



REVUE DE PRESSE

23 au 30 janvier 2026



HOMMAGE



C'est avec une profonde et une immense tristesse que nous avons appris la semaine dernière la disparition brutale de Richard DEMONCY, directeur commercial France de ROBOT-COUPÉ.

Cette disparition prématurée nous a laissés sans voix.

Richard était très impliqué au sein du GECO Food Service, depuis de longues années : son énergie et sa passion étaient très mobilisatrices. C'était un excellent professionnel sur lequel nous savions pouvoir compter, notamment au cœur de notre commission Equipements-Services & Hygiène.

C'était un passionné des Métiers de la Restauration, un ambassadeur engagé de notre association. Nous tenions à lui rendre hommage auprès de toute notre communauté GECO.

A NE PAS MANQUER

PARIS : Hors-domicile, transition en mal de financement

PRESSE AGENCE 25/01/2026

La restauration collective est appelée à accélérer sa transition écologique, mais aux exigences d'Égalim se sont ajoutées d'autres, sur fond d'inflation ou de tensions budgétaires : une dynamique, mais de nombreux freins.

Entretien avec Frédérique Lehoux, directrice générale de Geco Food Service*.

19/01/2026

La restauration collective est appelée à accélérer sa transition écologique, mais aux exigences d'Égalim se sont ajoutées d'autres, sur fond d'inflation ou de tensions budgétaires : une dynamique, mais de nombreux freins. Entretien avec Frédérique Lehoux, directrice générale de Geco Food Service*.

Quel regard portez-vous, avec vos adhérents, fournisseurs de la restauration collective, sur les obligations de la loi Égalim qui vous incombent ?

Frédérique Lehoux : Ces obligations se compliquent d'un quiproquo majeur : la confusion entre proportion dans l'assiette et proportion du budget d'achat. La loi du 30 octobre 2018 instaure l'obligation de consacrer 50 % du budget annuel d'achat de denrées à des produits dits durables et de qualité, dont au moins 20 % de bio. On parle bien d'une part de dépense, et non d'une part de volume. Or ces produits coûtent plus cher, et en période d'inflation où le prix est encore plus que d'habitude le critère principal, l'écart entre valeur et volume s'est encore plus creusé.

Quelles conséquences cela a-t-il sur les achats alimentaires des collectivités ?

F. L. : Prenons l'exemple de la restauration scolaire. Les études¹ évoquent un budget denrées autour de 2,21 euros par repas. En flécher 50 % vers certaines catégories implique de consacrer un peu plus d'un euro aux produits répondant à ces critères. Par construction, ils sont plus chers, c'est d'ailleurs l'esprit du texte : revaloriser la production agricole et tirer la qualité vers le haut. Mécaniquement, si la ligne budgétaire n'augmente pas, le volume de ce « périmètre Égalim » diminue, générant en effet de bord une pression sur le reste du budget, les 50 % dits conventionnels qui permettront de nourrir tout le monde.

La liste de ce panier de catégories est-elle claire ?

F. L. : Elle est à la fois claire et source de complexité ! La loi a défini neuf catégories. Certaines sont simples à comprendre et à acheter : le bio, les signes officiels de qualité, certaines certifications, le commerce équitable, etc. C'est lisible, donc facile à comptabiliser. Mais d'autres catégories sont beaucoup plus sujettes à interprétation. Exemple typique : la prise en compte du coût des externalités environnementales liées au cycle de vie du produit. Ainsi exprimé, personne ne peut visualiser un produit précis. Ou encore la notion de performance environnementale, ajoutée par des textes ultérieurs : comment un acheteur public mesure-t-il et prouve-t-il que ce qu'il a acheté relève de cette catégorie ? Et comment peut-il le déclarer correctement ?

Coût mal assumé de la montée en gamme

Quelle était la position de Geco Food Service au moment du vote de la loi en 2018 ?

