



Revue de presse

Semaine du 04 au 17 février 2023



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #3 : êtes-vous prêt à vous passer de resto pour lutter contre l'inflation ?

SNACKING 15/02/2023

#1 | Les 5 principaux compromis pour gérer son budget alimentation en France en 2023

#2 | Carrefour et Bel intègrent le facteur climat dans leurs négociations commerciales

#3 | Une équipe de chercheurs a mis au point une enzyme capable de décomposer du plastique en vingt-quatre heures

#4 | La génération Z plébiscite le e-commerce

#5 | Dans certaines villes du Japon, des petits robots assurent des livraisons en se faulant entre les piétons

#6 | #Biometrie : Payer avec la paume de sa main en magasin sera bientôt possible

#7 | Ce que le « coquillettes gate » nous dit de l'époque !

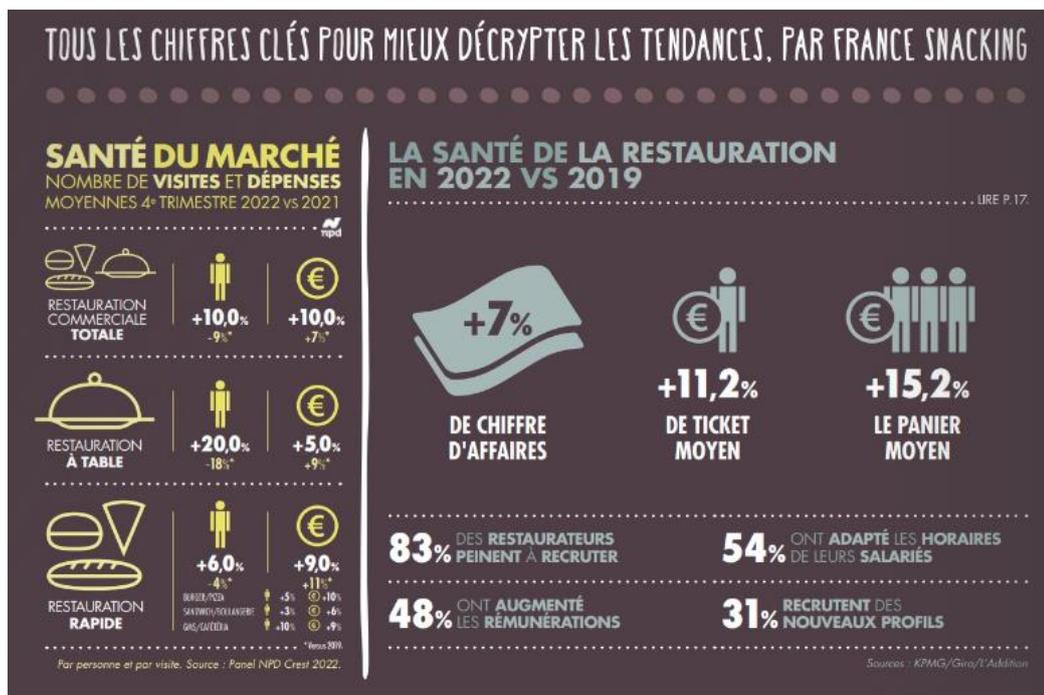
#8 | Subway confirme sa mise en vente : la chaîne de sandwiches envisage une cession qui pourrait atteindre jusqu'à 10 mrd\$ de \$

#9 | Le top 10 des médias sociaux en France en 2023 :

#10 | #fastfood : Wendys, la chaîne américaine concurrente de McDonald's aux États-Unis, veut s'installer en France

Baromètre SNACKING

FRANCE SNACKING fev-mars 2023 (article en ligne)



Quelles seront les tendances autour de la pause déjeuner cette année ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 07/02/2023

- ✓ Confrontés à l'inflation, les salariés disent compter sur le titre-restaurant pour couvrir leurs dépenses alimentaires : 83% des Français déclarent ainsi qu'ils perdraient du pouvoir d'achat s'ils ne recevaient plus de titres-restaurant.
- ✓ Le titre-restaurant représente chaque année un apport d'affaires d'environ 8 milliards d'euros au profit des restaurateurs et assimilés et contribue à 164 000 emplois directs en France.
- ✓ 8 salariés français interrogés sur 10 attendent désormais des restaurants qu'ils proposent des aliments plus sains.
- ✓ 98% des répondants au baromètre FOOD – Edenred se disent désormais attentifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire et 83% souhaiteraient connaître les engagements en la matière des restaurants dans lesquels ils se rendent.

