



# Revue de presse

Semaine du 22 au 26 mai 2023



# A NE PAS MANQUER

## Etes-vous prêt à augmenter les salaires de 10 % en restauration rapide ? FoodTweet #10

SNACKING 24/05/2023

- #1 | Le poste employé polyvalent de restauration (propre à l'activité snacking) est celui dont le salaire a le plus augmenté par rapport à 2022 : + 10.64 % en un an !
- #2 | Qu'est-ce que le marketing omnicanal ?
- #3 | Aux US Wendy's teste des robots souterrains pour livrer son drive
- #4 | Assistons-nous à une saturation de l'offre snacking en France ?
- #5 | Socialmedia : Qui sont les utilisateurs de Pinterest ?
- #6 | Réseaux sociaux en 2023 : pour le meilleur et pour le pire ?
- #7 | Comment le premier restaurateur de France, alias McDo, se mobilise pour l'apprentissage des jeunes et recruter ses bataillons ?
- #8 | Focus sur les dernières tendances e-commerce dans le monde (étude Salesforce)
- #9 | Pénurie mondiale de concentrés d'orange : une situation inédite qui devrait perdurer jusqu'à la prochaine récolte en octobre 2023
- #10 | M6 veut développer une chaîne de restaurants Top Chef avec Stéphane Rotenberg

## SALON

### Congrès du Snacking 2023. La #CultureSnacking au cœur de la transformation de la restauration

SNACKING 24/05/2023

Plus que quelques jours pour vous inscrire à la journée incontournable de la restauration moderne et rapide : le Congrès du Snacking. Une édition riche avec une très belle brochette d'experts, de restaurateurs, de partenaires qui vous transporteront au cœur des préoccupations et des défis de la branche. Rendez-vous le 6 juin !

**A SAISIR pour les adhérents GECO FOOD SERVICE !**

**CODE PROMO pour les adhérents du GECO FOOD SERVICE !** un code promotionnel avec **une remise de 20%** sur le site à valoir jusqu'à la veille de l'événement, grâce au code suivant : **cds23geco**

### Le programme du salon Restau'Co se dévoile

RESTAURATION COLLECTIVE 23/05/2023

La 8e édition du salon Restau'Co se tiendra le 21 juin prochain à Paris Porte de Versailles (Hall 5.1). Pour l'occasion, 2 tables rondes seront au menu.

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Gaz à effets de serre : combien de vaches françaises en moins pour sauver la planète ?**

LIBERATION 25/05/2023

Dans un récent rapport, la Cour des comptes appelle à élever moins de vaches pour respecter les engagements français de réduction des émissions de méthane. «Libé» a sorti sa calculette pour évaluer l'ampleur de cette réduction de cheptel.

### **Recrutement : une offre dédiée aux professionnels du tourisme et de la restauration par leboncoin**

BRA RESTAURATION 25/05/2023

Fin mai, leboncoin annonce le lancement d'une offre dédiée aux professionnels du tourisme et de la restauration, afin de les soutenir dans leur recrutement. « Sur leboncoin, les mois de mai et juin sont les mois les plus propices pour poster ses offres d'emploi pour la période estivale. En effet, nous constatons, chaque année, sur ces deux mois, une augmentation des candidatures d'environ 30% », explique Pauline Roche, directrice des marchés Emploi & Tourisme leboncoin.

### **Oeufs : comment faire face à la crise des ovoproduits**

LES MARCHES 23/05/2023

Durant des mois, les industriels de l'agroalimentaire ont rencontré de grandes difficultés à s'approvisionner en ovoproduits des suites de la grippe aviaire, de la guerre en Ukraine et de l'inflation. Si la situation commence doucement à s'améliorer, les tensions perdurent encore.

### **Pourquoi 2022 a-t-elle été une année "historique" pour les restaurants indépendants ?**

FRANCE INFO 23/05/2023

Les Français ont-ils définitivement tourné la page Covid en retournant dans les restaurants ? Une étude publiée mardi 23 mai place 2022 comme une année historique en termes de fréquentation.

## RESTAURATION COMMERCIALE-SNACKING

### **#CDS23, épisode 1. La restauration rapide et nomade, des origines aux enjeux pour demain, par Eric Birlouez**

SNACKING 25/05/2023

Grand témoin au Congrès du Snacking qui se tient le 6 juin prochain, Éric Birlouez, ingénieur agronome (AgroParisTech) et sociologue, nous livre quelques grandes lignes de son intervention. Avec lui, nous reviendrons sur l'histoire du snacking, son actualité et les grandes tendances qui portent cette forme de restauration très actuelle tout comme ses grands défis.

### **Les petits formats, la prochaine grande tendance en boulangerie**

SNACKING 25/05/2023

Petite taille, grand plaisir ? C'est en tout cas ce que semblent penser de nombreux consommateurs, qui s'orientent volontiers vers des déclinaisons réduites de leurs douceurs préférées, permettant une consommation sans culpabilité tout au long de la journée... et offrant de nouvelles opportunités de partage en famille ou entre amis.

## **Malgré l'inflation, les Français conservent leur appétit pour la livraison de repas**

SNACKING 24/05/2023

Près d'1 consommateur sur 2 s'est fait livrer un repas en 2022, et 37 % d'entre eux ont eu recours à la livraison pour leurs courses alimentaires. Une pratique, boostée par la pandémie, et qui s'est depuis durablement installée avec un chiffre d'affaires cumulé évalué à 7 milliards d'€ aujourd'hui et des perspectives à 9,2 milliards d'€ d'ici 2026 selon le cabinet Food Service Vision. Malgré le contexte inflationniste, les perspectives resteraient favorables alors que l'offre se diversifie.

