



Revue de presse

Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2023

A NE PAS MANQUER

Grand Angle de B.R.A. n°439, «La restauration, nouvel eldorado de la GMS ?»

BRA RESTAURATION 05/10/2023

Bien avant la crise sanitaire, la GMS misait déjà sur la restauration. Deux ans après le Covid, les enseignes comme Franprix ou Monoprix repartent à la conquête des convives, du petit déjeuner au repas du soir. Résultat ? Des CA en forte hausse sur cette offre de snacking et une prise de part de marché non négligeable sur la restauration. Et surtout une bonne façon pour la GMS de trouver des relais de croissance et de dynamiser le trafic en magasin. Une concurrence à ne pas négliger.

- **Un marché en plein boom**
- **Les corners sushis ont le vent en poupe**
- **Bars à salades : Le « snacking sain » démocratisé**

La RHD en passe de retrouver son niveau d'activité d'avant-crise ?

NEO RESTAURATION 03/10/2023

Selon l'enquête Circana, les dépenses de l'année 2023 seront (enfin) identiques à celles de 2019. Avec toutefois une nuance de taille. Si Circana (cabinet issu de la fusion entre IRI et NPD) prévoit un marché RHD 2023 stable en dépenses par rapport à 2019, il s'annonce en recul de 7% en termes de visites.

SALON

Avenir de la filière, snacking et concours au menu de Sirha Européain 2024

LE CHEF 05/10/2023

Le salon Sirha Européain se tiendra du 21 au 24 janvier 2024 à Paris Porte de Versailles. Comme lors de la précédente édition, l'évènement sera placé sous le signe de la « French Bakery ». Rendez-vous incontournable du secteur de la boulangerie-pâtisserie, Sirha Européain réunira plus de 300 exposants afin de célébrer le savoir-faire, la technique et le patrimoine boulanger de l'Hexagone mais également du monde entier.

Sirha Européain, le snacking boulanger, l'un des 3 piliers de ce salon incontournable de la french bakery

SNACKING 04/10/2023

Référence tricolore et porte-drapeau international unique de la boulangerie à la française, le salon Sirha Européain, qui se déroulera du 21 au 24 janvier 2024 à la Porte de Versailles, a levé le voile sur sa prochaine édition. Un programme haut en couleurs qui fait la part belle aux animations et grands concours autour de la boulangerie-pâtisserie mais aussi à la restauration boulangère qui monte en puissance.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Lait bio : les cantines jouent-elles leur rôle ?

LES MARCHES 05/10/2023 (réservé aux abonnés)

Alors que la filière laitière bio est en crise, les achats de produits laitiers bio par la restauration collective progresse, et pourraient grandement soulager la filière.

Relance des produits transformés bio : les conseils de trois experts

LES MARCHES 04/10/2023

Les transformateurs, distributeurs et interprofessions régionales des filières biologiques se sont retrouvés ce 3 octobre pour « un état des lieux et des pistes de sortie de crise ».

Damien Maudet, député LFI de la Haute-Vienne propose d'interdire la viande étrangère à la cantine

FRANCE BLEUE 04/10/2023

Damien Maudet sera demain au Sommet de l'élevage à Cournon d'Auvergne. Le député LFI de Haute-Vienne va présenter une proposition de loi pour interdire la viande importée dans la restauration collective.

« Les Français font des choix » : les producteurs de produits Label rouge, victimes collatérales de l'inflation

LE FIGARO 03/10/2023

Discussions avec la grande distribution, campagne de communication et transparence sont au menu pour essayer de relancer la filière qui souffre de la hausse des prix.

Circuits courts : attentes des agriculteurs et des consommateurs matchent-elles ?

TERRE-NET 03/10/2023

Qu'attendent les producteurs en circuits courts ? Et les consommateurs ? Les besoins de chaque côté correspondent-ils ? Question déterminante pour réussir dans ce mode de commercialisation.

