



Revue de presse

Semaine du 11 au 31 mars 2023



A NE PAS MANQUER

Retour sur la conférence de presse GECO FOOD SERVICE du 22/03/2023 – « Etude prospective HORIZON 2030 : des restaurants en transition »

La restauration à l'horizon 2030

AU COEUR DU CHR 23/03/2023

Nouvelles attentes des clients, assiette de demain, enjeux numériques... Dans sa nouvelle étude, le Geco Food Service revient sur la restauration à l'horizon 2030. Dans une société en pleine mutation, le secteur n'a d'autres choix que de s'adapter pour répondre au mieux aux demandes des consommateurs. Explication.

Le Geco Food Service décrypte les tendances et accompagne ses adhérents

ZEPRO 23/03/2023

L'association Geco Food Service, qui regroupe des entreprises fournisseurs des marchés de la consommation hors domicile, vient de prés

enter la synthèse de l'étude « Horizon 2030 : des restaurants en transition ».

Restauration : ces mutations à horizon 2030 auxquelles il faut se préparer

LES MARCHES 22/03/2023

A quelles évolutions les industriels de l'agroalimentaire, fournisseurs de la restauration commerciale, doivent se préparer ? Le Geco Food a présenté une étude sur ces mutations à l'horizon 2030.

« Horizon 2030 : des restaurants en transition » : nouvelle étude du Geco Food Service

LE CHEF 29/03/2023

Le 22 mars, l'association Geco Food Service présentait sa nouvelle étude, « Horizon 2030 : des restaurants en transition ». Selon ce rapport, plusieurs évolutions toucheront la restauration dans les prochaines années : l'accélération des usages numériques individuels, la transition énergétique et les tensions économiques, ainsi que les évolutions des modes de consommation alimentaire (plus responsable, moins de viande ...). La pénurie de main-d'œuvre, associée à une nouvelle culture professionnelle, ainsi que le recours progressif aux intelligences artificielles, ont également des conséquences sur les restaurants et sur leur mode de fonctionnement.

« Horizon 2030 : des restaurants en transition » : nouvelle étude du Geco Food Service

BRA RESTAURATION 29/03/2023

Le 22 mars, l'association Geco Food Service présentait sa nouvelle étude, « Horizon 2030 : des restaurants en transition ». Selon ce rapport, plusieurs évolutions toucheront la restauration dans les prochaines années : l'accélération des usages numériques individuels, la transition énergétique et les tensions économiques, ainsi que les évolutions des modes de consommation alimentaire (plus responsable, moins de viande ...). La pénurie de main-d'œuvre, associée à une nouvelle culture professionnelle, ainsi que le recours progressif aux intelligences artificielles, ont également des conséquences sur les restaurants et sur leur mode de fonctionnement.

« Horizon 2030 : des restaurants en transition » : nouvelle étude du Geco Food Service

GRANDES CUISINES 29/03/2023

Le 22 mars, l'association Geco Food Service présentait sa nouvelle étude, « Horizon 2030 : des restaurants en transition ». Selon ce rapport, plusieurs évolutions toucheront la restauration dans les prochaines années : l'accélération des usages numériques individuels, la transition énergétique et les tensions économiques, ainsi que les évolutions des modes de consommation alimentaire (plus responsable, moins de viande ...). La pénurie de main-d'œuvre, associée à une nouvelle culture professionnelle, ainsi que le recours progressif aux intelligences artificielles, ont également des conséquences sur les restaurants et sur leur mode de fonctionnement.

Horizon 2030 : des restaurants en transition

HOTELLERIE RESTAURATION 29/03/2023

Une étude SocioVision réalisée pour le Geco Food Service (association des fournisseurs de la RHD) qui vise à comprendre la transformation des restaurants de demain à l'horizon 2030 : un éclairage pour comprendre les mutations, les nouveaux usages et besoins de demain dans les cuisines, ainsi que les nouvelles formes de consommation.

« Du zéro déchet au reconditionnement des équipements, les restaurants devront être à l'avant-garde de l'écoresponsabilité »

RESTAURATION 21 27/03/2023

Intitulée «Horizons 2030, des restaurants en transition » l'étude, réalisée par Socio Vision pour le Geco Food Service et présentée le 22 mars, prend la mesure des mutations en cours pour la RHD et ses fournisseurs.

