



REVUE DE PRESSE

27 mars au 03 avril 2026



GECO
FOOD SERVICE



A NE PAS MANQUER

SALON

Les Snacking d'Or 2026 tiennent fièrement leurs trophées !

SNACKING 01/04/2026

Ce mercredi 1er avril, à l'occasion du salon Snack Show qui se tient jusqu'à demain Paris Porte de Versailles, tous les lauréats du concours Snacking d'Or by France Snacking 2026 étaient rassemblés pour la cérémonie officielle de remise de prix. En présence de la directrice du salon Béatrice Gravier, des partenaires et membres du jury, ils ont pu ainsi recevoir leurs précieux trophées des mains de la rédaction de France Snacking.

L'Agenda de la restauration commerciale (Avril à Novembre 2026)

TENDANCES RESTAURATION 30/03/2026

Food Tendances : découvrez deux nouvelles tables rondes

TENDANCES RESTAURATION 30/03/2026

Dans le cadre de Food Tendances, 4 tables rondes sont au programme. Après celle sur la pause déjeuner et celle sur l'hygiène en CHR, découvrez les deux derniers temps forts de la matinée.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Cantines scolaires : la petite révolution de la vaisselle silencieuse, une innovation qui ravit le personnel de restauration

FRANCE INFO 02/04/2026

Dans les restaurants d'entreprises, les assiettes de dizaines voire centaines de personnes qui s'entrechoquent peuvent être extrêmement bruyantes. Pour y remédier, l'entreprise Quiet, basée à Bordeaux (Gironde) a mis au point des assiettes révolutionnaires.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Amora donne de la tenue à la mayonnaise

NEORESTAURATION 01/04/2026 (réservé abonne)

Unilever Food Solutions lance la Mayonnaise Délicate et Onctueuse pour répondre aux attentes des chefs, travailler une texture particulièrement lisse tout en gardant une belle tenue dans le temps.

Charles & Alice renforce son assortiment éligible Egalim

NEORESTAURATION 01/04/2026 (réservé abonne)

Pour son quinzième anniversaire, la marque lance de nouvelles recettes à partir de fruits certifiés HVE et développe son offre Sans Sucres Ajoutés (SSA). Pionnier sur les desserts aux fruits certifiés HVE et sur le SSA, Charles & Alice Restauration (222 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025 dont la moitié en RHD avec une centaine de références) poursuit le développement de ses gammes dédiées à la RHD avec le lancement d'une référence Pêches HVE disponible en SSA et en Allégée en Sucres, et d'une référence Pommes Kiwi HVE disponible en SSA.

Savencia veut surfer sur le hors domicile

AGRA PRESSE 03/04/2026 (réservé abonne)

L'industriel Savencia renforce son pôle d'activités destinées aux professionnels en ajoutant le chocolat, activité plus rentable, aux produits laitiers. Confronté à un environnement économique compliqué à l'aval comme à l'amont, Savencia veut toutefois continuer de grandir en profitant, entre autres, de la consommation hors foyer.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Feuille de route de Metro France pour sortir des œufs de poules en cage

TENDANCES RESTAURATION 27/03/2026

premier fournisseur de la restauration, METRO France a publié une feuille de route détaillée visant à proposer une offre d'**œufs 100 % hors cage** (plein air, au sol et bio) à partir de **mars 2028** dans ses Halles. Cette initiative, saluée par l'ONG Anima, s'inscrit dans la stratégie RSE de l'enseigne et dans sa volonté d'accompagner la transition de la filière avicole ainsi que les restaurateurs vers des alternatives plus responsables. Pour atteindre cet objectif, METRO France déploie une stratégie structurée autour de plusieurs leviers.

RESTAURATION COMMERCIALE

L'atelier Papilles annonce 12 ouvertures en 2026

TENDANCES RESTAURATION 01/04/2026

L'atelier Papilles annonce 12 ouvertures en 2026. La franchise qui compte aujourd'hui 35 adresses vise le cap des 100 d'ici 2030. Le concept mêle boulangerie et restauration gourmande, avec deux formats pour s'adapter aux territoires et aux modes de consommation : un concept urbain inspiré du coffee shop à la française et pensé pour les centres-villes et un format péri-urbain, où la restauration gourmande et le partage sont au cœur de l'expérience.

[Restauration rapide en France] Une tendance à l'immédiateté

TENDANCES RESTAURATION 30/03/2026

Une croissance effrénée, un maillage qui ne cesse de s'étendre sur l'ensemble du territoire, une qualité de production qui se distingue de bien des pays et des professionnels à la fois attentifs et réactifs aux nouvelles tendances : la France semble avoir parfaitement intégré les rouages du marché de la restauration rapide, qui le lui rend bien.

