



# Revue de presse

Semaines du 24 septembre au 21 octobre 2022



# A NE PAS MANQUER

## **Le FoodTweet #19 : êtes-vous prêt à éteindre vos enseignes lumineuses de jour comme de nuit en CHR?**

SNACKING 19/10/2022

- #1 | La France imposera l'extinction des pubs lumineuses en cas de situation critique : y compris en journée, si besoin
- #2 | Amazon et les magasins en ligne ont retrouvé leur part de marché d'avant la pandémie (2019)
- #3 | Robotisation : Clap de fin pour le robot à pizza Pazzi Robotics
- #4 | #Foodtech : le développement de marques virtuelles de restaurants séduit (toujours) les investisseurs en #fooddelivery
- #5 | Burger King lance un détecteur de fantômes (et un nouveau whopper) pour Halloween 2022 !
- #6 | Initiative de 128 cofondateurs, la NFT Factory ouvre ses portes au public le 22 octobre au Centre Pompidou à Paris
- #7 | Pinterest Trends : la nouvelle fonctionnalité pour aider les marques à identifier les tendances
- #8 | La gamme Soon de Olga reçoit le Prix SIAL Innovation "Own the Change"
- #9 | Requalification des contrats de travail de la Gig Economy aux US ?
- #10 | Les réseaux sociaux sont devenus le canal marketing n°1 en 2022 pour 44 % des marketeurs

## **Le billet de Gilles Fumey : Quand la moutarde nous monte au nez!**

SNACKING 12/10/2022

Dans sa chronique pour France Snacking, le géographe de l'alimentation, Gilles Fumey, nous confie ses réflexions sur l'inflation et les pénuries mais aussi sur la montée en puissance du végétal. A grignoter avec toujours autant de plaisir.

## **Le FoodTweet #18 : êtes-vous prêts à passer au steak végétal en restauration rapide ?**

SNACKING 05/10/2022

- #1 | McDo et les burgers végétariens (PLT), histoire d'un échec commercial
- #2 | [Reportage] Picard s'étoffe avec son concept "Bienvenue en cuisine"
- #3 | Social selling : TikTok prépare le lancement du live shopping aux USA | Zoom sur Fizz, l'app utilisée par 95 % des étudiants à Stanford pour sortir de l'isolement | Les vidéos en plein écran d'un simple clic arrivent sur Twitter | Les publicités digitales plébiscitées par les Français.
- #4 | Les grandes tendances de consommation à l'ère post- Covid. Grand enseignement : le magasin physique fait de la résistance
- #5 | Télétravail : 36 % des consommateurs mondiaux ont l'intention de travailler à domicile en 2025
- #6 | À Londres, Deliveroo ouvre un store un peu moins dark : Deliveroo HOP
- #7 | Vers un marketing d'influence de plus en plus responsable en 2022 ?
- #8 | Laisseriez-vous une IA choisir votre menu au restaurant ?
- #9 | Xavier Niel lance Stancer, sa solution de paiement low cost pour mettre fin au cash dans les petits commerces
- 10 | TikTok : la description des vidéos passe de 300 à 2 200 caractères maximum.

**FOOD service Vision table sur une augmentation de +3% en 2022 - ZEPRO RESTO 05/10/2022 (article en ligne – p12)**

## **Restauration : quel bilan du premier été post-Covid ?**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 30/09/2022

2021 vs 2019

- ✓ les visites dans les établissements de RHD ont progressé de +11 % et les dépenses de +17 %.
- ✓ Des résultats restent inférieurs en visites (-13 %) et en dépenses (-10 %)
- ✓ la restauration rapide : une croissance en valeur de 5 % sur juin et juillet
- ✓ la restauration à table, la restauration collective et le segment des transports et lieux de loisirs affichent toujours un retard de 20 % en visites
- ✓ La vente à emporter en vitesse de croisière
- ✓ Le manque de personnel : nouveau défi pour la restauration à table ?

