



Revue de presse

Semaine du 20 au 26 janvier 2024

→ A NE PAS MANQUER

Le magazine #11 de restauration21 est paru : feuilletéz-le en ligne !

RESTAURATION 21

- ✓ le réemploi en cuisine centrale p11
- ✓ couts et surcouts des assiettes Egalim p12
- ✓ Quelles sont vos éhénaces réglementaires pour 2024 ? p13
- ✓ Orbisk installe sa solutio pug and play dans les cuisines p19
- ✓ Cartographie des contenants alimantaires p21
- ✓ Le traitement des biodechets nécessite un tri et une collecte minutieuse p28
- ✓ Unox, un fabricat acteur de la transitio enviroennemntale p29
- ✓
- ✓ Vesto veut standardiser et industrialiser le reconditionnement du materiel de restauration p31

Marché de la restauration : tableau de bord de B.R.A. n°442

TENDANCES RESTAURATION 22/01/2024

Tempêtes, dégradation de l'environnement géopolitique, sentiment d'inquiétude... La Revue Stratégique de Food Service Vision qualifie la fin d'automne 2023 de décevante pour la RHD. Après avoir enregistré une croissance de son chiffre d'affaires de 6% en septembre et octobre (vs 2022), la consommation hors domicile a terminé le mois de novembre sur une progression de seulement 3%.

SALON

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

TENDANCES RESTAURATION 24/01/2024

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 La Compagnie 1837 (1 cour de Rome, 75008 Paris).

Sirha Europain : l'événement qui célèbre la boulangerie, la pâtisserie et le snacking

FRANCE BLEU 22/01/2024

Aujourd'hui, notre reporter David Kolski s'est rendu du côté de Paris Expo Porte de Versailles où se tient actuellement la Coupe du Monde de la Boulangerie. Le thème de cette nouvelle édition : les événements sportifs.

L'Agenda de la restauration commerciale (Janvier à Avril 2024)

TENDANCES RESTAURATION 22/01/2024

La sélection B.R.A. des événements professionnels pour la restauration commerciale contemporaine.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Comment les agriculteurs diversifient leurs activités pour arrondir les fins de mois

LA TRIBUNE DU DIMANCHE 26/01/224

De la vente directe à la ferme à la production d'énergie, près de 37% des agriculteurs diversifient désormais leurs activités pour compléter leurs revenus. La rémunération est au cœur des préoccupations des professionnels du secteur, qui manifestent ces derniers jours dans toute la France.

Climat : « Il nous faut une stratégie d'ensemble qui appuie les agriculteurs »

LE POINT 25/01/2024

Dans son dernier rapport, le Haut Conseil pour le climat recommande d'aider la filière agricole à s'adapter en mobilisant les politiques publiques et les acteurs du secteur.

Normes : quand la France alourdit les contraintes des agriculteurs au-delà de ce qu'exige l'Europe

LE FIGARO 25/01/2024

RÉCIT - Derrière la colère des agriculteurs, la surtransposition en France des normes européennes crée aux yeux de la profession une grave distorsion de concurrence.

Boulangerie-pâtisserie : la fin de la croissance à deux chiffres

NEORESTAURATION 24/01/2024

La nouvelle édition de la Revue de Food Service Vision dédiée au secteur note un ralentissement de la croissance, mais une dynamique de diversification qui se confirme.

PARIS : Denrées alimentaires, quelles sont les règles d'étiquetage ?

Presse agence 24/01/2024

Fruits et légumes, baguette de pain, viande, pizza, boite de chocolat, etc.

Savez-vous que la vente des denrées alimentaires est encadrée par des règles strictes d'étiquetage afin d'informer au mieux le consommateur sur les produits qu'il est susceptible d'acheter puis de consommer ? On fait le point sur les règles d'étiquetage qui doivent être respectées par les professionnels de l'alimentation.

Une vraie souveraineté alimentaire pour la France

LA TRIBUNE 23/01/2024

OPINION. La souveraineté alimentaire est régulièrement invoquée pour justifier le productivisme agro-alimentaire. Une vision restrictive qui ignore bon nombre des services écosystémiques rendus par la nature. Par Harold Levrel, AgroParisTech – Université Paris-Saclay

« Un atterrissage en douceur » pour la boulangerie-pâtisserie en 2023 selon Food Service Vision

TENDANCES RESTAURATION 23/01/2024

Food Service Vision dévoile en janvier 2024 la nouvelle édition de sa Revue Boulangerie-Pâtisserie. Elle révèle que si la croissance du chiffre d'affaires du secteur diminue, la dynamique de diversification entamée par ses acteurs est bien réelle.

