



# Revue de presse

Semaine du 21 janvier au 03 février 2023



# A NE PAS MANQUER

## Le FoodTweet #2 : êtes-vous prêt au burger aux ris de veau de Julien Chauvenet ?

SNACKING 02/02/2023

- #1 | Baromètre social media 2023 : analyses, conseils et benchmarks
- #2 | Les 7 meilleures stratégies pour obtenir plus d'avis Google (et des exemples inspirants)
- #3 | Les députés unis pour lutter contre les dérives des influenceurs
- #4 | 4e Championnat de France de Pizza Napolitaine : Lucien Bruno Champion
- #5 | Claude Fischler : « Il nous faut comprendre et inventer une nouvelle relation à l'alimentation »
- #6 | Strasbourg est la ville où l'on commande le plus de plats végétariens en France selon Deliveroo
- #7 | Digital Report : l'évolution du numérique dans le monde en 2023
- #8 | Subway dévoile le plus petit sandwich au monde avec une taille de 2,2 cm
- #9 | Julien Chauvenet, le Foodies Dijon, Champion du monde du burger au Sirha 2023
- #10 | Au Royaume-Uni, une campagne de com' a généré... 25 000 candidatures dans l'hôtellerie-restauration

## Le plaisir, moteur d'activité et de dépenses des Français au restaurant en 2022

SNACKING 26/01/2023

Pour la première année d'ouverture complète des restaurants post-crise sanitaire, l'activité a été soutenue. Si le plaisir des clients a permis de booster l'activité, plusieurs priorités ont été au menu des restaurateurs comme la refonte de leur stratégie d'achat ou encore la réinvention de leur modèle RH. L'Etude KPMG, Gira et L'Addition revient sur les tendances du secteur pour 2023.

- ✓ le CA qui a progressé de 7 % vs 2019, le ticket moyen qui s'est apprécié de 11,2 % tandis que le panier moyen gagnait 15,2 %.
- ✓ les restaurateurs qui ont répercuté l'essentiel de la hausse de 11,1 % du coût des matières premières sur l'addition, ont opéré un double mouvement de proximité avec leurs clients : 66 % n'ont pas hésité à sortir de leur carte certains produits dont l'augmentation a été significative et ils s'adaptent à une demande de consommation de produits locaux (66 %), végétariens (32 %) ou de vente à emporter (31 %).
- ✓ Par rapport à 2019, le coût des matières premières aurait progressé de 2 points comparé à 2019 pour représenter désormais 34,2 % du CA hors taxe des restaurateurs.
- ✓ la pénurie de personnel avec 83 % des restaurateurs qui peinent à recruter
- ✓ 48 % des professionnels déclarent avoir augmenté les rémunérations, 54 % ont adapté les horaires de leurs salariés et 31 % s'orientent vers le recrutement de nouveaux profils.
- ✓ Pour 2023, un restaurateur sur deux reste optimiste pour son activité avec moins d'un tiers qui se dit confiant pour la rentabilité à venir de leur affaire.

## PRIX EY de l'Agroalimentaire 2023

### CITE MARINE récompensé par le GRAND PRIX EY

Félicitations à notre adhérent, CITE MARINE, qui a reçu le 25 janvier 2023, lors de la Cérémonie des Voeux de l'ANIA, le GRAND PRIX EY de l'Agroalimentaire.

Le GRAND PRIX EY a été remis à Eric LE HENAFF, Directeur Général de CITE MARINE : Félicitations à lui, et à l'ensemble de ses équipes pour ce prix qui vient récompenser une démarche de stratégies innovantes, au service de la performance, de l'emploi et de la RSE.



## SALON

### **Carton plein pour le Sirha Lyon qui a accueilli 210 000 visiteurs et couronné de nombreux professionnels**

SNACKING 26/01/2023

Très beau cru pour cette 21e édition de Sirha Lyon qui a baissé le rideau le 23 janvier. Un satisfecit pour les organisateurs de GL events qui peuvent se féliciter d'un haut niveau d'échanges, de business et de rencontres qui positionne le salon comme le plus grand rendez-vous global du Food Service mondial. Décideurs et acheteurs de tous les métiers de bouche ont fait de Sirha Lyon 2023 une édition vivante et dynamique aussi bien dans les allées du salon que sur les scènes de réflexion et de concours nationaux et internationaux.