La France a perdu plus de 850.000 vaches à viande et laitières depuis 2016

FRANCE INTER 03/10/2023

Les professionnels de la viande bovine attendent un "soutien affirmé des pouvoirs publics" pour "enrayer" le déclin de la production française. Ils sont rassemblés pour le Sommet de l'élevage, près de Clermont-Ferrand.

Les 7 demandes d'Interbev pour sauver la filière bovine française

LES MARCHES 02/10/2023

Alors que le Sommet de l'élevage ouvre ses portes, l'interprofession bétail & viande interpelle le gouvernement et attend l'annonce d'un plan de souveraineté.

Les professionnels du bœuf attendent un « soutien affirmé des pouvoirs publics »

LE FIGARO-AFP 02/10/2023

Ils plaident pour que le gouvernement s'engage «dans un plan souveraineté pour un élevage et une viande bovine durables».

Parution du guide de la CGAD sur la transition écologique des métiers de bouche

BRA RESTAURATION 29/09/2023

Le 28 septembre, le président de la CGAD*, Joël Mauvigney, a remis à Olivia Grégoire – ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme – le guide consacré à la transition écologique des métiers de bouche.

RESTAURATION COLLECTIVE

Des desserts entre tradition et modernité

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023

Crumble, tiramisu, panna cotta... Ces desserts ont la cote ! S'ils se déclinent sur tous les modes, s'ils sont presque devenus des classiques, la tradition « à l'ancienne » a aussi du bon : tarte Tatin, riz au lait, pain perdu, clafoutis, crème aux œufs, entre autres. Pâtisseries, touches sucrées, desserts fruités trouvent leur place sur les tables pour tous les âges en restauration collective.

Les textes réglementaires sur la nutrition en restauration scolaire

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023

La restauration collective a beaucoup évolué ces 20 dernières années. La qualité nutritionnelle des repas, les notions d'alimentation durable, l'approvisionnement en produits de qualité, l'éducation alimentaire, l'information des convives sont désormais des points importants, à ne pas négliger. La restauration scolaire, qui représente plus de 1,1 milliard de repas par an, a particulièrement fait l'objet de nombreuses propositions. Certaines d'entre elles ont été adoptées et ont donc une portée législative. D'autres ne sont restées que des recommandations, mais sont encore plutôt bien suivies aujourd'hui.

La restauration d'entreprise, un atout pour la marque employeur

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023 (réservé aux abonnés)

En juin dernier, Compass Group dévoilait sa nouvelle étude annuelle « Global Eating at Work 2023 ». Alors que les jeunes générations sont de plus en plus nombreuses à rechercher une expérience de vie au travail – un phénomène accentué par la crise sanitaire – la restauration d'entreprise apparaît comme un véritable atout pour la marque employeur.

Les cuisines du monde, sources d'inspiration pour les plats végétariens

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023 (réservé aux abonnés)

La tendance végétarienne est déjà bien présente en restauration collective, mais les chefs peuvent souffrir d'un manque d'idées quand il s'agit de présenter un plat hebdomadaire, voire quotidien, à leurs convives. Pour varier les menus, quoi de mieux que de se tourner vers d'autres pays !

Digital : Des solutions connectées pour améliorer l'expérience convive

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023 (réservé aux abonnés)

Si la cantine digitale fait son chemin en entreprise, la restauration connectée reste encore paradoxale en collectivité. Son utilisation est parfois limitée, mais son développement a reçu un grand coup d'accélérateur avec la crise sanitaire. Reste à faire le tri pour trouver les bonnes solutions, du back-office jusqu'au convive, pour réussir à le capter, le fidéliser, lui apporter des offres mieux ciblées.

Le Label Virage à table® tend vers une restauration 100 % durable

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023 (réservé aux abonnés)

Le label RSO Virage à table® a récompensé 4 établissements pour leurs efforts en matière de pratiques responsables dans l'assiette et au-delà, lors de la cérémonie qui s'est tenue le 6 juillet dernier à Grenoble. Retour sur cette distinction.

