



REVUE DE PRESSE

5 au 12 juin 2026



GECO
FOOD SERVICE

IMPORTANT: Préparez la future REP EPro !

Le GECO Food Service est pleinement mobilisé à vos côtés dans la perspective de la future REP EPro (Emballages Professionnels) qui va concerner toutes les entreprises de tous les secteurs industriels et commerciaux de France !

Vous avez été destinataires de mail d'actualités ces 2 dernières semaines depuis que les agréments ont été accordés aux 3 futurs EO (éco-organismes) LEKO PRO / TWIICE / et CITEO PRO.

- **Il est indispensable d'adhérer à l'un ou l'autre de ces 3 EO**, non sans vous être renseigné sur les Tarifs et les services proposés par chacun !
- **Ci-dessous les informations qu'ils nous ont transmises** et les points de contacts chez chacun.

1/ - CITEO PRO : **le lien INSCRIPTION aux WEBINAIRES que CITEO PRO** met en place - **chaque semaine - à compter du 11 juin.**

- Je vous laisse vous y inscrire à votre convenance : [voici le lien d'inscription](#)
- N'hésitez pas à vous rapprocher de votre contact habituel ou celui de notre intervenant sur la **REP EPro** = Baptiste Oser, Responsable développement Industries Agro-alimentaire Citeo Pro Mobile : +33 6 28 76 79 32 - baptiste.oser@citeopro.com

2/ - TWIICE : les infos liées **WEBINAIRE REP EPro organisé par TWIICE** le jeudi **02 juillet à 9h30** - dédié à leur accompagnement des acteurs concernés par le secteur de la restauration -

- **LIEN d'INSCRIPTION :** <https://app.livestorm.co/twiice/webinaire-sectoriel-rep-epro?s=847665fe-3cf9-44b2-92b3-8013097f36c3>
- Ce webinaire reviendra sur le cadre et les définitions, l'offre de service Twiice et les prochaines étapes pour se mettre en conformité.

CONTACTS TWIICE :

- Amina GUETTAI Responsable fédérations et adhérents a.quettai@twiice.org +33 (0) 6 33 53 00 88
- Christopher ALMEIDA Responsable développement c.almeida@twiice.org +33 (0) 6 75 50 03 32

3/ - LEKO PRO : **toutes les infos sur l'adhésion et les WEBINAIRES à venir**

- Jean-Pierre Rakoutz – Directeur de Marché Alimentaire Email: jean-pierre.rakoutz@leko-organisme.fr Tél: 06 22 83 99 18 + Léko Pro contactpro@leko-organisme.fr

Le démarrage de la REP des emballages professionnels arrive à grands pas. Vous pouvez dès à présent adhérer à Léko Pro et anticiper votre mise en conformité en signant votre contrat d'adhésion, **qui prendra effet au 1er juillet, sans rétroactivité.**

En choisissant Léko Pro, vous pouvez bénéficier des synergies développées avec Léko, l'éco-organisme agréé pour les emballages ménagers et les papiers. Cette complémentarité vous permet de disposer **d'un guichet unique pour la gestion de vos obligations REP**, avec un outil commun et des interlocuteurs dédiés.

Pour préparer au mieux votre adhésion, le barème applicable sur la période du 2ème semestre 2026 est consultable en cliquant sur le lien ci-dessous. Il prévoit deux tarifs distincts selon le seuil de 2 tonnes mises en marché pour s'adapter à la réalité de vos activités. Nous avons voulu un barème simple et juste pour refléter au mieux le démarrage de cette nouvelle filière.

Adhérez dès aujourd'hui pour être en conformité et préparer sereinement l'échéance du 1er juillet 2026 !

Des outils et webinaires seront prochainement proposés pour informer les producteurs metteurs en marché sur la REP des emballages professionnels.

L'équipe LEKO "PRO" reste à votre disposition pour répondre à vos questions et vous accompagner dans vos démarches.

