



Revue de presse

Semaine du 14 au 25 janvier 2023



A NE PAS MANQUER

Gouvernance de transition au Geco Food Service

ZEPRO RESTO janv-fev 2023 p48 (article en ligne)

ZEPRO collective janv-fev 2023 p35 (article en ligne)

PME-TPE - ETI - GROUPES

Gouvernance de transition au Geco Food Service

Le 1^{er} décembre dernier, Michel Sanson, directeur général de Sodiaal Professionnel, a été élu pour assurer la présidence du Geco Food Service à compter du 16 juin 2023. Une gouvernance de transition est ainsi mise en place avec Laurent Repelin, l'actuel président dont le mandat prendra fin le 15 juin 2023, date de la prochaine AG de l'association. Cette période de transmission permettra, autour de leurs ambitions communes pour l'association, de coconstruire le Geco Food Service de demain (acteur essentiel de la filière hors domi-

cile), dans un contexte économique particulièrement tendu, lié notamment à la hausse des coûts des matières premières et à l'impact de l'envolée des tarifs de l'énergie. « Notre objectif est de croiser les regards, de construire une vision collective pour défendre les enjeux de notre filière et faire entendre la voix des acteurs de l'amont. Je suis ravi de transmettre le flambeau de manière progressive au cours de ces prochains mois, à Michel Sanson, grand professionnel du secteur. Ces dernières années ont imposé à l'ensemble de nos entreprises



Laurent Repelin a souhaité la mise en place d'une gouvernance de transition avec Michel Sanson, de faire preuve d'agilité et de résilience tout en s'adaptant aux contraintes réglementaires de plus en plus nombreuses. Nous avons été au rendez-vous et nous continuerons à l'être collectivement», expose Laurent Repelin. ●

THEFORK DÉVOILE LES RÉSULTATS RECORDS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION EN 2022 ET LES PERSPECTIVES POUR 2023

SNCKING TODAY 19/01/2023

+55% de croissance des réservations en 2022 par rapport à 2021(1) : grâce à sa communauté de près de 15 000 restaurants en France, TheFork dresse le bilan du secteur qui enregistre des taux de réservations records et donne les premières perspectives pour 2023.

SALON

Sirha Food - [ZEPRO RESTO](#) Retour en images et en infos sur l'édition di SIRHA 2023



A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

5 tendances du secteur de la restauration en 2023

AGROMedia.fr 24/01/2023

KPMG, Gira et L'Addition publient une étude analysant les tendances commerciales, de gestion et d'opinion du secteur de la restauration en 2022, première année de pleine ouverture des lieux de restauration depuis la crise sanitaire. Cinq tendances clés se dégagent représentant plus de 15 % de l'activité du secteur de la restauration commerciale en France, à savoir : l'activité des restaurateurs boostée par le plaisir des clients ; le coût des matières premières et stratégie d'achat sont les priorités des restaurateurs ; des restaurateurs qui réinventent un modèle de ressources humaines qui gagne en agilité et en productivité ; L'inflation ne pèse pas encore sur le compte de résultats des restaurateurs ; 2023 entre optimisme et crainte des restaurateurs sur leur rentabilité et leur résilience.

Kantar analyse les comportements de consommation des Français face à l'inflation

NEO RESTAURATION 18/01/2023

Dans son étude de la consommation 2022 des ménages français, Kantar Worldpanel décrypte l'évolution des comportements, face à l'inflation et au télétravail.

La filière bio veut faire condamner le label HVE

REUSSIR BIO – 23/01/2023 - Par Nathalie Marchand

Un collectif comprenant la Fnab et Synabio saisit le Conseil d'Etat pour faire reconnaître le label HVE comme une tromperie du consommateur. Explications.

Un collectif de sept organisations annonce avoir saisi le 22 janvier le Conseil d'Etat pour interdire le label HVE en faisant « reconnaître la tromperie du consommateur qui dure depuis plus de 10 ans et mettre un terme au greenwashing entretenu par cette mention », selon un communiqué commun.

Derrière cette démarche : la fédération nationale d'agriculture biologique, Bio Consom'acteurs, le Syndicat national des entreprises de l'agroalimentaire bio (Synabio), Générations futures, Agir pour l'environnement, UFC-Que Choisir et Réseau Environnement Santé.

Crise du bio. "Dans certaines filières, les éleveurs arrêtent", l'appel au secours des producteurs de porc

FRANCE 3 15/01/2023

Après des années de croissance, l'agriculture biologique traverse une crise. Dans une conjoncture économique difficile, certains clients se détournent du bio, les rayons des supermarchés se resserrent, les magasins ferment... et les producteurs s'inquiètent.

« Le bio est un levier de souveraineté alimentaire, adapté aux attentes des consommateurs »

LA CROIX 15/01/2023

La période inflationniste actuelle tend à détourner les Français de la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique. Pour Olivier Clanchin, président de l'entreprise agroalimentaire Olga, il faut que les pouvoirs publics soutiennent davantage la filière bio et que les distributeurs accroissent leurs efforts pour la valoriser.