Une expérience digitale au détriment de l'humain ?

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023 (réservé aux abonnés)

Si l'IA investit les discussions et les réflexions ces temps-ci, nul doute qu'il restera des champs de compétences qui ne seront pas impactés... ou alors indirectement.

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration : la dynamique de croissance enclenchée depuis le début de l'année a tendance à s'essouffler

HOTELLERIE RESTAURATIO 05/10/2023

Food Service Vision publie une nouvelle édition de sa Revue Stratégique qui offre une analyse en profondeur de l'activité du secteur à la sortie de l'été, alors que les prochains mois s'annoncent difficiles.

Quels menus pour demain ? Unilever Food Solutions livre les résultats de son étude

BRA RESTAURATION 03/10/2023

C'est au restaurant le Perchoir, à Paris Porte de Versailles, qu'Unilever Food Solutions a dévoilé les résultats de son étude « Future Menus » le 28 septembre, à ses clients distributeurs ou restaurateurs. « Proposer des menus tendance et inspirants est un défi permanent lorsqu'on est chef, c'est pour cette raison que nous avons créé le rapport « Future Menus », dans l'objectif d'accompagner tous les restaurateurs », expliquait Kees van Erp, chef cuisinier monde Unilever Food Solutions.

L'Umih emboîte le pas à Olivia Grégoire sur les titres-restaurant

NEORESTAURATION 02/10/2023

La première organisation patronale du secteur CHRD accueille favorablement les propos de la ministre des PME sur la généralisation de la dématérialisation des titres restaurant.

« Le marché de la restauration poursuit sa croissance en 2022 », nouvelle étude du cabinet Gira

BRA RESTAURATION 02/10/2023

Le 25 septembre dernier, le cabinet Gira publiait une nouvelle étude intitulée « Le marché de la restauration poursuit sa croissance en 2022 ». Premier constat, le CA du secteur s'établissait à 113,908 milliards d'euros à la fin de l'année, soit des hausses de +32,6% par rapport à 2021 et de +13,5% par rapport à 2019.

Quand le végétal s'invite au restaurant

LE PARISIEN 29/09/2023

De plus en plus de chefs, de la nouvelle génération mais pas seulement, proposent de délicieux plats sans viande ni poisson. Avec les mêmes techniques et la même gourmandise, et loin des codes des restaurants « végé » des précédentes décennies.

GESTION DES DECHETS – DEVELOPPEMENT DURABLE

Loi Agec : la grogne monte du côté des start-up du réemploi

LES ECHOS 05/10/2023 (réservé aux abonnés)

Plusieurs jeunes sociétés du secteur critiquent la lenteur de la mise en application des mesures entrées en vigueur en janvier 2023, notamment sur l'interdiction de la vaisselle jetable dans la restauration.

fin du plastique à usage unique, académie et fondation : rfe fait le point sur son actualité

RESTAURATION 21 02/10/2023

Organisées à Valence (Espagne), les 24H de Resto France Experts ont rassemblé 125 participants les 28 et 29 septembre.

Pour sa plénière, RFE a réuni ses adhérents – consultants et fabricants en hôtellerie-restauration – dans l'une des salles de l'emblématique Pavillon de la Coupe de l'America, Veles e Vents, situé sur la marina de Valence. Au programme : la fin du plastique à usage unique, la formation – 2 dossiers abordés à Lyon en mars dernier lors de la précédente convention – et la mise en œuvre d'une action de solidarité à l'international.

Quand la FAO oublie l'emballage...

USINE NOUVELLE 29/09/2023

Le 29 septembre, l'Organisation des Nations unies (ONU) porte la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture.



32 M€ supplémentaires de levés, pour booster les filets végétaux d'Umiami

SNACKING 05/10/2023

La foodtech française, en pointe sur la production d'alternatives végétales à la viande et inventeur de la texturation de l'« umisation », vient de lever 32 M€ supplémentaires. De quoi porter, avec les leviers bancaires et les subventions, le financement à 100 M€ depuis sa création il y a 3 ans et lui permettre de financer, entre autres, sa nouvelle usine alsacienne de 14 000 m² de fabrication de Plant-based chicken best.

