



# Revue de presse

« De Rentrée » (au 1<sup>er</sup> septembre 2023)



## GECO FOOD SERVICE

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

Restauration collective aout-septembre 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 ».

## SALON

### Le showroom rhd s'installe au sud de toulouse pour sa 11e édition

RESTAURATION COLLECTIVE 23/08/2023

Après Mauguio (Hérault) l'an dernier, c'est à Labège, au sud de Toulouse (Haute-Garonne) que prendra place la 11e édition du Showroom RHD, dédié à la restauration collective et commerciale.

## INSEE

### INSEE : La consommation des ménages est en hausse de 0,3% en juillet, l'alimentaire est en baisse

Les dépenses des ménages français en biens de consommation ont progressé de 0,3% en juillet sur un mois, sous l'effet de l'augmentation des achats de biens fabriqués (+1,6%) et malgré le repli de la consommation alimentaire (-0,9%), a annoncé jeudi l'Insee. La consommation augmente ainsi de 0,6% sur les trois derniers mois par rapport aux trois mois précédents, mais elle est en baisse de 1,1% par rapport à juillet 2022, selon l'Institut. Le repli des dépenses alimentaires en juillet suit une nette hausse en juin (+2,5%), et elles « se contractent fortement » sur un an (-7,9% entre juillet 2022 et juillet 2023). Sur un mois, elles sont tirées vers le bas par la baisse des achats de produits agroalimentaires. La consommation de produits agricoles se replie également après avoir augmenté tout au long du deuxième trimestre 2023.

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **[Top 100] « Le volume d'activité des grossistes a plutôt bien résisté »**

ZEPRO 30/08/2023

Panorama du marché des grossistes distributeurs foodservice - Entretien réalisé le 22 juin. François Blouin  
Président-fondateur Food Service Vision

### **Inflation : on vous explique ce qu'est la loi Descrozaille, qui empêche les promotions en magasin selon le patron de Carrefour**

FRANCE INFO 29/08/2023

Cette loi a été adoptée en mars dernier et doit s'appliquer en mars 2024. Elle doit notamment encadrer les promotions sur certains produits dans les supermarchés. Et elle est remise en cause par la grande distribution.

### **La Bretagne met les bouchées doubles pour soutenir sa filière bio**

LES ECHOS 29/08/2023

Face à la crise, la région Bretagne renforce ses aides à la filière bio. Objectif : juguler les défaillances d'entreprises, mais aussi limiter les retours en systèmes d'exploitation conventionnels.

### **Retour des visiteurs étrangers et mutations de la consommation : le 1er bilan de la saison touristique estivale**

BRA RESTAURATION 29/08/2023

« Une saison estivale 2023 excellente et riche d'enseignements, dans la lignée de l'an dernier. » : tel est le premier bilan touristique dressé le 29 août par Olivia Grégoire – ministre déléguée chargée des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme – en présence d'Atout France et d'ADN Tourisme.

### **Bisons, bufflonnes... Ces éleveurs qui misent sur les races atypiques pour sortir de la crise**

LE FIGARO 21/08/2023

En apparence, le tableau est sombre: l'élevage bovin français est soumis à rude épreuve et son avenir ne semble pas assuré. «Nous avons perdu près de 25% d'éleveurs en dix ans, rappelle Arnaud Rousseau, président de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles). Par rapport aux investissements et au temps passé, leurs revenus sont trop modestes. Il faut que l'on trouve comment mieux installer les jeunes dans le métier.»

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **Il faut capter les élèves et les encourager à rester au sein du restaurant scolaire de leur établissement."**

ZEPRO 31/08/2023

Depuis des années, Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, s'engage à relever les défis de la restauration scolaire pour offrir une expérience de qualité aux jeunes convives. À quelques jours de la rentrée 2023-2024, Isabelle Monnet, directrice générale de Scolarest, nous explique les enjeux de la restauration scolaire pour les adolescents.

## **Comment les cantines scolaires veulent reconquérir les parents et les enfants**

LES ECHOS 31/08/2023

De la « fun food » aux ateliers culinaires en passant par des puzzles géants sur les aliments... Enfants et adolescents font l'objet de beaucoup d'attention de la part des grands acteurs du secteur pour les attirer ou les retenir.

