



REVUE DE PRESSE

3 au 10 juillet 2026



GECO
FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON – TROPHEES

Ze Awards de la Restauration et du Snacking : qui seront les lauréats 2026 ?

ZEPRO 08/07/2026

Quel suspense ! Le jury des Ze Awards de la Restauration et du Snacking 2026 s'est réuni le 2 juillet et a désigné les lauréats de cette huitième édition. Il faudra patienter jusqu'au 14 septembre pour découvrir les lauréats, lors de la grande soirée de remise des prix.

Innovation, réemploi et structuration étaient au menu du Salon Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE 07/07/2026

e Salon Restau'Co a accueilli 2 300 visiteurs et 160 exposants le 17 juin dernier à Paris Expo Porte de Versailles. « Nous observons d'édition en édition un visitorat de plus en plus qualifié », se réjouit Céline Emelin, directrice communication et événementiel du réseau, qui voit dans cette évolution un signe de maturité de la filière.

SIAL Paris 2026 : La planète food se donne rendez-vous à Villepinte pour dessiner l'alimentation de demain

AGROMEDIA 07/07/20236

Du 17 au 21 octobre 2026, Paris-Nord Villepinte accueillera une nouvelle édition de SIAL Paris, le plus grand salon professionnel mondial consacré à l'alimentation. Dans un contexte marqué par l'accélération des mutations économiques, technologiques, environnementales et sociétales, l'événement entend plus que jamais jouer son rôle de plateforme internationale de business, d'innovation et d'intelligence stratégique pour l'ensemble de la filière ...

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

La viande de poulet, nouvelle star de la restauration hors domicile

LA FRANCE AGRICOLE (réservée abonné) 06/07/2026

Première viande consommée en France, le poulet connaît un essor lié à la progression des repas pris hors du foyer.

AMONT / AGRICULTURE

Accord tripartite pour sécuriser le quinoa français

ZEPRO 08/07/2026

Pro à Pro, Vivien Paille et la coopérative CAPL ont signé le 23 juin un accord tripartite de trois ans sur le quinoa blond de France. Objectif : sécuriser l'approvisionnement des restaurateurs et rémunérer 200 producteurs d'Anjou, alors que la production nationale ne couvre que 20 à 30 % de la consommation. Pour la restauration collective, cette nouvelle filière offre la garantie d'un produit sain, tracé, écologique et profondément engagé dans le tissu économique local.

Fruits et légumes : un approvisionnement assuré et une filière mobilisée

ZEPRO 07/07/2026

Malgré un épisode de chaleur marqué par son intensité et sa précocité, l'approvisionnement en fruits et légumes reste assuré sur l'ensemble du territoire, indique Interfel. L'interprofession précise que les produits demeurent disponibles en quantité et en qualité à ce stade.

Loi d'urgence agricole : le Sénat adopte une version largement remaniée du texte, qui réintroduit l'acétamipride

LSA 03/07/2026

Le Sénat a adopté le projet de loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricole. Les sénateurs ont profondément modifié le texte initial en réintroduisant plusieurs mesures réclamées par les filières agricoles, notamment sur certains produits phytosanitaires comme le sulfureux acétamipride, stockage de l'eau ou encore en revoyant certains paramètres des relations commerciales.

Sylvain Reverchon prend la direction de l'Agence BIO

AGROMEDIAS 03/07/2026

À compter du 1er juillet 2026, Sylvain Reverchon prendra les fonctions de directeur de l'Agence BIO. Sa nomination, validée par le conseil d'administration de l'établissement sur proposition d'Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire, intervient dans un contexte de reprise de la consommation de produits biologiques en France. Cette arrivée coïncide avec la publication ...

DEVELOPPEMENT DURABLE

Réemploi : un Pack't pour structurer la traçabilité des emballages professionnels

GRANDES CUISINES 03/07/2026

L'heure où la responsabilité élargie du producteur pour les emballages professionnels entre en vigueur et où le règlement européen PPWR accélère les objectifs de réemploi, GS1 France annonce le lancement du Pack't, une alliance ouverte réunissant 19 premiers acteurs de l'écosystème. Son ambition : bâtir un socle commun d'interopérabilité des systèmes de traçabilité des emballages professionnels réemployables.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Marie Restauration étoffe son offre végétarienne

ZEPRO 08/07/2026

Afin d'accompagner les professionnels de la restauration collective dans la conception de menus toujours plus gourmands, équilibrés et conformes aux attentes des convives, Marie Restauration lance une nouvelle référence végétarienne : les Lasagnes Légumes & Pesto Rosso 2 kg.

