



REVUE DE PRESSE

1 au 8 mai 2026





A NE PAS MANQUER

Emballages : les industriels alertent sur la flambée de leurs coûts

RIA 07/05/2026 (réservé abonné)

Les tensions au Moyen-Orient et les perturbations au détroit d'Ormuz ravivent la pression sur les coûts des emballages alimentaires. De la distribution aux produits laitiers frais, industriels et organisations professionnelles alertent sur des hausses à deux chiffres et demandent une répercussion rapide des surcoûts.

Approvisionnement sous tension : fournisseurs et grossistes alimentaires demandent de la visibilité

ZEPRO 04/04/2026

Face à l'explosion des coûts (matières premières, énergie, transport, emballages) et au risque de ruptures, les acteurs de la chaîne alimentaire hors domicile montent au créneau : sans décisions rapides, l'approvisionnement des restaurations pourrait vaciller.

Appros sous tension, le GECO Food Service et Les Grossistes Alimentaires de France tirent la sonnette d'alarme

SNACKING 04/05/2026

Dans un communiqué commun, le GECO Food Service et Les Grossistes Alimentaires de France alertent à plusieurs reprises sur une situation devenue critique pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement de la restauration. Entre explosion des coûts de l'énergie, du pétrole, des emballages et des matières agricoles mais aussi des tensions logistiques et des risques de pénuries, l'équilibre du modèle est fragilisé.

Problèmes d'approvisionnement : pourquoi les grossistes et la restauration alertent

LES MARCHES 05/05/2026

Les grossistes alimentaires et les entreprises fournissant la restauration hors domicile alertent conjointement sur leurs difficultés amplifiées par la guerre au Moyen-Orient et demandent des mesures urgentes au gouvernement : revalorisation, aide au transport et réglementation sur les emballages.

Alerte sur les approvisionnements en restauration

CUISNE PRO 04/05/2026

Selon les adhérents du Geco et des Grossistes alimentaires de France, La flambée des coûts et les tensions logistiques fragilisent toute la chaîne alimentaire, faisant planer un risque de rupture pour la restauration en France.

Les industries agroalimentaires et les grossistes alimentaires de France alertent sur les tensions fortes subies

RESTO TODAY 04/05/2026

Les entreprises de la chaîne d'approvisionnement de la restauration hors domicile réunies au sein du Geco Food Service et des Grossistes Alimentaires de France alertent sur une situation devenue intenable, avec des risques de ruptures d'approvisionnement.

Restauration : Geco et Les Grossistes alimentaires de France veulent des mesures face à l'inflation

AGRA PRESSE 05/05/2027

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Quatre ans de travaux pour 35 millions d'euros d'investissement : l'allemand Rational ouvre une nouvelle usine à Wittenheim pour doubler sa production d'appareils de cuisson professionnels

USINE NOUVELLE 06/05/2026

Le fabricant d'appareils de cuisson multifonctions pour la restauration Rational à Wittenheim (Haut-Rhin) a inauguré, mardi 5 mai, sa nouvelle usiner

ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

St Michel Professionnel lance de nouvelles pâtisseries américaines prêtes à servir

TENDANCES RESTAURATION 06/05/2026

St Michel Professionnel enrichit sa gamme « Prêt à Servir » de pâtisseries américaines en plaques surgelées prédécoupées. Destinées aux professionnels du food service, ces références (brownie, blondie, brookie) misent sur la praticité et la régularité.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Columbus Café accélère son développement avec trois nouvelles ouvertures franchisées

TENDANCES RESTAURATION 07/05/2026

La première marque française de coffee shops Columbus Café poursuit son expansion au printemps avec l'ouverture de trois nouveaux établissements en Île-de-France et en Occitanie. Un premier coffee shop a ouvert le 31 mars à Antony (Hauts-de-Seine).

Inflation en restauration, un répit en avril 2026... mais des tensions toujours bien ancrées

SNACKING 07/05/2025

Après six mois de hausse continue, l'indice Indix+ du baromètre de la restauration rapide recule en avril 2026. Une accalmie en trompe-l'œil qui produit, comme l'explique Marge+ qui édite cet indicateur en partenariat avec France Snacking, des pressions structurelles toujours fortes sur les coûts amont, depuis l'énergie jusqu'aux matières premières, en passant par les emballages.

Menu McDo à 5€, Master Poulet: "Le consommateur est à la recherche du meilleur rapport qualité-prix-satiété"

BFM TV 06/05/2026

Les enseignes de fast food comme Master Poulet, Tasty Crousty ou McDonald's avec son nouveau menu "McDeal" cassent les prix parfois au détriment de la santé des consommateurs. Mais peu importe, ceux-ci sont à la recherche d'une nouvelle expérience culinaire et veulent le meilleur rapport qualité-prix-satiété alors que le spectre de l'inflation menace. Explications.

