour une édition inspirante !

RESTAURATION COLLECTIVE 15/12/2025

Le Snack Show fera son grand retour les 1^{er} et 2 avril 2026 au Pavillon 7.2 de Paris Porte de Versailles.

Professionnels, restaurateurs, artisans et acteurs du foodservice sont attendus pour deux journées riches en découvertes, animations et rencontres business.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

DEVELOPPEMENT DURABLE

PARIS : Quels produits en plastique à usage unique vous sont interdits en entreprise ?

PRESSE AGENCE 19/12/2025

La politique de lutte contre les plastiques à usage unique s'est progressivement étendue ces dernières années. De nouvelles interdictions de produits en plastique entrent régulièrement en vigueur. On fait le point sur les celles qui vous concernent en tant que professionnel.

La start-up à suivre : Mâche&Maché propose un emballage comestible pour la vente à emporter

LSA CONSO 16/12/2025 (réservé abonné)

En partenariat avec ManEcho, société de conseil spécialisée en stratégie de distribution, LSA vous présente régulièrement des startups prometteuses. Ici, Mâche&Maché, qui crée un emballage comestible destiné à la vente à emporter : burgers, sandwiches, wraps, viennoiseries... Pliable, roulable et personnalisable. Objectif : zéro déchet pour une expérience gustative inédite.

Picourt veut simplifier les process dans les cuisines collectives

USINE NOUVELLE 12/12/2025(réservé abonné)

Le fabricant et imprimeur picard lance en France la barquette en carton Cuist'Hop. Elle permet un transfert direct du four à l'assiette grâce à un système breveté d'ouverture par le dessous

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Équipements de transformation et de manutention des aliments : Un marché mondial attendu à 175 milliards de dollars d'ici 2026

AGRO MEDIA 16/12/2025

Le marché mondial des équipements de transformation et de manutention des aliments poursuit sa dynamique de croissance. Selon une récente étude publiée par le cabinet MarketsandMarkets, ce secteur stratégique pour l'industrie agroalimentaire devrait passer de 130,6 milliards de dollars en 2021 à 175,1 milliards de dollars d'ici 2026, affichant un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 6% sur ...



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Unilever Food Solutions lance une campagne sur l'art de la liaison en restauration, portée par l'héritage Maïzena

L HOTELLERIE RESTAURATION 18/12/2025

Unilever Food Solutions lance une campagne consacrée aux techniques de liaison en restauration, intitulée "Lier, texturer, sublimer : les secrets de la liaison en restauration". Elle s'inscrit dans l'héritage de Maïzena®, partenaire des chefs depuis 1862, et vise à présenter les usages et applications des liants en cuisine professionnelle.

ProNatura lance sa légumerie anti-gaspi

ZEPRO 18/12/2025

Douar Den et ProNatura RHF inaugurent en Bretagne un outil de transformation 100 % bio destiné à valoriser les légumes hors calibre et faciliter l'accès au bio en restauration collective.

Lunor nourrit de nouvelles ambitions dans la pomme de terre

RIA 17/12/2025 (réservé abonné)

Lunor, filiale de la coopérative Natup, a inauguré mi-novembre son premier atelier de production de frites fraîches précuites pour la GMS et la RHD. L'entreprise y a investi 6 millions d'euros. Prochaine étape : une usine pour les plats cuisinés, à base de pommes de terre, prévue pour 2027.

"La restauration hors foyer peut devenir un véritable levier de croissance pour Le Duff"

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 15/12/2025 (réservé abonné)

Le groupe rennais Le Duff lance Gourming, une nouvelle offre destinée aux professionnels de la restauration. Cette gamme de soixante recettes s'appuie sur l'expertise culinaire de Frial et de Cité Gourmande, deux entreprises de son pôle salé basées en Normandie et en Nouvelle-Aquitaine. Avec cette nouveauté, le groupe breton entend renforcer sa présence sur le marché de la restauration hors foyer.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Do You Sandwich?, le nouveau trail « Made in France » d'Yves Hecker

SNACKING 18/12/2025

En quête d'un nouveau sommet, Yves Hecker a troqué le burger pour le sandwich comme on change de foulées. Do You Sandwich?, ouvert récemment à Lyon, fait office de flagship et de laboratoire grandeur nature pour poser les bases d'un modèle « frenchy » face aux géants américains. Une sandwicherie gourmande qui mise sur l'artisanat et qui a été conçue comme une alternative locale et généreuse.

