



# Revue de presse

Semaine du 9 au 15 décembre 2023

# A NE PAS MANQUER

## **Les fêtes de fin d'année au cœur du numéro de décembre de Tendances Restauration**

TENDANCES RESTAURATION 12/12/2023

La fin d'année est une période clé pour les restaurateurs, certains pouvant réaliser 10 à 15 % de leur CA annuel sur la période. Un enjeu donc pour les brasseries et restaurants indépendants qui mettent les petits plats dans les grands pour attirer les convives à Noël comme au jour de l'an. Tout au long du mois de décembre, les chaînes quant à elles lancent des menus spéciaux ou des animations pour créer du trafic.

- ✓ «Restaurant : comment booster le CA des fêtes ?», Grand Angle de Tendances Restauration n°441

## **SALON**

### **Matériel, ingrédients, ... neuf lauréats pour le prix Sirha Européen Awards 2024**

LE MONDE DES BOULANGERS 15/12/2023

40 dossiers pour neuf élus : pendant plusieurs heures, le jury des Sirha Européen Awards ont délibéré ce mercredi 13 décembre afin d'identifier les solutions les plus innovantes à destination de la boulangerie-vienniserie-pâtisserie (BVP). Cette année, une nouvelle catégorie s'est invitée dans le dispositif, en cohérence avec l'ouverture du salon vers l'univers de la restauration rapide (avec 3000m2 dédiés à ce métier, sur les 13 000 que compte le salon au total) : les "Produits et Matériels pour le snacking et petite restauration" comptent deux lauréats.

### **9 Sirha Européen Awards viennent couronner l'innovation**

SNACKING 14/12/2023

En avant-première du Sirha Européen qui se tiendra du 21 au 24 janvier, à la porte de Versailles, à Paris, le salon vient de récompenser les produits et équipements qui façonneront la boulangerie-pâtisserie et le snacking boulanger de demain. 9 innovations, ont reçu leur passeport "Award" délivré par un jury de 10 experts et professionnels. Des lauréats qui seront exposés au cœur de l'espace Sirha Innovations et récompensés sur la scène du Sirha Food Forum le dimanche 21 janvier à 17 h 50.

### **Une édition 2024 prometteuse pour les salons Sandwich & Snack Show et Parizza**

LE CHEF 12/12/2023

Forts d'une édition 2023 des plus dynamiques, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza seront de retour à Paris – Porte de Versailles les 13 et 14 mars prochain.

### **Ca se bouscule au portillon du Sandwich & Snack Show 2024 !**

SNACKING 12/12/2023

Rendez-vous phare de la restauration rapide, l'édition 2024 du Sandwich & Snack Show/Parizza qui se tiendra du 13 au 14 mars prochain, affichera complet avec près de 400 exposants attendus. Parmi les axes forts cette année, en miroir des tendances montantes du secteur, la restauration boulangère, le boom végétal, l'inspiration coffee shop ou encore la franchise avec l'élection du Jeune Espoir et de la Franchise de l'année.

## **Vive les gagnants des InNeo Awards 2023**

NEO RESTAURATION 12/12/2023

Cette année, six candidats ont été déclarés vainqueurs des InNeo Awards. Quelle est l'originalité de leur démarche ? Son caractère innovant ? Sa pertinence ? Et existe-t-il un marché réel en RHD pour le produit, l'équipement, le concept ou le service qu'ils ont présenté ? C'est sur cette base que le jury de professionnels\*, réuni le 8 novembre 2023 à Paris, a statué.

## **Salon Food'in Sud, du 28 au 30 janvier 2024**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 8/12/2023

La 6e édition de Food'in Sud se déroulera du 28 au 30 janvier prochain, à Marseille, Parc Chanot. Ce salon de référence pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration conjugue présentation d'offres et concepts en phase avec les attentes du secteur, et valorisation du patrimoine culinaire et des produits méditerranéens.



## **HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE**

### **Pouvoir d'achat : la « malbouffe » a la cote chez les consommateurs**

LE POINT 15/12/2023

Alors que l'inflation a frappé les ménages français, nombre d'entre eux ont semblé privilégier cette année certains produits transformés.

### **Le salon Sandwich & Snack Show 2024 fait monter la température**

LE MONDE DES BOULANGERS 14/12/2023

Au printemps prochain, le Hall 7.1 de Paris Expo - Porte de Versailles (75) vibrera pendant deux jours au rythme d'un salon à l'image du secteur qu'il représente : avec 400 exposants annoncés (soit 50 de plus qu'en 2023, et donc une croissance de 15% de la zone d'exposition), le Sandwich & Snack Show renoue avec ses grandes années "Nous avons été contraints de mettre en place une liste d'attente pour des exposants potentiels. 35% des marques présentes le seront pour la première fois, et de grands noms font leur retour à l'image de Lesieur ou PepsiCo.", détaille Béatrice Gravier, directrice des salons Sandwich & Snack Show / Parizza. En 2025, le salon sera repositionné un étage plus haut, dans le Hall 7.2, bien plus capacitaire, afin d'accueillir confortablement visiteurs et partenaires. Un mouvement symbolique, puisque l'événement avait déjà occupé cet espace à son apogée, en 2018.

### **Entre inflation, déstructuration des repas et essor du mieux-manger, le marché du snacking est à un tournant**

SNACKING 13/12/2023

17,4 milliards d'euros cumulés, c'est ce que représenterait selon Xerfi le volume d'affaires cumulé des produits de snacking en France en 2022, tous circuits confondus. Parmi les segments jugés porteurs par le cabinet, les créneaux de l'apéritif et surtout des solutions repas, boostés par la montée du nomadisme alimentaire et l'hybridation des modèles entre distribution et restauration. Les marques devront toutefois s'adapter au contexte économique actuel.