F. L. : Nous estimions que son ambition était positive, car la France sait produire de la grande qualité. Mais nous avons aussi alerté sur le fait que la montée en gamme supposait des moyens. Des produits plus qualitatifs, plus rémunérateurs, plus exigeants, ont un coût. En outre, nous avons déjà identifié deux risques. D'abord un risque de filière : il fallait que les filières puissent fournir ; or l'on a mis la charrue devant les bœufs en ne sécurisant ni la capacité d'offre ni le financement. Ensuite, le risque d'effet de bord que j'ai déjà mentionné : 50 % du budget captés par des produits plus chers obligeaient à des arbitrages difficiles sur le reste.

Vous n'étiez pas seuls à le dire...

F. L. : Non. Dès les États généraux de l'alimentation, une grande partie de la filière – organisations agricoles, acteurs de la restauration collective, réseaux de gestion directe, des grossistes et distributeurs, etc. – ont largement partagé ce diagnostic. Des travaux avaient même tenté d'estimer le surcoût. On a parlé de 0,99 euro par repas pour financer l'ensemble des ambitions. Peu importe ce montant, ce qui compte est l'ordre de grandeur et la leçon à en tirer : la transition coûte, en investissement comme en fonctionnement.

Ces objectifs s'imposaient à partir de janvier 2022. Quatre ans après, où en est-on ?

F. L. : Il y a des progrès réels, mais il faut rester prudents : les résultats sont très hétérogènes. Dans la restauration scolaire, on observe globalement une dynamique plus favorable. Plusieurs collectivités territoriales ont mis des moyens ou fait une priorité du sujet dans leur politique alimentaire. En revanche, la restauration hospitalière est loin de l'atteinte des objectifs Égalim. Adapter la restauration hospitalière implique une approche systémique, et je pèse mes mots. Les équipes sont impliquées mais les budgets ne suivent pas.

Le suivi apporté par la plateforme [Ma Cantine](#)² offre-t-il une photo fiable ?

F. L. : C'est une avancée importante, mais il ne faut pas en surinterpréter la précision. Le principe est simple : les acteurs de restauration collective doivent déclarer leurs achats sur une plateforme mise en place par le ministère de l'Agriculture, Ma Cantine, et les données consolidées font ensuite l'objet d'une publication, avec un décalage temporel (publication début 2026 de la synthèse des déclarations opérées en 2025 portant sur les achats 2024).

À l'origine, il fallait déjà embarquer quelque 81 000 établissements ! Et, encore une fois, certains critères n'étaient pas facilement traçables : si la caractéristique Égalim n'apparaît pas clairement sur la facture ou sur le produit, l'acheteur ne peut pas la déclarer. C'est pourquoi, progressivement, les acteurs ont amélioré la traçabilité, les référentiels, les libellés... Peu à peu, la représentativité du panel a progressé, permettant de passer d'une couverture de 20 à près de 50 % des acteurs de restauration collective. C'est déjà bien, mais la photographie reste imparfaite : selon les types de restauration et au-delà de la moyenne nationale, l'échantillon peut être déformé. En revanche, l'outil permet d'identifier sur quels segments, quels territoires, quels types d'établissements, quelles catégories de produits, il faut porter l'effort.

La R&D de l'agroalimentaire au rendez-vous

Quel est l'engagement des équipes de restauration collective sur ces questions ?

F. L. : La restauration collective est un secteur méconnu, mais porté par une culture du service public et une dimension sociale forte. La crise du Covid l'a rendue visible : quand les écoles ont fermé, on a réalisé que pour certains enfants le repas scolaire était le plus équilibré de la journée. La mobilisation des équipes est indubitable, et d'autant plus impressionnante que sont venus s'ajouter des volets végétalisation, plastique, formation, réorganisation des cuisines, adaptation des marchés publics...

F. L. : Oui, parce que la loi introduit un menu végétarien hebdomadaire obligatoire, mais aussi plus largement un esprit de diversification des protéines. Beaucoup de chefs n'avaient pas l'habitude de cuisiner végétarien dans un cadre collectif, avec des contraintes nutritionnelles et d'acceptabilité. Il ne s'agit pas simplement d'incorporer des légumineuses ; il faut des recettes, des textures, des produits faciles à mettre en œuvre, compatibles avec les équipements et surtout effectivement consommés par les convives.

