



Revue de presse

Semaine du 21 au 26 octobre 2023

A NE PAS MANQUER

Podcast : Comment attirer les 18-25 ans ?

L'HOTELLERIE RESTAURATION 20/10/2023

La génération Z sont les consommateurs de demain". S'ils n'ont pas un énorme pouvoir d'achat aujourd'hui, ce sont des clients à séduire car ils sont passionnés de restauration (les foodistas), ce sont des clients de demain donc il est important de capitaliser sur eux et de manière générale ils arbitrent en faveur du restaurant dans leurs dépenses.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Le député de la Mayenne Guillaume Garot appelle à la création d'une police anti-gaspillage alimentaire

FRANCE BLEU 24/10/2023

Le député de la Mayenne Guillaume Garot, auteur d'une loi en 2016, s'attaque à nouveau au gaspillage alimentaire. L'élu socialiste estime que le texte voté à l'unanimité à l'époque a besoin d'un nouvel élan.

Face à l'inflation, les Français pratiquent la « déconsommation »

CAPITAL 24/10/2023

Face à l'inflation persistante, les Français ont revu leur manière de consommer. Ils réduisent leurs dépenses, privilégient des achats plus économiques, et certains se privent même de produits essentiels. Une tendance à la « déconsommation » qui inquiète les enseignes et les fournisseurs.

L'huile d'olive et l'olive bio à la conquête de la France

BRA RESTAURATION 23/10/2023

Dans le cadre du projet EcceBio*, 12 restaurants de France se mettent, depuis le 14 octobre dernier et pour plusieurs semaines, aux couleurs de l'olive. De Paris à la Normandie, de la Côte d'Azur à l'Île-de-France : au total, 163 journées de promotion et d'information consacrées à la production européenne d'olives et d'huiles d'olive biologiques seront proposées aux consommateurs tout au long de l'automne.

Produire à la demande, une pratique au service du frais maison

LE MONDE DES BOULANGERS 20/10/2023

La volonté affirmée par les artisans de répondre aux besoins des clients à toute heure a induit des situations où la qualité de l'offre s'est trouvée dégradée : des vitrines chargées de sandwiches, salades et plats variés dès le matin... et un client qui regrette le manque de croustillant du pain à l'heure du déjeuner.

RESTAURATION COLLECTIVE

Le Champ des Cantines, un nouveau collectif au service de la restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 24/10/2023

Le 18 octobre dernier avait lieu au MIN de Grenoble (Isère) le lancement du collectif « Le Champ des Cantines ». Pour l'occasion, des tests individualisés sur le site internet du collectif ainsi que des rencontres avec les membres ont été proposés.

Restauration collective : l'heure de la convergence des offres a-t-elle sonné ?

SIRHA FOOD 25/10/2023

L'institut Xerfi livre son étude prospective sur le marché de la restauration collective et ses défis économiques d'ici 2025. Exergues.

RESTAURATION COMMERCIALE

De nouvelles règles annoncées en faveur du « Fait maison » au restaurant

BRA RESTAURATION 24/10/2023

Apporter davantage de transparence aux menus des restaurants. Tel est le souhait formulé par la ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, Olivia Grégoire, dans un entretien à la Tribune Dimanche paru le 22 octobre. La ministre a en effet affiché sa volonté, qu'au plus tard en 2025, tout plat non « Fait maison » soit signalé sur les cartes des 175 000 restaurants de France.

Les plats non-« faits maison » devront être mentionnés sur les cartes des restaurants

ELLE 23/10/2023

Les plats qui ne sont pas « faits maison » devront être indiqués sur les cartes des restaurants, d'ici 2025 au plus tard. Une potentielle bonne nouvelle pour les restaurateurs qui optent pour une cuisine de qualité, malgré l'inflation.

"Fait maison" : un nouveau label qui séduit les clients et les restaurateurs

Tf1 23/10/2023 (reportage)

a ministre déléguée aux PME et au commerce, Olivia Grégoire, a annoncé ce dimanche 22 octobre vouloir modifier le fonctionnement du label "fait maison". Elle souhaite que tout plat non "fait maison" soit signalé sur les cartes des 175.000 restaurants de France au plus tard en 2025. Qu'en pensent les restaurateurs et les clients ? TF1 fait le point.

Les plats non- « faits maison » devront être signalés sur les cartes des restaurants d'ici à 2025, annonce Olivia Grégoire

L'OBS 23/10/2023

Depuis juillet 2014, la mention « fait maison », permettant d'identifier les plats élaborés sur place à partir de produits crus, s'impose à tous les établissements de restauration commerciale, traditionnelle, de chaîne et rapide.

Restauration : le gouvernement veut faire évoluer le label « fait maison »

LA CROIX 23/10/2023

Les faits La ministre déléguée aux PME et au commerce a annoncé dimanche 22 octobre vouloir modifier le fonctionnement du label « fait maison ». Olivia Grégoire souhaite que tout plat non « fait maison » soit signalé sur les cartes des 175 000 restaurants de France au plus tard en 2025.

