



# REVUE DE PRESSE

3 AU 10 AVRIL 2026



# A NE PAS MANQUER

## Un petit syndicat de plasturgistes dit avoir eu la peau de l'interdiction du plastique dans les cantines scolaires

20 MINUTES 10/04/2026

le Conseil d'Etat a annulé le décret du 28 janvier 2025 sur l'interdiction du plastique dans les cantines scolaires, invoquant un « vice substantiel »

Le Conseil d'Etat a annulé, jeudi, un décret clé encadrant l'interdiction du plastique dans les cantines scolaires, fragilisant de fait l'application de la loi Egalim. La décision, fondée sur un « vice substantiel » dans la rédaction du texte, marque un revers juridique pour le gouvernement.

## SALON

### Évènements et salons du Snacking

AGENDA SNACKING

### Le Snack Show confirme le dynamisme du secteur

HOTELLERIE RESTAURATION 07/04/2026

Le Snack Show, qui s'est déroulé les 1<sup>er</sup> et 2 avril à Paris porte de Versailles, a confirmé sa place de salon référent pour les professionnels de la restauration rapide. Avec 16 000 visiteurs professionnels et 450 exposants, cette 26<sup>e</sup> édition confirme la vitalité du secteur et son appétit pour l'innovation.

- AGRO MEDIA
- ZEPRO
- LE MONDE DU SURGELE
- AGRO MEDIA

# LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

## HABITUDES DE CONSOMMATION

### La France dévoile ses plans pour une meilleure alimentation

FRANCE AGRICOLE 09/04/2026 (réservé abonné)

À l'occasion du sommet international portant sur la santé, One Health Summit, le gouvernement français a présenté ses nouveaux programmes nationaux pour l'alimentation (PNA 4), la nutrition et la santé (PNNS 5).

- PRESSE AGENCE

## AMONT / AGRICULTURE

### Ce que contient le projet de loi d'urgence agricole

WEB-AGRI / AFP 08/04/2026

Le gouvernement avait d'abord évoqué un texte resserré autour de l'eau, du loup et des moyens de production pour répondre à la colère agricole de l'hiver. Finalement, le projet de loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles, présenté mercredi en conseil des ministres, aborde une dizaine de thèmes.

- RTL
- USINE NOUVELLE
- France INFO

## ZOOM SUR LES CIRCUITS

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Palyma : un nouveau bistrot parisien

TENDANCES RESTAURATION 07/04/2026

Sur la rive gauche, le Paris Marriott Rive Gauche Hotel & Conference Center annonce l'ouverture de Palyma, un bistrot qui revisite les codes de la tradition parisienne dans un esprit contemporain et convivial. Ouvert depuis le 23 février, l'établissement entend s'imposer comme une nouvelle adresse de quartier, adaptée aussi bien aux déjeuners rapides qu'aux dîners plus élaborés.

### Quoi de neuf côté... Foodiz. Maki Tori, Handroll et Onigiri

SNACKING 07/04/2026

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. Avec neuf références inspirées des cuisines asiatiques, le groupe Foodiz enrichit son offre snacking avec une gamme Flowpack pensée pour accompagner tous les moments de consommation, de l'encas au repas complet et introduit, au passage, un format inédit en rayon.

### Réforme des titres-restaurant : le ministre Serge Papin veut proposer «une mesure de liberté», qu'est-ce qui va changer ?

CAPITAL 05/04/2026

Le gouvernement prépare une réforme des titres-restaurant. Utilisation élargie, nouveaux usages... Le dispositif pourrait évoluer rapidement, avec l'objectif affiché de s'adapter aux habitudes de consommation et au contexte de hausse des prix.

## **Mohamed Cheikh : quand le poulet frit devient une marque**

ZEPRO 03/04/2026

Vainqueur de Top Chef 2021, Mohamed Cheikh est venu au Snack Show défendre sa vision du poulet frit. L'occasion de parler de Chik'Chill, sa marque spécialisée en protéine de volaille.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Restauration collective : de nouveaux indices de prix pour les fruits et légumes**

ZEPRO 09/04/2026

Le RNM publie des indicateurs de référence inédits sur les fruits et légumes de 4e et 5e gamme pour mieux encadrer la révision des prix dans les marchés publics de restauration collective.

### **Elior s'invite à table des traiteurs premium**

ZEPRO 09/04/2026

Le numéro un de la restauration collective en France lance une activité traiteur, avec un MOF à sa tête. Une montée en gamme assumée, appuyée par plusieurs acquisitions récentes.

➤ **NEORESTAURATION**

### **Les structures récompensées par les Trophées de la nutrition durable**

RESTAURATION COLLECTIVE 07/04/2026

Pour la 9e année consécutive, les Trophées de la nutrition durable ont distingué des collectivités engagées dans des politiques d'achats conjuguant qualité nutritionnelle et performance environnementale. Organisé par Bleu-Blanc-Cœur avec le soutien du réseau Restau'Co, le concours met en lumière les initiatives d'acteurs publics et privés qui font évoluer durablement leurs approvisionnements.

### **Revue de web : la restauration collective en bref**

RESTAURATION COLLECTIVE 07/04/2026

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

### **Egalim : l'État mauvais élève se met au travail**

ZEPRO 03/04/2026

Le 31 mars, les ministres Annie Genevard et David Amiel ont réuni les secrétaires généraux de tous les ministères pour accélérer la mise en conformité de la restauration collective de l'État avec la loi EGAlim.

➤ **AGRA PRESSE**

## BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

### Snacking : un expert décrypte les moteurs de croissance d'un marché en pleine transformation

LSA 06/04/2026 (réservé abonné)

Inflation, montée en puissance de la livraison et nouvelles attentes générationnelles : le snacking traverse une phase de recomposition accélérée. Nicolas Nouchi, directeur du cabinet Strateg'eat et observateur attentif des concepts émergents, analyse les moteurs de croissance du secteur.

### L'Atelier Papilles : la néo-boulangerie où le snacking est roi

ZEPRO 03/04/2026

Créé en 2013 par le maître boulanger Guillaume Lopez-Marcoux, L'Atelier Papilles se réinvente et fait évoluer son concept autour du snacking et du coffee-shop.

### Snacking : Un secteur qui ne cesse de se réinventer

AGRO MEDIA 03/04/2026

Le Snack Show, qui se déroule actuellement à Paris, en partenariat avec le cabinet d'étude Strateg'eat, dévoile les résultats de l'étude Speak Snacking de 2026. Le snacking poursuit sa progression et s'affirme comme un secteur capable de répondre à tous les usages. Entre innovation, diversité des lieux et nouvelles attentes des consommateurs, le secteur ne cesse de se réinventer. ...

