



Revue de presse

Semaine du 24 novembre
au 1^{er} décembre 2023

A NE PAS MANQUER

ZEPRO SNACK NOV-DEC

- ✓ Sandwich, snack show et parizza de retour en mars p.6
- ✓ Sirha européen revient en janvier p.6
- ✓ Eti si on testait la consigne p.14
- ✓ En France Five Guys accélère p.16
- ✓ La RFID au service des contenants p.30
- ✓ Agoralimdirect nouvelle plateforme p.32

Alimentation, nutrition et climat : lancement d'un appel à projets 2023-2024

Alimagri 29/11/2023

Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA), un appel à projets national est lancé chaque année depuis 2014 à l'initiative du ministère en charge de l'alimentation pour développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA.

- ✓ Volet 1 : émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux
- ✓ Volet 2 : Développement de projets structurants nationaux, interrégionaux ou régionaux

Vers une mention obligatoire « non fait maison » sur les cartes ?

LA CUISINE PRO 27/11/2023

Le gouvernement envisagerait de rendre obligatoire d'ici 2025 une mention obligatoire "non fait-maison" distinguant les plats qui ne sont pas cuisinés sur place avec des produits bruts (apparemment tels qu'ils sont définis pour le label fait maison).

Restauration en France : le futur label « préparé sur place » coexistera temporairement avec le « fait maison »

EUROPE 1 avec AFP / Crédits : Riccardo Milani / Hans Lucas / Hans Lucas via AFP 16h53, le 13 novembre 2023

La ministre déléguée aux PME Olivia Grégoire a annoncé ce lundi que le futur label "préparé sur place" visible sur les menus des restaurants va coexister au moins un temps avec l'actuel mention "fait maison". Paris 2024 pourrait par ailleurs servir de test grandeur nature pour expérimenter cette mesure.

Le futur label "préparé sur place" sur le menu des restaurants va coexister au moins un temps avec l'actuel mention "fait maison", a indiqué lundi la ministre déléguée aux PME Olivia Grégoire devant des professionnels du secteur. "L'objectif est simple : garantir plus d'équité aux restaurateurs, garantir une meilleure information aux consommateurs", a-t-elle indiqué aux membres du Groupement des hôtelleries et des restaurations de France (GHR) réunis en congrès.

"Ne pas refaire les mêmes erreurs" "Ce chantier va s'enclencher. Il va nous falloir faire coexister, mais un temps seulement, soyons clairs, le fait maison et le préparé sur place", a-t-elle détaillé. "Nous avons vocation à promouvoir le 'préparé sur place'. J'ai un défi, ne pas refaire les mêmes erreurs qu'avec le "fait maison" parce qu'"à force d'y fourrer toutes les demandes, les spécificités, les exceptions possibles et imaginables (...) on arrive à des définitions qui sont impossibles", a-t-elle déploré.

Dans la restauration, le « préparé sur place » cohabitera un temps avec le « fait maison »

20 Minutes avec AFP - Publié le 13/11/23

PLATS CUISINÉS « L'objectif est simple : garantir plus d'équité aux restaurateurs, garantir une meilleure information aux consommateurs », a affirmé la ministre déléguée aux PME Olivia Grégoire

Ne pas « brusquer » la profession - « Il va falloir qu'on définisse ensemble le "préparé sur place", et surtout qui soit applicable chez vous, parce que le "fait maison" tel qu'on l'a construit, doté de toutes les exceptions et spécificités, est inapplicable. Là, l'objectif va être beaucoup plus simple », a-t-elle assuré.

Légumes blanchis et champignons déshydratés - Pour le lancement de ce futur label, « hors de question de faire ça en décidant uniquement depuis Bercy. Nous lançons un travail de réflexion, avec l'objectif d'aboutir à une mise en œuvre dans les mois qui viennent. Cela prendra du temps parce qu'il y a beaucoup d'enjeux derrière », a complété le ministre.

De leur côté, les restaurateurs du GHR, qui partagent le constat d'un label « fait maison » « qui ne marche pas », estiment que « le temps est venu de réviser les éléments techniques » en acceptant qu'entrent dans les préparations labellisées des légumes blanchis ou champignons déshydratés, a rappelé le président du groupement Didier Chenet.

