



Revue de presse

Semaine du 26 novembre au 9 décembre 2022



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #22 : êtes-vous prêt au sandwich baguette tradition inscrite au patrimoine de l'Unesco ?

SNACKING 01/012/2022

#1 | Nouvelle inscription sur la Liste du Patrimoine Immatériel de l'Unesco : Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain.

#2 | Le shopper d'aujourd'hui (et le snacker !) veut un commerce sans couture d'après l'édition 2022 du « Shopper Report » de Wunderman Thompson

#3 | Tik Tok teste sa plateforme de commerce en ligne aux États-Unis (pour commencer)

#4 | Quelles campagnes pour la Coupe du monde 2022 ? Par amour des bleus. Et surtout du poulet by KFC France

#5 | Le télétravail s'impose chez les cadres

#6 | Des emballages comestibles aux algues comme alternative au plastique

#7 | Trop salés, trop caloriques... Une étude pointe du doigt les menus enfants des fast-food

#8 | Les produits laitiers reviennent en communication via un manga

#9 | En cette fin d'année sportive, Deliveroo et Heaven Agency lancent un jeu en ligne : Faim de victoire.

#10 | En janvier les emballages jetables seront interdits dans les fast-foods (qui ne sont pas tout à fait prêts)

Restauration hors domicile, des consommateurs toujours plus nomades et responsables

SNACKING 07/12/2022

La crise sanitaire et les fermetures d'établissement qui en ont découlé ont durablement modifié notre manière de consommer hors-domicile. L'étude réalisée par IRI Shopper Insights et FranceAgrimer, qui sont allées sonder les nouvelles habitudes des Français, témoigne notamment de la montée en puissance de la restauration rapide et de la livraison. Avec des attentes bien spécifiques selon les classes d'âges alors que les tensions sur les prix commencent à se faire prégnantes.

- ✓ l'ancrage de la restauration hors domicile dans les habitudes des Français : 88 % des répondants au questionnaire déclarent avoir consommé des produits alimentaires en dehors de leur domicile sur la période couvrant l'automne 2021 au printemps 2022
- ✓ A l'inverse, les 12 % qui n'ont fréquenté aucun circuit de consommation hors domicile sur cette période ont un profil plus âgé, plus rural et plus modeste.
- ✓ Les deux moments phare de la restauration hors domicile, pour les personnes interrogées, sont le déjeuner en semaine (55 % des Français ayant mangé hors domicile sur ce créneau) et le dîner du week-end (51 %)
- ✓ les consommateurs demandent avant tout « plus de produits locaux ou d'origine France » (54 %) et du « fait-maison » à partir de produits frais (53 %).
- ✓ Il reste que dans un contexte économique tendu, la demande de tarifs avantageux ou de prix plus accessibles est partagée par tous. 39 % des consommateurs les réclament et 32 % souhaiteraient voir davantage d'offres ou de cartes de fidélité.
- ✓ 75 % des consommateurs hors domicile déclarent ainsi avoir fréquenté au moins un établissement de restauration rapide;
- ✓ Seuls 16 % ont fréquenté, cependant, un restaurant collectif d'entreprise ou d'université preuve des difficultés d'un modèle à bout de souffle depuis le Covid et la généralisation du télétravail.
- ✓ La consommation sur place a perdu du terrain, alors que la vente à emporter (VAE) et la livraison à domicile (LAD) se sont développées : un Français sur deux a consommé via la VAE et un tiers ont eu recours à la LAD.

=> **L'HOTELLERIE RESTAURATION**

Gouvernance de transition

Changement de présidence annoncé au Geco Food Service

LE MONDE SUR SURGELE 07/12/2022

Geco Food Service : installation d'une gouvernance de transition

RESTAU-TODAY / ZE PRO 07/12/2022

SALON – PRIX

Sirha : le rendez-vous global du food service mondial se tient du 19 au 23 janvier 2023 à Lyon

L'HOTELLERIE RESTAURATION 24/11/2022

Lyon (69) Organisée au coeur de la capitale de la gastronomie, la 21ème édition de Sirha Lyon se tient du 19 au 23 janvier 2023 à Eurexpo. En 40 ans, Sirha Lyon a su se faire une place de choix au sein de l'industrie du Food Service en proposant un événement mondial unique. Découvrez la plus grande offre globale du Food Service en termes de produits, d'équipements et de services pour la restauration commerciale et indépendante. Sirha Lyon ce sont cinq jours de rencontres, de business entre acteurs de l'économie et de l'innovation, de démonstrations et de concours prestigieux.

