



REVUE DE PRESSE

10 au 17 juillet 2026





LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Loi d'urgence : accord fragile trouvé en CMP (réservé abonné)

AGRA PRESSE 16/07/2026

La droite et le Rassemblement national ont proposé un texte de compromis, qui revient sur de nombreuses dispositions des volets eau et prédation, mais conserve les réautorisations – quoique restreintes – de l'acétamipride et du flupyradifurone.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Réemploi des emballages : GS1 France lance le Pack't autour de la traçabilité

AGRO MEDIA 13/07/2026

À l'heure où la Responsabilité Élargie du Producteur (REP) pour les emballages professionnels entre en vigueur et où le règlement européen PPWR accélère la transition vers le réemploi, la question de la traçabilité devient un enjeu stratégique. C'est dans ce contexte que GS1 France lance Le Pack't, une alliance destinée à construire un socle commun d'interopérabilité pour les systèmes ...



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Avec Unilever Food Solutions, les légumes révèlent toutes leurs saveurs

RESTAURATION COLLECTIVE 13/07/2026

Unilever Food Solutions (UFS) mise sur l'assaisonnement pour valoriser les légumes en restauration collective. Face à la place grandissante du végétal dans les menus, le groupe (avec ses marques Knorr®, Maïzena® et Amora®) accompagne les chefs afin de révéler tout le potentiel gustatif des légumes et des féculents.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Le café de spécialité se réinvente en coffetails

TENDANCES RESTAURATION 15/07/2026

epuis le 24 mai 2026, l'Hôtel de Crillon et le Mandarin Oriental Lutetia proposent une expérience inédite autour du café de spécialité avec une carte exclusive de coffetails — des créations inspirées de la mixologie qui placent le café au cœur de la recette, avec ou sans alcool.

Mission Crousty - Objectif satiété ! L'épisode 6 de Food Side Story

SNACKING 15/07/2026 (vidéo)

Bienvenue à toutes et à tous dans Food Side Story, le podcast qui sirote la restauration rapide avec gourmandise et curiosité ! Pour ce 6e épisode, coproduit par France Snacking et Stratég'eat, cap sur le phénomène Crousty qui agite actuellement toute la foodosphère street food. Notre globe-trotteur Nicolas Nouchi, fondateur de Stratég'eat, part à la rencontre des acteurs incontournables du marché pour décrypter les tendances et les chiffres clés du secteur.

Breizh Café célèbre ses 30 ans avec un Bar à Cidres à Saint-Malo

TENDANCES RESTAURATION 13/07/2026

A l'occasion de ses 30 ans, Breizh Café poursuit le développement de son univers gastronomique avec l'ouverture, le 3 juillet, d'un Bar à Cidres à Saint-Malo. Imaginé par son fondateur Bertrand Larcher, ce nouvel espace dédié au cidre artisanal prolonge l'engagement du groupe en faveur des terroirs bretons et de la valorisation des producteurs

Canicule : l'Umih alerte sur l'impact pour l'hôtellerie-restauration

TENDANCES RESTAURATION 13/07/2026

L'Umih tire la sonnette d'alarme après avoir interrogé plus de 1 000 professionnels sur les conséquences de l'épisode de canicule. Selon cette enquête, 91 % des établissements déclarent avoir subi un impact négatif sur leur activité, malgré le fait que 50 % d'entre eux soient équipés d'un système de climatisation.

RESTAURATION COLLECTIVE

[Tribune] Cantines : la confiance plutôt que la taxe !

ZEPROS RESTAURATION 16/07/2026

Alors que le Parlement achève l'examen du projet de loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles, le SNRC, Restau'Co et Agores unissent leurs voix dans L'Opinion. Face à des amendements qui menaçaient de taxer la restauration collective, les trois organisations défendent un modèle qui nourrit chaque jour des millions d'enfants et alertent sur un secteur qui croule sous les normes. Leur mot d'ordre : faire confiance aux acteurs de terrain. Voici leur tribune, cosignée par Isabelle Aprile (SNRC), Sandra Estrade (Restau'Co) et Maxime Cordier (Agores)

Foodles renforce son organisation pour accompagner sa croissance

RESTAURATION COLLECTIVE 16/07/2026

près son entrée au sein du Next40 de la French Tech, Foodles poursuit sa structuration en annonçant le recrutement de trois profils stratégiques afin d'accompagner son développement. L'entreprise, spécialisée dans la restauration d'entreprise via ses frigos connectés et ses comptoirs, a réalisé un chiffre d'affaires de 75 M€ en 2025 et revendique plus de 600 clients en France, en Belgique et à Londres.

