



# REVUE DE PRESSE

6 au 13 février 2026



# A NE PAS MANQUER

## Présidence de transition pour le GECO Food Service

AGROMEDIA 10/02/2026

Le GECO Food Service annonce la mise en place d'une gouvernance de transition afin d'assurer la continuité de ses actions et d'accompagner les transformations en cours du secteur de la restauration hors domicile. À l'issue du Comité exécutif, Virginie Malekzadeh a été élue pour prendre la présidence de l'association à compter du 18 juin 2026, date de la prochaine ...

## ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE

- Deux decrets qui assouplissent les règles p.6
- Marchés publics le bio peine à décoller p.8
- Ce que changerait vraiment la PPL d'olivia grégoire p.10
- Lait et fruits à l'école 100% financement européen à saisir p.12
- Restau Cop arbore un nouveau logo p.12
- Focus viande bovine p.20
- Baxteyrstorey accélère en France p.28
- Restalliance : la RSE en actes p.30
- Sodexo évolue son approche RSE avec Better Tomorrow 2028 p.32
- ProNatura RHF lance sa légumerie bio antigaspi p.30
- BioCopop restauration appelle à lever les freins avec la loi Egalim p.34

## ZEPRO RESTO

- Révolutionner la restauration asiatique en France p.4
- Avec degré zéro Sirha Food crée un nouveau pôle boissons p.8
- Les assises de la restauration p.20
- La volaille portée par le poulet et la RHD p.34
- 

## ZEPRO BOUL-PAT

- L'agenda p.4
- Le pain, un produit massivement contaminé aux PFAS p.6
- Les réseaux musclent leur position p.8
- Les filières uqlité en quête d'un nouveau souffle p.10

## ZEPRO SNACK

- "Nous cherchons des gens ambitieux" p.4
- RHD les tendances 2026 selon the Fork et NellyRodi p.6
- Les jeunes générations fidèles coffee shop p.22
- KFC célèbre son 400<sup>ème</sup> restaurant et renforce son maillage territorial p.24
- Burger King règne sur l'attractivité p.24
- Mister garden accélère p.28
- Gur Kebab s'étend hors du nord p.30
- La fabrique cookies accélère son BtoB p.34
- Fournisseurs équipements et services p.36

## SALON

### **Snack Show : deux jours pour comprendre et décider dans le snacking**

HOTELLERIE RESTAURATION 11/02/2026

**Paris** Rendez-vous des professionnels du snacking, le Snack Show 2026 se tiendra les 1er et 2 avril à Paris Porte de Versailles, une édition axée sur les tendances, innovations et solutions concrètes du secteur.

### **Sirha Méditerranée choisit Marseille pour sa première édition**

RESTAURATION COLLECTIVE 10/02/2026

Marseille accueillera au Parc Chanot du 15 au 17 mars 2026, la première édition de Sirha Méditerranée (anciennement Food'in Sud, récemment racheté par GL events). Un nouveau salon professionnel consacré au food service et à l'hospitalité en Europe du Sud



## LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

## HABITUDES DE CONSOMMATION

### **La stratégie nationale sur l'alimentation enfin publiée : un texte prudent sur la viande, silencieux sur les ultra-transformés**

L EXPRESS 11/02/2026

Environnement. Retardée pendant près de trois ans, la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) a finalement été dévoilée par le gouvernement. Si le texte appelle à limiter la consommation de viande, il reste discret sur les produits ultra-transformés.

### **Chaque Français a mangé en moyenne 237 oeufs en 2025, un record: il faut 300 millions d'oeufs supplémentaires pour répondre à cette demande qui va continuer d'augmenter**

BFMTV 13/02/2026

La consommation d'oeufs poursuit sa croissance en France, entraînant une tension sur l'offre. Alors qu'elle estime à 300 millions d'oeufs la production supplémentaire nécessaire pour répondre à la demande, l'interprofession entend construire 575 nouveaux poulaillers dans les dix prochaines années.

## AMONT / AGRICULTURE

### Restauration hors foyer : un gisement que la bio veut exploiter

LA FRANCE AGRICOLE 10/02/2026 (résevé abonné)

La restauration collective et commerciale est un débouché au potentiel sous-exploité pour l'agriculture biologique. C'est le constat de l'Agence bio qui espère séduire ce créneau avec son programme « Cuisinons Plus Bio » qui vient d'être renouvelé.

## EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

### Citeo Pro renouvelle son appel à projets dédié au réemploi

RESTAURATION 21 08/02/2026

Chaque année, la restauration génère près d'un million de tonnes d'emballages à usage unique. Avec le report de la REP des emballages professionnels au 1er juillet 2026, l'éco-organisme maintient son soutien aux projets liés aux emballages de la restauration sur le premier semestre de l'année.