Prix du CHR Digital de l'Année : remise des prix le 12 décembre

BRA RESTAURATION 29/11/2022

Lancés l'an dernier par Libeo – spécialiste du paiement entre entreprises – les Prix du Resto Digital de l'Année sont de retour pour une 2e édition baptisée Prix du CHR Digital et présidée par Thierry Marx.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Le Panorama des grossistes 2022

LE MONDE DU SURGELE 24/11/2022 (réservé aux abonnés)

Focus sur l'édition 2022 du panorama des principaux réseaux intégrés et groupements de distributeurs opérants sur le marché de la restauration, de la boul'pât et du snacking.

#digitalmarketing : quelle stratégie adopter pour gérer son e-reputation en CHR ?

SNACKING 25/11/2022

Les réseaux sociaux occupent désormais la première place sur le net avec 46 % du temps passé à eux seuls, et, c'est aujourd'hui une évidence, les jeunes générations ont pour réflexe de se renseigner sur le web avant de se rendre dans un hôtel ou un restaurant. Le fameux « bouche à oreille » est devenu digital et c'est votre notoriété locale qui va primer sur le coup de cœur, mais aussi la nature de vos réponses qui va l'emporter. Comment se différencier de ses concurrents qui proposent le même burger ou la même pizza que vous et sur le même territoire commercial ? Quel rôle primordial joue le personnel dans votre concept et comment le valoriser ? Pour trouver les réponses à ces questions désormais essentielles afin de booster son business, suivez le guide !

#CIBM2022. La boulangerie face à ses nouveaux défis

SNACKING 26/11/2022

Alors que la boulangerie retrouvait en 2021 ses performances de l'avant covid, la crise économique a renversé les pronostics d'une belle reprise annoncée. La Convention Internationale de la Boulangerie Moderne qui s'est tenue le 23 novembre dernier et qui a réuni près de 200 personnes a permis de faire un point sur la situation d'une filière secouée mais qui fait front et qui regarde vers demain. Et parmi les enjeux de cette boulangerie du futur, le snacking est un atout sérieux, comme ont pu le confirmer de nombreux intervenants.

Soutien des entreprises face à l'inflation de l'énergie, le courant ne passe pas partout...

SNACKING 28/11/2022

Face à la flambée de l'énergie, les professionnels sont sur le qui-vive alors que les factures s'envolent et que le renouvellement des contrats se prépare. Pour y voir clair sur les dispositifs en place ou à venir, snacking.fr a donné la parole aux avocats Baptiste Robelin et Laurent Bidault, NovLaw Avocats, de faire un point sur la situation.

« La bataille des générations en France », nouvelle étude de Wine Intelligence et IWSR

BRARESTAURATION 30/11/2022

A l'occasion de l'édition 2023 de Wine Paris & Vinexpo (du 13 au 15 février 2023 à Paris Porte de Versailles), Wine Intelligence et IWSR ont publié une étude intitulée « La bataille des générations en France ».

La grande mutation de la boulangerie-pâtisserie décryptée par Food Service Vision

BRA RESTAURATION 08/12/2022

« La boulangerie à l'ancienne cède la place à des entreprises qui empruntent de plus en plus aux codes de la restauration, élargissent et enrichissent leur offre, cherchent de nouveaux moments de consommation et surfent sur les nouvelles attentes des consommateurs urbains » : telles sont les conclusions de François Blouin – président fondateur de Food Service Vision – dans la dernière Revue Business Boulangerie-Pâtisserie menée par sa société (la précédente avait été publiée en 2019).

Face à la crise, l'interpro vise une stabilisation de la consommation

WEB-AGRI 08/12/2022

Alors que l'élevage laitier bio subit les conséquences d'un retrait de la consommation depuis près de deux ans, amplifié par la baisse du pouvoir d'achat ces derniers mois, le Cniel mise sur les actions de communication et de lobbying pour enrayer le phénomène. Côté producteurs, les conversions sont à l'arrêt et les cessations s'accroissent.

Marc Fesneau annonce un soutien supplémentaire de l'Etat à la filière bio

WEB-AGRI 06/12/2022

Le ministre de l'agriculture, Marc Fesneau, a annoncé mardi des moyens financiers supplémentaires pour l'Agence Bio, chargée du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française, secteur « chahuté » par l'inflation et une baisse de la demande.

=> **LE MONDE**

=> **LES MARCHES**

RESTAURATION COLLECTIVE

Marchés publics : un « guichet vert » nordiste aide les collectivités de France à passer des contrats « responsables »

LA TRIBUNE 29/11/2022

Aider les entreprises et collectivités à passer des marchés publics tout en se conformant aux nouvelles clauses sociales et environnementales, l'enjeu est de taille : non seulement, la commande publique représente 203 milliards d'euros (8% du PIB de la France), mais encore, le calendrier est serré: trois ans. C'est pourquoi un « guichet vert », mis en place depuis les Hauts-de-France par le CD2E (le Centre de développement des éco-entreprises), offre à toute collectivité de France qui le demande une assistance voire un « conseil minute » pour effectuer des achats publics responsables.