Les artisans explorent de nouveaux formats

LE MONDE DES BOULANGERS 19/01/2024

Le commerce est souvent résumé à deux éléments : le produit, ainsi que la prestation associée, et l'emplacement. Ainsi, le succès d'une entreprise artisanale résiderait en sa capacité à additionner ces composants afin de garantir la visibilité d'une offre qualitative... ce qui devient sans cesse plus complexe : non seulement le prix des fonds de commerce et les investissements à réaliser peuvent peser (très) lourd pour des artisans indépendants, mais l'aspect humain manque également pour exploiter sereinement, avec une totale régularité, le point de vente. De quoi inciter des entrepreneurs ambitieux à développer des concepts aptes à rendre leur savoir-faire accessible au plus grand nombre.

La viennoiserie nouvelle génération, un puissant vecteur de différenciation et de marges

LE MONDE DES BOULANGERS 19/01/2024

Elle était tombée dans le domaine de la banalité et avait vu sa fabrication artisanale lentement décliner. On aurait pu la penser condamnée à survivre sans éclat face à une pâtisserie adulée, portée par de grands noms et une visibilité assurée au travers des médias digitaux autant que traditionnels. Pourtant, la viennoiserie résiste. Mieux, elle retrouve un dynamisme éclatant : créativité dans les saveurs et les formes, exigence dans la sélection des matières premières et les recettes, ... tous les ingrédients sont au rendezvous pour susciter l'engouement du public. Afin que ce dernier soit durable, la filière devra désormais être en capacité à lui donner toute la place qu'elle mérite au laboratoire comme en boutique, et transmettre très largement le savoir-faire qui y est associé.

Inflation : les Français réduisent leurs dépenses en boulangerie

LE POINT 19/01/2024

Si le secteur de la boulangerie-pâtisserie avait réussi à se maintenir malgré l'inflation, cette dernière semble désormais le rattraper. En cause : le comportement des acheteurs.

Les boulanger paient la note de l'inflation

SNACKING 19/01/2024

Alors que s'ouvre ce dimanche à Paris l'édition 2024 du salon Sirha Europain, Food Service Vision vient de publier les conclusions de sa toute dernière Revue Boulangerie-Pâtisserie. Après deux années fastes, la dynamique de croissance du secteur s'est ralentie en 2023 avec une hausse de 5 % du chiffre d'affaires portée avant tout par une montée des prix qui fait grincer des dents les clients. Ce sont surtout les chaînes qui tirent leur épingle du jeu même si 7 visites de consommateurs français sur 10 sont à mettre au crédit de la boulangerie-pâtisserie indépendante.

RESTAURATION COLLECTIVE

Lycées, hôpitaux, ehpad... pourquoi la loi égalim n'est pas appliquée dans toutes les cantines

BFM TV 25/01/2024

La loi Egalim, qui impose 50% d'aliments durables dans la restauration collective, n'est pas appliquée dans toutes les collectivités.

Bio en restauration collective : « J'ai complètement changé mon organisation pour fournir en bio la restauration collective »

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES 23/01/2024 (réservé aux abonnés)

Comment parvenir à 20 % de bio dans les menus de la restauration collective ? Parmi les leviers à activer, la structure des approvisionnements doit être repensée. Témoignage d'un grossiste et d'un producteur.

La FNH dévoile son étude « Agriculture bio : quels débouchés pour sauver la filière »

RESTAURATION COLLECTIVE 23/01/2024

Alors que la France a 6 ans pour atteindre 21 % de la Surface Agricole Utile (SAU) en agriculture biologique, la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) estime dans une récente enquête que tous les secteurs de la restauration doivent être mobilisés.

Le dossier Biodéchets ouvre 2024 dans notre n° de janvier/février

RESTAURATION COLECTIV E19/01/2024

Le 1er janvier 2024 marque la généralisation du tri à la source pour tous les producteurs de biodéchets : professionnels, administrations, collectivités, particuliers... L'objectif est la réduction du bilan carbone et, par la valorisation, l'apport en engrais organique pour l'agriculture, entre autres, et en énergies renouvelables. De quoi mieux lutter contre le gaspillage, dont le poids reste encore trop important.

Le bio dans les cantines au cœur d'un échange entre le Cniel et Interfel

RESTAURATION COLLECTIVE19/01/2024

Le 16 janvier dernier, le Cniel et Interfel étaient réunis au sein de la cuisine centrale Rebière à Paris (17e) pour un temps de parole autour du bio dans les cantines scolaires. Après avoir rappelé les différents objectifs des campagnes Prenez en main la bio et Lait et Fruits à l'école, les deux interprofessions ont rappelé les chiffres clés de leurs deux filières.

RESTAURATION COMMERCIALE

Un snacking toujours plus présent et décomplexé

Le monde des boulanger 19/01/2024

L'entrée de la restauration rapide au sein de Sirha Europain semble célébrer un mariage consommé depuis plusieurs années. Ce qui était auparavant une activité complémentaire peut représenter plus de 50 % du chiffre d'affaires d'une boulangerie, avec une offre bien plus large que la simple sandwicherie.

