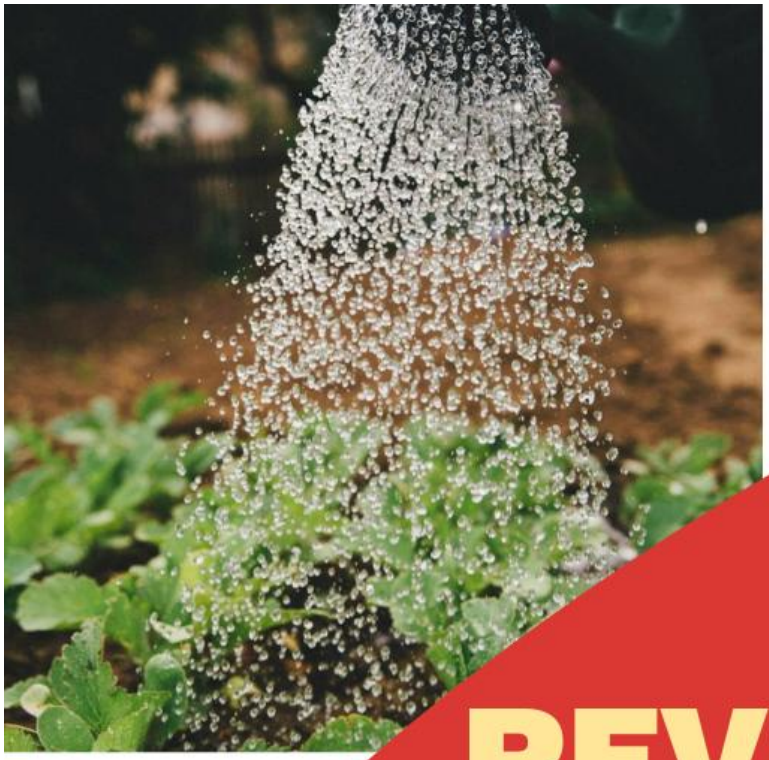

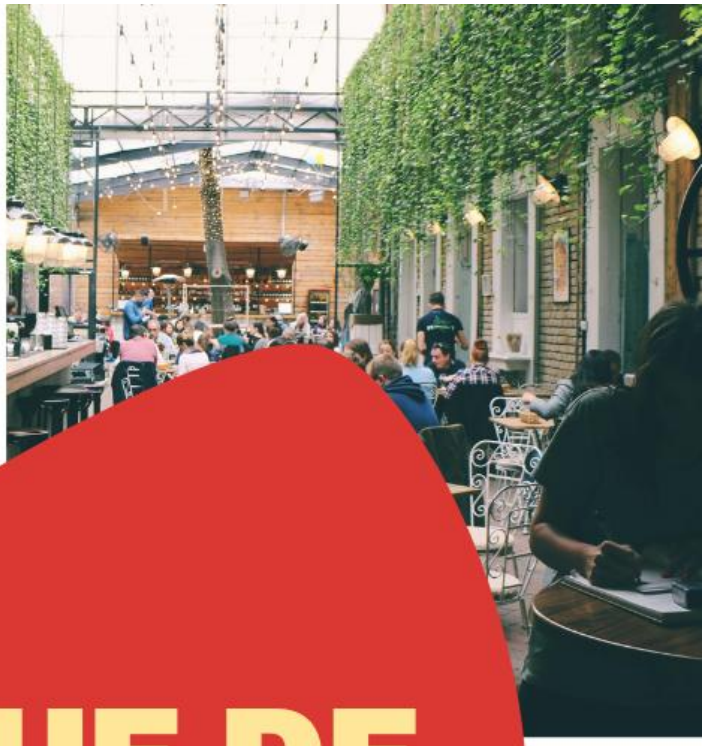

REVUE DE PRESSE

30 juillet au 28 aout 2026









GECO FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON – TROPHEE

Ze Awards de La Collective 2026 : Duo de tête à la présidence !