## **Alimentation : Végétaux, snacks, boissons... Les tendances food de 2023**

20 MINUTES 20/10/2022

Les acteurs de l'agroalimentaire étaient réunis cette semaine au Salon international de l'alimentation pour échanger au sujet des modes de consommation de demain

## **« L'impact des prix d'achat sur l'addition » au menu du prochain Leaders Lab**

BRA RESTAURATION 17/10/2022

Le prochain Leaders Lab du Leaders Club se tiendra le 18 octobre à Marseille de 17h à 22h30 et aura pour thème : « L'impact des prix d'achat sur l'addition ». Au programme : un « mini trend tour » à la découverte de concepts Marseillais, tels que Splendido de Big Mamma, Les Grandes Halles du Vieux-Port, Homer Lobster ou encore Rodizio Brazil.

## **Sial : Pascale Thieffry, Business France : « Il faut récupérer les marchés perdus en Europe »**

LES MARCHES 13/10/2022

A l'occasion du Sial, Pascale Thieffry, directrice du département agroalimentaire de Business France, revient pour Les Marchés sur les enjeux de l'exportation en Europe, mais aussi dans les pays tiers, des relais de croissance à ne pas négliger.

## **Sirha, un salon toujours plus incarné et vivant, du 19 au 23 janvier prochain**

SNACKING 06/10/2022

A 105 jours du Sirha, les organisateurs du Mondial du food service, de l'hospitalité et de l'alimentation qui se déroulera du 19 au 23 janvier 2023, à Eurexpo-Lyon, ont détaillé le programme. Un salon placé, sous le signe de l'innovation forcément et de la convivialité assurément, à travers de nombreux concours, dont les célèbres Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie.

## **Engagements RSE et dimension internationale au cœur du Sirha 2023**

LE CUISINIER 06/10/2022

1 600 exposants, 7 Halls, 250 nouveautés dans l'Allée des innovations, 30 start-ups, des concours dont les incontournables International Catering Cup, Coupe du Monde de la Pâtisserie et Bocuse d'Or : tel est le programme annoncé de la prochaine édition du Sirha, qui se tiendra à Eurexpo Lyon du 19 au 23 janvier 2023.

## **L'agenda des salons en régions, nationaux et internationaux**

ZEPRO RESTO 05/10/2022 (article en ligne – p16)



## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Elior Group vise à réduire de 30 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025**

LE CUISINIER 19/10/2022

Chez Elior Group, la mise en place d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective s'inscrit dans une stratégie de réduction des émissions de gaz à effet de serre et de protection de la planète.

Dans le cadre de la Semaine Européenne du Développement Durable, l'entreprise a par ailleurs décidé de les mettre en avant, son objectif étant de réduire le gaspillage de 30 % en 2025, par rapport à 2020.

## **Sobriété énergétique : la restauration rapide s'engage**

BRA RESTAURATION 18/10/2022

Suite au Plan de sobriété énergétique présenté par le Gouvernement le 6 octobre dernier et approuvé par le SNARR (Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide), ce dernier signe une charte de 15 engagements contribuant à la réduction des consommations énergétiques.

## **Cotations des surgelés restauration collective : toujours des tensions sur plusieurs groupes de produits**

LES MARCHES 18/10/2022 (réservé aux abonnés)

Les prix des produits surgelés destinés à la restauration collective flambent depuis plusieurs mois et la cotation d'octobre reste sur la même tendance.

## **Convention Compass- La Coopérative Agricole pour la qualité, la variété et l'origine France des repas**

NEO RESTAURATION 17/10/2022

Compass Group France qui sert 171 millions de repas par an dont 300 000 par jour dans les cantines scolaires et la Coopérative Agricole qui représente 2200 entreprises coopératives (190 000 salariés en France) fournissant 70 % de la production agricole française viennent de signer une convention de partenariat.

