



Revue de presse

Semaine du 03 au 23 juin 2023



A NE PAS MANQUER

Cap sur 2030 avec les acteurs d'une restauration plus responsable

GRANDES CUISINES 20/06/2023

Le 15 juin dernier, à l'issue de son assemblée générale et du passage de relais entre Laurent Repelin et le nouveau président Michel Sanson, le Geco Food Service a organisé des échanges pour apporter un éclairage complémentaire à son étude « Horizon 2030 : des restaurants en transition » (présentée en mars 2023). Focus sur la première des deux tables rondes qui ont permis de croiser les regards sur les restaurations de demain : « Cap sur 2030 : une restauration plus responsable et engagée ».

- ⇒ **Restauration collective**
- ⇒ **Bra restauration**
- ⇒ **Le chef**

Etes-vous prêt à mettre le poulet cultivé en laboratoire au menu du resto ? FoodTweet #12

SNACKING 22/06/2023

- #1 | Les États-Unis approuvent la commercialisation de viande de poulet cultivée en laboratoire pour les restaurants
- #2 | Charles Gilles-Compagnon (FastGoodCuisine) et Anton Soulier (Taster) présentent leurs ambitions pour Pepe Chicken
- #3 | Aux US, Domino's peut vous livrer n'importe où avec sa nouvelle technologie PinPoint
- #4 | Alimentation durable : qui remportera la bataille du score environnemental ?
- #5 | Restaurants, grandes surfaces, commerces... Comment le marché du halal gagne du terrain en France
- #6 | Influenceurs : la crise de confiance ?
- #7 | La collab' : DJ Snake pose ses platines chez McDonald's pour 3 semaines
- #8 | Le volume de cessions de fonds de commerce d'établissements de Restauration a connu un spectaculaire rebond en 2022
- #9 | 1, 317 millions de salariés, nouveau plafond historique : portés par l'activité, les effectifs de la branche HCR progressent
- #10 | Les publicités vidéo arrivent sur les applications Uber et Uber Eats : ce que cela va changer pour la restauration

Le salon Restau'Co dévoile les lauréats des Trophées innovation de la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 13/06/2023

Le 12 juin, le salon Restau'Co a annoncé les gagnants des Trophées innovation de la restauration collective. Pour cette 6ème édition, les candidatures ont été particulièrement nombreuses, permettant à Restau'Co de récompenser les initiatives les plus prometteuses dans 2 catégories primées : « Produits alimentaires » et « Solutions, équipements et hygiène ».

Le Salon Restau'Co affiche le menu de son édition 2023

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN-JUILLET 2023

L'édition 2023 du Salon Restau'Co se tiendra le 21 juin à Paris Porte de Versailles. Plus de 2 000 visiteurs sont attendus pour rencontrer et échanger avec les exposants, suivre les animations, assister à la remise des Trophées de l'Innovation et aux tables rondes lors de cet événement fédérateur.

Congrès du Snacking 2023 : les tendances en 20 chiffres clés pour être au TOP !

SNACKING 06/06/2023

Le coût de la vie va-t-il amputer la restauration rapide d'un dynamisme bouillonnant ? La fréquentation en restaurant va-t-elle être le seul levier à actionner pour sauver le rush du midi en point de vente ? Le plaisir va-t-il l'emporter sur la raison chez les consommateurs ? Pour le savoir, il fallait se rendre au 13e Congrès du Snacking qui s'est tenu mardi 6 juin à Paris au Pavillon Royal. L'occasion, pour tout le foodsystem, d'appréhender les tendances de consommation qui vont dicter l'avenir, mais aussi de se confronter à la réalité des chiffres dévoilés par les nombreux experts que nous avons réunis à cette occasion. A vous, désormais, d'ajuster le tir et vos choix stratégiques en conséquence ! Voici 20 chiffres-clés (et un peu plus si vous les comptez bien !) pour rester au top des décisions de la restauration rapide et du snacking !

- ✓ Un tiers des Français ne sont pas engagés dans la transition alimentaire alors qu'ils en auraient les moyens
- ✓ - 3 % en nombre de visites en restauration rapide en 2022
- ✓ + 6 % l'inflation dans le foodservice affecte notre marché depuis un an
- ✓ + 11 % de visites en France en restauration rapide en 2023
- ✓ 53 % des Français trouvent les prix trop élevés en RHD
- ✓ 33 % des Français affirment qu'ils réduiraient les livraisons food en cuisinant davantage à la maison si l'inflation devait perdurer
- ✓ 66 % des télétravailleurs consomment en RHD en 2023
- ✓ 21 % des visites RHD sont consommées "à la maison" en 2022
- ✓ - 38 % : le déjeuner, grand perdant de la fréquentation en RHD en 2023
- ✓ 84,4 % des Français consomment un repas pour se faire plaisir +1,9 pt

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 ».