SALON

Sirha Européen : 4 questions à Luc Dubanchet, directeur de Sirha Food

LE CHEF 27/11/2023

Du 21 au 24 janvier 2024, le parc des expositions de la Porte de Versailles accueillera le salon Sirha Européen, rendez-vous désormais incontournable du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Luc Dubanchet, directeur de Sirha Food (la division Food service du groupe GL Events), dessine les contours de cette 25e édition placée, comme la précédente, sous le signe de la « French Bakery ».



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Avec le déclin de l'élevage, la souveraineté alimentaire s'essouffle

LA FRANCE AGRICOLE 30/11/2023 (article abonné)

Les importations gagnent du terrain à mesure que les filières animales françaises perdent leurs capacités de production.

Sirha-Européen, quand le Snacking devient un vrai allié pour les boulangers

SNACKING 30/11/2023

Alors que se prépare le grand rendez-vous français de la filière boulangerie, qui se tiendra du 21 au 24 janvier prochain, à la porte de Versailles, à Paris, les organisateurs ont choisi de mettre l'accent notamment sur la diversification de l'offre boulangère, de plus en plus snacking. Avec une Scène Bake & Snack qui fera la part belle aux démonstrations et nouvelles tendances.

Alimentation et climat : l'appel à projets change d'échelle

LES MARCHES 30/11/2023

Le nouvel appel à projets du Programme national pour l'alimentation encourage la transition alimentaire et la multiplication des projets alimentaires territoriaux.

Alimentation : qui paye l'addition ?

LA FRANCE AGRICOLE 29/11/2023

Lors de l'Open Agrifood, les interprofessions ont interpellé le ministre de l'agriculture sur les prix des produits et la rémunération des producteurs.

Grandes cultures bio : les producteurs touchés de plein fouet par la crise

REUSSIR 29/11/2023 (*article abonne*)

Après les filières animales, les grandes cultures bio s'enfoncent dans la crise. Face aux marchés moroses, la diversification des cultures et des modes de commercialisation sont des clés de résilience, mais pas forcément accessibles à tous.

Red Bull, Nature Valley, Tanoshi... Quelles sont les marques alimentaires les plus prisées par les moins de 35 ans ?

LE FIGARO 28/11/2023

Selon une étude du cabinet NielsenIQ, c'est principalement la recherche de performances et l'accès à des produits dont l'aspect premium est justifié qui explique ce classement.

Un tiers des ventes issues du commerce équitable vient de filières françaises

LA FRANCE AGRICOLE 23/11/2023

Inflation, filières nationales, restauration collective... Les acteurs du commerce équitable se sont réunis lors d'Assises nationales le 21 novembre 2023 à Paris.

RESTAURATION COLLECTIVE

Transition écologique : la FHF demande 1€ supplémentaire par repas à l'Etat

ZEPRO 30/11/2023

Un an après avoir publié une série de propositions portant sur la sobriété énergétique, la Fédération hospitalière de France (FHF) a présenté, le 27 novembre 2023, cinquante nouvelles propositions pour guider les établissements dans leur transition écologique. La restauration est bien sûr concernée.

Un Plus Bio présente son Observatoire des Paysages alimentaires

LA RESTAURATION COLLECTIVE 29/11/2023

Fort du succès de son Observatoire de la restauration collective bio et durable, Un Plus Bio a décidé de le faire évoluer en créant l'Observatoire des Paysages alimentaires pour les collectivités souhaitant accélérer leur transition alimentaire. Cette nouvelle version permet d'inclure de nouveaux champs d'action.

« L'éducation à l'alimentation à l'école » au menu d'une journée parlementaire

RESTAURATION COLLECTIVE 27/11/2023

Le 23 novembre dernier avait lieu, au cœur de l'Assemblée nationale à Paris, la 3e édition d'une journée parlementaire dédiée à l'éducation à l'alimentation à l'école. Organisée par le député du Loiret Richard Ramos et un collectif d'associations, elle avait pour but de « confronter les idées » sur le sujet.

Option végétarienne quotidienne : les cantines participent peu à l'expérimentation

AGRA PRESSE 23/11/2023 (réservé aux abonnés)

Seulement 49 établissements de restauration collective ont participé à l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne sur quelque 80 000 cantines des milieux scolaire, médico-social et administratif

Cantines, un rempart contre la précarité alimentaire ?

