



REVUE DE PRESSE

20 au 27 mars 2026



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON

Snack Show 2026 : quelles tendances pour le snacking ?

TENDANCE RESTAURATION 23/03/2026

À l'occasion du salon Snack Show qui se tiendra le 1er et 2 avril prochain, les organisateurs de l'événement dévoilaient en partenariat avec Strateg'eat, l'étude Speak Snacking 2026.

Snack Show 2026, un salon XXL qui muscle son jeu et présente ses atouts

SNACKING 21/03/2026

À quinze jours de son ouverture, les 1er et 2 avril à Paris Expo Porte de Versailles, le Snack Show 2026 affiche des ambitions solides. Porté par plus de 400 exposants, 14 650 professionnels attendus et près de 1 800 innovations annoncées dont les Snacking d'Or, le rendez-vous piloté par Béatrice Gravier entend confirmer son statut de salon de référence du snacking, tout en élargissant encore son terrain de jeu au café, à l'offre italienne en passant par les nouveaux usages.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Prix bas, rapidité, praticité... La pause déjeuner des Français passée à la loupe [Étude exclusive LSA/Appinio]

LSA 25/03/2026 (réservé abonnés)

Dans un contexte de tensions économiques et d'incertitudes politiques, la pause déjeuner des Français se définit en 2026 par une recherche d'équilibre entre contraintes financières et bien-être personnel. Des pauses plus courtes, souvent prises à domicile permettant de maîtriser son budget et la qualité des produits. Le point sur nos habitudes avec une étude exclusive LSA/Appinio.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Hobart récompensé pour son lave-vaisselle Flow Line avec IA

RESTAURATION COLLECTIVE 20/03/2026

Hobart France a reçu le Trophée Innovation du Réseau Vrac & Réemploi, dans la catégorie « Équipements destinés au réemploi », pour son lave-vaisselle à convoyeur Flow Line.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Unilever Food Solutions présente ses gammes d'assaisonnements au Snack Show 2026

L'HOTELLERIE RESTAURATION 25/03/2026

Au Snack Show 2026 (1^{er} et 2 avril), Unilever Food Solutions mettra à l'honneur ses marques Amora® et Knorr® autour de l'assaisonnement et du snacking : bagels, sandwichs, salades, wraps, burgers et dips. Temps fort de cette édition, la nouvelle création Amora®, dévoilée en exclusivité sur le salon. Le chef exécutif Vincent Wattelamme assurera les démonstrations sur le stand P035, déclinant des recettes snacking savoureuses et tendance.

Barilla accélère en RHD et déploie Al Bronzo pour séduire les chefs et le snacking

SNACKING 25/03/2026

Lors d'une présentation stratégique menée par Frédéric Bodereau, nouveau président Western Europe de Barilla, le groupe a confirmé ses ambitions sur le marché français avec un focus sur la restauration hors domicile. Si les performances en grande consommation restent solides avec de nombreuses nouveautés dont l'arrivée de la marque dans le rayon sauces salades, c'est aussi la stratégie food service, portée par Laurent Spieth et le lancement d'Al Bronzo en circuit professionnel, qui ouvre un nouveau chapitre. Un segment à fort potentiel qui s'inscrit dans un cap ambitieux de prendre le leadership sur les catégories pâtes et sauces.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration : un début d'année qui confirme les tensions du marché

LE MONDE DU SURGELE 25/03/2026 (réservé abonné)

Après un automne déjà marqué par les arbitrages, le début 2026 ne montre pas de signe de reprise.

Food Tendances : demandez le programme !

TENDANCES RESTAURATION 23/03/2026

À l'occasion de Food Tendances, 4 tables rondes sont prévues. La première intitulée 'Le renouveau de la pause déjeuner' accueillera Jean-François Bandet, Fondateur Bo & Mie, Fabrice Gaudriot, Dir. marketing Bertrand Franchise, Robert Guillet, Président Buffalo Grill, Graffi Rathamohan, Co-Fondatrice PNY et François Blouin, Président Food Service Vision.

Compass Group France: Jérôme Perrier nommé DG de Medirest, Scolarest et des cuisines centrales

NEORESTAURATION 23/03/2026

Le quinquagénaire rejoint également le comité exécutif de la société de restauration collective. Diplômé d'un MBA en Hospitality Management de l'ESSEC Business School, il a effectué une grande partie de sa carrière au sein du groupe Sodexo, où il a occupé divers postes de direction stratégique.

RESTAURATION COLLECTIVE

Foodles expose ses solutions au SETA 2026

RESTAURATION COLLECTIVE 24/03/2026

Du 24 au 26 mars 2026, le Salon de l'Environnement de travail et des achats (SETA) se tient à Paris Expo Porte de Versailles, réunissant les professionnels des services aux collaborateurs et de la transformation des environnements de travail.

Sysco repense son offre de viandes et volailles fraîches françaises destinée à la restauration sociale

RESTAURATION 21 23/03/2026

Depuis le 1er janvier 2024, la restauration collective est tenue de consacrer au moins 60 % de ses achats de viandes et de poissons à des produits de qualité et durables. 24% des références de son catalogue sont éligibles Egalim.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

Le snacking doit jongler entre prix, satiété et plaisir

LE MONDE DU SURGELE 26/03/2026

A l'approche du Snak show, l'étude Speak Snacking met en lumière la nécessité pour les acteurs du secteur de répondre à des attentes de plus en plus hybrides.

Le snacking, roi des heures creuses

SNACKING 20/03/2026

En-cas du matin, pause gourmande l'après-midi, apéritif improvisé, le snacking s'impose comme un mode de consommation à part entière, et à toute heure de la journée. Une aubaine pour des restaurateurs confrontés à une baisse globale de la fréquentation et des dépenses sur les créneaux repas historiques ! À condition de saisir cette opportunité en repensant des offres et mises en avant adaptées.

Circuits alternatifs. Multiforme et flexible, le snacking s'invite (presque) partout !

SNACKING 20/03/2026

Apparu il y a une vingtaine d'années en France, le snacking s'est d'abord imposé dans nos rues à travers la restauration commerciale, via des établissements dédiés aux déjeuners et dîners sur le pouce, sur place ou à emporter. Depuis, il s'est invité un peu partout, parfois même là où on ne l'attendait pas.

Food Side Story "Breaking Bread", le sandwich tranche dans le vif pour un 4e épisode de notre podcast

SNACKING 25/03/2026

Après le poulet frit, le burger et la pizza, Food Side Story consacre son 4e épisode au sandwich, sous le nom "Breaking Bread". Un format tourné chez Merci Jérôme, qui met en lumière un produit du quotidien en pleine mutation, entre savoir-faire boulanger et ambitions foodservice.

Speak Snacking 2026. Derrière la vitrine, un marché sous tension qui se réinvente

SNACKING 21/03/2026

Après avoir détaillé les contours du salon Snack Show 2026 en pleine expansion et qui prendra ses quartiers à la Porte de Versailles à Paris, les 1 et 2 avril, Béatrice Gravier, directrice générale, a passé le relais à Nicolas Nouchi, expert du Food Service et fondateur de Stratég'eat pour la présentation de l'étude Speak Snacking. Une intervention clé qui a mis en lumière un marché toujours dynamique qu'il a structuré autour d'une dizaine de challenges majeurs.

Etude Speak Snacking : la restauration rapide toujours plus puissante

ZEPRO 20/03/2026

À l'approche du Snack Show, le cabinet Stratég'eat dévoile son étude annuelle Speak Snacking et identifie 10 challenges majeurs pour la restauration rapide de demain.



