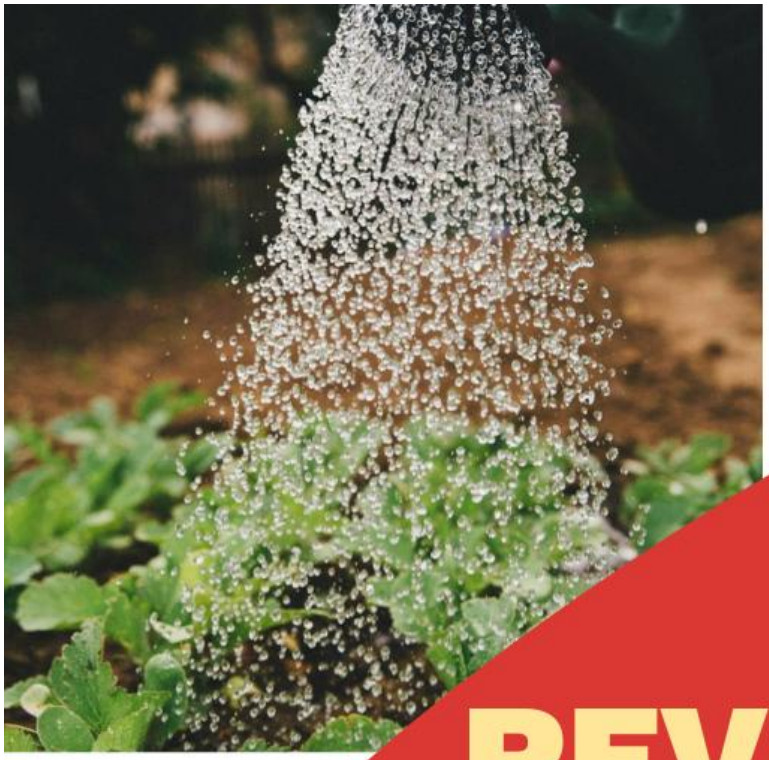
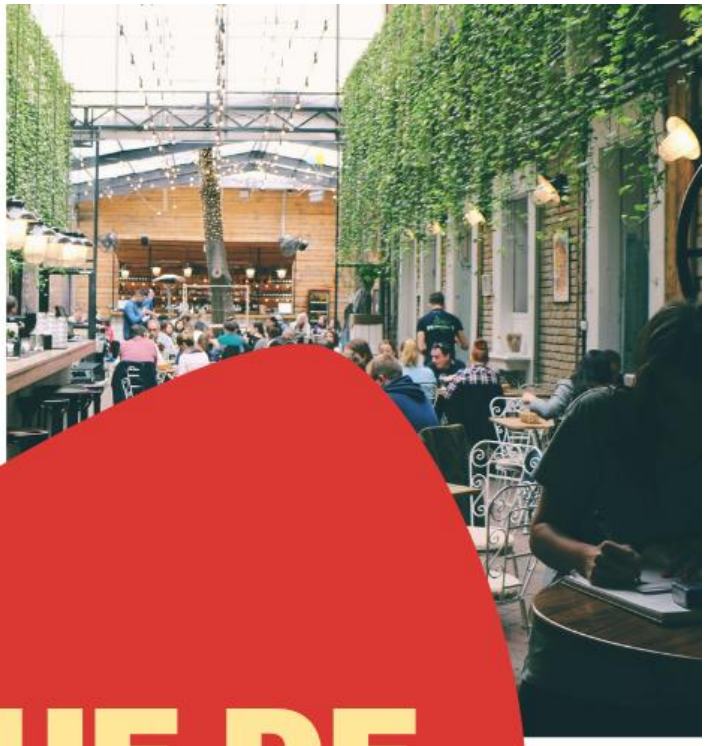




REVUE DE PRESSE

19 au 25 juin 2026









GECO FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

La mutation de la restauration commerciale en débat au Geco Food Service

ZEPRO 22/06/2026
La restauration commerciale se scinde en deux blocs : 40 % des établissements perdent jusqu'à 30 % de fréquentation, tandis que 60 % progressent. « Il n'y a plus personne au milieu », a résumé Bernard Boutboul lors d'une table ronde organisée par le Geco Food Service intitulée : « Restauration commerciale : quelles mutations ? Quels défis... et quels nouveaux modèles pour demain ? », avec les regards croisés de Cynthia Mérope et de Catherine Quérard.