## **Restauration collective : comment s'adapter face aux crises ?**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 17/10/2022

Crise sanitaire, inflation du coût des matières premières, salaires à la hausse... le contexte économique n'a rien d'une sinécure pour la restauration collective. Comment réagit ce secteur ? Philippe Pont-Nourat, président du SNRC, fait le point.

## **Le travail hybride transforme le marché de la restauration d'entreprise**

BFM BUSINESS 17/10/2022

Spécialiste de la restauration d'entreprise et émetteur de titres-restaurant, Sodexo lance la solution Toqla pour répondre aux nouveaux enjeux du travail hybride. Les explications de François Podeur, directeur New Food Models.

## **Inflation : le Conseil d'État valide l'avenant en restauration collective pour la revalorisation des prix**

LES MARCHES 17/10/2022 (réservé aux abonnés)

Le Conseil d'État valide dans son avis (no 405540) paru le 15 septembre 2022, le fait qu'un avenant peut parfaitement acter une revalorisation des prix d'un marché de fournitures de denrées alimentaires dans le cadre des réclamations transmises par les fournisseurs, au titre de circonstances imprévisibles.

## **Restauration collective : Terrena et Compass en lien étroit pour mieux valoriser la viande bovine**

LES MARCHES 17/10/2022 (réservé aux abonnés)

Depuis un an, le groupe de restauration collective Compass Group France échange avec Terrena pour faire évoluer ses pratiques d'achat en viande bovine. L'enjeu : préserver ses volumes d'approvisionnement et pérenniser la filière bovine.

## **Restauration collective: quels défis pour le secteur ?**

BFM TV BUSINESS 13/10/2022 (reportage)

« On est réglementés par un décret qui donne des règles nutritionnelles, donc on ne répond pas toujours aux attentes des enfants qui sont assez éloignées des attentes nutritionnelles » - Sylvie Dauriat, présidente de Restau'co

## **Cantines bio et durables : l'Observatoire national rend ses conclusions**

LE CUISINIER 05/10/2022

Le rôle des collectivités locales dans le soutien au développement d'une agriculture et d'une alimentation de qualité a été confirmé dans la dernière enquête 2022 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable (Un Plus Bio et Ecocert).

## **Restauration collective – retour au niveau d'avant crise en 2024**

ZEPRO RESTO 05/10/2022 (article en ligne – p12)

## **Ma cantine accompagne la transition alimentaire**

ZEPRO RESTO 05/10/2022 (article en ligne – p30)

## **Elior dresse le bilan du Nutri-Score en restauration collective**

LE CUISINIER OCT 2022

Elior a livré le bilan d'un an de déploiement du Nutri-Score dans les établissements dont il gère la restauration. Il a eu un impact positif sur la qualité des repas proposés dans les cantines scolaires et restaurants d'entreprises où le groupe l'a mis en place.

## **Cantines bio : les six enseignements à retenir sur l'observatoire d'Un plus bio**

LES MARCHES 30/09/2022 (article réservé aux abonnés)

Selon le dernier Observatoire national de la restauration collective bio et durable, les achats de produits biologiques progressent en restauration collective. Voici les six principaux enseignements de l'enquête 2022.

## **Les Français prêts à déboursier 8,20€ pour bien manger au bureau**

BFM TV 29/09/2022 (reportage télé)

L'offre de restauration collective est de plus en plus importante pour les salariés. Et pour 55%, le critère majeur est des plats équilibrés et de qualités. Foodles propose une offre de restauration fraîche et 100% Made In France. Michael Ormancey, Fondateur de Foodles est l'invité de Lorraine Goumot dans Happy Boulot.

## **Restauration collective : comment se renouvelle-t-elle après la crise sanitaire ?**

EUROPE 1 27/09/2022

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 ?

