



Revue de presse

Semaine du 28 mai au 3 juin 2022

A NE PAS MANQUER

10 conséquences pour l'agriculture si la Nupes et Mélenchon gagnent aux législatives

REUSSIR 09/06/2022

Zoom sur dix propositions pour l'agriculture de la Nouvelle union populaire, écologique et sociale (Nupes) qu'un sondage (Ipsos-FranceTV) place en tête des intentions de votes au premier tour des législatives.

Cantines scolaires et inflation : le prix des repas augmente, qui va payer la facture ?

FRANCE3 09/06/2022

Le coût de fabrication des repas dans les écoles a augmenté d'environ 10% sous l'effet de la hausse générale des prix. De quoi tracasser les municipalités du Nord et du Pas-de-Calais, tiraillées entre deux choix : faire payer les familles ou rogner sur le budget communal.

- ✓ En mai, l'inflation chiffrait à 5,2 % sur une période d'un an, soit son plus haut niveau depuis trente-sept ans, selon l'Insee.
- ✓ Mécaniquement, le coût moyen des plateaux repas dans les cantines, souvent préparés par des prestataires, a sensiblement augmenté. "De l'ordre de 5 à 10%", selon les chiffres indiqués par Philippe Laurent, sur France Info, vice-président de l'Association des maires de France (AMF). Jusqu'à 15% selon l'association de gestionnaires de cantines scolaires (Agores).

Le FoodTweet #11, dark kitchens et robotique : un mariage d'avenir pour la livraison ?

SNACKING 09/06/2022

#1 | Remy Robotics dévoile une plateforme robotique de dark kitchen lors de l'ouverture d'un troisième site à Barcelone

#2 | « La restauration rapide peut me permettre de ne pas faire attention tous les jours à mes dépenses » Paroles de Snackeurs

#3 | Régime sans viande : qu'en pensent les consommateurs ? étude Yougov

#4 | Picard recueille les avis clients sous forme vocale afin de détecter les signaux faibles

#5 | Snapchat recommande des restaurants dans Snap Map (aux U.S.)

#6 | RSE : un chantier complexe à mettre en œuvre pour le marketing

#7 | Skello remporte le prix de l'innovation Food Hotel Tech 2022 avec son planning boosté à l'IA : le smart planner

#8 | Sodebo teste dans les Pays de la Loire un nouveau concept de restauration d'entreprise : FreeGo

#9 | Socialmedia : Instagram annonce 4 nouveautés notables

#10 | Hard Seltzer : SCH lance féfé19, un cocktail frais et pétillant en canet

SALON

Rencontres et solutions au Salon Restau'Co

LE CUISINER 09/06/2022

Le Salon Restau'Co, qui avait dû annuler son édition 2020 et décaler celle de 2021 au mois de septembre à cause de la pandémie, sera de retour en 2022 dès le 15 juin prochain à Paris Porte de Versailles. Un événement attendu par l'ensemble du secteur !

Webinaire du 23 juin / 11 à 12 h - Egalim dans la tourmente économique de 2022

NEO RESTAURATION 09/06/2022

50 % de produits sous signes de qualité dont 20 % de bio... L'objectif d'EGAlim est clair, pertinent mais nécessite déjà par lui-même une revalorisation. La flambée des prix liée à la reprise post-Covid et à la guerre en Ukraine accentue encore la pression sur les achats publics. Pour quel impact sur la chaîne de valeur ? Pour quelles négociations possibles entre les maillons de cette chaîne ? Pour quelle réalité de pratiques d'achats des acteurs publics ? Pour le savoir, rendez-vous le 23 juin à 11h pour ce webinaire coorganisé par Vecteur Plus, structure de veille des appels d'offres de la commande publique, et Néo Restauration, avec la participation du **Geco Food Service** et de Simon Kucher & Partners.

