



Revue de presse

Semaine du 23 au 29 septembre 2023

A NE PAS MANQUER

SALON

« Bien manger à tous les âges », thème du 18e Festival du livre gourmand

BRA RESTAURATION 21/09/2023

Le Festival du livre gourmand de Périgueux (24000) se tiendra les 17, 18 et 19 novembre prochain, placé sous la thématique « Bien manger à tous les âges ». Olivier Roellinger sera le président d'honneur de cette 18ème édition, qui réunira 80 auteurs, avec une certaine prédominance pour les ouvrages portés sur la gastronomie asiatique, véritable tendance de l'année. Sous l'impulsion de Delphine Labails, maire de Périgueux, la part belle sera faite aux livres jeunesse, avec 11 auteurs dédiés.

8e édition de Restau'Co : rendez-vous le 5 juin 2024 !

RESTAURATION COLLECTIVE 28/09/2023

La 8e édition de Restau'Co aura lieu à Paris Expo Porte de Versailles le 5 juin prochain. Plus de 2 000 visiteurs qualifiés sont attendus pour ce rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration collective en gestion directe.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Moins de références en rayon, une population qui vieillit... il n'y a pas que l'inflation qui pousse les français à moins acheter

BFMTV 29/09/2023

Si les volumes d'achat ont baissé de plus de 4% au premier semestre, la hausse des prix n'est pas la seule explication. La déconsommation avait déjà débuté avant le Covid. Explications.

Imaginer la boulangerie plurielle d'aujourd'hui... et de demain

LE MONDE DES BOULANGERS 28/09/2023

Pour penser les évolutions du commerce singulier qu'est la boulangerie, ce sont longtemps des concepts abstraits qui ont été développés, se basant sur des tendances de consommation plutôt que sur l'identité des artisans et risquant de créer, à terme, une uniformité dommageable à l'ensemble de la filière. Le renforcement de la concurrence, portée par de nouveaux acteurs dynamiques, et la crise traversée en raison de l'explosion des coûts de l'énergie, pourraient au final générer l'effet inverse. Cela inciterait chaque entreprise à actionner de nouveaux leviers de différenciation et à accroître sa capacité à concevoir une approche renouvelée du métier.

Les boulangers bousculent les traiteurs et cantines de quartier

LE MONDE DES BOULANGERS 28/09/2023

La légitimité acquise par les boulangers sur le marché du snacking leur permet à présent de voir plus loin... et plus grand. Si la proposition salée était historiquement une partie de leur offre, parfois intégrée avec difficulté dans un environnement déjà chargé, elle prend désormais son envol sous l'impulsion de plusieurs artisans décidés à faire valoir leur savoir-faire face à des acteurs bien implantés : ils créent ainsi des boutiques dédiées à la restauration, tout en gardant un lien intime avec les fondamentaux de la boulangerie et de la pâtisserie.

Crise du bio : Les agriculteurs comptent sur les consommateurs pour relancer la filière

20 MINUTES 22/09/2023

La filière bio est inquiète. Depuis deux ans, l'inflation pousse les Français à surveiller davantage leurs dépenses et à effectuer des arbitrages. Résultat : les aliments bio, réputés plus chers, ont vu leurs ventes reculer de près de 5 % en 2022.

RESTAURATION COLLECTIVE

L'Etat va soutenir davantage le "mieux manger" dans les cantines

LES MARCHES 28/09/2023

Le gouvernement a dévoilé son projet de loi de finances qui comporte une enveloppe augmentée pour permettre aux cantines de renforcer la qualité des repas.

Jean-Philippe Moulinier, chef de cantine : « Apprendre aux enfants à bien manger est très stimulant »

LA CROIX 25/09/2023

Chaque semaine, La Croix L'Hebdo part à la rencontre des Français afin de prendre leur pouls, saisir leurs aspirations et entendre leurs idées pour améliorer le quotidien. Cette semaine, Jean-Philippe Moulinier, chef de cantine à Saintes (Charente-Maritime), répond à nos questions. Les Français par eux-mêmes.

La cantine à 1€ reconduite, avec un « bonus Egalim »

LA GAZETTE DES COMMUNES 22/09/2023

La Première Ministre Elisabeth Borne a annoncé la reconduction de la cantine à 1 € dans le cadre du Pacte des Solidarités. Une bonne nouvelle en demi-teinte car cela concerne uniquement les communes rurales de moins de 10 000 habitants. Et parmi celles-ci, seule une sur huit s'engage dans le dispositif. Aucune certitude que le bonus Egalim annoncé attire plus de candidates.

Foodles dresse le profil du menu type du déjeuner en entreprise

RESTO TODAY 29/09/2023

Accompagnant déjà plus de 450 clients entreprises partout en France, Foodles sert chaque jour ses menus frais, au sein de ses frigos connectés, à plus de 75 000 collaborateurs.

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration: une croissance qui s'essouffle

LE MONDE DU SURGELE 28/09/2023

Selon Food Service Vision, le chiffre d'affaires de la conso hors domicile voit son rythme de progression ralentir par rapport au début d'année, avec là encore des situations contrastées suivant les circuits.

« Un été sans éclat, une rentrée chargée », thème de la 16e revue stratégique de Food Service Vision

LE CHEF 26/09/2023

Le 22 septembre, Food Service Vision publiait sa 16e revue stratégique, intitulée « Un été sans éclat, une rentrée chargée ». Au menu : un bilan mitigé de l'été 2023, un secteur de la boulangerie-pâtisserie de plus en plus à la peine, et des arbitrages plus prégnants.

#backtoschool 2023 : les entrepreneurs de la food à l'épreuve du marketing digital pour la rentrée!