## **État des lieux de la végétalisation de l'alimentation en restauration collective**

RESTAURATION COLLECTIVE aout-septembre 2023

Depuis la mise en place des différentes lois Egalim, Agec et Climat et Résilience, le secteur de la restauration collective, notamment en milieu scolaire, est en pleine mutation. Le 14 juin dernier, un colloque réalisé spécialement sur le sujet a fait le tour de la question.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **Revue d'ouvertures d'enseignes**

SNACKING 29/08/2023

Berliner Das Original - Popeyes - La Mie Câline - Basilic & Co - Lady Sushi - Marie Blachère - Gallika

### **SSP devient co-actionnaire d'Extime Food & Beverage Paris aux côtés d'ADP et se renforce à Marseille**

SNACKING 29/08/2023

L'Autorité de la concurrence, saisie en octobre 2022, avait émis des réserves quant au projet de création d'une entreprise commune par le groupe Aéroports de Paris et Select Service Partner . Après une longue instruction, celle-ci a finalement donné début août son accord au rachat par SSP, de 50 % de la société Extime Food & Beverage Paris détenue par ADP. Cette co-entreprise accueillera, sur 11 ans, tous les contrats de restauration arrivant à échéance sur la totalité des points de vente de restauration situés dans les aéroports de Roissy Charles de Gaulle et Orly, soit près de 109 points de restauration. Le spécialiste de la restauration sous concession, qui prévoit un CA d'environ 320 M€ pour 2023 et vise les 400 M€ l'année prochaine, va lancer des appels d'offres conjointement avec ADP pour composer le portefeuille de marques d'Extime dans les prochaines semaines, comme l'explique son DG France, Bénélux et Italie à Snacking.fr, Gérard d'Onofrio. Il revient aussi sur ses dernières victoires à Marseille, Aix-en-Provence, mais aussi la création de la filiale italienne.

### **Franck Chaumès, président de l'Umih restauration: « Nous devons plus que jamais défendre la gastronomie française »**

NEORESTAURATION 29/08/2023

Alors que les sujets d'actualité s'accumulent sur sa table de travail, le bouillonnant président de la branche restauration élu en avril dernier s'annonce de tous les combats.

### **Pour l'Umih, non, les 'Dark Kitchens' ne sont pas des restaurants**

SNACKING 28/08/2023

Parue au Journal Officiel en juillet dernier à l'initiative de la Commission interministérielle d'enrichissement de la langue française, la décision de désigner les fameuses « Dark Kitchens » par la formule « restaurant tout en ligne » soulève de vives critiques au sein de l'organisation patronale de l'hôtellerie-restauration. Pour les représentants de l'Umih, qui demandent aux autorités publiques que ce choix soit réexaminé, l'assimilation de ces cuisines dédiées à la livraison à des restaurants créerait une confusion inutile chez le consommateur.

## **Subway passe aux mains de Roark Capital**

SNACKING 23/08/2023

La société d'investissement Roark Capital qui tenait la corde dans le rachat de Subway depuis quelques jours, a finalement remporté la mise et annonce avoir conclu un accord définitif aujourd'hui. Il vient de croquer le leader mondial du sandwich avec ses 37 000 restaurants dans le monde. La transaction dépasserait les 9 md\$.

## **Gaston à la campagne, le pro de la livraison de repas en milieu rural, ajoute Mamie Odette à ses marques**

SNACKING 18/08/2023

Pour répondre aux zones blanches de livraison de repas en milieu rural, le trio Thomas Barenfeld, Jérémy Lipczak et Salomé Cousin a lancé, voilà 2 ans Gaston à la campagne au cœur des Yvelines. De leur labo situé à Méré, à partir duquel ils cuisinent des produits frais et livrent, les 3 associés viennent d'ajouter une 4e marque, de pâtes 100 % locales, Mamie Odette. Une seconde dark kitchen est au programme en 2024 avant la franchise.

## **Pomme de Pain rachetée à Invivo par son équipe dirigeante. Entretien exclusif avec le DG, N. Papageorgopoulos**

SNACKING 28/07/2023

C'est officiel. L'une des chaînes pionnières de la restauration rapide en France change de main. Fondée en 1980 à Paris par L. Caraux, P. Truchet et B. Vaillant, avant de passer successivement sous le pavillon Groupama (2004), Neuhauser (2012), Soufflet (2014) et enfin du groupe céréaliier agricole Invivo depuis 2021, Pomme de Pain va reprendre son indépendance. Sa propre équipe dirigeante, menée par le directeur général Nicolas Papageorgopoulos entré en fonction il y a 3 ans au cœur de la crise sanitaire, s'est en effet portée acquéreur de la marque en perte de vitesse. Les modalités d'accord entre les deux parties ont été homologuées ce jour par le Tribunal de Commerce de Créteil, avec, en point de mire, un plan de relance ambitieux matérialisé par le nouveau concept point de vente inauguré à Boulogne Billancourt mi-juin. En avant-première pour Snacking.fr, Nicolas Papageorgopoulos revient sur les contours de cette reprise et détaille son projet stratégique, lui qui s'est fixé comme objectif de doubler en l'espace de 5 ans un réseau qui compte actuellement 108 restaurants (dont 35 à l'international) pour 40 M€ de CA réalisés sous enseigne. Il se dit confiant pour remettre Pomme de Pain sur le devant de la scène, grâce à une situation financière assainie

## **Capsule Expert.Optimiser sa stratégie de pricing en restauration en période d'inflation**

SNACKING 26/07/2023

Clara Soppo Priso et David Vidal du cabinet Simon-Kucher & Partner décryptent en vidéo l'évolution des prix en restauration et ses impacts sur le comportement du consommateur. Ils évoquent plusieurs leviers à actionner du côté des professionnels afin d'optimiser leur stratégie de pricing.