## **Tout savoir sur les inégalités de qualités entre les cantines scolaires**

Europe 1 24/09/2022 (reportage radio)

Chaque samedi, Laurent Mariotte et son invité vous livrent conseils, trucs et astuces autour de la gastronomie et l'alimentation. Un éclairage utile sur l'art du bien-manger. Aujourd'hui, tout savoir sur la cuisine de cantine avec notre invitée Mathilde Bezace. Invitée : Mathilde Bezace, mère de famille et conseillère municipale chargée de la restauration collective et de la transition alimentaire à Choisy le Roi (94) et impliquée au sein du bureau de 1+bio.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### **Près de 8 restaurateurs sur 10 seraient engagés dans une démarche éco-responsable**

SNACKING 19/10/2022

A l'approche du Sirha Lyon, le rendez-vous mondial des métiers de bouche qui se tiendra du 19 au 23 janvier prochain, les organisateurs publient les résultats d'une étude réalisée auprès de professionnels du secteur pour mieux appréhender leurs positions face aux enjeux liés au développement durable.

### **Journée Internationale du Burger. La restauration fête un produit star ce 13 octobre.**

SNACKING 13/10/2022

Nous célébrons aujourd'hui celui qui est devenu en l'espace de quelques années un incontournable poids lourd de notre alimentation à l'occasion de la Journée Internationale du Burger. L'occasion de revenir sur la place occupée par un produit longtemps décrié et assimilé à la malbouffe et désormais travaillé par toutes les strates de la restauration, des chaînes de fast food aux plus grands chefs. Il est aussi devenu un rouage essentiel de la restauration livrée, aux côtés des historiques pizzas et autres sushis.

### **Le festival TheFork de retour jusqu'au 27 novembre**

BRA RESTAURATION 13/10/2022

Du 13 octobre au 27 novembre, le festival The Fork revient dans près de 1200 restaurants en France pour une nouvelle édition, l'occasion pour l'application de réservations en ligne de dévoiler sa sélection des meilleurs restaurants.

### **Thibaut Spiwack : "Il y a une restauration nouvelle qui se crée"**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 13/10/2022

À l'occasion du salon Paris pour l'emploi, qui se tenait du 6 et 7 octobre à la Concorde (Paris), nous avons rencontré Thibaut Spiwack, chef du restaurant Anona (Paris). Nous l'avons questionné sur sa vision de l'hôtellerie-restauration à l'heure de la transition écologique, sujet de sa conférence du jour au Quartier Jeunes.

### **Livraison. Quand, quoi, combien et comment, selon Otter**

SNACKING 13/10/2022

Selon une étude de la plateforme d'optimisation et de gestion de la livraison Otter, certaines certitudes se confirment sur les habitudes des Français en matière de livraison, dans le domaine de la restauration. Notamment que le dimanche soir reste, l'instant privilégié tout comme que le burger demeure en tête des produits les plus consommés.

### **Bernard Boutboul : "Tout est à reconstruire dans la restauration de demain"**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 11/10/2022

Le président de Gira, cabinet de conseil et d'accompagnement sur la consommation alimentaire hors domicile, était au lycée hôtelier de La Rochelle, le 5 octobre dernier. L'expert a décrypté les enjeux du secteur devant des étudiants en BTS MHR captivés.

### **Titres-restaurant : qui peut profiter du relèvement du plafond journalier ?**

LES MARCHES 03/10/2022

Avec des titres restaurant ou au restaurant d'entreprise, les salariés peuvent et veulent faire plus que déjeuner.

### **La Fréquentation des restos est revenue à la normale**

ZEPRO RESTO 05/10/2022 (article en ligne – p12)

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **L'agriculture biologique ralentit face à une demande qui s'enraye**

LA TRIBUNE 14/10/2022

Fatigue passagère ou vrai retournement du marché ? L'agriculture biologique fait face à une importante évolution de son modèle avec une consommation orientée à la baisse pour la première fois depuis huit ans, à cause notamment de l'inflation. Un contexte qui pèse en retour sur l'offre. En Nouvelle-Aquitaine, cela se traduit par une croissance amputée d'un tiers : 730 nouvelles exploitations en 2022 contre 1.100 l'an dernier.

