



Revue de presse

Semaine du 8 au 21 juillet 2023

A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #14 at the Beach!

SNACKING 20/07/2023

#1 | C'est quoi la tendance Europecore, l'envie d'ailleurs et de slow life des Américains ??

#2 | Où boire une bière coûte-t-il le moins cher en Europe ?

#3 | Les entreprises françaises face au digital : le baromètre 2023

#4 | On connaît les comptoirs et les restaurants du Food Temple Végétal qui se déroulera au Carreau Du Temple du 22 au 24 septembre 2023

#5 | Barbie land by BK : Au Brésil, Burger King lance un burger rose pour la promo de Barbie !

#6 | Publicité digitale : en France, le retail media enregistre la plus forte progression + 15 % au S1 2023

#7 | #Quickcommerce La liquidation en France de Getir et de Gorillas, spécialistes de la livraison rapide, prononcée par le tribunal de commerce de Paris

#8 | Déjà 8 000 marques virtuelles de "mauvaise qualité" supprimées sur la plateforme Uber Eats... aux US.

#9 | L'ex CTO de Big Mamma veut réinventer la gestion des factures inter-entreprises et lance Flowie

#10 | Jus d'orange : #ElNino aggrave la pénurie mondiale

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Les produits alimentaires que les Américains veulent exporter en France

LES MARCHES 20/07/2023 (réservé aux abonnés)

Une note de l'USDA conseille les exportateurs américains de produits agroalimentaires sur les opportunités du marché français.

Le taux global des achats Egalim atteint 23% en 2021 selon les chiffres collectés par ma cantine

RESTAURATION 21 20/07/2023

Les 3 281 déclarations correspondent à environ 10 % du total estimé des lieux de service. Le bilan pour l'année 2021 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective a été remis au Parlement.

Influenza aviaire : Comment les filières volailles se remettent

LES MARCHES 20/07/2023

Comment la production française de volailles de chair, adaptée jusqu'alors à chaque moment de consommation, reflet des terroirs et traditions culinaires, est remise en question depuis la pandémie de coronavirus. Et ce que l'influenza aviaire a mis en lumière.

La consommation de boissons en CHR résiste malgré l'inflation

BRA RESTAURATION 17/07/2023

Le 11 juillet dernier, le service de mesure de la consommation en CHR de CGA by NielsenIQ a livré les conclusions de son rapport sur les tendances de consommation au sein des catégories de boissons et des canaux. Celui-ci fait état d'un bilan positif pour ce premier trimestre malgré l'inflation, mais d'importantes variations de la demande.

Feu vert pour le Campus de l'Alimentation à Poitiers

ZEPRO 17/07/2023

La région Nouvelle-Aquitaine veut proposer, sur le site de Grand-Pont, un campus qui pose la problématique de la restauration en grand volume et des spécificités de formation que cela implique, tant dans la formation initiale que dans la formation continue.

S'inspirer des quatre coins du monde pour innover en agroalimentaire

LES MARCHES 13/07/2023

Créé par le Technocampus Alimentation de la Région des Pays de la Loire, le Food Tour valorise le regard d'étudiants en mobilité internationale sur les évolutions alimentaires à l'œuvre sur différents continents.

L'aspartame des sodas light classé « peut-être » cancérigène, faut-il changer d'alimentation ?

HUFFPOST 14/07/2023

Longtemps controversé face un potentiel danger ce « faux sucre » que l'on retrouve notamment dans les « sodas light » vient d'intégrer le groupe des produits « peut-être cancérigènes » de l'OMS.

Nutri-Score : Comment cet indicateur incite à une meilleure alimentation

20 MINUTES 13/07/2023

Dans les supermarchés, les lettres présentes sur les emballages des aliments ne passent plus inaperçues

Snacking salé : tout reste à faire en GMS

LE MONDE DU SURGELE 11/07/2023

Rapides à préparer, toujours à disposition, à partager ou pas : les produits de snacking surgelés ont tout pour plaire. Reste plus qu'à recruter des consommateurs qui ont plutôt l'habitude de se tourner vers le frais pour ce type d'achats. Le prix et l'innovation seront deux atouts majeurs pour développer le marché.

