



Revue de presse

Semaine du 26 mars au 8 avril 2022

A NE PAS MANQUER

SALON

Agecotel : retour sur le 2ème Forum des restaurations collectives

LE CUISINIER 05/04/2022

Le 2ème Forum des restaurations collectives s'est tenu lors du salon Agecotel à Nice le 30 mars dernier. L'occasion pour les participants de traiter des problématiques urgentes auxquelles font face les structures de restauration collective.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Valoriser les légumineuses auprès des jeunes

LE CUISINIER AVRIL 2022

L'interprofession des huiles et protéines végétales Terres Univia, la Fédération nationale des légumes secs (FNLS), la Fédération des industries d'aliments conservés (FIAC) et Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais, ont lancé conjointement auprès des jeunes une campagne de communication autour des légumineuses.

Grippe aviaire : "25% de la volaille française pourrait être mise en difficulté", alerte le vice-président de la FNSEA

FRANCE 3 31/03/2022

La grippe aviaire a fait son apparition très récemment en Bretagne, mais déjà notre région paie un lourd tribut. Pour Joël Limouzin la crise est loin d'être finie. Le président de la chambre d'agriculture de Vendée et vice-président de la FNSEA, "25% de la volaille française pourrait être mise en difficulté" par l'épidémie de grippe aviaire

Guerre en Ukraine : pourquoi les produits « bio » pourraient moins souffrir de la hausse des prix

LA TRIBUNE 29/03/2022

INTERVIEW. Émancipé des engrais azotés et moins dépendant des marchés internationaux pour l'alimentation animale, le bio est, dans un contexte inflationniste comme celui actuel, un outil de résilience alimentaire, estime Laure Verdeau, directrice de l'Agence Bio. Alors que le marché commence à fléchir, elle regrette que les consommateurs manquent toutefois d'informations sur ses véritables vertus.

« Avec la montée du véganisme, on assiste à une politisation de nos assiettes »

L'OPINION 28/03/2022

Adrien Dubrasquet : « Le véganisme est une idéologie du XXIe siècle. Il ne cherche pas à renverser le "système" mais impose un régime de consommation qui a une dimension politique »

RESTAURATION COMMERCIALE

Suremballages et plastiques à usage unique : où en est la restauration livrée ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 06/04/2022

(article réserve aux abonnés)

Un an après son lancement, la charte d'engagement de la restauration livrée contre le gaspillage et le suremballage affiche des résultats hétérogènes.

Pour Sandra Chassan, directrice marketing de Subway France, « Beaucoup d'habitudes ont évolué sur la pause-déjeuner »

NEORESTAURATION 05/04/2022

Même s'il reste encore loin des niveaux de fréquentation pré-crise, le midi reprend des couleurs dans le hors-foyer, +13% de visites gagnées vs 2020 selon le panel OOH Kantar. Une dynamique qui profite d'abord à la restauration rapide, qui a gagné sur l'exercice, et sur ce moment, 9 points de parts de marché. Retour sur les évolutions dans les habitudes de consommation, et les leviers activés pour les adresser, avec Sandra Chassan, directrice marketing de Subway France.

Profession de foi. Le Snarr rappelle le rôle moteur de la restauration rapide dans le 'système' France

SNACKING 04/04/2022

Dans un climat post-crise sanitaire très tendu et hyper-inflationniste pour la RHD qui souffre notamment de pénurie de personnel, le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide a dressé un bilan plutôt encourageant pour la branche, véritable moteur de tout un écosystème qu'il souhaite mettre en lumière. Notamment sur le front du bilan social suite à la revalorisation des grilles de salaires, des compétences ou encore des parcours professionnels.

Boulangeries indépendantes : une exception française qui résiste (étude the npd group)

RESTO-TODAY 29/03/2022

À l'occasion du Salon Sirha Européen, The NPD Group, l'un des leaders mondiaux des études de marché, s'intéresse aujourd'hui au circuit des boulangeries indépendantes au sein de la restauration commerciale.

