



Revue de presse

Semaine du 8 au 21 avril 2023



A NE PAS MANQUER

Quelle restauration en 2030 ?

LE MONDE DES BOULANGERS 19/04/2023

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, foyers unipersonnels, assiettes plus responsables.

SALON

Franc succès pour les salons Sandwich & Snack Show & Parizza

LE CHEF 19/04/2023

Une édition record, témoignant d'une fréquentation en hausse de 20% par rapport à l'an dernier : tel est le bilan des salons Sandwich & Snack Show & Parizza, qui se sont déroulés à Paris Porte de Versailles les 12 et 13 avril derniers. Au total, 10 800 visiteurs ont arpenté les allées, à la rencontre de près de 340 exposants et de plus de 400 marques. Grâce à des thématiques pertinentes et aux interventions d'acteurs phares (dont Jour, Mavrommatis, Salad&Co, Bagel Corner, New School Tacos, Pokawa, French Coffee Shop...) les conférences du Zapping du Snacking ont fait le plein. Lors de deux keynotes, le chef étoilé Guillaume Sanchez et le fondateur de Bo & Mie, Jean-François Bandet, ont partagé leur vision de la restauration.

Restauration collective : pourquoi le salon de Restau'Co devrait attirer du monde

LES MARCHES 05/04/2023

Le 21 juin sera la date de l'évènement annuel de la restauration collective en gestion directe. Les professionnels ont plus que jamais besoin de solutions.

Sandwich & Snack Show et Parizza : Les salons incontournables de la restauration rapide et italienne sont de retour !

BRA TENDANCES 10/04/2023

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

Le FoodTweet #7 : êtes-vous prêt à confier la recette de votre burger à une Intelligence Artificielle ?

SNACKING 13/04/2023

#1 | Le Groupe Bel vient de signer un partenariat avec Climax foods pour commercialiser, d'ici fin 2024, des fromages entièrement élaborés à base de plantes et dont la recette a été pensée par l'intelligence artificielle

#2 | En direct du Sandwich and Snack Show 2023... avec France Snacking :

#3 | Applications les plus téléchargées en France en 2022, selon une étude menée par l'Arcep et l'Arcom :

#4 | FLUNCH rajeunit son image (et sa clientèle) et organise un challenge gaming avec Mandatory

#5 | Serveur, aide à domicile, ouvrier : quels sont les métiers qui recrutent le plus en 2023 ?

#6 | Les influenceurs sont-ils trop payés ?

#7 | La mairie de Paris bataille contre les dark kitchens dans Paris.

#8 | La livraison de repas à domicile a de beaux jours devant elle !

#9 | Moins de viande, plus de légumes secs, une alternative qui s'affirme en France pour lutter contre l'inflation

#10 | "Une entreprise à mission", "un fast-food éthique". Voici comment Stéphane Jitiaux qualifie l'enseigne de restauration Cojean qu'il préside depuis 2019.



RESTAURATION COMMERCIALE-SNACKING

Fini les restaurants : comment l'inflation a transformé la pause déjeuner

LE PARISIEN 21/04/2023 (accès aux abonnés)

Le repas du midi a changé de forme depuis le début de l'inflation. De plus en plus de salariés désertent les restaurants au profit des supermarchés, qui voient la consommation de leurs produits de snacking monter en flèche.

Inpulse lève 7 millions pour améliorer la marge des chaînes de restauration grâce à l'IA

NEORESTAURATION 20/04/2023

La plateforme SaaS de gestion automatisée des approvisionnements ambitionne d'accompagner plus de 7 000 restaurants à maintenir leur rentabilité en automatisant leur supply chain d'ici 2024

Le sandwich jambon-beurre 100% végétal s'invite à table

LE MONDE DU BOULANGER 20/04/2023

Rose par l'aspect mais vert dans ses racines. Le jambon végétal présenté par la start-up La Vie™ lors du salon Sandwich & Snack Show ambitionne de révolutionner la catégorie des simili-carnés... tout en offrant la possibilité de réinventer un grand classique de la boulangerie. On pensait que le sandwich jambon-beurre comptait parmi ces icônes qui, autant en mode qu'en gastronomie, résistent aux époques et aux tendances... En réalité, les transformations de l'alimentation touchent l'ensemble de ses composantes.