21-23 juin. Le salon Vending Show prend ses quartiers parisiens alors que la branche DA se renouvelle

SNACKING 07/06/2023

Pour tous les acteurs de la filière de la distribution automatique, un rendez-vous à ne pas manquer ce mois-ci, le salon professionnel Vending Show organisé par la Navsa qui se tiendra sur 3 jours, du 21 au 23 juin, à la porte de Versailles. A l'heure où le secteur se consolide en même temps qu'elle repart de plus belle après la parenthèse Covid, c'est surtout le moyen de faire un état des lieux des nouveautés F&B, des avancées tech et des innovations dans le secteur pas seulement pour les 275 adhérents de la fédération dont les 180 gestionnaires, mais de tout l'écosystème DA .

Agenda : ZEPRO RESTO p8

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

CHD. Les snacks et les boissons, en pleine forme

SNACKING 14/06/2023

Selon les données du dernier baromètre hors domicile trimestriel de Kantar- Worldpanel qui porte sur 6 pays dans le monde, les dépenses en matière de produits de snacking de type grignotage et boissons ont retrouvé des niveaux d'avant pandémie. Au premier trimestre 2023, le marché a affiché une croissance de 11 % sur un an, portant les dépenses totales à 16,4 milliards de dollars, contre 14,7 milliards au premier trimestre 2020.

Les jeunes Français champions du gaspillage alimentaire !

LSA 22/06/2023 (réservé aux abonnés)

L'étude OpinionWay-Smartway dresse un rapport précis sur "les Français et le gaspillage alimentaire". Dévoilant notamment que c'est dans la tranche d'âge des 18 à 24 ans et chez les ménages aux revenus les plus modeste que l'on gaspille le plus ! Contrairement aux consommateurs de plus de 65 ans les mieux sensibilisés. Chiffres-clés et détails de cette étude exclusive, en avant-première sur LSA.fr.

Les dépenses hors domicile en snacking et boissons reviennent au niveau pré-pandémie

L'HOTELLERIE RESTAURATION 20/06/2023

Les données du dernier baromètre OOH (Out-of-Home ou hors domicile) trimestriel de Worldpanel Kantar révèlent que la valeur du marché mondial OOH des produits de snacking et boissons a enfin retrouvé ses niveaux d'avant la pandémie. La hausse des prix affecte plus durement la consommation à domicile, laissant de la marge à une plus forte croissance du hors domicile.

CHD. Les snacks et les boissons, en pleine forme

SNACKING 14/06/2023

Selon les données du dernier baromètre hors domicile trimestriel de Kantar- Worldpanel qui porte sur 6 pays dans le monde, les dépenses en matière de produits de snacking de type grignotage et boissons ont retrouvé des niveaux d'avant pandémie. Au premier trimestre 2023, le marché a affiché une croissance de 11 % sur un an, portant les dépenses totales à 16,4 milliards de dollars, contre 14,7 milliards au premier trimestre 2020.

3 PME-ETI sur 4 ont retrouvé leur activité hors-domicile pré-Covid. Mais attention au leurre de l'inflation.

SNACKING 13/06/2023

La Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) vient de publier son premier baromètre de l'activité des PME-ETI en Restauration Hors Domicile, réalisé avec OpenedMind. 74% des entreprises déclarent ainsi avoir retrouvé leur chiffre d'affaires RHD d'avant la crise Covid. Mais les hausses tarifaires demandées à l'issue des négociations commerciales 2023 se situeraient de 6 à 15 %.

Les grossistes sont réservés quant à leur activité des prochains mois

ZEPRO 05/06/2023

« Des résultats en trompe l'œil face à une inflation galopante » : tel est le constat de la Confédération des grossistes de France (CGF) qui vient de publier les résultats du baromètre d'activité du Commerce de gros pour le 1er trimestre 2023. Si le secteur montre dans l'ensemble son dynamisme avec une croissance de 9,6 %*, le poids de l'inflation se fait sentir et des disparités entre activités sont marquées. Les difficultés de recrutement demeurent à un niveau élevé pour 67 % des entreprises grossistes.

Comment la nouvelle génération perçoit l'alimentation de demain ?

FRANCE BLEU 06/06/2023

La 4e journée de mobilisation contre la réforme des retraites est à la Une. Quelles sont les attentes des grévistes et de l'intersyndicale ? Dans la 2nde partie, Ma France s'interroge sur l'alimentation de demain et relaie la consultation de la Coopération Agricole à laquelle 800 jeunes ont participé

#Indix+. Les prix de gros des matières premières ont-ils commencé à baisser ? Zoom sur le poké et le kebab

SNACKING 05/06/2023

Si vous ne connaissez pas encore Indix+, suivez France Snacking et reportez-vous à la page Baromètre. Tous les deux mois, nous vous livrons, avec notre partenaire Marge+, spécialisée dans l'accompagnement des CHR dans les achats, 10 indicateurs sur chaque segment clé du snacking autour du burger, sandwich, sushi, poké bowl, tacos, kebab, crêpe, pizza, salade et ... blanquette de veau. Ces 10 indicateurs auxquels vous avez accès sur le lien en fin d'article, sont agrégés au sein de notre indice général Indix+ du snacking. Qu'en est-il ce mois-ci ? Découvrez l'analyse de Marge+ et profitez du zoom sur le poké bowl et le Kebab.

