



REVUE DE PRESSE

6 au 13 mars 2026



A NE PAS MANQUER

SALON

Snacking, un quart de siècle de dynamisme

TENDANCES RESTAURATION 12/03/2026

À l'occasion de sa 26^e édition, le Snack Show met en lumière plus d'un quart de siècle d'évolution du snacking en France. Organisé les 1er et 2 avril 2026 à Paris – Porte de Versailles, le salon s'impose comme un observatoire des transformations d'un marché en pleine mutation.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Poulet ECC : « les acteurs de l'aval doivent prendre leurs responsabilités » les résultats du ChickenTrack 2025

LES MARCHES 12/03/2026

Les entreprises de l'amont de la filière poulet ont progressé dans leurs engagements vers le poulet BCC ou ECC. Certes, le passage à des souches à croissance plus lente est encore limité, mais des avancées ont été effectuées sur la lumière naturelle et l'étourdissement par atmosphère contrôlée. Néanmoins la grande distribution semble renâcler pour garder le poulet comme produit d'appel.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Le Syrec étend le réemploi des contenants au portage à domicile

RESTAURATION 21 09/03/2026

La cuisine centrale a été récompensée pour son projet de portage à domicile sans plastique à usage unique par la Région Ile-de-France dans le cadre du programme « Zéro plastique en Île-de-France ».



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Le Gaulois Professionnel poursuit sa dynamique d'innovation en restauration

TENDANCES RESTAURATION 11/03/2026

Avec 27 000 tonnes de produits fabriqués en 2025 (+7 % vs 2024) et un chiffre d'affaires de 163 millions d'euros, Le Gaulois Professionnel confirme sa dynamique sur le marché de la restauration.

Daunat adapte le snacking au goût du jour

PROCESS ALIMENTAIRE 09/03/2026 (réservé abonné)

Pour ses 50 ans, Daunat a présenté ses lancements prévus au mois d'avril, avec en ligne de mire la réponse aux attentes des jeunes consommateurs. À savoir la praticité, la richesse en protéines et le retour du goût épicé avec la mode du Crousty (riz recouvert de poulet frit et de sauce piquante) en restauration rapide.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Columbus Café dévoile sa nouvelle identité de marque

TENDANCES RESTAURATION 12/03/2026

La première chaîne française de coffee shop Columbus Café dévoilait ses nouvelles ambitions dans son nouveau flagship au cœur de Paris.

➤ SNACKING

#Franchise. Tutti Pizza. Qualité, esprit de famille, proximité... un savoureux assemblage de valeurs

SNACKING 12/03/2026

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.

#Franchise. Pokawa, l'enseigne la plus influente de la restauration rapide saine en France

SNACKING 12/03/2026

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 haché végétal de La Fabrique des Veggies désormais sans soja

NEORESTAURATION 10/03/2026 (réservé abonné)

La reformulation de la recette fait suite à la recommandation de l'Anses en mai dernier d'éviter le soja en restauration collective.

#Franchise. Pizzacosy, La franchise préférée des français fête ses 15 ans !

SNACKING 10/03/2026

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.

Quand le manque d'offre de restauration saine fait sauter le déjeuner

TENDANCES RESTAURATION 09/03/2026

Le manque d'options saines et accessibles pèse directement sur les habitudes alimentaires. C'est le principal enseignement du baromètre Vegocracy 2026, une étude internationale menée par Ipsos pour Picadeli.

Yatta! Ramen mise sur la franchise pour accélérer le développement de son concept

TENDANCES RESTAURATION 09/03/2026

Créée en 2016 à Annecy, l'enseigne Yatta! Ramen propose une version contemporaine du ramen, l'un des plats les plus populaires de la cuisine japonaise.

#Franchise. PAUL, La tradition en mouvement

SNACKING 9/03/2026

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.

Franchise. O'Tacos, un développement porté toujours plus haut

SNACKING 08/03/2026

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.

#Franchise. Près de 850 points de vente, comment Marie Blachère entend accélérer encore son développement

SNACKING 12/03/2026

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.