A quoi ressemblera la restauration à horizon 2030 ?

SNACKING 24/03/2023

Enjeu écologique, vieillissement de la population, individualisation des foyers, pressions sur le pouvoir d'achat, le secteur de la restauration se doit de s'adapter aux défis d'une société en pleine mutation. A ce titre, l'association GECO Food Service qui regroupe, de la PME au grand groupe, des entreprises fournisseurs des marchés de la Consommation Hors Domicile vient de délivrer la synthèse d'une étude prospective menée avec Sociovision et intitulée « Horizon 2030 : des restaurants en transition ».

Quel cap, ou gap, pour les restaurants en 2030 ?

LA CUISINE PRO 27/03/2023

L'association Geco Food Service a présenté les résultats d'une enquête sur la restauration de 2030 et tenter d'en comprendre ses défis. Entre clientèle plus âgée et assiettes plus responsables, des changements sont à prévoir dans la cuisine de demain.

Les Français continuent d'aller au restaurant malgré l'inflation

- L'activité des deux premiers mois de l'année affiche de belles progressions en volume comme en valeur, selon Food Service Vision.
- Les plaisirs de la table ne sont pas les premiers que les consommateurs veulent abandonner en cas d'arbitrage.

RESTAURATION

L'activité dans le secteur de la restauration s'est améliorée au premier trimestre 2023 par rapport à la même période de l'année dernière. Les ventes ont augmenté de 1,2% en volume et de 2,1% en valeur. Cette hausse est due à une augmentation de la consommation de produits alimentaires et de boissons, ainsi qu'à une augmentation de la consommation de services de restauration. Les ventes de produits alimentaires et de boissons ont augmenté de 1,2% en volume et de 2,1% en valeur. Cette hausse est due à une augmentation de la consommation de produits alimentaires et de boissons, ainsi qu'à une augmentation de la consommation de services de restauration.



Impact de l'inflation

Malgré l'inflation, les Français continuent d'aller au restaurant. Les ventes de produits alimentaires et de boissons ont augmenté de 1,2% en volume et de 2,1% en valeur. Cette hausse est due à une augmentation de la consommation de produits alimentaires et de boissons, ainsi qu'à une augmentation de la consommation de services de restauration.

46%

Le restaurant de 2030 sera plus végétal et numérique

Les Français continueront d'aller au restaurant, mais les habitudes de consommation changeront. Les ventes de produits alimentaires et de boissons ont augmenté de 1,2% en volume et de 2,1% en valeur. Cette hausse est due à une augmentation de la consommation de produits alimentaires et de boissons, ainsi qu'à une augmentation de la consommation de services de restauration.

mécénat

Le patron du Paradis Latin devient « Grand Partenaire » du Festival d'Aix-en-Provence

CULTURE

Le patron du Paradis Latin devient « Grand Partenaire » du Festival d'Aix-en-Provence. Cette annonce a été faite par le directeur général du festival, qui a déclaré que le partenariat permettra de soutenir la programmation musicale et de promouvoir les artistes émergents.



Le festival d'Aix-en-Provence a dévoilé son affiche 2023.

Le restaurant de 2030 sera davantage végétal et numérique

LES ECHOS 24/03/23 (papier) 26/03/2023 WEB - (réservé aux abonnés)

Le secteur mettra encore plus à son menu le développement des outils digitaux et, en cuisine, les dispositifs aidant à préserver les ressources environnementales. Une étude pour Geco Food Service lance les pistes.

Les Français continueront d'aller au restaurant, mais les habitudes de consommation changeront. Les ventes de produits alimentaires et de boissons ont augmenté de 1,2% en volume et de 2,1% en valeur. Cette hausse est due à une augmentation de la consommation de produits alimentaires et de boissons, ainsi qu'à une augmentation de la consommation de services de restauration.

Et aussi :

Pour Food Service Vision, la restauration maintient le cap malgré les incertitudes

NEORESTAURATION 23/03/2023

Le spécialiste de l'intelligence économique de la filière dévoile sa nouvelle Revue stratégique, trois ans après le début de la crise sanitaire.

Le FoodTweet #6 : êtes-vous prêt à voir disparaître votre marque virtuelle d'Uber Eats ?