Restauration : le gouvernement remet le « fait maison » sur la table

LE POINT 23/10/2023

La ministre déléguée aux PME et au Commerce a annoncé vouloir accroître la transparence des restaurateurs vis-à-vis de leurs clients sur leurs menus.

Restauration : comment seront fixées les règles du «fait maison» ?

LE FIGARO 23/10/2023

Avec le renforcement du label «fait maison» qui devrait devenir obligatoire dans les prochaines années, le gouvernement entend mieux protéger les consommateurs et préserver la gastronomie nationale.

Plats non « faits maison » dans les restaurants : le gouvernement veut rendre leur signalement obligatoire

LE PARISIEN 23/10/2023

Un label « fait maison » existe en réalité depuis 2014, mais n'est pas obligatoire et donc « peu utilisé ». La ministre déléguée aux PME et au Commerce Olivia Grégoire espère « davantage de transparence » avec les consommateurs.

les cartes des restaurants devront signaler les plats qui ne sont pas "faits maison" d'ici à 2025

BFM TV 22/10/2023

Dans La Tribune Dimanche, la ministre des PME a annoncé sa volonté de défendre les restaurateurs qui réalisent du "fait maison". La ministre déléguée aux PME et au Commerce Olivia Grégoire souhaite qu'au plus tard en 2025 tout plat non "fait maison" soit signalé sur les cartes des 175.000 restaurants de France, a-t-elle annoncé dans un entretien à la Tribune Dimanche.

Les plats non-« faits maison » devront être signalés sur les cartes des restaurants d'ici à 2025, annonce Olivia Grégoire

L'OBS 22/10/2023

Depuis juillet 2014, la mention « fait maison », permettant d'identifier les plats élaborés sur place à partir de produits crus, s'impose à tous les établissements de restauration commerciale, traditionnelle, de chaîne et rapide.

Le gouvernement veut rendre obligatoire le signalement des plats non « faits maison » dans les restaurants

Libération 22/10/2023

La ministre déléguée aux PME et au Commerce Olivia Grégoire souhaite qu'au plus tard en 2025 tout plat non «fait maison» soit signalé sur les cartes des 175 000 restaurants de France, a-t-elle annoncé dans un entretien à la Tribune Dimanche. «Nous y travaillons depuis plusieurs mois. Nous devons agir. Car la mention – facultative - sur les cartes du fait maison, un label créé en 2014, est compliquée et reste de ce fait peu utilisée», annonce la ministre dans les colonnes de ce nouveau journal dominical.

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DES DECHETS

Emballages : on vous aide à faire le tri des solutions

LE MONDE DES BOULANGERS 23/10/2023

L'activité d'un boulanger-pâtissier induit l'utilisation de nombreux emballages, souvent à usage unique. À ce titre, ils sont soumis à des règles toujours plus strictes, afin de réduire l'impact écologique de la filière sur l'environnement. La loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) définit notamment de nombreux caps, avec des conséquences économiques et un déploiement parfois complexe, ce qui peut heurter des entrepreneurs déjà affectés par un contexte perturbé.

Picto, Sushi Shop, Pizza Cosy, Léon : les nouvelles offres

BRA RESTAURATION 25/10/2023

L'automne arrive sur les cartes des enseignes de restauration. Tandis que Picto favorise les repas d'entreprise, Sushi Shop et Léon proposent des plats réconfortants. Pour Pizza Cosy, les nouveautés sont nombreuses et végétariennes!

Episens (groupe InVivo) et le MOF Jean-François Fayolle signent « un partenariat d'excellence »

BRA RESTAURATION 25/10/2023

Le 19 octobre, Episens by InVivo annonçait signer un partenariat avec le MOF Jean-François Fayolle, afin « d'inspirer une boulangerie responsable ».

La Croissanterie élue Meilleure chaîne de magasins et Meilleure franchise 2024

BRA RESTAURATION 24/10/2023

Double récompense pour La Croissanterie (Groupe Delineo). Le 19 octobre dernier, l'enseigne a en effet été élue Meilleure chaîne de magasins de l'année dans la catégorie sandwicherie et Meilleure franchise de l'année 2024.

Grâce à son approche basée sur les circuits courts, l'ETI Convivio contribue à développer une restauration collective saine et responsable

RADIO CLASSIQUE 24/11/2023

KPMG vous invite à écouter l'interview de Grégory Renou, Président de Convivio, très belle ETI basée à Bédée (Ille-et-Vilaine).

ETI familiale indépendante spécialisée dans la restauration collective, elle fournit chaque jour des prestations culinaires de qualité auprès de 400.000 personnes, parmi lesquelles des publics scolaires (de la maternelle au lycée), des entreprises ou bien encore des personnes âgées ou dépendantes (en Ehpad par exemple).



GECO

FOOD SERVICE