Hôpitaux, prisons : l'Europe demande à garantir l'accès à alimentation végétane

LES MARCHES 16/07/2026 réservé abonné)

La Cour européenne des droits de l'homme a condamné la Suisse pour refus de repas végétarien. Elle incite les États à veiller à ce que leurs citoyens puissent pratiquer une alimentation végétane conformément à leurs convictions, notamment dans les prisons ou les hôpitaux.

Achats durables : 6 livrets pour atteindre les objectifs Egalim

RESTAURATION COLLECTIVE 14/07/2026

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) met à disposition 6 nouveaux livrets d'accompagnement destinés à faciliter la mise en œuvre des achats durables en restauration collective. Élaborés dans le cadre du groupe de travail « Approvisionnements » du CNRC (le GT Appro, coprésidé par Marie-Cécile Rollin, directrice générale de Restau'Co et Julien Picq, chargé de mission à l'Agence bio), ces outils ont été présentés lors de la séance plénière du CNRC. Ils complètent les guides d'achat existants afin d'aider les acheteurs à répondre aux exigences de la loi Egalim, renforcées par la loi Climat et Résilience.

PARIS : Restauration étudiante à 1 €, le prix de l'affichage et le coût de la réalité

PRESSE AGENCE PARIS 10/07/2026

Thomas Lhermitte, Vice-président d'Amiens Métropole en charge de l'Enseignement supérieur et innovation étudiante. Deux mois après la généralisation du repas à 1 € pour l'ensemble des étudiants de France, le rapport parlementaire de la commission des Finances dresse un bilan comptable implacable.

Présidentielle 2027 : des propositions pour accélérer la place du bio en restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 10/07/2026

A quelques mois du lancement de la campagne présidentielle de 2027, La Maison de la Bio publie un livre blanc formulant 14 propositions destinées à doubler la consommation de produits biologiques en France en 5 ans. L'organisation, qui représente 3 500 entreprises, 7 000 fermes et 35 000 emplois, souhaite porter la part du bio à 12 % de la consommation alimentaire d'ici 2030, en s'appuyant sur des mesures touchant l'ensemble de la chaîne alimentaire.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

Grande distribution : Intermarché, Carrefour, Match... Les distributeurs parient sur le fait-maison pour leur rayon traiteur

LSA 16/07/2026 (réservé abonné)

Plus que jamais, les consommateurs arbitrent leurs dépenses, poussant les enseignes à diversifier leurs leviers d'attraction. Le rayon traiteur tire son épingle du jeu. Entre production sur place, promesse de fraîcheur et offre accessible, il s'affirme comme un espace stratégique, capable de générer du trafic, tout en valorisant marques nationales et MDD.

Feuillette modernise son concept et prépare une nouvelle étape de son développement

SNACKING 11/07/2026

Avec 116 boulangeries, dont 94 en franchise, 250 M€ de chiffre d'affaires et plus de 30 ouvertures prévues cette année, Feuillette poursuit sa montée en puissance. La réouverture de sa boulangerie historique de Saint-Cyr-sur-Loire, entièrement repensée après un mois de travaux, témoigne de la volonté de l'enseigne de moderniser son image tout en préparant une nouvelle phase d'expansion, portée notamment par un laboratoire de nouvelle génération de 6 000 m².

La Tarte Tropézienne accélère sa transformation entre nouveau concept et conquête du travel retail

SNACKING 10/07/2026

Après avoir célébré ses 70 ans l'an dernier, La Tarte Tropézienne accélère sa transformation. L'entreprise familiale dirigée par Sacha Dufrêne inaugurera fin juillet un flagship hybride de nouvelle génération à Saint-Tropez et ouvrira en novembre une boutique en gare de Toulon, après avoir remporté l'appel d'offres de ce site stratégique auprès de Retail & Connexions. Deux projets qui illustrent les ambitions de la marque de conforter son rôle d'ambassadeur de la French Riviera.

La boulangerie artisanale EMMA ouvre son capital à FrenchFood Capital et Bpifrance

SNACKING 10/07/2026

Après dix ans de croissance et un réseau de 17 boulangeries artisanales réalisant près de 25 M€ de chiffre d'affaires, EMMA amorce un nouveau virage. L'enseigne nantaise accueille FrenchFood Capital et Bpifrance à son capital autour des fondateurs Louis Lepicard et Thibault Pillet, sous forme de LBO, afin d'accélérer son expansion régionale et de lancer son développement en franchise à l'échelle nationale.