SNACKING 30/03/2023

- #1 | Uber Eats a annoncé un programme de certification de restaurant virtuel avec VDC et Nextbite, et commencera à supprimer les dark kitchens mal notées de l'application
- #2 | Quels sont les avantages d'opter pour des campagnes WhatsApp, aussi en restauration ?
- #3 | Les comptes gratuits vont-ils devenir presque invisibles sur Twitter?
- #4 | L'impact des manifestations à Paris (et ailleurs) sur la fréquentation en hôtellerie-restauration
- 5 | Intelligence artificielle : OpenTable s'associe à ChatGPT pour réserver et trouver son restaurant
- #6 | La fin de la hype de la pizza napolitaine est-elle (vraiment) une mauvaise nouvelle ?
- #7 | La Génération Z et le monde du travail : 42 % considèrent qu'avoir des heures de travail flexibles est le plus important selon Fiverr
- #8 | C'est bon pour la planète et la santé : l'agro-alimentaire privilégie de plus en plus le snacking healthy et responsable
- #9 | Marketing d'influence : la France veut encadrer l'activité des influenceurs : que contient la proposition de loi ?
- #10 | "C'est moins cher au supermarché" : la pause déjeuner, un plaisir qui vacille face à l'envolée des prix

Le FoodTweet #5 : êtes-vous prêt à gagner 3 étoiles en luttant contre le gaspillage alimentaire ?

SNACKING 16/03/2023

Comment réaliser votre veille prospective des principales actualités de cette dernière quinzaine sur Twitter le temps d'avaler un café ? Profitez de notre regard social sur les événements, les lancements, les acquisitions, les tendances marketing x social commerce et les splits qui animent et façonnent l'activité snacking... Et puisque rien n'échappe à Twitter, qui reste le premier levier d'information sur le web, faites votre veille food en 2 minutes avant tout le monde au travers d'une 10e d'informations pertinentes spécialement sélectionnées pour vous ! #InSnackingWeTrust !

- #1 | Mise en place du label national anti-gaspillage alimentaire en restauration : les 3 étoiles pour un comportement exemplaire à partir de 2030
- #2 | Deliveroo va supprimer 350 emplois, soit 9 % de son effectif
- #3 | Recrutement : l'hébergement Restauration redevenu l'un des principaux créateurs d'emploi de l'économie française en 2022
- #4 | Vers la fin de la suprématie de Google ? Le social search séduit la gen Z
- #5 | Igonogo remporte le prix startup awards by foodhoteltech et réinvente l'enquête de satisfaction via l'IA
- #6 | E-commerce en France en 2023 : les talents en marketing digital manquent à l'appel
- #7 | Stéphane Jitiaux, Président de Cojean vous donne rdv au salon E-Marketing Paris
- #8 | 5 conseils pour optimiser son contenu et sa visibilité sur Tik Tok
- #9 | Marketing d'influence : quel budget pour quelle campagne ?
- #10 | Le travel retail en route vers de nouveaux sommets selon Xerfi

SALON

Save The Date. Rendez-vous à Paris, le 6 juin, pour le 13e Congrès du Snacking.

SNACKING 16/03/2023

Nouveaux comportements alimentaires post pandémie, adaptation des stratégies par rapport au contexte inflationniste galopant, innovations au centre d'une restauration toujours plus hybride... C'est à une plongée au cœur de l'actualité de l'alimentation hors-domicile que vous convie la 13e édition du Congrès du Snacking, organisée par France Snacking. Ceci afin de disposer des clés pour affronter cette période complexe, mais pleine d'opportunités, de manière conquérante.

Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza de retour à Paris en avril !

GRANDES CUISINES 15/03/25023

Après une édition particulièrement dynamique ayant rassemblé près de 300 exposants et 9 000 visiteurs, les salons Sandwich & Snack Show / Parizza reviennent les 12 & 13 avril prochains, dans le pavillon 7.1 de la Porte de Versailles (Paris) ! Comme chaque année, ces salons de référence rassemblent les professionnels de la restauration hors domicile, nomade et italienne qui souhaitent développer, premiumiser ou relancer leur activité grâce aux nouvelles tendances et aux nouveaux concepts.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Promotions, pénalités... Ce que change la loi sur les négociations commerciales adoptée ce mercredi

LE FIGARO 22/03/2023

Le Parlement vient d'adopter ce mercredi la proposition de loi du député Frédéric Descrozaille, portant sur les relations entre les supermarchés et leurs fournisseurs.

