



REVUE DE PRESSE

13 au 20 mars 2026



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

GECO Food Service met en place une gouvernance de transition

TENDANCES RESTAURATION 18/03/2026

L'association GECO Food Service annonce l'élection de Virginie Malekzadeh à la présidence, avec une prise de fonction prévue le 18 juin 2026, à l'issue de la prochaine Assemblée Générale.

SALON – EVENEMENT

Food Tendances : L'événement à ne pas manquer !

TENDANCES RESTAURATION 16/03/2026

La 5ème édition de Food Tendances, la convention des chaînes et des groupes de restauration aura lieu le 9 avril prochain à la Compagnie 1837, Paris 8. Au programme de cette matinée, des chiffres, des remises de trophées, des tables rondes et un invité de marque, en la personne de Christophe Adam fondateur de l'Eclair de Génie et du Dépôt Légal, qui reviendra pour nous sur son parcours inspirant

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.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Vrac et Réemploi : où en est vraiment la filière aujourd'hui ?

PROCESS ALIMENTAIRE 17/03/2026

Pour la 5e édition du mois du Vrac et du Réemploi, NielsenIQ a mené une étude pour le Réseau Vrac et Réemploi afin de mesurer la dynamique du marché du vrac et du réemploi dans les habitudes de consommation.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Eureden dévoile sa nouvelle gamme de poches de légumineuses prêtes à l'emploi

NEORESTAURATION 19/03/2026 (réservé abonné)

Pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, Eureden Food Service enrichit son offre avec le lancement d'un nouveau format, la poche appertisée.

Poule et Toque mise sur la tendance de la chapelure panko

HOTELLERIE RESTAURATION 19/03/2026

La marque y présentera, entre autres, ses Nuggets de filet de poulet Panko. Inspirée de la cuisine japonaise, cette nouveauté Poule et Toque, disponible à partir d'avril, accompagne la créativité des chefs et s'adapte à la montée en puissance du snacking.

Le Gaulois Professionnel lance les Crolesquis de dinde

NEORESTAURATION 18/03/2026 (réservé abonné)

Les Crolesquis s'adaptent à de multiples moments de consommation, en snacking ou à table. A la carotte ou aux petits pois, la nouvelle offre conjugue volaille, légumes et panure croustillante. Affichant un Nutriscore A, les Crolesquis de dinde répondent aux attentes des convives à la recherche de produits panés et gourmands. Ils s'adaptent autant au service à table qu'au snacking.

Almariel appuie sur le tapas avec ses Croquetas

LE MONDE DU SURGELE 18/03/2026

Le distributeur spécialisé présentera sur le Snack Show une gamme de croquetas inspirées de la tradition espagnole, pour les usages apéritifs et le snacking à partager.

A 50 ans, Daunat compte encore bien séduire la jeunesse

SNACKING 18/03/2026

Portée par un marché du snacking dynamique et une stratégie d'innovation offensive, l'entreprise agroalimentaire bretonne Daunat, qui célèbre ses 50 ans, entend conjuguer croissance et souveraineté alimentaire en renforçant ses engagements agricoles sur le territoire français. La cible Gen Z est clairement jugée prioritaire avec les lancements des sandwiches Street's comme des toutes nouvelles boîtes de salades nomades « Salad on the go ».

Nespresso Professionnel fait machines avant

ZEPRO 16/03/2026

Célébrer les années passées avec une stratégie bien ancrée dans son temps. Telle est la ligne de Nespresso qui fête ses 40 ans en BtoC et ses 30 ans BtoB. « L'essor des boissons lactées et aromatisées ainsi que le développement du snacking expliquent la croissance de Nespresso Professionnel sur le segment de la VAE premium. Nous nous engouffrons dans ces tendances », explique Renata de Stefano, directrice générale de Nespresso Professionnel.

KNORR Professional s'appuie sur deux Meilleurs Ouvriers de France pour ses fonds et jus

TENDANCES RESTAURATION 13/03/2026

a marque KNORR Professional, développée par Unilever Food Solutions, poursuit l'évolution de son offre afin de répondre aux exigences des chefs en matière de fonds, jus et fumets. Pour renforcer cette expertise, elle s'appuie sur le savoir-faire de deux chefs Meilleurs Ouvriers de France.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Nouveau : la boutique en ligne de Coup de Pates® désormais en accès libre !

ZEPRO 16/03/2026

Depuis plus de 35 ans, Coup de Pates accompagne boulangers, pâtisseries, restaurateurs et acteurs du snacking avec une exigence constante : proposer des produits premium et un service de proximité adapté aux réalités du terrain.

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration à l'honneur lors des Révélation de la Franchise 2026

ZEPRO 18/03/2026

3 enseignes de restauration primées lors des Révélation de la Franchise. Le snacking bien placé.

La restauration rapide aime la franchise

SNACKING 13/03/2026

Alors que Franchise Expo Paris, grand-messe annuelle du commerce en réseau, ouvre ses portes demain et jusqu'à lundi soir à la Porte de Versailles, la restauration rapide confirme son appétit pour ce modèle de développement. Et ce, même si un plateau pourrait être atteint dans un environnement concurrentiel de plus en plus féroce.

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.