⇒ **Le titre-restaurant, filet de sécurité face à l'inflation**

NEO RESTAURATION 08/02/2023

C'est le principal enseignement du baromètre Food-Edenred, qui a interrogé près de 45 000 salariés et plus de 1 700 restaurateurs dans 19 pays.

SALON

Salon Rest'Hôtel à Tours, les 12 et 13 mars

L'HOTELLERIE RESTAURATION 15/02/2023

La 3e édition du salon Rest'Hôtel et métiers de bouche de Tours (Indre-et-Loire) se déroulera les 12 et 13 mars 2023 au parc des expositions. 120 exposants seront présents sur 6 000 m² d'exposition, pour accueillir plus de 2 800 professionnels des CHR, métiers de bouche, restauration collective et métiers du tourisme du Centre-Val de Loire. Le salon, organisé par Alliance Expo, hébergera également cinq concours régionaux.

Les Salons

FRANCE SNACKING fev-mars 2023 (article en ligne)

Sirha 2023 : l'agroalimentaire replace la restauration au cœur de sa stratégie

LES MARCHES 08/02/2023

La restauration post-pandémie revêt de nouvelles opportunités pour l'industrie agroalimentaire. Ce débouché est clairement remis au cœur des stratégies.

La nouvelle édition du salon Probio entend réaffirmer les valeurs de la bio

NEORESTAURATION 09/02/2023

Alors que la consommation de bio connaît un net ralentissement, Initiative Bio Bretagne et Interbio Pays-de-Loire, organisateurs du salon qui se tiendra le 3 avril à La Garcilly en Bretagne, veulent séduire la restauration collective.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Bloquer les prix de certains produits de consommation pour lutter contre l'inflation : une bonne façon d'aider les plus pauvres ou une fausse bonne idée ?

LE MONDE 15/02/2023

Un panier d'une cinquantaine de produits à prix « bloqués » pourrait être proposé par chaque enseigne à partir du mois de mars et jusqu'à juin.

De nouvelles tendances en pâtisserie pour l'année 2023

LE MONDE DES BOULANGERS 14/02/2023

Réinventer les classiques français et donner un nouvel attrait aux créations d'origine américaine : voici les deux axes majeurs de développement analysés par la Chocolate Academy™ pour l'année 2023. Ce centre d'enseignement dédié aux professionnels, créé à l'initiative du chocolatier Cacao Barry et dirigé en France par M.O.F. Chocolatier-Confiseur Philippe Bertrand, capitalise sur son expérience et sa vision globale du marché pour inspirer les artisans boulangers, pâtisseries et chocolatiers et ainsi mieux répondre aux attentes de leurs clients.

Les Français contraints à des arbitrages alimentaires face à l'inflation

SNACKING 14/02/2023

Alors que 2023 débute dans un climat de crise sociale, débat des retraites et pouvoir d'achat en berne, le cabinet NielsenIQ a dévoilé sa conjoncture annuelle, synthétisant les évolutions de la grande consommation en 2022 pour mieux envisager l'exercice 2023. En tête des préoccupations des Français, la hausse des prix galopante qui inquiète plus de 3 personnes sur 4.

Education à l'alimentation : possibilités et limites de l'école

LA GAZETTE DES COMMUNES 14/02/2023

La loi « Egalim » prévoit le renforcement de l'éducation à l'alimentation à l'école, pour un accès plus égalitaire à la santé. Mais l'alimentation touchant à la culture et à l'intime, quelle est la marge d'influence de l'école sur les habitudes ?

Le GHR soutient le projet de Loi immigration

BRA RESTAURATION 10/02/2023

Alors que le projet de Loi immigration est examiné par le Sénat, le GHR a tenu à exprimer son soutien au texte, dans une lettre adressée aux parlementaires le 7 février 2023.

Prix, healthy et anti-gaspi : 3 attentes montantes pour la pause-déjeuner

SNACKING 09/02/2023

Le baromètre FOOD analyse au sein de 19 pays les habitudes des salariés et les pratiques des restaurateurs autour de la pause-déjeuner. L'édition 2023 met clairement en lumière les préoccupations des actifs face à leur pouvoir d'achat, le titre-restaurant pouvant alors être une réponse adaptée. Mais aussi de réelles aspirations à une cuisine à la fois saine, équilibrée et engagée face aux enjeux climatiques.

Quel avenir pour le poulet Français au Moyen-Orient ?

LES MARCHES 09/02/2023 *(article réservé aux abonnés)*

Les exportations françaises de viande de poulet sont dynamiques vers le Moyen-Orient. Toutefois, des incertitudes pèsent autour d'une consolidation des exportations pour les uns, ou une accentuation de l'autosuffisance pour les autres.