### **Salon Sandwich & Snack Show**

SNACKING

Le Sandwich & Snack Show, salon de référence pour les professionnels de la restauration hors domicile et nomade aura lieu du 12 au 13 avril 2023 au parc des expositions Porte de Versailles.

### **Salons Sandwich & Snack Show et Parizza : découvrez les nouveautés 2023 !**

Le cuisinier 01/02/2023

Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza sont de retour les 12 et 13 avril à Paris Porte de Versailles. Béatrice Gravier, directrice des salons nous en dévoile le programme, ponctué des habituels temps forts mais aussi de nombreuses nouveautés.

### **Sandwich & Snack Show et Parizza, les salons incontournables de la restauration rapide et italienne sont de retour !**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 31/01/2023

Un vent de fraîcheur souffle sur le salon avec une salve de nouveautés à destination des visiteurs toujours en quête d'inspiration. Au programme des deux journées : des innovations, des démonstrations, du show cooking, des conférences, et pas moins de... six concours ! La Coupe de France du Burger by Socopa, le Championnat de France de la Pizza, le Championnat de France du sushi... mais aussi le tout 1er Challenge Végétal, le 1er Championnat de France de Pasta et 1er Championnat de France de la planche apéritive by Rovagnati ! Zoom sur les nouveautés 2023



## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Les insectes et algues vont envahir nos assiettes**

CAPITAL 28/01/2023

Les produits de substitution à la viande les plus fous se multiplient. Et ils ont désormais de sérieuses chances de s'imposer, grâce notamment à des coûts de production en baisse permanente.

### **L'inflation sur les surgelés pointée par les médias**

LE MONDE DES SURGELES 25/01/2023

Plusieurs médias ont cette semaine évoqué l'inflation impactant les prix de vente des produits surgelés dans les rayons. Une hausse que quasiment tous rattachent à l'explosion de la facture d'électricité sans vraiment pousser plus loin l'analyse.

## **Commerce : 7 tendances qui vont révolutionner l'expérience client**

LES ECHOS 25/01/2023

De la gestion optimisée des retours de marchandises à la meilleure connaissance des clients, les acteurs de la distribution ont échangé autour des meilleurs moyens de développer la consommation, du 14 au 18 janvier à New York pour le grand Salon annuel du secteur.

## **Le GHR rejoint la Confédération des Acteurs du Tourisme**

BRA RESTAURATION 23/01/2023

Le 18 janvier, lors de ses vœux, le président de la Confédération des Acteurs du Tourisme (CAT) a annoncé l'arrivée du Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR) au sein de son association.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **Nouvelle étude Lightspeed : 72% des restaurateurs ont adopté des outils digitaux pour faire face à l'inflation et à la pénurie de main d'oeuvre**

TENDANCE HOTELLERIE 01/02/2023

Une récente étude de Lightspeed sur l'état du secteur de la restauration en France en 2022 révèle que les restaurateurs investissent dans la technologie pour automatiser leurs opérations et pallier le manque de personnel. Ils portent une attention accrue à leur gestion des stocks pour lutter contre le gaspillage alimentaire et l'inflation. Côté consommateurs, malgré le contexte économique, le restaurant demeure un lieu ancré dans les habitudes sociales des Français.

### **Loi anti-gaspillage : Zero Waste dénonce les infractions des chaînes de fast-food**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 26/01/2023

Depuis le 1er janvier, les établissements de restauration rapide ayant au moins 20 couverts doivent recourir à de la vaisselle réutilisable pour les repas sur place, en application de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (Agec). Du 9 au 22 janvier, l'association Zero Waste France a envoyé ses militants inspecter 286 fast-foods des enseignes Burger King, KFC, McDonald's et Quick, "dans 48 villes et territoires de l'Hexagone et d'Outre-Mer". Parmi ces établissements, "57 % continuent d'utiliser uniquement de la vaisselle jetable pour la restauration sur place", assure l'association dans un communiqué. KFC et Quick, en particulier, font "figures de mauvais élèves, avec 100 % des restaurants (respectivement 55 et 25) qui n'appliquent pas la loi".

⇒ **SNACKING**

### **Vaisselle réutilisable : le ministère de la Transition écologique recadre la restauration rapide**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 24/01/2023

Depuis le 1er janvier 2023, les enseignes de restauration rapide comprenant plus de 20 places assises doivent utiliser de la vaisselle réemployable pour la consommation sur place. Cette obligation de la loi AGECE, compliquée à mettre en place, peine au démarrage.

