



REVUE DE PRESSE

9 au 16 janvier 2026



A NE PAS MANQUER

Le Magazine #16 de Restauration21 est paru !

RESTAURATION 21 12/01/2026

le nouveau numéro sera disponible sur les salons Smahrt (25-27 janvier, Toulouse), Agecotel (1-3 février Nice), Egast (15-18 mars, Strasbourg), Sirha Méditerranée (Marseille 15 -17 mars 2026), Snack Show (1er-2 avril 2026, Paris).

- Le GHR met l'achat groupé d'énergie à disposition de ses adhérents p.6
- C'est qui le patron investit la RHD p.8
- REP emballages p20.21

SALON – AGENDA

Sirha Bake and Snack 2026 mettra à l'honneur le savoir-faire boulanger et pâtissier

TENDANCES RESTAURATION 15/01/2026

Du dimanche 18 au mercredi 21 janvier 2026, Sirha Bake & Snack, salon de référence pour la boulangerie, la pâtisserie et le snacking, revient pour sa 26ème édition à Paris, Porte de Versailles. Pendant ces quatre jours, le savoir-faire boulanger et pâtissier sera mis à l'honneur à travers des concours emblématiques qui rassemblent les talents internationaux et nationaux. La Coupe du Monde de la Boulangerie permettra aux meilleurs boulangers du monde de s'affronter pour le titre de champion du monde 2026, tandis que la Coupe de France des Écoles mettra en lumière les jeunes talents français de demain.

➤ **AGRO MEDIA**

Foodorama dévoile les thématiques de ses speed dating et masterclass conseils

TENDANCES RESTAURATION 13/01/2026

Foodorama, rendez-vous de l'entrepreneuriat food en France, revient pour une troisième édition les 9 et 10 février, à Paris. Organisé par Service Compris, cet événement unique réunit des personnalités influentes et entrepreneurs de la restauration et des commerces de bouche. Foodorama permet aux participants de rencontrer des spécialistes et experts de l'écosystème food et de récolter des conseils concrets sur les thématiques phares du quotidien des entrepreneurs de la restauration.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

"On va encore se heurter aux lobbys": une loi veut interdire la pub des produits en nutriscore D et E

BFMTV 15/01/2026

Le professeur Serge Hercberg, à l'origine du Nutri-Score, a défendu, sur RMC ce jeudi 15 janvier, la proposition de loi des Insoumis, visant à mieux encadrer la promotion et la vente des produits ultra-transformés.

Viellissement de la population : quel impact pour la consommation alimentaire ?

LES MARCHES (réservé abonné)

Alors que le solde naturel de la France est devenu négatif en 2025, le vieillissement de la population redessine les cartes de la consommation et des besoins. Les seniors, adeptes des produits frais traditionnels, y consacrent une partie importante de leurs dépenses alimentaires.

AMONT / AGRICULTURE

Nomination : l'Agence Bio compte un nouveau président, éleveur laitier en Bretagne

LSA 15/01/2026 (réservé abonné)

Bruno Martel est nommé président de l'Agence Bio pour un mandat de deux ans, au titre de la Coopération Agricole. L'éleveur laitier breton prend la tête de l'opérateur public dans un contexte de relance de la consommation et de forts enjeux autour des filières françaises et de la restauration collective.

Le point sur la "polémique" Hénaff et Terrena : la France importe-t-elle déjà massivement du bœuf et du poulet brésilien ?

LES MARCHES (réservé abonné)

C'est la question qui peut se poser après deux faits divers mettant en scène Henaff et Galliance (Terrena). Mais les opérateurs s'expliquent de leurs importations de langue de bœuf et de poulet brésilien. Ils jouent la transparence, tout comme la restauration collective qui refuse d'endosser le rôle du coupable.

"L'accord UE–Mercosur arrive au pire moment pour l'agriculture française", estime l'économiste Thierry Pouch

LSA 15/01/2026

Après plus de vingt ans de négociations, l'accord commercial entre l'Union européenne et le Mercosur s'approche de sa ratification. Dès vendredi dernier, une majorité d'Etats membres s'est prononcé en faveur de cet accord commercial. Ursula von der Leyen, la présidente de la Commission européenne, doit donc se rendre au Paraguay pour sa signature, prévue le samedi 17 janvier. Droits de douane, contingents agricoles, souveraineté alimentaire, impacts sur les filières... Décryptage avec Thierry Pouch, chef économiste à Chambres d'agriculture France.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Filière REP emballages professionnels : le cahier des charges et l'arrêté « périmètre » publiés

ACTUALITES HSE 15/01/2026 (réservé abonné)

Le cadre opérationnel de la nouvelle filière à responsabilité élargie des producteurs (REP) « emballages professionnels » (EPRO) est complété. S'ajoutent au décret précisant les modalités d'application de la filière, le cahier des charges et l'arrêté « périmètre » précisant la répartition des emballages professionnels et des emballages ménagers.

ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Onoré va rejoindre le groupe suisse Idak

RIA 15/01/2026 (réservé abonné)

Le groupe français de pâtisserie et de snacking surgelés haut de gamme, Onoré, devrait être racheté par Idak, spécialisé dans l'alimentation surgelée. Un rachat qui va permettre au Suisse de croître en Europe.

Novandie lance des yaourts Egalim compatibles

WE-AGRI 14/01/2026 (réservé abonné)

Depuis le 1er janvier, la filiale du groupe Andros, main dans la main avec l'OP APLBC, propose à la restauration collective des crèmes desserts et des yaourts labellisés Agri-Éthique France.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Les tendances culinaires et cocktails qui dessineront 2026

TENDANCES RESTAURATION 14/01/2026

impton dévoile sa prévision annuelle des tendances culinaires et cocktails pour 2026, élaborée par son collectif international de chefs et de bartenders. À travers cette analyse, la marque lifestyle du groupe IHG met en lumière les ingrédients, techniques et partis pris créatifs appelés à s'imposer dans les restaurants et bars du monde entier.

Benoît Cauffet, « FOODEX doit devenir une véritable boîte à outils pour les restaurateurs »

AU COEUR CHR 15/01/2026

À la tête de FOODEX depuis trente ans, Benoît Cauffet accompagne l'évolution des cuisines asiatiques en Europe. Longtemps identifié comme spécialiste du Japon, le groupe affirme aujourd'hui une vision panasiatique, attentive aux tendances culturelles, aux usages des restaurateurs et à la qualité des produits

Groupe Logis Hôtels : Une performance 2025 solide pour engager ses priorités 2026 en restauration et voyage d'affaires

TENDANCE HOTELLERIE 13/01/2026

Nouvelle performance record pour la 7^e année consécutive : le Groupe boucle 2025 avec un CA de 309M€, soit en hausse de +16% vs 2024. Des investissements payants : 1^{er} acteur de la restauration en France, le Groupe passe un cap stratégique dans sa montée en gamme suite à l'acquisition de Teritoria et maximise l'impact de sa stratégie de décarbonation. 2 leviers de croissance sur lesquels investir en 2026 : restructurer le business model des restaurants et étoffer l'offre voyage d'affaires.

BChef met la main sur Les Burgers de Papa et structure le burger français

SNACKING 12/01/2026

Le groupe BChef annonce l'acquisition de 100 % du capital de Les Burgers de Papa. Une opération stratégique qui donne naissance à un acteur de plus de 70 restaurants, sans dilution des identités devenant ainsi le premier groupe de burgers gourmets en France. Chaque marque entend bien affirmer plus nettement son territoire, entre premium urbain et accessibilité grand public.

Une année 2025 positive pour le Groupe Logis Hôtels

HOTELLERIE RESTAURATION 12/01/2026

Le groupe annonce un chiffre d'affaires en hausse pour la septième année consécutive, atteignant 309 M€ en 2025, soit + 16 % par rapport à 2024. Pour les douze mois à venir, il portera ses efforts sur la restauration, les voyages d'affaires et la vente directe.

Le GHR réagit à l'agrément titres restaurant accordé à Hema

AU COEUR DU CHR 09/01/2026 (réservé abonné)

Le GHR appelle le ministre Serge Papin à revoir les règles d'attribution des agréments pour les titres restaurant, suite à celui obtenu par l'enseigne Hema. Le groupement pointe une remise en cause du dispositif lui-même.

Gur Kebab ouvre un 12^e restaurant et se prépare à passer au modèle de franchise

TENDANCES RESTAURATION 09/01/2026

enseigne Gur Kebab ouvre un 12^e restaurant à Liévin, dans le Pas-de-Calais. Implanté dans les Hauts-de-France, le groupe s'est développé dans le bassin de la Métropole européenne de Lille et possède déjà un établissement à Mouscron, du côté belge de la frontière.

RESTAURATION COLLECTIVE

Poulets ukrainiens, viande Mercosur : le Syndicat National de la Restauration Collective balaye les idées reçues

PROCESS ALIMENTAIRE 15/01/2026

Le SNRC dénonce les fausses croyances persistantes sur l'approvisionnement et la qualité des repas dans la restauration collective. Le syndicat remet sur le devant de la scène les choix assumés des entreprises et collectivités tournés vers le made in France.