Comment les entreprises agroalimentaires ont-elles répondu à ces nouvelles contraintes ?

F. L. : Elles ont stimulé un important travail de R&D : des bases culinaires à partir de légumineuses, des préparations adaptées, des formats professionnels, des solutions qui laissent au chef une marge de création en cuisine tout en sécurisant l'équilibre nutritionnel et la régularité. C'est là un terrain d'innovation intéressant : la restauration collective permet souvent de tester des solutions puis, parfois, de les faire migrer vers d'autres circuits. Les contraintes ne sont pas les mêmes qu'en restauration commerciale, mais la collective constitue un laboratoire du quotidien.

Des exemples ?

F. L. : Ils ne manquent pas, comme ceux qui visent à encourager les enfants à manger davantage de légumes, ou des solutions qui améliorent à la fois la qualité organoleptique et la facilité de mise en œuvre. Le hors-domicile est un terrain propice pour les surgelés, les aides culinaires, des formes qui n'existent pas encore en grande consommation...

Coûts de main-d'œuvre gonflés par la fin du plastique

Comme vous le disiez, tout cela a un coût. On parle d'inflation verte : comment se mesure-t-elle selon vous ?

F. L. : En restauration collective, le convive ne paie jamais le coût complet du repas. En scolaire, le reste à charge est variable, parfois très faible, voire nul selon les politiques territoriales. À l'hôpital, le patient ne sait pas ce que coûte réellement son plateau. La vraie question est donc de savoir comment les financeurs – Etat, collectivités, etc. – absorbent le surcoût. Dès lors, le constat est des plus simples : les restaurations qui ont bénéficié de moyens progressent, celles qui ne les ont pas reçus n'atteignent pas les objectifs.

Et finalement, l'effet de bord que vous évoquiez sur les 50 % conventionnels s'est-il produit ?

F. L. : Il se produit mécaniquement dès que le budget n'augmente pas. Une part fixe consacrée à des produits plus chers signifie moins de marge sur le reste. Il faut donc chercher des volumes, des produits faciles à cuisiner. Tout dépend ensuite des arbitrages locaux : certains choisissent de revoir les menus, de réduire certains grammages, le gaspillage, de travailler les recettes...

Une vague d'inflation « classique » est venue se superposer en 2021-2024. Comment les marchés publics l'ont-ils amortie ?

F. L. : Très mal au pic du phénomène. Les marchés publics sont par nature rigides. Pendant la flambée des prix, certains contrats ne pouvaient plus s'appliquer en matière de clauses butoirs, de révision de tarifs, etc. Sans oublier des appels d'offres infructueux, aucune entreprise ne pouvant candidater à un prix devenu irréaliste. D'où forcément de fortes tensions sur les livraisons... La filière a beaucoup œuvré, notamment par des actions auprès des pouvoirs publics pour obtenir des assouplissements indispensables et éviter que le système ne se bloque. Dans ce contexte, la priorité des acheteurs n'était plus de monter en gamme, mais d'assurer la continuité du service – l'assiette – avec un budget sous pression.

Et s'est ajoutée la nouvelle réglementation environnementale sur le plastique...

F. L. : En effet, cela a entraîné une transformation industrielle et opérationnelle du modèle, notamment pour la liaison froide. La fin de l'utilisation des contenants alimentaires plastiques de cuisson, de réchauffage et de service à partir de 2025 signifiait revoir les chaînes de production, de conditionnement, de refroidissement, de transport, de remise en température, et enfin de service. Bon nombre de cuisines centrales fonctionnaient avec des barquettes plastiques operculées, réchauffées ensuite en restaurant satellite. La solution a souvent été un retour vers des bacs « gastronomes » en inox, un matériel qui génère de la manutention, de la logistique, des investissements, de la formation, des changements d'organisation en cuisine... C'est pourquoi je disais précédemment que l'inflation verte n'est pas seulement dans l'assiette mais aussi dans l'outil.

Préjudiciable instabilité des labels et avantages liés

Les quotas Égalim ont suscité beaucoup de critiques dans les entreprises alimentaires, où en sont-elles ?

