



REVUE DE PRESSE

19 décembre 2025 au 8
janvier 2026



A NE PAS MANQUER

SALON

EquipHotel 2026 mettra en avant l'hospitalité plurielle

TENDANCE RESTAURATION 30/12/2025

Au 2 au 5 novembre 2026, Paris Expo Porte de Versailles accueillera l'édition 2026 du salon [EquipHotel](#), un rendez-vous international de référence qui réunit plus de 1 200 exposants et 80 000 professionnels venus de 133 pays.

Sirha Bake & Snack Awards 2026 : sept innovations distinguées

RESTAURATION COLLECTIVE 23/12/2025

Les Sirha Bake & Snack Awards 2026 viennent de dévoiler leurs lauréats, mettant à l'honneur sept innovations jugées parmi les plus impactantes pour la boulangerie-pâtisserie, le snacking et les coffee shops.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

La loi sur la dénomination des appellations végétales mise à l'épreuve

TENDANCES RESTAURATION 05/01/2026

L'Union européenne a reporté sa décision concernant l'encadrement des appellations utilisées pour désigner les produits végétaux. Cette décision, attendue par les acteurs de la filière, intervient dans un contexte de débats autour de l'information du consommateur et de l'évolution des pratiques alimentaires.

Saumon, transparence et générations : la consommation française de produits de la mer décortiquée par une étude

TENDANCES RESTAURATION 31/12/2025

Le Conseil norvégien des produits de la mer (Norwegian Seafood Council, NSC) a publié une étude sur les habitudes de consommation de poissons et produits de la mer en France. 67 % des consommateurs français mangent du poisson ou des produits de la mer au moins une fois par semaine.

Convivialité, budget, attentes... Pourquoi l'apéritif reste un pilier de la consommation, selon un sondage Appinio pour LSA

LSA 24/12/2025 (réservé abonné)

En dépit de l'inflation ou de l'incertitude politique, l'apéritif reste un moment de consommation cher aux Français. Synonyme de convivialité, de détente et de partage, il confirme sa place de pilier culturel et de repère dans un quotidien chahuté. C'est ce que vient corroborer la seconde édition de l'étude exclusive que LSA a confiée à l'institut Appinio.

Le vin sans alcool s'installe durablement dans les usages des Français

TENDANCE RESTAURATION 22/12/2025

Pour la troisième année consécutive, moderato publie son baromètre annuel du vin sans alcool, réalisé avec le cabinet indépendant SEEDS. Cette nouvelle édition confirme une tendance de fond.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Unilever Food Solutions valorise l'art de la liaison en restauration avec Maïzena®

TENDANCES RESTAURATION 06/01/2026

Unilever Food Solutions s'appuie sur l'expertise historique de Maïzena®, partenaire des chefs depuis 1862, pour lancer une campagne intitulée « Lier, texturer, sublimer : les secrets de la liaison en restauration ».

La pistache mise à l'honneur par Condifa pour le SIRHA Bake and Snack

TENDANCES RESTAURATION 05/01/2026

Condifa annonce sa participation au salon SIRHA Bake & Snack, qui se tiendra du 18 au 21 janvier prochain à Paris Porte de Versailles. Cette édition mettra la pistache à l'honneur avec la présentation de deux produits phares de la marque : la nouvelle Pâte de pistache premium Sébalcé, à très haute teneur en pistache, conditionnée en pot d'un kilo refermable, et le Fourrage Croquant Pistache ancel, en seau de 3 kg.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Olivier Sadran : l'homme derrière Newrest, géant de la restauration hors domicile

JDD 30/12/2025 (réservé abonné)

SAGA. Restaurer jusque dans les environnements les plus extrêmes, c'est le pari relevé par Olivier Sadran, patron du leader mondial du secteur.