Le marché bio confirme sa décrue en 2022

PROCESS ALIMENTAIRE 05/06/2023

Ralenti par l'inflation et les déréférencements, le marché du bio à domicile chute à 12 Mds€. Focus sur les derniers chiffres de l'Agence Bio.

Le GHR salue le plan saisonnier du Gouvernement

BRA RESTAURATION 05/06/2023

Le 1er juin, le GHR saluait le plan saisonnier présenté la veille par le Gouvernement, estimant toutefois qu'il nécessite plus d'efficacité immédiate.

Ce plan saisonnier, présenté par le ministre du Travail Olivier Dussopt et la ministre déléguée au Tourisme, Olivia Grégoire, vise à favoriser le recrutement de travailleurs saisonniers dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie-restauration. Plusieurs pistes sont privilégiées : favoriser l'orientation, l'accueil et le recrutement, mais aussi la formation et l'accompagnement des saisonniers. Des décisions en accord avec les mesures proposées par le GHR.

Les CHR à la hausse en 2022 - ZEPRO RESTO p8

Les grossistes veulent peser sur les pouvoirs publics - ZEPRO RESTO p38

RESTAURATION COLLECTIVE

Egalim : la restauration collective pas encore dans les clous !

ZEPRO 22/06/2023

Entré en vigueur le 1er janvier 2022, le volet approvisionnement de la loi Egalim (50 % de produits de qualité dont 20 % de bio) est loin d'être atteint malgré les efforts sur le terrain.

La restauration d'entreprise : un atout pour recruter !

ZEPRO 22/06/2023

La génération X faisait du travail sa priorité n°1. Les jeunes de 20/25 ans semblent aujourd'hui en quête d'un équilibre entre vie privée et vie professionnelle. La génération Alpha (20 ans en 2030), recherchera une expérience de vie au travail. Comment la restauration collective doit-elle s'adapter ?

Egalim : les cantines respectent-elles la loi ?

LES MARCHES 15/06/2023

L'atteinte des objectifs de la loi Egalim peine à être respecté par les collectivités, bien que certaines y soient parvenues. Le gouvernement veut renforcer la collecte de données afin d'amener une aide adaptée à chaque établissement.

Assises de l'UDIHR : les grands dossiers de la restauration hospitalière décortiqués

CUISINE PRO 08/06/2023

Produits bio : la restauration Collective en progression

ZEPRO 08/06/2023

Les chiffres panoramiques du marché et de la production bio en 2022 ont été dévoilés voilà quelques jours par l'Agence Bio à Bordeaux, en Nouvelle-Aquitaine. La RHD est en hausse.

RESTAURATION COMMERCIALE-SNACKING

Nouvel outil et nouvelle identité pour TheFork

BRA RESTAURATION

Le 22 juin, TheFork, leader de la réservation de restaurants en ligne en Europe et en Australie, dévoilait ses nouveautés. Ainsi, l'enseigne lance un nouvel outil : le Revenue management. Directement intégrée au logiciel TheFork Manager, cette solution d'analyse de données a pour vocation d'aider les restaurateurs à optimiser leur activité et leur performance. Grâce à cet outil, les restaurateurs pourront comprendre l'impact de leurs offres spéciales sur leur activité et prendre ainsi des décisions pour maximiser leur rentabilité. Outil agile, Revenue management espère devenir, par la suite, un outil prédictif basé sur des recommandations.

L'IA, future révolution dans la restauration ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 21/06/2023

Gestion prédictive des stocks, systèmes de vente intelligents, commande vocale... L'intelligence artificielle a de nombreuses cartes à jouer auprès des restaurateurs.

Comment les plats végétariens conquièrent la carte des restaurants, du fast-food à l'étoilé

LES ECHOS 20/06/2023

Des temples de la gastronomie aux fast-foods, des établissements très variés proposent désormais des produits sans viande ni poisson. Une réponse à la montée de la demande à laquelle une majorité de grandes chaînes s'adonne.

« Un secteur solide et innovant », nouveau thème de la Revue Chaînes de Food Service Vision

BRA RESTAURATION 13/06/2023

Le 12 juin dernier, Food Service Vision dévoilait la nouvelle édition de sa Revue Chaînes, intitulée « Un secteur solide et innovant ». Un constat : les chaînes de restauration ont retrouvé une croissance soutenue en 2022, grâce à un CA de 18,7 milliards d'euros.