F. L. : La contrainte était forte, et le calendrier, serré. Cependant, ce cadre légal a créé une demande. Pour un industriel, proposer une offre comptabilisable dans le panier Égalim, c'est rendre un service majeur à l'acheteur public. Cela supposait de développer de nouvelles gammes, parfois sans décrocher de budget. Ainsi, des acteurs ont lancé des innovations entrant dans des catégories considérées comme Égalim qui, finalement, en seront retirées à la fin de cette année. Nous sommes nombreux à regretter que les produits issus d'exploitations agricoles bénéficiant de la Certification environnementale sortent du panier Égalim fin 2026 : c'est stopper une dynamique qui avait demandé du temps pour être déployée.

L'esprit de la loi était-il bien de soutenir les filières françaises, donc l'origine France ?

F. L. : L'esprit, oui. Mais le droit, c'est autre chose. Le cadre européen de la commande publique empêche de mentionner l'origine France comme un critère direct. De ce fait, certains acheteurs peuvent être tentés par des produits importés moins chers pour atteindre les objectifs en valeur. Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) a proposé des outils³ pour les aider, notamment par la saisonnalité, les exigences de fraîcheur, des critères de performance, des modalités logistiques, des lots pertinents...

Finalement, le cadre Égalim valorise-t-il l'offre et les filières, comme prévu ?

F. L. : Cela a créé une vraie dynamique, mais également des déceptions. Après des efforts considérables pour adapter leurs gammes, les entreprises se sont heurtées à une réalité frustrante quand, au niveau politique, l'achat alimentaire et la transformation des outils n'ont pas été suffisamment financés. Et, c'est un comble, on en vient à accuser la restauration collective de ne pas atteindre les objectifs ! Les pouvoirs publics devraient réaliser que l'achat alimentaire n'est pas seulement un coût mais aussi un investissement dans la santé publique, dans la qualité nutritionnelle, dans la souveraineté alimentaire, dans l'outil industriel, dans la formation, dans la transition écologique. Fixer des objectifs ambitieux est nécessaire, mais si l'on ne met pas les financements en face, on fabrique de la déception.

* Geco Food Service est une association regroupant des entreprises fournisseurs des marchés de la consommation hors domicile (CHD), restauration commerciale et collective (scolaire, hospitalière, carcérale, d'entreprises...) qui se partagent environ à parité le nombre de repas servis. La plupart des industries, alimentaires ou non alimentaires, qui y adhèrent vendent également des produits en grande distribution.

SALON

Un parcours restauration bio à Natexpo Lyon 2024

RESTAURATION 21 02/09/2024

Natexpo 2024 revient à Lyon les 23 et 24 septembre prochains. Le salon se tiendra dans le hall 6 à Eurexpo. Un format court afin de mobiliser toute la distribution et de faciliter la participation des acteurs du secteur.

Sirha Bake & Snack 2026 dresse un bilan positif

GRANDES CUISINES 26/01/2026

Clap de fin pour Sirha Bake & Snack 2026. L'édition s'est achevée le mercredi 21 janvier à Paris Expo Porte de Versailles sur un bilan en progression, confirmant l'évolution du salon et son positionnement élargi autour de la boulangerie, du snacking et des nouveaux modèles de restauration.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Bientôt du poulet brésilien dans l'assiette des écoliers français ?

FRANCE INFO 24/01/2026

Alors que les tensions demeurent chez les agriculteurs notamment à cause de l'accord commercial avec le Mercosur, une question est souvent abordée sur les plateaux de télévision : "Qu'est-ce qu'on donne à manger à nos enfants à la cantine ?".