PARIS : Loi sur les relations entre fournisseurs et distributeurs, le Sénat rééquilibre le rapport de force

PRESSE AGENCE 08/02/2023

Se saisissant de la proposition de loi dite « Produits de grande consommation » portant sur les relations commerciales, la commission des affaires économiques du Sénat a largement modifié le texte pour rééquilibrer le rapport de force entre fournisseurs et distributeurs, tout en préservant la liberté contractuelle et pour essayer de réduire l'inflation sur les produits alimentaires.

Charcuterie : nouvelle tentative législative pour réguler les nitrites cancérigènes

NOTRE TEMPS 08/02/2023

Le député LFI Loïc Prud'homme a présenté mercredi une proposition de loi pour réguler les additifs nitrés, utilisés notamment en charcuterie et jugés cancérigènes par des agences sanitaires, avant que le gouvernement ne dévoile son plan d'action sur la question.

⇒ **Le Figaro**

En grande distribution, l'offre boulangerie continue de croître

LE MONDE DES BOULANGERS 08/02/2023

Face à l'inflation, les consommateurs se détournent-ils de la boulangerie artisanale au profit de l'offre développée en grande distribution ? Au vu de la hausse observée tant en valeur qu'en volume sur l'année 2022, la réponse semble à présent très claire. Les raisons de cet attrait grandissant sont multiples : prix, praticité et augmentation de la largeur autant que de la qualité de l'offre.

Notre assiette de 2030 s'imagine déjà aujourd'hui

LE MONDE DES BOULANGERS 07/02/2023

Confrontés à l'accélération des bouleversements liés au changement climatique, les acteurs de l'alimentation transforment leurs pratiques et se tournent vers de nouveaux ingrédients pour imaginer l'assiette de 2030, qui préfigurerait d'une capacité ou non à minimiser les émissions de gaz à effet de serre (GES). En effet, l'agriculture représentait en 2019 19 % des émissions de GES de la France, soit le 2ème poste d'émissions national.

En Nouvelle-Aquitaine, le chanvre alimentaire met les bouchées doubles

TERRE-NET 04/02/2023

Consommé en huile, en graines entières, toastées ou décortiquées, le chanvre fait son entrée au menu de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine, où les collectivités poussent à la création d'une filière qui profiterait aux agriculteurs.

RESTAURATION COMMERCIALE

.Les restaurants dévorés par le snacking

SNACKING 16/02/2023

Retrouvez votre rendez-vous habituel avec Gilles Fumey. Son dernier billet est paru dans le tout nouveau France Snacking n°70 disponible en version feuiltable. Le regard de cet expert géographe de l'alimentation, nous en apprend à chaque fois un peu plus, sur l'évolution de nos manières de manger et sur l'avancée irrémédiable du snacking

À quoi ressemblera le restaurant de demain ?

TF1 15/02/2023 – reportage

Dans le futur, manger au restaurant pourrait commencer autrement. Avec un menu par hologramme, les aliments seront présentés dans une assiette en 3D pour mieux se rendre compte de la taille, de la proportion, de la présentation, et ainsi personnaliser la commande. Une trentaine de restaurants dans le monde commencent à tester ce type de projection sur la table pour faire patienter les clients, le temps que leurs commandes arrivent. Un autre projet, des restaurants équipés de cabines d'hologramme pour pouvoir manger face à une personne qui se trouve ailleurs, dans un même restaurant équipé de la même technologie. "L'intérêt c'est de retrouver de l'attractivité ... Il faut donner aux clients l'envie de venir comme s'ils allaient voir un théâtre ou un spectacle", a expliqué Marc Grandmougin, président du Resto France Experts. D'autres technologies permettent aussi aux restaurateurs de demain de prévoir l'avenir. Concrètement, l'intelligence artificielle pourra analyser tout un tas de données. Par exemple l'historique de fréquentation du restaurant sur les dernières années, mais aussi des données sur la météo, ou encore sur les événements organisés dans les alentours dans les prochains mois. Grâce à cela, on pourrait prédire très précisément combien de clients devraient venir manger dans le restaurant chaque jour, et ce, des semaines à l'avance. Plus de détails dans la vidéo en tête de cet article. TF1 | Reportage Y. Khezzar, V. Brossard, J. Y. Mey

⇒ Le Président de RFE "hologrammé" sur TF1

CUISINE PRO 16/02/2023

Le 15 février dernier, Président de Resto France Experts, est apparu en hologramme à l'occasion d'un reportage du 20H00 de TF1 qui avait pour thème : « A quoi ressemblera la restauration de demain ».

