



REVUE DE PRESSE

29 mai au 5 juin 2026



GECO
FOOD SERVICE

Les ECHOS 04/06/2026 (réserve abonné)

L'agroalimentaire cherche à séduire la restauration

AGROALIMENTAIRE

De plus en plus de groupes agroalimentaires tentent de développer leur offre à destination de la consommation hors domicile.

Paul Turban

Un rapport du Sénat a récemment jeté une lumière crue sur les rapports entre supermarchés et industriels, qui dénoncent depuis bien longtemps la violence des négociations commerciales. Rapport que les distributeurs ont encore qualifié, mercredi lors d'une conférence de presse de la Fédération du commerce et de la distribution (FDC), de « réquisitoire », « profondément choqués » par la méthode, le vocabulaire à charge, les erreurs factuelles et les conclusions qui négligent les consommateurs, les PME, les agriculteurs et oublient les multinationales.

De leur côté, les industriels, qui soutiennent le rapport du Sénat, préfèrent se concentrer sur le coup d'après : des boissons aux produits laitiers, en passant par la charcuterie et la pâtisserie, de plus en plus d'entreprises de l'agroalimentaire tentent ainsi de conquérir les chefs

et le secteur de la restauration hors domicile. « La première raison, c'est vraiment le développement de la consommation hors domicile (CHD). Mais ça nous permet aussi de réduire l'exposition à la seule grande distribution... Et vu le contexte en Europe, c'est important », expliquait récemment un industriel laitier aux « Echos ».

La faible dynamique des ventes alimentaires en supermarché a en effet conduit les distributeurs à se livrer à une rude guerre des prix, destructrice de valeur pour les industriels. Or, pendant que la grande distribution déprime, la CHD progresse, avec 286.000 établissements de restauration hors domicile (RHD) – restaurants commerciaux et restaurants collectifs –, selon Circana et le Geco Food Service, qui rassemble des entreprises ou filiales dédiées à la CHD.

Crise conjoncturelle

Si la restauration commerciale connaît aujourd'hui une crise conjoncturelle, cela ne doit pas occulter le développement structurel du secteur. En 2024, la RHD a ainsi réalisé un chiffre d'affaires de 84,8 milliards d'euros hors taxe, en hausse de 7,6 % par rapport à 2019.

« Et depuis trois ans, le nombre de nos adhérents croît : il y a vraiment un intérêt des entreprises à comprendre ces marchés », souligne Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service. En France, alors que la

grande distribution est contrôlée par quatre grands acteurs, « le marché des grossistes reste encore atomisé », ajoute Eric Dumont, vice-président de la Confédération des grossistes de France (CGF).

« Quand vous perdez un client, c'est moins grave pour votre industrie. Cela explique pourquoi toutes les grandes entreprises et les principales ETI s'intéressent au secteur. » Ce mouvement dépasse largement les frontières de l'Hexagone, et permet aussi aux industriels qui exportent de valoriser certaines de leurs productions dans des restaurants haut de gamme. C'est le cas par exemple de la crème ou du beurre français qui sont très appréciés en Asie, notamment dans les restaurants haut de gamme mettant en avant la gastronomie française, ou des marques de café qui surfent sur la tendance des coffee shops.

Pour accompagner ce développement, outre des offres et formats adaptés au besoin des cuisines professionnelles, les entreprises ont aussi développé des offres de ser-

84,8

MILLIARDS D'EUROS

Le chiffre d'affaires 2024 (hors taxes) du secteur de la restauration hors domicile.



En investissant dans la restauration hors domicile, les groupes agroalimentaires cherchent à réduire leur dépendance à la grande distribution et à capter de nouveaux consommateurs.

vice. Des géants du lait ou encore des chocolats ont recruté des équipes de chefs chargés de conseiller les clients, quand des acteurs des vins et spiritueux proposent des formations pour inciter les barmans à utiliser leurs produits.