AG du GECO Food Service. La grande recomposition est en marche en restauration commerciale

SNACKING 22/06/2026
À l'occasion de l'Assemblée générale du GECO Food Service, marquée par la passation de présidence entre Michel Sanson et Virginie Malekzadeh, Frédérique Lehoux, directrice générale de l'association, a réuni Bernard Boutboul (Gira), Catherine Quérard (GHR) et Cynthia Mérope (METRO France) pour décrypter les mutations qui traversent la restauration commerciale. Derrière un marché de la consommation hors domicile qui évolue à vitesse grand V, les intervenants ont dressé le constat d'une filière en pleine recomposition, confrontée à de nouveaux concurrents face à des consommateurs plus volatils et à des modèles économiques sous pression.

SALON – TROPHEES

SIAL Insights 2026, quand les singularités deviennent la norme

SNACKING 25/06/2026
Santé, protéines, végétal, origine, plaisir, inclusion ou encore nouvelles expériences sensorielles, les attentes des consommateurs n'ont jamais été aussi nombreuses ni aussi diverses. À quelques mois de son édition 2026, le SIAL Paris livre sa lecture des grandes mutations qui redessinent les marchés alimentaires mondiaux à travers son Cahier SIAL Insights.

#SnackXperience. Les grands moments du 16e Congrès du Snacking en vidéo !

SNACKING 24/06/2026
Dans cette vidéo SnackingTV, nous vous proposons un retour en immersion dans la 16e édition du Congrès du Snacking, qui s'est tenue le 16 juin 2026, au Pavillon Royal à Paris. Organisée par France Snacking, ce rendez-vous incontournable pour les professionnels de l'alimentation rapide et nomade aura rassemblé plus de 230 participants décideurs, venus débattre de l'actualité d'un marché en pleine recomposition. Au menu, des résultats d'études de marché des cabinets d'experts présents, des témoignages de grands témoins comme Philippe Palazzi du Groupe Casino, ainsi que les caspules pratiques concoctées par les partenaires et soutiens de l'événement. Sans oublier les speed dating concepts pour mettre en lumière des concepts naissants ou émergents dans l'univers du snacking.

Ce 16e Congrès du Snacking était organisé en partenariat avec Bonduelle Food Service, Bridor, Cafés Richard, Enodis, Metro, Pepsico et Poule et Toque, avec le soutien de la FEB, de la FEEF, Geco Food Service, du Leaders Club, du Snack Show et du Snarr.

Les Trophées Valo Resto Pro 2027-2028 ouvrent leurs candidatures

GRANDES CUISINES 22/06/2026
Les professionnels engagés dans la transition environnementale de la restauration ont jusqu'au 25 septembre prochain pour déposer leur candidature aux Trophées Valo Resto Pro® 2027-2028. Organisé par Synetam, Ecologic et Sirha Food, ce concours met en lumière les démarches les plus innovantes en matière de développement durable dans la filière des équipements de restauration et des arts culinaires.

Palmarès des Trophées Restau'Co 2026

LA CUISINE PRO 22/06/2026
Pour sa 9e édition et comme l'année dernière, les membres du jury des Trophées Restau'Co de l'Innovation Exposants sont allés sur les stands des finalistes pour suivre un pitch de 5 minutes suivi d'une démonstration. Trois entreprises ont été récompensées dans la catégorie « Solutions, équipements et hygiène ».

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Alternatives végétales : Quelles opportunités pour les acteurs de l'agroalimentaire?

AGRO MEDIA 22/06/2026
Pendant longtemps, le végétal a incarné l'un des segments les plus dynamiques de l'industrie agroalimentaire. Porté par les préoccupations environnementales, l'évolution des habitudes alimentaires et l'essor du flexitarisme, le marché des alternatives végétales a connu une croissance spectaculaire durant la seconde moitié des années 2010 et au début des années 2020. L'arrivée de nombreuses start-up, l'investissement massif des grands …

AMONT / AGRICULTURE

Bio : La consommation repart à la hausse, mais la filière doit sécuriser sa production

AGRO MEDIA 23/06/2026
L'agriculture biologique retrouve des couleurs. Selon les chiffres 2025 dévoilés par l'Agence Bio, le marché français des produits biologiques atteint 12,6 milliards d'euros, soit une progression de 3,6% par rapport à 2024. Une performance supérieure à celle de l'ensemble du marché alimentaire, dont la croissance s'établit à 2%. Plus significatif encore, la hausse concerne également les volumes consommés, qui …

L’impact de la loi d’urgence agricole pour l’agro-industrie

RIA 19/06/2026
L'Assemblée nationale a voté, le 2 juin, le projet de loi d’urgence pour la protection et la souveraineté agricoles destiné principalement à améliorer les conditions des exploitants agricoles (facilitation des projets hydrauliques, interdiction des importations de produits étrangers traités avec un pesticide prohibé en France, renfort des moyens en cas de crise sanitaire, etc). Ce projet a cependant aussi un impact direct et majeur sur la filière en aval.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Bacs inox thermoscellables : cette fois ça devrait marcher !

