



Revue de presse

Semaine du 27 janvier au 2 février 2024

A NE PAS MANQUER

Pesticides, revenus, simplification, transmission : retour sur les mesures du plan agricole annoncé par Gabriel Attal

L'OPINION 01/02/2024

Avec une troisième série d'annonces aux agriculteurs, le gouvernement tente de désamorcer la crise dans la filière. Des contrôles massifs sur les industriels et les supermarchés ont également été annoncés

- ✓ « mieux reconnaître le métier d'agriculteur » >> « l'objectif de souveraineté alimentaire dans la loi
- ✓ l'exécutif compte publier « un rapport annuel sur la souveraineté alimentaire, dont le premier avant le Salon de l'agriculture », selon les mots du Premier ministre
- ✓ le gouvernement entend établir « un plan de souveraineté dans chaque filière qui en a besoin, notamment sur l'élevage »

- ✓ Loi Egalim : trois mesures pour « redonner de la valeur à notre alimentation ».
 - viande de synthèse : avoir une législation claire au niveau européen
 - « promouvoir massivement l'étiquetage de l'origine des produits »
 - « accélérer sur le respect des objectifs dans la restauration ». « L'Etat sera exemplaire pour atteindre les 50 % de produits durables et de qualité et arriver aux 20 % de bio dans nos approvisionnements le plus vite possible »
 - Le gouvernement va lancer une « mission d'évaluation du cadre Egalim, de son application, et du cadre de négociation annuel »
- ✓ les éleveurs : « Nous leur consacrerons 150 millions d'euros en soutien fiscal et social dès cette année ». Par ailleurs, les retraites devraient être calculées sur les 25 meilleures années.

- ✓ Simplification :
 - Concernant l'accord de libre-échange avec le Mercosur, « il n'est pas question pour la France d'accepter ce traité » « Nous proposerons la création d'une force européenne de contrôle pour lutter contre la fraude, notamment sanitaire, et donc contre l'importation de produits qui ne respectent pas nos règles au niveau européen et au niveau français et les règles auxquelles nos agriculteurs sont soumis », a déclaré le Premier ministre, annonçant aussi une « clause de sauvegarde » sur la volaille importée par l'Ukraine.
 - règles sur les prairies : intention de défendre « une évolution s'agissant du ratio prairies et des prairies sensibles. Dans l'attente d'évolutions au niveau européen, sur ce point, nous appliquerons une dérogation à l'obligation de réimplantation pendant un an »
 - Le « grand chantier de la simplification avance à vitesse grand V ». Les délais de recours seront divisés par deux : de quatre à deux mois, et si superposition de recours il y a, elle n'excédera pas dix mois.

- ✓ Thioclopride. Sur le pesticide thioclopride, le gouvernement a décidé de l'interdire. Le Premier ministre a également annoncé « l'arrêt » provisoire du plan Ecophyto, « le temps de mettre en place un nouvel indicateur » d'ici au Salon de l'agriculture, dont l'ouverture est prévue le 24 février.

- ✓ Fraudes : « plus de 10 000 contrôles sur l'origine française des produits ». « Il est inacceptable que cette origine France, qui est gage de qualité, soit galvaudée ou contournée par un certain nombre d'industriels au détriment de la production de nos agriculteurs » « Nous ferons des contrôles aussi bien sur les industriels que sur les chaînes de supermarchés et les sanctions pourront s'élever jusqu'à 2 % du chiffre d'affaires. ». toutes les grandes chaînes de supermarchés seront contrôlés dans les prochains jours, « sans exception ».

- **BFM TV**
- **TERRE-NET**
- **LE JDD**
- **CHALLENGES**

SALON

Save The Date. Ne manquez pas le 14e Congrès du Snacking le 25 juin à Paris

SNACKING 31/01/2024

Le rendez-vous incontournable pour tous les professionnels de l'alimentation hors-domicile se déroulera à Paris, au Pavillon Royal, le 25 juin prochain. Modulation des stratégies par rapport au contexte économique, adaptabilité au coeur d'une restauration toujours plus hybride, signaux faibles et forts en matière d'innovation produits, digitalisation et montée en puissance de l'intelligence artificielle au service des restaurateurs sont autant de thématiques qui seront débattues au cours d'une journée qui s'annonce, comme toujours, très riche.

