



Revue de presse

Semaine du 17 au 23 novembre 2023

A NE PAS MANQUER

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).

Assises de la restauration collective à Rouen : le bilan

RESTAURATION COLLECTIVE 22/11/2023

Le 15 novembre se tenaient à Rouen Assises de la Restauration Collective. Organisées par Restau'Co, en partenariat avec le Conseil régional de la Normandie, Food Service Vision, Interfel et Interbev, elles avaient pour but de nourrir une réflexion autour du modèle d'avenir du secteur.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Réglementation / Limitation des déchets : le Parlement européen approuve des règles plus strictes sur les emballages

LIBERATION 22/11/2023

Les eurodéputés ont décidé ce mercredi 22 novembre de lutter contre l'augmentation constante des déchets d'emballage et d'encourager leur réutilisation et leur recyclage.

Fonds Tourisme Durable : accélérer la transition écologique des CHR

AU COEUR DU CHR 22/11/2023

Le « fonds tourisme durable » a pour vocation de soutenir, via des subventions, la transition écologique dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

« La dimension essentielle de l'agriculture est ressentie par une part croissante de la population »

LE JOURNAL DES DIMANCHES 21/11/2023

ENTRETIEN. Les résultats du baromètre de l'Ifop* montrent que les agriculteurs conservent une bonne image auprès des Français, y compris en matière d'environnement, décrypte le politologue Eddy Fougier, chargé d'enseignement à Sciences Po Aix-en-Provence.

Alimentation : la prolongation des titres-restaurants examinée jeudi à l'Assemblée

LA TRIBUNE 19/11/2023

Les titres-restaurants, étendus au paiement de toutes les courses alimentaires, devaient revenir à une utilisation uniquement sur les consommables sans cuisson ou préparation en 2024. Une dérogation d'un an va être examinée en Commission nationale jeudi. Les restaurateurs, de leurs côtés, font pression pour empêcher la prolongation.

Atout France et Olivia Grégoire appellent à « renforcer le rayonnement de la gastronomie française »

TENDANCES RESTAURATION 17/11/2023

Le 16 novembre, Atout France et Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, lançaient un appel à manifestation d'intérêt pour renforcer le rayonnement de la gastronomie française, dans le cadre du Plan Destination France.

L'Italie interdit la viande de synthèse, cette « nourriture Frankenstein »

LES ECHOS 17/11/2023 (article réservé)

Le gouvernement Meloni est le premier au monde à interdire aux entreprises de produire et de vendre de la viande artificielle sous peine d'amendes pouvant aller jusqu'à 60.000 euros. Même si la vente de ce produit n'est pas encore autorisée dans l'UE.

Egalim : des lois imparfaites, mais pas inutiles

TERRRE-NET 17/11/2023

Les lois destinées à rééquilibrer les relations commerciales se succèdent depuis 2018 avec, entre autres objectifs, celui de redonner du pouvoir et de la valeur aux producteurs. Si l'inflation a brouillé les pistes, on constate tout de même des avancées, notamment dans la filière laitière.

RESTAURATION COLLECTIVE

La démarche Mon Restau Responsable accueille de nouveaux adhérents

RESTAURATION COLLECTIVE 22/11/2023

La démarche Mon Restau Responsable continue de faire des adeptes au sein des restaurants collectifs. Parmi les derniers adhérents, le restaurant universitaire de Paris Dauphine, le restaurant universitaire de la Nive – Crous de la Côte Basque à Bayonne, ainsi que la commune de Prinquiau ont officialisé leur engagement lors de séances publiques les 19 et 20 octobre dernier.

La moitié des plats servis dans les Crous seront végétariens en 2030

LES MARCHES 17/11/2023

La restauration collective continue de végétaliser menus, à l'instar des Crous qui ont annoncé vouloir passer à 30% de plats végétariens dans leurs structures en 2025, et 50% en 2030. La viande bovine est particulièrement visée.

Avec la fin du tout plastique, le défi du lavage des contenants réemployables

LA GAZETTE DES COMMUNES 16/11/2023 (article réservé)

Sortir le plastique de la restauration collective implique le recours à des contenants réutilisables, ce qui induit de trouver l'organisation et le personnel pour les laver. Au 1er janvier 2025, les collectivités de plus de 2000 habitants devront éliminer le plastique des cantines et donc prévoir le lavage des contenants réutilisables. Chaque situation est différente. Plusieurs pistes sont possibles : l'externalisation du lavage ou la création d'un nouveau service public.

