



ZEST'US#19-septembre2025

EVITEZ LES PÉPINS

Congés payés et arrêts maladie : de nouvelles règles



La Cour de cassation a bouleversé le droit du travail le 10 septembre 2025, avec deux arrêts majeurs. Désormais, un salarié tombant malade pendant ses congés pourra reporter ses jours non pris, alignant la France sur la jurisprudence européenne. Autre changement : les congés payés entrent dans le calcul des heures supplémentaires.

[Lire l'article entier](#)

JUS'TE ATTITUDE

Les lieux hybrides comme moteur d'innovation dans la restauration.



Dans un marché ultra-concurrentiel, les cafés, hôtels et restaurants doivent aller au-delà du repas ou de la chambre : le client recherche désormais une expérience complète. C'est là que les lieux hybrides s'imposent : café-atelier, hôtel-coworking, bar-boutique ou restaurant-scène culturelle. Objectif : transformer l'établissement en véritable destination de vie.

[Lire l'article entier](#)

Nouveau référentiel "Restaurants" : le label national anti-gaspillage alimentaire entre en vigueur



Depuis le 11 septembre 2025, un label national "Anti-gaspillage alimentaire" entre en vigueur pour les établissements CHR. Volontaire mais stratégique, il s'appuie sur un référentiel précis et distingue trois niveaux d'engagement. Objectif : mesurer, réduire et valoriser les efforts contre le gaspillage, tout en offrant des bénéfices économiques et d'image. Un cadre qui pourrait bientôt devenir incontournable pour la restauration scolaire, collective comme traditionnelle. Quelles obligations concrètes, quels seuils à respecter et quels avantages pour les pros du secteur ?

[Lire l'article entier](#)

LIMONADE DU SAVOIR



Octobre Rose : un rendez-vous essentiel pour la lutte contre le cancer du sein

Chaque année, le mois d'octobre est placé sous le signe de la sensibilisation au cancer du sein à travers la campagne Octobre Rose.

Objectifs : informer, mobiliser, encourager le dépistage et soutenir la recherche.

Pourquoi ce mois ? Parce que la détection précoce est l'une des meilleures armes dans la lutte contre ce cancer, elle améliore les chances de guérison, réduit la gravité des traitements nécessaires, et sauve des vies.

Le cancer du sein : ce qu'il faut retenir

Statistiques clés en France

- En 2023, 61 214 nouveaux cas de cancer du sein ont été diagnostiqués en France métropolitaine.
- L'âge médian au moment du diagnostic est de 64 ans.
- Environ 12 000 à 13 000 décès par an sont attribuables à ce cancer chez les femmes.
- Le taux de survie à 5 ans atteint environ 88 % en France.
- Le cancer du sein est le cancer le plus fréquent chez les femmes, représentant environ un tiers des nouveaux cas de cancer féminin.
- Près de 80 % des cancers du sein se déclarent après 50 ans.
- La France a récemment dépassé ses voisins européens en taux d'incidence, atteignant 105,4 cas pour 100 000 habitantes selon certaines sources.

Ces chiffres montrent l'ampleur du défi et l'importance de la prévention et du dépistage.

[Lire l'article entier](#)

CEDR' ACTUALITÉ

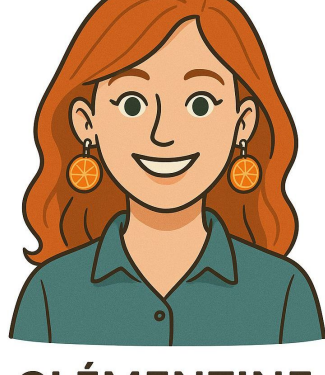
CBD alimentaire et agriculture biologique : opportunité ou risque pour les professionnels du CHR en 2025 ?



Cocktails au chanvre, pâtisseries « relaxantes », infusions bien-être... En 2025, le CBD s'invite de plus en plus dans les cartes des cafés, hôtels et restaurants. L'effet « nouveauté » séduit, mais le cadre réglementaire reste mouvant. Résultat : entre potentiel marketing et risques juridiques, les pros du CHR doivent avancer avec prudence. Innovation, conformité et communication maîtrisée : un équilibre à trouver.

[Lire l'article entier](#)

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND



CLÉMENTINE

Clémentine répond à un restaurateur ce mois-ci :

"Dois-je obliger mes salariés à publier sur les réseaux sociaux ?"