Sirha Européen, salon de la boulangerie-pâtisserie et du snacking, revient en force pour sa 25ème édition

L'HOTELLERIE RESTAURATION 29/01/2024

Paris "Un bread blast !" : c'est par ces mots que Luc Dubanchet, son commissaire général et Directeur de Sirha Food, résume cette 25ème édition de Sirha Européen qui s'est déroulée du 21 au 24 janvier à Paris Porte de Versailles.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Manifestation des agriculteurs : Mais que reproche-t-on au fameux « poulet ukrainien » ?

20 MINUTES 1/02/2024

Le problème du « poulet ukrainien » fait partie des revendications portées par les agriculteurs, qui dénoncent une concurrence déloyale

Lois Egalim : les raisons de la colère des agriculteurs

LA TRIBUNE 29/01/2024

Le gouvernement annoncera ce mardi de « nouvelles mesures » en faveur des agriculteurs, qui manifestent partout en France et bloquaient lundi plusieurs axes routiers notamment autour de Paris. Parmi leurs revendications : une meilleure application de la loi Egalim, censées leur éviter de vendre à perte. A deux jours de la fin des négociations entre les fournisseurs et les distributeurs, trois entreprises vont être sanctionnées pour ne pas avoir respecté cette loi.

"un choix de modèle de société": pourquoi les agriculteurs bio sont absents de la mobilisation

BFM TV 31/01/2024

Avec une filière en crise, les agriculteurs bio demandent également de meilleures rémunérations. Toutefois, alors que les autres manifestants veulent un allègement des normes environnementales, les producteurs bio demandent des aides pour accélérer la transition écologique.

Viande, fruits, céréales... Quelle est la part de produits agricoles importés dans nos assiettes ?

LE FIGARO 31/01/2024

Parmi les maux des agriculteurs figure la «concurrence déloyale» dont ils s'estiment victimes de la part des producteurs étrangers. Il est vrai que la France importe une part croissante de son alimentation.

Souveraineté alimentaire : pourquoi le poulet français bat de l'aile

LE PARISIEN 29/01/2024 (*réservé abonné*)

Plus de 50 % de la consommation hexagonale de poulet vient aujourd'hui de l'étranger. La faute à un manque de compétitivité face aux concurrents européens et aux pays tiers.

Agriculture : comment réduire la consommation de viande... et contenter tout le monde ?

L'EXPRESS 27/01/2024 (*réservé abonné*)

Environnement. L'élevage, des bovins en particulier, représente une large partie des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture. Un levier de décarbonation majeur, mais qui nécessite une approche globale.

RESTAURATION BOULANGERE - BOULANGERIE

impression 3d et bière au pain: ces innovations qui veulent transformer la boulangerie-pâtisserie

BFM TV 28/01/2024

Retour sur les innovations présentées lors du dernier salon de la boulangerie-pâtisserie à Paris. Les boulangers et pâtisseries n'échappent pas à l'innovation. Nouvelles machines, nouveaux produits et nouveaux services s'éparpillaient dans les allées du dernier salon Sirha Européen, qui s'est tenu cette semaine à Paris –et où l'équipe française a remporté le titre de championne du monde de la boulangerie, succédant à Taïwan.

Production française de farine : de plus en plus proactifs, les meuniers ne dorment plus

LE MONDE 28/01/2024 (*réservé abonné*)

La filière s'est mise au diapason des demandes de plus en plus différenciées des artisans boulangers.

RESTAURATION COLLECTIVE

Bio en restauration collective : « Si les 20 % de bio étaient atteints, on réduirait la crise des producteurs bio »

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES 29/01/2024 (*réservé abonné*)

Alors que la loi Egalim exige 20 % de bio au moins dans les menus de la restauration collective, Interfel et le Cniel, les deux interprofessions en charge du programme de communication "Prenez en main la bio", ont réuni la presse pour une matinée bilan.