### **Le segment pommes de terre perd du croustillant mais reste confiant**

LE MONDE DU SUGRELE 13/10/2022 *(article réservé aux abonnés)*

La conjoncture a stoppé net les frites et les autres grenailles dans leur élan ! Une mauvaise passade qui n'empêche pas les marques d'innover en espérant un retour rapide à la normale.

### **PARIS : Influenza aviaire, indemnisation pour les filières touchées**

PRESSE AGENCE.FR 12/10/2022

Conformément aux engagements pris par l'État dès le début de la crise à l'automne 2021, les acteurs des filières touchées vont bénéficier de plusieurs dispositifs d'indemnisation des pertes financières subies pendant l'épisode de 2021-2022.

### **La Conf' appelle le gouvernement à soutenir les agriculteurs bio en urgence**

WEB-AGRI 12/10/2022

Face à une baisse de la consommation des produits bio, la filière biologique se trouve depuis 2021 en difficulté économique. Pour la Conf', la situation est en partie liée à la mise en concurrence du bio avec d'autres labels comme la HVE, et à la suppression de l'aide au maintien. Le syndicat demande donc à l'Etat de prendre des mesures : aide conjoncturelle, application d'Egalim et mise en place d'outils de gestion de crise.

### **Dans un contexte anxigène, le traiteur frais fait mieux que résister**

SNACKING 11/10/2022

L'heure n'est pas à l'autocongratulation béate pour la filière du traiteur frais, dans un contexte extrêmement chahuté marqué par une inflation record sur les matières premières comme sur l'énergie qui fragilise les entreprises. Toutefois, le secteur fait mieux que résister en volume comme en valeur, porté par ses atouts d'accessibilité prix, de diversité mais aussi d'innovation. Et ce d'autant que la migration des actifs vers le télétravail lui offre une nouvelle manne de convives à contenter.

### **Des poulets Label Rouge en télé réalité pour séduire les pays d'Europe**

LES ECHOS 06/10/2022

La volaille, comme vous ne l'avez jamais vue. C'est la nouvelle campagne des éleveurs de label rouge. Vingt webcams vont filmer en direct des milliers de poulettes au quotidien. Objectif : doper l'export.

### **La sobriété, au cœur de l'alimentation de demain**

LA CROIX 05/10/2022

Mardi 4 octobre, des chercheurs du CNRS ont présenté une étude consacrée à l'alimentation de demain. Cinq scénarios nous projettent dans l'alimentation française de 2050, avec pour objectif la neutralité carbone.

### **Le marché du veau sous forte pression**

LES MARCHES 05/10/2022 *(article réservé aux abonnés)*

Après un été difficile, la rentrée a été décevante et les ventes de viande de veau sont en chute libre.

## **Inflation : les consommateurs mangent de moins en moins de viande**

FRANCE INFO 04/10/2022

Avec la hausse des prix, les clients changent leurs habitudes alimentaires et consomment moins de viande. L'ensemble des produits frais est touché par cette diminution.

## **Grippe aviaire : la filière canard gras s'astreint à réduire la volure**

LES ECHOS 30/09/2022

En vidant certains élevages de canards en fin d'année, la filière foie gras espère enrayer une cinquième pandémie. A côté des producteurs, qui seront indemnisés, la baisse de la production met en difficulté les transformateurs en manque de matière première et mécontente certains petits agriculteurs.

## **Les distributeurs grossistes s'engagent dans la sobriété énergétique**

LE MONDE DU SURGELE 30/09/2022

Sur fond de crise de l'énergie, l'organisation Fédalis annonce de nouveaux engagements pris par l'ensemble de ses adhérents distributeurs spécialisés du commerce de gros.