CUISINE PRO 21/06/2026 (réservé abonné)
l’un des grandes innovation repérées sur le salon Restau’Co est sans nul doute la nouvelle technologie de scellage par industion des contenants réemplyables rigides.

ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

General Mills: Caroline Michel nommée directrice de la CHD

NEORESTAURATION 16/06/2026
Cette nomination s’inscrit dans la volonté du groupe d’accélérer le développement stratégique de ses activités hors domicile.Dans un contexte global de croissance et de diversification de ces circuits de consommation, qui constituent un levier clé pour General Mills, Caroline Michel a pour mission de renforcer la visibilité des marques du groupe, telles que Häagen-Dazs et Nature Valley, déjà solidement implantées auprès des principaux acteurs de la distribution.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Distributeurs CHD, toujours plus de services…

TENDANCES RESTAURATION 23/06/2026
Longtemps cantonnés à leur rôle d'approvisionneurs, les distributeurs de la consommation hors domicile (CHD) se transforment progressivement en véritables partenaires des restaurateurs.

Transgourmet renforce sa présence en Bretagne avec le rachat d’Ame Haslé

GRANDES CUISINES 22/06/2026
ransgourmet France poursuit son développement dans l'Ouest avec l'acquisition d'Ame Haslé, spécialiste breton de la distribution de produits frais auprès des professionnels de la restauration. Effective depuis le 14 mai 2026, cette opération permet au distributeur de renforcer son expertise sur les catégories stratégiques que sont les fruits et légumes, les produits de la mer et les viandes fraîches.

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration : coup de frein brutal pour le groupe Baudaire, le propriétaire de Courtepaille demande son redressement judiciaire

LSA 25/06/2026 (réservé abonnné)
En mars dernier, le groupe Baudaire recrutait encore de nouveaux franchisés à Franchise Expo et affichait ses ambitions de développement pour Assiette au Bœuf. Trois mois plus tard, le propriétaire de Courtepaille, La Boucherie et Poivre Rouge demande l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire, invoquant la crise de la restauration et le poids de la dette Covid.

Malgré la crise, les restaurants restent les commerces les plus convoités

TENDANCES RESTAURATION 24/06/2026
Alors que le nombre de commerces changeant de propriétaire recule en France, la restauration continue de séduire les repreneurs. C'est l'un des principaux enseignements de l'étude publiée par Altares sur les ventes et reprises de fonds de commerce en 2025.

Laurent de Gourcuff, Xavier Niel et Pierre-Antoine Capton reprennent Lily Wang

TENDANCES RESTAURATION 23/06/2026
Quelques mois après avoir repris Le Grand Véfour, Laurent de Gourcuff poursuit son développement dans la restauration parisienne. Le fondateur de Paris Society s'est associé à Xavier Niel et Pierre-Antoine Capton pour reprendre Lily Wang, institution discrète du VIIe arrondissement réputée pour sa cuisine chinoise et son atmosphère feutrée.

Après un hiver au ralenti pour la restauration, le printemps confirme la panne de croissance

SNACKING 16/06/2026
Après un premier trimestre marqué par une croissance zéro, la restauration n'a pas réussi à redresser la barre au printemps. Dans sa dernière Revue Stratégique qui vient de sortir, Food Service Vision décrit un marché toujours sous pression où consommateurs et professionnels multiplient les arbitrages. Entre fréquentation en recul, pouvoir d'achat contraint et hausse persistante des coûts, la filière traverse une période de plus en plus délicate, malgré quelques signaux positifs du côté de la proximité et des perspectives estivales.

RESTAURATION COLLECTIVE

L’Académie du réemploi lancée officiellement

CUISINE PRO 21/06/2026
À l’occasion du salon Restau’Co, Marie-Cécile Rollin, Directrice générale du réseau Restau'co, accompagnée par Nathalie Beugnot, Chef du projet Tremplin et par Lise Nicolas, Mme & M. Recyclage, sont venues présenter en avant-première l’Académie du Réemploi, lauréate de l’Appel à communs de l’Ademe.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

Baromètre Bridor : le sandwich baguette et la pizza plébiscités par les clients

ZEPRO 24/06/2026
À l'occasion de la sortie de son dernier baromètre, Bridor décrypte les tendances de consommation du snacking salé en France.

GECO
FOOD SERVICE