



Revue de presse

Semaine du 11 au 17 novembre 2023

A NE PAS MANQUER

Ze pro métier snack

Nov-dec 2023

✓ Réemploi : et si on testait la consigne p-14

SALON

L'UMIH choisit Angers pour son 71e congrès prévu fin novembre

TENDANCES RESTAURATION 17/11/2023

La ville d'Angers (49) accueillera du 28 au 30 novembre prochains le 71ème congrès de l'UMIH. Cette édition 2023 portera sur le thème « Engagés pour demain, partageons notre appétit d'avenir ! » et sera présentée par le journaliste Vincent Ferniot. Plus de 600 élus, chefs d'entreprise et responsables syndicaux seront présents afin de participer à un moment d'échange et de réflexion sur l'avenir de la filière des CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants et Discothèques).

GHR : un premier congrès sous le signe de la transition

TENDANCES RESTAURATION 1/11/2023

Le premier congrès national du GHR (Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France) a débuté le 13 novembre à la Station F à Paris, un an après la création du groupement, issu de la fusion des trois organisations syndicales (GNI, SNRTC et SNRPO).

A LIRE

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.

Volaille : qu'est-ce que les ménages achètent ?

LES MARCHES 16/11/2023 (article réservé aux abonnés)

Poulet, dinde ou pintade, frais ou surgelé, les ménages arbitrent entre goût et hausse des prix.

Insécurité alimentaire : les associations s'activent dans un contexte de précarité grandissante

LE MONDE 16/11/2023 *(article réservé aux abonnés)*

Alors que la dernière grande enquête publique de consommation alimentaire remonte à près de dix ans, les associations et des enquêtes mettent en évidence une multitude de facteurs de fragilité.

Lait bio : « C'est encore pire que prévu »

LES MARCHES 15/11/2023

Alors que la consommation de produits laitiers bio a plongé de nouveau cette année, les opérateurs de la filière s'inquiètent pour la production des années à venir.

Inflation: pourquoi les prix des biens essentiels baissent plus lentement en France qu'ailleurs

BFM RMC 14/11/2023

Après avoir bien résisté à l'inflation, la France fait désormais figure de mauvais élève en Europe occidentale. Les prix des biens essentiels mettent plus de temps à baisser qu'ailleurs.

Les consommateurs reprennent les habitudes d'avant-covid

NEORESTAURATION 09/11/2023

Selon la dernière enquête Kantar réalisée au niveau mondial, les consommateurs choisissent désormais de manger au restaurant la moitié du temps où ils ne cuisinent pas.

S'appuyant sur 15 000 personnes interrogées dans 11 pays, l'étude Kantar semble montrer que l'inflation ne joue pas (encore) dans les habitudes de consommation, elles-mêmes ayant tendance à s'approcher de très près de leurs niveaux d'avant la crise-covid. Ainsi l'étude révèle que le secteur de la restauration affiche une croissance de 13% (dont 6% de croissance organique), avec un bond de 50% en 2023 pour la restauration rapide. A l'horizon 2030, les prévisions de Worldpanel prévoient que ce segment représentera 32% des dépenses totales.

Par ailleurs, ils sont près d'un quart des personnes interrogées à opter désormais pour la livraison à emporter même si 3 consommateurs sur 5 jugent le prix élevé. Si des derniers dépensent aujourd'hui moins en repas livrés à domicile et achètent plus souvent des plats cuisinés frais à emporter, la livraison s'installe toutefois dans la durée, notamment auprès des générations X et Z.

RESTAURATION COLLECTIVE

Une femme à la présidence du SNRC

ZEPRO 16/11/2023

C'est une première dans l'univers de la restauration collective concédée. Réuni le 2 novembre en Conseil d'administration, le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) a élu à l'unanimité Isabelle Aprile (Sodexo France), présidente de ladite organisation. Elle succède à Philippe Pont-Nourat, appelé à de nouvelles fonctions au sein de Sodexo, qui a présidé le SNRC durant plus de 5 ans, bataillant becs et ongles pour les intérêts de la profession au cours de ses mandats.