RESTAURATION COMMERCIALE

Le GHR saisit le gouvernement après l'agrément accordé à HEMA pour accepter les titres restaurant

HOTELLERIE RESTAURATION 08/01/2026

Le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR) a écrit mercredi 7 janvier jour à Serge Papin, ministre des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'Achat, afin de lui exprimer sa profonde préoccupation suite à l'agrément délivré à l'enseigne Hema l'autorisant à accepter les paiements en titres restaurant et de lui demander d'engager un dialogue avec les organisations professionnelles du secteur de la restauration pour réviser les règles d'agrément des commerces acceptant ces titres.

➤ **TENDANCE HOTELLERIE**

Prix de l'Enseigne la Mieux Notée sur Google 2025 : la restauration confirme la montée en puissance de l'expérience client

TENDANCE RESTAURATION 07/01/2026

Portée par des consommateurs toujours plus enclins à partager leur expérience en ligne, la restauration s'illustre pleinement dans l'édition 2025 du Prix de l'Enseigne la Mieux Notée sur Google de Vasano. Comparée à 2024, l'analyse révèle une progression marquée des notes moyennes et, surtout, une explosion du volume d'avis, preuve d'un engagement client renforcé.

Uber Eats dévoile les futures tendances du snacking

ZEPRO 07/01/2026

Comme chaque année, le géant de la livraison à domicile Uber Eats décortique les tendances de consommation de l'année écoulée et dévoile les futures stars des livraisons.

Léger déclin de la restauration à l'automne 2025

AU COEUR DU CHR 06/01/2026 (réservé abonné)

Food Service Vision a publié sa dernière Revue Stratégie en décembre. Celle-ci révèle que le rythme d'activité de la restauration – en croissance depuis le début d'année 2025 – a décliné entre septembre et novembre. L'étude démontre que « le secteur pâtit des arbitrages des dépenses de la part des consommateurs et la baisse de la fréquentation ».

Léger déclin de l'activité de restauration cet automne

TENDANCE RESTAURATION 22/12/2025

le cabinet d'expertise Food Service Vision a publié le 19 décembre sa Revue stratégique pour le troisième trimestre 2025. Bilan : l'activité de restauration a légèrement diminué cet automne.

Inpulse racheté par le groupe Mapal

AU COEUR DU CHR 06/01/2026 (réservé abonné)

Inpulse est racheté par le groupe Mapal. Une acquisition stratégique visant à renforcer son écosystème de solutions back-office.

Les Français ont un peu plus dépensé au restaurant le soir du Réveillon, selon Sunday

TENDANCES RESTAURATION 05/01/2026

L'entreprise de food tech Sunday, spécialisée dans les solutions de paiement au restaurant, a analysé les dépenses lors du Réveillon du Nouvel an, en comptabilisant plus de 55 000 additions. Bilan en légère hausse : les Français ont dépensé en moyenne 68 €, contre 65 € l'année dernière.

Sodexo inaugure le restaurant Quartier 1670 aux Invalides

AU CŒUR DU CHR 05/01/2025 (réservé abonné)

Sodexo Live! inaugure au sein du musée de l'Armée – Hôtel National des Invalides le restaurant Quartier 1670, un hommage aux bouillons.

Big M : près de 60 M€ de chiffre d'affaires et un nouveau concept

TENDANCE RESTAURATION 02/01/2026

La franchise de burgers halal Big M a réalisé près de 60 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025, en croissance par rapport aux 53 millions d'euros de 2024. La marque a aussi ouvert 17 restaurants. Big M compte désormais 72 restaurants en France, 3 au Sénégal, 2 en Guinée-Conakry, 1 au Maroc et 1 en Espagne. Une trentaine d'ouvertures sont prévues en 2026, dont certaines à l'international, pour franchir le cap des 100 enseignes.

Développements : KFC, Columbus Café, Le Paradis du Fruit...

TENDANCE RESTAURATION 29/12/2025

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.

Uber Eats: découvrez le Top 12 des plats les plus commandés en 2025 et les tendances 2026

LSA 29/12/2025

Burger en tête, retour des desserts rétro, explosion du "spicy" et montée en puissance du solo dining : en analysant des millions de commandes passées en 2025, Uber Eats dresse bien plus qu'un palmarès gourmand. La plateforme révèle des arbitrages de consommation, des signaux faibles et des tendances structurantes qui dessinent les nouveaux équilibres économiques de la restauration en 2026.

