



REVUE DE PRESSE

12 au 19 juin 2026



GECO
FOOD SERVICE



20 chiffres pour comprendre le snacking et la restauration rapide en 2026 #CDSnacking

SNACKING 16/06/2026

En 2026, la restauration rapide ne décroche pas, elle se durcit. C'est l'un des grands enseignements du 16e Congrès du Snacking, organisé ce mardi 16 juin au Pavillon Royal, à Paris auquel se sont rendus 250 professionnels du secteur. Le marché reste puissant, les enseignes ouvrent, les concepts se multiplient, mais derrière cette dynamique, une tension s'installe : le consommateur arbitre davantage, les points de vente doivent travailler plus dur localement et la concurrence vient désormais de tous les lieux du quotidien !

- Le marché tient, mais le modèle se tend.
Le snacking reste massif, mais la fréquentation ralentit. La croissance vient encore des ouvertures, moins de la performance réelle des points de vente.
- Le consommateur arbitre plus durement.
Il ne sort pas forcément moins, mais il dépense autrement : moins d'items, moins d'extras, plus de comparaison, plus d'exigence sur ce que vaut vraiment son repas.
- La valeur devient le vrai terrain de bataille.
Le prix bas attire, mais ne suffit plus. En 2026, la promesse gagnante combine prix lisible, satiété, plaisir, service, rapidité et confiance.
- La part du déjeuner n'est plus l'apanage seul des restaurateurs.
Retail, GMS, proximité, boulangerie, vending, café, pause chaude : la concurrence vient désormais de tous les lieux capables de capter un moment alimentaire du quotidien.
- Les relais de croissance changent de visage... et de segmentation !
Les jeunes donnent encore les codes, mais les + 55/YOLD, la proximité, les boissons, le coffee shop, l'après-midi et les usages hybrides deviennent les nouveaux gisements de fréquence et de marge.

SALON

Congrès du Snacking 2026. Valeur, proximité, générations..., la restauration rapide change de régime

SNACKING 17/06/2026

Réunis à Paris le 16 juin au Pavillon Royal pour la 16e édition du Congrès du Snacking, plus de 250 professionnels, experts, enseignes, distributeurs, industriels et entrepreneurs ont pris le pouls d'un marché toujours puissant, mais entré dans une phase plus sélective. Avec un Top 200 de la restauration chaînée à 21,6 Md€ en 2026, selon l'étude publiée par France Snacking, la restauration rapide confirme sa force d'entraînement. Mais derrière la dynamique des ouvertures, les signaux de tension se multiplient : fréquentation plus fragile, panier moyen sous pression, arbitrages consommateurs persistants, bataille des prix, recherche de satiété, montée du retail et du prêt-à-consommer, retour en force de la proximité, recomposition des moments de consommation et nouveaux publics à adresser.

Salon Restau'Co : à l'heure des 60 ans du réseau

CUISINE PRO 15/06/2026

Ce mercredi 17 juin Porte de Versailles à Paris, le salon Restau'Co s'apprête une nouvelle fois à rassembler toute la filière de la restauration collective...



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Pourquoi la consommation mondiale d'alcool va baisser d'ici les prochaines années?

RMC 12/06/2026

Alors que la population mondiale en âge de consommer légalement de l'alcool devrait augmenter de 9 % sur cette période, la consommation, elle, diminuerait de 1 %. Cela représente l'équivalent de deux bouteilles de spiritueux ou d'une caisse de vin en moins par personne et par an.

AMONT / AGRICULTURE

Oufs : l'aval mieux représenté dans l'interprofession CNPO

LES MARCHES 18/06/2026 (réserve abonné)

Le CNPO a validé l'entrée dans l'interprofession des œufs d'un syndicat de la restauration collective et d'une fédération des grossistes alimentaires.

L'agriculture biologique reste encore loin des objectifs fixés par la loi

AFP 16/06/2026

La consommation de produits issus de l'agriculture biologique a définitivement repris des couleurs en 2025, mais les surfaces agricoles dédiées ont baissé pour la troisième année de suite, indique mardi l'Agence Bio dans son état des lieux, loin des objectifs fixés par la loi.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Bien équiper sa cuisine pour pérenniser son activité

TENDANCES RESTAURATION 16/06/2026

Concevoir une cuisine professionnelle ne se résume pas seulement à choisir un four ou une chambre froide. Positionnement des équipements, organisation des flux, contraintes réglementaires et coordination des corps de métier, chaque étape du projet nécessite réflexion et attention. Bureau d'études ou installateur, tous s'accordent à dire qu'une cuisine performante s'anticipe dès les premières phases du projet. Bien équiper sa cuisine pour pérenniser son activité

Le Synetam mobilisé face aux enjeux de la filière

GRANDES CUISINES 16/06/2026

Le 11 juin à Lyon, les adhérents du Synetam étaient réunis pour leur Assemblée générale. Le syndicat a dressé le bilan d'une année 2025 marquée par le renforcement de l'organisation et présenté plusieurs chantiers stratégiques destinés à accompagner les mutations du secteur des équipements de cuisine professionnelle. Trois ans après la fusion ayant donné naissance au Synetam, le syndicat fédère désormais 91 entreprises représentant une douzaine de métiers, des équipements de grandes cuisines aux arts de la table, en passant par la coutellerie et les conduits de fumée.

