



# Revue de presse

Semaine du 10 au 22 décembre 2022



# A NE PAS MANQUER

## Le FoodTweet #23 : êtes-vous prêt à vous passer de steak haché dans votre burger ?

SNACKING 07/12/2022

#1 | Steak haché : du pré à l'assiette, on a décortiqué l'explosion du prix de la viande préférée des Français

#2 | Food : Entre plaisir et contrôle, le cœur des consos fait le yogo.

#3 | Les tendances 2023 du marketing d'influence

#4 | Inspirée par les cultures asiatiques, la tendance des superaliments marins est en train de gagner le cœur des générations X et Y sur Pinterest

#5 | Le ticket de caisse pourrait jouer les prolongations

#6 | Hot Spot : Richesmonts ouvre un restaurant éphémère pour célébrer la raclette

#7 | Demi-finale France-Maroc : "C'est complet un peu partout, il n'y a plus une place" pour voir le match dans les bars

#8 | E-commerce : Instagram Shopping en 2023 : LE guide détaillé pour les marketeurs

#9 | En France, Deliveroo est sous le coup d'une double procédure qui pourrait lui être fatale

#10 | Getir mange Gorillas et s'impose comme leader sur le marché européen de la livraison de courses

## Gouvernance de transition

### Restauration : nouvelle présidence à venir au Geco Food Service

LES MARCHES 12/12/2022

## SALON

### L'Agenda de la restauration commerciale (Janvier à Avril 2023)

BRA RESTAURATION

## BOITE A OUTILS ENERGIE / PMI

Dans le contexte de crise énergétique actuel, France Industrie et plusieurs de ses partenaires ([UFE](#), [AFG](#) et [CLEE](#)) ont créé une **Boîte à outils Energie / PMI**.

Cet outil recense les principales questions que les dirigeants d'entreprises industrielles (PMI / ETI) se posent concernant leurs approvisionnements énergétiques.

Découvrez-le (cliquez [ici](#)).

## BEST OF 2023 ? LE TOP DES PRÉVISIONS TENDANCES...

BENTO – 20/12/2022

### Accélération ou ralentissement ? Retour de la santé ou confort sacralisé ? Comment naviguer ?

Los Angeles, la capitale mondiale de l'ultra-healthy serait en voie de bunkerisation autour d'une confort food accessible et rassurante ? En Europe, on est plutôt back to business avec une reprise en main générale & un agenda santé réinvesti, même si une certaine indulgence a réussi à s'imposer après ces années troublées. L'ultra-naturalité devient toujours plus désirable, mais le chaos cooking, alliance brutale mais maîtrisée de traditions culinaires par des chefs mariant leurs origines ethniques avec le répertoire des usages urbains fait mouche. Le maître mot de 2023 ce sera la créativité !

## CALENDRIER REGLEMENTAIRE

### Toutes vos obligations au 1er janvier 2023

RESTAURATION21 – 20/12/2022

Votre média spécialiste de la restauration durable et responsable, commerciale et collective, vous propose ce calendrier réglementaire mis à jour des nouveaux décrets qui s'imposent aux professionnels

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### Volaille française en restauration : « on a décidé de pousser la vapeur », témoigne Paul Le Bars (Maïsadour)

LES MARCHES 16/12/2022 (article réservé aux abonnés)

« Il y a un grand paradoxe dans notre filière volaille. La France est le premier pays consommateur de volaille en Europe en valeur absolue (2 000 tonnes), quatrième en kilo consommé par habitant et par an (28,5 kg), et pourtant 51 % de cette consommation provient de produits importés, principalement pour les réseaux de la restauration hors domicile. Cela a doublé en 20 ans, et on a passé le cap des 50 % cette année.

### Volaille en restauration : le contexte fait évoluer l'offre

LES MARCHES 15/12/2022

En restauration traditionnelle, rapide, sociale ou d'entreprise, la viande de volaille est privilégiée. L'inflation aura-t-elle raison des désirs de consommation ?

