



REVUE DE PRESSE

22 au 29 mai 2026



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

Le nouveau La Cuisine Pro arrive !

CUISINE PRO 26/05/2026

Exclu. 2025, une année de bascule pour la consommation alimentaire hors domicile, selon Gira

SNACKING 25/06/2026

Pour la première fois, hors Covid et post pandémie, la consommation alimentaire hors domicile n'affiche, pour ainsi dire, plus aucune progression en nombre de repas servis entre 2024 et 2025, selon l'étude Gira à paraître cette semaine. Derrière un chiffre d'affaires encore en hausse de 4,2 % à 128,3 md€, porté par l'inflation, le marché révèle de profondes fractures entre chaînes et indépendants, tandis que la vente au comptoir et les circuits alternatifs dont le retail et la boulangerie, poursuivent leur progression.

Avec 11,97 milliards de repas servis, un trafic stable et une restauration commerciale qui stagne à + 1,6 % de repas, 2025 marque, selon Bernard Boutboul de Gira, une véritable « année de bascule » pour la consommation alimentaire hors domicile.

- Les chaînes enregistrent un total de + 1 % de repas
- Les indépendants apparaissent comme les grands gagnants de l'année avec une fréquentation en progression de 2,4 %
- une partie des CSP- qui continuent de se détourner de la restauration avec 30 % de sorties en moins
- 1 point pour la VAC qui représente à présent 59,2 % des repas servis (soit 2,73 millions de repas) contre 40,8 % pour la SAT (1,88 millions) en restauration commerciale
- la restauration automatique bondit, quant à elle, de 11 %

SALON – EVENEMENT

Lyon Street Food Festival : quand les chefs étoilés descendent dans la rue

HOTELLERIE RESTAURATION 27/05/2026

Le Lyon Street Food Festival fêtera ses dix ans du 11 au 14 juin avec plus d'une centaine de chefs et pâtisseries invités. L'occasion pour eux d'élargir leur audience.

Sirha Lyon 2027 repense son format

TENDANCES RESTAURATION 26/05/2026

référence internationale du Food Service, **Sirha Lyon 2027** prépare une édition marquée par une évolution en profondeur de son organisation et de son parcours de visite. Le salon se tiendra du 21 au 25 janvier 2027 à Eurexpo Lyon avec l'ambition de mieux répondre aux transformations du marché et aux nouveaux usages des professionnels.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

"Je n'achète vraiment que le nécessaire": les Français en "mode défensif" depuis le début de la guerre au Moyen-Orient

BFM-AFP 29/05/2026

Recours aux marques de distributeurs et discounters, limitation des déplacements... A peine remis de l'hyperinflation liée au conflit en Ukraine, les Français ont réagi au "quart de tour" aux conséquences de la guerre au Moyen-Orient.

Consommation : pourquoi les Français restent accros aux frites [Etude]

LSA 26/05/2026 (réservé abonné)

À l'occasion de la Journée internationale de la pomme de terre, McCain publie son premier "Spud Report", une étude menée dans 11 pays sur les habitudes de consommation autour de la pomme de terre. Le groupe canadien y met en lumière le lien émotionnel et culturel qui unit les consommateurs aux frites, particulièrement en France.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

LocaCuisines dévoile son nouveau site internet

HOTELLERIE RESTAURATION 27/05/2026

LocaCuisines, entreprise spécialisée dans la location de cuisines professionnelles temporaires, annonce la mise en ligne de la nouvelle version de son site internet. Cette refonte vise à faciliter l'accès à l'information pour ses clients, prospects et partenaires. Le site propose une présentation plus claire des solutions disponibles, de leurs usages et des offres adaptées aux différents besoins

Industriels : Entre sobriété et performance, l'adaptation en première ligne

GRANDES CUISINES 26/05/2026

Comme en 2024, l'année 2025 affiche encore des hauts et des bas. Le marché des équipements de cuisine professionnelle est dans une phase de transition. Entre ralentissement des investissements, tensions géopolitiques et mutation des modes de consommation, les industriels misent plus que jamais sur l'innovation, la performance énergétique et la durabilité pour accompagner les transformations de la restauration commerciale et collective.

LCI Serafec : Une nouvelle dynamique en écho d'une transmission réussie

GRANDES CUISINES 26/05/2026

Dans l'univers exigeant de la restauration professionnelle, la performance d'une cuisine repose autant sur la qualité des équipements que sur la pertinence de leur installation et de leur maintenance. LCI-Serafec accompagne depuis plusieurs décennies les acteurs de la restauration commerciale et collective avec une approche globale alliant expertise technique, réactivité et solutions sur mesure. Ce spécialiste illustre la force d'un groupe familial, mené par Virginie et Émilie Niel avec Patrick Rulfo, au service de la grande cuisine.