Pyrex innove en s'intéressant aux nouveaux usages en cuisine

CUISINE PRO 13/06/2026 (réservé abonné)

avec une nouvelle spéciale air Fryer et des produits durables et sains, la marque Pyrex dépoussière ses classiques et s'immerse de plus en plus dans la cuisine professionnelle.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

General Mills France annonce la nomination de Caroline Michel au poste de Directrice de la Consommation Hors Domicile

AGROMEDIA 18/06/2026

General Mills France annonce la nomination de Caroline Michel au poste de Directrice de la Consommation Hors Domicile (CHD), une fonction qu'elle occupe depuis janvier 2026. Cette arrivée s'inscrit dans la volonté du groupe d'accélérer le développement stratégique de ses activités sur ce marché, devenu un levier de croissance majeur dans un contexte de diversification des circuits de consommation. ...



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

La Confédération des grossistes de France lance CGF Alimentaire

ZEPRO 17/06/2026

La CGF structure son pôle alimentaire. Zepros Distributeurs RHD a pu interviewer en avant-première Stéphane Antiglio, président de la CGF, Isabelle Bernet-Denin, directrice générale, et Olivier Feno-Feydel, président de CGF Alimentaire, avant l'annonce officielle du lancement de ce pôle.

RESTAURATION COMMERCIALE

L'IA entre en cuisine : quand l'algorithme devient le sous-chef des étoilés

LE NOUVEL ECONOMISTE 18/06/2026 (réservé abonné)

Des restaurants étoilés Michelin optimisent leurs menus et réduisent leurs pertes grâce à l'IA. Ce n'est pas une anecdote. C'est le signe que l'économie de l'unicité elle-même cède progressivement à la logique de l'optimisation.

Cyril Lignac ouvre un comptoir japonais dédié au hand roll à Paris

TENDANCES RESTAURATION 18/06/2026

Cyril Lignac enrichit son offre parisienne avec un concept centré sur l'un des emblèmes de la street food japonaise : le hand roll. Il remplace son restaurant Dragon, ouvert en 2023, par une adresse qu'il a voulue urbaine, accessible et dans l'air du temps : Dragon Hand Roll Bar. Cette nouvelle enseigne implantée 29 rue du Dragon dans le 6ème arrondissement, mise sur une expérience conviviale autour d'un comptoir où les préparations sont réalisées à la minute.

Top 200 de la restauration rapide 2026, les nouveaux équilibres du marché

SNACKING 18/06/2026

Guerre des prix, quête de valeur, explosion du chicken, montée du halal, percée des boulangeries, mutation du sushi, essor du healthy ou encore difficultés de la pizza, la restauration rapide française entre dans une nouvelle phase. Pour mieux décrypter ces évolutions, France Snacking élargit cette année son classement aux 200 plus grandes enseignes du secteur et propose, dans son dernier numéro, une analyse détaillée des principaux segments du marché et le tableau de classement téléchargeable.

Restauration : croissance nulle sur les cinq premiers mois de 2026

ZEPRO 18/06/2026

La restauration affiche une croissance zéro depuis le début de l'année 2026, le deuxième trimestre n'ayant pas redressé une activité déjà atone, selon Food Service Vision. La restauration commerciale recule de 1 % en avril comme en mai, effaçant la hausse de 3 % de mars, tandis que la fréquentation cède 2%. En mai, 33% des consommateurs déclarent avoir réduit leurs dépenses.

O'Tacos lance la box 'Frero' !

TENDANCES RESTAURATION 17/6/2026

Tacos lance en édition limitée sa nouvelle Box Frero', qui réunit deux recettes emblématiques : le Frero' Street, le Frero' Classic, et le nouveau Frero' Spicy. Cette box s'inscrit dans une nouvelle génération de produits conçus pour être dégustés à plusieurs. Elle est disponible en formats x3, x6 et x9, dans les restaurants O'Tacos participants, en France et en Belgique, pour une durée limitée.

[Point de vue] Réforme du titre-restaurant : « La grande distribution ne doit pas gagner »

TENDANCES RESTAURATION 16/06/2026

Une proposition de loi menace de transformer durablement cet acquis social en simple chèque alimentaire. L'UMIH tire la sonnette d'alarme et propose une voie alternative.

L'Agenda de la restauration commerciale (Juin à Novembre 2026)

TENDANCES RESTAURATION 16/06/2026

La sélection B.R.A. des événements professionnels pour la restauration commerciale contemporaine.