RESTAURATION COLLECTIVE

Cantines scolaires : il faudrait 3 repas végétariens par semaine, selon des chercheuses

DOCTISSIMO 06/04/2022

Après avoir analysé le contenu des plats proposés dans les cantines scolaires, des chercheuses françaises ont trouvé comment rendre les assiettes de cantines plus équilibrées et durables.

Les cantines au régime végétarien

L'OBSERVATOIRE DES ALIMENTS 30/03/2022

Les cantines pourraient passer au végétarien. C'est ce que suggère l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses) qui dans un rapport assez novateur paru en novembre 2021 déclarait : un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire peut contribuer « à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants, à la condition qu'il soit équilibré » et que « l'offre végétarienne prenne mieux en compte l'intérêt des apports en légumineuses et en céréales complètes ».

La fin de l'expérimentation Repas à l'hôpital appelle désormais une impulsion politique

HOSPIMEDIA 30/03/22

De nouvelles offres ont été expérimentées dans cette expérimentation Repas à l'hôpital, à l'instar du panier repas pour les patients sortant à midi ou d'un restaurant pour patients autonomes. Les trois pilotes de l'expérimentation Repas à l'hôpital ont gagné en satisfaction de l'utilisateur, ont réduit le gaspillage alimentaire et ont produit une nouvelle offre alimentaire de meilleure qualité. Réussi, ce projet gagne à être encouragé. La DGOS, avec l'Anap, confirme ainsi sa poursuite auprès d'un plus grand nombre d'établissements.

Climat/nutrition: trois repas végétariens hebdomadaires, un bon compromis (Inrae)

AGRAPRESSE 29/03/2022

(article réservé aux abonnés)

Dans des travaux publiés le 24 mars dans la revue European Journal of Nutrition (article payant), des chercheuses de l'Inrae et l'entreprise spécialisée dans les statistiques nutritionnelles MS-Nutrition, estiment que trois repas végétariens par semaine en restauration scolaire permettraient de..

INFOS INTERNES

Burger King ouvre un restaurant vegan temporaire

L'HOTELLERIE RESTAURATION 08/04/2022

Pour sa réouverture, le Burger King situé dans la très passante Leicester Square, à Londres, expérimente une nouvelle carte entièrement composée de produits végétaliens, et ce pendant un mois.

UMIAMI lève 26,5M€ et industrialise le 1er filet de volaille 100% végétal

TENDANCE HOTELLERIE 06/04/2022

La startup UMIAMI réalise la plus grosse série A en Europe sur le marché des viandes végétales. Menée par Astanor Ventures, suivie par Redalpine, French Partners et soutenue par ses investisseurs historiques VERSO Capital, Newfund et le fonds French Tech Seed géré pour le compte de l'Etat par Bpifrance dans le cadre de France 2030, cette opération va accélérer le rayonnement de la Food Tech française à l'international.

Bel Foodservice : un nouveau fromage bio à la coupe Terra Nostra

LE CUISINIER 05/04/2022

Bel Foodservice propose à ses clients de la restauration collective un nouveau fromage Bio à trancher sous la marque Terra Nostra. Fabriqué dans l'archipel des Açores il est composé de seulement 4 ingrédients : lait pasteurisé bio, ferments lactiques, un coagulant et une pointe de sel.

Sodexo voit son bénéfice net multiplié par dix, à 337 millions d'euros

LE FIGARO ECONOMIE 01/04/2022

Le groupe de restauration collective et de services Sodexo a annoncé vendredi avoir dégagé un bénéfice net de 337 millions d'euros au premier semestre de son exercice 2021/2022, dix fois supérieur à ce qu'il était un an plus tôt, grâce à une nette reprise de ses activités. Sur la même période un an plus tôt, le bénéfice avait été de 33 millions d'euros, a rappelé Sodexo dans un communiqué.