Aux assises de Restau'co, un élan pour la jouer collective



NEORESTAURATION 23/11/23

La filière s'est rencontrée la semaine dernière dans le cadre des Assises de la restauration collective à l'hémicycle de Rouen. "Embarquer tout le..."

► [Lire la suite](#)

RESTAURATION COMMERCIALE

Sondage du GHR : l'accueil lors des JOP2024

AU COEUR DU CHR 22/11/2023 (article réservé)

Un sondage, du GHR et de l'Ifop, dévoile qu'un mauvais accueil dans les CHR durant les JOP 2024 pourrait endommager l'image de la France.

E-Commerce : ma check-list pour cibler la gen Z en restauration rapide

SNACKING 16/11/2023

Décryptez les secrets d'une expérience digitale réussie en restauration rapide pour captiver la génération Z, les 16/25 ans que tout le monde s'arrache ! Explorez les stratégies de communication, les réseaux sociaux, l'importance du marketing d'influence dans leur décision d'achat. Au travers de cette check-list, vous découvrirez comment adapter vos solutions e-commerce et m-commerce afin de séduire un public exigeant à sa manière, éthique et responsable, et directement connecté à la consommation d'aujourd'hui et surtout de demain.

Areas recrute 7 000 collaborateurs

NEORESTAURATION 23/11/23

Le spécialiste de la restauration de concession dans l'univers du voyage embauche pour les aéroports, les gares, les aires d'autoroute et les parcs de loisirs

Pascal Lanot lance la plateforme Menu Prestige

NEORESTAURATION 22/11/2023

Pascal Lanot lance la plateforme Menu Prestige

La plateforme cible aussi les touristes étrangers qui veulent découvrir la gastronomie française.

L'ex-collaborateur de la chaîne Gourmet et des Editions de la RHF entend rapprocher les lieux de restauration haut de gamme d'une clientèle peu habituée à les fréquenter.

Selon une étude réalisée à la commande de Pascal Lanot auprès de 500 personnes fréquentant la RHD (hors snacking), 24% d'entre elles ne vont jamais dans les restaurants haut de gamme et seulement 55% les fréquentent une ou deux fois par an. Alors que les tables gastronomiques sont à la portée de leur budget, puisqu'elles sont prêtes à régler une addition entre 65 et 80 euros par personne (pour 65% d'entre elles), et de 80 à 120 euros (pour 34%).



La recette de Derichebourg pour remettre Elios sur les rails

LE FIGARO 23/11/2023

Désendettement, synergies, chasse aux coûts... Le groupe familial imprime sa marque à la vitesse grand V. Personne ne l'avait vu venir. À la surprise générale, le groupe familial Derichebourg nourrit un appétit d'ogre pour la restauration collective, depuis qu'en avril il a pris le contrôle d'Elios.

Pascal Lanot lance la plateforme Menu Prestige

NEORESTAURATION 22/11/2023

L'ex-journaliste culinaire entend rapprocher les lieux de restauration haut d'une clientèle peu habituée à les fréquenter.

Choco, l'optimisation des commandes des fournisseurs-distributeurs via l'IA

NEORESTAURATION 21/11/2023

Depuis sa création en 2018, l'app de Choco digitalise -et donc optimise- les commandes entre restaurateurs et fournisseurs pour fluidifier la chaîne et ainsi mieux lutter contre le gaspillage alimentaire. En novembre 2023, la société va un cran plus loin, avec Choco IA, une solution proposée aux distributeurs premium.

Compass : un régime efficace

LES ECHOS 20/11/2023

Compass aiguise la gourmandise de la City et sait aussi y résister. Les résultats annuels du leader mondial de la restauration collective confirment sa solidité commerciale.

Sempack, l'alternative emballage éco-responsable qui veut « secouer le cocotier »

LA TRIBUNE 17/11/2023

Disrupter le monde de l'emballage, le rendre plus vertueux, moins dépendant du plastique, moins consommateur de CO2 et moins gaspilleur, c'est le défi relevé par l'entreprise industrielle basée à Castagniers, près de Nice, à l'origine d'un emballage alternatif 100% éco-responsable. Une innovation qui en appelle d'autres, que ce soit au niveau du process, des produits, des matériaux, dans un contexte réglementaire qui incite, avant d'imposer, les industriels à s'emparer du sujet.



GECO
FOOD SERVICE