Les grossistes prennent du galon

ZEPRO 20/03/2023

Droit du commerce, logistique urbaine et conjoncture, trois sujets sur lesquels Philippe Barbier, président de la CGF, a fait des annonces le 16 mars lors d'une conférence de presse.

Enquête Le marché du bio à la recherche d'un second souffle

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 10/03/2023 (article réservé aux abonnés)

Après des années de forte croissance, le marché du bio s'est retourné. En cause, l'inflation qui contraint les consommateurs à faire des choix et la multiplication des labels qui brouille l'image du bio. Le bio peut-il surmonter cette crise ? En suivant quelles stratégies ? Éléments de réponse.

Lait : la consommation recule mais le marché se valorise

LES ECHOS 17/03/2023 (article réservé aux abonnés)

Le marché du lait en France a encore reculé de 3,5 % en 2022. En revanche, il a beaucoup gagné en valeur, bien que majoritairement dominé par les marques de distributeur.

Unilever Food Solutions identifie les 8 grandes tendances culinaires des menus de demain

BRA RESTAURATION 15/03/2023

Le 9 mars 2023, Unilever Food Solutions publiait son 1er rapport intitulé « Future Menus 2023 » et identifiant les plus grandes tendances culinaires des menus de demain. Réalisée grâce à la contribution de plus de 1 600 chefs du monde entier, cette étude s'appuie également sur des données mondiales et l'analyse des réseaux sociaux.

Négociations commerciales : le Parlement protège les industriels avec la loi Descrozaille

LES ECHOS 15/03/2023

La commission mixte paritaire a adopté le texte dit Egalim 3 qui soumet les centrales d'achat européennes au droit français, limite les promotions sur l'hygiène-beauté et permet aux industriels d'arrêter immédiatement leurs livraisons en cas d'échec des discussions sur les prix. Une déroute pour les enseignes.

Les viandes limousines en perte de vitesse en 2022

LES MARCHES 13/03/2023

La filière viandes limousines a accusé le coup en 2022, avec une baisse de points de vente et de production de ses viandes labellisées à l'exception du bœuf. L'organisme ne baisse pas les bras et veut renforcer sa communication.

RESTAURATION COMMERCIALE-SNACKING

La rapide, plus forte qu'en 2019 !

ZEPRO RESTAURATION 30/03/2023

La restauration rapide, si on en doutait est un secteur en pleine croissance. La reprise est forte. A tel point que fin 2022 le chiffre d'affaires était de 23 400 M€ pour 51 500 PDV c'est + 19 % de chiffre d'affaires par rapport à 2019.

La RHD toujours en recul en 2022 par rapport à 2019 (bilan NPD Group)

ZEPRO RESTAURATION 30/03/2023

Le marché de la restauration hors domicile en France a terminé l'année 2022 à - 15% en visites et - 12% en dépenses par rapport à 2019, un peu moins bien que les prévisions... S'appuyant sur son panel Crest de 18 000 personnes interrogées tous les mois sur leurs habitudes de restauration, NPD Group fonde ses analyses sur les données du marché RHD qu'il suit en France depuis 2004 et sur son expertise sectorielle.

Restauration, des additions qui gonflent et une fréquentation toujours en retrait

SNACKING 29/03/2023

Le millésime 2022 apparaît comme une année contrastée, selon les données Circana (ex-NPD group) qui vient de publier son bilan annuel. Si les chiffres sont bons, voire très bons sur l'année passée comparés à 2021, un coup d'œil sur l'évolution vs 2019 laisse apparaître une fréquentation, comme des dépenses toujours en retrait respectivement de 15 et 12 %.

Le snacking tire son épingle du jeu dans un contexte tendu pour la restauration commerciale

SNACKING 28/03/2023

Malgré de bons résultats l'été dernier, la restauration commerciale en France n'a pas encore retrouvé ses niveaux d'avant Covid avec un recul de 7 % en visites par rapport à 2019. Un chiffre en adéquation avec les résultats observés au niveau mondial par le cabinet Kantar. Et avec une inflation galopante, la fracture se creuse entre les consommateurs les plus privilégiés qui ont peu ou prou retrouvé leur niveau de fréquentation d'avant pandémie, et les clients moins aisés, contraints à des arbitrages. Dans ce contexte tendu toutefois, les produits et solutions de snacking ont de vrais atouts à faire valoir...

