



Revue de presse

Semaine du 25 février au 3 mars 2023



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #4 : êtes-vous prêt à payer pour être présent sur les réseaux sociaux ?

SNACKING 02/03/2023

- #1 | Social media : état des lieux du community management en 2022
- #2 | Facebook et Instagram : les recherches Google pour supprimer son compte ont littéralement explosé
- #3 | Footprint : à Dijon, Food Pilot va mesurer l'impact environnemental de la baguette de pain
- #4 | Instagram prévoit d'ajouter des publicités dans les discussions de groupe
- #5 | McDonalds France va supprimer ses potatoes et les remplacer par des frites de légumes
- #6 | Chipotle lance des quesadillas fajita inspirées des créateurs de TikTok
- #7 | On pourrait accrédiiter les influenceurs avec une carte officielle, comme les journalistes
- #8 | Les Français attendent des pouvoirs publics et des entreprises qu'ils agissent davantage pour lutter contre le changement climatique selon l'Ademe
- #9 | Shake Shack met en place le service à table avec son menu à la truffe blanche dans certains endroits pour le moment..
- #10 | Dépenses alimentaires online : la livraison de plats dévise de 15 % en 2022 vs 2021

SALON

Le salon Rest'Hôtel revient à Tours en mars

GRANDES CUISINES 21/02/2023

Après La Teste (33) en janvier et Brest (29) en février, c'est à Tours (37) que se déroulera la prochaine édition du salon Rest'Hôtel et Métiers de Bouche, les 12 et 13 mars 2023. 120 exposants sont attendus lors de ce rendez-vous à destination des professionnels des CHR, de la restauration collective et des métiers de bouche.

LES SALONS A VENIR

SNACKING 02/203/2023

RETOUR SUR LE GECO FOOD SERVICE AU SALON DE L'AGRICULTURE :

Votre association s'est fortement mobilisée sur le Salon de l'Agriculture, notamment autour de la thématique des **Marchés Publics de Restaurations Collectives**, fortement impactés par la hausse des prix et des coûts.

Aux côtés de la FNSEA, et dans le cadre de notre collectif rassemblant, la Coopération Agricole, la Confédération des Grossistes de France, le réseau RESTAUCO, le Syndicat National de la Restauration Collective,

le GECO FOOD SERVICE a interpellé les Collectivités Territoriales, et l'Etat sur l'urgence à mobiliser des investissements pour l'achat des denrées alimentaires en restaurations collectives, à des niveaux de prix cohérents avec le contexte économique actuel. La question est celle de la souveraineté alimentaire en Restauration Collective, grande oubliée des débats actuels sur la préservation des filières appros françaises.



INVITATION

Mercredi 1^{er} mars
à 9h

Stand FNSEA
Hall 4
Allée B - Stand 69

Table ronde axée sur la souveraineté alimentaire française en Restauration collective

Christiane Lambert, présidente de la FNSEA vous invite à participer à la table ronde

Parmi les sujets qui seront abordés :

- L'avenir de cette filière essentielle à l'agriculture française, ce secteur étant menacé par la situation conjoncturelle et structurelle ;
- L'articulation entre la souveraineté alimentaire française et la restauration collective, son rôle dans la transition, et le besoin de mettre en adéquation la production et les attentes et besoins des consommateurs ;
- La nécessité d'augmenter au plus vite les budgets de la restauration collective, et d'assurer une véritable exemplarité de toute la filière, de l'Etat et des collectivités.

Inscription : Sabri Derradji - Attaché de presse ☎ 06 21 16 80 84 ✉ sabri.derradji@reseaufnsea.fr

Mercredi 1er mars 2023 :

Table Ronde accueillie sur le Stand de la FNSEA, et introduite par Christiane LAMBERT, Présidente de la FNSEA



Jeudi 02 mars : le GECO FOOD SERVICE a pu assister à la **Table ronde** avec

les fédérations et les Organisations Professionnelles Agricoles

en présence de Bruno Le Maire, Ministre de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique,

d'Olivia Grégoire, Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce,

de l'Artisanat et du Tourisme et de **Marc Fesneau**, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.



