



COMMUNIQUE DE PRESSE



LANCEMENT du COLLECTIF “ FILIERE des RESTAURATIONS”

Restaurations, grossistes, agroalimentaire et agriculture prennent la parole ensemble !

Paris, le 7 octobre 2025

Pour la première fois, les organisations référentes des maillons de la chaîne de valeur de toutes les restaurations de France (les restaurations commerciales, les restaurations collectives, les grossistes, les entreprises agroalimentaires et les producteurs agricoles) **s'unissent pour prendre la parole ensemble**. Ce jour, **les représentants de 10 organisations¹ ont lancé la « Filière RestaurationS »,** pour mettre en lumière tout l'univers du champ à nos assiettes de restaurations hors du domicile. **Au-delà de valoriser l'ensemble des acteurs permettant la diversité de toutes nos restaurations, essentielles à la vie quotidienne des Français, il s'agit de peser davantage dans le débat public.**

« Une chaîne d'acteurs engagés pour réaliser le miracle de 20,27 millions de repas servis chaque jour »

Chaque jour en France, ce sont **20,27 millions de repas** qui **sont servis hors du domicile** en France (cf. 7,4 milliards de repas par an en 2024, pesant 84,8 milliards d'euros - *Source Chiffres : Gira by CIRCANA FOODSERVICE*). En 2024, plus de 286 000 établissements/points de restauration répartis sur l'ensemble du territoire ont offert une très large couverture et une **proximité avec chaque Français, à chaque âge et chaque instant de la vie : des repas** en toutes occasions. Ce maillage et cette diversité des restaurations sont une particularité française, à préserver, qui contribue à notre souveraineté alimentaire.

Derrière chaque assiette, c'est toute une chaîne de valeur qui se mobilise dans l'économie française. La restauration hors domicile est une filière essentielle du quotidien qui irrigue l'ensemble des filières agricoles et agroalimentaires, un pilier social et culturel pour permettre à tous de se nourrir et une part de l'identité culturelle française vecteur de convivialité, de goût et de savoir-faire.

« Sans nos restaurations, notre quotidien ne serait pas le même. Or, nos restaurations sont fragilisées. »

¹ **ANIA** : Jean-François LOISEAU, Président, **FNSEA** : Anne-Marie DENIS – Vice-Présidente Commission Chaîne alimentaire ; **GECO Food Service** : Michel SANSON, Président ; **GHR** : Catherine QUERARD Présidente ; **Grossistes Alimentaires de France** : Jacques DERONZIER, Président ; **La Coopération Agricole** : Jean-Luc DUVAL, Président section compétitivité et transitions de la coopération agricole **SNARR** : Frédéric LEVACHER, Membre du BUREAU ; **RESTAU'CO** : Philippe MUSCAT – Vice-Président ; **SNRC** : Isabelle APRILE, Présidente ; **UMIH** : Franck CHAUMES, Président Branche Restauration ;

Et pourtant, malgré son rôle essentiel cette réalité reste trop souvent invisible et ses spécificités mal comprises dans le débat public et par les pouvoirs publics, dont l'attention se porte principalement sur le contenu des chariots de courses et l'alimentation à domicile.

Une force collective inédite

Finies les visions en silos, restaurations commerciales v/s restaurations collectives ou amont/aval : les représentants de l'Umih, du GHR, du SNARR, du réseau RESTAU'CO, du SNRC, et à leur amont, des Grossistes Alimentaires de France, de l'ANIA, du GECO Food Service, de la FNSEA, et de La Coopération Agricole prennent la parole ensemble, ce 7 octobre, pour incarner toute UNE filière plurielle qui pèse collectivement dans le débat public.

*« Pour la première fois, nous nous faisons entendre ensemble :
toute une chaîne de valeur, un univers pluriel, complémentaire et indispensable à la société française. »*

Quelle que soit sa place dans la chaîne de valeur du Hors-Domicile, chaque acteur est un maillon essentiel et un contributeur indispensable. Parce que ses acteurs sont à la fois pluriels et complémentaires, la « Filière RestaurationS » dialogue, construit : tous les acteurs ont des points de convergence, ils travaillent ensemble pour répondre aux besoins de millions de Français.