### En télétravail, les Français mangent plus vite, moins équilibré et grignotent plus

TF1 13/12/2022 (reportage TV)

### Les repas des Français toujours plus connectés

SNACKING13/12/2022

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Ariane Delmas : la cantine bio fait recette

LES ECHOS 15/11/2022 (réservé aux abonnés)

Passée par Fauchon, Carlson Wagonlit Travel et Delitrateur, ce tout en gardant un pied dans l'activisme, cette diplômée de l'ESCP Europe a cofondé Les Marmites Volantes, une société de 36 salariés qui convertit au bio les cantines scolaires et d'entreprises.

## **« Utiliser le levier de la commande publique pour changer le paysage agricole est une tendance de fond »**

LA GAZETTE DES COMMUNES 12/12/2022

Audrey Pulvar, présidente de la commission « Stratégies alimentaires territoriales » de France urbaine, témoigne de comment les métropoles incitent à la transition agricole, via la fourniture des cantines. L'adjointe à la maire de Paris, en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts se fait l'écho d'un besoin d'exception alimentaire dans les marchés publics pour changer d'échelle. Entretien.

## **Cantine : la Seine-Saint-Denis renouvelle ses marchés alimentaires pour 35 millions d'euros**

LES MARCHES 19/12/2022

Le 16 décembre, le département de la Seine-Saint-Denis a présenté ses futurs marchés de denrées alimentaires pour les collèges et les crèches. D'un montant de 35 millions d'euros sur 4 ans, ces marchés doivent notamment répondre aux nouveaux enjeux de consommation bio et locale.

Le département de la Seine-Saint-Denis a présenté, le 16 décembre au Stade de France, ses futurs marchés de denrées alimentaires pour la restauration des 130 collèges et 55 crèches qu'il gère, devant une centaine de producteurs et fournisseurs. D'un montant de 35 millions d'euros sur quatre ans, ces marchés doivent répondre aux enjeux portés par la loi Egalim autour des produits bio, locaux et durables mais également aux enjeux liés à l'inflation. Il sera possible d'y répondre à compter de juillet 2023.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **TheFork et NellyRodi dévoilent les grandes tendances food 2023**

BRA RESTAURATION 15/12/2022

Le 14 décembre dernier, TheFork et NellyRodi publiaient leur étude sur les prochaines tendances food 2023. Face aux défis actuels (géopolitiques, économiques ou encore environnementaux), 4 grandes tendances se dégagent : le besoin de renouer avec les traditions, l'envie de casser les codes, le désir de partager et la quête de performance.

### **Origine, volaille : la restauration commerciale indépendante est peu soucieuse de l'étiquetage**

LES MARCHES 15/11/2022

L'obligation récente d'afficher l'origine des viandes, dont celle des volailles, achetées crues n'est pas encore appliquée dans la restauration commerciale non chaînée. Observations et perspectives.

### **Food Service Vision analyse l'évolution de la boulangerie**

LE MONDE DES BOULANGERS 14/12/2022

Avec sa Revue business de la boulangerie-pâtisserie, le cabinet Food Service Vision passe en revue les évolutions du marché sur ces deux dernières années, avec une analyse des conséquences de la crise sanitaire sur les évolutions de la consommation. Ainsi, les artisans ont tiré parti des fermetures imposées aux restaurateurs : leur chiffre d'affaires a augmenté de 17% entre 2019 et 2021, alors que celui de la consommation hors domicile régressait de 26%. Cela témoigne de la montée en puissance de l'activité de snacking au sein des entreprises : sur la même période, la part de cette dernière dans le chiffre d'affaires d'une boulangerie-pâtisserie a augmenté de dix points.

⇒ **NEO RESTAURATION**

## **Consommation d'alcool au restaurant: le monde d'après?**

NEO RESTAURATION 14/12/2022

Dans sa dernière étude, NDP Group met en évidence un net recul de la consommation de boissons alcoolisées en restauration commerciale doublé d'un vieillissement des consommateurs.

⇒ **L'HOTELLERIE RESTAURATION**

## **Prospective : Consommer moins mais mieux**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 13/12/2022

Afin d'anticiper et comprendre les évolutions du marché de la restauration dans les années à venir, le Sirha Food Forum donnera la parole à des experts sur cinq thématiques. Consommer moins mais mieux préfigure l'une des grandes tendances de demain.

