



Revue de presse

Semaine du 14 au 20 octobre 2023



Sommet mondial de l'alimentation scolaire : bien manger à la cantine avec les copains et les copines

France INTER 19/10/2023

La France accueille aujourd'hui le premier sommet mondial de la Coalition pour l'alimentation scolaire. L'objectif : assurer, partout dans le monde, une alimentation saine et de qualité pour les enfants.

Avec

- Ariane Delmas Co-fondatrice de l'entreprise Les marmites volantes
- Germinal Peiro Président du conseil départemental de la Dordogne
- Sophie Nicklaus directrice de recherches à l'INRAE, spécialiste des comportements alimentaires des enfants en restauration scolaire

L'alimentation scolaire est un enjeu de santé publique : chaque jour en France environ 75% des 12,9 millions d'élèves scolarisés mangent au moins une fois par semaine à la cantine. Il s'agit pour beaucoup, du principal repas de la journée, l'enjeu est donc de le rendre le plus équilibré et complet possible.

Ces dernières années, c'est la qualité et l'emprunte écologique de ces repas qui est devenue une préoccupation : la loi Egalim impose depuis le 1er Janvier 2022 50% de produits « durables et de qualité » et 20% de produits bios. Dans la réalité des faits, la quantité de produits bios proposés avoisine plutôt les 13%, avec de grandes disparités en fonction des territoires.

L'Élysée veut lancer une « équipe de France des cantines » (et c'est pour la bonne cause)

HUFF POST-AFP 18/10/2023

L'exécutif a annoncé des mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines et « réapprendre à nos enfants le fruit de la terre et du travail des hommes ».

France Snacking n°73 qui vient de paraître, découvrez l'édito et feuilletez-le mag en ligne

SNACKING 13/10/2023

Retrouvez l'édito de notre tout dernier magazine France Snacking n° 73 qui vient de paraître en format digital et en version augmentée, feuiltable gratuitement dès aujourd'hui (cliquez sur le lien en fin d'article) et dans vos boîtes aux lettres dans quelques jours, pour les abonnés. Avec nos dossiers spéciaux et enquête sur le Food & Beverage en hôtellerie, les sandwiches, les boissons chaudes, le compte-rendu du Congrès du Snacking et du Food Kart Challenge, nos rubriques habituelles : notre baromètre avec Marge+, les Initiatives, les Concepts, l'Immersion, le Match, Que sont-ils devenus ?, la Foodtech, les fiches juridiques avec le Snarr ou encore Point de Vente, la page franchise...



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Grand Repas : Guillaume Gomez et Thierry Marx appellent à « repenser notre système d'alimentation »

LES CHEF 12/10/2023

Le 19 octobre prochain se tiendra la 4e édition du Grand Repas. Soutenu par Thierry Marx et Guillaume Gomez – tous deux ambassadeur de l'association éponyme – l'événement aura pour marraine Virginie Basselot (Le Chantecler* au Negresco – Nice). « Je suis honorée et ravie d'être la marraine du Grand Repas cette année. C'est un moyen de faire découvrir à l'ensemble des générations notre patrimoine culinaire mais aussi de mettre en lumière les actrices et les acteurs qui œuvrent au quotidien pour produire une alimentation de qualité », confie Virginie Basselot.

Quels sont les défis actuels à relever pour l'agriculture ? #1

L'HUMANITE 14/10/2023

Sous la pression de la crise environnementale et face aux exigences sociales et démocratiques, les pratiques et les politiques agricoles évoluent. Pour en débattre, les contributions de Sébastien Windsor, président des chambres d'agriculture, André Chassaing, député PCF du Puy-de-Dôme et président du groupe GDR à l'Assemblée nationale, et Nicolas Girod, porte-parole de la Confédération paysanne.

"En 1960, la France a connu la souveraineté alimentaire en matière de riz", 4 questions sur le déclin du riz de Camargue

FRANCE 3 15/10/2023

La récolte du riz a débuté en Camargue. La céréale a façonné le paysage du Delta du Rhône et sans elle, la zone qui s'étend du Nord d'Arles aux bords de la Méditerranée ne jouirait pas d'une telle biodiversité.