Zoom sur les tendances food 2023

ZEPRO RESTO janv-fev 2023 p8 (*article en ligne*)

RESTAURATION COMMERCIALE

[N°2 ILE-DE-FRANCE] Paris Society, qui était n° 2 de la restauration indépendante en France, est passé cette année sous pavillon Accor

ZEPROS Métiers de la restauration 20/01/23

Le groupe hôtelier qui était déjà au capital de Paris Society depuis 2017 à hauteur de 38 % est, en effet, monté à 100 %. Avec un chiffre d'affaires qui devrait approcher les 250 M€ et un effectif de plus de 3000 collaborateurs, le groupe fondé en 2008 par Laurent de Gourcuff est aujourd'hui à la tête d'une cinquantaine de lieux allant de tables aux emplacements d'exception à l'image de Girafe, Gigi, Perruche, Apicius à Paris ou encore Bambini ou Le Piaf à Megève ; de clubs comme Raspoutine ou Castel ; sans oublier d'un beau catalogue de lieux dédiés à l'événementiel et d'hôtels.

« L'effet waouh au restaurant » au cœur d'une nouvelle étude

BRA TENDANCES 18/01/2023

La marque Sarrade (société Delpéyrat) présente son waouh-mètre, comprenez le baromètre des expériences « waouh » dans l'univers de la restauration. Et selon cette étude, l'atmosphère du restaurant compte plus que le goût des plats...

Le numérique un allié pour les restaurateurs

ZEPRO RESTO janv-fev 2023 p14 (article en ligne)

Fin de la vaisselle jetable

ZEPRO SNACK janv-fev 2023 p6 (article en ligne)

forum des Halls : eldorado de la rapide

ZEPRO SNACK janv-fev 2023 p14 (article en ligne)

Retrouvez l'intégralité du dernier numéro de **Zepros Distributeurs RHD et [son Top Indépendants 2021](#) [ici](#)**

RESTAURATION COLLECTIVE

Cantine d'entreprise, les plats préférés des salariés

SNACKING 16/01/2023

En ce début d'année, l'entreprise Foodles dévoile les repas que ses 25 000 convives, situés partout en France, ont le plus plébiscité en 2022. L'occasion, également, dans un contexte post Covid où la restauration d'entreprise est en pleine révolution, de faire le point sur leurs attentes : qu'attendent-ils aujourd'hui de leur cantine ? Quels engagements ? Quelle qualité ? Quel prix moyen ?

Les parents refusent de baisser la qualité et de payer plus cher

ZEPRO collective janv-fev 2023 p6 (article en ligne)

Circulaire sur la renégociation des prix des marchés publics

ZEPRO collective janv-fev 2023 p6 (article en ligne)

A ANTICIPER : interdiction des produits dérivés (produits agricoles et dérivés) issus de la déforestation

En décembre 2022, le Parlement européen, les États membres de l'UE et la Commission européenne sont parvenus à un accord sur la proposition de texte visant à lutter contre la déforestation importée. Grâce à ce règlement, l'Europe entend interdire tous les produits dérivés issus de la déforestation, et somme les entreprises à se doter d'un système de vigilance autour des produits qu'ils souhaitent commercialiser au sein du marché de l'Union.

C'est un texte « pionnier et ambitieux, qui s'applique à un large spectre de commodités et d'écosystèmes, et concerne une multitude d'acteurs et de pays », se félicite le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires. Cette nouvelle réglementation, approuvée le 05 décembre, imposera dès sa concrétisation des obligations aux entreprises importatrices et exportatrices de produits agricoles et dérivés « importants en termes de déforestation », notamment tels que le cacao, le soja, l'huile de palme ou encore les viandes. Grâce à ce processus de diligence raisonnée, l'UE se repose sur un système novateur de traçabilité à la parcelle via la géolocalisation avec des coordonnées GPS. Dans ce cadre, les entreprises importatrices de viandes bovines seront dans l'obligation de recueillir et partager les données de géolocalisation des lieux d'élevage des bovins dont ils souhaitent commercialiser les viandes, et ce, « de la naissance à l'abattage ».

« Ce règlement constitue une avancée majeure dans la lutte contre la déforestation et la dégradation des forêts. Nous allons poursuivre nos efforts et alimenter l'élan général jusqu'à observer un recul de la déforestation sur le terrain. Après avoir soutenu la plus haute ambition pour ce règlement, la France continuera à se mobiliser tant sur la scène nationale qu'internationale pour protéger et restaurer les écosystèmes forestiers », commente Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, à l'issue de l'accord sur le texte européen.

A noter : 10/02/23 - WEBINAIRE pour mieux comprendre les nouvelles obligations à venir

L'association L'Alliance pour la Préservation des Forêts organise un **webinaire le 10 février prochain, de 11h à 12h (invitation en PJ)** : Il vous permettra de faire le point sur le contexte réglementaire européen et les solutions proposées pour des approvisionnements responsables.

125 jours pour dévoiler son plan d'action

ZEPRO SNACK janv-fev 2023 p4 (article en ligne)

La vaisselle jetable c'est fini

ZEPRO collective janv-fev 2023 p6 (article en ligne)

Eau : Que change la nouvelle directive pour les industries agroalimentaires ?

MARCHES 23 janvier 2023

La France a bien transposé la directive 2020/2184 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (EDCH) dans le délai de 2 ans fixé par la Commission Européenne. Depuis le 13 janvier, tous les détails sont en effet connus. Les seules les industries agroalimentaires impactées sont en fait celles qui utilisent leurs propres captages avec deux nouvelles contraintes sur les pesticides et sur de nouveaux paramètres à analyser à partir de 2026.