Les sauces du monde à la conquête des tables françaises

TENDANCESRESTAURATION JANV 2024

La consommation de sauces froides a explosé depuis la pandémie de Covid-19. Une augmentation expliquée en partie par l'essor de la street food et la démocratisation de la cuisine du monde. En parallèle, les sauces bénéficient d'un regain d'intérêt dans les restaurants traditionnels, notamment porté par un retour à une cuisine plus authentique.

Boulangerie-Pâtisserie : un atterrissage en douceur

L'HOTELLERIE RESTAURATION 19/01/2024

Food Service Vision publie la nouvelle édition de sa Revue Boulangerie-Pâtisserie. Ses deux grandes conclusions : le ralentissement du rythme de croissance du chiffre d'affaires du secteur, mais une dynamique de diversification qui se confirme.



AU COEUR DES ENTREPRISES

Les inox dans nos cuisines

L'HOTELLERIE RESTAURATION 25/01/2024

Dans nos cuisines les meubles en inox sont incontournables. Toutefois comme l'on trouve de plus en plus de cuisines ouvertes et pour des raisons esthétiques de nombreux chefs souhaitent une touche blanche ou colorée dans leur espace de travail.

Antigaspi : Beesk en super forme !

ZEPRO 25/01/2024

Rien n'arrête plus Beesk, spécialisé dans la distribution de produits hors norme pour la restauration collective et commerciale

Laurent Théodore, nouveau président de la Fédération nationale des boissons

TENDANCES RESTAURATION 25/01/2024

Laurent Théodore, président de France Boissons depuis septembre 2022, a été nommé président de la FNB (Fédération nationale des boissons) en décembre dernier à l'issue du Conseil d'Administration. Le 1er janvier dernier, il a succédé à Jean-Jacques Mespoulet, en place depuis 10 ans.

Agnès Théodore, nouvelle déléguée générale des Traiteurs de France

TENDANCES RESTAURATION 25/01/2024

Directrice générale du GHR (Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France) entre septembre 2022 et janvier 2024, Agnès Théodore exerce désormais au sein des Traiteurs de France en qualité de déléguée générale.

Burger King France, encore plus engagé, responsable et accessible, avec Alexandre Simon, Directeur Général

SNACKING 23/01/2024

Avec 63 restaurants supplémentaires en 2023, dont 17 rachetés au master franchisé de La Réunion, Burger King France, entité de Groupe Bertrand, a mis le turbo pour atterrir à 532 adresses dans l'Hexagone et outre-mer avec un chiffre d'affaires qui a doublé en 5 ans pour friser les 2 mds€. Une accélération qui s'est traduite à la fois dans les ouvertures, mais aussi dans l'adaptation au client, le renforcement de la marque France, l'engagement environnemental renforcé et la communication appuyée. Un an après avoir repris le flambeau à Jérôme Tafani, le Directeur Général, Alexandre Simon revient, pour France Snacking, en exclusivité, sur la stratégie et les projets de la marque.

Pâtisserie surgelée : 4 entreprises fusionnent et créent le groupe Onoré

LES MARCHES 22/01/2024 (réservé aux abonnés)

Onoré devient un nouveau groupe européen spécialisé dans la pâtisserie surgelée. Il est le fruit de la fusion entre plusieurs entreprises françaises et britanniques. Le nouveau venu pèse 200 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Bel la joue snacking

NEORESTAURATION 23/01/2024

Alors que la consommation nomade ne cesse de progresser, Bel Foodservice renforce son offre snacking avec des produits emblématiques et des nouveautés.

Pierrick Leroux, PDG d'Organic Alliance (ProNatura et Vitafrails) : « La volonté de nous diversifier dans la RHF »

NEORESTAURATION 23/01/2024

Avec ProNatura, son offre riche de 300 à 350 fruits et légumes par jour ,et Vitafrails, ses plus de 100 références en service arrière, Organic Alliance creuse le sillon du produit, bio par nature et riche en goût. Tout en continuant de servir ses clients historiques, l'entreprise veut se diversifier en RHF, comme l'explique à Néo son PDG, Pierrick Leroux.

Agnès Théodore nommée déléguée générale des Traiteurs de France

HR INFOS 22/01/224

Ses missions seront de poursuivre l'animation des communautés d'experts métiers propres à ce réseau de traiteurs organisateurs de réceptions indépendants haut-de-gamme, le plus important en France. Et de faire ressortir et rayonner son ADN à l'échelle nationale et internationale. Agnès Théodore était auparavant directrice générale du GHR et avait exercé dans des organisations professionnelles, notamment du HCR. Elle succède à Alban Cailliau, désormais en charge de l'animation du réseau Unimev (Union Française des Métiers de l'Evénement).