RESTAURATION COLLECTIVE

Viande bovine : Interbev appelle à mettre les bouchées doubles pour l'application d'Egalim dans les cantines

PLEIN CHAMP 07/05/2026

Le taux de viande française « durable et de qualité » servie dans la restauration collective doit plus que doubler pour atteindre les objectifs d'Egalim. Pour Interbev, ce secteur constitue un levier « immédiat et stratégique » pour renforcer la souveraineté alimentaire nationale et garantir la pérennité de la filière élevage en France.

Egalim : exemplarité des achats publics et clausier

RESTAURATION COLLECTIVE 04/05/2026

L'État veut accélérer sa mise en conformité avec la loi Egalim en restauration collective. Réunis fin mars, la ministre de l'Agriculture Annie Genevard et le ministre de l'Action et des Comptes publics David Amiel ont mobilisé les secrétaires généraux des ministères pour renforcer l'exemplarité des achats publics

FoodChéri et Seazon obtiennent 2 macarons Écotable, une première à grande échelle

RESTAURATION COLLECTIVE 04/05/2026

FoodChéri SAS franchit une nouvelle étape dans sa stratégie environnementale. L'acteur de la restauration collective et livrée annonce l'obtention de 2 macarons Écotable pour ses deux marques, FoodChéri et Seazon, une distinction inédite à cette échelle pour ce modèle hybride.

Cantine gratuite : le « strike » gallois !

ZEPRO COLLECTIVE 04/05/2026

Le Pays de Galles a récemment dressé un premier bilan de sa politique de gratuité universelle en primaire. Fort d'un investissement annuel de 115 M€ cette réforme s'avère être un levier de performance scolaire et un véritable laboratoire pour la restauration collective européenne.

Société de restauration : Un modèle sous pression en quête de rebond

RESTAURATION COLLECTIVE 03/05/2026

À l'heure d'une transformation profonde, le marché de la restauration collective entre dans une phase d'accélération où performance et rentabilité ne peuvent plus être dissociées de l'adaptabilité. Confrontées à une pression constante sur leurs coûts et à une demande en mutation, les sociétés de restauration doivent activer de nouveaux leviers de développement et de différenciation. Innovation, transition durable et diversification s'imposent désormais comme des impératifs stratégiques. Dans un contexte de consolidation et de recomposition concurrentielle, les SRC doivent réussir à préserver leurs équilibres économiques et capter les opportunités de croissance.

Société de restauration : Sodexo, une transformation globale au service de la performance durable

RESTAURATION COLLECTIVE 03/05/2026

Sodexo France confirme sa dynamique de transformation en s'appuyant sur trois piliers structurants : innovation des offres, transition alimentaire durable et impact social. L'ensemble des segments d'activité contribue à cette évolution, avec des initiatives concrètes répondant aux nouvelles attentes des clients, des convives et de la société.

Société de restauration : Le nouvel équilibre

RESTAURATION COLLECTIVE 03/05/2026

Le marché de la restauration collective traverse une phase charnière. Longtemps porté par des volumes importants et une relative stabilité contractuelle, le secteur doit désormais composer avec un environnement nettement plus contraint.

La restauration Crous gagne la confiance des étudiants

RESTAURATION COLLECTIVE 03/05/2026

L'enquête annuelle menée par le réseau des Crous sur sa restauration révèle une amélioration de la satisfaction des étudiants, qui apprécient notamment le prix des repas, l'engagement du personnel et le cadre.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

La Croissanterie mise sur le croissant pour repositionner son offre et séduire de nouveaux consommateurs

TENDANCES RESTAURATION 07/05/2026

Enseigne historique du snacking à la française, La Croissanterie engage une transformation de son offre et de son positionnement autour de son produit emblématique. L'objectif affiché est d'adapter la marque aux nouveaux usages de consommation tout en renforçant sa singularité dans un marché en pleine évolution.

Boulangerie-pâtisserie : un secteur solide en pleine mutation

TENDANCES RESTAURATION 07/05/2026

malgré le choc inflationniste des dernières années, le secteur de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie (BVP) confirme sa solidité, tout en amorçant une profonde transformation de ses usages et de sa structure économique

Maison Pradier renforce son positionnement traiteur-pâtissier avec une offre élargie

TENDANCES RESTAURATION 07/05/2026

Maison Pradier dévoile sa nouvelle carte printemps-été 2026 et affirme plus clairement son positionnement autour de son double savoir-faire de traiteur et de pâtissier. L'enseigne, fondée en 1859, entend consolider son identité en misant sur des recettes gourmandes, lisibles et adaptées à de nouveaux usages de consommation.

Bridor obtient le label RFAR et structure sa stratégie achats responsables

TENDANCES RESTAURATION 04/05/2026

Le groupe Bridor (Groupe Le Duff) annonce l'obtention du label : Relations Fournisseurs et Achats Responsables (RFAR), devenant la première entreprise française du secteur boulangerie-vienniserie-pâtisserie à être certifiée sur ce volet.