➔ A NE PAS MANQUER

LA TRIBUNE DIMANCHE 14/06/2026 (réservé aux abonnés)

LA TRIBUNE DIMANCHE - 14 juin 2026

DIMANCHE 17

MATHIEU LEFÈVRE MINISTRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

« Il faut massifier la collecte et le recyclage du plastique »

Il annonce de nouvelles mesures pour la consigne des bouteilles en plastique, qui braque les élus locaux.

INDUSTRIE

PROPOS RECUEILLIS PAR
CÉSAR ARMAND

Chaque année, la France paie 1,5 milliard d'euros d'amendes à la Commission européenne car elle ne recycle pas assez son plastique. Le président Macron a donc demandé au gouvernement mi-mai de conduire une concertation sur l'installation de bacs dans les supermarchés pour récupérer les bouteilles usagées. Le ministre de la Transition écologique, Mathieu Lefèvre, recevra demain les associations de collectivités qui s'opposent à cette « fausse consigne », estimant que cela les priverait d'une manne financière considérable qu'elles tirent de la revente du plastique.

Vous recevez les élus locaux demain pour « faire un point » sur la consigne. Qu'allez-vous vous dire ?

Rien ne se fera sans les élus locaux, ni sans concertation préalable. Leurs représentants expriment des craintes que j'entends. C'est pourquoi j'ai engagé une concertation avec l'ensemble des parties prenantes. Car force est de constater que nous sommes encore loin des objectifs européens : nous ne recyclons que 26 % des emballages plastiques que nous consommons alors que nous devrions être à 50 %. Le statu quo n'est plus possible : la France, et donc les contribuables, s'acquitte chaque année d'une contribution de 1,5 milliard d'euros au budget de l'Union européenne en raison de nos mauvaises performances. Il faut donc regarder l'ensemble des leviers possibles, dont la consigne plastique pour recyclage, pour atteindre nos objectifs [55 % d'ici à 2030].

À quels leviers pensez-vous ?

L'enjeu n'est pas de désigner un coupable mais d'agir ensemble pour améliorer nos performances. Le « plan plastique » que j'ai présenté à la demande du président de la République et du Premier ministre repose sur trois piliers indissociables : la sobriété pour réduire les emballages inutiles et accélérer l'écoconception, le réemploi pour structurer des filières industrielles, et enfin le recyclage pour renforcer nos capacités de collecte, de tri et d'incorporation de matières recyclées. Ces leviers doivent être actionnés simultanément sur toute la chaîne de valeur. Nous allons notamment proposer aux collectivités de lancer des diagnostics de performance territoriale en matière de collecte et de tri, avec des bonus pour financer les surcoûts que connaissent les collectivités les plus performantes. Nous proposons également de renforcer les malus sur les petits contenants et les emballages non recyclables.



Mathieu Lefèvre,
à Paris le 7 juin.

STÉPHANE LE TELLIER/AGF/REUTERS

Ils risquent de vous répondre que c'est à eux d'en décider.

Nous ne remettons pas en question leur autonomie. Mais le constat est là : notre industrie du recyclage plastique n'a pas encore trouvé son équilibre économique. Pourquoi ? Faute d'approvisionnements sécurisés et d'incitations pour développer nos capacités industrielles. Sans parler de tous les enjeux de coût du plastique recyclé par rapport au plastique vierge importé.

“
Nous ne recyclons que 26 % des emballages que nous consommons alors que nous devrions être à 50 %”

La Fédération des entreprises du recyclage, du réemploi et de l'économie circulaire affirme que « la filière s'effondre et que les usines ferment », « inondées de plastique chinois » avec « un problème de débouchés ».

Chaque tonne de plastique recyclée en France, c'est moins de ressources naturelles prélevées, moins de matières importées et donc moins de dépendances. C'est pour cela que nous proposons de massifier la collecte et le recyclage en développant des capacités nationales soutenues par des politiques publiques. Par exemple, les primes à la réincorporation de plastique qu'Agnès Pannier-Runacher a mises en place en septembre 2025 pour réduire le déficit de compétitivité entre plastique recyclé et plastique vierge importé. Si nous ne nous donnons pas les moyens de passer

à l'échelle, nous trouverons toujours une offre chinoise beaucoup plus compétitive. C'est d'ailleurs valable dans d'autres domaines que le recyclage.