Hausse des livraisons de repas à domicile : le digital allié des restaurateurs

NEORESTAURATION 19/04/23

C'est la conviction de Laura Stagno, country manager France chez Lightspeed, logiciel de caisse tout-en-un. Fortement stimulée par les confinements, la livraison de repas à domicile ne connaît pas de ralentissement, comme l'a montré la récente étude publiée par l'Observatoire Cetelem, qui révèle que plus de la moitié des Français (56%) déclare ne plus pouvoir se passer de ces services, un vecteur de plaisir pour 50% d'entre eux qui ont adopté cette pratique de manière régulière.

La restauration commerciale n'a pas retrouvé tous ses clients

LES MARCHES 18/04/2023

La fréquentation des restaurants a progressé en 2022, selon un bilan de Kantar qui note que tous les publics ne sont pas revenus.

La boulangerie va-t-elle sauver le snacking ?

LE MONDES DES BOULANGERS 17/04/2023

10 800 visiteurs, 340 exposants, 6 compétitions (dont 3 nouvelles) sur seulement 2 jours. Les chiffres du Sandwich & Snack Show, qui s'est tenu les 12 et 13 avril derniers, relatent fidèlement l'effervescence que l'on pouvait ressentir dans les allées du hall 7.1 de Paris Expo - Porte de Versailles. En retrouvant un niveau de fréquentation et d'activité similaire à celui de ses meilleures années (avec un bond de fréquentation de 20% par rapport à 2022), soit avant la pandémie liée au Covid-19, le salon démontre le dynamisme d'une filière... mais également sa quête de solutions.

Sandwich & Snack Show : Quoi de neuf sur le marché du snacking et de la consommation nomade ?

AGRO-MEDIA

Le salon de référence qui rassemble les professionnels de la restauration hors domicile et nomade qui souhaitent développer, premiumiser ou relancer leur activité grâce aux nouvelles tendances et aux nouveaux concepts de snacking, vient d'ouvrir ses portes.

Viandes en restauration : que devient l'outil de mise en relation des filières ?

LES MARCHES 13/04/2023 (accès aux abonnés)

La plateforme viandes-rhd recense plus de 9000 produits de 110 entreprises, et voit sa fréquentation poursuivre sa hausse. Interbev et Inaporc prévoient une refonte de l'outil pour simplifier son utilisation.

Sandwich, burgers... malgré l'inflation, le marché du snacking fait de la résistance

BFM TV 11/04/2023

Le marché du snacking a retrouvé son niveau pré covid. Plus de 23 milliards d'euros de chiffre d'affaires au 1er janvier. Mais les consommateurs font des arbitrages en raison de l'inflation...

Face à la crise, le snacking reste agile et dynamique

BRA RESTAURATION 11/04/2023

Résistante et offensive face à la crise, la restauration rapide dépasse désormais ses niveaux de 2019 : telle est l'une des conclusions de l'étude Speak Snacking 2023*, dévoilée par les salons Sandwich & Snack Show – Parizza (12-13 avril à Paris Porte de Versailles) en partenariat avec CHD Expert – Datassential.

RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration collective livrée : la bagasse jetable plus écologique que le verre

ZEPRO 20/04/2023

En partenariat avec Greenly, Foodles a mené l'enquête sur le cycle de vie des contenants de la livraison de repas en restauration collective. Jusqu'à 21 utilisations, le contenant jetable en bagasse demeure le champion !

Camille Berthaud, pdg de Compass Group France, "l'innovation en mode open source"

NEORESTAURATION 20/04/2023

Culture entrepreneuriale, nécessité de repenser les modèles, responsabilité vis-à-vis de l'amont agricole, mission d'intérêt public de la restauration collective... Depuis septembre à la tête de Compass Group France, Camille Berthaud explique à Néo comment il souhaite positionner la troisième SRC de l'Hexagone.

Le tout végétarien ne passe pas encore dans les cantines

LA GAZETETE DES COMMUNES 19/04/2023 (réservé aux abonnés)

Dans une décision du 23 mars, le tribunal administratif a annulé la décision de la ville de Lyon de ne proposer qu'un menu unique végétarien à la cantine scolaire, en 2021, durant la crise sanitaire.

Quelles mesures pour permettre la reconnaissance de l'approvisionnement local dans la restauration scolaire ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 18/04/2023

Réponse du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire : La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », a introduit, dans son article 24, l'obligation d'atteindre au 1er janvier 2022 une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité (tels que définis par la loi et le décret d'application) dans les repas servis dans les restaurants collectifs, les produits biologiques devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 %.