Levier de notoriété

S'il est souvent difficile de convertir un établissement à un nouveau produit, le jeu en vaut la chandelle : « quand un chef est content des produits qu'il cuisine, il n'en change pas », remarque Frédérique Lehoux. En conséquence, « les relations commerciales sont moins volatiles. On est sur

des relations de moyen ou long terme, avec parfois des engagements pluriannuels, voire tripartites entre l'industriel, le client CHD et nous », abonde Eric Dumont.

La restauration hors domicile peut aussi être pour les marques un levier pour accroître leur notoriété, voire conquérir en retour de nouveaux consommateurs dans les supermarchés. C'est le cas dans les boissons ou le café, où cela est renforcé par les accords d'exclusivité qui peuvent exister entre producteurs et débits de boissons. Outre les volumes importants qui génèrent du chiffre d'affaires, « c'est clairement

un moyen d'attirer de nouveaux consommateurs ensuite dans les supermarchés », confirme un industriel. Mais cela dépasse aujourd'hui largement ces secteurs traditionnels. Dans le secteur de la viande végétale par exemple, Happyvore a noué un partenariat avec la chaîne de fast-food O'Tacos ou La Vie avec KFC.

Certains vont encore plus loin : PepsiCo a ainsi un kiosque Doritos Loaded à Disneyland Paris, où ses fameuses chips de maïs sont vendues avec des sauces et des garnitures comme un véritable repas. De quoi donner des idées aux consommateurs. ■

#CDS26. 'L'amont est devenu le premier terrain de bataille de la rentabilité', selon Michael Ballay

SNACKING 03/06/2026

Inflation, tensions logistiques, coûts énergétiques, volatilité des matières premières..., derrière les cartes et les menus, une autre bataille se joue en coulisses. Comment les enseignes et les distributeurs adaptent-ils leurs achats, leurs assortiments et leurs partenariats pour préserver leurs marges en dégrader l'expérience client ? À l'occasion du Congrès du Snacking, Michael Ballay, expert de la restauration et directeur associé au cabinet Food Service Vision, décryptera les nouvelles stratégies mises en œuvre par les acteurs les plus performants pour transformer les contraintes de la chaîne d'approvisionnement en véritables leviers de compétitivité.

SALON

« L'hospitalité plurielle » à la carte du salon EquipHotel

TENDANCES RESTAURATION 1/06/2026

Du 2 au 5 novembre, le salon EquipHotel mettra l'accent sur « l'hospitalité plurielle », « tout-terrain », « raisonnée » et « d'expériences ». Le salon se demandera « comment créer des souvenirs, susciter des émotions, de la chambre au spa, du lobby au restaurant, de la piscine à l'excursion, du bar à l'espace de coworking... ?

Restau'co 2026 : Demandez le programme de la 11e édition du salon

RESTAURATION 21 01/06/2026

Rendez-vous le 17 juin à Paris Expo Porte de Versailles, hall 4.1. Le réseau Restau 'co annonce un programme de conférences et de décryptages à la hauteur de ses 60 ans. Recevoir son badge d'entrée gratuite.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Agriculture: ce que contient le projet de loi d'urgence soumis au vote des députés ce mardi

LCP 02/06/2026

L'Assemblée nationale doit se prononcer, ce mardi 2 juin, sur le projet de loi d'urgence agricole. Le texte, qui vise à "simplifier le quotidien des agriculteurs", contient notamment des mesures sur la gestion de l'eau, les importations de denrées alimentaires, ou encore la lutte contre les attaques de loup.

Le burger est-il l'avenir du bœuf bio ?

PLEIN CHAMP 29/05/2026

Unique enseigne de fast-food proposant du bœuf bio et français, Bioburger a récemment renforcé ses liens avec l'amont, en signant un accord avec Unébio, la structure de mise en marché des éleveurs bio. Sans prétendre être un modèle universel, Bioburger casse les clichés et rappelle que le burger est une valeur sûre pour la consommation de viande bovine.

PARIS : Loi sur l'agriculture – Max BAUER : « La réponse politique est insuffisante face à la crise »

PRESSE AGENCE 04/06/2026

Adoptée à l'Assemblée, la nouvelle loi d'urgence agricole est vivement critiquée pour son incapacité à résoudre la crise des revenus paysans. Loi d'urgence agricole : un nouveau texte, les mêmes impasses !