Cotations des surgelés restauration collective : des prix stables en novembre

LES MARCHES 16/11/2023 *(article réservé aux abonnés)*

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

Pourquoi l'Agence bio mise sur la restauration collective pour sécuriser les débouchés

WEB AGRI 15/11/2023 (*article réservé aux abonnés*)

L'Agence bio a décliné le premier axe de sa campagne de communication CuisinonsPlusBio à destination des cantines, mardi 14 novembre à Angers. Une campagne qui va se déployer sur trois ans. Le bio ne constitue que 7 % de l'alimentation en restauration collective, loin des 20 % fixés par la loi Egalim.

L'Agence Bio signe une tribune autour du bio en restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 15/11/2023

Présente au Salon des Maires et des Collectivités Locales (21-23 novembre 2023, Paris Porte de Versailles) au cours duquel elle participera à 2 conférences, l'Agence Bio a publié une tribune afin de revenir sur les chiffres du secteur de la restauration collective.

La restauration collective face aux défis de l'inflation et de la RSE, une nouvelle étude Xerfi

RESTAURATION COLLECTIVE 13/11/2023

Xerfi publiait début novembre sa nouvelle étude intitulée « Le marché de la restauration collective face aux défis de l'inflation et de la RSE – Quelles stratégies d'adaptation et perspectives pour les SRC d'ici 2025 ? ».

Le marché de la pause déjeuner dans les entreprises aiguise les appétits

LES ECHOS 13/11/2023 (*article réservé aux abonnés*)

La crise sanitaire et le télétravail ont remis en cause le modèle traditionnel des cantines d'entreprise. Les acteurs s'engouffrent dans la brèche avec des solutions présentées comme plus souples et moins coûteuses. Mais leur croissance doit désormais se conjuguer avec un impératif de rentabilité.

RESTAURATION COMMERCIALE

Le titre-restaurant «ne doit pas devenir un titre-Caddie» : le chef étoilé Thierry Marx ne digère pas la décision du gouvernement

CAPITAL 17/11/2023

Thierry Marx n'est pas d'accord : selon lui, les titres-restaurant ne devraient pas permettre les achats alimentaires non directement consommables, comme l'autorise Bercy. Pour en discuter, le président de l'Umih souhaite rencontrer Elisabeth Borne au plus vite.

extension des tickets-restaurant: le chef thierry marx en appelle à elisabeth borne

RMC 16/11/2023

Le patron du syndicat des restaurateurs Thierry Marx dénonce la décision du gouvernement de prolonger la dérogation qui permet d'acheter des produits alimentaires dans les grandes surfaces.

Titres-restaurant pour les produits alimentaires : Thierry Marx a la moutarde qui lui monte au nez

LIBERATION 16/11/2023

Le chef étoilé, président du premier syndicat de l'hôtellerie-restauration, demande à rencontrer la Première ministre, Elisabeth Borne, après l'annonce d'une prolongation de l'utilisation des titres-restaurant pour les achats alimentaires non directement consommables.

Extension des titres-restaurant: Thierry Marx en appelle à Elisabeth Borne

TV5MONDE 16/11/2023

Le chef étoilé Thierry Marx, président du principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration, l'Umih, demande à être reçu "dans les meilleurs délais" par la Première ministre Elisabeth Borne, alors que Bercy réfléchit à pérenniser la possibilité d'acheter tous types de produits alimentaires au supermarché avec les titres-restaurant.

Le chef Thierry Marx fustige la prolongation de l'utilisation des tickets-restaurant pour les courses alimentaires

FRANCE INFO 16/11/2023

"Ce titre doit rester une aide au déjeuner des salariés ne disposant pas de restaurant d'entreprise", selon le président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie.

Pourquoi les conditions d'utilisation des titres-restaurant font débat

LE MONDE 16/11/2023

Depuis l'été 2022, une dérogation permet d'acheter des produits alimentaires au supermarché avec des titres-restaurant. Bercy envisage de pérenniser cette disposition.

« Un très mauvais signal à notre profession » : Thierry Marx fustige la décision de prolonger les titres restaurant

LE PARISIEN 16/11/2023

Le président de l'Umih, principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration a fustigé la « volte-face » du gouvernement sur la prolongation de l'utilisation des titres restaurant pour tous les produits alimentaires dans les supermarchés.