Mise à jour des guides pratiques pour la restauration collective en gestion directe et concédée

RESTAURATION COLLECTIVE 01/02/2024

Début janvier, une mise à jour des guides pratiques à l'attention des acheteurs de la restauration collective en gestion directe et concédée a été effectuée par le groupe de travail « accompagnement » du CNRC*.

VRAI OU FAUX. 70% des poulets consommés dans les cantines françaises sont-ils importés, comme l'affirme Nicolas Dupont-Aignan ?

FRANCE INFO 31/01/2024

En pleine contestation des agriculteurs, le président de Debout la France, Nicolas Dupont-Aignan, assure que "dans la restauration collective, 70% des poulets consommés sont des poulets étrangers élevés dans de mauvaises conditions". En réalité ce chiffre englobe aussi les restaurants et les boulangeries.

Sodexo : « Notre business model n'est pas mort, mais il est différent »

LES ECHOS INVESTIR 26/01/2024 (réserve abonné)

Entretien avec Sophie Bellon, présidente-directrice générale de Sodexo. Le spécialiste de la restauration collective a su faire preuve d'adaptation et de réactivité.

RESTAURATION COMMERCIALE

L'univers des coffee shops au cœur du numéro de janvier / février de Tendances Restauration

TENDANCES RESTAURATION 31/01/2024

Le marché du café et de ses déclinaisons de douceurs est plus que porteur en hors-domicile : de nombreuses chaînes, notamment boulangères mais aussi de petits commerces indépendants viennent désormais concurrencer les leaders, Mc Café, Starbucks et le français Columbus.

5 tendances food dénichées sur Pinterest pour booster son concept et sa com' en 2024

SNACKING 26/01/2024

Quelles seront les envies food des consommateurs en 2024 ? Selon Pinterest, nous ferons la cuisine dans une ambiance kitschissime aidés d'une lumière provenant d'une lampe en forme de méduse (why not ?)... Vous y préparerez votre snack préféré : un tacos-burger, un sushi-donut, ou encore une pizza-kebab... ! Pour le dessert, vous succomberez certainement à un mochi-donut accompagné d'un latté que vous aurez vous-même réalisé depuis votre station coffee-shop aménagée. Alors, intrigué ? La plateforme Pinterest dévoile les inspirations qui feront 2024 et comment les générations de boomers, de millennials et les Z planifient leurs repas, leurs voyages, leurs loisirs... Inspirez-vous !

Jeux olympiques : les professionnels de la restauration se préparent sur fond d'inquiétude

L'HOTELLERIE RESTAURATION 29/01/2024

Le 16 janvier, les membres du Leaders Lab Paris se sont retrouvés pour parler de la préparation des Jeux olympiques et paralympiques. Si certains y voient des opportunités de croissance de chiffre d'affaires, d'autres s'inquiètent. Faut-il renforcer ses équipes ? Quid de l'approvisionnement ? Comment se faire connaître auprès des touristes ?... Débat et éléments de réponses.

L'évolution des produits bio dans la restauration

L'HOTELLERIE RESTAURATION 29/01/2024

Selon l'Agence Bio, en 2022, les 170 000 restaurants en France ne proposent que 1 % de bio à leur carte. Pourquoi les chefs ne font pas plus que ça la part belle aux produits bio ? Pour Bernard Boutboul, directeur de Gira et auteur sur notre plateforme SOS Experts, il y a une "défiance" envers le bio et "dans l'imaginaire des gens, ça reste cher".

Big M renforce son maillage en France... et ailleurs

TENDANCES RESTAURATION 29/01/2024

Déjà présente en France à travers 53 restaurants franchisés, Big M accélère son expansion. En effet, l'enseigne proposant des burgers dans une ambiance food-court prévoit l'ouverture de nouveaux établissements au rythme d'une vingtaine en métropole sur l'année 2024. Les ambitions d'expansion ne se limitent pas au territoire français : en effet, Big M devrait concrétiser prochainement une ouverture au Sénégal.