6e édition du Lyon Street Food Festival du 23 au 26 juin

BRA RESTAURATION 06/06/2022

Du 23 au 26 juin se tiendra la 6e édition du Lyon Street Food Festival au sein des anciennes usines Fagor Brandt, dans le 7e arrondissement. Cette année, les gastronomies d'Asie, du Portugal et du Pays Basque seront particulièrement mises en avant grâce à des chefs locaux et des animations dédiées.

Alimentation Bio : les tendances 2022

SIAL

Ces dernières années, des événements qui ont marqué la planète entière — on pense notamment à la pandémie de Covid-19 — ont particulièrement renforcé la conscience bio des consommateurs, mais aussi des restaurateurs, des distributeurs et, plus généralement, de toute la chaîne d'approvisionnement.

Sirha Green : la planète food s'engage

ZEpro Resto (article print en ligne p.22)



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Le label HVE non conforme au droit européen, selon les producteurs bio

EUR'ACTIV 08/06/2022

Le label HVE, qui donne droit à des aides dans le cadre du nouveau plan stratégique national français (PSN), ne respecterait pas le droit européen selon la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB).

Souveraineté alimentaire : la consommation locale, un rôle clef

LA TRIBUNE 08/06/2022

EPISODE 2 - Les crises successives ont mis en avant un enjeu essentiel, celui d'être autonome sur la question alimentaire. Arriver à cet objectif nécessite une réorganisation sur toute la chaîne de valeur, mais surtout d'encourager la consommation locale.

RESTAURATION COMMERCIALE

Congrès du Snacking 2022 : les tendances en 20 chiffres-clés pour être au TOP !

SNACKING 09/06/2022

Alors que tout s'annonçait bien pour la reprise de la consommation en RHD, les crises s'enchaînent : inflation galopante des matières premières, guerre en Ukraine, pénurie persistante de personnel... Les indépendants et les réseaux sont à la peine ! Pourquoi faut-il garder l'option d'un point de vente de plus en plus hybride ? Comment réaliser le grand remix de sa carte pour maintenir ses marges ? Comment les consommateurs se comportent-ils en 2022 ? Pour le savoir, il fallait se rendre au 12e Congrès du Snacking qui s'est tenu mardi 7 juin à Paris au Pavillon Royal. L'occasion, pour tout l'écosystème de la restauration, de faire le point sur les tendances de consommation qui vont dicter l'avenir, mais aussi de se confronter à la réalité des chiffres dévoilés par les nombreux experts que nous avons réunis à cette occasion. A vous, désormais, d'ajuster le tir et vos choix stratégiques en conséquence ! Voici 20 chiffres-clés (et un peu plus si vous les comptez bien !) pour rester au top des décisions de la restauration rapide et du snacking !

RESTAURATION COLLECTIVE

Emission => Crise sanitaire : comment la restauration collective s'est transformée

EUROPE 1 09/06/2022

Dans "La France bouge", Elisabeth Assayag fait le tour de France des initiatives positives et novatrices. Travail, éducation, santé... Ils œuvrent aux quatre coins du pays pour faire bouger les lignes et casser les codes : qui sont ces citoyens, ces entreprises, ces collectivités qui s'engagent et inventent le monde de demain ? Des portraits et des témoignages inspirants.

Cantine scolaire : la facture va augmenter à la rentrée

PARENTS 08/06/2022

L'inflation ne cesse de croître. Après l'accélération des prix de l'énergie et de l'alimentation, les parents vont devoir faire face à celle du prix de la cantine scolaire à la prochaine rentrée des classes.

Inflation : les communes contraintes d'augmenter les prix des menus dans les cantines scolaires

FRANCE INFO 07/06/2022

En raison de l'inflation, la guerre en Ukraine mais aussi la grippe aviaire, les entreprises de restauration collectives ont augmenté leurs tarifs. Cela se répercute sur le prix des cantines scolaires.

Restauration scolaire : le prix de la cantine pourrait augmenter à la rentrée

FRANCE INFO 07/06/2022

La hausse des prix de l'alimentation et des carburants pourrait faire augmenter les prix de la restauration scolaire. Pour l'instant, ils sont garantis, mais de nouveaux tarifs vont être négociés.

