



Revue de presse

Semaine du 13 au 19 janvier 2024

A NE PAS MANQUER

SALON

Sirha Européen appuie sur la restauration boulangère

LE MONDE DU SURGELE 17/01/2024

Pour sa prochaine édition en janvier, le salon devrait mettre encore plus l'accent sur les prestations de restauration chez les métiers de bouche, en premier lieu desquelles l'offre snacking.

3e édition de Food Tendances le 4 avril 2024 à Paris !

TENDANCES RESTAURATION 17/01/2024

Fort du vif succès de son édition 2023, le magazine Tendances Restauration renouvelle son événement Food Tendances. La 3e édition de notre Convention des chaînes et concepts se tiendra le 4 avril prochain, à Paris toujours (le lieu exact vous sera communiqué prochainement).

Les temps forts jusqu'au Sirha Lyon 2025

CHR 16/01/2024

À un an du Sirha Lyon 2025, salon de référence du food service et de l'hospitalité, la rédaction d'Au Coeur du CHR s'est penchée sur les temps forts en lien avec cet événement d'envergure internationale.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Malgré près de 1100 procédures judiciaires en 2023, l'effondrement craint de la boulangerie n'a pas eu lieu

LE MONDE DES BOULANGERS 18/01/2024

Dans un contexte général de hausse des défaillances d'entreprise, la boulangerie-pâtisserie témoigne d'une capacité de résilience exceptionnelle. D'après le rapport diffusé par Altarès, sur l'ensemble de l'année 2023, tous secteurs confondus, 57 729 procédures judiciaires ont été engagées sur le territoire, soit une hausse de +35,8%.

Quels débouchés pour la bio ?

LA FRANCE AGRICOLE 18/01/2024 (article abonné)

La Fondation pour la nature et l'homme s'est penchée sur les débouchés pour la bio si l'objectif de 21 % de la SAU convertie en agriculture biologique est atteint en 2030.

Crise de la bio : ce que 83 entreprises demandent à l'Etat

LES MARCHES 17/01/2024 (*article abonné*)

83 entreprises adhérentes au Synabio publient une tribune demandant d'accélérer la transition alimentaire malgré l'inflation.

Snacking et Coffee Bakery, la boulangerie ne veut plus en perdre une miette. L'enquête France Snacking

SNACKING 17/01/2024

3000 m² d'exposition lui seront consacrés lors du prochain Sirha Européen. Une scène de démonstration lui est même spécialement dédiée ! Pas de doute, le salon référent de la filière boulangerie entend bien offrir une place prépondérante au snacking du 21 au 24 janvier à Paris. Pourrait-il en être autrement alors que la restauration boulangère pèse sans cesse plus lourdement dans les comptes d'activité des professionnels du secteur qui ont également entamé leur révolution vers le coffee shop ? Retour sur notre toute dernière enquête France Snacking consacrée au sujet, à retrouver dans notre numéro 74 consultable en ligne.

La filière bio est en danger, alerte la Fondation pour la Nature et l'Homme

CAPITAL 17/01/2024

Le marché du bio recule depuis deux ans, ce qui diminue les revenus des agriculteurs et ralentit la croissance des surfaces labellisées. Pour enrayer la crise et sauver la filière, la Fondation pour la Nature et l'Homme propose de mobiliser de nouveaux débouchés dans la restauration et la grande distribution.

Les Français sont les plus gros mangeurs de pizzas au monde

RTL 17/01/2024

Pour la cinquième année consécutive, les Français sont les plus gros mangeurs de pizzas. Nous sommes les co-recordman du monde d'absorption de pizzas par habitant avec, non pas les Italiens (en cinquième position), mais les Américains ! Nous en avons mangé plus d'un milliard cinq cent millions l'an dernier.

Le snacking, un puissant moteur de croissance pour les boulangeries

AGROMEDIA 15/01/2024

Face à la contrainte de temps croissante des Français pour déjeuner, le snacking ou la restauration boulangère se révèle être un levier de croissance significatif pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Malgré le statut inébranlable du pain dans les habitudes alimentaires, les boulangeries doivent ajuster leur offre pour suivre les évolutions de la consommation, particulièrement au moment du déjeuner. ...

la fnh propose d'étendre l'obligation des 20 % de bio à la restauration commerciale pour soutenir la filière

RESTAURATION 21 12/01/2024

Dans la crise actuelle traversée par la filière bio, la question des débouchés est centrale. L'obligation de servir 20 % de bio en restauration collective ne suffira pas à la résoudre.

RESTAURATION COLLECTIVE

Outil durable : Un Plus Bio présente son Observatoire des Paysages alimentaires

RESTAURATION COLLECTIVE JAN-FEV 2024 *(article abonné)*

Fort du succès de son Observatoire de la restauration collective bio et durable, Un Plus Bio a décidé de faire évoluer cet outil en créant l'Observatoire des Paysages alimentaires pour les collectivités souhaitant accélérer leur transition alimentaire.

[2024] Les autres salons pour découvrir et échanger de janvier à mars

RESTAURATION COLLECTIVE JAN-FEV 2024 *(article abonné)*

Outre Food'in Sud (p. 24) et Agecotel (p. 25), d'autres salons donnent rendez-vous aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration commerciale et collective, des différents métiers de bouche, tout au long du premier trimestre 2024 et dans toute la France.

Cap sur 2024 !