Barilla relance Selezione Ora Chef

NEORESTAURATION 05/10/2023

Le leader des pâtes sèches a travaillé durant deux ans pour mettre au point une nouvelle recette.

Boulangerie Ange accueille Stéphane Courbit et Nawfal Trabelsi, en minoritaires à son capital

SNACKING 30/09/2023

Alors que le monde de la boulangerie en réseau est en ébullition avec de grandes ambitions affichées par les uns et les autres, les Boulangeries Ange pourront compter sur un nouvel actionnaire. L'entité Lov and Bread conduite par Stéphane Courbit, associé à l'ex-patron de McDonald's France Nawfal Trabelsi (au sein de FLL), est entrée au capital en minoritaire à hauteur de 35 % tandis que le réseau poursuit sa croissance et qu'il vient d'ouvrir son premier Ange Coffee Shop à Narbonne. De l'île de la Réunion où la chaîne ouvre une nouvelle boulangerie, François Bultel, cofondateur, nous éclaire sur la situation.

Prix de la Meilleure Nouveauté en restauration : Maison Hermine et GlobeXplore récompensés par Produit en Bretagne

RESTAURATION COLLECTIVE 04/10/2023

Fin septembre, les entreprises Maison Hermine et GlobeXplore ont été distinguées par Produit en Bretagne lors de la 13e édition du Prix de la Meilleure Nouveauté en restauration. Récompensant des produits alimentaires fabriqués par des entreprises membres de Produit en Bretagne, ce prix a pour objectif de créer une vitrine pour les dernières nouveautés conçues pour les marchés de la restauration commerciale, ainsi que pour la restauration collective.

Sodexo lance la 25ème édition du concours « Un pour tous, tous pour un »

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023 (réservé aux abonnés)

Sodexo a lancé officiellement la 25ème édition de son concours national de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un », visant à développer l'autonomie des personnes en situation de handicap à travers la cuisine. Créé en 1998, le l'évènement rassemble les acteurs des établissements médico-sociaux en les invitant à s'unir autour d'un projet ludique et valorisant. Le concours est ouvert à l'ensemble des personnes en situation de handicap des établissements partenaires de Sodexo.

ACCOR mise sur l'IA pour réduire son gaspillage alimentaire

RESTAURATION 21 02/10/2023

Dans ses 5 500 hôtels, 10 000 bars et restaurants, Accor sert 200 millions de repas dans le monde chaque année. Il veut réduire de plus de 50 % son gaspillage alimentaire d'ici 2050.

Eco Plastic System veut conquérir le monde avec son système de transport des œufs

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 02/10/2023

Eco Plastic System a conçu un système complet, sûr et robotisable de transport des œufs, composé d'alvéoles, d'intercalaires et de palettes en plastique réutilisables après lavage, activité qu'elle propose également à ses clients. Alors que le marché français, dont elle détient 70 %, est mature, la PME mise sur l'export, notamment l'Afrique et le Moyen-Orient.

Un devoir d'exemplarité pour Sodexo Écoles & Universités en matière de restauration responsable

RESTAURATION COLLECTIVE 10/2023 (réservé aux abonnés)

La transition alimentaire est au cœur de la restauration collective, et plus particulièrement scolaire. Sodexo est à la fois acteur et moteur du changement, en collaboration avec ses clients et les territoires. Sophie Néron-Berger, directrice générale Écoles & Universités, et Carole Galissant, directrice Transition alimentaire et Nutrition, nous apportent leur éclairage sur la restauration durable d'aujourd'hui et de demain.

Développements : Roadside, Miss Cookies, Pizza Cosy, Quick...

BRA RESTAURATION 29/09/2023

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.



GECO
FOOD SERVICE