⇒ **LE CUISINIER**

## **Futur de l'alimentation : ce que nous servirons en 2035 en restauration**

SNACKING 29/09/2022

Que mangerons-nous demain et comment les consommateurs vont-ils se comporter ? La nutrition personnalisée basée sur la responsabilité de chacun aura-t-elle remplacé le plaisir d'un burger double cheese et double bacon en 2035 ? Devrons-nous intégrer des algues pour remplacer la viande ? La livraison va-t-elle s'installer définitivement dans les habitudes d'achat des consommateurs et être (enfin !) rentable ? Nous avons présenté cinq hypothèses à Céline Laisney, directrice du cabinet de veille et de prospective AlimAvenir et coordinatrice de l'étude Vigie Alimentation 2022 éditée par Futuribles qui vient tout juste de paraître. Elle nous livre les fruits de ses analyses, soutenue par l'apport de nombreux experts.

## **Inflation : les produits alimentaires frôlent les 10% de hausse**

CAPITAL 29/09/2022

L'inflation poursuit sa hausse en franchissant un cap en septembre avec des produits alimentaires frôlant les 10%, selon le baromètre de l'IRI pour LSA. Les viandes et les pâtes sont les produits les plus touchés.

## **Alimentation : nous ne mangeons pas mieux qu'il y a 30 ans**

FRANCE INTER 23/09/2022 (reportage radio)

Selon cette étude, l'amélioration de notre alimentation est très faible depuis 1990 sur l'ensemble des pays. Et dans le reste de l'actualité scientifique, le thé protège-t-il du diabète ?

## **DEVELOPPEMENT DURABLE – GESTION DES DECHETS**

### **Des barquettes en inox lavables et consignées en supermarché**

France 3 04/10/2022

Remplacer les emballages plastiques à usage unique dans la grande distribution par des plats consignés en inox, c'est la solution proposée par la start-up nantaise Berny.

### **Sobriété énergétique – les grossistes spécialisés de la RHD s'engagent**

ZEPRO RESTO 05/10/2022 (article en ligne – p36)

## EQUIPEMENTS

### Les coûts de production renchérissent les prix

ZEPRO RESTO 05/10/2022 (article en ligne – p16)



### PepsiCo France annonce trois nouvelles nominations

BRA RESTAURATION 19/10/2022

Le 17 octobre, PepsiCo France a annoncé trois nouvelles nominations, à effet immédiat : Bruno Cazelles est nommé directeur commercial France, Julien Dhennin prend la tête de la direction commerciale hors-domicile et Émilie Vantajol devient directrice marketing boissons.

### Codigel, un fabricant-distributeur qui n'a pas froid aux yeux en snacking

SNACKING 17/10/2022

Sur un marché de la grande cuisine bousculé par les pénuries et les inflations de tout genre, l'entreprise française qui réalise plus de 25 % de croissance en 2022, sort son épingle du jeu non seulement sur ses marchés historiques mais aussi sur le snacking qui a explosé ou encore le commerce de proximité et la GMS où l'entreprise avance ses pions avec succès. L'une des clés, un stock de près de 4 millions de pièces et une très grande proximité avec ses partenaires fabricants dont ses actionnaires espagnols ITV ou encore Coreco/Docriluc, chez qui Laurent Sibille, président de l'entreprise nous a conduits, à Lucena en Espagne.

### Restau'Co élit son conseil d'administration et dresse sa feuille de route pour 3 ans

NEORESTAURATION 10/10/2022

ors de sa dernière assemblée générale, le 6 octobre, le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe a élu son nouveau conseil d'administration : Sylvie Dauriat (caisse des Ecoles du 17e arrondissement Paris), Philippe Lapouge (Ministère des armées), Christophe Mari (hôpitaux de Marseille), Philippe Muscat (Restaurant Inter-Administratif de Lyon), Christine Rousseau (Ville de Saint-Amand-les-Eaux) et Eric Thorel (Lycée de Wingles).