Extension des titres-restaurant: Thierry Marx en appelle à Elisabeth Borne

LA CROIX 16/11/2023

Le chef étoilé Thierry Marx, président du principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration, l'Umih, demande à être reçu "dans les meilleurs délais" par la Première ministre Elisabeth Borne, alors que Bercy réfléchit à pérenniser la possibilité d'acheter tous types de produits alimentaires au supermarché avec les titres-restaurant.

Thierry Marx ne digère pas la « volte-face » du gouvernement sur la prolongation du ticket-resto

HUFFPOST 16/11/2023

Le chef a exprimé la colère des restaurateurs face à la décision du gouvernement de prolonger l'utilisation des tickets-restaurant pour tout type de produits alimentaires au supermarché.

Titres-restaurants : Le chef étoilé Thierry Marx mène la fronde des restaurateurs et demande à voir Elisabeth Borne

20 MINUTES 16/11/2023

« Dans titre-restaurant, il y a "restaurant". » Thierry Marx veut taper du poing sur la table. Le chef étoilé, président du principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration, l'Umih, demande à être reçu « dans les meilleurs délais » par la Première ministre Elisabeth Borne, alors que Bercy réfléchit à pérenniser la possibilité d'acheter des produits alimentaires au supermarché avec les titres-restaurants.

Inflation : étendre l'utilisation des titres-restaurant ? Les restaurateurs s'y opposent et font pression

LA TRIBUNE 16/11/2023

Le président du principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration (UMIH), Thierry Marx, s'oppose à la pérennisation de l'utilisation des titres-restaurant pour les produits alimentaires qui ne sont pas directement consommables. Il craint que l'argent ne soit plus fléché vers les restaurateurs qui, selon lui, subissent, eux aussi, les effets de l'inflation. Il réclame désormais d'être reçu par la Première ministre.

Tickets-restaurants et achats alimentaires : furieux, Thierry Marx veut rencontrer Élisabeth Borne

LE POINT 16/11/2023

Le patron du syndicat des restaurateurs fustige la décision du gouvernement de prolonger la dérogation permettant d'acheter des produits alimentaires en grande surface.

Tickets-restaurant : «Le gouvernement envoie un très mauvais signal à notre profession», estime Thierry Marx

LE FIGARO 16/11/2023

Le chef étoilé a demandé ce jeudi à être reçu par la première ministre, Élisabeth Borne, pour l'alerter sur le mécontentement des restaurateurs à la suite de la décision du gouvernement de prolonger l'utilisation du titre-restaurant aux produits alimentaires en 2024.

Extension des titres-restaurant: Thierry Marx en appelle à Elisabeth Borne

L EXPRESS 16/11/2023

Paris - Le chef étoilé Thierry Marx, président du principal syndicat patronal de l'hôtellerie-restauration, l'Umih, demande à être reçu "dans les meilleurs délais" par la Première ministre Élisabeth Borne, alors que Bercy réfléchit à pérenniser la possibilité d'acheter tous types de produits alimentaires au supermarché avec les titres-restaurant.

La Cour d'appel de Paris confirme l'amende infligée aux émetteurs de titres-restaurant

LES ECHOS 16/11/2023 (article réservé aux abonnés)

Cette amende de plus de 400 millions d'euros, décidée en 2019 par l'Autorité de la concurrence, sera bien maintenue. Elle sanctionne l'entente des quatre émetteurs historiques - Edenred France, Sodexo Pass France, Natixis-Intertitres, et Up - qui se partagent près 99 % du marché.

le snarr met en ligne un guide d'accompagnement à la transition écologique

RESTAURATION 21 15/11/2023

10 fiches ont été réalisées en collaboration avec la Fédération des Entreprises de Boulangerie. S'inscrivant dans la dynamique du dispositif France Nation Verte, le Snarr (Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) publie un guide d'accompagnement à la transition écologique pour aider les professionnels de la restauration rapide à mieux comprendre et intégrer les enjeux environnementaux qui s'imposent à eux.

Un Guide d'accompagnement à la Transition Ecologique en 10 fiches, signé par le Snarr et la FEB

SNACKING 15/11/2023

Le Snarr, en collaboration avec la Fédération des entreprises de la Boulangerie, vient de publier le Guide d'accompagnement à la transition écologique afin d'aider les entreprises du secteur à mieux comprendre et intégrer ces enjeux. Un ouvrage téléchargeable qui s'inscrit dans la dynamique du dispositif France Nation Verte et qui se décompose en 10 fiches thématiques qui visent à sensibiliser et guider les acteurs de la restauration dans cette démarche cruciale.