## **« La livraison à l'âge adulte », thème de la 3e édition de la Revue Livraison de Food Service Vision**

BRA TENDANCES 24/05/2023

Le 23 mai dernier, Food Service Vision dévoilait la 3e édition de sa Revue Livraison, intitulée « La livraison à l'âge adulte ». Elle y analyse les mutations de cette activité et ses perspectives de développement pour les années à venir.

## **2022, année de reprise historique pour la restauration**

BFMTV 23/05/2023

Avec un chiffre d'affaires en hausse de plus de 13% par rapport à 2019, le secteur est au mieux de sa forme. Selon une étude, l'inflation n'a pas eu encore d'incidence sur ce marché toujours porteur.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Pause déjeuner : des mutations dans les habitudes et exigences des actifs**

RESTAURATION COLLECTIVE 22/05/2023

En avril dernier, Les Échos Études publiait sa nouvelle étude, « La pause déjeuner des actifs fait sa révolution ». Celle-ci met en avant une mutation des usages et exigences des actifs, à laquelle les professionnels du marché doivent s'adapter. Ainsi, si 2022 marque un retour à la stabilité, le secteur enregistre une baisse de la consommation, liée au développement du travail hybride – 33% des salariés ont eu recours au télétravail au cours de l'année.

### **Sodexo BRS investit dans The Happiness Index**

Face au succès du lancement de The Happiness Index (THI) en Roumanie et aux Etats-Unis, Sodexo BRS (Benefits and rewards services) a décidé d'investir dans cette plateforme et d'étendre son partenariat au niveau mondial. Cette opération vient renforcer l'expertise de l'entité du groupe français qui investit régulièrement depuis deux ans dans des solutions digitales et des partenariats qui améliorent l'expérience des salariés. « En aidant nos clients à comprendre comment leurs employés se sentent au travail, nous les accompagnons dans leur démarche qui consiste à prendre soin de leur bien-être. Nous les aidons aussi à attirer et retenir les bons talents », affirme Viktoria Otero Del Val, SVP Stratégie, produit, et expérience client de Sodexo BRS.

## ALIMENTATION SAINESURE DURABLE ET ACCESSIBLE

### Allégations environnementales – Publication du Guide pratique des allégations environnementales et remise officielle

L'ANIA a participé le 25/05 à la remise officielle à Mme Olivia GREGOIRE, Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, du Guide pratique des allégations environnementales, en présence du Commissaire général au développement durable et de la Directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Fruit des travaux du groupe de travail du Conseil national de la Consommation (CNC) initiés en 2019, auxquels l'ANIA a pris part, cette mise à jour entend **améliorer la compréhension des allégations environnementales** par les consommateurs et constitue également un **outil de référence pour les professionnels afin de les aider à communiquer de façon responsable**.

- > [Guide pratique des allégations environnementales 2023](#)
- > [Avis du CNC](#)
- > [Communiqué de presse](#)

### Allégations environnementales – Bilan d'enquête de la DGCCRF sur les produits non-alimentaires et les services

La DGCCRF a publié le 25/05 le bilan de sa 1ère grande enquête sur les allégations environnementales utilisées pour valoriser les produits non-alimentaires et les services, menée en 2021 et 2022. Au total, sur les 1100 établissements contrôlés, 1 sur 4 était en anomalie. Pour mettre fin aux pratiques commerciales d'écoblanchiment des produits ou services contrôlés, les enquêteurs de la DGCCRF ont ainsi dressé 141 avertissements, 114 injonctions et 18 procès-verbaux pénaux ou administratifs. La DGCCRF indique rester pleinement mobilisée dans la lutte contre l'écoblanchiment, dans le contexte de transition écologique de l'économie et de l'intérêt croissant des consommateurs pour une consommation plus durable et des produits plus éco-responsables, et prévoit de renforcer ses contrôles pour l'année 2023.

Ces résultats ont été présentés à l'occasion de la remise officielle du Guide pratique des allégations environnementales le 25/05.

[Communiqué de presse](#)

[Infographie DGCCRF](#)

[Fiche pratique sur les allégations environnementales](#)

### Transformation alimentaire – Webinaire sur la thématique “Ultra-processed food” - Joint Programming Initiative Healthy Diet for a Healthy Life

Le « Joint Programming Initiative Healthy Diet for a Healthy Life (JPI HDHL) », à laquelle l'EUFIC participe en tant que membre du comité consultatif des parties prenantes, organise le 15 juin prochain de 14:30 à 16:00 un webinaire intitulé "ultra-processed food : toward a balanced perspective ».

Plusieurs experts dont Kevin Hall et Carlos Monteiro (à l'origine de la classification NOVA) interviendront au cours de la présentation.

[Inscriptions](#)



# FORMATIONS GECO FOOD SERVICE

## Relations Tripartites ... comment bien adapter sa stratégie et activer son business ?

- **Bien activer son business dans un contexte de relations TRIPARTITES**, n'est pas toujours aisé : disposer d'un outil d'autodiagnostique pour analyser la situation et être plus efficace, c'est ce que vous apporte notre module ci-dessous.

Pour que vos équipes puissent répondre à toutes ces questions spécifiques à l'univers du food service, et à bien d'autres encore, le GECO FOOD SERVICE propose **1 module de formation** :

### 1. **Lundi 19 JUIN 2023 | Les relations tripartites : Comment piloter efficacement ses relations et développer ses ventes**

**Fournir un Outil pratique et opérationnel** pour analyser et identifier où mettre le plus efficacement son énergie, ses forces de vente dans la Relation Tripartite : auprès du distributeur, de l'utilisateur Grands Comptes, répartition ? Comment gagner en efficacité ?

➤ *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.**



# GECO

FOOD SERVICE