



Revue de presse

Semaine du 5 au 11 février 2022

A NE PAS MANQUER

Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco, « il faut trouver ensemble des solutions pour la restauration collective »

NEORESTAURATION 04/02/2022

Après deux années en dents de scie, de nouveaux défis apparaissent, notamment pour le segment de la restauration collective, rappelle la directrice générale du Geco. Des défis qui dépassent les seuls fournisseurs pour concerner toute la filière, de l'amont à l'aval. Une filière qui avance unie...

SALON

Lancement du Cercle des Acheteurs de la RHD, un premier rendez-vous VIP au Sandwich and Snack Show

SNACKING 10/02/2022

Le magazine France Snacking et son site snacking.fr lancent le Cercle des Acheteurs de la RHD, une communauté d'acheteurs de la restauration rapide et moderne mais plus largement de toute la restauration hors domicile. Au programme, des lettres d'information dédiées, du contenu technique exclusif, des rendez-vous, webinars et conférences spécifiques mais aussi des avantages, proposés par nos partenaires. A l'approche du Sandwich & Snack Show, profitez d'un parcours VIP dédié.

Sirha Européen 2022 valorise la boulangerie engagée

LE MONDE DES BOULANGERS 07/02/2022

Célébrer la "French bakery" -ou boulangerie à la française- comme entend le faire l'événement Sirha Européen, qui se tiendra à Paris Porte de Versailles du 26 au 29 mars, c'est non seulement représenter ce qui fait sa spécificité mais aussi ses transformations et les sujets qui l'animent au quotidien. Pendant 4 jours, le salon rassemblera dans le même lieu des solutions et inspirations aux sujets et problématiques du moment, allant de la sélection des ingrédients à la gestion de l'humain en passant par les préoccupations environnementales.

COVID

Covid-19, ce qu'il faut savoir cette semaine : bientôt la fin du passe vaccinal?

LE FIGARO 10/02/2022

Le gouvernement envisage une levée du passe vaccinal fin mars ou début avril si les conditions sanitaires le permettent. ■

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

La consommation des Français, une histoire dans Match

PARIS MATCH 10/02/2022

Il y a 70 ans, Match photographiait une famille française au beau milieu de sa consommation alimentaire annuelle. Un exercice quatre fois renouvelé et devenu tradition... Avec Rétro Match, suivez l'actualité à travers les archives de Paris Match.

Remise du rapport Agoralim par Stéphane Layani

BRA RESTAURATION 07/02/2022

Le 7 février, le président du Marché de Rungis, Stéphane Layani, remet au Premier ministre Jean Castex le rapport « Agoralim » qui lui avait été commandé l'an dernier. Il vise à dessiner les concours de ce projet « innovant et structurant destiné à créer un écosystème durable « de la terre à l'assiette » permettant d'accroître la part des circuits courts dans l'alimentation des habitants de l'Île-de-France ».

RESTAURATION COLLECTIVE

Menu végétarien à la cantine : où en est l'expérimentation ?

APRIFEL 10/02/2022

Depuis novembre 2019, la restauration scolaire doit proposer, au moins une fois par semaine aux enfants, un menu dit « végétarien ». Par ce biais, l'objectif des pouvoirs publics est « de favoriser la diversité de notre alimentation et de réapprendre aux différents publics – en particulier aux plus jeunes – à apprécier les légumes secs (lentilles, haricots secs, pois chiches etc) ». A l'occasion de la journée mondiale des légumineuses, Aprifel fait le point sur les travaux en cours à ce sujet.

RESTAURATION COMMERCIALE

Usage unique, La rapide, consignée à revoir sa copie... tout en s'engageant vers le réemploi

SNACKING 09/02/2022

Alors que la tempête du covid-19 n'en finit pas de souffler avec violence sur le métier, l'ouragan Agec et les lois de transition écologique sont en train de balayer l'ordre établi dans la restauration rapide en matière de packaging. Haro sur le plastique et place à de la vaisselle à usage unique plus vertueuse pour la planète mais également à des contenants réutilisables. Car au 1er janvier 2023, il sera interdit, pour les restaurants de plus de 20 couverts, de servir sur place dans des emballages jetables. Branle-bas de combat !

Food'Lab développe son réseau et ouvre 17 nouvelles dark kitchens à Lyon

BRA RESTAURATION 09/02/2022

Le réseau de dark kitchens Food'Lab a investi près d'1 M€ pour ouvrir en début d'année 17 nouvelles unités dans le 9e arrondissement de Lyon (69). Déjà implantée dans le 3e arrondissement de la ville, mais aussi à Villeurbanne (69) et Grenoble (38), l'entreprise compte à ce jour 36 cuisines hébergeant 60 marques. Certaines déjà présentes comme Fuzi, Frite Alors, Burger World ou encore Kinoko prendront également place dans les 17 nouvelles dark kitchens de Lyon 9e.

PRES DE VOUS

La Seine-Saint-Denis lance son Plan alimentaire territorial

LE CUISINIER 09/02/2022

Le 3 février, Stéphane Troussel – président du département de la Seine-Saint-Denis – et Frédérique Denis – conseillère départementale déléguée – lançaient à la Ferme des Possibles à Stains le Plan alimentaire territorial de la Seine-Saint-Denis.

Deux-Sèvres : Sur TikTok, un cantinier concocte des vidéos à succès

20 MINUTES 06/02/2022

Guillaume Deslaux est cantinier dans un lycée des Deux-Sèvres et il a ouvert un compte TikTok qui cartonne auprès des élèves. Il montre les coulisses de la cuisine, décrypte des photos de plateaux qu'on lui envoie de toute la France et fait passer quelques messages. Il se rêve en Etchebest des cantines et envisage un tour de France de la restauration scolaire.

⇒ **BFMTV**

Sodiaal restructure pour mieux investir

PROCESS ALIMENTAIRE 07/02/2022 (article réservé aux abonnés)

En difficulté sur certains marchés laitiers, la coopérative laitière envisage la fermeture de plusieurs sites de lait UHT et d'ingrédients infantiles. Pour sécuriser l'avenir, elle annonce un investissement de 600 M€ tournés vers la valorisation.

Spécialiste de la restauration robotisée, Bolk lève 4 M€

BRA RESTAURATION 07/02/2022

Fondé en 2020 par Nicolas Jeanne, Bolk annonce avoir réalisé un premier tour de table de 4 M€ auprès de fonds et business angels, d'industriels de la food et de personnalisés du sport. L'entreprise propose un robot conçu et fabriqué en France, capable de fabriquer jusqu'à 60 repas par heure, en totale autonomie, en créant jusqu'à 300 compositions personnalisées froides ou à réchauffer, salées ou sucrées. Il occupe moins de 2 m² au sol et ne nécessite qu'une simple prise électrique pour fonctionner.

PepsiCo accélère la suppression du plastique vierge

PROCESS ALIMENTAIRE 06/02/2022

PepsiCo a pris l'engagement d'arrêter d'ici 2030 toute utilisation de plastique vierge pétrosourcé dans ses emballages de chips et de snacking en Europe. Dans ce contexte, deux pistes sont amorcées sur les emballages souples : l'intégration de matière recyclée et l'utilisation de plastique renouvelable biosourcé.