### Hobart place l'impact écologique au cœur de sa nouvelle gamme de lave-vaisselle à capot

RESTAURATION 21 08/02/2026

Présentée le 28 janvier dernier à Paris, la nouvelle offre d'équipement a été conçue pour accompagner les professionnels dans leur recherche de performance, de fiabilité et de maîtrise des coûts d'exploitation.



## ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

### Cynthia Mérope nommée directrice générale de Metro France

AU COEUR DU CHR 10/02/2026 (réservé abonné)

A compter du 2 mars, Cynthia Mérope est nommée directrice générale de Metro France, dans un contexte de transformation accélérée du groupe.

### Atlantique Alimentaire bouscule le snacking salé avec Croqu & Go

LE MONDE DU SURGELE 10/02/2026

Le fabricant propose une alternative originale au sandwich, en misant sur un format fonctionnel, préhensible et personnalisable, pensé pour la consommation nomade.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Poule et Toque présente ses nouveaux Nuggets de poulet Panko

RESTAURATION COLLECTIVE 10/02/2026

a marque Poule et Toque, experte de la volaille française et partenaire des chefs, commercialisera dès avril ses nouveaux **nuggets de poulet panko**. Inspirée de la cuisine japonaise, cette recette mise sur une chapelure de pain blanc sans croûte, ce qui lui confère un croustillant léger et aérien. Pensée pour le snacking, elle associe des **notes sucrées-salées** à une touche d'ail et d'oignons caramélisés.

### Choukran lève 5,4 M€ pour déployer la première franchise de street food marocaine

TENDANCES RESTAURATION 09/02/2026

L'enseigne de street food marocaine Choukran annonce une **levée de fonds de 5,4 M€** qui vise à structurer la première franchise nationale dédiée à la cuisine marocaine. Fondée en 2023 par le chef Abdel Alaoui et l'entrepreneur Otto Nijdam, Choukran s'est imposée comme l'une des marques les plus en vue de la scène food parisienne, portée par une relecture contemporaine et accessible des grands classiques du répertoire marocain.

### Le marché du sushi en France confirme sa solidité

TENDANCES RESTAURATION 06/2/2026

contrairement à certaines informations récemment relayées évoquant une prétendue « **fin de cycle du sushi en France** » accompagnée d'un recul de 30 %, il n'en est rien si l'on prend en compte les données consolidées des principaux acteurs du secteur, à l'image de Matsuri, Sushi Shop, Côté Sushi, Toasushi, Kelly Deli, Hana Group, FODDEX Group, La Maison Nordique et Comptoirs Océaniques – Fish Is Life.

### Holy Burek : le burek traditionnel fait son entrée dans la street food parisienne

TENDANCES RESTAURATION 06/2/2026

Holy Burek ouvre sa première adresse française à Paris, rue du Faubourg Poissonnière (10<sup>e</sup>), avec un concept entièrement dédié au burek, spécialité emblématique des Balkans à base de pâte feuilletée garnie.

### Bertrand Franchise nomme Camille Berthaud Directeur Général de Bertrand Casual Food

TENDANCES RESTAURATION 06/2/2026 **Bertrand Franchise** leader français de la restauration en franchise, annonce la nomination de **Camille Berthaud** au poste de **Directeur Général de Bertrand Casual Food**, depuis le 5 janvier 2026.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Avec “La Cantine by Salad&Co”, Vincent Mondoloni teste un nouveau modèle de restauration d’entreprise hybride

SNACKING 08/02/2026

Avec 13 restaurants, dont 3 en franchise et 21 M€ de chiffre d'affaires, Salad&Co ouvre une nouvelle étape de son développement. Implantée au siège de Kiabi à Lezennes, près de Villeneuve-d'Ascq, “La Cantine by Salad&Co” ouverte le 2 février dernier, inaugure un format BtoCtoB hybride, pensé en priorité pour les 1 200 collaborateurs du groupe, mais aussi ouvert au public. Sur 200 m<sup>2</sup> avec 120 places assises et un ticket moyen de l'ordre de 8,50 €, l'offre a été simplifiée mêlant salad bar, plats cuisinés et prêt-à-emporter. C'est un site pilote qui pose les bases d'un nouveau modèle duplicable, entre restauration commerciale et collective, comme l'explique Vincent Mondoloni, DG de l'enseigne.

### Cantines durables : quel impact sur la transition agroécologique ?

ZEPRR 06/02/2026

Une thèse de Veronica Bonomelli, chercheuse au CIHEAM-IAMM, analyse les stratégies d'approvisionnement de deux collectivités de l'Hérault et révèle que le levier de la restauration collective reste marginal pour transformer les pratiques agricoles.

