



# Revue de presse

Semaine du 4 au 10 novembre 2023

# A NE PAS MANQUER

## SALON

### **Sirha Food se développe à l'international et lance Sirha Arabia**

TENDANCES RESTAURATION 09/11/2023

« Devenir l'événement phare de la restauration et de l'hospitalité au Moyen-Orient. » : c'est avec cet objectif que Sirha Food (division Food service du groupe GL Events) et son directeur Luc Dubanchet annoncent le lancement du salon Sirha Arabia, en partenariat avec la Commission des Arts culinaires d'Arabie Saoudite.

### **5ème édition de Wine Paris & Vinexpo Paris en février 2024**

TENDANCES RESTAURATION 08/11/2023

Le Parc des expositions de la Porte de Versailles accueillera le salon Wine Paris & Vinexpo Paris du 12 au 14 février 2024. Rendez-vous annuel des professionnels des vins et spiritueux à l'international, l'évènement entend fédérer l'ensemble des acteurs de la profession et mettre en valeur les terroirs du monde entier. De nombreux groupes, marques et domaines feront partie des 3 900 exposants attendus, un chiffre en hausse de 25% par rapport à l'année précédente.

### **L'Agenda de la restauration commerciale (Novembre 2023 à Mars 2024)**

TENDANCES RESTAURATION 07/11/2023

La sélection B.R.A. des événements professionnels pour la restauration commerciale contemporaine.

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Aliments ultra-transformés et maladies : les chercheurs s'intéressent à nos intestins**

L EXPRESS 09/11/2023

Les additifs alimentaires, et notamment les émulsifiants, sont accusés de nuire à notre santé. Une équipe de l'Institut Cochin veut comprendre pourquoi, et cherche des réponses dans notre microbiote.

### **Surconsommation de viande : steak quoi déjà le problème ?**

LIBERATION 08/11/2023

Des chercheurs de l'université Durham, en Angleterre, ont testé auprès de 1 000 adultes des mentions sanitaires sur des produits carnés, inspirées par les messages imposés aux cigarettiers. Le résultat est probant.

### **Systemes agroalimentaires : les coûts cachés dépassent 10% du PIB mondial**

LA TRIBUNE 06/11/2023

Plus de 70% des frais occultes liés à la production de biens et de services agroalimentaires sont dus à des régimes alimentaires trop riches. Or, ils causent des maladies chroniques non-transmissibles, et donc, une perte de productivité de la main-d'œuvre, alerte un rapport de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Un cinquième de ces coûts sont environnementaux.

### **Gen Z et snacking : 5 tips pour casser le mythe du consommateur et valoriser les talents au travail**

SNACKING 3/11/2023

Ils sont à la fois consommateurs et membres privilégiés de nos bataillons, ils sont aussi l'avenir de nos business. Les jeunes issus de la génération Z ne veulent plus travailler ni consommer comme leurs parents, les boomers. C'est une bataille féroce qui s'opère pour attirer, valoriser et retenir les talents dans les secteurs de la restauration, de la foodtech et du foodservice. « Le baromètre carrière 2023/2024 » réalisé par JobTeaser est sans appel : le CDI ne fait plus recette, et les grands groupes ont bien du mal à attirer cette génération qui leur préfère les TPE, les PME et les startups. Emeline, Business Developer chez La Vie, Adrien, Account Manager chez Innovorder, Louis, Manager chez Columbus Café & Co et Julia, fondatrice de l'agence Kompaire, spécialisée en recrutement en CHR et dans la foodtech, nous livrent leurs meilleures pistes pour parvenir à les comprendre et à évoluer avec eux.

### **L'État s'engage pour de meilleures cantines scolaires**

FRANCE AGRICOLE 03/11/2023

Limiter le gaspillage alimentaire, mettre les écoliers derrière les fourneaux, appeler des chefs à la rescousse. Autant d'engagements pris par le gouvernement français en faveur d'une alimentation scolaire plus saine et plus durable.

### **+ 50 % de similiviandes en RHD en Europe, drivées par l'Allemagne et le Royaume-Uni**

SNACKING 09/11/2023

Selon une étude de Circana, qui coiffe la France, l'Allemagne, la Grande-Bretagne, l'Italie et l'Espagne, les alternatives végétales à la viande progresseraient de près de 50 % et les steaks hachés végétaux de 90 %. De fortes croissances surtout tirées par nos voisins allemands et anglais en pointe sur ces sujets.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **L'Agence Bio mobilise la restauration collective pour plus de bio dans les menus**

TERRE-NET 09/11/2023

À l'occasion du salon des maires et des collectivités locales, l'Agence Bio qui établit chaque année les chiffres du secteur, souligne que les cantines achètent 7 % de leurs denrées en bio, là où la loi Egalim fixe un minimum de 20 %.

### **La restauration en Ehpad inquiète : ce que vous devez savoir sur son fonctionnement**

CAPITAL 06/11/2023

La qualité des repas fournis en Ehpad fait l'objet de critiques régulières. Elles sont le reflet des difficultés plus globales que rencontrent les établissements qui doivent faire face à la hausse des coûts et au manque de personnel.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### **Burgers, tacos, kebabs... Les 30 villes françaises qui comptent le plus de fast-food**

SNACKING 07/11/2023

Les fast-food sont aujourd'hui implantés sur tout le territoire et notamment dans les petites et moyennes localités, qui y voient un levier de dynamisation de leurs centres-villes. Valenciennes arrive en tête du classement réalisé par Smappen et Le Figaro des villes les plus densément fournies, devant Agde et Mâcon. 18 des 30 premières agglomérations comptent moins de 50 000 habitants.