## **5 tendances du secteur de la restauration en 2023**

Agro media 24/01/2023

rKPMG, 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 commerciale ...

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Cantines : les prix vont augmenter dans de nombreuses villes**

CAPITAL 31/01/2023

À ce jour, seules 20 % des collectivités ont accepté d'augmenter les tarifs pour répondre à l'appel des professionnels de la restauration, mais d'autres pourraient suivre.

### **Restauration scolaire : inflation oblige, les tarifs des cantines renégociés à la hausse**

LE PARISIEN 30/01/2023 (article réservé aux abonnés)

Alors que les entreprises de la restauration scolaire ont lancé un appel aux collectivités, fin 2022, pour augmenter les tarifs des repas, 20 % d'entre elles ont revalorisé leur contrat ces dernières semaines. Avec à la clé, souvent, des hausses de prix pour les familles.

## **GESTION DES DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **Loi Agec : le verre comme solution ?**

BRA RESTAURATION 0/02/2023

Le 20 janvier 2023, sur le Sirha Lyon (69), le groupe Arc, spécialiste de la verrerie et sa marque Arcoroc, organisaient une table ronde sur le sujet « Le verre comme alternative au jetable ». Ce sujet, abordé dans le contexte de l'entrée en vigueur de la loi Agec, a été traité par plusieurs acteurs du réemploi, tels qu'Héloïse Jacquette (Arc France), Yasmine Dahmane (co-fondatrice de la consigne GreenCo), Cassandra Gautier (Groupe Compass) ou encore Antony Leblond (Options Solutions).

### **Exposition alimentaire au plastique : méfions-nous des fausses solutions de remplacement**

LA TRIBUNE 25/01/2023

OPINION. Des contenants de remplacement, comme les bioplastiques, sont promus pour réduire l'exposition alimentaire au plastique. Mais les connaissances sur le sujet font défaut. Par Xavier Coumoul, Université Paris Cité; Jean-Baptiste Fini, Muséum national d'histoire naturelle (MNHN); Nicolas Cabaton, Inrae et Sylvie Bortoli, Université Paris Cité

## **La foodtech Luna lève 11M€ et vise les 100 000 plats par jour**

TENDANCE HOTELLERIE 31/01/2023

Luna, créateur et distributeur de plats du quotidien frais et savoureux, lancé en 2019, annonce une levée de fonds en série A de 11M d'€. Le tour de financement est mené par le family office d'entrepreneurs iVESTA, accompagné de plusieurs business angels, parmi lesquels : Alexis Bonillo co-fondateur de Zenly, Xavier Niel, Olivier Frias fondateur de CAE Group, Marc Menasé fondateur de Founders Future, la Société d'Investissement Deconinck etc...

## **Didier Chenet élu à la tête du GHR, jusqu'au prochain congrès en novembre**

BRA RESTAURATION 31/01/2023

Le 26 janvier 2023, le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR) s'est réuni pour sa première Assemblée Générale, à l'occasion de laquelle il a élu son Conseil d'Administration et son Bureau Exécutif. Ce dernier est ainsi rejoint par les présidents des 3 organisations professionnelles fondatrices du GHR – à savoir le GNI, le SNRTC et le SNRPO.

## **Martin Bustarret, nouveau DG d'Eurest France**

LE CUISNIER 30/01/2023

Le 1er décembre 2022, Martin Bustarret a pris ses fonctions en tant que directeur général d'Eurest France. Le spécialiste de la restauration collective en entreprise et administration, filiale de Compass Group France, l'a annoncé le 27 janvier 2023, qualifiant cette prise de poste de « changement stratégique au sein de sa gouvernance ».

## **Zenchef et Formitable annoncent leur rapprochement**

BRA RESTAURATION 26/01/2023

Le 25 janvier 2023, l'expert français des solutions technologiques pour la restauration Zenchef et son concurrent néerlandais Formitable ont annoncé leur rapprochement, avec l'ambition de devenir « le leader européen de la restauration tech ».

## **Marie Morin part à la conquête des professionnels de la restauration**

NEO RESTAURATION 23/01/2023

La marque Marie Morin Professionnel reprend les recettes phares de sa grande sœur développée en GMS, mousse au chocolat et tarte au citron meringuée en tête.



# GECO

FOOD SERVICE