ZEPRO 27/08/2026
Ils ont dit oui, et nous ne le tenions pas pour acquis. Philippe Vinçon, président du Conseil national de la restauration collective, et Olivier Chaput, chef et fondateur de l'association Eatinhérente, coprésideront la 3e édition des Ze Awards de La Collective. Deux parcours que rien ne rapprochait, une même conviction : la restauration collective mérite qu'on s'y intéresse plus que jamais. Le premier outille les acheteurs publics, le second forme les palais de demain. Tout pour mieux manger à la cantine.

SIAL Paris 2026 veut donner une place croissante au foodservice et au snacking, selon Jean-Gabriel Mollard

SNACKING 25/08/2026
À quelques mois de SIAL Paris 2026, Jean-Gabriel Mollard, tout récemment nommé directeur général par intérim du salon, détaille les ambitions d'une édition annoncée comme record avec 300 000 professionnels attendus, 8 000 exposants, 280 000 m² et 12 halls. Et la restauration compte bien prendre sa part de cette montée en puissance. Longtemps présente sans être réellement mise en avant, la RHD gagne cette année en visibilité avec un hall consacré au snacking et au traiteur ou encore le lancement de StrEat Lab sur 600 m². Il y aura aussi des parcours dédiés, un focus plus marqué sur SIAL Innovations ou encore des décryptages des nouvelles tendances de consommation. Pour le nouveau dirigeant du salon, le foodservice s'affirme comme l'un des axes forts de cette édition.

Trois nouveaux espaces au SIAL Paris

TENDANCES RESTAURATION 21/08/2026
Le Salon international de l'alimentation, le SIAL Paris, revient à Paris Nord Villepinte du 17 au 21 octobre. Le rendez-vous biennal de référence pour les professionnels de l'agroalimentaire réunira 8 000 exposants et 295 000 professionnels venus du monde entier.

Forum Agores : rendez-vous à Louviers autour de l'alimentation des enfants

RESTAURATION COLLECTIVE 20/082026
Du 14 au 16 octobre, Agores tiendra son prochain forum à l'espace Le hub Expo & Congrès de Louviers, dans l'Eure. Cette année, l'association de restauration collective en gestion directe traitera la question : « L'alimentation de nos enfants grande cause nationale : quel rôle pour la restauration publique territoriale ? ». Pendant deux jours et demi, professionnels et acteurs des collectivités pourront confronter leurs pratiques, s'informer sur les évolutions du secteur et explorer les pistes de transformation de la restauration scolaire

LYON : Natexpo 2026 – Les rendez-vous d'affaires au cœur de la filière biologique

PRESSE AGENCE 6/08/2026

Le salon Natexpo revient à Eurexpo Lyon les 28 et 29 septembre, plaçant les rencontres B2B ciblées au centre de sa stratégie de développement.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Légumineuses : une filière commerce équitable Max Havelaar se structure dans le Sud-Ouest

REUSSIR (réservé abonné) 21/08/2026
Face à la montée attendue de la consommation de protéines végétales, Max Havelaar France, l'Union Entente et le réseau de grossistes Créno lancent une filière française de légumineuses labellisées commerce équitable. L'objectif : sécuriser le revenu des producteurs tout en accompagnant le développement progressif du marché des lentilles et pois chiches.

Loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles : l'essentiel du texte

PLEIN CHAMPS 19/08/2026
Projets d'avenir agricole, acétamipride, flupyradifurone, stockage d'eau, réutilisation des eaux usées traitées, protection des captages, sortie des activités d'élevage des procédures ICPE, lutte contre la prédation du loup, préservation des terres, concurrence déloyale, relations commerciales … : l'essentiel de la loi 2026-796 du 18 août 2026.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Dynamic s'implante au Brésil

TENDANCES RESTAURATION 19/08/2026
Dynamic poursuit son développement à l'international en s'implantant officiellement au Brésil grâce à un partenariat de distribution avec CAF Máquinas. Basée à Rio Claro, dans l'État de São Paulo, cette entreprise, fondée en 1948, est un acteur de référence des équipements destinés aux boucheries, boulangeries, supermarchés, abattoirs et cuisines industrielles.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

CHR : la canicule fait reculer la fréquentation et décale les sorties en soirée

TENDANCES RESTAURATION 27/08/2026
Les épisodes de canicule ont pesé sur la fréquentation des cafés, hôtels et restaurants en juillet 2026. Selon le rapport mensuel « Pulse » de CGA by NielsenIQ, 96 % des consommateurs interrogés sont néanmoins sortis dans un établissement CHR au cours du mois, soit un recul d'un point sur un an.