### **Les consommateurs continuent de plébisciter les sorties au restaurant, et notamment en rapide**

SNACKING 06/11/2023

Selon le dernier rapport « Food Service » de Kantar, analysant le comportement des consommateurs au sein de 11 pays, les consommateurs choisiraient de manger au restaurant la moitié du temps où ils ne cuisinent pas. Et ce, malgré l'inflation ! De quoi permettre au secteur de la restauration d'afficher une croissance de 13 % en un an dont 6 % de croissance organique. La restauration rapide, qui a fait preuve d'agilité pour préserver commodité et prix abordable, joue un rôle prépondérant dans ces performances.



## **Développements : Popeyes, Volfoni, Basilic&Co, Pizza Cosy...**

TENDANCES RESTAURATION 8/11/2023

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

## **New School Tacos, Exki, Five Guys, The French Bastards : les nouvelles offres**

TENDANCES RESTAURATION 7/11/2023

L'automne qui arrive est synonyme de réconfort et de gourmandise sur les cartes des enseignes de restauration. Nouvelles gammes gourmandes chez New School Tacos et The French Bastards, plats chauds et équilibrés chez Exki, ou encore nouvelle recette de milkshake chez Five Guys : voici les nouvelles offres !

## **Entretien avec... Pascal Peltier (Metro)**

TENDANCES RESTAURATION 11/2023

Arrivé chez Metro en 2013, Pascal Peltier a gravi les échelons jusqu'à prendre la direction du premier fournisseur français de la restauration. Passionné par le produit et le commerce en général, cet homme de communication revient pour nous sur les résultats 2022 ainsi que sur les grands enjeux du groupe pour les prochaines années.

## **Bienvenue à Eureden Foodservice**

TENDANCES RESTAURATION 11/2023

D'aucy, Paysan Breton et Cocotine unissent leurs forces. À compter de janvier 2024, Eureden rassemblera en effet ses 3 marques à destination de la restauration sous une seule et même bannière : Eureden Foodservice.

## **Jean-Paul Mochet, nouvel administrateur du groupe Delineo**

TENDANCES RESTAURATION 11/2023

Le groupe français Delineo (La Croissanterie, Maison Pradier, Roberta) accueille un nouvel administrateur en la personne de Jean-Paul Mochet. Ce dernier a débuté sa carrière en restauration avant de rejoindre en 2000 le groupe Casino, où il a occupé divers postes de direction.

## **Philippe Muscat, Régis Marcon ou encore Bénédicte Ténèze attendus aux Assises de la restauration collective**

RESTAURATION COLLECTIVE 6/11/2023

Alors que les Assises de la restauration collective, organisées par le réseau Restau'Co, en partenariat avec le Conseil régional de la Normandie, Food Service Vision, Interfel et Interbev, se tiendront à Rouen le 15 novembre prochain, le nom des participants aux tables rondes a été dévoilé.

## Revue d'ouvertures d'enseignes

SNACKING 08/11/2023

La barre des 350 restaurants en France est atteinte pour le réseau de fast-food KFC, qui a inauguré le mardi 31 octobre, un tout nouvel établissement à Romainville, au cœur du centre commercial Paddock Paris.

## Quoi de neuf côté produits et chaînes

SNACKING 08/11/2023

Une "RemarQuable Battle" du burger chez Quick entre Norbert Tarayre et Danny Khezzar - Le chef Grégory Doucet signe une Pizza des Grands Chefs pour La Boîte à Pizza - Five Guys dévoile son nouveau milkshake à la pistache en édition limitée - Crêpe Touch s'associe à Cafés Richard pour renforcer sa gamme de boissons gourmandes - Des jeux WelcomeFamily au menu des enfants chez Nachos.

## La chaîne de burger Big M qui vise les 60 restaurants avant la fin d'année, mise sur la différenciation

SNACKING 08/11/2023

4 ans après la première unité de Bondy, l'enseigne montée par Mehdi Bella et Yannis Ourabia poursuit sur sa lancée avec une quinzaine de restaurants ouverts en 2023 et une vingtaine prévue l'an prochain. Positionnée à l'origine sur le segment halal pour répondre à une demande grandissante, la chaîne s'est ouverte au plus grand nombre depuis la pandémie avec une carte innovante qui compte bien faire la différence face aux réseaux concurrents. Une gamme de produits à son effigie devrait aussi faire son apparition en GMS.

## Exclu.'Je compte bien réveiller l'esprit pionnier et conquérant de nos débuts', Emmanuel Aublet,DG de Just Eat

SNACKING 07/11/2023

Nommé il y a deux mois à la tête de la 3e plateforme de livraison en France, Emmanuel Aublet, ex-directeur général de Pizza Hut et de Subway, a pris ses marques. Fin prêt pour relever les nombreux défis qui l'attendent sur un marché en croissance estimé à 7 md€ de CA, il compte bien redonner toute sa place et toute sa voix au pionnier de la livraison dans l'hexagone, lancé par Sébastien Forest en 1998 sous pavillon AlloResto. Rachetée par Just Eat en 2012, l'entreprise fête ses 25 ans cette année. Entretien exclusif avec le 3e homme fort de la livraison en France.

## Codigel prend le contrôle du spécialiste des comptoirs, bars et selfs sur mesure Arcoméтал

SNACKING 08/11/2023

Belle prise pour le spécialiste du froid qui vient de mettre la main sur l'une des pépites françaises spécialisée dans la conception/fabrication d'équipements de grandes cuisines premiums et sur mesure de selfs, vitrines, buffets, kiosques, salad'bars... Un rachat qui lui donne une envergure d'ensemblier et renforce, par là-même, sa stature de fabricant au service des bureaux d'études et installateurs.