AMONT / AGRICULTURE

Porc bio : « Désormais, il n'y en a presque plus de déclassement de porc bio »

LES MARCHES 28/01/2026 (réservé abonné)

Le marché français du porc bio semble atteindre un point bas de baisse de consommation en France, après des années de forte contraction. Pour Antoine Roinsard, Délégué général de Forébio, 2026 pourrait marquer la fin de la baisse en porc bio.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Anti-gaspillage alimentaire : Too Good To Go fait son entrée au Japon et continue de monter en puissance en France

LSA 28/01/2026 (réservé abonné)

Le spécialiste de la lutte contre le gaspillage alimentaire Too Good To Go poursuit son expansion mondiale. Après des lancements réussis en Amérique du Nord et en Australie, l'entreprise annonce son arrivée au Japon en 2026, marquant son implantation sur un quatrième continent. Une nouvelle étape stratégique, tout en renforçant sa présence et sa croissance en France.

L'antigaspi au menu de la Semaine européenne de réduction des déchets

RESTAURATION COLLECTIVE 26/01/2026

Dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets, les sociétés de préparation de repas, Crous et associations se sont mobilisés pour sensibiliser le jeune public au gaspillage alimentaire et proposer des solutions aux gérants de restaurants collectifs.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

iHexagon, nouveau four à cuisson accélérée par Rational

RESTAURATION COLLECTIVE 23/01/2026

Rational créait récemment l'évènement à travers le lancement officiel français de son tout nouveau four à cuisson accélérée iHexagon, en région Grand-Est. L'occasion également de dévoiler les coulisses du tout nouveau site de production de la marque à Wittenheim, et de présenter un projet de restaurant d'entreprise inédit qui ouvrira sur place, imaginé par les équipes Rational et le bureau d'étude BEGC, en privilégiant le bien-être quotidien des collaborateurs.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Snacking sucré: Valrhona Sélection s'inspire des goûters suédois avec FikaTime

NEORESTAURATION 23/01/2026 (réservé abonné)

Ce nouveau concept, pensé pour élargir l'offre sucrée des artisans et séduire une clientèle en quête de nouveautés, propose une offre de viennoiseries créatives, simples à mettre en œuvre, attrayantes et rentables.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Bridor dévoile ses innovations

TENDANCES RESTAURATION 29/01/2026

A l'occasion du Sirha Bake & Snack, Bridor présentait ses nouveautés en avant-première. « C'est un moment important pour nous, avec deux raisons de nous retrouver aujourd'hui : vous faire découvrir nos innovations 2026 et célébrer les 20 ans de notre collection emblématique Éclat du Terroir », a rappelé en ouverture Blandine Daugenet, Directrice marketing EMEA.

Andros lance 33 produits laitiers Agri-Éthique pour la collective

ZEPRO 29/01/2026

Andros Foodservice dégage une gamme de 33 références laitières certifiées Agri-Éthique France sous sa marque Nova. Un double objectif : aider les collectivités à atteindre leurs 50 % de produits durables Egalim et garantir une rémunération juste aux éleveurs laitiers.

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration indépendante : les achats des professionnels

LE MONDE DU SURGELE 29/01/2026 (réserve abonné)

Dans une nouvelle étude, Food Service Vision passe en revue les arbitrages relevés chez les professionnels, sur un marché de la restauration indépendante sous tension.

Végan : une croissance à deux chiffres portée par les grands classiques revisités

TENDANCES RESTAURATION 26/01/2026

L'offre végan s'installe progressivement dans le paysage de la restauration française. En un an, les commandes de plats végan ont progressé de plus de 10 % sur l'application Deliveroo, tandis que le nombre de restaurants proposant au moins une option végan a bondi de 35 %.

Dubble fête ses 20 ans, retour aux sources d'un pionnier du fast casual sain

SNACKING 26/01/2026

Fondé à Marseille en 2006 par Corinne et Jean-François Eon, Dubble a fêté ce week-end ses 20 ans entouré de ses franchisés et de ses équipes. À l'heure où la restauration rapide saine est devenue un standard, l'enseigne qui a réalisé un CA de 12,5 M€ en 2025 pour 44 unités (les plus grosses unités dépassent les 400 K€ toujours sur 5 services semaines), revendique une longueur d'avance sur le healthy construite sur des fondamentaux solides autour de produits frais, d'une fabrication quotidienne sur site, du refus du tout-transformé et d'un parti pris pour de l'innovation progressive. Entre retour de recettes cultes, animations anniversaire qui vont rythmer cette année et perspectives de développement, sa cofondatrice revient sur une aventure entrepreneuriale marquée par la résilience et la fidélité à une vision.