Industriels : Points de vue année 2025

GRANDES CUISINES 26/05/2026

En 2025, Sammic a poursuivi le développement de son offre avec plusieurs nouveautés destinées à « améliorer l'efficacité, l'ergonomie et la qualité des processus en cuisine professionnelle » :

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Les oeufs cage battent de l'aile chez les grossistes de la restauration

SNACKING 27/05/2026 (réservé abonné)

La restauration hors domicile accélère sa transition vers les œufs hors cage. Dans son Baromètre 2026, l'association Anima met en avant les avancées de plusieurs poids lourds du foodservice comme METRO, Pomona, Sysco ou encore Sodexo, qui structurent des feuilles de route publiques et s'engagent pour faire disparaître progressivement les œufs de poules élevées en cage de leurs assortiments.

➤ Les marchés

RESTAURATION COMMERCIALE

« Une inflation trop fortement répercutée » : la fréquentation des restaurants stagne, la faute à des prix trop élevés et à un marché saturé ?

LSA 27/05/2026 (réservé abonné)

Hausse du chiffre d'affaires, inflation encore visible dans les tickets, multiplication des points de vente, consommateurs qui arbitrent. Dans son étude 2025, Gira Conseil décrit une restauration hors domicile entrée dans une phase de recomposition profonde. Un sujet qui concerne désormais directement la grande distribution et le snacking

Un menu acheté, un menu offert : avec l'opération "Tous au restaurant", les restaurateurs veulent faire revenir les Français à table, malgré l'augmentation du coût de la vie

RTL 26/05/2026

Du 1er au 14 juin, près de 1.000 restaurants participeront à l'opération "Tous au restaurant", avec une formule simple : un menu offert pour un menu acheté. Après sept ans d'absence, cette initiative revient dans un contexte difficile pour le secteur, entre inflation, baisse de fréquentation et nouvelles habitudes de consommation.

Restauration : la fréquentation stagne, des chiffres inédits depuis la période post-Covid

BOURSORAMA 26/05/2026

"On est aujourd'hui sur un marché saturé", explique Bernard Boutboul, directeur du cabinet Gira conseil, qui publie une étude ce mardi 26 mai.

"Une année de sélection naturelle": le marché de la restauration est "saturé", il y a toujours plus de points de vente, mais leur fréquentation n'a augmenté que de 1% en 2025

BFM AFP 26/05/2026

Les restaurants "classiques", avec un service à table, ne captent que 44% du marché en France. Ils sont concurrencés par la restauration rapide et les commerces alimentaires alternatifs, dans un contexte de pression sur le pouvoir d'achat.

Devenir franchisé en ville moyenne : pourquoi la restauration asiatique wok est un secteur à fort potentiel ?

TOUTE LA FRANCHISE 26/05/2026

Le marché de la restauration rapide asiatique, et plus particulièrement celui de la cuisine au wok, connaît un essor sans précédent.

La restauration utilise de plus en plus d'œufs hors cage

RESTAURATION 21 26/05/2025

Publiée la semaine dernière, la seconde édition du baromètre de la transition vers les œufs de poules élevées hors cage dans la RHD réalisé par Anima France confirme que les grossistes et la restauration collective vendent ont pris le virage des œufs hors cage.

Ultimate French Tacos, la nouvelle marque qui veut réinventer le French Tacos... à l'ancienne

SNACKING 23/05/2026

En se positionnant avec la nouvelle marque Ultimate French Tacos (UFT), ses trois fondateurs comptent bien rebattre les cartes d'un marché du French Tacos devenu ultra-concurrentiel. Patrick Pelonero, à l'origine de O'Tacos, Yanis Setti, fondateur d'All Day Snack (ADS), et Tawila, plateforme multi-marques de restauration rapide, veulent revenir à l'ADN originel du produit.

RESTAURATION COLLECTIVE

Origine France : les SRC contre-attaquent !

ZEPRO 29/05/2026

Le SNRC a tout récemment publié son enquête annuelle sur les approvisionnements 2025 de ses adhérents. Alors que le projet de loi sur la souveraineté agricole a été débattu à l'Assemblée nationale, le secteur veut démontrer qu'il est déjà au rendez-vous de l'origine France. Les chiffres parlent d'eux-mêmes.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 28/05/2026

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

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Grande distribution : comment Match, Hyper U et Carrefour s'équipent pour proposer du traiteur "fait maison" à grande échelle

LSA 25/05/2026 (réservé abonné)

Ateliers d'assemblage, cuisines centrales, informatisation des recettes... Les enseignes alimentaires s'équipent de plus en plus pour confectionner des produits de traiteur frais. Des investissements à la hauteur du potentiel du marché, en plein boom. Témoignages.