RESTAURATION COLLECTIVE

L'Association de l'Alimentation Durable lance "Cantines Rêvolution"

ZEPRO 20/10/2023

Parrainé par Evelyne Debourg, élue meilleure cantinière de France en 2006 et auteur de plusieurs livres de recettes, le projet « Cantines Rêvolution : pour des cantines de rêve où tous les enfants se régaleront » veut une restauration scolaire plus vertueuse

Aide renforcée en restauration scolaire : la position de Restau'Co

LES MARCHES 19/10/2023 (réservé aux abonnés)

En vantant le modèle français au sommet mondial de la restauration scolaire, le gouvernement annonce un renforcement de l'aide en zone rurale, que salue Restau'Co.

Egalim : quel coût réel en restauration scolaire ?

ZEPRO 19/10/2023

Selon une toute récente étude de l'Ademe - qui ne prend pas en compte l'inflation – l'application de la loi Egalim en restauration scolaire (plus de 1 Md de repas servis chaque année dans 35 000 établissements) génère un surcoût modéré.

Cantines : la « Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire » se réunit à Paris

AGRA PRESSE 19/10/2023 (réservé aux abonnés)

La première réunion de la « Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire » s'est tenue à Paris, les 18 et 19 octobre, avec pour objectif que « d'ici 2030 l'ensemble des enfants dans le monde ait accès à un repas scolaire par jour », a indiqué l'Élysée. Plus de 90 pays sont membres de cette initiative lancée en 2021 par la France et la Finlande à la demande du Programme alimentaire mondial.

La France accueille le premier sommet de la Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire

HR INFOS 19/10/2023

La Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire tient sa première réunion à Paris les 18 et 19 octobre. L'occasion pour l'Etat français de réaffirmer une politique volontariste en faveur d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous les enfants. Emmanuel Macron a rappelé les actions engagées sous ses quinquennats et a annoncé de nouvelles initiatives. Comme des paniers-repas antigaspi, accessibles à tous pour moins de 2€ sur des plateformes grand public. Et la préparation de repas par les enfants eux-mêmes pour développer leur connaissance des aliments et de la cuisine.

cantines scolaires: comment l'exécutif veut éviter le gaspillage alimentaire

BFMTV 19/10/2023

Paniers antigaspi, cours de cuisine en primaire: l'exécutif a annoncé plusieurs mesures ce mercredi pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Objectif fixé par Emmanuel Macron: "Que chaque enfant ait accès d'ici 2030 à un repas sain et nutritif à l'école chaque jour".

1ère réunion de la Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire

ZEPRO 18/10/2023

Le 18 octobre, la première réunion de la Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire s'est ouverte à Paris, pour une durée de deux jours. Lancée en 2021 par le Programme alimentaire mondial (PAM) et co-présidée à l'origine par la France et la Finlande (auxquelles s'ajoute désormais le Brésil), cette initiative a pour ambition d'offrir à chaque enfant, d'ici 2030, l'accès à un repas de qualité à l'école pour grandir et apprendre dans les meilleures conditions. Pour ce faire, la Coalition s'appuie sur plus de 90 pays membres et sur une centaine d'organisations partenaires : institutions scientifiques, fondations, ONG, municipalités ou encore agences des Nations Unies.

Lutte contre le gaspillage alimentaire : le gouvernement s'attaque aux cantines

LA TRIBUNE 18/10/2023

L'exécutif a annoncé ce mercredi de nouvelles mesures pour la restauration collective, qui seront mises en œuvre par une « équipe de France des cantines ». Parmi elles : mettre à contribution les cantines d'entreprise pour des paniers anti-gaspillage à destination du grand public ou faire cuisiner les enfants à l'école.

Paniers "antigaspi", faire cuisiner les enfants: des nouvelles mesures pour améliorer les cantines

RMC 18/10/2023

Dans le cadre de la première réunion de la "Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire" à Paris, de nouvelles mesures pour la restauration collective ont été annoncées ce mercredi.

