



Revue de presse

Semaine du 27 mai au 2 juin 2023

A NE PAS MANQUER

SALON-COLLOQUE

Un colloque sur la « Végétalisation de l'alimentation en restauration collective » par le GPN

RESTAURATION COLLECTIVE 01/06/2023

Le Groupe Protéines et Nutrition (GPN) organisera le 14 juin prochain à la Cité universitaire internationale de Paris (75) un colloque intitulé « Végétalisation de l'alimentation en restauration collective ».

Snacking et restauration hospitalière : deux rendez-vous à ne pas manquer en juin !

LA CUISINIE PRO 26/05/2023

Les bonnes raisons de se rendre au salon Restau'Co

ZEPRO Restauration collective mai-juin 2023 p 8

Agenda salon

ZEPRO Restauration collective mai-juin 2023 p 10

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Baisse de consommation, fermeture de magasins : appel à la "mobilisation générale" pour le bio

CHALLENGES- AFP 01/06/2023

Une organisation de producteurs bio appelle jeudi à la "mobilisation générale" au secours de l'agriculture biologique française confrontée à une baisse de consommation et à des fermetures de points de vente.

Moins de viande, plus de légumineuses... quelle alimentation pour demain?

CHALLENGES 01/06/2023

SOMMET DU BIEN COMMUN - Passionnante table ronde consacrée à l'alimentation de demain au Sommet du Bien commun de Toulouse coorganisé par la Toulouse School of Economics (TSE), Challenges et Les Echos-Le Parisien Evénements. Réalistes mais optimistes, les intervenants ont dressé le tableau d'une agriculture respectueuse de l'environnement et capable de nourrir 9 milliards de Terriens.

#CDS23. Retrouver des marges de manœuvre face à une crise de rentabilité sans précédent, par François Charpy

SNACKING 01/06/2023

Face à une crise de rentabilité sans précédent, la restauration rapide doit relever de nombreux défis dont un reengineering de son offre, expliquera François Charpy, fondateur du cabinet food Stratégie & Performance, au Congrès du Snacking qui se tient le 6 juin prochain.

Alimentation : la part des produits bio dans le panier des Français a reculé en 2022

FRANCE INFO-AFP 01/06/2023

Près de 200 magasins bio ont dû fermer leurs portes l'année dernière. A l'inverse, les fermes bio poursuivent leur croissance.

Alimentation : 5 choses à savoir sur la mauvaise passe du bio en France

LES ECHOS 01/06/2023

Après dix ans de croissance insolente, les ventes de produits alimentaires bio reculent fortement. Une très mauvaise passe qui commence à mettre en danger certains acteurs de la filière. Décryptage d'un phénomène inquiétant.

Coup de froid sur l'innovation alimentaire

LE MONDE DU SURGELE 31/05/2023

Selon le cabinet ProtéinesXTC, l'année 2022 a été marquée par une forte baisse du nombre d'innovations lancées dans le monde et plus particulièrement en France. Le surgelé limite la casse, notamment grâce aux enseignes spécialistes.

Agriculture et climat : quelle est l'empreinte environnementale de la viande que nous mangeons ?

FRANCE INFO 31/05/2023

La Cour des comptes a provoqué la colère des éleveurs en recommandant de réduire le cheptel bovin par souci écologique. Elisabeth Borne a voulu calmer le jeu mardi 30 mai et assure que l'élevage "a un avenir" en France en dépit du changement climatique. Est-ce que cet avenir doit nécessairement passer par une baisse du cheptel ?

Les Français attendent plus de visibilité sur la RSE des CHR

AU COEUR DU CHR 29/05/2023

L'étude menée par la plateforme Majorian et OpinionWay révèle que 90% des Français souhaitent davantage de transparence sur les démarches RSE dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

RESTAURATION COMMERCIALE-SNACKING

Restauration : formations, logements, le plan du gouvernement pour "améliorer l'emploi" des saisonniers

FRANCE BLEU 30/05/2023

Comment attirer et fidéliser les travailleurs saisonniers dans l'hôtellerie-restauration ? Face à la pénurie, le gouvernement a annoncé ce mardi des engagements dans son "plan saisonniers". Fidélisation, formations, logements : voici ce qu'il contient.

Le poulet, source d'inspiration en restauration rapide

L HOTELLERIE RESTAURATION 30/05/2023

Alors que de grandes chaînes dédiées au poulet s'implantent ou se développent en France, des petites marques fast-casual renouvellent l'offre autour de la volaille.

2022, « une année de reprise historique » pour la restauration, selon Gira

BRA RESTAURATION 26/05/2023

Le 25 mai dernier, le **cabinet Gira*** publiait son Étude Restauration 2022, intitulée « Une année de reprise historique ». Ainsi, le CA de la restauration a augmenté de 13,5% par rapport à 2021, s'établissant à 113,908 milliards d'euros.

NDLR : A NOTER – *il ne s'agit pas du cabinet IRI-GIRA FOOD SERVICE aujourd'hui dénommé CIRCANA sur les données desquelles s'appuient les pouvoirs publics et le GECO FOOD SERVICE.*

40 acteurs de la rapide prêts en juin

ZEPRO Snack mai-juin 2023 p 8

RESTAURATION COLLECTIVE

Carton plein pour Assiette Végétale

ZEPRO 01/06/2023

L'association à but non lucratif, Assiette Végétale, met les bouchées doubles pour sensibiliser la restauration collective aux bienfaits du végétal.

Cantines scolaires / Les lobbys à la manœuvre

QUE CHOISIR 29/05/2023

Un nouvel arrêté encadrant les menus dans les écoles est en préparation... et l'agro-industrie est pleinement impliquée.

Ma cantine joue les prolongations

ZEPRO Restauration collective mai-juin 2023 p 6



Salakis Professionnel et Société Professionnel, nouvelles marques de Lactalis Foodservice

BRA RESTAURATION 01/06/2023

Lactalis Foodservice adapte depuis fin mai son offre aux professionnels, en lançant deux nouvelles marques : Salakis Professionnel et Société Professionnel.



GECO

FOOD SERVICE