- **PLEIN CHAMPS**
- **ZEPRO**



Message d'Isabelle APRILE, Présidente du SNRC

Face aux récentes prises de parole visant la restauration collective sur l'origine des produits, le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC), représentant les entreprises du secteur, souhaite rétablir la vérité.

OUI, nos enfants mangent de la viande française et UE de qualité.

NON, le poulet ukrainien ou brésilien n'est pas une réalité dans nos cantines.

Les chiffres de nos entreprises sont sans équivoque :

- Volaille : 99,19 % d'origine France pour la volaille fraîche, et seulement 0,29 % de volaille toute catégorie provenant de pays hors UE.
- Viandes : 70,9 % d'origine France, 99,09 % de France ou de l'UE. Seuls 0,91 % proviennent de pays hors UE (essentiellement de l'agneau néo-zélandais).
- Beurres, Œufs, Fromages : 90,37 % d'origine France pour l'ensemble des produits BOF, et 99,13 % de lait français

Ces résultats sont d'autant plus remarquables que nos entreprises assument des coûts supérieurs pour garantir cette qualité française, tout en servant une restauration sociale accessible à tous.

Nos entreprises sont ainsi des acteurs de la filière alimentaire locale.

La restauration collective concédée est le secteur alimentaire le plus transparent et le plus régulé : nos donneurs d'ordres sont soumis à la loi EGAlim et à un reporting annuel obligatoire. Dès 2026, avec le soutien du SNRC, une catégorie "Origine France" sera intégrée à ce reporting public. De plus, nous cuisinons massivement à partir de produits bruts et fait maison, garantissant la traçabilité.

Il faut bien le reconnaître, aucun autre secteur de la restauration n'est soumis à une telle exigence de qualité et de transparence.

Le SNRC reste à votre disposition pour tout échange sur ces enjeux. Notre engagement en faveur de l'agriculture française est total, nos résultats sont vérifiables, et le dialogue doit se construire sur des bases factuelles.

Nous comptons sur votre soutien pour défendre ce modèle d'exception qu'est la restauration collective, et que nous avons la chance d'avoir en France.

Veuillez agréer, Mesdames, Messieurs, l'expression de nos sincères salutations.

Isabelle APRILE

Présidente du SNRC Syndicat National de la Restauration Collective

- **AFP** 14/01/2026 - Colère agricole : la restauration collective affirme que 71% de la viande dans ses cantines est d'origine française
- **SNRC Communiqué de Presse** 14/01/2026 - « Et si on arrêta de crier au loup ? » Origine des viandes

#Halal. Bascule stratégique ou nouveau standard de la restauration rapide ? L'avis d'experts.

SNACKING 15/01/2026

À l'issue de l'annonce du passage de 24 restaurants KFC, sur les 400 français, en halal, le sujet revient sur le devant de la scène. D'autant plus que Five Guys a indiqué, il y a quelques mois, adopter en France, une stratégie différenciée selon les sites, avec soit des restaurants 100 % halal, soit une offre double, sur le modèle de Popeyes, qui avait lui aussi fait grand bruit en optant pour une cohabitation halal/non halal l'an dernier.

Eldora décroche la certification B Corp

ZEPRO 15/01/2026

Le leader de la restauration collective en Suisse romande, Eldora, toujours plus vertueux.

Restau'Co arbore un nouveau logo pour ses soixante ans

RESTAURATION COLLECTIVE 13/01/2026

Soixante ans, cela se fête ! C'est ce que fait le réseau Restau'Co, qui célèbre cette année six décennies d'engagement au service de la restauration collective. Le tout en commençant par dévoiler son nouveau logo.

Restauration scolaire : comment la Scic crée le circuit court entre l'assiette et la production locale

LA GAZETTE DES COMMUNES 11/01/2026 (réservé abonné)

Des Pyrénées-Orientales à l'Île-de-France, en passant par le sud-ouest, des collectivités s'associent à des producteurs locaux via une structure coopérative. L'enjeu : garantir des prix justes aux agriculteurs et des assiettes de qualité aux enfants des cantines.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Marché du snacking : les boulangeries défendent leur part du gâteau

RIA 13/01/2026

Porté par les jeunes générations, le snacking rebat les cartes de l'accès à la nourriture. Les boulangeries ont su s'adapter à cette évolution, mais la GMS contre-attaque. Alors que la consommation de pain dans notre pays a quasiment été divisée par 10 depuis la Seconde Guerre mondiale, passant de 900 g à 94 g par jour, le secteur des boulangeries-pâtisseries a su se diversifier, pour devenir un acteur majeur du snacking, notamment de la pause déjeuner. Son chiffre d'affaires est en progression et atteint 15 Md€ en 2025 [\[1\]](#) contre 11 Md€ en 2020.