Cotations des surgelés restauration collective : de fortes variations sur certains produits en avril

LES MARCHES 18/04/2023

Comme très souvent en début de trimestre, les prix des produits surgelés destinés à la restauration collective sont sujets à de nombreuses variations (plus d'un produit sur trois). Les tensions sont particulièrement fortes en volailles, porc et légumes. Les stocks sont faibles, les difficultés d'approvisionnement prégnantes.

Le jetable en bagasse mieux que le verre réemployable dans la restauration livrée

L'USINE NOUVELLE 11/04/2023 (accès aux abonnés)

Avec Greenly, Foodles a réalisé une analyse de cycle de vie de ses contenants. Face au copolyester Tritan et au verre, la palme revient à la vaisselle à usage unique à base de pulpe de canne jusqu'à 21 utilisations.

Restauration scolaire: Elios teste une offre de "plats durables" moins carnés

Paris, 13 avr 2023 (AFP) - Le géant de la restauration collective Elios veut introduire progressivement des "plats durables", moins carnés, ayant une moindre empreinte carbone, tout en respectant "les besoins nutritionnels de l'enfant" dans les menus des quelque 1.300 cantines scolaires qu'il gère en France, annonce-t-il jeudi.

Le groupe a mis au point 17 premières recettes testées dans quelques écoles, avec pour objectif de "réduire de 45% en moyenne leur impact environnemental par rapport à une recette traditionnelle", a expliqué à la presse Damien Pénin, directeur général adjoint d'Elios.

Ce sont des adaptations de "plats bien connus et appréciés par les enfants:

chili con carne, pâtes bolognaise, lasagnes", dans lesquels a été divisé par deux l'apport de protéines animales, a expliqué de son côté Florence Faugère, diététicienne au sein du groupe français.

Ces protéines animales sont remplacées par "une petite quantité d'aliments très riches en nutriments essentiels comme le foie de volaille, qui rétablit l'apport en fer" (dans la sauce bolognaise), a-t-elle complété, "ou la sardine", qui fournit "l'apport en DHA, une matière grasse essentielle" au développement de l'enfant (dans la brandade de colin).

Alors que la loi Egalim fixe aux cantines l'objectif de servir au moins 50% de produits dits durables ou de qualité, dont 20% de bio, cette offre "répond aux enjeux environnementaux actuels", a affirmé M. Pénin.

Proches de ceux que les enfants ont l'habitude de consommer, ces plats sont mieux acceptés que les recettes végétariennes lors de séances de tests organisées par Elios, a affirmé Mme Faugère.

En outre, ils ont été validés par le professeur Patrick Tounian, chef du service de nutrition pédiatrique de hôpital Trousseau à Paris, qui a assuré jeudi que "végétaliser l'alimentation de l'enfant doit être fait en tenant compte de ses besoins nutritionnels spécifiques, comme le fait Elios", ce qui n'est "pas toujours le cas".

A terme, cette offre va également être lancée en restauration d'entreprise et dans le secteur médico-social (Ehpad, cliniques, hôpitaux...).

Diminuer l'apport de protéines animales répond aussi au "contexte inflationniste actuel", a admis le DG adjoint d'Elios: les prix des matières premières, et des viandes en particulier, ont flambé, faisant grimper le coût des repas et rognant les marges des groupes de restauration collective, qui gèrent 40% des cantines scolaires en France dans le cadre d'une délégation de service public - 60% étant gérés en direct par les municipalités.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

La foodtech en 2023> Les investissements diminuent en Europe, mais l'horizon s'éclaircit selon DigitalFoodLab

SNACKING 07/04/2023

Le cabinet DigitalFoodLab vient de publier son étude annuelle sur l'état de l'écosystème foodtech européen en 2022 et ses prospectives pour les années à venir. Ce qu'il faut retenir : bien que l'année 2022 ait connu une baisse de 36 %, après deux années historiques dues à l'impact de la crise sanitaire, l'avenir de cette industrie encore nouvelle se dessine sous les meilleurs auspices. Les startups ont bénéficié d'un investissement de 5,9 milliards d'euros en 2022, presque le double du montant investi en 2019 et 2020, même si les investissements dans la livraison alimentaire, eux, ont chuté de 68 %. Enfin, 2 hubs leaders se détachent en Europe : les écosystèmes britannique et français. Décryptage avec Matthieu Vincent.