RESTAURATION COLLECTIVE

Cotations des surgelés restauration collective : tensions en légumes, du mieux en viande et des nouveautés

LES MARCHES 17/07/2023

Si les tensions sur les prix des surgelés persistent, c'est surtout en légumes. Les nouveaux produits qui seront cotés à partir d'août sont annoncés.

La restauration d'entreprise, levier de différenciation pour l'employeur

SNACKING 13/07/2023

La crise sanitaire, et les évolutions de l'organisation du travail qui se sont accélérées, ont profondément bousculé les modèles de la restauration collective. Et les actifs, en quête d'un meilleur équilibre entre vie professionnelle et personnelle, affichent clairement de nouvelles attentes auxquelles elle se doit d'apporter des réponses. La dernière enquête mondiale Global Eating at Work, menée par Compass Group, tente de les décrypter.

Vers une exception alimentaire dans la commande publique ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 10/07/2023 (Réservé aux abonnés)

Le plaidoyer des collectivités françaises pour une « exception alimentaire » dans la commande publique, afin de privilégier l'agriculture locale de qualité, plutôt qu'une liberté de concurrence à toute épreuve, finira-t-il par payer ?

RESTAURATION COMMERCIALE

Malgré l'inflation, les Français consomment toujours des boissons dans les bars et restaurants

SNACKING 19/07/2023

La consommation en CHR (cafés, hôtels, restaurants, clubs) a bien résisté en France au premier trimestre, et ce malgré le contexte inflationniste. Ce résultat positif permet d'envisager de belles perspectives pour l'été pour les acteurs du circuit CHR, avec toutefois des adaptations à prévoir en fonction des catégories de produits.

Le montant des commandes en livraison aurait augmenté de 6,7 % en un an

SNACKING 18/07/2023

Le montant par commande en livraison aurait augmenté de 6,7% par rapport à l'an dernier. Les Français dépenseraient ainsi en moyenne 23,83 € par clic selon la nouvelle étude Otter portant sur les comportements de nos compatriotes en matière de livraison de repas.

L'avantage concurrentiel en restauration peut-il être amplifié grâce au marketing digital ?

SNACKING 14/07/2023

« Une entreprise détient un avantage concurrentiel lorsqu'elle est capable de créer plus de valeur économique que ses concurrents », telle est la notion développée par Michael E. Porter en 1985 dans son ouvrage « L'avantage concurrentiel ». Avec l'avènement du digital dans le foodsystem, la proposition de valeur de l'entreprise peut évoluer très rapidement d'autant que les mutations du marché sont importantes afin de traverser les crises majeures que nous connaissons : inflation galopante, pénurie de main d'œuvre, grèves et manifestations, pandémie... Comment le digital peut-il aider le secteur à mieux protéger son entreprise des incertitudes et tenir le lead sur un marché fortement concurrentiel ? Exemples et explications à méditer durant l'été !

Des Français de plus en plus sensibles aux prix pratiqués dans les restaurants

SNACKING 12/07/2023

Les résultats d'une étude réalisée par Revenue Management Solutions (RMS) font apparaître une sensibilisation croissante des consommateurs réguliers de la restauration à la question du prix. Avec des signaux prégnants d'adaptation des comportements...

La restauration résiste encore mais les consommateurs sont de plus en plus attentifs à leurs dépenses

NEORESTAURATION 10/07/2023

Pour la quinzième édition de sa Revue Stratégique, Food Service Vision trace des perspectives en demi-teintes pour la prochaine rentrée.

GESTION DES DECHETS – DEVELOPPEMENT DURABLE

Un distributeur automatique de couverts pour limiter les problèmes hygiéniques

RESTAURATION COLLECTIVE 13/07/2023

L'entreprise Kerhea, spécialisée dans le développement et la commercialisation de produits tournés vers l'économie circulaire, a produit récemment un distributeur de couverts inox automatique, fabriqué entièrement en France.

Beesk étend la vente de produits hors norme à la France entière

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 19/07/2023

Né à Betton en 2018, Beesk lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant un service de distribution de produits dits "hors norme". Après avoir commencé par remplir le panier des restaurateurs franciliens et lyonnais, la start-up vise un déploiement national.