La réponse est simple : non. Rien ne vous oblige légalement à imposer cette mission à vos salariés, sauf si cela figure explicitement dans leur fiche de poste ou leur contrat de travail.

Les réseaux sociaux peuvent être un formidable outil de communication, mais ils demandent du temps, des compétences, et surtout... de l'envie. Forcer vos équipes à publier risque d'être contre-productif : contenu peu inspiré, perte de motivation, voire malaise si certains ne se sentent pas à l'aise avec cette exposition.

CITRON PRESSÉ

Victoire de la coupe du monde de la pâtisserie 2025

Le Japon décroche l'or, la France l'argent et la Malaisie le bronze.

À Lyon, le Japon a décroché l'or de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025 grâce à une prestation alliant précision et esthétisme. La France, grande favorite, s'est hissée à la deuxième place, devant la Malaisie. Particularité de cette édition : l'accent mis sur le durable.

Le prix "éco-responsable" a récompensé la Belgique pour sa démarche locale et respectueuse de l'environnement. Le message est clair : la haute pâtisserie ne se joue plus seulement sur la virtuosité technique, mais aussi sur l'engagement éthique et environnemental.

<https://en.norohy.com/pastry-world-cup-2025-results/>

Fréquentation CHR en recul en 2025

Le baromètre Pulse de CGA by NielsenIQ confirme une baisse des sorties dans les cafés, hôtels et restaurants en 2025. Inflation et arbitrages budgétaires freinent la consommation hors domicile, surtout pour "sortir boire un verre". Mais l'été a joué les exceptions : terrasses bondées, occasions festives en hausse, même si le dîner au restaurant reste l'usage dominant. Pour les professionnels du secteur, le défi est de taille : maintenir l'attractivité, innover dans les offres et capitaliser sur ces moments saisonniers pour fidéliser une clientèle plus sélective qu'avant.

<https://resto.zepros.fr/actus-metiers/nationales/frequentation-chr-2025-baisse-confirme-france>

Nouvelle obligation : logiciels de caisse certifiés NF525

Depuis le 1^{er} septembre 2025, seuls les logiciels de caisse certifiés **NF525** sont réputés conformes en France. L'auto-certification ne sera plus admise. Tout établissement non conforme pourra être sanctionné (amende jusqu'à 7 500 € /logiciel).

<https://www.lundimatin.fr/blog/restaurateurs-tout-ce-qui-faut-savoir-sur-la-gestion-de-la-tva-en-2025>

DANS NOTRE BULLE



Parce qu'un accident peut arriver à tout moment, au travail comme dans la vie quotidienne, nous avons choisi de renforcer nos compétences en nous formant au **Sauveteur Secouriste du Travail (SST)**. Chez *After All*, nous croyons qu'apprendre à sauver une vie, c'est aussi protéger notre équipe, nos apprenants et nos partenaires.

Et c'est **Ashley**, notre formatrice, qui nous a accompagnés tout au long de cette aventure. Avec simplicité et bonne humeur, elle a su nous mettre à l'aise et rendre les gestes faciles à comprendre.

On a enchaîné les mises en situation : réagir si un collègue s'effondre, quoi faire face à une brûlure, une coupure ou un malaise. On a appris à protéger, alerter, secourir... et même à utiliser un défibrillateur sans perdre nos moyens.

Aujourd'hui, on se sent mieux armés face à l'imprévu. Savoir qu'on pourra agir, qu'on aura les bons gestes si quelque chose arrive, c'est rassurant. Pour nous, pour ceux qui travaillent à nos côtés, et pour tous ceux qu'on forme.

La formation SST n'est pas seulement une obligation réglementaire, c'est un acte citoyen. Chez *After All*, nous sommes fiers d'avoir franchi ce pas. Parce qu'apprendre à sauver une vie, c'est aussi apprendre à mieux travailler ensemble.

Et vous, si vous deviez sauver une vie demain... seriez-vous prêt ? Formez vos équipes au SST dès aujourd'hui en nous contactant !

[Contactez-nous](#)

Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

[Nos formations](#)

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



Notre adresse postale est la suivante :
12 boulevard de Vincennes, 94120 Fontenay-sous-Bois

Vous souhaitez modifier les paramètres pour ce type de mails ?

Vous pouvez [mettre à jour vos préférences](#) ou [vous désabonner](#)