Le pain bas carbone, un effort collectif et nécessaire

LE MONDE DES BOULANGERS 12/04/2023

L'achat d'une baguette sera-t-il bientôt neutre pour le climat ? C'est en tout cas le voeu fait par plusieurs acteurs de la filière, engagés dans une dynamique de réduction de leur empreinte carbone. Une logique qui peut se prolonger tout au long du chemin menant au pain, intégrant les artisans boulangers et transformateurs ainsi que les consommateurs finaux. Pour y parvenir, une prise de conscience collective serait nécessaire : l'impact environnemental de l'alimentation est encore méconnu pour une grande partie des acteurs présents sur le marché, peu importe leur statut.

EN INTERNE

Elior Group s'invite dans la cour des leaders internationaux avec l'acquisition de Derichebourg Multiservices

NEORESTAURATION 20/04/2023

L'opération a été approuvée le 18 avril dernier par plus de 99% des participants lors de la dernière assemblée générale mixte d'Elior Group qui a alors nommé Daniel Derichebourg président-directeur général en remplacement de Bernard Gault.

Boncolac Food Service étend son offre pâtisserie et traiteur

NEORESTAURATION 19/04/2023

Le fournisseur des professionnels de la restauration commerciale et collective mais aussi des traiteurs et organisateurs de réceptions, propose deux nouveautés.

L'œuf végétal en poudre de Yumgo récompensé d'un Snacking d'Or

ZEPRO 13/04/2023

La nouvelle recette de Yumgo et son œuf entier végétal en poudre a conquis le jury des Snacking d'Or dans la catégorie « mixes et préparations ».



FORMATIONS GECO FOOD SERVICE

NEGOCIATIONS COMMERCIALES en Food Service

- **Au fil des lois qui s'empilent** (dernièrement Loi DESCROZAILLE en 2023 et les pénalités logistiques grossistes) ...
- Ce n'est pas toujours évident d'identifier **les règles qui impactent nos marchés** du food service...
- Et les **spécificités des relations tripartites** (sous des formes opérationnelles très multiples) rendent encore plus compliquée **la formalisation des accords conformes au cadre réglementaire** : notamment vis-à-vis de son acheteur GROSSISTE, jusqu'où et sur quoi peut-on négocier avec l'utilisateur ?...
- Or, **pour sécuriser ses business**, il faut **sécuriser ses conventions, ses accords** : Il est essentiel de pouvoir montrer à ses interlocuteurs qu'on est **aussi professionnel dans la sécurisation des conventions et des accords** !

Pour que **vos équipes commerciales ET/OU vos juristes** puissent répondre à toutes ces **questions spécifiques à l'univers du food service**, et à bien d'autres encore,

le GECO FOOD SERVICE propose **2 modules de formation** :

1. **Mercredi 24 MAI 2023 | Repenser des CGV adaptées à vos business en CHD :**
Les négociations 2023 viennent de s'achever : il est nécessaire de **bien tirer les enseignements de ce qui a posé problème** dans les accords signés au plus tard le 1er mars 2023 ET de se préparer pour les négociations à venir.
 - Contexte fluctuant à la hausse et à la baisse des matières premières agricoles, énergie, emballages, etc.? Des budgets négociés en valeur absolue qui ne passent plus ? Des pénalités logistiques mal cadrées ? Une écocontribution REP EMBALLAGES RESTAURATION grevant les produits food service ? : comment adresser ces sujets dans les CGV ?

Dans un **contexte économique particulièrement compliqué**, il est indispensable de bien préparer les prochaines négociations, et donc de **bien préparer le SOCLE de la négociation c'est à dire des CGV adaptées aux spécificités food service**.

➤ *Programme et bulletin d'inscription en pièces jointes*

2. **Mardi 20 juin 2023 | Les enjeux de négociation et d'encadrement juridique des relations tripartites** Connaître précisément les **différents schémas des relations tripartites**, tant sur le plan commercial que juridique. Comprendre qui est le client ? **Ce que l'on peut faire ou ne pas faire** ? afin d'être certain de pouvoir tirer du schéma tripartites le maximum d'opportunités et de business ;

➤ *Programme et bulletin d'inscription en pièces jointes*

Nos formateurs seront à l'écoute de vos équipes pour vous aider dans l'exercice de préparation : PROFITEZ-EN ! les places seront limitées.

Le GECO Food Service vous propose ces modules de formation **sous un angle business**, adapté au contexte aux fins d'adapter vos pratiques pour **préparer, sécuriser et valoriser les négociations à venir**.

Profitez de cette opportunité, et/ou faites-en profiter vos juristes pour une bonne compréhension des spécificités Food Service !



GECO

FOOD SERVICE