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Des solutions à portée de main pour anticiper la baisse des quotas !

CUISINE PRO 02/06/2026

A compter du 1er janvier 2027, utiliser des fluides frigorigènes avec un GWP inférieur à 150 dans une installation frigorifique deviendra la norme dans tous les projets neufs. Climalife accompagne les professionnels de la restauration dans cette nouvelle étape.

CHR Group accélère sa consolidation européenne avec les acquisitions de Rmoni et Andy

ZEPRO 01/06/2026

Le spécialiste des logiciels de gestion et de conformité pour la restauration renforce son offre technologique et son expansion internationale grâce à l'intégration de deux acteurs majeurs de la digitalisation des opérations.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration chaînée : un marché de 25,5 milliards d'euros qui change d'échelle

TENDANCES RESTAURATION 01/06/2026

Food Service Vision publie l'édition 2026 de sa *Revue Chaînes*, qui confirme la montée en puissance de la restauration chaînée en France. Dans un contexte économique contrasté, le secteur franchit en 2025 le cap des **25,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires**, en hausse de 3 % par rapport à 2024 et de 35 % depuis 2019.

Le restaurant mystère d'Hugo Riboulet était une opération imaginée par Carrefour

TENDANCES RESTAURATION 01/06/2026

Depuis son ouverture le 13 mai, Le Cinquante entretenait le mystère. Derrière ce restaurant éphémère porté par Hugo Riboulet, vainqueur de Top Chef 2023, se cachait finalement une opération de communication imaginée par Carrefour pour célébrer les 50 ans de sa marque distributeur.

Buffets à volonté : un festin qui fait recette

HOTELLERIE RESTAURATION 01/06/2026

Alors que certains restaurateurs tirent la langue, les buffets à volonté affichent une santé insolente. Un millier de nouveaux établissements en deux ans, des salles de 400 couverts qui font le plein dès l'ouverture... le phénomène ne ressemble plus à une mode. Décryptage.

Les Marmites Volantes mijotent une performance durable

RESTAURATION 21 01/06/2026

L'entreprise de restauration privée mise sur le bio, le réemploi et les livreurs salariés, 3 piliers onéreux qui ne l'empêchent pas d'atteindre la rentabilité. Comment ? Grâce à des arbitrages. Les explications d'Ariane Delmas, dirigeante et cofondatrice.

RESTAURATION COLLECTIVE

Dynamic s'associe à Jean-Paul Terrusse pour valoriser les équipements en restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 02/06/2026

Dynamic annonce une collaboration avec le chef et créateur de contenus Jean-Paul Terrusse afin de mettre en avant l'utilisation de ses équipements dans les cuisines de restauration collective. À travers ce partenariat, l'équipementier français souhaite accompagner l'évolution d'un secteur où les enjeux de qualité, d'efficacité et de fait maison occupent une place grandissante.

Les cantines scolaires au cœur des enjeux d'approvisionnement de proximité

RESTAURATION COLLECTIVE 02/06/2026

Le 11 juin 2026, le Palais Bourbon accueillera la rencontre « Manger local, un levier de transitions », un rendez-vous dédié au rôle de la restauration scolaire publique dans le développement des approvisionnements locaux.

RHD : les fournisseurs des collectivités proposent des mesures anti-retards de paiement

AGRAPRESSE 01/06/2026 (réservé abonné)

Restauration collective : la CGF dénonce les retards de paiement dans les marchés publics

LE MONDE DU SURGELE 01/06/2026

La Confédération des Grossistes de France (CGF) s'associe à plusieurs organisations patronales pour dénoncer la multiplication des retards de paiement dans les marchés publics et appelle l'État à davantage d'exemplarité.

Les députés se prononcent pour un approvisionnement en produits français dans les cantines publiques

France INFO 26/05/2026

Un amendement de la députée LFI Aurélie Trouvé a été voté avec les voix du RN, contre l'avis du gouvernement.

French Tech : Innovorder équipe la restauration collective - 04/06

BFM BUSINESS 04/06/2026 (vidéo)