Ca vient d'ouvrir ! Amoné, Dubble, La Fabrique Cookies, Bohébon, Maurice Sfez Café, Basilic & Co, Mariette...

SNACKING 26/08/2026
Amoné - Dubble - La Fabrique Cookies - Bohébon - Maurice Sfez Café - Basilic & Co - Mariette - La Brûlerie des Gobelins

La reprise d’entreprise « grande cause économique nationale » du gouvernement

TENDANCES RESTAURATION 25/08/2026
Face au départ à la retraite de 500 000 dirigeants d'ici 10 ans, représentant près de trois millions d'emplois, le gouvernement fait de la transmission-reprise d'entreprise une « grande cause économique nationale ».

Gironde : 2 millions d’euros mobilisés pour relancer le tourisme et l’hôtellerie-restauration

TENDANCES RESTAURATION 21/08/2026
ace aux enjeux de fréquentation de la fin de saison, 15 acteurs publics et privés de Gironde unissent leurs forces autour d’une campagne de relance inédite, lancée le 5 août sous le slogan « Les vacances continuent ici ».

Les Bistrots Pas Parisiens reprennent la restauration du Hangar Y

TENDANCES RESTAURATION 20/08/2026
es Bistrots Pas Parisiens poursuivent leur développement avec la reprise de l'exploitation du restaurant et de la guinguette du Hangar Y, à Meudon. L'enseigne investit ce site patrimonial rénové en 2023, premier hangar à dirigeables au monde et classé monument historique, bordant le grand étang de Chalais à l'orée de la forêt domaniale de Meudon. L'enseigne y cultive son ADN avec des grandes tablées et une cuisine généreuse dans un cadre bucolique et exceptionnel.

Incendies : l’Umih lance un fonds de soutien et appelle aux dons

TENDANCES RESTAURATION 18/08/2026
Pour faire face aux incendies qui frappent plusieurs territoires français cet été, la profession des cafés, hôtels, restaurants, discothèques et établissements de tourisme (CHRDT) se mobilise pour soutenir les exploitants les plus durement touchés. Plusieurs établissements ont été détruits, laissant leurs dirigeants sans outil de travail après des années d’investissement.

Plus d’un Français sur deux favorable à des espaces « adults only » au restaurant, selon Lightspeed

TENDANCES RESTAURATION 13/08/2026
Une étude menée par Lightspeed auprès de 1 000 consommateurs français révèle que 51,7 % des répondants se disent favorables à la mise en place d'espaces ou de créneaux réservés aux adultes dans les restaurants avec service à table.

Nouveaux menus, cadeaux exclusifs : une rentrée pop et kawaii chez Matsuri

TENDANCES RESTAURATION 10/08/2026
Matsuri annonce une rentrée des classes placée sous le signe de la surprise et de la nouveauté ! L’enseigne met en effet les petits plats dans les grands avec le lancement de nouvelles offres, afin de compléter une expérience déjà particulièrement immersive dans la pop culture japonaise.

dubble accélère son développement après l’ouverture d’un restaurant à Nice

TENDANCES RESTAURATION 10/08/2026
A l'occasion de ses 20 ans, l'enseigne de restauration rapide healthy dubble poursuit son expansion en France. Le réseau, qui compte désormais 41 restaurants dans 24 villes, ambitionne d'ouvrir entre 20 et 30 nouveaux établissements d'ici 2030 afin d'atteindre une soixantaine d'adresses.