Vendredi 03 mars – Temps d'échanges des Acteurs de la Filière Restauration Collective (FNSEA – LCA – GECO FOOD SERVICE – CGF – RESTAUCO – SNRC) avec Marc FESNEAU Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, et son cabinet.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Les Français, premiers consommateurs de poulets en Europe

LE POINT 23/02/2023

À raison de 15 poulets par personne, chaque Français a consommé en moyenne presque 28 kg de volaille en 2022. Une hausse nette liée à l'inflation.

"c'est vraiment très dur": la crise du bio s'invite au salon de l'agriculture

BFM TV 03/03/2023

Chahutée par l'inflation, l'agriculture bio traverse une mauvaise passe. Dans les allées du Salon de l'agriculture, à Paris, certains producteurs assurent craindre des "déconversions".

« C'est 71 millions d'euros qu'il faut pour sauver le lait bio » (Cniel)

WEB AGRI 02/03/2023

Le ministère de l'agriculture vient d'annoncer une enveloppe de 10 millions d'euros pour les filières biologiques, une mesure jugée méprisante par le secteur. L'interprofession laitière demande une aide d'urgence de 71 millions d'euros pour la seule filière « lait bio », en crise depuis plus d'un an. L'objectif : « aider les producteurs les plus fragiles en attendant que le marché se redresse », explique Yves Sauvaget, le président de la commission bio du Cniel, rencontré au Salon de l'agriculture.

Fruits et légumes : un plan à 200 millions pour relancer une filière en berne

LA CROIX 01/02/2023

Le ministre de l'agriculture, Marc Fesneau, a annoncé le lancement d'un plan d'aide pour soutenir les producteurs français de fruits et légumes, mercredi 1er mars. Objectif : rendre sa compétitivité à une filière qui ne produit plus que la moitié de ce qui est consommé par les Français.

Bio : Une baisse de 68 millions d'euros en 2021

AGRO MEDIA 01/03/2023

L'Agence BIO est la seule entité à publier les chiffres panoramiques du bio, sur 6 circuits de distribution : que ce soit en grandes et moyennes surfaces (GMS), en grandes surfaces spécialisées (GSS), vente directe, artisans et petits commerçants, restauration commerciale, restauration collective. Alors qu'à 2 exceptions près, l'ensemble des marchés européens croissent en bio, le marché bio français ...

"Mars rouge" : l'inflation alimentaire va percuter la boulangerie artisanale

LE MONDE DES BOULANGERS 27/02/2023

"Mars rouge" : c'est ainsi qu'ont surnommé le mois à venir des experts de la consommation, l'éditeur Olivier Dauvers en tête. Derrière cette expression se cache une réalité peu palpable pour les non-initiés : à la suite de la période de négociations commerciales (entre distributeurs et industriels ou PME alimentaires), les prix de vente vont être ajustés dans les points de vente.

Salon de l'agriculture : pourquoi le label "haute valeur environnementale" sème la discorde chez les paysans

FRANCE INFO 27/02/2023

Accusée de "greenwashing" par ses détracteurs, outil de transition pragmatique pour ses promoteurs, cette certification s'est développée à toute allure en quelques années.

Transition agroalimentaire : «On voit l'envie de participer à une alimentation de qualité via la restauration scolaire»

LIBERATION 26/02/2023 RESERVE ABONNE

Christine Aubry est directrice de la chaire partenariale Agricultures urbaines à AgroParisTech, établissement d'enseignement supérieur travaillant sur les écosystèmes, l'alimentation et la gestion des ressources naturelles dans les territoires. Elle revient sur la création des fermes municipales.

Salon de l'agriculture : pourquoi la filière bio est en pleine crise de croissance

FRANCE INFO 25/02/2023

Les professionnels du secteur pointent le rôle de l'inflation, mais également une perte de crédibilité du label et un manque de soutien politique.

Une planète bleue ou bien cuite ? La viande face au défi du dérèglement climatique

FRANCE 24 25/02/2023

Alors que la consommation de viande est le principal responsable des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation, adopter des habitudes plus durables nécessite de changer le contenu de nos assiettes. Et pour les éleveurs, cela implique de réfléchir à de nouveaux modes de production.