Deliveroo publie son Top 100 des plats les plus tendances en 2025

LE MONDE DU SURGELE 17/12/2025

L'enseigne de restauration livrée reconduit son classement des 100 plats les plus performants sur sa plateforme, en France et à l'international. L'édition 2025 met en évidence le retour en force de certains grands classiques et confirme la montée en gamme de la comfort food.

Tortilla dévoile une offre petit-déjeuner dans son nouveau restaurant de la gare du Nord

TENDANCES RESTAURATION 16/12/2025

La marque Tortilla, née au Royaume-Uni en 2007 et connue des voyageurs britanniques, s'installe gare du Nord, juste en bas de l'embarquement Eurostar, comme un clin d'œil à son histoire. Ceux qui ont l'habitude de croiser l'enseigne à Londres, Manchester ou Birmingham peuvent ainsi désormais la retrouver dès leur arrivée à Paris.

À Périgueux, la Kanopée bouscule la restauration rapide avec une cuisine 100 % végétale

ICI 16/12/2025

À Périgueux, en Dordogne, Léa Pierron vient d'ouvrir la Kanopée, un snack 100 % végétal. Cuisine gourmande, produits locaux et prix accessibles composent une offre attendue en centre-ville.

Pezzopane adopte le panino gourmet

SNACKING 16/12/2025

Un vol express en première classe direction l'Italie, mais à prix éco, voici ce que propose Pezzopane, grand artisan du panino, et inauguré en juin dernier dans la bouillonnante rue Rambuteau (Paris 3e).

Clôture des Assises de la Restauration et des Métiers de Bouche : les propositions de l'Umih

L HOTELLERIE RESTAURATION 12/12/2025

L'Umih par la voix de Franck Chaumès, président national de la branche Restauration, a participé activement aux travaux des Assises de la restauration et des métiers de bouche, lancés par Véronique Louwagie, et dont la conclusion s'est tenue le 11 décembre sous l'autorité du ministre Serge Papin. Cette concertation nationale a permis de mettre en lumière les profondes transformations à conduire pour garantir l'avenir d'une filière nécessaire à notre économie et au lien social.

Vers une évolution du titre maître restaurateur et de la mention fait-maison

ZEPRO 15/12/2025

Il est ressorti des assises de la Restauration et des Métiers de bouche une vingtaine de mesures dont une dizaine que le ministère des PME, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat estime prioritaires. Parmi celles-ci, précisées par le cabinet du ministre Serge Papin : la mention fait-maison et le titre maître restaurateur (TMR).

Burger : une croissance toujours plus forte en France, portée par un potentiel encore largement inexploité

SNACKING 12/12/2025

Selon les dernières analyses Meaningful Vision, le marché du burger continue d'afficher une dynamique exceptionnelle en France. Entre 2024 et 2025, la densité des chaînes de burgers progresse nettement, confirmant leur rôle moteur dans la restauration rapide en France, selon François Godeau, co-fondateur MeaningfulVision. Un zoom intéressant sur le marché qui fait écho au podcast Food Side Story sur le burger qui vient de paraître.

RESTAURATION COLLECTIVE

Isabelle Aprile élue présidente du Groupement des Professions de Services

NEORESTAURATION 18/12/2025 (réservé abonné)

Présidente du Syndicat national de la restauration collective (SNRC), directrice impact et affaires publiques de Sodexo France, et présidente de l'entreprise de l'ESS la Passerelle, filiale du groupe Sodexo, Isabelle Aprile prendra ses nouvelles fonctions le 1^{er} janvier prochain pour une durée de 4 ans.

➤ ZEPRO

Orly Air Traiteur : un fleuron du catering à deux doigts du crash

CHALLENGES 18/12/2025 (réservé abonné)

Pris en étau entre la montée du low cost, la pression sur les marges et les arbitrages de sa maison mère Servair, Orly Air Traiteur est en redressement judiciaire. Ses 375 salariés pourraient perdre leur emploi. Les salariés dénoncent une liquidation déguisée. Les offres de reprise sont attendues pour ce 18 décembre.

Une proposition de loi redéfinit l'achat « local »

ZEPRO 18/12/2025

Le député RN Aurélien Dutremble veut imposer 80 % de produits locaux en restauration collective publique, avec une définition géographique précise. Un texte qui attaque frontalement la loi Egalim.

Municipales 2026 : la restauration scolaire au menu !

RESTAURATION COLLECTIVE 16/12/2025

Manifeste : Engagement à porter le bien manger à l'école lors des élections municipales de 2026

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 15/12/2025

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