Lesquels ?

Dans le textile, si nous ne mettons pas le paquet dessus, à la fin, il est certain que cela coûtera toujours plus cher d'utiliser des matières recyclées. À cela s'ajoutent les leviers indispensables de la sobriété et de l'écoconception. Le meilleur des plastiques est d'abord celui qu'on ne consomme pas. C'est pour cela que nous travaillons, en lien avec les éco-organismes, pour une écoconception des produits et pour réduire les usages uniques. Tout comme nous développons une véritable stratégie du réemploi, filière par filière, industrie par industrie, pour que celles-ci puissent trouver leur modèle économique et passer à l'échelle en 2027.

Où en est-on de la responsabilité élargie des producteurs (REP) sur les emballages professionnels censée s'appliquer dès le 1^{er} juillet ?

Les éco-organismes ont été agréés mais les entreprises manquent de visibilité. Les travaux de la Commission européenne sur une foire aux questions ont semé le doute chez de nombreux opérateurs qui ne savent plus s'ils doivent ou non contribuer financièrement à cette filière pollueur-payeur. Au moment où je vous parle, les tarifs viennent à peine d'être publiés par les éco-organismes alors même que les écocontributions sont censées être prélevées dès le 1^{er} juillet. On parle d'une enveloppe de l'ordre de 140 millions d'euros pour le seul second semestre alors que la filière ne sera qu'à son démarrage. Nous étudions donc la possibilité de décaler de quelques mois la mise en place effective de cette nouvelle filière. ■

Marché de la RHD, attention zone de turbulences, selon Maria Bertoch

SNACKING 11/06/2026

Alors que les consommateurs multiplient les arbitrages et que les tensions inflationnistes refont surface, le marché de la restauration hors domicile entre dans une nouvelle zone d'incertitude. Le 16 juin prochain, lors du Congrès du Snacking, Maria Bertoch, Director New Business Development & Foodservice Expert chez Circana, livrera un décryptage exclusif des dernières évolutions du marché, des comportements de consommation et des segments qui résistent le mieux dans ce contexte mouvementé.

#CDS26. De la perception de valeur, à l'hybridation, selon Nicolas Nouchi

SNACKING 09/06/2026

Dans un marché où chaque euro dépensé compte davantage qu'hier, comprendre les ressorts de la valeur perçue devient essentiel. Entre prix psychologiques, quête de satiété et nouveaux usages liés à la montée des boissons chaudes, Nicolas Nouchi, fondateur de Strateg'eat, partagera au Congrès du Snacking du 16 juin prochain, son analyse des arbitrages qui redessinent la consommation hors domicile. Le consommateur dispose de 37 euros par mois pour manger hors domicile.

#CDS26 Pourquoi le commerce de proximité doit désormais penser comme un restaurateur, selon Philippe Palazzi

SNACKING 08/06/2026

À l'heure où les frontières entre commerce et restauration s'estompent, Philippe Palazzi partagera sa vision d'un commerce de proximité profondément réinventé, lors du Congrès du Snacking, le 16 juin prochain. Le directeur général du Groupe Casino et président de Monoprix et Naturalia expliquera comment la restauration à emporter, l'hybridation des usages et la proximité sont devenues des piliers stratégiques pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et construire le commerce alimentaire de demain.

#CDS26. La proximité, nouveau terrain de jeu du snacking, selon Maxime Briquet

SNACKING 05/06/2026

Portée par la recherche de praticité, l'essor des achats de dépannage et la montée en puissance des usages nomades, la proximité s'impose comme l'un des grands gagnants des arbitrages de consommation. Dopé par les investissements massifs des distributeurs et par une offre de plus en plus orientée restauration, le circuit grignote du terrain sur les repas hors domicile tout en séduisant de nouvelles générations de consommateurs. C'est ce que détaillera Maxime Briquet, Directeur Out of Home Kantar World panel lors du Congrès du Snacking, le 16 juin prochain.

