



# Revue de presse

Semaine du 2 au 8 décembre 2023

# A NE PAS MANQUER

## ZEPRO RESTO DECEMBRE

- ✓ Catherine Quérard “dans les pas” de Didier Chenet p6
- ✓ TDF s’engage pour la préservation de la ressource p.8
- ✓ Transgourmet à fond sur le cuisiné sur place p.22-23
- ✓ Le SNARR accompagne la transition écologique p.24
- ✓ Une femme présidente du SNRC p.32
- ✓ Sodexo organise son sustainable Chef Challenge p.32
- ✓ Tereos accélère p.38
- ✓ Reitzel regroupe ses marques RHD p.38
- ✓ Bonduelle Food Service s’engage encore plus p.38
- ✓ Electronux professionnel du bon côté de la plaque p.40
- ✓ Comenda primé p.40
- ✓ Essity ouvre un nouveau cycle et recycle p.40
- ✓ Choco, en pleine croissance, lance Choco IA p.42

# A LIRE

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Bio : les aides pourraient se concentrer sur la filière existante**

LES ECHOS 07/12/2023 (réservé aux abonnés)

Lancé il y a quinze ans, le Fonds Avenir Bio abondé par l'Etat a permis de construire des laiteries, des silos, des usines bio partout en France. Une filière qui assure 70 % de notre souveraineté alimentaire. Un tissu menacé par la déconsommation.

### **Comment une filière de pâtes alimentaires bio a été construite ex-nihilo ?**

LES MARCHES 07/12/2003

Frédéric Bonomo, lauréat de l'Agence Bio, a créé toute une filière autour de son entreprise artisanale. Aujourd'hui, son entreprise emploie 10 salariés et multiplie les projets avec de grands groupes et des collectivités territoriales.

## **Les simili-carnés doivent encore passer l'épreuve de la transparence et du goût, selon Bernard Boutboul**

SNACKING 06/12/2023

Avec le déferlement d'alternatives végétales aux protéines animales, on peut légitimement s'interroger sur la maturité d'un marché encore incapable d'absorber la totalité des offres aujourd'hui disponibles. Qu'en est-il en restauration ? Quel est le potentiel et les freins qui demeurent pour les simili-carnés? Snacking.fr a demandé à Bernard Boutboul, expert de la restauration de nous donner son point de vue sur la question.

## **Produits de fêtes, vers une consommation étendue**

CHR 06/12/2023

Foie gras, caviar, huîtres ou encore Saint-Jacques... Ces produits d'exception participent traditionnellement aux fêtes de fin d'année. Cependant, au-delà des problématiques de disponibilité et de prix, les producteurs cherchent à élargir la consommation de ces mets tout au long de l'année.

## **Le vin très prisé des jeunes générations dans les CHR**

TENDANCES RESTAURATION 06/12/2023

Dans son dernier rapport « Pulse », CGA By NielsenIQ se penche sur les habitudes de consommation dans les CHR et se concentre notamment sur le vin. L'enquête révèle qu'un tiers (32 %) des consommateurs boivent du vin chaque fois ou presque lorsqu'ils se rendent dans un CHR, tandis que 37% des sondés affirment en boire occasionnellement. Mais l'inflation et le coût de la vie pourraient avoir un impact sur les dépenses des clients en la matière. 35% des individus déclarent en boire moins que d'habitude.

## **Agriculture : les betteraviers bio face au devenir incertain de la filière**

LA CROIX 05/12/2023

Le 3 novembre, le sucrier Tereos suspendait la collecte de betteraves sucrières bio faute de demande de sucre bio. Un mois après cette annonce, les agriculteurs demeurent dans l'incertitude sur l'avenir de la filière. Des difficultés symptomatiques de la crise que traverse le secteur du bio.

## **Végétal : le prix principal frein à la consommation**

LES MARCHES 05/12/2023 *(réservé aux abonnés)*

Les prix hauts restent le principal frein à la consommation de végétal.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **« Le convive acteur du repas », thème du 3e Forum Agecotel des Restaurations Collectives**

RESTAURATION COLLECTIVE 04/12/2023

Créé et organisé par l'association Nicexpo, le salon Agecotel se tiendra au Palais des Expositions de Nice du 4 au 6 février 2024. Dédié aux professionnels des CHR et métiers de bouche, l'événement proposera une offre complète d'équipements, produits et services, couplée à un riche programme de concours, animations, conférences et échanges

## **La parole aux convives : Quelles attentes et quelle perception côté consommateurs en restaurant de collectivité ?**

RESTAURATION COLLECTIVE 12/2023

Les menus proposés dans les restaurants de collectivité apportent-ils satisfaction à celles et ceux qui les consomment ? Des plus jeunes aux plus âgés, quel est l'avis des convives sur leurs repas ? Nous leur avons donné la parole, et cherché auprès des professionnels les moyens de mesurer le taux de satisfaction, les besoins, les attentes des consommateurs qui se rendent chaque jour ou plus ponctuellement dans leur cantine scolaire, d'entreprise, ou bien sont servis lors de leurs séjours en maison de retraite ou à l'hôpital.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **Restauration Rapide 2.0 : IA et gestion au cordeau transforment le management du business !**

SNACKING 30/11/2023

L'avènement et la démocratisation de l'intelligence artificielle (IA), permettront-ils d'atteindre un niveau supérieur de l'expérience digitale ? Les gestionnaires et les marketeurs du foodsystem utilisent déjà la business intelligence et s'appuient sur les algorithmes pour optimiser le management de leur enseigne. Ce qui facilite l'analyse granulaire de la data et permet de mieux maîtriser aujourd'hui les opérations intégrant, la prédiction. Toutefois, cette mutation de nos services pose également des défis, telles que la maîtrise opérationnelle, la nécessité de maintenir une expérience client humaine et personnalisée et de nouvelles compétences à intégrer au sein de nos entreprises des CHR.

## **GESTION DES DECHETS**

### **L'intelligence artificielle au service de la réduction du gaspillage alimentaire**

NEORESTAURATION 06/12/2023

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture finissent à la poubelle. Face à ce constat alarmant, la start-up Orbisk propose une solution innovante.

### **De l'Assiette au champ investit 1,5 million d'euros pour traiter les déchets alimentaires**

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 06/12/2023

Créée en 2021, près de Nantes, l'entreprise De l'Assiette au champ vient d'inaugurer sa première unité de prétraitement des déchets alimentaires, avant leur méthanisation. Avec un investissement d'1,5 million d'euros, elle entend valoriser, à terme, jusqu'à 8 000 tonnes de déchets par an issus de la restauration et de l'industrie agro-alimentaire.

**Unox, un fabricant acteur de la transition environnementale**

RESTAURATION 21 07/12/2023

De son siège en Vénétie, le spécialiste des fours professionnels pousse ses pions sur le marché européen et particulièrement en France. Rien ne vaut une visite sur le site industriel d'Unox à Cadoneghe, tout près de Padoue, pour comprendre que le fabricant italien de fours professionnels compte bien tailler des croupières à ses concurrents. Baptisé Unox City, le futur outil de production, déployé sur 193 000 m<sup>2</sup>, soit 25 terrains de football, devrait être achevé en 2030 au terme de plusieurs années de travaux et d'un investissement de 100 M€.

**Socopa Viandes, Elivia, Cooperl... L'inévitable restructuration des abattoirs**

LSA 02/12/2023

En France, le secteur des abattoirs accumule les difficultés. Sans perspective de retour à la croissance des volumes, les entreprises ont commencé à restructurer leurs outils.