Crise du bio : tenir le choc sur le long terme

LIBERATION 24/02/2023

On espère vivement que dans ce temple de l'agriculture industrielle qu'est le Salon de l'agriculture, Emmanuel Macron va évoquer des aides conséquentes pour la filière bio en crise. Ce ne serait que justice quand on sait le flot d'aides déversé sur l'agriculture conventionnelle. Et l'impact qu'elle a sur notre environnement.

Les Français, premiers consommateurs de poulets en Europe

LE POINT 23/02/2023

À raison de 15 poulets par personne, chaque Français a consommé en moyenne presque 28 kg de volaille en 2022. Une hausse nette liée à l'inflation.

RESTAURATION COMMERCIALE

Inflation : les restaurateurs font le dos rond

AU CŒUR DU CHR 01/03/2023

En ce début d'année 2023, les professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration subissent de plein fouet l'inflation des prix des matières premières alimentaires et doivent absorber la flambée des coûts de l'énergie. Des solutions existent toutefois pour limiter l'impact de cet effet de tenaille.

Avec le 1er Challenge Végétal, le snacking se met au vert

LE MONDE DES BOULANGERS 28/02/2023

La tendance d'une alimentation toujours plus végétale pourra-t-elle s'arrêter aux portes des boulangeries ? En organisant le 1er Challenge Végétal, le salon Sandwich & Snack Show devrait convaincre bon nombre d'artisans de passer le pas : non seulement les solutions à leur disposition pour s'emparer de cette tendance sont nombreuses, mais elles sont aussi rationnelles que savoureuses.

Un nouveau guide des tendances en restauration signé METRO

SNACKING 28/02/2023

METRO France propose un nouveau guide en ligne gratuit qui recense les tendances à venir de l'alimentaire et de la restauration. De quoi permettre aux professionnels du secteur de se mettre à la page.

La part Origine France progresse à nouveau en RHD

BRA RESTAURATION 27/02/2023

Le 22 février 2023, les 13 signataires* de la Charte Origine France – initiée par Metro France – dressaient le bilan de leur action commune pour augmenter la part des produits français dans la restauration indépendante. Pour la seconde année consécutive, la part Origine France progresse dans le secteur.

La pizza star de la vente à emporter

SNACKING 27/02/2023

Afin de découvrir quelles sont les cuisines que les Français aiment le plus commander, Savoo a analysé le volume de recherche mensuel Google pour des termes liés à la vente à emporter, révélant ainsi notamment les plats préférés des Français en la matière. La pizza, qui représente près de 41 % des recherches, arrive largement en tête devant le sushi et le kebab.

RESTAURATION COLLECTIVE

Label Anti-gaspillage Alimentaire : une nouvelle étape pour les professionnels

LE MONDE DS BOULANGERS 02/03/2023

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture, Bérange Couillard secrétaire d'État chargée de l'Écologie, a lancé le label national "anti-gaspillage alimentaire". Derrière cette nouvelle étiquette, prévue dans l'article 33 de la loi n°2020-105 du 20 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à une économie circulaire (dite loi AGEC) se cache la volonté de mettre en lumière les acteurs participant activement aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage.

École : des élus écologistes se mobilisent contre un arrêté qui pourrait remettre en cause les menus végétariens

CAPITAKL 01/03/2023

Un collectif d'élus écologistes craint qu'un arrêté vienne mettre fin à l'alternative végétarienne proposée dans de nombreuses cantines scolaires.

cantines scolaires: une centaine d'élus demandent à l'état de "faciliter la mise en place" des repas végétariens

BFLTV 27/02/2023

L'ensemble de ces élus, parmi lesquels Grégory Doucet, Eric Piolle et Jeanne Barseghian, estiment que "les repas végétariens sont bénéfiques" et appellent le gouvernement à faciliter leur mise en place "pas l'entraver".

=> **LE MONDE**

Comment sont conçus les menus végétariens des cantines ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 27/02/2023

Source de gaspillage dans les cantines, les menus végétariens rencontrent un succès inégal selon les établissements. Comment sont-ils conçus ? Comment s'y prendre pour régaler les enfants ?



GECO

FOOD SERVICE