2022 : la restauration maintient le cap

HOTELLERIE RESTAURATION 27/03/2023

Food Service Vision publie une nouvelle édition de sa Revue Stratégique portant sur les trois derniers mois. Elle trace une nouvelle perspective sur l'évolution probable de l'activité dans les mois qui viennent et tire le bilan de l'année 2022.

Miser sur la gourmandise et la convivialité avec des charcuteries parfumées

LE MONDE DES BOULANGERS 22/03/2023

Dans un contexte de transformation des habitudes alimentaires, les charcuteries demeurent des produits incontournables de la culture culinaire française. Ainsi, leur consommation au sein des foyers français a progressé de 1,2 % entre 2019 et 2021, selon les chiffres de l'Institut français du porc (Ifip). De quoi démontrer le potentiel de ces produits au sein d'une offre de snacking, en sélectionnant des références adaptées à chaque besoin.

Le snacking sucré sous influence anglo-saxonne

LE MONDE DES BOULANGERS 22/03/2023

Qu'il s'agisse de produits salés ou sucrés, le métissage des cultures culinaires s'est accentué grâce à l'intensification des échanges entretenus entre les régions du monde: il n'est plus nécessaire de voyager pour découvrir les spécialités asiatiques, indiennes, nordiques... ou même américaines. Les réseaux sociaux donnent le tempo des nouvelles tendances, et notamment dans le snacking où les influences se renouvellent rapidement, y compris au moment de passer au dessert.

Mouvements sociaux : inquiets, les hôteliers restaurateurs en appellent au gouvernement

BRA RESTAURATION 23/03/2023

Dans un contexte déjà marqué par la guerre en Ukraine, l'inflation des produits alimentaires et de l'énergie et le remboursement des PGE, les hôteliers et restaurateurs expriment leurs inquiétudes face aux mouvements sociaux contre la réforme des retraites. Perturbations dans les transports, accumulation de déchets dans les rues et devant les façades des établissements, feux de poubelles et dégradations commencent à peser sérieusement sur l'activité des professionnels, déplore le GHR (Groupement des hôtelleries et restaurations de France).

« La remarquable résilience de la restauration », thème de la 14e Revue stratégique de Food Service Vision

BRA RESTAURATION 23/03/2023

Food Service Vision dévoilait le 23 mars 2023 sa 14e Revue stratégique intitulée « La remarquable résilience de la restauration ». Celle-ci dresse un bilan 2022 « honorable », faisant état d'un CA de la consommation hors domicile en hausse de 3% par rapport à 2019. Un chiffre boosté par la restauration commerciale, qui a consolidé sa reprise l'an dernier en progressant de 5%.

Transformer son modèle de restauration pour réussir en 2023

NEORESTAURATION 22/03/2023

Comment Bagelstein, La Criée, Del Arte et Columbus Café font-elles face à l'inflation, les ruptures dans les chaînes d'approvisionnement, la pénurie de main d'œuvre et transforment-elles leur modèle ? ... Un débat chapeauté par Food Service Vision lors du salon Food Hotel Tech mi-mars.

Les Français gardent de l'appétit pour les restaurants malgré l'inflation

LES ECHOS 23/03/2023 (article réservé aux abonnés)

L'activité des deux premiers mois de l'année affiche de belles progressions en volume comme en valeur, selon Food Service Vision. Les plaisirs de la table ne sont pas les premiers que les consommateurs veulent abandonner en cas d'arbitrage.

Exclu. Sandwich, burger, salade, tacos en bonne forme, pizza et sushi en retrait

SNACKING 18/03/2023

Alors que la restauration rapide n'en finit pas d'accoucher de nouveaux concepts, toujours plus originaux, premiums et diversifiés, comment se comportent en 2022 versus 2019, nos segments devenus traditionnels du burger, sandwich, pizza, sushi, tacos et consorts. Le Gira livre ses indicateurs, en avant-première sur snacking.fr.