Le GHR alerte sur un risque de fermetures massives des restaurants le 1er mai

TENDANCES RESTAURATION 23/01/2026

Le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR) met en garde contre les conséquences d'une proposition de loi relative au travail le 1er mai, examinée par l'Assemblée nationale ce 22 janvier.

RESTAURATION COLLECTIVE

La cantine digitalisée Popchef dévoile les habitudes de ses consommateurs

RESTAURATION COLLECTIVE 28/01/2026

Fondé en 2015, Popchef décline son offre de restauration à travers trois solutions : le Comptoir, un espace convivial animé par un manager ; le Room Service, des plateaux-repas gourmets ; et les Frigos connectés, qui ont permis à la société de se distinguer.

Sodexo mise sur le Green-scores pour une restauration responsable

RESTAURATION COLLECTIVE 26/01/2026

Le groupe Sodexo renforce son positionnement comme acteur clé de la transition alimentaire durable grâce au déploiement du Green-score®, un indicateur permettant de mesurer et de rendre lisible l'impact environnemental des repas. Présenté comme un outil pédagogique autant qu'un levier stratégique, il vise à guider à la fois les convives dans leurs choix et les entreprises dans leurs engagements.

Restau'Co célèbre 60 ans d'engagement collectif

RESTAURATION COLLECTIVE 26/01/2026

Restau'Co, ce sont 60 ans de restauration collective en gestion directe, au service de tous. Au fil des années, le réseau a conforté et enrichi son implication sur l'ensemble des segments, tout comme sa présence engagée auprès des institutions politiques et instances publiques

Eurest et Top Chef au service de la restauration d'entreprise

RESTAURATION COLLECTIVE 26/01/2026

Aujourd'hui, la restauration d'entreprise s'impose comme un levier stratégique de l'expérience collaborateur. Face aux nouveaux usages, au travail hybride et aux attentes croissantes en matière de bien-être, elle doit conjuguer attractivité, sens et performance. Forte de son partenariat inédit avec Top Chef et d'une approche résolument tournée vers l'innovation culinaire et le lien social, Eurest démontre que le repas en entreprise peut devenir un véritable facteur d'engagement.

La parole aux convives : À table, ça se discute

RESTAURATION COLLECTIVE 26/01/2026 (réservé abonné)

Longtemps cantonnée à des enquêtes de satisfaction ponctuelles, la parole des convives s'impose aujourd'hui comme un levier stratégique en restauration collective, facilité par l'usage du digital. Dans les cantines scolaires, les restaurants d'entreprise, les Ehpad ou les établissements de santé, écouter celles et ceux qui mangent chaque jour devient une condition essentielle de la qualité du service.

« Ça va être compliqué »... Avant le repas généralisé à un euro, les personnels des restaurants universitaires inquiets

20 MINUTES 24/01/2026

Alors que le budget 2026 prévoit la généralisation du repas à 1 euro à tous les étudiants, les professionnels des restos U, déjà sous tension face à une forte augmentation de leur fréquentation, doutent de pouvoir absorber le flux

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Les boulangeries traditionnelles perdent du terrain face aux chaînes

BFMTV 29/01/2026

Les boulangeries de chaîne comme Marie Blacher, Ange et Feuillette dominent la croissance en France, avec une augmentation de 8% l'an dernier, malgré la baisse des indépendants.

Boulangerie-pâtisserie, après l'euphorie post-Covid, la filière reprend son souffle

SNACKING 29/01/2026

Après plusieurs années de forte croissance portées par le télétravail et l'essor des consommations nomades, la boulangerie-pâtisserie française marque le pas. La toute dernière Revue consacrée à la branche, éditée par Food Service Vision met en lumière un secteur en mutation, confronté au ralentissement de la fréquentation, à la montée en puissance des chaînes mais aussi à la nécessité de réinventer ses modèles pour retrouver des relais de croissance durables.