DEVELOPPEMENT DURABLE – GESTION DES DECHETS

Le recyclage et le réemploi en France, une cartographie complète, signée M & Mme Recyclage

SNACKING 16/11/2023

A l'heure où le réemploi est un sujet majeur et incontournable pour la restauration rapide de plus de 20 places assises, toute la branche est loin d'être en accord avec la réglementation Agec, comme le constatent Lise Nicolas et Enzo Muttini, cofondateurs de M. & Mme Recyclage. Ce bureau d'études spécialisé dans le recyclage et le réemploi vient d'éditer leur 4e cartographie des acteurs du réemploi des emballages pour la consommation à emporter et la restauration d'entreprise qui répertorie plus de 250 acteurs par région. Un outil précieux, le plus exhaustif de France, en libre accès et en complément de leur guide, Nourrir sans plastique jeté. Les 2 ingénieurs répondent aux questions de snacking.



Mamie Cocote en mauvaise posture

ZEPRO 16/11/2023

Décidément, la restauration d'entreprise vit une période de turbulences ! Créée en 2012 par Stéphanie Raynal, Mamie Cocote, « cantine ouverte à tous », rencontre ainsi à son tour des difficultés financières. Spécialiste de la restauration d'entreprise, l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 1,45 M€ en 2022. A la tête de 5 fonds de commerce en région parisienne (Issy-les-Moulineaux, Sucy-en-Brie, La Garenne Colombes, Gennevilliers et Paris), elle compte trente salariés. Les offres de reprise sont à déposées avant le 30 novembre.

Apeyron Environnement veut s'imposer dans le biodéchet

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 16/11/2023

Jeune entreprise basée à Nice et à Biot, Apeyron Environnement collecte les biodéchets des professionnels dont elle assurera aussi le traitement dans les mois à venir. Un marché à fort potentiel poussé notamment par la réglementation.

Double audit pour Restoria : les conclusions

RESTAURATION COLLECTIVE 16/11/2023

Restoria a été récemment audité, pour la première fois simultanément, pour son statut de Société à Mission, mais aussi pour le renouvellement de sa labellisation Lucie 26 000. L'occasion de faire le point sur les avancées de l'entreprise.

Tutti Pizza, Basilic & Co, Quick, Pizza Cosy : les nouvelles offres

TENDANCES RESTAURATION 16/11/2023

Tandis que les températures automnales s'installent, plusieurs nouveautés apparaissent sur les cartes des enseignes de restauration. De nouvelles pizzas rejoignent les offres de Tutti Pizza, Basilic&Co ou encore Pizza Cosy, tandis que Quick relance ses « RemarQuables ». De son côté, DS Café, qui fête ses 20 ans, apporte réconfort et légèreté.

'L'esprit d'innovation est au cœur de l'ADN de nos entreprises', Paul Boivin, délégué général de la FEB

SNACKING 15/11/2023

Le palmarès du concours des "Pépites de la Boulangerie 2023", organisé par notre confrère Honoré Le Mag, a été dévoilé il y a quelques jours. Ces trophées sont ainsi venus récompenser 20 innovations marquantes d'une filière de la Boulangerie-Vienniserie-Pâtisserie en pleine mutation, marquée notamment par la montée en puissance du snacking. A cette occasion, nous avons souhaité donner la parole à Paul Boivin, délégué général de la Fédération des Entreprises de Boulangerie-Pâtisserie (FEB), soutien actif de ces prix depuis la toute première édition. Il revient sur son engagement en faveur de l'innovation et nous dévoile sa feuille de route pour les prochains mois face aux enjeux économiques et écologiques.

En passe d'être racheté par Terrena, Tipiak met le cap sur le snacking

SNACKING 11/11/2023

Alors qu'elle s'apprête à entrer dans le giron de la coopérative Terrena, la marque des pirates, via son antenne food service part à l'abordage notamment du snacking. Avec dans son packaging une gamme d'une vingtaine de références dont des accompagnements céréaliés sans cuisson, Tipiak® Restauration se veut apporteur de solutions, notamment sucrées, à retrouver dans son tout premier e-book de recettes.