PARIS : Inpulse aide les restaurateurs à anticiper l'impact des grèves grâce à l'IA

PRESSE AGENCE 16/03/2023

Pour les restaurateurs, la mobilisation de ces derniers mois est une difficulté supplémentaire qui s'ajoute à l'inflation et la crise énergétique. Limitation des déplacements, recours au télétravail, comment les restaurateurs font-ils pour limiter les conséquences de ces grèves et préserver leur rentabilité ? Inpulse, nouvel allié des restaurateurs, est une solution d'intelligence artificielle qui prédit les ventes futures, automatise la gestion des stocks et réduit le gaspillage alimentaire. 4 ans de R&D ont permis à l'intelligence artificielle d'Inpulse de prévoir avec précision les ventes des établissements en fonction des facteurs qui influencent leur chiffre d'affaires : la météo, les événements sportifs, les fêtes et ces dernières semaines, les grèves.

La franchise suscite l'appétit de la restauration rapide

SNACKING 15/03/2023

Le modèle de développement en franchise continue de séduire les acteurs de la restauration rapide. Malgré un léger écrémage parmi les réseaux depuis la crise sanitaire, le nombre de points de vente franchisés comme leurs chiffres d'affaires ont continué de progresser en 2022 selon l'enquête Banque Populaire/FFF/Kantar dévoilée à quelques jours du salon Franchise Expo Paris. Le défi 2023 sera de préserver les marges dans un contexte inflationniste sensible.

RESTAURATION COLLECTIVE

Les restaurants d'entreprise se mettent au zéro déchet

LE MONDE 18/03/2023 *(article réservé aux abonnés)*

Bousculés par la législation antigaspi, les restaurants d'entreprise se mettent en ordre de marche pour réduire le volume des déchets dans leurs poubelles. A l'occasion de la Journée mondiale du recyclage, le 18 mars, tour d'horizon des initiatives zéro déchet.

Cotations des surgelés restauration collective : le marché se rééquilibre en mars

LES MARCHES 16/03/2023

Les prix des produits surgelés destinés à la restauration collective sont un peu plus stables en mars. Le marché se rééquilibre, malgré quelques tensions notamment en porc.

Cantines scolaires : des solutions contre la flambée des prix

TF1 15/03/2023

À Valbonne, dans les Alpes-Maritimes, le prix de la cantine a bondi de 10% en janvier. Les parents paient entre 4,95 euros et 7,40 euros par repas et par enfant. "Ça commence à faire. Moi, je n'ai qu'un enfant. Mais j'ai des amis qui ont trois, quatre enfants. Ça devient maintenant un réel budget", réagit une mère. L'explication est simple. Les repas sont fournis par un prestataire en restauration collective. Celui-ci nous a communiqué ses coûts de production. Ils ont explosé. Pour un plateau de cantine, le prix des pâtes a augmenté de 12%, 40% pour le poulet, 20% pour une banane. Et tout ça, sans compter les frais de fabrication, +8% pour les salaires du personnel, +5% pour l'énergie. Ces prestataires fournissent près de la moitié des communes de France. Dans la ville voisine, à Mouans-Sartoux, le maire a choisi de s'affranchir de ce système. Il a dédié ses champs en bordure de la ville à la production de fruits et légumes pour la cantine. Des produits locaux et bio, mais est-ce moins cher ? Plus de détails dans la vidéo en tête de cet article. TF1 | Reportage J. De Francqueville, S. Reine, J.L. Perez

DEVELOPPEMENT DURABLE – DECHETS DURABLES

Etude Greenly x Foodles - Et si les emballages en plastique réutilisable étaient plus écologiques que le verre ?

TENDANCE HOTELLERIE 30/03/2023

Emballages dans la restauration livrée : La bagasse jetable et la résine plastique réutilisable plus écologiques que le verre. Foodles dévoile les résultats de la 1re analyse du cycle de vie (ACV) de ses contenants réalisée par un acteur de la restauration livrée.



La start-up FoodPrint mesure l'impact carbone des menus des restaurants

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 27/03/2023

Grâce à un calculateur spécifique, la start-up grenobloise FoodPrint permet aux restaurateurs de mesurer l'impact carbone de leurs menus et d'en informer les convives. Objectif : réduire les émissions de gaz à effet de serre dans la restauration et changer durablement les comportements.