La digitalisation de l'expérience au restaurant ne repousse pas les clients, selon une étude de Lightspeed

TENDANCE RESTAURATION 22/12/2025

Lorsque le serveur utilise un appareil numérique (comme une tablette ou un terminal portatif) pour prendre votre commande, cela influence-t-il votre confiance dans l'exactitude de cette commande ?" Résultat de ce sondage commandé par l'entreprise de food tech Lightspeed en France : 36 % des 1 057 répondants se sentent plus confiants, 4 % déclarent que cela les rend moins confiants et 60 % indiquent que cela n'a aucun impact sur leur niveau de confiance.

« Bien choisir ses cibles » pour vendre en restauration commerciale

LA France AGRICOLE 21/12/2025 (réservé abonné)

Aurélia Courbières, chargée de mission en restauration commerciale chez Interbio Occitanie donne plusieurs conseils pour développer ses ventes en circuit court auprès de restaurateurs.

RESTAURATION COLLECTIVE

PARIS : Restauration collective – Ouverture de la campagne de télédéclaration 2026 sur les achats de produits durables et de qualité

PRESSE AGENCE 08/01/2026

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, fixe un objectif majeur pour la restauration collective. Il s'agit d'atteindre au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique, dans les repas servis par les cantines françaises. Pour mesurer l'avancée vers ces objectifs et les progrès réalisés en 2025, la campagne de télédéclaration sur la plateforme numérique ma cantine débute ce lundi 12 janvier et se clôturera le 31 mars 2026.

➤ **LA CUISINE PRO**

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 07/01/2026

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

Les Rencontres franciliennes de la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 05/01/2026

L'association Agores organise, comme l'an dernier, les Rencontres régionales de la restauration collective d'Île-de-France, avec le CNFPT et la Ville de Saint-Denis, qui accueille l'événement le mercredi 11 février 2026. Le réseau Restau'Co est également partenaire. Au programme des tables rondes : « Éducation au goût, un levier de lutte contre le gaspillage » ; « Alternatives aux plastiques, où en est-on ? » ; « Approvisionnement, sourcing et commande publique ».

Le poulet servi dans les cantines scolaires provient-il « à 100 % » d'Ukraine ? On inspecte les assiettes

20 MINUTES 05/01/2026

Une publication sur les réseaux sociaux, partagée plusieurs milliers de fois, affirme que le poulet servi dans la restauration scolaire serait importé en totalité d'Ukraine. Et que ce dernier serait farci « d'antibiotiques » et « d'eau de javel »

Succès pour la campagne médiatique de Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE 31/12/2025

La campagne médiatique de Restau'Co sur la restauration collective durable a été vue plus de 10 millions de fois. Elle a également généré 11,5 millions d'impressions digitales. Les clips ont atteint 24 % des 15-59 ans, l'audience ciblée au départ.

Comment le géant des cantines Sodexo a développé une filière de pâtes artisanales dans les Yvelines

L USINE NOUVELLE 24/12/2025 (réservé abonné)

Le géant de la restauration collective Sodexo intègre des critères RSE aux objectifs de ses acheteurs. Cela pousse ses équipes à imaginer des solutions créatives. Comme dans les Yvelines.

6 restos U engagés dans la démarche Mon Restau Responsable

RESTAURATION COLLECTIVE 23/12/2025

Les Crous s'étaient donné deux ans pour rejoindre la démarche Mon Restau Responsable, en fixant l'échéance à la fin

de l'année 2025. Plusieurs Crous et restaurants universitaires se sont déjà engagés, et 6 autres RU l'ont fait en ce mois de décembre. Il s'agit des RU Branly à Lannion (Crous Bretagne), des RU d'Orléans, Chartres et Blois (Crous Orléans Tours), et des RU Maison de l'Étudiant à Charleville-Mézières et Moulin de la Housse à Reims (Crous Reims).