Restauration commerciale : les chaînes de restauration ont retrouvé une croissance soutenue

LES MARCHES 13/06/2023

En 2022, la restauration chaînée a réalisé un chiffre d'affaires supérieur à celui de 2019, selon Food Service Vision.

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.

Les 5 sens en immersion - ZEPRO RESTO p20

DEVELOPPEMENT DURABLE – GESTION DES DECHETS

Quels seront les emballages concernés par la rep emballages restauration ? le projet d'arrêté est en consultation jusqu'au 7 juillet

RESTAURATION 21 14/06/2023

Initialement programmée pour le 1er janvier 2023, l'entrée en vigueur de la REP Emballages restauration se rapproche. Dernier événement en date : la mise en consultation par le ministère de la Transition écologique depuis le 8 juin et jusqu'au 7 juillet du « projet d'arrêté relatif aux emballages de produits susceptibles d'être consommés ou utilisés par des ménages et des professionnels ayant une activité de la restauration et les emballages de produits consommés ou utilisés spécifiquement par les professionnels ayant une activité de restauration

Recyclage : le grand retour de la consigne

LES ECHOS 05/06/2023

Seuls des verres et des plastiques consignés permettront d'atteindre les objectifs environnementaux fixés par la France ou l'Europe en matière de réduction des déchets. Les circuits traditionnels de collecte des déchets vont devoir s'adapter.

EQUIPEMENT CUISINE

Solar Brother lance l'industrialisation de son four solaire Sunchef Pro

GRANDES CUISINES 20/06/2023

Le 6 juin dernier, Solar Brother annonçait lancer l'industrialisation de son four solaire Sunchef Pro. Confectionné en France, cet équipement est uniquement dédié à la restauration collective et entend permettre une réduction des dépenses énergétiques.

Équipements de cuisine : quand la location se fait solution

L'HOTELLERIE RESTAURATION 14/06/2023

Robot, machine à glace, friteuse, four, étuve, lave-verres, plan de travail... tout peut se louer pour équiper une cuisine professionnelle. Un scénario qui séduit ceux qui débutent dans la restauration, mais qui dépanne aussi dans certaines situations. On fait le point sur ce qui existe.

Hygiène et entretien : Des exigences de propreté et désinfection toujours fondamentales

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN-JUILLET 2023

Que ce soit dans les espaces de stockage, pour la préparation chaude ou froide en cuisine, la livraison ou le service sur place, le lavage du matériel et de la vaisselle, ou encore la propreté des personnels, l'hygiène est au cœur des enjeux en restauration collective.

L'hygiène, pilier du quotidien

RESTAURATION COLLECTIVE JUIN-JUILLET 2023

Si l'hygiène a été pendant très longtemps la préoccupation majeure des acteurs de la restauration collective, l'HACCP et ses évolutions – Paquet Hygiène, Plan de maîtrise sanitaire, etc. – ont laissé place à d'autres enjeux, autour de la nutrition, du développement durable et de la transition alimentaire : notre supplément Green ce mois-ci en est la preuve !

Naissance du SYNETAM : ZEPRO RESTO p6

Fournisseurs : ZEPRO RESTO p34



EN INTERNE

Bel Foodservice renforce son offre végétale et sans lactose

SNACKING 19/06/2023

Le groupe Bel France, qui fête ses 50 ans d'existence, continue de surfer sur la tendance végétale. Après avoir intégré en début d'année dans son portefeuille les marques Materne (en janvier dernier (Materne, Pom'Potes, Mont Blanc), la division foodservice lance deux nouvelles références sans lactose sous ses marques phares Nurishh et Boursin.

Obypay lève 1,2 million d'€ pour déployer sa solution tout-en-un en restauration

SNACKING 22/06/2023

Fondé en 2018 par Arthur Broutin, l'éditeur de la plateforme de solutions digitales tout-en-un pour la restauration Obypay annonce une nouvelle levée de fonds de 1,2 million d'euros auprès de ses investisseurs historiques et de la BPI. De quoi doubler ses effectifs dans les prochains mois, soutenir sa croissance et poursuivre ses efforts en matière de recherche et développement.

Beesk ramène dans la norme les produits hors-norme

NEORESTAURATION 21/06/2023

Créée en 2018, la scale-up Beesk veut s'imposer comme la référence de la distribution antigaspi en France.

Le laveur industriel options solutions renforce ses positions en ile-de-france

RESTAURATION 21 12/06/2023

La fin du plastique à usage unique en restauration et la perspective des JO 2024 incitent les laveurs industriels à se positionner sans attendre.



GECO
FOOD SERVICE