RESTAURATION COLLECTIVE JAN-FEV 2024

1, 2, 3... Partez ! Cette année, de nouvelles échéances et de nombreux défis attendent la restauration collective. De quoi créer une dynamique positive pour faire bouger le secteur et montrer son engagement ! Si nombre de professionnels avaient déjà mis en place le tri à la source des biodéchets (et leur valorisation), compte tenu des étapes précédentes, c'est au 1er janvier 2024 qu'il concerne désormais tout le monde, avec une généralisation aux petits producteurs professionnels mais aussi aux particuliers.

[TOP INDEPENDANTS 2023] Cuisiné sur place : Transgourmet engagé et volontaire

ZEPRO 17/01/2024

Au travers d'une campagne sur le long terme, Transgourmet déploie sa communication sur son engagement en faveur d'une restauration collective cuisinée sur place.

Restauration collective : « On va savoir où en sont les consommations réelles »

LES MARCHES 16/01/2024 *(article abonné)*

Depuis le premier janvier 2024, l'ensemble des établissements de restauration collective sont tenus de commander 50% de produits durables sous signe de qualité, incluant au moins 20% de produits bio, en application de la loi Climat et Résilience. Mais selon Eric Juttin, responsable Marchés publics du groupe Pomona, la bonne nouvelle est surtout que chaque établissement sous gestion publique devra déclarer ses commandes sur le portail public Ma Cantine.

5 points à retenir de la cotation des surgelés en restauration collective de janvier 2024

LES MARCHES 15/01/2024 *(article abonné)*

Les prix des produits surgelés destinés à la restauration collective restent marqués par une forte volatilité dans un contexte international tendu.

RESTAURATION COMMERCIALE

La fréquentation des français dans les restaurants a diminué

BFMTV 11/01/2024

Baisse de la fréquentation dans les restaurants : Stéphane Manigold , restaurateur a décidé de ne pas augmenter les prix dans son restaurant

Adieu le jambon-beurre, vive le sandwich haut de gamme

LES ECHOS 16/01/2024 (*article abonné*)

Fini le modeste jambon-beurre avalé debout au comptoir. Le néo-sandwich débarque dans nos assiettes. Le voilà cuisiné dans des coffee-shops, dans des échoppes dédiées et même... au restaurant. Entre produits de saison et touche de chef, il est désormais un plat à part entière.

PARIS : Grâce à l'IA, Inpulse aide les restaurateurs à anticiper l'impact des JO de Paris

PRESSE AGENCE 16/01/2024

À l'approche des Jeux Olympiques de Paris, la ville s'apprête à accueillir un flux massif de visiteurs, avec une prévision de plus de 15 millions de personnes attendues pendant la période estivale.

EQUIPEMENT SERVICE HYGIENE

Équipements : Connaissance de la cuisine professionnelle et promotion des métiers avec le Snefcca

RESTAURATION COLLECTIVE JAN-FEV 2024 (*article abonné*)

Le 30 novembre dernier, le Snefcca Île-de-France a organisé aux Frigos de Paris, dans le 13e arrondissement, une réunion autour des cuisines professionnelles, afin de mieux faire connaître les enjeux pour les installateurs et les incontournables de ce secteur. Le syndicat s'est également interrogé : comment valoriser ses métiers du froid, de la cuisine et de la ventilation, et pallier les problématiques de recrutement ?



AU COEUR DES ENTREPRISES

Réemploi & Lavage. La France donne le ton en Europe, Meiko joue ses gammes, avec Alexander Lohnherr, PDG France

SNACKING 18/01/2024

Dans l'attente d'une décision européenne qui peut encore changer la donne sur le réemploi, la France est déjà sérieusement engagée dans un changement de pratiques, lois Agec et Egalim obligent. La pression du marché et des consommateurs va, quoiqu'il arrive, dans le sens de la disparition des emballages jetables et l'instauration d'une vaisselle réutilisable avec lavage internalisé ou externalisé, selon Alexander Lohnherr Président de la filiale française de Meiko qui nous a reçus à Offenbourg, en Allemagne, au siège de ce fabricant de solutions de lavage et de valorisation des biodéchets, en compagnie de son équipe. Au menu, une visite de ce site qui se déploie sur 12 hectares, une présentation de l'entreprise, de sa stratégie de ce côté du Rhin où sa filiale vient de fêter ses 30 ans. En avant-première, nous avons pu aussi découvrir, le nouveau lave-batterie M-iclean PF-S qui sera exposé au salon Sirha-Europain.

« Ici commence le fait maison » : une nouvelle campagne signée Metro

TENDANCES RESTAURATION 16/01/2024

« Les Halles Metro : Ici commence le fait maison » : telle est la signature de la nouvelle campagne lancée par Metro le 11 janvier dernier. « Chez Metro, nous croyons fermement que le 'fait-maison' commence avec des ingrédients de première qualité. C'est pourquoi nous fournissons des produits bruts, frais et locaux, essentiels pour créer des plats créatifs et authentiques », indique Cynthia Mérope, directrice Achats et Marketing.

Bridor : une nouvelle gamme de viennoiseries 100% végétales

TENDANCES RESTAURATION 15/01/2024

A l'occasion des 10 ans du challenge « Veganuary », né en Angleterre en 2014, Bridor présente sa nouvelle gamme de viennoiseries 100% végétales et gourmandes. Celles-ci sont fabriquées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés..



GECO

FOOD SERVICE