Les restaurants dévorés par le snacking

FRANCE SNACKING fev-mars 2023 (article en ligne)

Les Français au restaurant en 2022 : le plaisir moteur d'activité des dépenses

FRANCE SNACKING fev-mars 2023 (article en ligne)

Année record pour les résas au restaurant

FRANCE SNACKING fev-mars 2023 (article en ligne)

Franchise la restauration, toujours le vent en poupe

FRANCE SNACKING fev-mars 2023 (article en ligne)

RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration collective : “structurer ses approvisionnements avec les filières agricoles prend du temps”, Catherine Gandon-Giraud (Restoria)

LES MARCHES 09/02/2023

Depuis dix ans, Catherine Gandon-Giraud dirige les achats de la société de restauration collective Restoria qui s’appuie sur plus de 800 alliances locales dans le Grand Ouest et la charte Relations fournisseurs et achats responsables. Après dix ans au développement commercial, elle voulait « être au plus près des filières et du produit avec cette belle opportunité d’être sur un bassin riche ».

Comment les collectivités font face à une hausse moyenne des prix de 9% dans les cantines

BFM TV 06/02/2023

Si certaines mairies répercutent ces augmentations sur le prix final payé par les familles, d’autres tentent de les absorber en réduisant d’autres dépenses ou en ajustant l’offre de restauration. Mais pour combien de temps?

Le réemploi en restauration rapide au cœur d’une table-ronde

CUISINE PRO 0/02/2023

En marge de la frénésie des halls et du bruyant Sirha Forum, le groupe Arc a tenu une table-ronde sur le Sirha sur le thème du “verre comme alternative au jetable dans la restauration”.

HYGIENE / EQUIPEMENT

La cuisine pro à la peine en 2021, selon le Sneffcca (article réservé aux abonnés)

LA CUISINE PRO 15/02/2023

Le Sneffcca a publié le résultat de son enquête de branche pour l’année 2021. Entre croissance continue et opportunités d’emplois, des axes de progrès existent encore.

GESTION DES DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE

Starbucks, Elior ou Five Guys épinglés par le gouvernement sur la vaisselle réutilisable

LES ECHOS 09/02/2023

Le ministère de la Transition écologique pointe du doigt une dizaine de grands acteurs n’ayant pas présenté leur plan d’action en temps et heure. Ils se recrutent d’abord dans la restauration collective mais aussi chez certaines chaînes de fast-food.

Vaisselle réutilisable. Attention sanctions lourdes annoncées dès mars pour les restaurants hors des clous

SNACKING 09/02/2023

L’étai se resserre autour de la restauration rapide pour la mise en place de la vaisselle réemployable, obligatoire depuis le 1er janvier dernier. Dans un communiqué, le gouvernement annonce que dix enseignes ou groupes n’ont pas encore présenté de plan d’actions. Les premiers contrôles et sanctions devraient déjà tomber en mars. Et on parle d’amendes de l’ordre de 1500 euros par jour et par restaurant.

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 Jacqueline (Arc France), Yasmine Dahmane (co-fondatrice de la consigne GreenCo), Cassandra Gautier (Groupe Compass) ou encore Antony Leblond (Options Solutions).

Charal restauration revisite le steak haché avec Clément Bouvier

LE MONDE SU SURGELE 16/02/2023

La marque a dévoilé au Sirha le dernier né de sa gamme surgelée, développée en collaboration avec le chef étoilé pour les professionnels . Un steak associant viande hachée et cubes de boeuf.

Alexandre Simon succède à Jérôme Tafani à la direction générale de Burger King France

BRA RESTAURATION 15/02/2023

A la veille de l'ouverture de son 500e restaurant, Burger King France annonçait, le 14 février 2023, la nomination d'Alexandre Simon au poste de directeur général adjoint. Agé de 48 ans, il succède à Jérôme Tafani.

Avec les végétales HVE, Alpina Savoie répond aux enjeux de la restauration collective

LES MARCHES 08/02/2023

À l'occasion du Sirha 2023, Alpina Savoie dévoilait le lancement de sa nouvelle offre de pâtes végétales HVE, réalisées à partir d'un mix de blé et de pois chiche HVE, pour aider la restauration collective à répondre aux enjeux de la loi Egalim.

Les Champions de la croissance 2023 en commerce de gros

LES ECHOS 10/02/2023 (Extrait Commerce de gros en PJ)

Qui sont les Champions dans le secteur du commerce de gros ? Pour la septième année consécutive, Les Echos et Statista ont lancé une grande enquête visant à répertorier les entreprises ayant réalisé les plus belles trajectoires de croissance entre 2018 et 2021.



GECO

FOOD SERVICE