Groupe Le Duff fête ses 50 ans et accélère son développement mondial

SNACKING 06/07/2026

Le Groupe Le Duff célèbre ses 50 ans avec des ambitions intactes. Porté par Bridor, il vise désormais 3,5 md€ de CA et poursuit son expansion internationale. La cérémonie qui s'est déroulée le 2 juillet dernier au siège du groupe, à Rennes, a également été marquée par la promotion de son fondateur, Louis Le Duff, au grade d'Officier de la Légion d'honneur.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

McDonald's France investira 300 M€ dans la filière française du poulet d'ici 2029

TENDANCES RESTAURATION 09/07/2026

McDonald's France renforce son soutien à la filière avicole française. L'enseigne annonce un engagement de 300 millions d'euros d'achats d'ici fin 2029 afin de maintenir un approvisionnement 100 % français pour ses Chicken McNuggets™, dans un contexte où les enjeux de souveraineté alimentaire et de sécurisation des filières agricoles restent au cœur des préoccupations.

Adour célèbre ses cinq ans d'existence

TENDANCES RESTAURATION 08/07/2026

L'occasion de son cinquième anniversaire, Adour, le restaurant gastronomique d'immersion d'École Ducasse Paris Campus, enrichit son offre avec une programmation estivale mêlant dîners piano-voix, afterworks et soirées barbecue. Installé au sein de l'école fondée par le chef Alain Ducasse à Meudon (92), l'établissement poursuit une ambition singulière : conjuguer excellence gastronomique, transmission des savoir-faire et ouverture au grand public.

Comment Pokawa surperforme et attire toujours plus de clients ?

ZEPRO 08/07/2026

Recettes, collaborations et offres accessibles : Pokawa déploie une stratégie offensive pour entretenir sa dynamique. Nicolas Degeraud analyse pour nous les raisons du succès.

175°C : la rôtisserie-traiteur nouvelle génération

TENDANCES RESTAURATION 07/07/2026

On est tous déjà allés à la rôtisserie du coin acheter le poulet du dimanche. Ces saveurs d'autan, on s'en souvient. Peut-être même un peu trop... Alors forcément, on a envie de les retrouver. C'est ce goût de reviens-y que Baptiste Huet s'est donné pour mission de faire renaître avec 175°C, un nom inspiré d'une température située à mi-chemin entre la cuisson idéale des viandes et celle des légumes.

Ninkasi confirme son modèle d'entreprise à impact

TENDANCES RESTAURATION 06/07/2026

Un an après avoir adopté le statut d'entreprise à mission, Ninkasi dévoile son premier rapport de mission, qui dresse un état des lieux de ses engagements sociaux, environnementaux et culturels. L'entreprise lyonnaise y met en avant des résultats concrets, avec 71 % de ses boissons obtenant un Planet-Score® A ou B, 98 % des déchets et sous-produits de sa brasserie-distillerie revalorisés et 26 % des ventes de sa carte food réalisées sur des produits d'origine végétale

RESTAURATION COLLECTIVE

Compass se lance sur le marché des résidences services seniors avec Domitys

RESTAURATION COLLECTIVE 06/07/2026

Compass Group France fait son entrée sur le marché des résidences services pour seniors autonomes en signant un partenariat avec Domitys, leader en France. Ce contrat s'inscrit dans la feuille de route Care to Grow 2030 du groupe, qui vise à élargir son expertise à de nouvelles communautés de convives.

UFS forme les chefs de la collective pour révéler le goût des légumes

ZEPRO 06/07/2026

Unilever Food Solutions déploie un accompagnement pour aider les chefs de la restauration collective à intensifier le goût des légumes et des féculents. Développé avec Franck Bergé, de Cuisson Expertise, le dispositif combine techniques d'assaisonnement, formations et gamme de produits dédiée.

Air France fait monter la gastronomie à bord... dès le salon

ZEPRO 06/07/2026

Air France confie la carte de ses salons long-courriers de Paris-Charles-de-Gaulle au chef Yves Camdeborde, dans les halls K, L et M du terminal 2E. Conçue avec Sodexo Live!, la carte met en avant les terroirs français et vise à transformer l'attente avant l'embarquement en temps de restauration savoureux.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Maison Bécam lève un financement de 10 M€ pour accélérer sa croissance et viser 100 boulangeries en 2032

SNACKING 09/07/2026

Un an après avoir célébré ses 20 ans et quelques mois après l'inauguration de son flagship nouvelle génération à Angers, Maison Bécam poursuit la structuration de son développement. L'enseigne de néo-boulangerie premium annonce la mise en place d'un financement structuré de 10 M€ destiné à renforcer ses capacités financières, accompagner l'expansion de son réseau et confirmer son ambition d'atteindre 100 boulangeries en France d'ici à 2032.

Aéroport Paris-Beauvais : Areas renforce la restauration

ZEPRO 03/07/2026

Areas déploie trois nouvelles enseignes à l'aéroport Paris-Beauvais. Le groupe prolonge ainsi un partenariat renouvelé début 2026 pour quatre ans, dans un site qui a accueilli 6,5 millions de passagers, indique l'exploitant. L'opération illustre l'ajustement de l'offre de restauration à la montée du trafic dans le dixième aéroport français.