## **Institut Nutrition : le projet Végéss'IME livre ses enseignements**

RESTAURATION COLLECTIVE 13/12/2023

Deux ans après la mise en place de la loi Egalim, l'Institut Nutrition a créé en 2021 le projet Végéss'IME pour pallier la méconnaissance des légumineuses par les jeunes et les professionnels du secteur médico-social.

## **La volaille tire son épingle du jeu en RHD**

TENDANCES RESTAURATION 13/12/2023

Le 23 novembre dernier, à l'issue de la 3e Coupe de France de la Volaille organisée par Poule et Toque à l'École Ducasse (75), avait lieu une table ronde. Son thème : « Enjeux et Perspectives de la restauration en 2024. » Animée par Rémy Lucas (Agence Cate Marketing), elle a fait intervenir Éric Guérin (La Mare aux Oiseaux\* – 44), la journaliste Sabine Durand et Laurent Girard (DG de la Société Bretonne de Volaille).

## **Agriculture : des orientations agro-écologiques pour le siècle en cours**

L'HUMANITE 13/12/2023

Dans ce quatrième article consacré à l'analyse du document « Empreinte carbone 2050, plan climat pour la France », une place importante est accordée aux pratiques agronomiques et aux évolutions des consommations qui réduiront le bilan carbone de nos assiettes. Ces propositions permettent aussi de mesurer que les promesses faites au paysans par le président Macron depuis 2017 n'ont jamais été tenues.

## **Du changement dans nos assiettes**

LE PARISIEN 11/12/2023

Une révolution s'opère dans notre façon de manger. Face aux enjeux climatiques et sanitaires, chacun a un rôle à jouer, des agriculteurs aux consommateurs en passant par les acteurs de la restauration collective. Objectif commun à tous : se nourrir mieux sans perdre goût et plaisir.

# **RESTAURATION COLLECTIVE**

## **Bio : marc fesneau demande à la restauration collective de mettre le booster**

RESTAURATION 21 11/12/2023

Ce soutien est fortement attendu par la filière bio, confrontée depuis plus d'un an à de fortes difficultés économiques. A l'occasion du Conseil national de la restauration collective (CNRC) qui se tenait le 7 décembre dans les locaux du ministère, Marc Fesneau, le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, a appelé à la mobilisation des acteurs de la restauration collective.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### L'IA générative, la meilleure façon de cuisiner les datas

NEO RESTAURATION 15/12/2023

Démocratisée par le lancement de ChatGPT, l'IA générative fait son entrée en restauration. Au lendemain de l'automatisation des process, cette nouvelle technologie, gourmande en datas, veut faire preuve d'intelligence pour séduire...

### Avec Bloom, le sushi végétal se développe en France

L'HOTELLERIE RESTAURATION 15/12/2023

Paris L'enseigne canadienne Bloom a importé le sushi végétal en France. Un deuxième point de restauration vient d'ouvrir dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Rencontre avec Marjan Tharin et Nicolas Mercier, deux des associés qui ont implanté le concept en France.

### Economies d'énergie : payer moins et consommer mieux

RESTAURATION 21 11/12/2023

Pour faire face à la flambée des coûts énergétiques sans rogner sur la qualité de leurs prestations, les professionnels ont recours aux écogestes. Les chiffres sont là! Selon une enquête menée par le GHR (Groupe-ment des Hôtellerie-Restaurations de France) auprès de ses adhérents, les coûts de l'énergie sur la facture des professionnels ont grimpé de 124 % entre le 4<sup>e</sup> trimestre 2022 et le 1<sup>er</sup> trimestre 2023. De 4 %, le poids de ce poste sur leur chiffre d'affaires est passé à 9 %. Nouveau coup dur à la rentrée 2023: le gouvernement a augmenté les tarifs réglementés de l'électricité de 10 % depuis le 1<sup>er</sup> août 2023, soit une hausse de 31 % sur l'année.

## GESTION DES DECHETS

### Bouchons de vin en liège : une filière de recyclage pour les CHR en région parisienne

L'HOTELLERIE RESTAURATION 12/12/2023

Près de 3 milliards de bouteilles de vin ont été consommées en France en 2020, mais seuls 2 % des bouchons de liège ont été recyclés, selon Take a waste. Face à ce gisement quasi-inexploité, les entreprises Take a waste et Triethic dévoilent dans un communiqué le lancement d'"une filière inédite de recyclage des bouchons en liège de vin en région parisienne, afin de répondre aux attentes des professionnels des cafés, hôtels, restaurants".

## EN INTERNE

### **Après son redressement judiciaire, Fraîche Cancan est repris par Neocorner**

LES ECHOS 13/12/2023 (*article réservé abonné*)

Neocorner veut s'appuyer sur l'expertise et l'image de marque de la start-up spécialisée dans la cantine d'entreprise numérique pour étoffer son offre dans la restauration collective. Le groupe ne conserve que près de 60 % des salariés.

### **Arterris et Vivien Paille veulent accélérer le développement de la filière riz de Camargue IGP**

LA TRIBUNE 12/12/2023

Le producteur et collecteur de riz Arterris lance, avec son partenaire commercial historique Vincent Paille, des contrats pluriannuels visant à inciter les producteurs à s'engager dans une filière intégrée et durable. L'objectif est double : préserver la biodiversité des terres et tendre vers plus de souveraineté nationale.

### **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.

### **CHR confluent : expert de la réfrigération, de la climatisation et de la cuisine professionnelle.**

BFM BUSINESS 08/12/2023

CHR CONFLUENT est une entreprise familiale reconnue RGE et basée en Île-de-France dont les domaines de compétences sont la réfrigération, la climatisation et la cuisine professionnelle.

