



REVUE DE PRESSE

15 au 22 mai 2026



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Restauration hors domicile : une croissance portée par de nouveaux usages et une quête d'expérience

TENDANCES RESTAURATION 18/05/2026

Selon Circana, le secteur de la restauration hors domicile devrait poursuivre sa croissance en 2026, avec une hausse des dépenses estimée à +3 % aux États-Unis comme en Europe. Une dynamique portée par des mutations profondes des comportements de consommation, qui redéfinissent à la fois les occasions de consommer et les attentes vis-à-vis des acteurs du secteur.

- Des dynamiques de marché contrastées entre Europe et États-Unis : la vente à emporter continue de progresser en Europe, représentant désormais 45 % des dépenses, contre 75 % aux États-Unis.
- Boissons, nouveaux usages et quête de sens : les leviers de croissance : En France, 22,5 % des visites en restauration sont désormais consacrées uniquement à la consommation de boissons, contre 14% en moyenne en Europe.

SALON

Rendez-vous au Salon Restau'Co le 17 juin

RESTAURATION COLLECTIVE 19/05/2026

Le réseau Restau'Co, qui fête cette année ses 60 ans, organise son salon annuel le 17 juin prochain à Paris Expo Porte de Versailles, Hall 4.1 (Inscription et programme sur www.salonrestauco.com).

La cuisine végétarienne à l'honneur à Taste of Paris 2026

TENDANCES RESTAURATION 18/05/2026

Après avoir présenté son restaurant étoilé Shabour lors de la précédente édition, le chef Assaf Granit revient au salon Taste of Paris (du 21 au 24 mai 2026 au Grand-Palais) avec Tekés, son adresse parisienne dédiée à une cuisine végétarienne inspirée du Levant (et pendant de son enseigne végétarienne éponyme à Jerusalem). Reconnu pour son approche instinctive et festive de la gastronomie, Assaf Granit déploie à travers le monde une cuisine contemporaine nourrie de influences méditerranéennes et moyen-orientales.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Viande : pourquoi les Français ne lâchent pas le morceau

ALTERNATIVES ECONOMIQUES 20/05/2026

Réduire la consommation de viande serait à la fois bon pour le climat et pour la santé. Pourtant, elle ne baisse que très lentement dans l'Hexagone, en raison de politiques publiques insuffisamment volontaristes.

Noix de cajou, pistaches, cacahuètes... Les graines salées sont devenues le moteur du snacking apéritif

LSA 20/05/2026 (réservé abonné)

Les Français plébiscitent toujours les produits salés apéritifs, graines en tête, ingrédients clés de moments de convivialité indispensables, surtout en période de crise.

Des ventes en nette hausse depuis le début de l'année 2026: pourquoi les sardines ont la cote

RMC 19/05/2026

Depuis le début de l'année 2026, les ventes de sardines ont augmenté de 7,4%, selon une récente étude. Mais comment expliquer ce regain d'intérêt des consommateurs? Explications. Les Français en consomment près de 16.000 tonnes chaque année. Longtemps cantonnées aux placards des grands-parents, les sardines en boîte connaissent pourtant un nouvel élan depuis quelques semaines.

L'essor de l'alimentation ultra-transformée, de plus en plus décriée, met sous pression l'industrie agroalimentaire (qui temporise)

L'USINE NOUVELLE 15/05/2026 (réservé abonné)

La pression sociétale monte doucement sur le sujet de l'alimentation ultra transformée. Sans faire bouger l'industrie pour le moment, ni provoquer de changement réglementaire. Mais ce n'est sans doute qu'une question de temps.

AMONT / AGRICULTURE

Sortie des "oeufs cage": Anima salue les efforts des professionnels

NEORESTAURATION 20/05/2026 (réservé abonné)

Dans son Baromètre 2026 de la transition, l'association Anima relève des progrès importants chez les grossistes et SRC.

Emmental : Sodiaal (Entremont) sonne l'alarme face à la flambée des importations européennes

LSA 20/05/2026 (réservé abonné)

Réunie au Palais Bourbon le 19 mai, la coopérative Sodiaal (Entremont, Yoplait, Candia...), a rassemblé distributeurs, élus et acteurs de la filière pour défendre l'emmental d'origine France. Objectif : enrayer la hausse des importations européennes, en progression de 54 % depuis janvier 2026, qui fragilise la filière laitière française.

Pour réinstaller la viande de veau dans les assiettes, la profession lance un vaste plan de communication européen

LSA 20/05/2026 réservé abonné)

Deuxième producteur mondial de veaux derrière les Pays-Bas, la France voit sa filière confrontée à un recul important du cheptel bovin depuis plusieurs années et à des difficultés de renouvellement des générations. Dans un contexte de baisse de la consommation et d'exigence accrue de transparence, les acteurs français, belges et italiens lancent un programme européen de communication pour réinstaller la viande de veau dans les assiettes.

