



Revue de presse

Semaine du 16 au 21 décembre 2023

A NE PAS MANQUER

France Snacking vient de paraître ! Feuilletez le mag et retrouvez l'édito 'C'est grave docteur ?'

SNACKING 20/12/2023

C'est grave docteur ?

La restauration rapide serait-elle maintenant diabétique ? En tout cas, son taux de sucre monte en puissance depuis la pandémie. Ce n'est pas moi qui le dis, c'est Maria Bertoch, experte en foodservice au cabinet Circana qui, dans le cadre de notre dossier consacré aux desserts (lire p. 66) avance le chiffre de + 8 % de taux de prise supplémentaire de dessert depuis le Covid, si l'on se compare à 2019.

- ✓ **Baromètre p10**
- ✓ **Les drivers de la consommation de la génération Z p24**
- ✓ **La boulangerie ne veut plus en perdre une miette p38**
- ✓ **Cibler la génération Z en restauration rapide p76**
- ✓ **Coup de chaud sur le froid p78**
- ✓ **Juridique : tri à la source p82**

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Titre restaurant : Le Parlement prolonge la possibilité d'acheter des produits alimentaires jusqu'à fin 2024

L'HOTELLERIE RESTAURATION 20/12/2023

Olivia Grégoire, ministre en charge, des PME, du commerce, de l'artisanat, du tourisme, avait annoncé mardi 14 novembre sur M6 que la disposition qui permet aux salariés d'acheter des produits non directement consommables comme par exemple des pâtes et du riz se poursuivrait du 1er janvier au 31 décembre 2024. Après l'Assemblée nationale en novembre, le Sénat vient de voter lundi 18 décembre, la prolongation, jusqu'au 31 décembre 2024, de l'utilisation des titres-restaurants pour acheter tous les produits alimentaires. Une mesure que dénonce les organisations professionnelles du secteur de la restauration.

Augmentation spectaculaire du prix du sucre : analyse d'une flambée historique. L'avis de Marge+

SNACKING 20/12/2023

Brut, raffiné, le sucre est partout pour accompagner notre café ou notre thé quotidien, dans les produits pâtisseries que l'on fabrique comme dans ceux achetés aux industriels. Et son prix a flambé de manière vertigineuse ces derniers mois. Notre partenaire Marge+, avec lequel nous avons imaginé Indix+ pour notre baromètre France Snacking/Marge+, nous donne son avis sur l'évolution du prix du sucre.

Interbev publie son Observatoire des viandes bio 2022

RESTAURATION COLLECTIVE 20/12/2023

Interbev vient de rendre son Observatoire des viandes bio 2022. S'il met en avant, dans un premier temps, une baisse marquée de la consommation de produits bio (-9 % en volume selon l'Agence Bio), il confirme aussi que le marché de la viande s'inscrit dans cette mouvance avec un chiffre en recul de -6 % en volume d'abattage. Une première baisse d'envergure depuis la mise en place de l'Observatoire.

Le ministère de l'Agriculture va augmenter les contrôles sanitaires

LES MARCHES 19/12/2023

Au 1er janvier, le ministère de l'Agriculture est seul compétent sur l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale.

Consommation : "On est passé à 6% de bio, ça s'est replié et ça nous met au niveau des États-Unis", regrette la directrice de l'Agence Bio

FRANCE INFO 19/12/2023

Laure Verdeau, directrice de l'Agence Bio était l'invitée éco de franceinfo, mardi, pour évoquer les difficultés de la filière biologique.

Fruits légumes transformés : ce qu'il faut retenir de l'année 2023

LES MARCHES 12/12/2023

La demande des industriels en fruits et légumes transformés est en repli en raison de la baisse de la production. Les Français déconsomment la plupart de ces produits dans un contexte d'inflation même si on constate quelques exceptions. En RHD, les chiffres, notamment en bio, sont plus optimistes.

E comme EGALIM... Les états généraux de l'Alimentation

France BLEU 16/12/2023

Au menu de notre abécédaire agricole, la lettre E comme « EGALIM » : avec Raphaël Caspi-Torrent de la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire EGALIM, c'est la fameuse loi « Etats généraux de l'alimentation »...Mais qu'est-ce au juste que cette loi ?

