



REVUE DE PRESSE

8 au 15 mai 2026



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Gira racheté par Rydge Conseil pour devenir encore plus fort et transversal', selon Bernard Boutboul

SNACKING 10/05/2026

Après une première entrée au capital en 2024, Rydge conseil vient de racheter la totalité du cabinet Gira, référence historique du conseil et des études, dédiés à la consommation alimentaire hors domicile. Pour Bernard Boutboul, fondateur et dirigeant de Gira qui annonce cette opération en exclusivité à France Snacking, ce rapprochement marque un changement d'échelle dans un marché de la restauration devenu à la fois plus complexe, plus financier mais aussi plus transversal.

SALON

Le Trophée du Meilleur Sandwich met le snacking à l'honneur au Snack Show 2026

TENDANCES RESTAURATION 11/05/2026

Pour la première fois, le Trophée du Meilleur Sandwich s'est tenu au cœur du Snack Show, sur le stand de Gastronomes Professionnels.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Charcuterie française : fièvre porcine, recettes, emballages... La filière et les industriels sous pression

LSA 10/05/2026 (réservé abonné)

Fièvre porcine africaine qui se rapproche, export sous tension, emballages à revoir, recettes à faire évoluer, entreprises à transmettre : la charcuterie française cumule les sujets chauds. Dans un marché du porc en pleine recomposition, les industriels doivent avancer sur tous les fronts en même temps.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Interpack 2026 : alors que l'emballage demeure absolument indispensable, la dynamique de lutte contre le gaspillage est freinée

USINE NOUVELLE 08/05/2026 (réservé abonné)

Si la lutte contre le fléau des pertes de denrées mobilise les acteurs publics et privés, elle appelle des réponses locales où la protection du contenu par le contenant est encore trop négligée.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Clap de fin pour Uzaje, spécialiste français du lavage de contenants réemployables

USINE NOUVELLE 13/05/2026 (réservé abonné)

La société Uzaje, dirigée par Emmanuel Auberger, a été placée en liquidation judiciaire par le tribunal de commerce de Bobigny (Seine-Saint-Denis). L'entreprise dénonce le flou autour des modalités concrètes et du calendrier d'application des objectifs réglementaires du réemploi.

➤ **CUISINE PRO**

En Alsace, Rational met les bouchées doubles pour la fabrication de ses appareils de cuisson intelligents

JOURNAL DES ENTREPRISES 11/05/2026 (réservé abonné)

Rational, fabricant allemand d'appareils de cuisson intelligents à destination des professionnels, vient d'injecter 35 millions d'euros sur son site de Wittenheim près de Mulhouse. Cet investissement double ainsi les capacités de production de ses sauteuses multifonctions conçues dans le Haut-Rhin et commercialisées sous la marque iVario Pro.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Condifa met en avant ses solutions desserts au Salon Restau'co

RESTAURATION COLLECTIVE 11/05/2026

À l'occasion du Salon Restau'co, Condifa (stand B31-B33) présentera ses solutions desserts dédiées à la restauration collective, avec un focus sur la simplicité de mise en œuvre et la maîtrise des coûts. L'industriel y dévoilera notamment trois nouveautés signées Alsace Professionnel, disponibles depuis février 2026.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Avec Rivareno, Stratto s'attaque à la glace italienne... à Paris

TENDANCES RESTAURATION 13/05/2026

le groupe de restauration rapide italienne Stratto poursuit son développement en France grâce à l'arrivée du glacier Rivareno à Paris.

Guillaume Gomez, notre Grand Témoin

TENDANCES RESTAURATION 12/05/2026

Guillaume Gomez, personnalité emblématique, sera le Grand Témoin de notre événement « À Table, Collectivités ! », organisé le 27 mai à Paris. Le prestigieux Hôtel de Crillon accueillera les acteurs de la restauration collective pour échanger sur le thème de « La Transition alimentaire, de la fourche à la fourchette ».

DKR, un nouveau concept de cuisine afro à Paris

TENDANCES RESTAURATION 12/05/2026

DKR, un nouveau concept de cuisine afro a ouvert ses portes le 28 avril à Paris, au 19, rue de la Roquette, dans le 11e arrondissement. Après avoir créé BMK Paris-Bamako dans le 10e en 2017 et BMK Folie-Bamako dans le 11e en 2020, les frères Abdoulaye et Fousseyni Djikine poursuivent leur travail de mise en avant des cultures culinaires africaines et afrodescendantes.

Master Poulet : le triomphe discret du poulet frit sur la gastronomie

JOURNAL DU DIMANCHE 09/05/2026 (réservé abonné)

CHRONIQUE. La déferlante des commerces de poulets à emporter bon marché a surpris et inquiété l'opinion à la faveur de coups médiatiques habilement instrumentalisés. La question n'est pas seulement celle du pouvoir d'achat, mais celle d'une mutation culturelle inédite, estime l'historien Jean-Marc Albert.

Quoi de neuf côté... Waffle Factory. Les Baby Waf

SNACKING 14/05/2026

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, nourrir l'image de marque et capter les nouveaux moments de consommation, les réseaux multiplient les lancements. Waffle Factory surfe cette fois sur la tendance du "mini" et du partage avec ses nouvelles Baby Waffles, disponibles depuis le 6 mai dans l'ensemble du réseau français.

RESTAURATION COLLECTIVE

Interbev appelle la restauration collective à renforcer ses engagements en faveur de la viande durable

RESTAURATION COLLECTIVE 12/05/2026

Aors que l'État appelle à une application exemplaire des lois Egalim, Interbev alerte sur le rôle stratégique de la restauration collective dans le soutien à la filière élevage et viande.

La restauration collective, levier de la transformation agricole et alimentaire

RESTAURATION COLLECTIVE 11/05/2026

La restauration collective s'impose aujourd'hui comme un acteur central de la transition alimentaire et écologique. Avec plusieurs milliards de repas servis chaque année en France, elle constitue un levier majeur pour transformer durablement les modes de production, d'approvisionnement et de consommation alimentaires.

