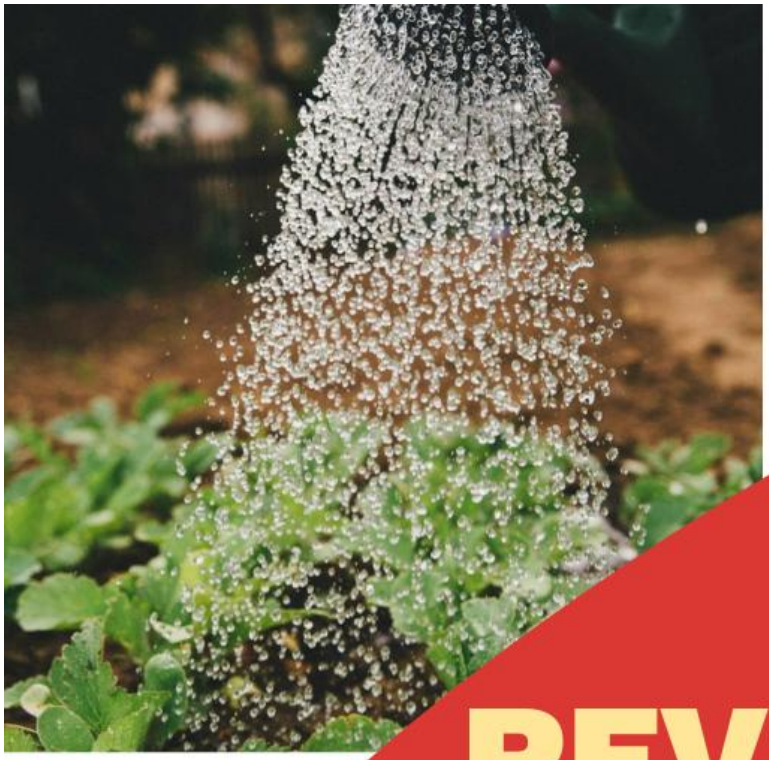

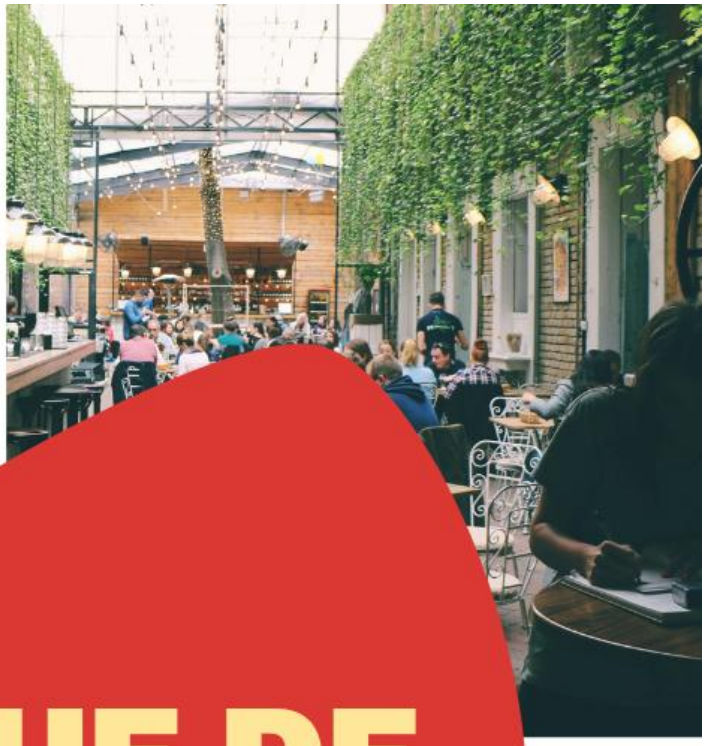

REVUE DE PRESSE

9 au 16 octobre 2026









GECO FOOD SERVICE

A NE PAS MANQUER

SALON

24 innovations à découvrir au SIAL 2026

LE MONDE DU SURGELE 15/10/2026
Les produits inscrits aux SIAL Innovations 2026 témoignent une nouvelle fois de la diversité des pistes explorées par les fabricants. Formats hybrides, nouvelles textures, inspirations venues d'ailleurs ou usages revisités : Le Monde du Surgelé a sélectionné 24 nouveautés repérées parmi les produits présentés cette année.

SIAL Paris 2026 : l'accélérateur de business de l'agroalimentaire mondial

BFM BUSINESS 14/10/2026
Plus grand salon mondial de l'agroalimentaire en termes de superficie, le Salon International de l'Alimentation (SIAL Paris) se tiendra du 17 au 21 octobre 2026 au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte. En réunissant l'ensemble des acteurs de la filière, l'événement s'impose comme un véritable accélérateur de business pour les professionnels du secteur.