Transgourmet et Pedone invitent la Dolce Vita chez les restaurateurs

SNACKING 30/03/2026

Transgourmet s'associe à la maison italienne Pedone pour enrichir son offre glacée avec 13 parfums premiums. L'objectif, à travers ce nouveau dispositif qui s'ajoute à la large proposition du distributeur en matière de glaces, est d'apporter aux professionnels une signature italienne authentique et valoriser le moment dessert.

Quoi de neuf côté... O'Tacos. Le Louisiana et une collab avec Genezio

SNACKING 30/03/2026

L'innovation et l'animation produit sont au cœur des stratégies des enseignes de restauration. Histoire de répondre aux évolutions du marché et d'ajuster son mix, en fonction des attentes des consommateurs. O'Tacos lance sa nouvelle édition limitée de french tacos Louisiana, une immersion dans la culture cajun de la Nouvelle-Orléans avec un ambassadeur de choix Genezio.

RESTAURATION COLLECTIVE

Cantines / objectifs Egalim : le gouvernement accentue la pression sur l'administration

AGRA PRESSE 03/04/2026 (réserve abonné)

À l'issue d'un séminaire avec les secrétaires généraux des ministères, relatif à l'atteinte des objectifs Egalim dans la restauration collective de l'État, les ministres de l'Agriculture et des Comptes publics ont annoncé, dans un communiqué paru le 31 mars, plusieurs mesures visant à accentuer la pression sur l'administration.

Cafét' : Elio réinvente la pause des lycéens

ZEPRO 02/04/2026

Face au désintérêt des lycéens pour les cantines scolaires, Elio lance Cafét', un nouveau concept pensé avec les adolescents eux-mêmes, qui emprunte les codes de la restauration commerciale.

Restauration collective : l'Etat demande à ses acheteurs d'être exemplaires pour respecter la loi Egalim

REUSSIR 01/04/2026

Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et David Amiel, ministre de l'Action et des Comptes publics, ont demandé hier à l'ensemble des Secrétaires généraux des ministères d'assurer l'exemplarité de l'État vis-à-vis des obligations de la loi Egalim en matière de restauration collective.

Egalim dans les cantines : « le principal atout du commerce équitable réside dans son surcoût limité »

LES MARCHES 01/04/2026

Les exigences de la loi Egalim sont souvent difficilement compatibles aux contraintes budgétaires des approvisionnements en restauration scolaire. Le commerce équitable, éligible aux critères de durabilité, se positionne comme un label plus accessible pour renforcer la durabilité des repas des cantines scolaires.

Scolarest place la santé des élèves au cœur de sa stratégie

RESTAURATION COLLECTIVE 31/03/2026

Le 26 mars 2026, à Malakoff, Scolarest a présenté sa nouvelle feuille de route, centrée sur la santé physique et mentale des jeunes. La marque de Compass Group France dédiée à la restauration scolaire entend faire évoluer le rôle de la cantine, dans un contexte marqué par des enjeux croissants de santé publique, de nutrition et de bien-être.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

[Restauration rapide en France] « Wrap, tortilla et dürüm, des incontournables du snacking »

TENDANCES RESTAURATION 30/03/2026

Avec la montée en puissance du snacking et de la street food, la galette (wrap, tortilla, dürüm) s'est imposée comme une base incontournable pour les professionnels de la restauration. À travers sa marque Poco Loco, le groupe finlandais Paulig entend renforcer sa présence sur le marché du food service français. Explications avec Véronique Levasseur et Laurent Ducasse.

Snacking, un quart de siècle de dynamisme

TENDANCES RESTAURATION 30/03/2026

Au fil des années, le Snack Show s'est imposé comme un rendez-vous clé pour les professionnels. Depuis ses débuts, les univers du snacking présentés au salon ont connu une croissance de 141 %, tandis que plus de 1 200 experts y ont pris la parole pour décrypter les évolutions du marché.

Décryptage : de Popeyes à Picadeli, pourquoi le poulet est la nouvelle star du snacking

LSA 29/03/2026 (réservé abonnés)

Phénomène en plein boom, le poulet s'impose comme le produit phare du snacking. Marché porté par les jeunes générations et la quête d'une protéine plus accessible que le bœuf, les enseignes spécialisées se multiplient et les concepts rivalisent de saveurs. Mais derrière cette croissance rapide se pose déjà la question clé de l'approvisionnement, dans une filière de plus en plus dépendante des importations.

