



REVUE DE PRESSE

13 au 20 février 2026



A NE PAS MANQUER

SALON

Snack Show 2026 : innover pour un snacking plus durable 1er & 2 avril 2026 – Pavillon 7.2, Paris Porte de Versailles

RESTAURATION 21 16/02/2026

Plus de 400 exposants présenteront leurs produits et solutions : alternatives végétales, snacking sucré ou salé allégé, emballages écoresponsables, produits Made In France... Les visiteurs pourront rencontrer des exposants pionniers de la restauration durable ainsi que de nombreux nouveaux acteurs proposant des solutions végétales et écoresponsables.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

DEVELOPPEMENT DURABLE

Réemploi : Citeo Pro lance un nouvel appel à projets dédié aux emballages de restauration

USINE NOUVELLE 16/02/2026 (réservé abonné)

Pour accélérer la montée en puissance du réemploi, l'éco-organisme en charge de la filière alloue 120 000 euros à des solutions opérationnelles.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Liebherr étend la garantie de ses appareils à 5 ans

GRANDES CUISINES 19/02/2026

Depuis le 1er février 2026, Liebherr a renforcé son engagement auprès des professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie en étendant la garantie de ses appareils jusqu'à 5 ans.

Hobart repense le lave-vaisselle à capot à partir du terrain

ZEPRO 19/02/2026

150 professionnels de la restauration commerciale et collective interrogés, des centaines d'heures d'observation terrain, et une conviction : partir des besoins réels des utilisateurs pour concevoir la machine. Hobart vient de dévoiler sa nouvelle génération de lave-vaisselle à capot AMX-AUP, issue d'une démarche baptisée "Customer-Back Innovation".

Meiko et GRDF partenaires pour valoriser les biodéchets de la cantine

Restauration 21 18/02/2026

Une solution clé en main pour le tri, le broyage et la conservation des biodéchets. Réalisé par Meiko et GRDF durant un mois, ce test permet de sensibiliser 2 200 élèves et la communauté éducative à la valorisation des biodéchets issus de la restauration de l'Institution de la Croix Blanche à Bondues (59). 1 200 repas par jour y sont servis (fabriqués par Elior) et 110 kg de déchets alimentaires produits.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Nespresso Professionnel accélère sur le snacking et la boulangerie en proposant 2 nouvelles machines

SNACKING 19/02/2026

Dans un marché du café stable en volume mais en forte valorisation, Nespresso accélère sa stratégie hors domicile. Renata De Stefano, directrice générale de Nespresso Professionnel et son équipe, ont présenté les dernières innovations, pensées pour accompagner l'essor du snacking premium et de la boulangerie, nouveaux moteurs de croissance du café où l'entreprise compte bien jouer un premier rôle. Et pour fêter les 40 de la marque en France et les 30 ans en BtoB, elle lance également, sur le segment pro, en édition limitée, son fameux "Volutto", un café espresso doux et équilibré composé d'un mélange 100 % Arabica provenant principalement du Brésil et de Colombie.

Des oignons frits sans huile de palme chez Ducros Foodservice

NEORESTAURATION 18/02/2026 (réservé abonné)

Cette innovation doit permettre de concilier "performance culinaire, exigences réglementaires et engagements durables". Dans un contexte de forte croissance du snacking et de montée en puissance des attentes pour une alimentation plus responsable, Ducros Foodservice annonce être la première marque française à proposer des oignons frits sans huile de palme pour la restauration hors foyer. Burgers, salades, hotdogs et cuisines d'inspiration asiatique

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Krousty Sabaïdi accélère avec 37 restos dans les tuyaux et mise aussi sur KS Original

SNACKING 19/02/2026

Quatorze ans après sa création à Lormont, près de Bordeaux, Krousty Sabaïdi est en passe de changer de dimension. Le pionnier du « Krousty » qui affichait 28 restaurants à fin 202 (et 20 M€ de CA) 5, vient de dépasser les 34 adresses et prépare une vague de plus de 40 ouvertures cette année dont déjà 37 dans le pipe, tout en structurant son développement et en misant aussi sur un nouveau format plus léger lancé l'an dernier, KS Original.

Ca vient d'ouvrir ! Bagel Corner, Krispy Kreme, Mister Garden...

SNACKING 19/02/2026

Bagel Corner - Krispy Kreme - Mister Garden

Comment monter un groupe de restaurants ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 19/02/2026

Être restaurateur, c'est un métier de passion où l'on ne compte pas ses heures. Toujours la tête dans le guidon. Dès lors, comment peut-on trouver le temps d'ouvrir un autre établissement ? Choix stratégique, fibre entrepreneuriale, modes de financement... Trois entrepreneurs vous livrent leur expérience et leurs conseils pour changer d'échelle.

#Franchise. Groupe QSRP. 'Notre ambition est de devenir le leader de la restauration rapide en Europe'

SNACKING 19/02/2026

À l'approche de Franchise Expo Paris (14 au 16 mars), France Snacking lance une chronique quotidienne dédiée à celles et ceux qui façonnent le paysage de la franchise et qui vont compter en 2026. Chaque jour, sur notre site et nos réseaux, nous mettons en lumière une enseigne ou un groupe issu de notre Cahier Spécial Franchise qui paraît cette semaine dans notre tout dernier numéro de France Snacking n° 85. D

Municipales 2026 : Écotable publie son livre blanc

AU CŒUR DU CHR 19/02/2026 (réservé abonné)

Écotable publie un livre blanc proposant sept mesures concrètes pour faire de la restauration commerciale un levier local de dynamisme.