Les 10 tendances du Sial Paris 2026

PROCESS ALIMENTAIRE 14/10/2026
À l'occasion du Sial 2026, les organisateurs ont publié un cahier de tendances en partenariat avec Kantar, ProtéinesXTC et Circana. Les dix « insights » évoquent l'alimentation fonctionnelle, le végétal, le snacking ainsi que des axes émergents comme la valeur ajoutée accessible, la percée des réseaux sociaux ou encore une alimentation inclusive.

Equiphotel : de nouveaux espaces d'exposition et de discussion

TENDANCES RESTAURATION 13/10/2026
Design, IA, restauration, espaces extérieurs, bien-être… Lors d'une conférence de presse organisée le jeudi 8 octobre à l'hôtel Westminster, à Paris, Béatrice Gravier a présenté les nouveautés à retrouver sur le salon Equiphotel, du 2 au 5 novembre à Paris Expo Porte de Versailles.

Sial Paris 2026 accélère sur l'innovation et le business

RIA 12/10/2026
Qualifié souvent de plus grand supermarché de France, Sial Paris revient du 17 au 21 octobre 2026, avec une série de nouveautés pour favoriser l'innovation et le business des entreprises de l'agroalimentaire, comme une plateforme de matchmaking pour faciliter les rendez-vous entre professionnels.

SIAL : le salon mondial de l'alimentation s'ouvre sur un excédent français au plus bas

LE NOUVEL ECONOMISTE 9/10/2026
Le SIAL ouvre le 17 octobre à Villepinte avec 8 000 exposants attendus. Selon les Douanes, l'excédent agroalimentaire français est tombé en 2025 à 200 millions d'euros, un plus bas depuis 2000.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

« En 2026, la croissance sera au rendez-vous » : Anne Haine et Emily Mayer (Circana) décryptent la consommation des Français au premier semestre

LSA 13/10/2026
Après un premier semestre 2026 mouvementé, la consommation alimentaire résiste mieux que nombre d'autres postes de dépenses des Français. Anne Haine, directrice générale de Circana France, et Emily Mayer, directrice business insights, décryptent pour LSA la consommation, les tendances produits et les conséquences pour les industriels.

AMONT / AGRICULTURE

Le marché de la viande pourrait se retourner au début de l'année 2027

LA FRANCE AGRICOLE 15/10/2026 (réservé abonné)
La baisse structurelle du cheptel et la décapitalisation actuelle liée à la sécheresse vont peser sur les marchés dans quelques mois, avec un manque prévisible de vaches et de veaux.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Le Pitch : Quiet, une vaisselle silencieuse pour la cantine - 13/10

BFM BUSINESS 13/10/2026
Le Pitch : Quiet, une vaisselle silencieuse pour la cantine - 13/10 Sophie Moritel, cofondatrice et directrice générale de Quiet, était l'invité de Brigitte Boucher dans Good Morning Business, ce mardi 13 octobre. Elles sont revenues sur la gamme de vaisselle silencieuse en verre trempé et silicone, développée comme un véritable outil de prévention des risques professionnels, adressée à la restauration collective, sur BFM Business. Retrouvez l'émission du lundi au vendredi et réécoutez la en podcast.

ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Edonia lève 15 millions d'euros pour passer à l'échelle industrielle

RIA 15/10/2026
La start-up Edonia réalise une levée de fonds pour industrialiser la production de son aliment protéique issu de microalgues, destiné aux acteurs de la restauration collective et de l'agroalimentaire.

Tartimalin, le cream cheese signé Président Professionnel

TENDANCES RESTAURATION 13/10/2026
Président Professionnel entend renforcer sa présence sur le segment du cream cheese avec Tartimalin, une référence destinée aux professionnels des métiers de bouche. Prêt à l'emploi, le produit se prête aux préparations salées ou sucrées, chaudes ou froides, du sandwich au cheesecake, en passant par les verrines et les canapés traiteur.

La Compagnie des Desserts acquiert Saga Chocolat

TENDANCES RESTAURATION 13/10/2026
La Compagnie des Desserts annonce avoir racheté Saga Chocolat, entreprise spécialisée dans la fabrication de desserts surgelés pour les professionnels de la restauration. L'entreprise développe notamment une gamme de coulants et mi-cuits au chocolat, mousses, verrines, poches et financiers.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Un recul mensuel de l'inflation insuffisant pour empêcher une forte hausse annuelle des prix

HR INFOS 15/10/2026
En septembre, l'indice Insee des prix des services de Restauration et d'Hébergement est remonté de 1,9 % à 2,7 % sur 12 mois, en raison d'une forte hausse des tarifs des services d'Hébergement, de +0,7 % à +4,9 %, le rythme pour la Restauration et les Débits de boissons restant inchangé à +2,1 %. Mais sur le seul mois de septembre, l'indice de la branche était quasi stable dans la Restauration (+0,1 %, Cantine exceptée à +0,4 %) et même en baisse saisonnière dans les Campings, Résidences de tourisme et Villages vacances (-29,6%), contrairement aux Hôtels (+2,7%).