SALON

Restau'Co fête ses 60 ans avec un salon taillé pour les grands débats

ZEPRO 12/06/2026

Le 17 juin, le salon Restau'Co réunit à Paris Expo Porte de Versailles les acteurs de la restauration collective en gestion directe. Dans un contexte marqué par la loi UPSA et les débats sur la souveraineté alimentaire, le programme de cette 11e édition tombe à pic : filières, éducation à l'alimentation, sobriété énergétique, fait maison. Les sujets brûlants seront sur la table.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Steak cultivé, insectes et protéines végétales : qui mange quoi en 2026

NOUVEL ECONOMISTE 11/06/2026 (réservé abonné)

Le marché des protéines alternatives s'impose en Europe, porté par le flexitarisme et les enjeux environnementaux. Il n'est plus marginal et impacte déjà la filière viande française. Selon les chiffres de Circana analysés par le média spécialisé en consommation LSA début 2026, le marché européen des alternatives aux protéines animales atteint 16,3 milliards d'euros. L'Allemagne domine avec 1,9 milliard d'euros de ventes. La France occupe le cinquième rang européen. La consommation reste toutefois limitée dans l'Hexagone. Elle atteint 6,3 euros par habitant et par an, contre plus de 23 euros aux Pays-Bas.

De La Vache qui rit à Président, les marques de fromage innovent et se réinventent en proposant des usages inédits

LSA 04/06/2026 (réservé abonné)

Alors que l'usage plateau n'est plus la norme, les marques imaginent des opérations promotionnelles et des innovations pour développer les autres occasions de manger du fromage, tout au long de la journée.

Boissons rafraîchissantes. Les 50 nuances du verre

SNACKING 08/06/2026

Bien que portés par la dynamique snacking, les nouveaux équilibres du marché redessinent la consommation de boissons hors domicile. Entre l'inflation persistante aggravée par la nouvelle taxe sucre, l'essor du sans alcool comme la recherche de naturalité et de bénéfices fonctionnels, l'enjeu est de proposer une expérience cohérente avec les aspirations contemporaines. À la fois plus saine, plus fonctionnelle, et surtout suffisamment désirable pour justifier l'achat !

Voici les 3 pays où la consommation de viande est la plus répandue, selon une étude

CNEWS 05/06/2026

La viande reste largement consommée dans le monde. D'après une enquête menée dans 32 pays, 91% des personnes interrogées déclarent en consommer. Malgré des écarts importants selon les pays, notamment en Inde, elle demeure majoritaire dans les habitudes alimentaires globales.

AMONT / AGRICULTURE

Conjoncture viande bovine - Le Brésil renforce ses positions sur l'Europe

PLEIN CHAMP 05/06/2026

Malgré une consommation de viande bovine qui se rétracte en permanence sur l'ensemble des pays de l'UE (-2 % en 2026), le recul de la production européenne (-3 %) et la flambée des prix que cela a générée ont créé un appel d'air aux viandes hors UE, avec en première ligne le Brésil.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Couverts en plastique à la cantine : « c'est non » confirment les députés

LA GAZETTE DES COMMUNES 11/06/2026

Une proposition de loi visant à confirmer l'interdiction des couverts en plastique dans les cantines scolaires a été adoptée à l'Assemblée nationale le 4 juin, en première lecture. Cependant, la vaisselle est la partie émergée de l'iceberg des sources de contamination de particules.

PARIS : Gestion des biodéchets – Les entreprises accélèrent leur transition vers des solutions innovantes

PRESSE AGENCE 11/06/2026

Face au renforcement des réglementations environnementales et à l'augmentation des coûts liés à la gestion des déchets, de plus en plus d'entreprises cherchent à moderniser leurs pratiques.

Les députés veulent garantir l'interdiction de la vaisselle en plastique dans la restauration collective

USINE NOUVELLE 11/06/2026 (réservé abonné)

L'Assemblée Nationale a adopté une proposition de loi visant à bannir des cantines scolaires et des établissements accueillant du jeune public les gobelets, assiettes, récipients et couverts en plastique.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 09/06/2026 (réservé abonné)

Le groupe Dellen reprend Poly-TechSpécialisée dans la vente, l'installation et la maintenance de matériel professionnel pour les métiers de bouche et plus particulièrement...



