



Revue de presse

Semaine du 11 décembre au 22 décembre



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #24, ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter !

SNACKING 16/12/2021

- ✓ #1 | Le succès des tests du McPlant, réalisé en partenariat avec BeyondMeat par McDonald's pourrait confirmer une étendue de l'offre aux UK pour l'instant...
- ✓ #2 | Il est possible que les applis de livraison finissent par se débarrasser des restaurateurs...
- ✓ #3 | Vidéo : 10 tendances à connaître pour 2022
- ✓ #4 | InVivo s'explique sur le rachat de Soufflet, pour 2,2 milliards d'euros
- ✓ #5 | La couleur 2022 est connue : pantone 17-3938 Very Peri color
- ✓ #6 | NumAlim lance une base de données pour tout connaître des aliments : UniversAlim
- ✓ #7 | Wild and the Moon goes Live (shopping) !
- ✓ #8 | Lydia empoche 89 millions d'euros pour devenir indétrônable en Europe
- ✓ #9 | A Angers l'ouverture de la Quequetterie fait débat !
- ✓ #10 | Feelback : quand TikTok rencontre LinkedIn

SALON

Plus de 14 000 professionnels présents sur Exp'Hôtel 2021

BRA RESTAURATION 16/12/2021

L'édition 2021 d'Exp'Hôtel, qui s'est déroulée du 28 au 30 novembre à Bordeaux, était synonyme de retrouvailles pour les professionnels de la restauration, des métiers de bouche et de l'hôtellerie. 230 exposants, 14 400 professionnels, dont plus de 120 MOF et chefs, étaient présents au Parc des Expositions durant ces 3 jours.

Sirha Européen à Paris du 22 au 25 janvier

BRA RESTAURATION 16/12/2021

Le salon professionnel leader de la boulangerie et de la pâtisserie sera de retour du 22 au 25 janvier à Paris Expo Porte de Versailles. Intégré au système Sirha Food de GL Events, Européen propose de (re)découvrir le savoir-faire, la technique et le patrimoine tricolore et international de ces 2 univers.

Lauréats Sirha Européen Awards 2022

RESTO Today 21/12/2021

Si la période Covid a permis aux métiers de bouche d'attirer une clientèle qui ne pouvait plus aller au restaurant, les boulangers et pâtisseries ont particulièrement tiré leur épingle du jeu.

Les consultants et fabricants de cuisines professionnelles réunis à Venise pour les 24h Resto France Experts

SNACKING 13/12/2021

Malgré la pandémie qui a forcément bousculé son calendrier et son plan de route, Resto France Experts, bientôt trois ans après sa fondation, a déjà su s'imposer dans le paysage des fabricants et consultants de cuisine professionnelle. Fédérant déjà 109 adhérents, l'association organisait ainsi les 25 et 26 novembre derniers une nouvelle édition de ces 24H RFE dans la majestueuse cité des Doges. Entre visites d'usines, networking, et points sur les réglementations, les projets ne manquent pas pour élargir encore l'aura de l'organisation. L'objectif, renforcer sa vocation d'échanges de savoir-faire au sein de la profession.

ENVIRONNEMENT / DEVELOPPEMENT DURABLE

RESTAURATION 21 21/12/2021

Class'crouste teste la vaisselle réutilisable et la consigne

Conçu comme un concept, le restaurant de Rueil-Malmaison concentre toutes les innovations de l'enseigne qui seront ensuite déclinées dans les restaurants du réseau

81 % des consommateurs souhaitent une offre responsable au restaurant

Selon 3e baromètre de la consommation responsable Max Havelaar/Opinion Way publié en novembre, les Français expriment des attentes fortes à l'égard de l'ensemble de la restauration hors

Vesto installe le premier centre de reconditionnement de matériel de restauration

Bastien Rambaud, Anne-Laurène Harmel et Wilfrid Dumas, les 3 cofondateurs, structurent la première filière industrielle de réemploi de matériel exclusivement dédiée à la restauration. La start-up annonce une levée de fonds de 1,1

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Les coopératives appellent à une réindustrialisation de la France agricole

LES ECHOS 16/12/2021 *(article réservé aux abonnés)*

Les 2.200 coopératives agricoles, qui pèsent 40 % de l'activité agroalimentaire nationale, tiennent leur congrès ce mercredi à Paris. Pour reconquérir la souveraineté alimentaire, l'agriculture française doit relancer la production, appelle leur président. La montée de la controverse sociétale inquiète la coopération agricole.

Le gouvernement précise les modalités du moratoire sur les élevages de poules en cage

NOTRE TEMPS 15/12/2021

Il est interdit de construire un nouveau bâtiment pour élever des poules pondeuses en cage ou de réaménager un tel bâtiment de manière à augmenter sa capacité, selon un décret publié mer...

RESTAURATION COMMERCIALE – HOTELLERIE

Uber Eats étend ses livraisons... Jusque dans l'espace !

BRA RESTAURATION 14/12/2021

Le 11 décembre dernier, à très exactement 15h40 – heure de Paris – Uber Eats réalisait pour la première fois une livraison quelque peu... atypique.

Le Top 100 Deliveroo des plats préférés en livraison en 2021

SNACKING 16/12/2021

En cette fin d'année toujours un peu particulière, la plateforme Deliveroo vient de dresser le classement 2021 des 100 plats les plus populaires en livraison à travers le monde au sein duquel arrivent à se placer 13 Français. Le Top 30 des plats français également dévoilés par l'agrégateur permet également de se plonger dans un joli tour découverte des tendances food qui ont marqué l'année.