Politiques, scientifiques et ONG autour de la table pour améliorer la restauration scolaire dans le monde

SCIENCES ET AVENIR 17/10/2023

La France accueille la première réunion de la Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire, une initiative visant à garantir que tous les enfants aient accès à des repas nutritifs d'ici 2030. L'événement promeut le rôle crucial de la nutrition à l'école pour l'avenir des plus jeunes.

- **L'EXPRESS**
- **LE POINT**
- **TERRE-NET**
- **CHALLENGES**

Paniers antigaspi, cours de cuisine au primaire : quelles mesures pour les cantines ?

EUROPE 1 18/10/2023

Dans le cadre de la première réunion de la Coalition mondiale pour l'alimentation scolaire à Paris, de nouvelles mesures pour la restauration collective ont été annoncées mercredi. Celles-ci seront mises en oeuvre par "une équipe de France des cantines", mise sur pied par Guillaume Gomez, ancien chef cuisinier de l'Elysée.

Garantir un repas pour chaque enfant à l'école : 92 pays engagés pour l'alimentation scolaire se réunissent à Paris

LE MONDE 18/10/2023

La restauration scolaire est au carrefour des crises alimentaire, climatique et de la biodiversité. Lancée il y a deux ans, à l'initiative du Programme alimentaire mondial, de la France et de la Finlande, une coalition internationale pour les repas scolaires se réunit, les 18 et 19 octobre, pour la première fois.

Cotations des surgelés restauration collective : nouveau ralentissement de l'inflation en septembre

LES MARCHES 16/10/2023

Les prix des produits surgelés destinés à la restauration collective ont de nouveau peu évolué en octobre.

EpiSaveurs et Transition s'unissent pour le bio

ZEPRO 12/10/2023

EpiSaveurs, grossiste spécialisé dans l'épicerie, les boissons ainsi que produits d'hygiène et d'entretien auprès de la restauration commerciale et collective, vient de conclure un partenariat avec la marque Transition. Une belle association au service du bio. Depuis 2021, Transition œuvre en effet pour soutenir des producteurs engagés dans une agriculture plus durable en proposant des produits en conversion biologique.

La conserverie D'Aucy investit pour renouveler sa gamme et se moderniser

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 19/10/2023

Spécialisée dans la transformation des légumes, l'ancienne Conserverie morbihannaise devenue fer de lance de la marque D'Aucy s'impose comme l'un des champions industriels du groupe coopératif Eureden. Malgré un âge vénérable qui fait remonter ses origines à 1942, l'entreprise accentue ses investissements non seulement pour renouveler sa gamme de produits mais aussi pour limiter son empreinte carbone, en même temps que ses coûts de production.

Locacuisines : des cantines-relais clés en main

GRANDES CUISINES 17/10/2023

Alors que le plan « ÉduRénov » lancé par le président de la République, Emmanuel Macron, comprend la rénovation thermique des écoles élémentaire, Locacuisines, leader de la location de cuisines provisoires professionnelles, rappelle que la cantine scolaire est au cœur de ce chantier pharaonique.

Bonduelle Food Service : de nouveaux engagements et objectifs pour végétaliser les assiettes

RESTAURATION COLLECTIVE 17/10/2023

Bonduelle Food Service a annoncé prendre de nouveaux engagements afin de répondre aux objectifs d'une restauration plus gourmande et durable, mais toujours accessible.

EpiSaveurs annonce un partenariat avec Transition

L'HOTELLERIE RESTAURATION 16/10/2023

EpiSaveurs, engagé pour promouvoir une alimentation responsable, s'associe à Transition pour élargir son catalogue en octobre 2023 avec trois légumineuses françaises certifiées bio (haricots rouges, pois chiches, lentilles vertes).

Cook-e lève 5 M€ pour déployer ses cuisines robotisées

SNACKING 13/10/2023

La start-up française Cook-e, qui a développé des machines robots capables de cuisiner des pâtes, woks, bowls ou encore salades, vient de lever 5 M€ supplémentaires. De quoi réaffirmer ses ambitions d'implantation dans la restauration commerciale et collective, notamment campus et hôpitaux, l'hôtellerie ou encore en support de « Dark Kitchens » ...

