



# Revue de presse

Semaine du 17 décembre 2022  
au 13 janvier 2023



# A NE PAS MANQUER

## SALON

### **SIRHA - « MANGER DEMAIN : ENJEUX et TENDANCES » - Intervention du GECO Food Service**

La Table-ronde du **Jeudi 19 janvier à 11h (Place des Lumières)** fera l'état des lieux sur la consommation, de son impact et des scénarios d'évolution.

**Le @GECO FOOD SERVICE y évoquera quelques résultats de son Etude HORIZONS 2030 RESTAURATIONS DE DEMAIN (Etape 1)**

**Intervenantes Laurence Vigné et Joséphine Copigneaux, VP du Collège ESH**

[https://www.sirha-lyon.com/fr/evenements/manger-demain-enjeux-et-tendances?item\\_id=240](https://www.sirha-lyon.com/fr/evenements/manger-demain-enjeux-et-tendances?item_id=240)

### **2e édition de Food Tendances : la Convention B.R.A. de retour à Paris le 6 avril 2023 !**

BRA RESTAURATION 11/01/2023

Fort du vif succès de la première édition, B.R.A. Tendances Restauration renouvelle son événement Food Tendances. La 2e édition de cette Convention des chaînes et concepts se tiendra le 6 avril prochain, à Paris toujours (le lieu exact vous sera communiqué prochainement).

Pour l'occasion, une partie des résultats du très attendu Panorama B.R.A. sera annoncée en avant-première. La journée verra aussi se succéder des intervenants de renom, tandis que les Trophées B.R.A. Chaînes 2023 seront décernés aux lauréats.

### **6 sujets d'actualité au programme de Food Hotel Tech Paris 2023**

BRA RESTAURATION 09/01/2023

La prochaine édition du Food Hotel Tech, le salon tech et écoresponsable de l'hôtellerie-restauration, aura lieu les 14 et 15 mars prochains à Paris Porte de Versailles (75).

### **La résistance de la restauration », thème de la 13e Revue Stratégique de Food Service Vision**

LE CHEF 26/12/2023

Le 22 décembre 2022, Food Service Vision a publié sa 13e Revue Stratégique sur le thème « La résistance de la restauration », portant sur les mois d'octobre à décembre 2022.

- ✓ la croissance de la restauration hors domicile s'est ainsi contractée en octobre à +6%, avant de retrouver une hausse de 8% en novembre.
- ✓ Le secteur de la restauration commerciale enregistrait, fin novembre, un gain de 2,4 milliards d'euros de CA par rapport à la même période de 2019
- ✓ La restauration collective se rapproche quant à elle de son niveau de 2019 : son CA n'était en recul que de 4% en novembre, grâce à la reprise de la restauration scolaire et sociale.
- ✓ Les restaurateurs quant à eux souffrent de la pénurie d'un certain nombre de produits, et d'une forte hausse des prix en amont (+12,7%) au dernier trimestre 2022.
- ✓ « 2023 reste incertain : on commencera une marche vers une diminution de l'inflation sans en maîtriser tout à fait le rythme, car la vitesse de la descente dépend en partie de la relation entre les prix et les salaires. Ce qui explique que la plupart des pays européens proposent des scénarios de croissance très faible, entre 0 et 0,5%. Selon toute vraisemblance, ce sera une mauvaise année à passer », estime Daniel Cohen directeur du département d'économie de l'ENS.

- ⇒ **REUSSIR**
- ⇒ **LE FIGARO**
- ⇒ **LES ECHOS**

## Restauration hors domicile : une pratique ancrée chez les Français

BRA RESTAURATION 27/12/2022

Début décembre 2022, FranceAgriMer publiait une nouvelle étude, « Restauration hors domicile : quels consommateurs, quelles pratiques et quelles attentes ? », mettant en lumière l'ancrage de la restauration hors domicile dans les habitudes des Français : en effet, 88% des personnes interrogées affirmaient avoir consommé en dehors de leur domicile au cours des 6 derniers mois.

- ✓ Ces consommateurs sont pour la plupart jeunes (moins de 35 ans) et urbains.
- ✓ Deux moments clés de consommation apparaissent : le déjeuner est privilégié en semaine, répondant à un besoin fonctionnel, tandis que le dîner est plébiscité le weekend.
- ✓ Le plaisir, dans les deux cas, est la motivation principale pour consommer hors domicile
- ✓ différentes contraintes qui jouent sur les attentes des consommateurs : les contraintes temporelles orientent les consommateurs vers une restauration rapide ou une livraison à domicile. La contrainte financière favorise les fast-food ou le recours aux réductions ou aux tickets restaurants.
- ✓ 75% des consommateurs hors domicile déclarent avoir fréquenté au moins un établissement de restauration rapide au cours des 6 derniers mois.



## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### Prix de l'énergie : le GHR appelle à généraliser l'encadrement à toutes les entreprises

BRA RESTAURATION 10/01/2023

Généraliser l'encadrement des prix de l'énergie à toutes les entreprises : telle est la demande formulée par le GHR (Groupement des Hôtels & Restaurations de France né de la fusion entre le GNI, le SNRTC et le SNRPO) en réaction aux nouvelles annonces gouvernementales.

=> **SNACKING**

### La vaisselle réutilisable chez McDonald's très prisée des clients limougeaux

FRANCE 3 limousin 08/01/2023

C'est un phénomène qui touche de nombreux restaurants McDonald's en France et du côté de Limoges. Depuis le 1er janvier 2023, les repas sont servis dans de la vaisselle réutilisable. Une vaisselle qui plaît aux clients et qui n'hésitent pas à repartir avec.

### Fin des emballages jetables : Les petites enseignes de restauration « se donnent du temps »

20 MINUTES 07/01/2023

Kebabs ou sandwicheries ne semblent pas encore tous prêts à se passer complètement de leur vaisselle jetable, comme l'exige la loi depuis le 1er janvier

### Les fast-foods rappelés à l'ordre sur le passage obligatoire à la vaisselle réutilisable

LES ECHOS 07/01/2023

Les enseignes ont quinze jours pour transmettre au ministère de la Transition écologique leur plan d'action pour faire face à l'obligation depuis le 1er janvier d'avoir des contenants réemployables pour le service à table.

## **Vaisselle réutilisable : le gouvernement demande à la restauration rapide un "plan d'action" sous 15 jours**

FRANCE BLEU 06/01/2023

Le ministre de la Transition écologique Christophe Béchu a reçu ce vendredi 25 enseignes de la restauration rapide et collective pour faire le point sur la mise en place de la vaisselle réutilisable, théoriquement en place depuis le 1er janvier, mais avec quelques retardataires.

## **Comment mangerons-nous demain ?**

FRANCE INFO 05/01/2023

Urgence écologique, modes de consommation ou encore mondialisation : qu'est-ce que nos habitudes alimentaires disent de nous et comment évoluent-elles lorsque que le monde change ?

## **Convivialité du repas et place des écrans, le nouveau paradoxe français**

SNACKING 04/01/2023

Si les Français continuent de prôner l'importance de la convivialité au cours des repas, à domicile comme au restaurant, les écrans y occupent une place prépondérante. Et la pratique dite du Foodporn, consistant à prendre en photo ses plats pour les partager sur les réseaux, gagne aujourd'hui du terrain.

## **BEST OF 2022 de l'actualité snacking : burger veggie, tendances food, chiffres clefs, inflation, e-commerce...**

SNACKING 03/01/2023

Toujours en mouvement est... l'actualité ! Retour sur une année d'annonces et de surprises qui ont animé le (bon et beau !) monde du foodsystem et de la restauration rapide en 2022. Voici les articles que vous avez particulièrement plébiscités et qui résument une année postpandémique mais pas sans surprise en termes de crises qui s'accumulent et s'enchevêtrent tel un millefeuille !

## **Baromètre consommateurs 2022 : la notoriété des protéines végétales augmentent**

AGRO-MEDIA 16/12/2022

Pour la 6e édition d'un baromètre initié en 2011, Protéines France dresse un état des lieux des connaissances, des pratiques et de la perception des consommateurs Français vis-à-vis des protéines végétales et des nouvelles protéines. Cette nouvelle édition d'une enquête réalisée entre mai et juin 2022 auprès d'environ 1 000 consommateurs confirme que l'attente de produits naturels et de ...

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Le porc perd-il la cote en restauration scolaire ?**

LES MARCHES 22/12/2023

De nombreux restaurants scolaires semblent se désintéresser de la viande de porc, privilégiant des alternatives végétales ou bien la viande de volaille.

### **L'Agores et l'Institut de la commande publique clarifient la circulaire de la Première ministre**

NEO RESTAURATION 22/12/2022

L'Association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores) rassure les professionnels sur la possibilité de modifier les éléments d'un marché public de restauration scolaire.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Le potentiel de la volaille en restauration

REUSSIR 22/12/2022

Quel point commun entre un suprême de pintade, une salade périgourdine, un sauté de poulet jaune et un burger de KFC ? Réponse : des viandes de volaille servies en restauration, et en principe originaires de France.

## GESTION DES DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE

### Vaisselle réutilisable : le SNARR confirme l'engagement du secteur

BRA RESTAURATION 09/01/2023

Le 6 janvier 2023, le Syndicat national de la restauration rapide a réaffirmé l'engagement du secteur à mettre en place une vaisselle réutilisable pour la consommation sur place, conformément à la loi AGECE.