AFP - 07/04/2022 : [Huiles, farines, pâtes: tension dans les magasins mais pas de panique](#)

AFP - 08/04/2022 : [Les prix alimentaires mondiaux à un niveau jamais enregistré \(FAO\)](#)

Les prix mondiaux des denrées alimentaires ont atteint en mars leurs "plus hauts niveaux jamais enregistrés" en raison de la guerre en Ukraine, qui "provoque des chocs" dans les marchés des céréales et des huiles végétales, a annoncé vendredi l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). L'indice FAO des prix alimentaires, qui suit la variation mensuelle des cours internationaux d'un panier de produits alimentaires de base, avait déjà battu en février son record depuis sa création en 1990, et **enregistre en mars une nouvelle hausse de 12,6%** indique l'organisation [dans un communiqué](#). Cette augmentation est principalement imputable à l'indice FAO des prix des céréales, qui a "enregistré une hausse de 17,1% par rapport à février, sous l'effet de fortes hausses des prix du blé et de toutes les céréales secondaires, principalement dues à la guerre en Ukraine". Les prix alimentaires sont également tirés vers le haut par les huiles végétales, dont l'indice FAO "a bondi de 23,2%, porté par la hausse des cours de l'huile de tournesol, dont le premier exportateur mondial est l'Ukraine". Dans le même temps, les prix des huiles de palme, de soja et de colza progressent aussi nettement, "sous l'effet d'une hausse de la demande mondiale à l'importation due à des ruptures d'approvisionnement en huile de tournesol".

AFP - 06/04/2022 : **Plan de résilience: Les aides jugées "complexes" par les entreprises**

Les aides du plan de "résilience", destinées à permettre aux industriels de faire face aux conséquences du conflit en Ukraine en allégeant leur facture énergétique, sont jugées "complexes" par les entreprises, a indiqué Bercy à l'issue d'une réunion avec les principales fédérations. Les aides, exceptionnellement permises par Bruxelles, sont ouvertes aux entreprises dont les dépenses d'électricité ou de gaz représentent au moins 3% du chiffre d'affaires, ou qui ont eu une hausse de leurs factures très importantes (plus que doublée par rapport à 2021), ou encore qui ont réalisé des pertes d'exploitation, a rappelé mercredi soir le cabinet de la ministre de l'Industrie Agnès Pannier-Runacher. Les dépenses énergétiques représentent des coûts importants pour les entreprises sidérurgiques, chimiques ou encore certaines activités agroalimentaires ou agricoles comme la production d'engrais notamment. **Les critères du dispositif d'aides conçu par la Commission "sont complexes" et "beaucoup de conditions se juxtaposent, ce qui élimine beaucoup d'entreprises" souligne-t-on au cabinet ,qui a écouté mercredi les principales fédérations d'employeurs (Medef, Afep, CPME, U2P, FNSEA, Uniden, Ania, UIMM, France Chimie, Coopération agricole et les industries de la construction)**. Les entreprises présentes à la réunion ont notamment demandé que l'aide puisse être attribuée sur la base de factures d'électricité mensuelles (et non annuelle) et qu'elle puisse concerner certains sites industriels pleinement touchés plutôt que l'ensemble d'un groupe. "Probablement qu'une vision mensualisée aurait un sens, dans la mesure où ces aides sont destinées à empêcher des arrêts de production" indique-t-on à Bercy, en estimant aussi "logique" que "l'on regarde site par site si on ne veut pas que la production s'arrête". Compte-tenu du critère de perte d'exploitation, le secteur de l'aluminium a indiqué pendant la réunion qu'aucun site ne serait éligible, idem pour l'agroalimentaire, alors que les laiteries et amidonneries sont de gros utilisateurs de gaz, exposés à l'explosion des tarifs, a-t-on indiqué de même source. Parmi les PME, le dispositif "n'est pas compris" a indiqué Bercy, qui compte néanmoins pouvoir l'actionner avant la fin juin, avec des "accompagnements".

Les Echos - 08/04/2022 : [La crise énergétique oblige l'Europe à repenser son modèle économique](#)

AFP - 08/04/2022 : [Sécurité alimentaire: Paris veut des objectifs de production agricole dans l'UE](#)

