



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Picadeli®

JUILLET 2026

SUR LA ROUTE DES VACANCES, L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION Saine RESTE LIMITÉ : PICADELI ET AUTOGRILL DÉPLOIENT UNE ALTERNATIVE SUR AUTOROUTE

Alors que près de 40 millions de Français prennent la route chaque été pour leurs vacances, les choix alimentaires restent largement contraints par le temps, l'accessibilité et l'offre disponible. À l'approche des grands départs, [Picadeli](#), spécialiste des bars à salades en libre-service, renforce sa présence sur les stations d'autoroute [Autogrill](#), avec déjà 39 implantations en France, afin de proposer une alternative plus fraîche, rapide et personnalisable aux automobilistes.

Une démarche qui s'inscrit dans un constat plus large porté par le rapport annuel [Vegocracy 2026](#) de Picadeli consacré aux habitudes alimentaires, selon lequel l'accès à une alimentation saine et abordable demeure un frein majeur dans les décisions quotidiennes.

SUR LA ROUTE, MANGER RESTE UNE QUESTION DE TEMPS ET D'ACCÈS

En déplacement, bien manger relève encore souvent du compromis. Faute de temps ou d'options visibles, les consommateurs se tournent vers les solutions les plus rapides, pas forcément les plus équilibrées.

Le rapport Vegocracy 2026 de Picadeli le montre clairement : les intentions ne suffisent pas. En France, **14 % des actifs et étudiants déclarent même sauter le déjeuner lorsqu'aucune option saine, rapide et abordable n'est accessible.**



« Les consommateurs veulent mieux manger, mais ils choisissent ce qui est accessible au moment où ils en ont besoin. L'enjeu est donc de proposer des options plus équilibrées, visibles et faciles à intégrer dans ces moments de consommation, notamment sur la route. C'est dans cette logique que s'inscrit le déploiement de Picadeli sur les aires d'autoroute. »

David Bicheron, Directeur Général Picadeli France

Sur les aires d'autoroute, cette réalité est encore plus marquée. Entre trajets longs et pauses courtes, les choix se font en quelques minutes, et l'offre disponible joue un rôle décisif.

DES AIRES TRÈS FRÉQUENTÉES, OÙ L'OFFRE ALIMENTAIRE ÉVOLUE

Les aires d'autoroute sont des lieux à très forte fréquentation, en particulier l'été. Autogrill **opère près de 39 sites multi-activités en France**, qui accueillent chaque année **près de 60 millions de visiteurs**, avec un pic d'activité concentré sur la période estivale.

Dans ce contexte, l'alimentation devient un enjeu central. Longtemps dominée par des offres standardisées, pensées avant tout pour la rapidité, **elle évolue pour répondre à de nouvelles attentes, plus de fraîcheur, plus de choix, plus de flexibilité.**

Concrètement, cette évolution se traduit par l'arrivée de concepts en libre-service, le développement d'offres personnalisables et une place croissante accordée aux recettes végétariennes et végétales, qui permettent de concilier rapidité et équilibre, même en situation de mobilité.

Le **déploiement de Picadeli, déjà présent sur 4 sites de chez Autogrill**, en est une illustration concrète, avec une offre de salades composées à la demande, prête en quelques minutes, pensée pour s'adapter aux contraintes de temps des automobilistes.

« Les bars à salade Picadeli nous donnent un concept clé en main pour les opérationnels des stations, avec une offre alternative plus saine et plus fraîche que les solutions repas classiques de sandwiches, wraps et plats préparés. C'est aussi une offre très appréciée pour les clients réguliers (professionnels, commerciaux, routiers), puisqu'elle leur permet de changer de la restauration rapide ou nomade, et de choisir la constitution de leur repas (plus ou moins de protéines, de légumes, de féculents...). »

Laure Lestringant, Marketing & Business Développement Manager, Autogrill

À l'heure des grands départs, les aires d'autoroute concentrent en quelques semaines des millions de repas pris sur le pouce. Un moment clé où, plus que jamais, l'offre disponible détermine le choix.

À PROPOS DE PICADELI

Picadeli est une entreprise suédoise spécialisée dans la food tech santé, dédiée à révolutionner l'industrie du fast-food grâce à des offres à la fois nutritives et savoureuses. Fondée sur la conviction que le fast-food doit privilégier la santé, Picadeli se spécialise dans les salades en libre-service, avec pour mission de démocratiser l'accès à une alimentation saine. Son concept de bar à salades high-tech combine commodité et nutrition, offrant des options fraîches et délicieuses qui bousculent les stéréotypes du fast-food considéré comme malsain. Avec plus de 2 000 implantations en Europe et aux États-Unis, Picadeli s'est imposée comme un leader du marché du fast-food sain, avec des ventes annuelles de plus de 130 millions d'euros, soit près de 260 millions d'euros en valeur au détail, ce qui correspond à plus de 50 millions de salades vendues chaque année.



DOCUMENTS PRESSE

WWW.PICADELI.FR