SECURITE SANITAIRE

La traçabilité dans un commerce alimentaire, avis d'expert

SNACKING 15/12/2021

A l'heure où l'actualité nous rappelle que rien n'est jamais gagné en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité et que cela reste un effort de tous les instants qui met en jeu la responsabilité des chefs d'entreprise, nous avons demandé à Nathalie Goutaland, avocate au barreau de Montpellier et spécialisée dans la sécurité alimentaire de nous rappeler les obligations en la matière.

RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration collective : peu de relations entre part de produits bio et coût des denrées

REUSSIR 14/12/2021 *(article réservé aux abonnés)*

L'association Un Plus Bio a livré la dernière mouture de son enquête sur la restauration collective bio. Un chiffre à retenir : en moyenne, un repas avec 37 % de bio coûte 2,14 €.

Restauration d'entreprise : 2,2 tonnes de déchets plastiques épargnés en 2021 avec I-lunch

Resto today 20/12/2021

La cantine d'entreprise zéro déchet a banni les couverts et les bouteilles en plastique de ses prestations afin de proposer des couverts réutilisables ainsi que des emballages Tetra Pak et en verre...

I-lunch affiche une croissance à 3 chiffres en 2021 et prépare sa transformation pour 2022

RESTO Today 21/12/2021

Pour poursuivre son expansion et soutenir sa forte croissance (+300% en 2021), I-lunch bouclait en septembre un nouveau tour de table de 5 millions d'euros.

ECONOMIE

Les Echos - 14/12/2021 : [Bercy prolonge son soutien sur mesure à l'économie](#)

Les Echos - 15/12/2021 : [Croissance : l'Insee table sur un atterrissage en douceur malgré les vents contraires](#)

Dans ses projections dévoilées ce mardi, l'Insee maintient sa prévision d'une hausse du PIB de 6,7 % en 2021, malgré la reprise de l'épidémie et les pénuries. Le rythme devrait marquer un peu le pas au premier semestre 2022, tout en garantissant un acquis de croissance de 3 % à l'été.

INFOS INTERNES

Une année 2021 "satisfaisante" pour la coopérative Eureden

FRANCE BLEU 17/12/2021

Un an après la fusion entre Triskalia et d'Aucy, le groupe Eureden tire le bilan d'une année 2021 rendue compliquée par la crise sanitaire. Le groupe agro-alimentaire s'en sort toutefois correctement, avec un chiffre d'affaires stable : 3,1 milliards d'euros contre 3,2 en 2020.

Sodexo n'aura pas trouvé son nouveau DG avant la fin de l'année

LE FIGARO 14/12/2021 - Le géant de la restauration collective Sodexo ne devrait pas réussir à trouver son nouveau directeur général d'ici fin décembre, en remplacement de Denis Machuel qui a quitté ses fonctions fin septembre, a-t-on appris mardi lors de l'assemblée générale du groupe.

Jean-Marc Faujour prend la direction générale de la branche légumes et fruits frais d'Agrial

LES MARCHES 21/12/2021

Au 1er janvier 2022, Jean-Marc Faujour succédera à Bertrand Total à la direction générale de la branche légumes et fruits frais d'AGRIAL. Le groupe Agrial vient d'annoncer la nomination de Jean-Marc Faujour à la direction générale de sa branche légumes et fruits à compter du 1er janvier. Il succède ainsi Bertrand Total, qui fait valoir ses droits à la retraite en fin d'année. Jean-Marc Faujour intègre ainsi le comité exécutif d'Agrial.

Diplômé d'HEC, il a notamment travaillé chez SC Johnson pendant plus de 20 ans en France, en Belgique et aux Etats-Unis. Il a rejoint AGRIAL en juin 2015 et a successivement occupé des fonctions de directeur général et de business développement au sein de la branche légumes et fruits frais, avant d'en être nommé directeur général adjoint en janvier 2021.

INFOS DIVERS

L'Initiative mondiale sur les plastiques dans le secteur du tourisme fait paraître un premier rapport d'étape

RESTO Today 17/12/2021

Ce sont 21 signataires supplémentaires qui ont rejoint l'Initiative mondiale sur les plastiques dans le secteur du tourisme, portant le total à plus de 110.

L'envolée des coûts de production : le SYNALAF donne l'alerte

RESTO Today 17/12/2021

En effet, les éleveurs de volailles de chair et poules pondeuses affrontent une hausse exponentielle et sans précédent de leur coût de production.

FNSEA et JA appellent l'ensemble des opérateurs à appliquer la loi EGAlim 2

Resto today 21/12/2021

La FNSEA et Jeunes Agriculteurs ont eu l'occasion de rappeler la nécessité qu'EGAlim 2 s'applique à chacun des maillons. Les principaux textes sont publiés et connus de tous, il convient donc de...

Loi Egalim 2 : Compte-rendu du comité de suivi

Resto today 20/12/2021

Dans un contexte de forte hausse de coûts de toute nature qui inquiète les industriels, la loi Egalim2 permettait d'initier de nouvelles méthodes de négociation, plus transparentes.

Commande publique : la dispense de mise en concurrence pérennisée pour les achats innovants inférieurs à 100 000 euros

RESTO Today 21/12/2021

Afin de développer l'innovation au sein de l'administration et de favoriser l'accès des TPE-PME à la commande publique, le décret n° 2018-1225 du 24 décembre 2018 portant diverses mesures relatives aux contrats...

Hausse des importations de viandes irlandaises

LES MARCHES 21/12/2021

Les importations françaises de viande bovine irlandaise ont été en croissance en 2021. Celles de viandes d'agneau l'ont été également en valeur, mais ont diminué en ...

L'Équipe du GECO Food Service

Vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année

Et a déjà hâte de vous retrouver en 2022 !