SNACKING 22/09/2023

Avec le départ en vacances et l'ouverture des terrasses, la rentrée est LA période la plus stratégique de l'année pour tous les entrepreneurs de la food à l'heure où chaque décision marketing compte plus que jamais. Conquérir de nouveaux collaborateurs et de nouveaux clients en modernisant son image grâce au marketing d'influence, imaginer les collabs' gagnantes, faire preuve d'empathie pour lutter contre l'inflation et s'occuper du stress de ses clients, ... Voici les meilleures campagnes digitales que nous retiendrons de cette rentrée, une fois de plus pas comme les autres

La restauration, poste d'arbitrage des dépenses des consommateurs

ZEPRO 25/09/2023

L'envie de retourner au restaurant reste forte mais la restauration est devenue, en août 2023, le 1er poste d'arbitrage des dépenses pour 19 % des consommateurs. Si cette tendance se confirme au cours des prochains mois, elle pourrait avoir un impact significatif sur l'activité du secteur estime Food Service Vision dans sa Revue Stratégique portant sur les trois derniers mois.

Livraison. Deliverect et Uber Direct associés pour optimiser les marques blanches des restaurateurs

SNACKING 24/09/2023

La scale up Deliverect et Uber a annoncé un nouveau partenariat mondial pour aider les restaurants à mieux gérer et développer leurs opérations de livraison. Avec Deliverect Dispatch, et Uber Direct comme partenaire privilégié, ils peuvent augmenter leurs commandes en offrant des livraisons rapides et fiables en marque blanche. Une intégration que les deux sociétés ont mis en place, sous forme d'abonnement, aux États-Unis, en Australie, en Nouvelle-Zélande, au Canada, en France, en Allemagne, au Portugal, en Espagne et au Royaume-Uni

Le GHR dénonce une nouvelle hausse de la fiscalité sur les hôtels parisiens et franciliens

RESTO TODAY 29/09/2023

La hausse du versement de transport vient encore augmenter le cout du travail

Le groupe Barrière annonce la signature d'un accord avec BeefBar

RESTO TODAY 29/09/2023

En s'associant avec une marque forte, moderne et plébiscitée par une clientèle jeune et internationale, Barrière démontre ses nouvelles ambitions et sa volonté de se développer aux côtés d'acteurs et de marques internationales de premier plan.



Les nuggets du duo McDonald's-Cargill au secours des poulets français

LES ECHOS 28/09/2023 (article abonnés)

McDonald's va démultiplier les ouvertures de restaurants en France. Ses besoins en poulet augmentent, alors que la filière est en pleine crise. Son partenaire privilégié, le géant américain Cargill, a investi 50 millions d'euros dans son usine du Loiret.

Quoi de neuf côté produits et chaînes

SNACKING 28/09/2023

Tutti Pizza célèbre l'ovale - Pizza Cosy s'engage contre le cancer du sein durant Octobre Rose - Eat is Family transforme l'essai pour la Coupe du Monde de Rugby

Fleury-Michon revient au rayon snacking avec Wok&Go

LSA 27/09/2023 (article abonné)

Salad'Jar, Box, Ball in box...après plusieurs tentatives au rayon snacking, Fleury-Michon tente une nouvelle percée avec une gamme de plats inspirés de la cuisine asiatique baptisée Wok&Go

Le groupe Holder déploie son réseau de coffee-shops Paul le Café

HOTELLERIE RESTAURATION 27/09/2023

À la tête des boulangeries Paul, le groupe français a lancé depuis trois ans Paul le Café, un concept de coffee-shop destiné à concurrencer des marques déjà bien implantées comme Starbucks ou Colombus. Au menu : boissons, sandwiches, pâtisseries individuelles et viennoiseries. Près de trente points de vente Paul le Café sont déjà ouverts dans 11 pays, dont l'Indonésie, Dubaï et l'Arabie saoudite. L'objectif est d'en ouvrir une vingtaine de plus d'ici à la fin du premier trimestre 2024.

[Top 100] « Une approche ciblée en restauration commerciale chaînée »

ZEPRO 26/09/2023

Victor Chevallier Directeur Relais d'Or

Frichti passe dans les mains de La Belle Vie

SNACKING 28/09/2023

Placé en redressement judiciaire depuis le mois de mai dernier, la plateforme de livraison à domicile Frichti vient finalement d'être reprise par son concurrent francilien La Belle Vie, fondé par Paul Lê et Alban Wienkoop. Ce rapprochement, qui permet de sauver l'emploi de 168 emplois sur les 500 que comptait Frichti, donne naissance à Frichti Market, une offre élargie de livraison de repas et de courses à domicile.

Livraison. Un Resto en Plus part à la conquête des indépendants en région avec ses 9 marques digitales

SNACKING 28/09/2023

Après avoir calé leur modèle et enrichi leur portefeuille de 3 marques digitales supplémentaires cet été, Fromenton, Burger on the Town et Bigger is Better, Romaric Blaie, Jean-Michel Vidal et Hervé Lescure sont armés pour un déploiement plus musclé en région. Avec déjà 23 restaurants digitaux à leur actif chez une dizaine de partenaires, ils visent une accélération dès l'an prochain.

Reitzel Food Service rassemble les marques du groupe pour la restauration

RESTO TODAY 29/09/2023

En 2023, Reitzel regroupe ses marques RHD sous l'entité Reitzel Food Service, pour permettre à ses clients de centraliser leurs approvisionnements en pickles et condiments. Ensemble, HUGO, Hugo Reitzel, Colavita et Cremonini offrent aux professionnels des métiers de bouche une...

L'alimentation des enfants : du labo à la cantine (INRAE)

RESTO TODAY 29/09/2023

Les 12 premières années de la vie d'un enfant sont d'une importance capitale pour son développement, notamment en ce qui concerne son comportement alimentaire.



GECO

FOOD SERVICE