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

HappyVore démocratise le végétal

AU CŒUR DU CHR 10/06/2026 (réservé abonné)

Avec 24% de parts de marché, HappyVore s'impose aujourd'hui comme un acteur majeur du végétal en restauration. Entretien avec Guillaume Dubois, son fondateur.

Poule et Toque : « Garantir l'origine France est notre engagement »

AU CŒUR DU CHR 10/06/2026 (réservé abonné)

La marque Poule et Toque, lancée en 2018 par la Société bretonne de volaille (SBV), poursuit son engagement en faveur de l'origine France. Avec une croissance soutenue, des innovations produits et des événements favorisant la transmission, la marque entend devenir un partenaire clé des professionnels. Anne-Lise Clavel, directrice marketing et communication, revient sur les piliers d'une stratégie tournée vers l'avenir.

Partenariat commercial entre Aliive et Edonia pour l'utilisation de son ingrédient à base de microalgues

AGRA BUSINESS 08/06/2026 (réservé abonné)

Quelques mois après la signature d'un accord stratégique avec le groupe de restauration collective Newrest, Edonia annonce son partenariat commercial avec Aliive, spécialiste de la nutrition.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Les grossistes alimentaires, acteurs structurants de la chaîne de valeur

ZEPRO 08/06/2026

Les Grossistes Alimentaires de France, qui ont renouvelé Jacques Déronzier à leur présidence lors de leur assemblée générale du 3 juin à Paris, ont réuni plusieurs experts du secteur afin d'éclairer les évolutions du marché de la consommation hors domicile et les défis auxquels sont confrontés les grossistes.

RESTAURATION COMMERCIALE

Lagardère Travel Retail déploie un nouveau format hybride à l'aéroport de Carcassonne

TENDANCES RESTAURATION 11/06/2026

Lagardère Travel Retail France renforce sa présence en région avec l'ouverture de nouveaux espaces commerciaux au sein de l'aéroport de Carcassonne. Le groupe y inaugure deux combi-stores réunissant dans un même lieu ses activités Duty Free, Travel Essentials et Food Service. Ce dispositif associe l'offre voyage de RELAY, la sélection de parfums, cosmétiques, alcools et confiseries d'Aelia Duty Free, ainsi que le concept de restauration Bread & Co, spécialisé dans les produits frais et le snacking

Maison Léon, le temple de la pâte à croissant

HOTELLERIE RESTAURATION 11/06/2026

A Marseille, Maison Léon métamorphose la pâte à croissant en créations sucrées et salées. Ce bar à viennoiseries imaginé par Maëva Gravouil, ex-pâtissière de restaurants étoilés, se double d'une offre de boissons maison et de cocktails sans alcool. Un concept atypique.

canBox s'implante en France pour accompagner la croissance du marché du food service

HOTELLERIE RESTAURATION 11/06/2026

ScanBox poursuit le renforcement de sa présence en Europe et annonce son implantation en France avec une équipe locale dédiée. Cette initiative constitue une étape importante de la stratégie à long terme de l'entreprise visant à soutenir ses clients et partenaires sur l'un des marchés du food service les plus dynamiques d'Europe.

Le Fouquet's Paris dévoile un rooftop estival inspiré du Japon

TENDANCES RESTAURATION 09/06/2026

Pour la saison estivale 2026, le Fouquet's Paris inaugure un nouveau concept de rooftop confidentiel au cœur du Triangle d'Or. Pensé comme un jardin suspendu mêlant inspirations japonaises et art de vivre parisien, ce nouvel espace offre une vue panoramique sur la Tour Eiffel et les toits de la capitale. La scénographie s'inspire de l'hanami, la tradition japonaise de contemplation des cerisiers en fleurs. Végétation luxuriante, teintes vert sauge et touches rosées composent un décor élégant et intimiste, dominé par un bar central ouvert sur le ciel parisien.