- Les maillons amont/fournisseurs ont besoin de restaurations commerciales ET des restaurations collectives dynamiques : ce sont des débouchés complémentaires.
- Les différentes typologies de restaurations ont besoin d'approvisionnements agricoles et agroalimentaires sécurisés, adaptés, de qualité, des gammes de produits à cuisiner complémentaires, le tout pour assurer des restaurations indispensables à des millions de citoyens, chaque jour.

La « Filière RestaurationS » se réunit pour :

- **Être identifiée comme UNE filière plurielle** : valoriser toute la chaîne de valeur, de l'agriculteur au restaurateur, et montrer combien elle fait vivre un tissu économique et social. Elle contribue à l'animation et la vitalité des territoires, soutient la souveraineté alimentaire française et promeut une culture gastronomique et une éducation alimentaire uniques au monde.
- **Faire reconnaître ses spécificités** : la filière des restaurations obéit à des contraintes propres (approvisionnement, hygiène, diversité des convives, équilibre nutritionnel, etc.), et mérite de ce fait des politiques publiques adaptées à ses réalités opérationnelles.
- **Peser ensemble dans le débat public** : « Filière RestaurationS » se positionne comme une voix, force de propositions auprès des décideurs. Son message immédiat est clair : *« ni textes, ni taxes supplémentaires »*, mais un cadre de **confiance**, de **concertation** et de **stabilité** pour permettre aux professionnels concernés d'innover, de répondre aux enjeux environnementaux et de continuer à nourrir la société française.

Dès ce lancement, « Filière RestaurationS » identifie des **axes de travail partagés, notamment** :

- **La valorisation du savoir-faire du cuisinier** pour plus de lisibilité pour tous nos publics.
- **La sécurisation des approvisionnements** des différentes typologies de restaurations.
- **La pédagogie vis-à-vis de nos consommateurs.**
- **Le soutien au Titre Restaurant** qui devient davantage un « titre alimentaire » qu'une incitation à se rendre dans des points de restauration.

- Ou encore la **mise en valeur de l'attractivité des métiers** afin de répondre aux tensions de recrutement et valoriser les passerelles entre nos professions...

« Du champ à l'assiette, nous affirmons aujourd'hui qu'il existe une seule et même filière : celle qui approvisionne et réunit toutes les restaurations. »

CONTACT PRESSE : Agence CTempo - Capucine Barraud-Degouy capucinebarraud@ctempo.fr 06.64.75.88.44

ANNEXES



Union des Métiers de l'hôtellerie-restauration

Première organisation professionnelle représentant 35 000 cafés, hôtels, restaurants, établissements du monde de la nuit, traiteurs, bowlings, thalasso, implantée sur l'ensemble du territoire national, métropolitain et ultra-marin en rassemblant 68 % des entreprises syndiquées du secteur et 50% des salariés. Thierry Marx est le président confédéral depuis 2022. <https://www.umih.fr/>



Groupe des Hôtelleries et Restauration de France

Le Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) est né le 1er janvier 2023 de la fusion de trois organisations professionnelles représentatives : le GNI, Groupement National des Indépendants Hôtellerie et Restauration, le SNRTC, Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale et le SNRPO, Syndicat National de la Restauration Publique Organisée. Le GHR fédère à ce jour 15 000 établissements employant 180 000 salariés. <https://www.ghr.fr/>



Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide

Le SNARR est l'institution représentative de la Restauration Rapide en France. Depuis plus de 40 ans, il représente et défend les entreprises du secteur, des petites entreprises indépendantes aux grandes enseignes de restauration. La diversité et la complémentarité de ses adhérents, dont 98,4% de TPE/PME, font du SNARR un véritable relais de la profession. Le secteur emploie plus de 322 000 salariés au sein de 50 000 établissements de restauration et génère 29,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires HT annuels. <https://www.snarr.fr/>



Réseau interprofessionnel de la restauration collective

Créé il y a 60 ans, Restau'Co représente 60% de la restauration collective. Grâce aux 15 associations qui le composent, Restau'co est engagé auprès de ses 20 000 membres, collectivités publiques et entreprises de l'ESS. Notre mission : valoriser les métiers des 300 000 salariés du secteur, et s'engager pour l'amélioration des pratiques. Restau'Co est partenaire des politiques alimentaires et présent sur tous les territoires. <https://www.restauco.fr/>