Tourisme en Gironde : la relance est engagée après les incendies

TENDANCES RESTAURATION 05/08/2026
près les incendies d'une ampleur exceptionnelle qui ont touché la Gironde, les acteurs du tourisme se mobilisent pour relancer l'activité. Si 42 000 hectares ont été détruits et que les conséquences humaines et économiques restent importantes, la situation est désormais stabilisée : l'incendie est fixé, les infrastructures de transport fonctionnent à nouveau normalement et la majeure partie du département poursuit son activité touristique.

LYON : Restauration bio – Un secteur à la peine, loin des objectifs de la loi Egalim

PRESSE AGENCE 04/08/2026
Malgré une forte demande des consommateurs, le bio peine à s'imposer dans les restaurants, un défi que le salon Natexpo entend relever en septembre.

Incendies : trois dispositifs d'urgence mobilisés pour les CHR

TENDANCES RESTAURATION 30/07/2026
Les hôtels, cafés et restaurants touchés par les incendies de ces dernières semaines en Languedoc-Roussillon, en Île-de-France, en Gironde, dans les Landes et par les intempéries survenues en Rhône-Alpes peuvent désormais solliciter plusieurs dispositifs de soutien. L'Urssaf, le Conseil de la protection sociale des travailleurs indépendants (CPSTI) et la branche HCR ont activé des aides destinées à soutenir la trésorerie, la formation et la reprise d'activité des établissements sinistrés. Ces trois dispositifs sont cumulables dès lors que les critères d'éligibilité propres à chacun sont remplis, offrant aux professionnels un soutien complémentaire pour faire face aux conséquences des sinistres

RESTAURATION COLLECTIVE

Quadrature Restauration muscle ses ambitions

ZEPRO 27/08/2026
Quadrature Restauration, acteur indépendant de la restauration collective en Île de-France, annonce la réalisation d'une opération structurante de réorganisation de son capital. Une nouvelle cuisine centrale aux Mureaux va voir le jour à l'été 2027. De quoi porter la capacité de la SRC à 60 000 repas quotidiens.

Sodexo prévoit de supprimer plus de 1.000 emplois en France

BOURSORAMA – AFP 26/08/2026
Le groupe français de restauration collective et de services Sodexo a annoncé mercredi prévoir la suppression de 1.097 postes en France dans le cadre d'un plan de transformation visant à accroître ses capacités d'investissement face à une "concurrence accrue".

300 agents formés pour accompagner la transition alimentaire dans les écoles

RESTAURATION COLLECTIVE 25/08/2026
Comment faire des agents de restauration des acteurs à part entière de la transition alimentaire ? Sur la rive droite de Bordeaux, le CNFPT Nouvelle-Aquitaine (l'organisme de formation des agents territoriaux) et le GPV Rive Droite (le groupement d'intérêt public des villes de Bassens, Lormont, Cenon, Floirac et de Bordeaux Métropole) ont conçu une formation sur mesure destinée aux 300 agents des 50 écoles élémentaires de Bassens, Lormont, Cenon et Floirac. Le programme s'appelle « Les restaurateurs du goût »

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 13/08/2026
Scolaire, entreprise, médico-social… La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Olivier Voarick, 'Après une phase de transformation de Brioche Dorée, nous engageons une nouvelle dynamique'

SNACKING 27/08/2026
Près d'un an après son arrivée à la direction générale de Brioche Dorée, Olivier Voarick dresse pour snacking.fr, un premier bilan de la transformation engagée par l'enseigne du groupe Le Duff. Autonomisation quasiment achevée, nouveau système informatique, six formats de restaurants définis, plus de 30 innovations produites, nouvelle segmentation des menus et reprise du développement, après un important travail de fond, le dirigeant veut maintenant engager une nouvelle phase de croissance. Sa priorité est d'impulser une nouvelle dynamique pour cette marque qui vient de fêter, en même temps que le groupe Le Duff, ses 50 ans sans lui faire perdre son identité.

GECO
FOOD SERVICE