Mondial Foodefoot 2026 : le 11 gagnant de la restauration rapide

SNACKING 06/05/2026

Le 11 juin 2026, le coup de sifflet du Mondial de Foot 2026 va retentir de l'autre côté de l'Atlantique. Pendant qu'à New York, Mexico ou Toronto les stades vibreront en plein après-midi, en France, les écrans vont s'allumer à l'heure de l'afterwork, du dîner et des envies de fin de soirée. 18h, 21h, parfois 23h : des créneaux parfaitement alignés avec les temps forts du snacking ! En avant-première de notre grand dossier qui paraîtra début juin, nous vous livrerons, au cours des 4 prochaines semaines dans ce dossier qui s'enrichira de nouveaux chapitres, les 11 clés gagnantes pour vous bien vous échauffer et préparer la compétition afin de vous retrouver, non pas hors jeu à l'heure du lancement de la compétition, mais bel et bien offensif sur le terrain de la conquête de clients.

PizzaCosy se met à l'heure de la Coupe du Monde

TENDANCES RESTAURATION 09/06/2026

À l'approche de la Coupe du Monde 2026, PizzaCosy déploie un dispositif commercial et marketing d'envergure dans l'ensemble de son réseau. L'enseigne stéphanoise de pizza, qui revendique 70 restaurants, 700 collaborateurs et 45 millions d'euros de chiffre d'affaires, entend capitaliser sur cet événement mondial pour renforcer son attractivité et générer du trafic en point de vente.

Le Refugee Food Festival revient avec 78 événements dans 12 villes

TENDANCES RESTAURATION 05/06/2026

Le Refugee Food Festival signe son retour du 6 au 28 juin pour une 11^e édition organisée dans 12 villes françaises avec près de 78 événements annoncés. Bordeaux, Dijon, Lille, Lyon, Marseille, Nantes, Nice, Paris, Rennes, Rouen, Toulouse et Tours accueilleront cette nouvelle édition qui repose sur des collaborations culinaires entre cuisinier·ères réfugié·es et établissements locaux. Depuis dix ans, le modèle s'est élargi bien au-delà du restaurant traditionnel. Cantines, artisans, boulangeries, food halls, tiers-lieux et établissements indépendants ouvrent leurs cuisines pour imaginer des menus à quatre mains, ateliers, dégustations ou formats plus événementiels.

RESTAURATION COLLECTIVE

Cantines scolaires : le local veut peser dans les champs

ZEPRO 12/06/2026

Une étude menée par Vertigo Lab pour Ma Cantine Locale chiffre l'impact économique des approvisionnements locaux dans les cantines scolaires publiques. Déjà estimés à 601 M€ d'achats par an, ils généreraient près de 978 M€ d'activité en France. De quoi replacer la restauration scolaire au cœur des enjeux agricoles, territoriaux et alimentaires.

➤ **REUSSIR**

Les produits locaux représentent 33% des approvisionnements des cantines

NEORESTAURATION 11/06/2026 (réservé abonné)

Pour le projet Ma Cantine Locale, Vertigo Lab mène une étude pour mesurer l'impact des approvisionnements locaux en restauration scolaire pour les territoires. En voici les premiers résultats

Les cantines publiques, nouvelle arme de la souveraineté alimentaire

ZEPRO 11/06/2026

Adopté le 2 juin par l'Assemblée nationale, le projet de loi d'urgence agricole rebat les cartes des achats : origine des produits, allotissement, prix rémunérateurs, critères environnementaux et périmètre Egalim pourraient être renforcés. Pour les gestionnaires, l'enjeu est très concret : adapter les marchés, sécuriser le sourcing, tracer les approvisionnements et justifier les produits comptabilisés dans les 50 %. Reste que plusieurs dispositions doivent encore être revues par le Sénat avant toute promulgation.

Les produits tripiers, nouveau terrain d'expression culinaire ?

RESTAURATION COLLECTIVE 10/06/2026

Réinventer le foie, la joue, les ris ou les rognons en cuisine n'est pas chose facile... Il faut bien un concours pour leur donner un coup de pouce ! Qui plus est à l'échelle européenne, pour diversifier les recettes. Longtemps associés aux recettes traditionnelles ou aux bistrots populaires, les produits tripiers font leur retour. C'est dans ce contexte que la Confédération nationale de la Triperie française (CNTF) lance la 9e édition du Championnat d'Europe des Produits tripiers.