## **FRICHTI dégage sa cafet' zéro déchet**

RESTAURATION21 05/12/2022

Forte de 2 millions de repas livrés à 700000 employés dans 200 villes en France, l'enseigne de restauration livrée Frichti formalise son offre BtoB (lancée en 2019) avec sa nouvelle marque Frichti At Work. Celle-ci se déploie en 2 axes. Premier axe: une solution 100 % digitale, « la Cantine 2.0 », une offre de livraison groupée de repas dans les entreprises et qui ne requiert aucune installation sur les sites clients. Second axe: une solution physique, « la Cafet' » avec son comptoir de click & collect et des corners inédits installés sur un espace dédié et personnalisé dans l'entreprise cliente et géré par du personnel Frichti sur place. L'offre de restauration court sur toute la journée avec petit-déjeuner, déjeuner, snacking et cafés de spécialité, plateaux-repas, jusqu'aux courses pour le dîner. Le concept a été déployé sur 500 m2 dans le hall de l'immeuble de bureaux La Factory d'AG2R La Mondiale à Saint-Ouen (93) avec un coffee-shop proposant une offre du petit-déjeuner au goûter et une « bulle chaude », une cuisine ouverte dans laquelle un chef assemble et dresse deux recettes à l'assiette tous les jours.

## **GASPILLAGE**

### **Hippopotamus en ordre de marche pour la gestion de ses biodéchets**

RESTAURATION21 08/12/2022

Sous la houlette de Carine Legoux Macrez, directrice RSE du Groupe Bertrand, l'enseigne Hippopotamus a fait appel à Hubency, intégrateur des déchets de la restauration



### **Bretzel Burgard rejoint Erhard**

LE MONDE DU SURGELE 15/12/2022

Avec l'acquisition de Bretzel Burgard, le groupe Erhard s'ouvre de nouvelles perspectives sur le salé tout en portant son chiffre d'affaires à 120 M€.

# EXECUTIVE SUMMARY

## Chiffres 2022T4 Revue Stratégique #13 FOOD SERVICE VISION

Food Service Vision 21/12/2022

Dans le cadre de son partenariat avec FOOD SERVICE VISION, nous joignons à la présente Revue de Presse une Synthèse de la 13ème Revue Stratégique de conjoncture : un extrait de la Revue avec un zoom sur la restauration commerciale ! **Lire pièce jointe au mail de diffusion**

Ce trimestre a été marqué par :

- Le maintien de la consommation hors domicile mais également les 1ers arbitrages significatifs sur certaines occasions et certaines cibles de consommation
- Des dynamiques topline par segment de marché qui restent dans les tendances observées par le passé, mais de vrais écarts entre les acteurs selon leur stratégie
  - Une hausse de tous les postes de coûts dont l'inflation des prix d'achats des restaurateurs qui ne s'infléchit pas et fragilise certains modèles économiques.
  - Si l'année 2022 termine avec une croissance de 3% du chiffre d'affaires sur l'ensemble du hors domicile, les écarts de performances entre les acteurs sur chaque segment se creusent.

## DIVERS

### Le secteur des insectes prend son envol

RIA 22/12/2022

Agronutris et Ynsect mettent en service leur usine de production d'ingrédients à base d'insectes.

Agronutris, spécialisée dans l'élevage et la transformation d'insectes pour l'alimentation, accueille ses premiers insectes sur son premier site industriel de Rethel (Ardennes). Arrivés au stade de larves sur site ces dernières semaines, ces insectes ont vocation à tester et valider les différentes étapes et le matériel de la phase de reproduction. Cette partie du process vise à produire la quantité d'œufs nécessaire pour assurer l'élevage, la bioconversion et la transformation des insectes en farine protéinée et en graisse animale. Les premiers produits commerciaux sortiront mi-2023. À terme, le site de Rethel valorisera chaque année 70 000 tonnes de coproduits de l'industrie agroalimentaire locale.

De son côté, Ynsect, spécialisée dans la production d'ingrédients à base d'insectes a démarré la mise en service de sa ferme d'insectes à Amiens (Somme), haute de 36 m pour 40 000 m<sup>2</sup> de surface de bâti.



**GECO**  
FOOD SERVICE