SNRC

Fondé en 1983, le SNRC œuvre quotidiennement pour porter la voix de ses adhérents en menant des actions auprès des pouvoirs publics, de ses partenaires et de ses convives sur des problématiques telles que la nutrition, l'éducation alimentaire ou encore l'alimentation saine, de proximité et durable. Il est reconnu par le ministère du Travail comme organisme de branche et représente près de 85% des salariés de la restauration collective concédée, soit près de 100 000 emplois ancrés dans les territoires et non-délocalisables. Avec 6,7 millions de repas servis chaque jour dans plus de 28



000 restaurants sur tout le territoire pour 12,5 milliards d'euros de chiffres d'affaires (2023), la restauration collective concédée est un modèle culturel et économique à dimension sociale remplissant des missions d'intérêt général. <https://www.snrc.fr/>

Les Grossistes Alimentaires de France

Fédération représentative des Grossistes Alimentaires de France rassemblant les grossistes de la filière de la restauration hors domicile (RHD), sous toutes ses formes : restauration commerciale, restauration collective et consommation nomade. Véritables traits d'union entre le monde agricole et les professionnels de la RHD, les grossistes alimentaires jouent un rôle essentiel dans la vitalité des territoires et la souveraineté alimentaire française. Ce sont près de 2 500 entreprises, qui emploient 60 000 salariés et réalisent un chiffre d'affaires de 21 milliards d'euros.

Association nationale des industries alimentaires

L'Association Nationale des Industries Alimentaires rassemble 32 syndicats métiers, 6 membres associés et 16 associations régionales, représentatives des 20 000 entreprises alimentaires de France. L'agroalimentaire est le 1er secteur économique français avec un chiffre d'affaires de 250 milliards d'euros et le premier employeur industriel avec 520 000 salariés. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation. <https://www.ania.net/>

GECO Food Service

Créée en 1975, l'association GECO Food Service regroupe des entreprises FOURNISSEURS ACTEURS MAJEURS des marchés de la Consommation alimentaire Hors Domicile (CHD : restaurations commerciales et collectives, circuits de ventes alternatifs). Implantées dans nos territoires, ces entreprises (PME, ETI, Groupes), fabriquent et commercialisent des PRODUITS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES (équipements, services et produits d'hygiène) DÉDIÉS AUX PROFESSIONNELS du hors domicile. OBSERVATOIRE 360° des marchés CHD, mutualisé pour la performance de ses adhérents, le GECO Food Service fournit une palette large de services. Membre de l'ANIA. <https://gecofoodservice.com/>

Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles

Fondée en 1946, la FNSEA est le premier syndicat agricole français. Avec plus de 212 000 adhérents et 31 associations spécialisées, elle accompagne les agriculteurs de toutes productions et régions, quels que soient la taille de leur exploitation ou leurs modes de commercialisation. Engagée pour l'innovation, la durabilité et le dynamisme des territoires, la FNSEA défend la voix des paysans français en France, en Europe et à l'international. 1er employeur dans ¼ des communes, le secteur agricole est un véritable vecteur de dynamique économique (96,5 milliards € de chiffre d'affaires) et sociale (670 000 emplois directs). <https://www.fnsea.fr/>

La Coopération Agricole

La Coopération Agricole est la représentation unifiée des coopératives agricoles, agroalimentaires et forestières françaises. Elle a pour missions de promouvoir le modèle coopératif, accompagner les coopératives agricoles et contribuer au débat public sur les enjeux alimentaires. Avec 2100 coopératives agricoles en France dont 800 certifiées en bio. Elles représentent 118 milliards d'euros de chiffre d'affaires consolidés soit plus de la moitié du chiffre d'affaires de l'agroalimentaire français et 1 marque alimentaire sur 3. 200 000 salariés travaillent dans les coopératives et leurs

filiales, faisant d'elles le premier employeur privé des zones rurales. Plus de 3 agriculteurs sur 4 adhèrent à au moins 1 coopérative.
<https://www.lacooperationagricole.coop/>