Les villes face à l'inflation : «Si on ne revoit pas le prix de la cantine, il faudra augmenter les impôts...»

LE PARISIEN 07/06/2022 (article réservé aux abonnés)

La ville de Metz vient de voter une hausse du tarif de la cantine de 2,9% pour toutes les familles. À Vallet (Loire-Atlantique), c'est 5%. De son côté, la ville de Limoges (Haute-Vienne) cherche à limiter les coûts de la restauration scolaire.

Inflation : la facture des cantines scolaires s'annonce salée pour la prochaine rentrée

LE PARISIEN 07/06/2022 (article réservé aux abonnés)

Alors que les contrats entre les communes et la restauration scolaire sont en train d'être révisés, le secteur réclame entre 7 et 8% de hausse pour retrouver un équilibre financier malmené par l'inflation. Les villes devront choisir de les absorber dans leurs comptes ou de les répercuter sur les familles.

"La base, c'est que les enfants mangent bien" : en Côte-d'Or, les restaurants scolaires face au casse-tête de l'inflation

FRANCE3 04/06/2022

Alors que l'inflation galope et que les prix continuent d'augmenter, les cantines scolaires pourraient bien être contraintes d'augmenter le coût des repas à la rentrée 2023. Illustration à Saint-Julien, en Côte-d'Or.

INFOS INTERNES

Beesk, la start-up qui lutte contre le gaspillage alimentaire

EUROPE 1 06/06/2022

Avec ses Trophées de l'Avenir, Europe 1 récompense chaque année des entreprises, des associations ou des collectivités locales pour leur audace, leur innovation et leur côté visionnaire. En lice pour le Trophée de l'alimentation d'Europe 1, Beesk récupère les produits agricoles hors normes pour réduire le gaspillage.

INFOS DIVERS

AFP - 07/06/2022 : Grippe aviaire: le risque redescend à un niveau "négligeable" en France

Le Figaro - 08/06/2022 : Le lourd bilan de la grippe aviaire en France

AFP - 10/06/2022 : Deux cas de peste porcine à Rome: un millier de porcs seront abattus

Le Figaro - 08/06/2022 : Le gouvernement Borne face à l'immense défi de la transition écologique

AFP - 09/06/2022 : France: nouveau record du déficit commercial en avril, à 12,4 milliards d'euros

Le Monde - 07/06/2022 : Tribune « La réussite d'une politique de prévention en santé implique une lutte contre les lobbys opposés aux mesures qui dérangent leurs intérêts »

Pour une « démocratie sanitaire dynamique », il faut une information accessible, transparente et objective des consommateurs, et une totale indépendance vis-à-vis du secteur économique, plaident, dans une tribune au « Monde », Bernard Basset, François Boudillon et Serge Hercberg, médecins et spécialistes en santé publique. Retrouvez l'intégralité de la tribune en PJ.

Communiqué de Presse INRAE - Transformation des aliments : à la recherche d'un système de classification fiable

Dans un communiqué publié avant hier, des chercheurs de la Société française de nutrition, de l'Inrae, de l'Inserm et de trois autres organismes (Bordeaux SciencesAgro, VAB-Nutrition et MS-Nutrition) plaident pour la création d'un nouveau système de classification des aliments selon leur niveau de transformation. «Il paraît aujourd'hui nécessaire de développer un système de classification robuste, utilisable par tous et sans ambiguïté pour mieux étudier les liens entre la santé et la transformation des aliments, mieux définir les politiques publiques et mieux informer le consommateur» écrivent les scientifiques. Plus d'informations en cliquant sur le lien de l'article.

CP Ministère - 09/06/2022 : Direction générale de l'Alimentation : Maud Faipoux nommée directrice générale de l'alimentation

Sur proposition du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Madame Maud Faipoux vient d'être nommée directrice générale de l'alimentation en Conseil des ministres du 8 juin. Elle succède à Monsieur Bruno Ferreira qui, à sa demande, est appelé à de nouvelles fonctions.



GECO

FOOD SERVICE