La production de fruits et légumes pour les industriels reperd du terrain

LES ECHOS 15/12/2023 (article réservé aux abonnés)

Les surfaces pour les tomates, haricots verts, fruits et autres ont reculé de 4,4 % en 2022. Gel, canicule ont fait chuter les volumes destinés aux industriels pour être mis en conserve, en sachet ou surgelés.

Quelles seront les tendances de la foodtech mondiale en 2024 ? L'avis de DigitalFoodLab

SNACKING 15/12/2023

Pour la première fois en cinq années d'édition de son rapport, le cabinet DigitalFoodLab annonce une situation où les entreprises de la foodtech se répartissent équitablement sur la courbe de l'innovation. Cette dispersion crée une dynamique paradoxale car des écosystèmes que l'on croyait établis font faillite alors que d'autres émergent et sont particulièrement suivis par les investisseurs et les grands groupes agroalimentaires qui pratiquent l'open innovation. Quelles seront les tendances de la foodtech mondiale à l'aube de cette année historique ? Réponses avec Matthieu Vincent, cofondateur de DigitalFoodLab.

RESTAURATION COLLECTIVE

Bio : Marc Fesneau hausse le ton envers la restauration collective

ZEPRO 17/12/2023

Le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, a récemment adressé un message de mobilisation à l'occasion du Conseil national de la restauration collective (CNRC).

RESTAURATION COMMERCIALE

Les restaurants encaissent le premier contrecoup de l'inflation

LES ECHOS 21/12/2023 (article réservé abonnés)

Jusqu'à présent, le secteur s'était montré très résilient. Mais il commence à faire face aux arbitrages de consommation. L'étude de Food Service Vision montre, en novembre, une stagnation des ventes et un léger recul de la fréquentation.

Fraudes : une hausse des contrôles dans les CHR à l'approche des JO 2024

TENDANCES RESTAURATION 20/12/2023

Début décembre, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) annonçait doubler ses contrôles dans le secteur de l'hôtellerie restauration, et ce à l'approche des Jeux Olympiques et Paralympiques 2024.

GESTION DES DECHETS

”. La fin des barquettes plastiques est-elle un frein au don alimentaire ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 19/12/2023

Le don des invendus alimentaires est une obligation prévue par la loi Egalim, pour la restauration collective. Pour l'instant, il reste un angle mort de la réflexion des collectivités dans le passage au zéro plastique et au réemploi des contenants.

Boncolac se taille un nouveau costume avec Onoré

NEORESTAURATION 20/12/2023

Le spécialiste de la pâtisserie et du snacking surgelé se rebaptise Onoré, fort de trois nouvelles entités aux côtés de la maison mère installée au Pays basque.

Avec Bloom, le sushi végétal se développe en France

L'HOTELLERIE RESTAURATION 20/12/2023

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

2 restaurants d'entreprise du groupe Covéa reçoivent le label Assiettes Vertes

RESTAURATION COLLECTIVE 20/12/2023

En novembre, les restaurants d'entreprise Covéa Tivoli (Paris) et Covéa Levallois (Levallois-Perret), gérés par Sodexo, ont reçu le label Assiettes Vertes, remis par l'association Assiettes Végétales. Le premier a obtenu le label 1* pour son offre végétarienne et le second le label 2* pour son offre végétale.

Serenest : l'art de la restauration d'entreprise réinventé

LE POINT 20/12/2023

Fondée en 2016, Serenest agite le paysage de la restauration d'entreprise en Ile-de-France, en alliant passion culinaire et engagement écoresponsable. Une aventure culinaire pleine de goût qui répond aux exigences modernes des entreprises.

Sodexo : les 4 leviers pour accélérer le changement vers une alimentation durable

L'HOTELLERIE RESTAURATION 15/12/2023

« Présent dans 45 pays et servant 80 millions de consommateurs chaque jour, Sodexo est un observateur privilégié de l'évolution des comportements, des attentes et des aspirations des individus. Notre ambition est ainsi de mettre en mouvement l'ensemble de l'écosystème pour accélérer le changement », explique Sophie Bellon, Présidente-Directrice Générale de Sodexo. Pour y parvenir, le groupe a identifié quatre leviers prioritaires qui permettront de réduire ses émissions de 90% d'ici 2040 sur l'ensemble de sa chaîne de valeur, du champ à l'assiette.