Marie Blachère lance un concept de food court pour le travel retail

NEORESTAURATION 15/06/2026 (réservé abonné)

Marie Blachère lance un concept de food court pensé pour le travel retail. Le premier point de vente a été installé sur une aire d'autoroute E.Leclerc. Le 10 juin 2026, Marie Blachère a inauguré son premier food court. Ce nouveau concept est pensé pour répondre aux besoins du travel retail. Le premier point de vente a été installé dans une station-service E. Leclerc située sur l'aire de l'Estérel, une aire de l'autoroute A8 située entre Fréjus et Cannes.

➤ **LSA**

Quick confirme sa croissance et affiche son ambition pour l'avenir

TENDANCES RESTAURATION 15/06/2026

En 2025, Quick a atteint 600 M€ de chiffre d'affaires, soit une hausse de 15 % sur un an, et a ouvert 30 restaurants. Depuis sa relance en 2022, l'enseigne a multiplié son chiffre d'affaires par 2,5, enregistrant une croissance cumulée de 130 %, dont près de 40 % à périmètre comparable. Le réseau, qui comptera 200 établissements en France en 2026, a créé 5 000 emplois en CDI.

Les CHR à l'heure du « foot service »

ZEPRO 15/06/2026

À l'approche de la Coupe du monde de la Fifa 2026 (du 11 juin au 19 juillet), fournisseurs et distributeurs foodservice adaptent leurs gammes pour répondre aux besoins spécifiques de la restauration hors domicile.

Ephemera Group transforme ses restaurants en fan zones immersives

TENDANCES RESTAURATION 12/06/2026

À l'occasion des prochaines grandes compétitions sportives, Ephemera Group lance un dispositif inédit en transformant plusieurs de ses restaurants en fan zones immersives. Dès le 16 juin, les établissements Stellar à Paris, Wonderwoods à Val d'Europe et Under The Sea à Montpellier accueilleront les supporters pour vivre les matchs dans une ambiance festive et spectaculaire.

RESTAURATION COLLECTIVE

SEDD 2026 : la restauration collective invitée à valoriser ses initiatives durable

RESTAURATION COLLECTIVE 18/06/2026

Du 18 septembre au 8 octobre 2026, la Semaine européenne du développement durable (SEDD) mobilisera citoyens, collectivités, entreprises et établissements publics autour des 17 Objectifs de développement durable (ODD) de l'Agenda 2030. Cette année, l'alimentation durable a été choisie comme thématique centrale de l'événement.

Restauration sanitaire : le CNRC met la durabilité sur ordonnance

ZEPRO 18/06/2026

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) publie un guide pratique à destination des hôpitaux, cliniques et établissements médico-sociaux. Objectif : mieux répondre aux obligations d'Egalim Son mot d'ordre : conjuguer approvisionnements durables, chasse au gaspillage et prévention de la dénutrition, sans jamais opposer ces enjeux.

Restauration collective : le bio remet le couvert

ZEPRO 18/06/2026

Après plusieurs années de turbulences, le marché du bio français renoue avec la croissance en 2025. Au sein de la restauration, c'est la collective qui contribue le plus à soutenir cette reprise, avec une progression près de deux fois supérieure à celle de la RHD.

Sodexo se renforce en Finlande avec le rachat des activités de restauration d'Antell

BOURSORAMA 16/06/2026

Sodexo a annoncé mardi avoir conclu un accord en vue d'acquérir les activités de restauration d'Antell en Finlande, une opération destinée à renforcer son positionnement sur le marché finlandais des services de restauration et à soutenir sa stratégie de croissance.

La restauration scolaire en soutien des filières locales

RESTAURATION COLLECTIVE 15/06/2026

Réunis le 11 juin au Palais Bourbon à l'initiative du projet Ma Cantine Locale, élus, représentants de la restauration collective et acteurs agricoles ont défendu le rôle stratégique des cantines scolaires dans le soutien aux filières françaises. « Les cantines scolaires peuvent devenir un outil concret de soutien à l'agriculture française, de transition environnementale et de résilience des territoires. Le défi aujourd'hui n'est plus d'expérimenter, mais de permettre le passage à l'échelle », a souligné Louis Dumoulin, directeur de Nuances d'Avenir.

Don des excédents en scolaire, un potentiel sous-estimé

RESTAURATION SCOLAIRE 12/06/2026

Après deux années d'expérimentation menées à Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne) et Couëron (Loire-Atlantique), Excellents Excédents dévoile des résultats encourageants en faveur du don des repas non servis en restauration scolaire. Conduite dans 5 restaurants scolaires, l'initiative démontre qu'une organisation structurée permet de conjuguer lutte contre le gaspillage alimentaire et soutien aux associations locales.

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.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

La success story des boulangeries Feuillette

HOTELLERIE RESTAURATION 16/06/2026

Parti de Blois en 2009, le groupe Feuillette compte aujourd'hui une centaine de boulangeries-pâtisseries. Un développement exponentiel mené par le pâtissier d'origine lorraine, Jean-François Feuillette.