#Franchise. Black & White Burger, un concentré de qualité et d'ambitions entre deux pains bicolores

SNACKING 18/02/2026

À l'approche de Franchise Expo Paris (14 au 16 mars), France Snacking lance une chronique quotidienne dédiée à celles et ceux qui façonnent le paysage de la franchise et qui vont compter en 2026. Chaque jour, sur notre site et nos réseaux, nous mettons en lumière une enseigne ou un groupe issu de notre Cahier Spécial Franchise qui paraît cette semaine dans notre tout dernier numéro de France Snacking n° 85.

Holy Burek ou comment Louis Fresnel installe la street food balkanique à Paris

SNACKING 18/02/2026

Découvert sur les remparts de Dubrovnik, le burek débarque à Paris. Avec Holy Burek, Louis Fresnel entend installer cette spécialité balkanique spectaculaire dans les nouveaux rituels urbains, du café du matin au déjeuner sur le pouce, avec un modèle calibré pour viser 300 pièces par jour.

Bao Family présente le nouveau concept de Street Bangkok

TENDANCES RESTAURATION 17/02/2026

Cofondé par Céline Chung et Billy Pham, le groupe Bao Family se développe et intègre désormais le concept STREET Bangkok, fondé par Norman Kolton. La marque dédiée à la street food thaïlandaise à Paris rejoint le portefeuille du groupe dans le cadre de la création d'un nouvel ensemble baptisé Asian Club, structuré autour de différentes enseignes asiatiques à forte identité.

#Franchise. Bertrand Franchise, pour s'adosser au premier groupe français de restauration en franchise

SNACKING 17/02/2026

À l'approche de Franchise Expo Paris (14 au 16 mars), France Snacking lance une chronique quotidienne dédiée à celles et ceux qui façonnent le paysage de la franchise et qui vont compter en 2026. Chaque jour, sur notre site et nos réseaux, nous mettons en lumière une enseigne ou un groupe issu de notre Cahier Spécial Franchise qui paraît cette semaine dans notre tout dernier numéro de France Snacking n° 85.

« Le cheval de Troie de la bio au restaurant c'est la rentabilité ! » insiste l'Agence Bio

LES MARCHES 17/02/2026 (réservé abonné)

La place du bio en restauration est marginale. Pourtant le secteur regorge d'opportunités pour soutenir la filière bio. La déconstruction des préjugés, l'amélioration de la rentabilité lors des approvisionnements en produits bio sont quelques leviers identifiés pour démocratiser la bio en RHD.

RESTAURATION COLLECTIVE

La cantine, un enjeu majeur pour les Français

NEORESTAURATION 18/02/2026 (réservé abonné)

A l'approche des élections municipales, le SNRC dévoile un sondage réalisé par Ipsos BVA sur leur regard, leurs attentes et exigences, notamment sur la restauration scolaire.

- **ZEPRO**
- **RESTAURATION COLLECTIVE**
- **CUISINE PRO**

Achat public : l'AMF, France urbaine et Agores écrivent à Matignon

ZEPRO 19/02/2026

Dans un courrier adressé au Premier ministre, Sébastien Lecornu, le 16 février, l'Association des maires de France (AMF), France urbaine et Agores demandent une évolution du cadre européen des marchés publics appliqués à l'alimentation. Les trois organisations souhaitent que l'achat public alimentaire soit reconnu comme un levier stratégique de souveraineté, de résilience territoriale et de transition agricole.

Le gouvernement publie la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat

RESTAURATION COLLECTIVE 16/02/2026

Le Gouvernement a publié le 11 février la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), feuille de route structurante à horizon 2030 pour faire converger santé publique, transition écologique et souveraineté alimentaire. Issue des travaux de la Convention citoyenne pour le climat et inscrite dans la loi Climat et Résilience de 2021, elle rassemble pour la première fois, dans un cadre unique, les politiques de nutrition, d'alimentation et de climat.

Le modèle Foodles continue de surpasser le marché de la restauration d'entreprise

HR INFOS 16/02/2026

Dix ans après sa création, Foodles poursuit son développement basé sur une stratégie d'innovation qui repense la restauration d'entreprise. La foodtech s'est d'abord faite connaître par son concept de frigos connectés installés en libre-service chez ses clients. Elle a progressivement élargi son offre à des comptoirs sur-mesure (bar à salades, barista...). Pour sécuriser la chaîne logistique de son déploiement sur le territoire, elle se dote d'une nouvelle cuisine de production en Île-de-France, ainsi que d'un hub logistique au sud de Paris et d'un hub régional à Strasbourg.

Les convives prennent la parole dans le nouveau numéro de Restauration Collective

RESTAURATION COLLECTIVE 16/02/2026

Dans le nouveau Restauration Collective de janvier/février 2026, nous décalons notre regard pour donner la parole aux convives dans le Dossier « À table, ça se discute ! ». Elle devient un enjeu stratégique... au-delà des questions de gestion et de normes. En scolaire, entreprise ou médico-social, être à l'écoute de celles et ceux qui mangent quotidiennement en collectivité permet de repenser l'expérience du repas dans toutes ses dimensions sociales, éducatives et nutritionnelles. Pour réduire le décalage entre perception et réalité, il convient d'intégrer les convives dans une démarche d'amélioration continue.