## **DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **QUI SONT 12 LES CANDIDATS AU PREMIER CONCOURS LA CUISINE DURABLE ?**

RESTAURATION21 30/08/2023

Les cuisiniers et cuisinières en lice sont âgés de 21 à 30 ans et exercent leur activité professionnelle en France. Le premier concours La Cuisine Durable se déroulera Lundi 18 septembre 2023 au CFA de la Gastronomie de Marcy-l'Étoile (69), sous la houlette de Marie-Odile Fondeur, déléguée générale de la Fondation pour la Cuisine Durable et Christian Tetedoie, président de l'événement.

## **EAU : LES PROFESSIONNELS S'ENGAGENT À RÉDUIRE A MINIMA DE 10 % LEUR CONSOMMATION D'ICI 2030**

RESTAURATION21 03/08/2023

La Charte d'Engagements « Plan de Sobriété Eau » fera la promotion des actions qui réduisent et à optimisent la consommation d'eau au sein des établissements hôteliers, de restauration et des hébergements touristiques. Dans un communiqué de presse, l'UMIH, le GHR, le SNRTC, le GNC et la FNHPA annoncent qu'ils se dotent d'une charte d'engagements en faveur de la sobriété et de l'optimisation de la consommation d'eau. Objectif : baisser au moins de 10% leur consommation d'ici 2030.

## **REP EMBALLAGES RESTAURATION : QUE DIT L'ARRÊTÉ DU 20 JUILLET 2023 ?**

RESTAURATION21 02/08/2023

Les caractéristiques des emballages considérés comme destinés spécifiquement aux professionnels ayant une activité de restauration sont dorénavant connues. Le texte entrera en vigueur le 1er janvier 2024. La publication de l'arrêté du 20 juillet 2023 relatif aux emballages de produits susceptibles d'être consommés ou utilisés par des ménages et des professionnels ayant une activité de restauration et les emballages de produits consommés ou utilisés spécifiquement par les professionnels ayant une activité de restauration met un terme à plusieurs mois d'interrogations.

## **Le décret sur la réutilisation des eaux usées a été publié au Journal officiel**

Ce texte, paru le 30 août, avait été soumis à consultation en juin. Ce décret vise à simplifier la réglementation sur la réutilisation des eaux usées traitées et à définir les conditions d'utilisation des eaux de pluie pour les usages non domestiques. L'objectif est d'atteindre 10% de réutilisation de ces eaux d'ici à 2030. Le texte ne concerne cependant pas les installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE), qui relèvent d'un régime distinct, ni les industries agroalimentaires, ces dernières devant faire l'objet d'un décret ad hoc, élaboré par les ministères de l'Agriculture et de la Santé, qui devrait faire encore l'objet de discussions avec le Conseil d'État.

## **DENOMINATION DENREES – PROTEINES VEGETALES**

### **Dénominations – Notification à la Commission européenne d'un projet de décret français sur les dénominations des denrées comportant des protéines végétales**

La France a notifié le 23/08 un projet de décret (notification 2023/0510/FR) à la Commission européenne visant à encadrer l'emploi des dénominations désignant traditionnellement des denrées alimentaires d'origine animale pour la description, la commercialisation ou la promotion des denrées à base de protéines végétales. La période de statu quo prendra fin le 24/11.

Le projet de décret vise à encadrer l'emploi des dénominations désignant traditionnellement des denrées alimentaires d'origine animale pour la description, la commercialisation ou la promotion des denrées à base de protéines végétales fabriquées et commercialisées sur le territoire français. Les denrées couvertes par le texte sont celles incorporant des protéines végétales.

Le texte fixe la liste des termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation des denrées alimentaires comportant des protéines végétales (ex : steak, escalope) et la liste des termes autorisés pour la désignation des denrées alimentaires d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales ainsi que la part maximale de protéines végétales que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes sont utilisés.

Enfin, le texte prévoit en cas d'infraction une amende administrative de 1500€ pour une personne physique et 7500€ pour une personne morale.

Pour rappel, un décret similaire avait été publié par la France en juin 2022 avant d'être suspendu par le Conseil d'État. Ce dernier avait estimé que ce texte ne dressait aucune liste exhaustive des dénominations interdites, et donc que « la caractérisation des termes dont l'usage est prohibé » était imprécise. En juillet 2023, le Conseil d'État a demandé à la Cour de justice de l'Union européenne de se prononcer sur la conformité du décret. Avec ce nouveau projet de décret, le gouvernement français ouvre une nouvelle procédure et propose une liste exhaustive des termes prohibés.



**GECO**  
FOOD SERVICE