Brioche Dorée fêtera 50 ans d'existence au salon Franchise Expo

AU CŒUR DU CHR 06/03/2026 (réservé abonné)

Brioche Dorée profitera du salon Franchise Expo Paris, du 14 au 16 mars, pour célébrer les 50 ans de l'enseigne et valoriser son nouveau concept déployé l'année dernière.

#Franchise. D'un gâteau à un concept diversifié, La Tarte Tropézienne fait chanter son accent

SNACKING 06/03/2026

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.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 13/03/2026

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

La restauration collective, un marché solide mais sous pression

NEORESTARATION 13/03/2026 (accès réservé)

C'est ce qui ressort de l'étude de Xerfi sur le secteur de la restauration collective concédée, un marché à plus de 11 milliards d'euros.

Une tribune pour souder filières agricoles et restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 13/03/2026

Ils ont officialisé leur ambition par une tribune. Le 26 février, lors du Salon international de l'Agriculture (SIA), les représentants de la restauration collective et des filières agricoles ont réaffirmé leur volonté de faire de ce secteur un levier de souveraineté alimentaire.

« Nous livrons 20 000 repas par jour » : Foodles, le frigo connecté qui veut s'imposer dans votre entreprise

CHALLENGES 12/03/2026 (réservé abonné)

Clément Bonhomme, diplômé de l'Essec, a fondé en 2016 avec Michaël Ormancey cette entreprise de restauration collective devenue rentable en 2025. Leur solution se base sur un frigo connecté breveté. Il est l'invité du Club Entrepreneurs *Challenges* – Montefiore Investment.

Ideel Garden récolte ce qu'il sème : 7 M€ !

ZEPRO 12/03/2026

Sept ans après sa création, l'opérateur de restauration en entreprise, Ideel Garden confirme la pertinence de son modèle. En misant sur une production internalisée et une croissance organique, l'entreprise francilienne clôture un exercice 2025 record.

Sodexo, 60 ans à table !

ZEPRO 12/03/2026

Né le 9 mars 1966 à Marseille, Sodexo souffle ses 60 bougies. De la petite "start-up" provençale de Pierre Bellon aux 43 pays et 426 000 collaborateurs d'aujourd'hui, le géant de la restauration collective et des services n'a pas pris une ride. Retour sur six décennies d'un appétit de croissance hors norme.

Restau'Co porte la voix de la restauration collective au SIA

RESTAURATION COLLECTIVE 11/03/2026

Pour célébrer ses 60 ans, Restau'Co a organisé une journée d'animations le 22 février 2026 lors du Salon international de l'agriculture (SIA)

Quels défis et opportunités pour la restauration collective d'ici 2030 ?

RESTAURATION COLLECTIVE 09/03/2026

Un modèle sous pression en quête de rebond : la restauration collective est au menu d'une nouvelle étude signée Xerfi. Confrontées à des budgets publics contraints, à un renforcement des réglementations, à la hausse des coûts opérationnels et à une pénurie persistante de main-d'œuvre, les sociétés de restauration collective (SRC) doivent repenser leur modèle pour préserver leur performance.

Transition écologique : quelles obligations pour la restauration rapide

L HOTELLERIE RESTAURATION 09/03/2026

Le Snarr (syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide) nous explique les défis auxquels doivent faire face les établissements de restauration rapide en matière de transition écologique. Il fait le point sur l'interdiction d'utilisation des sachets de sauce et condiments à usage unique qui n'entrera en vigueur qu'en 2030 et non au 12 août 2026.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

Daunat déploie une nouvelle offre pour accélérer sur le snacking

RIA 12/03/2026 (réservé abonné)

Porté par un marché en hausse de 8,5 % en volume sur un an, le fabricant de produits de snacking, Daunat va lancer des nouveautés en 2026. Le groupe veut aussi se renforcer sur le made in France et évoque une sixième usine.

Le snacking dépasse les 22 milliards d'euros en France

LE MONDE DU SURGELE 12/03/2026

A l'approche du Snack Show (1-2 avril), RX France, son organisateur, revient sur plus de deux décennies d'évolution du snacking en France.

Snacking : un marché qui a doublé en 10 ans !

ZEPRO 11/03/2026

Le marché du snacking a doublé en 10 ans. Burger et pizza tiennent le haut du pavé.