Cuisines centrales : peuvent-elles tout faire ?

RESTAURATION COLLECTIVE 10/06/2026 (réservé abonné)

Pilier de la restauration collective, la cuisine centrale a longtemps été synonyme de production de masse, de rationalisation des coûts et de sécurité sanitaire. Mais ce modèle évolue pour s'adapter aux objectifs d'Egalim, aux attentes en matière de qualité gustative, d'approvisionnements locaux, de lutte contre le gaspillage alimentaire, de performance énergétique ou encore de qualité de vie au travail. Aujourd'hui, on cherche moins à opposer les modèles entre production centralisée ou sur place. Selon les sites, les collectivités, les politiques alimentaires et territoriales, tout est envisageable, à partir du moment où ce sont des choix éclairés.

Une gestion des stocks plus précise et efficace chez Alium

RESTAURATION COLLECTIVE 10/06/2026 (réservé abonné)

déjà utilisatrice d'AidoMenu depuis plusieurs années, la société de restauration Alium a adopté depuis 2025 la globalité du logiciel de Vici pour mesurer ses volumes et concevoir des menus adaptés aux fortes contraintes alimentaires des convives en scolaire et santé. Au fil des échanges, Vici améliore sa solution pour la rendre plus adaptée aux besoins du terrain

Sur une solide dynamique professionnelle

RESTAURATION COLLECTIVE 09/06/2026 (réservé abonné)

Directrice de la restauration au Crous de Lyon, Mélanie Desban participe activement à la construction de la politique de la restauration et pilote des actions majeures, en accompagnant les équipes sur le terrain, pour la réussite de leur mise en œuvre

Les freins et leviers de la Transition alimentaire, de la fourche à la fourchette

RESTAURATION COLLECTIVE 09/06/2026 (réservé abonné)

Après une table ronde consacrée au développement durable en février 2025, notre magazine Restauration Collective a organisé avec succès la 1re édition de son tout nouvel événement « À Table, Collectivités ! », le 27 mai à l'Hôtel de Crillon à Paris. Près d'une centaine de professionnels étaient réunis pour ce rendez-vous, qui a permis d'échanger sur les enjeux liés à la « Transition alimentaire, de la fourche à la fourchette ».

Morning Retail : Sodexo, laboratoire de la cuisine de demain, par Eva Jacquot - 08/06

BFM 08/06/2026

Ce lundi 8 juin, les nouvelles solutions en matière de restauration collective testées par Sodexo, notamment une cuisine autonome, ont été révélées par Eva Jacquot dans sa chronique Morning Retail, dans l'émission Good Morning Business, présentée par Laure Closier, sur BFM Business.

5 SRC ont banni les oeufs de poules en cage

RESTAURATION COLLECTIVE 08/06/2026

La restauration hors domicile franchit une nouvelle étape dans sa transition vers des approvisionnements plus respectueux du bien-être animal. Dans son Baromètre 2026 consacré aux œufs hors cage, l'association Anima France met en lumière les progrès réalisés par les principaux acteurs du secteur, tant du côté des grossistes que de la restauration collective

Projet de loi d'urgence agricole : des critères locaux assumés pour fournir les cantines

LA GAZETTE DES COMMUNES 05/06/2026 (réservé abonné)

ors du vote du 2 juin, à l'Assemblée nationale du projet de loi d'urgence agricole, le plaidoyer des collectivités a rencontré la volonté gouvernementale de renforcer la souveraineté alimentaire, via des critères locaux pour les achats de la restauration collective.

Isabelle Aprile : « Face à la désinformation, la restauration scolaire mérite reconnaissance et ambition »

ZEPRO 05/06/2026

En réponse à la tribune de Stéphane Manigold, chef d'entreprise et dirigeant du groupe Eclure, publiée le 26 mai dans Le Figaro sous le titre « Cantine scolaire et malbouffe : ce que mangent vraiment nos enfants », Isabelle Aprile, présidente du Syndicat national de la restauration collective, défend la restauration scolaire. Elle rappelle son encadrement nutritionnel, son rôle social et son soutien aux filières françaises.