### Emballage : Bonici s'affranchit des boîtes en carton et passe aux boîtes à pizza réutilisables

AGRO MEDIA 09/01/2023

Depuis ce 1er janvier 2023, les enseignes de restauration rapide ont l'obligation de recourir à de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis à table (gobelets, assiettes, couverts), en application de la loi AGECE qui vise à lutter contre le gaspillage. Pour aller encore plus loin dans cette démarche RSE, les franchisés Bonici sont les premiers à proposer des boîtes à pizza réutilisables.

### Fin de la vaisselle jetable dans les fast-foods : un casse-tête logistique

L'EXPRESS 04/01/2023 *(article réservé aux abonnés)*

Finis, les cornets de frites McDo en carton ! Depuis le 1er janvier, les clients du célèbre fast-food qui font le choix de manger sur place disposent d'une vaisselle lavable. Ronald n'est pas le seul concerné : la loi antigaspillage pour une économie circulaire (Agec) oblige l'ensemble des restaurants disposant de plus de 20 couverts en places assises à faire de même.

### "C'est mieux que le carton", couverts et vaisselle recyclables sont obligatoires depuis le 1er janvier dans les fast-food

France 3 03/01/2022

À Besançon, dans le Doubs, les restaurants de la chaîne McDonald's ne servent plus vos frites, burgers ou nuggets dans des emballages jetables, hormis encore au "drive". Une petite révolution bonne pour la planète et nos poubelles.

### Le jetable dans les fast-foods, c'est (presque) fini

LE MONDE 02/01/2023

Depuis le 1er janvier, la vaisselle jetable est théoriquement interdite dans la restauration rapide pour les repas pris sur place. Censée éviter environ 150 000 tonnes de déchets par an, la mesure se heurte à plusieurs obstacles.

### Loi AGECE : ce qui change au 1er janvier 2023

LE CUISNIER 29/12/2023

Dès le 1er janvier 2023, de nouvelles mesures prévues par la loi AGECE (la loi anti-gaspillage adoptée au début de l'année 2020) entreront en vigueur. Ainsi, les établissements de restauration rapide de plus de 20 places assises auront l'interdiction d'utiliser de la vaisselle jetable pour la consommation à table.

## Restauration rapide : la fin des emballages jetables ?

TF1 21/12/2022 (reportage TV)

Au restaurant de burgers, "Chez papa", fini les gobelets et les boîtes jetables, place désormais aux vaisselles en émail et en plastique réutilisable. Les clients sont surpris par ce changement : "C'est très vintage, c'est étonnant" ; "C'est plus agréable de boire dans un verre comme ça" ; "Si c'est mieux pour l'écologie et la planète alors il faut payer le prix". Le prix du menu, lui, ne changera pas. Le gérant du restaurant a investi 700 euros pour remplacer toute sa vaisselle et cela en vaut la peine, "Finalement, on se retrouve parce que les emballages quand vous les accumulez ça coûte alors que la vaisselle si vous arrivez à ne pas la perdre ça sera vraiment durable", explique-t-il. Cette obligation concerne la vente sur place des restaurants de plus de 20 couverts et les cantines. Dans ce fast-food, toute l'organisation a été repensée. Le restaurant a installé des nouveaux lave-vaisselles. Il faut également apprendre aux clients à changer leurs comportements. Dans cette enseigne, la nouvelle vaisselle est en plastique et cela inquiète des associations écologistes. Autre bémol, les papiers qui recourent les burgers ne sont pas concernés par le changement. Chaque année, 220 000 tonnes d'emballage sont jetées juste après leurs utilisations. TF1 | Reportage T. Vartanian, N. Ly, P. Marcellin



### Deux innovations Labeyrie Food Service

L'HOTELLERIE RESTAURATION 10/01/2023

[Communiqué] Labeyrie Food Service accompagne les acteurs structurés de la restauration commerciale grâce à une solution globale d'offres et de services spécialistes et premium. En 2022, deux innovations majeures destinées à faciliter la vie des professionnels ont été lancées : Le Haché de Canard Les Éleveurs Filière Labeyrie, est un produit d'exception 100 % d'origine française.

### Sodexo : «fort démarrage» de l'activité au 1er trimestre, perspectives maintenues

LE FIGARO 06/01/2023

Le groupe de restauration collective et de services Sodexo a signalé vendredi un «fort démarrage» de son activité au premier trimestre de son exercice décalé 2022/2023 et a maintenu ses prévisions.

### Damien Pénin nommé directeur général adjoint d'Elior France

NEO RESTAURATION 04/01/2023

Il occupait jusque-là le poste de directeur général pour le marché éducation et santé, rôle qu'il conserve en plus de ses nouvelles fonctions.



# GECO

FOOD SERVICE