Tickets-restaurant: vous pourrez continuer de les utiliser en supermarchés jusqu'à 25 euros et même le dimanche

BFM 13/10/2026
Alors que certains députés avaient proposé l'instauration d'un double plafond des tickets-retsaurant pour les supermarchés et les restaurants, c'est finalement la prolongation de l'utilisation de ces titres dans les grandes surfaces qui a été adopté à l'Assemblée nationale.

Restauration : découvrez quelles sont les chaînes les mieux notées sur Google

NEORESTAURATION 13/10/2026
Geolid a réalisé une étude sur le marché de la restauration en analysant les notes Google des restaurants de 16 chaînes emblématiques. En avant-première, découvrez les principaux enseignements de cette étude et quelles sont les chaînes les mieux notées.

Supermarchés, restaurants, associations... Ce que prévoit la réforme des titres-restaurant

L OPINION 13/10/2026
Lundi, les députés ont voté à l'unanimité en faveur d'une proposition de loi de modernisation de l'usage des titres-restaurant. Un camouflet pour le secteur de la restauration

Cinq habitudes générationnelles décryptées par Circana

TENDANCES RESTAURATION 12/10/2026
Les pratiques de restauration diffèrent sensiblement selon les générations. Une étude de Circana, présentée à l'European Foodservice Summit de Madrid, décrypte les comportements alimentaires de cinq générations de consommateurs sur les principaux marchés européens. Au Royaume-Uni, en Allemagne, en France, en Espagne et en Italie, les dépenses en restauration ont atteint 361,2 milliards d'euros sur un an en juin 2026, en progression de 1,4 %. La fréquentation recule toutefois de 0,7 %, tandis que la dépense moyenne par personne augmente de 2,1 %. Mais derrière un marché relativement stable se cachent de profondes mutations.

RESTAURATION COLLECTIVE

Vitalrest croque les fruits oléagineux

ZEPRO 16/10/2026
Du 12 au 18 octobre 2026, Vitalrest consacre sa Semaine de la dégustation aux fruits oléagineux. Le spécialiste de la restauration collective propose des animations sensorielles et un menu imaginé par Bernard Leprince, Meilleur ouvrier de France

Restauration : comment augmenter la part du bio ?

NEORESTAURATION 15/10/2026 (réservé abonné)
Le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) et l'Interprofession des fruits et légumes frais (Interfel) dévoilent une étude sur la place des produits bio en restauration collective, les attentes des professionnels et les freins à lever pour développer le bio comme l'exige Egalim.

- **RESTAURATION COLLECTIVE**

Labels for Change reprend la gestion du label En Cuisine

RESTAURATION COLLECTIVE 15/10/2026
Le label de restauration collective sera désormais géré par l'association Labels for Change, indépendante d'Ecocert. Cette évolution de gouvernance ne modifie pas les exigences du référentiel ni les procédures de labellisation des établissements.

Observatoire Ytera : le bio à la portion congrue

ZEPRO RESTAURATION 15/10/2026
Ytera a publié la 4e édition de son Observatoire des marchés publics de denrées alimentaires. Sur 8 211 marchés attribués en 2025, le bio pèse 4,7 % des montants, loin des 20 % fixés par la loi EGAlim. Les fournisseurs locaux, eux, remportent plus d'un marché sur deux.

Anti-gaspi : comment l'IA française traque les déchets des cantines et les fuites d'eau

CAPITAL 12/10/2026 (réservé abonné)
Des plateaux de cantine jusqu'aux canalisations d'eau potable, l'IA traque les pertes pour préserver nos ressources essentielles.

Repas à un euro dans les restaurants universitaires: il fallait penser à la logistique avant

BOURSORAMA 10/10/2026
Depuis le 4 mai 2026, tous les étudiants peuvent bénéficier du repas à un euro dans les restaurants universitaires. Pour accompagner la mise en œuvre, l'État a prévu 50 millions d'euros en 2026, destinés notamment à compenser la baisse du prix payé et à financer des mesures d'accompagnement pour les Crous (centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires).

SNACKING

Innovation : ces produits et ces tendances qui dopent la croissance

LSA 13/10/2026
Avec 447 lancements en 2026 et un chiffre d’affaires moyen record de 1,93 million d’euros par innovation en 2025, les nouveautés retrouvent des couleurs dans les grandes surfaces alimentaires. Selon NielsenIQ, le plaisir, le snacking, l’alimentation fonctionnelle et les marques issues des réseaux sociaux alimentent ce rebond, dans un marché où les consommateurs restent attentifs à leurs dépenses.

GECO
FOOD SERVICE