Furahaa, enseigne de fast-food 100% végétale, lance une levée de fonds publique

TENDANCES RESTAURATION 26/01/2024

Après avoir inauguré 6 points de vente l'an dernier, Furahaa accélère sa cadence de développement et espère ouvrir au moins 30 nouvelles unités franchisées en 2024. Pour ce faire, l'enseigne de restauration rapide 100% végétale lance une levée de fonds publique avec l'ambition de collecter 1 M€.

DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE

Tri des biodéchets : il vous faudra en faire des tonnes pour que ça marche, on vous explique pourquoi

France 3 28/01/2024

Depuis le 1^{er} janvier, la collecte des épiluchures de légumes et autres biodéchets des particuliers est obligatoire. Derrière l'acte citoyen, se cachent des coûts très élevés pour les communes et de très faibles bénéfices. À l'autre bout de la chaîne, les nouvelles usines de méthanisation permettent la production de gaz et d'engrais en local.

Too good to go innove pour la restauration rapide

AU COEUR DU CHR 31/01/2024

Créée en 2016, Too good to go est une application qui a pour objectif de réduire voire d'éliminer tout gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, l'application continue sa croissance avec de nouvelles fonctionnalités.

> **LES MARCHES**



AU COEUR DES ENTREPRISES

Poule et Toque étoffe sa gamme de snacking

L'HOTELLERIE RESTAURATION 01/02/2024

Poule et Toque élargit son offre pour répondre aux besoins des restaurateurs en lançant une gamme de produits "finger food" prêts à réchauffer pour une remise en œuvre plus facile. La nouvelle gamme de produits type 'fait maison', "L'Authentique", propose des Tenders et Wings de poulet panés, élaborés à partir de morceaux anatomiques de poulet d'origine française.

Markal poursuit sa diversification et mise sur la RHD

NEORESTAURATION 31/01/2024

L'entreprise créée en 1936 à Saint-Marcel-lès-Valence (Drôme) veut accélérer sur la RHD, notamment à travers les légumineuses.

Bel Foodservice innove dans le snacking

L'HOTELLERIE RESTAURATION 31/01/2024

Bel Foodservice renforce sa présence sur le secteur snacking avec plusieurs nouveautés. La marque propose une offre nutritionnellement engagée en apportant des produits sains et nutritifs.

Sodexo va se scinder pour mettre en Bourse ses titres-restaurant

LE FIGARO 30/01/2021

Les actionnaires du géant de la restauration collective Sodexo ont approuvé mardi le projet de scission de Pluxee, sa branche avantages aux salariés qui comprend notamment les titres-restaurant, et qui volera donc de ses propres ailes en Bourse jeudi. «C'est un moment historique pour Sodexo qui marque la concrétisation d'une avancée stratégique majeure initiée il y a 2 ans», a salué Sophie Bellon, la présidente de Sodexo, lors de l'assemblée générale mardi.

Avec la nouvelle version d'ePack Hygiene, simplifiez-vous la gestion de votre HACCP

L'HOTELLERIE RESTAURATION 30/01/2024

Y a-t-il encore un intérêt à gérer son HACCP à l'ancienne ? Réponses avec Marius Sebert, chef de cuisine du Vesper à Paris, et Stéphane Ankaoua, CEO d'ePack Hygiene, solution d'HACCP digitalisée.

Le Gaulois Professionnel défend le Made In France en restauration

SNACKING 29/01/2024

Dans un marché global de la viande qui perd des plumes au fil des ans, la volaille poursuit, quant à elle, son envol. Le Gaulois Professionnel, leader sur le marché du frais, origine France en foodservice, milite pour lui donner toujours plus de place, en restauration commerciale, où la tentation est encore trop grande d'aller faire son marché hors de nos frontières.

Végétal : « Nous avons choisi de caler notre prix au kilo sur celui des produits carnés », Renaud Saisset, CEO de NxtFood

LES MARCHES 27/01/2024 (*réservé abonné*)

Le CEO de NxtFood dresse un bilan positif de l'année 2023 et évoque les étapes de la poursuite de l'expansion du spécialiste des alternatives végétales aux produits carnés vendues à la marque Accro ou sous marque blanche (BtoB).



GECO

FOOD SERVICE