NEORESTAURATION 24/11/2023

En ces temps économiques troublés, la cantine n'a jamais été aussi essentielle. Encore faut-il que les convives - élèves, étudiants, adultes au travail... - y viennent. Comment s'en assurer ? Et comment utiliser les surplus alimentaires de la restauration pour aider les plus démunis ? Pour faire le point sur la question, Néo a co-organisé avec Annie Pinquier, directrice au sein du cabinet conseil EPSA/Agriate, une table-ronde (le 12 octobre, à Paris et en visio) avec Marie-Noëlle Haye, directrice de la restauration collective pour la Semgest à Villejuif (4400 repas/jour) et vice-présidente de l'Agores, Marie-Line Huc, vice-présidente du SCUCC (association de services et culture des campus universitaires de la Charente) qui, à ce titre, supervise l'épicerie solidaire étudiante du Campus du département, et Antoine Massenet, Président de la SRC Quadrature Restauration (30000 repas/jour en scolaire).

Stratégie nutrition climat : Assiettes végétales veut 50 % de repas végétariens en cantine scolaire

AGRAPRESSE 23/11/2023 (article abonnés)

L'association Assiettes végétales appelle le gouvernement à inscrire dans la stratégie alimentation, nutrition, climat (Snanc) l'objectif qu'« un repas sur deux soit végétarien en restauration scolaire », dans une note envoyée le 16 novembre aux ministres de la Santé, de l'Agriculture, de la Transition Ecologique et de l'Economie.

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

NEORESTAURATION 23/11/2023

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

RESTAURATION COMMERCIALE

Thierry Marx en clôture du congrès de l'UMIH : « Je veux changer de modèle ! »

TENDANCES RESTAURATION 30/11/2023

Thierry Marx a clôturé le 71e congrès de l'UMIH, qui s'est tenu à Angers du 28 au 30 novembre. A cette occasion, le président confédéral de l'organisation patronale a, outre le sujet phare de la transition écologique, abordé des thèmes tels que les OTA's et les technologies.

Le Snarr publie un guide d'accompagnement à la transition écologique

L'HOTELLERIE RESTAURATION 24/11/2023

face au dérèglement climatique, il devient urgent d'adopter un modèle économique plus respectueux de l'environnement. Pour aider les professionnels de la restauration à mieux comprendre et intégrer ces enjeux, le Syndicat national de la restauration rapide (Snarr), en collaboration avec la Fédération des entreprises de la boulangerie (FEB), publie un Guide d'accompagnement à la transition écologique.

Orbisk réduit l'impact environnemental et les coûts liés aux déchets alimentaires

L'HOTELLERIE RESTAURATION 30/11/2023

Née aux Pays-Bas, la start-up Orbisk se donne pour mission d'offrir une solution contre le gaspillage alimentaire à destination des hôtels et de la restauration. Orbisk les aide avec un moniteur doté d'intelligence artificielle, capable de reconnaître et d'enregistrer les aliments jetés. Un coach est également dédié pour les accompagner.

La transition écologique au cœur du 71e congrès de l'Umih

TENDANCES RESTAURATION 30/11/2023

Le congrès annuel de l'Umih qui a pour thème « Engagés pour demain, partageons notre appétit d'avenir ! » a débuté le 28 novembre au Centre des congrès d'Angers. Durant trois jours, le syndicat patronal va s'atteler aux préoccupations des professionnels et à échanger sur les bonnes pratiques en matière environnementale.



Sushi Shop, Subway, Del Arte, Léon : les nouvelles offres

TENDANCES RESTAURATION 30/11/2023

Tandis que Sushi Shop mise sur des ambiances printanières, Subway et Del Arte laissent place à la gourmandise, pour mieux accueillir l'hiver. De son côté, Léon innove, et propose désormais des alternatives 100% végétales !

Bonduelle toujours plus gourmand en Food Service

ZEPRO 23/11/2023

Le végétal, on en mange parce que c'est bon pour la santé et la planète. Mais, on peut aussi en consommer par gourmandise. En tout cas, c'est ce à quoi travaille le spécialiste des légumes Bonduelle au sein de sa branche dédiée au Food Service.



GECO

FOOD SERVICE