Concilier qualité nutritionnelle et protection de l'environnement avec les repas végétariens à la cantine

LE CUISINIER 25/11/2022

Une étude a été menée, en lien étroit avec le collectif EnScol, pour évaluer l'impact d'une alimentation végétarienne à la cantine. La réglementation actuelle relative à la restauration collective impose le service d'au moins une viande rouge non hachée. Le repas d'un enfant doit, lui, contenir également 4 ou 5 composantes et respecter des règles de fréquences (exprimées pour 20 repas successifs) minimales ou maximales pour garantir une très bonne qualité nutritionnelle.

Tribune, Frédéric Galliath, dg restauration d'entreprise Elior France : « Le brunch, pause déjeuner de 2023 ? »

NEORESTAURATION 07/12/2022

Les habitudes de travail ont considérablement évolué en l'espace de quelques années. La crise du Covid a obligé les entreprises à adopter un nouveau rythme qui permet aux collaborateurs de concilier plus facilement vie professionnelle et vie personnelle. Avant la pandémie, les collaborateurs se rendaient au bureau en moyenne 20 jours par mois contre 12 à 13 jours aujourd'hui. Aller au bureau est devenu un choix : on s'y rend car c'est un lieu où nous partageons des moments avec nos collègues, où nous créons du collectif, où nous nous engageons dans un projet d'entreprise. Le temps de travail à la maison est quant à lui celui de la productivité.

RESTAURATION COMMERCIALE

Inflation : 14 % des Français prévoient de se rendre au restaurant pour Noël

BRA RESTAURATION 28/11/2022

Quel est l'état d'esprit des Français à l'approche de Noël, alors que l'inflation pèse sur le pouvoir d'achat ? C'est ce qu'a tenté de savoir NielsenIQ dans sa dernière étude, dont les résultats ont été livrés le 24 novembre.

Cité de la gastronomie Paris-Rungis : premier coup de pioche en 2024

REUSSIR 28/11/2022

Nouvel équipement au sein d'un quartier animé de sept hectares, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis ouvrira ses portes en 2027 à proximité du Marché international de Rungis

Inflation : les franchises de restaurants adaptent leurs cartes

LES ECHOS 07/12/2022

Moins prompts que les industriels et la grande distribution à faire bouger les prix, les restaurants se sont à leur tour mis à augmenter leurs tarifs. Ils font aussi évoluer l'offre pour conserver des propositions attractives.

La promo du surgelé bio en restauration

LE MONDE DU SURGELE 06/12/2022 (article réservé aux abonnés) -

Sur le premier trimestre 2022, le bio surgelé a continué d'accentuer sa présence dans les catalogues promotionnels des distributeurs.

Sous l'effet de la loi Egalim et son objectif de 20 % de produits bio, le bio a enregistré une légère progression dans les cantines, passant à 6,6 % des achats de la restauration collective en 2021. En revanche, la restauration commerciale, avec seulement 1,67 % d'achats de produits bio a des marges de progressions colossales.

La hausse menu - ZEPRO Resto 02/12/2022 (p4)

Un nouveau groupement voit le jour - ZEPRO Resto 02/12/2022 (p4)

Quel avenir pour la restauration ? - ZEPRO Resto 02/12/2022 (p6)

Les pros sont aussi des clients - ZEPRO Resto 02/12/2022 (p14)

La livraison file bon train - ZEPRO Resto 02/12/2022 (p22)

EMBALLAGE – GESTION DES DECHETS – GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'Afpa poursuit ses engagements contre le gaspillage alimentaire

BRA RESTAURATION 24/11/2022

Du 19 au 27 novembre a lieu la Semaine européenne de la réduction des déchets (SERD), à laquelle participe l'Afpa.



Le spécialiste de la digitalisation en CHR Vazee lève 2,5 M€ et devient eazee link

SNACKING 29/12/2022

La startup fondée par Mathieu Brosch et Frédéric Schroller et spécialisée dans la relation entre marques, commerçants et consommateurs en CHR, vient d'annoncer une levée de fonds de 2,5M€. Cette opération coïncide avec un changement d'identité puisque Vazee s'appellera désormais eazee link.

Boulangeries : Feuillette veut doubler le nombre de ses points de vente

LES ECHOS 09/12/2022

Le réseau de boulangeries-pâtisseries vient de se doter d'un nouvel atelier. Un investissement de 14 millions d'euros. L'entreprise partie de Blois a franchi la barre des cinquante points de vente.

Bel va vendre du fromage à tartiner contenant des protéines lactiques... sans lait

BFM BUSINESS 08/12/2022

Le groupe Bel lancera bientôt aux États-Unis un fromage à tartiner végétal contenant des protéines lactiques obtenues par fermentation, sans utiliser de lait de vache.



GECO

FOOD SERVICE