➤ **WEB-AGRI**

La loi d'urgence agricole débarque à l'Assemblée

LA TRIBUNE DU DIMANCHE 17/05/2026

L'Assemblée nationale examine à partir de mardi 19 mai un troisième grand texte agricole en moins de deux ans. Plusieurs sujets inflammables sont sur la table dont l'eau et les pesticides.

Agriculture : la ferme France en état d'urgence

JOURNAL DU DIMANCHE 17/05/2026 (réservé abonné)

IMPÉRATIF. Le projet de loi d'urgence agricole, qui va nourrir dès mardi des débats prolongés à l'Assemblée, se présente comme une dernière chance pour la production française.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Uzaje, spécialiste de lavage de contenants réemployables, annonce la cessation de ses activités

NEO RESTAURATION 18/05/2026

Uzaje, spécialiste de lavage de contenants réemployables, annonce la cessation de ses activités. La décision intervient à la suite de l'audience du 11 mai au tribunal de commerce de Bobigny, alors qu'aucune offre de reprise des activités n'ait été présentée.

➤ **PROCESS ALIMENTAIRE**



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

La marque bretonne Henaff veut s'imposer davantage en restauration

NEORESTAURATION 19/05/2026

Avec son entité dédiée aux professionnels, Henaff, le spécialiste de l'appertisé, majoritairement présent en GMS, mise sur ses recettes de viande et sa gamme végétale pour renforcer ses positions auprès des restaurateurs en quête de solutions pratiques et accessibles.

Le Gaulois Professionnel met en avant ses innovations au salon Restau'Co 2026

RESTAURATION COLLECTIVE 18/05/2026

À l'occasion du salon Restau'Co, organisé le 17 juin 2026 à Paris Expo Porte de Versailles, Le Gaulois Professionnel présentera ses dernières innovations à destination de la restauration collective et sociale.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Faaï : Anne Coppin ouvre une troisième adresse thaïlandaise à Paris

TENDANCES RESTAURATION 21/05/2026

Après Lille et Belleville, Anne Coppin poursuit le développement de son univers culinaire avec l'ouverture de Faaï, une nouvelle table située dans le quartier de Bastille. Cette troisième adresse marque un tournant plus affirmé dans son approche de la cuisine thaïlandaise, centrée ici sur le travail du feu

"Il y a un manque d'ingéniosité": pourquoi le menu enfant au restaurant irrite certains parents ?

RMC 20/05/2026

Symbole de la facilité pour faire manger les plus petits au restaurant, le menu enfant irrite de nombreux parents qui déplorent le manque d'originalité et plaident pour le retour de demi-portion à la carte.

KFC France annonce l'extension progressive de son offre de poulet certifié halal

TENDANCES RESTAURATION 18/05/2026

KFC France annonce, après le lancement d'une offre de **poulet certifié halal** dans 24 premiers restaurants en janvier 2026, l'élargissement progressif de cette offre à de nouveaux établissements. Depuis le 15 avril 2026, une dizaine de restaurants supplémentaires proposeront cette offre.

Coffee Shop Invaders, le nouvel épisode de Food Side Story qui part à la conquête du café nouvelle génération

SNACKING 18/05/2026

Après le poulet frit, le burger, la pizza puis le sandwich, Food Side Story consacre son 5e épisode à l'univers du coffee shop avec "Coffee Shop Invaders". Un format tourné au cœur des tendances boissons et café de spécialité avec, en toile de fond, les nouveaux usages de consommation qui transforment le marché.

Perrier-Jouët réinvente son Jardin Belle Époque à Monaco

TENDANCES RESTAURATION 15/05/2026

u cœur du Square Beaumarchais, l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo et la Maison Perrier-Jouët réinstallent le Jardin Belle Époque, ouvert jusqu'en octobre de 14h à 20h. Ce parcours immersif prolonge l'univers de la Maison autour de la nature champenoise et du Chardonnay, son cépage signature

RESTAURATION COLLECTIVE

Compass Group France lance Jimmy, son Déli de proximité !

ZEPRO RESTAURATION 22/05/2026

Le groupe Compass Group France a récemment lancé Jimmy, **sa nouvelle marque retail**, conçue pour être déployée au cœur des entreprises et des établissements de santé. Il étoffe ainsi un portefeuille de marques déjà dense (Eurest, Exalt, Scolarest, Medirest, Popote...) en répondant **cette fois à une demande de restauration rapide et flexible, distincte du restaurant d'entreprise traditionnel.**

Restauration collective : 78 % des viandes d'origine française, se félicite le SNRC

REUSSIR 21/05/2026 (réservé abonné)

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) a publié ce 21 mai les résultats des approvisionnements de ses adhérents en 2025. 78,3 % des viandes achetées sont d'origine française, un taux en hausse par rapport à 2024, se félicite le syndicat.