### Danone expérimente l'eau minérale en vrac avec Evian

LES ECHOS 05/10/2022

Danone va proposer l'eau d'Evian en vrac à titre expérimental à deux de ses clients. Le temps presse. La distribution de boissons en bouteille de plastique dans les lieux fréquentés par le public sera interdite par la France en 2025.

### Nautilus, racheté par Steve Burggraf et Mathias Dosne, avec AMDG

SNACKING 04/10/2022

Belle prise pour le fondateur de la chaîne de restauration Big Fernand et l'ex-Président de Mondelez France, Steve Burggraf et Mathias Dosne qui viennent de signer ce matin, la reprise du spécialiste des produits de la mer Nautilus, aux côtés d' AMDG Private Equity. Nautilus a pour ambition de monter en puissance, notamment en restauration sous la toute nouvelle entité Nautilus Chef, qui réalise aujourd'hui près de 19 M€ de CA sur les 47 M€ du groupe.

### Burger King s'engage à recruter davantage de personnes en situation de handicap

SNACKING 27/09/2022

Il s'agit d'une grande première dans le secteur de la restauration rapide, confrontée depuis la pandémie à des difficultés persistantes de recrutement. Par la signature d'une convention avec l'Agefiph, l'antenne française de la chaîne Burger King® s'est engagée à employer, d'ici 2024, 4,5 % de personnes en situation de handicap dans sa soixantaine de restaurants succursalistes, soit une proportion en hausse de près de 50 %.

## **Comment booster sa rentabilité, METRO France vous dit tout dans un livre blanc**

SNACKING 27/09/2022

Aux côtés des métiers de bouche et soutien de la profession, fort éprouvée par la crise économique et les pénuries de tout genre, METRO France leur propose un livre blanc de 36 pages pour les aider à booster leur rentabilité. C'est le 12e guide pratique édité par l'entreprise.

## **Laurent Théodore prend la tête de France Boissons**

BRA RESTAURATION 30/09/2022

Laurent Théodore succède à Loïc Latour à la présidence de France Boissons et rejoint à ce titre le comité de direction de Heineken France, présidé par Pascal Gilet.

## **Not So Dark lève 80 millions de dollars pour développer son concept de marques virtuelles**

BRA RESTAURATION 30/09/2022

La start-up de la food tech Not So Dark a annoncé fin septembre un tour de table inédit, lui ayant permis de lever 80 millions de dollars en série B. Menée par Kharis Capital et Verlinvest, en partenariat avec Convivialité Venture, cette opération va permettre à l'entreprise de financer son développement en Europe.

## **Maître Coq, très affecté par la grippe aviaire, ne désarme pas**

LES ECHOS 30/09/2022

Malgré un recul des ventes estimé à près de 10 % en raison de la grippe aviaire, le volailler vendéen annonce un train d'investissements de plus de 20 millions d'euros sur l'exercice en cours.

## **Aurélie Stewart, directrice RSE d'Elior : « La notion d'accompagnement est fondamentale, les outils ne suffisent pas »**

NEO RESTAURATION 29/09/2022

Alors que la journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture lancée par l'Organisation des Nations-Unies (ONU) se déroulera le 29 septembre, Aurélie Stewart, directrice RSE d'Elior Group, revient sur les actions concrètes du groupe qui s'est engagé à réduire de 12 % ses émissions de gaz à effet de serre par repas d'ici 2025 comparé à 2020.



**Votre association a déménagé dans de nouveaux locaux** au :

**124 Bd de Magenta 75010 PARIS**

**(accès facile de toutes les gares + parking au pied des bureaux)**

Nos 2 salles de réunions sont mises à votre disposition, sous réserve de disponibilité : la mise à disposition est comprise dans votre adhésion.

N'hésitez pas à contacter notre assistante, Lora KOVACHEVA , pour tous renseignements.

Nous serons ravies de vous accueillir !



# GECO

FOOD SERVICE