



Revue de presse

Semaine du 3 au 9 février 2024

A NE PAS MANQUER

SALON

Sandwich & Snack Show et Parizza (r)éveillent le secteur de la restauration avec une programmation ultra riche et une salve de nouveautés !

L'HOTELLERIE RESTAURATION 05/02/2024

Rendez-vous pionniers et incontournables de la restauration rapide et italienne, les salons confirment leur leadership avec une édition 2024 placée sous le signe de l'expérience, de l'inspiration et de l'innovation.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

La consommation hors domicile progresse

AU COEUR DU CHR 02/02/2024 (réservé abonné)

Selon une étude Kantar, les chiffres de la consommation hors domicile ont augmenté au 3e trimestre 2023, notamment sur les snacks et les boissons.

Snacking et boissons : la consommation hors domicile a le vent en poupe

TENDANCES RESTAURATION 06/02/2024

Chaque trimestre, Kantar Wordpanel suit l'évolution du marché des produits de snacking et boissons consommés hors domicile et analyse l'équilibre entre la consommation hors domicile et à domicile, le panorama des circuits de vente et les performances des différentes catégories.

Colère des agriculteurs : Selon Michel-Édouard Leclerc, « personne n'applique la loi Egalim » à Rungis

20 MINUTES 08/02/2024

Invité de RTL ce jeudi matin, Michel-Édouard Leclerc a affirmé que seuls « 40 % des acheteurs » français appliquent la loi Egalim et qu'elle n'a notamment pas cours à Rungis

France des technos et France des paysans : les chiffres de la fracture

L'EXPRESS 06/02/2024 (réservé abonné)

Derrière la révolte des agriculteurs apparaît un fossé grandissant entre "Paris", nom générique donné à une France perçue comme technocratique, urbaine et privilégiée, et le monde agricole, tourmenté par un sentiment d'abandon toujours plus fort.

Contrôles dans la grande distribution : «Nous allons avoir des sanctions», estime Michel-Édouard Leclerc

LE FIGARO 05/02/2024

Le président du groupe E.Leclerc anticipe les contrôles annoncés par le gouvernement dans la grande distribution, sur le respect de la loi Egalim pour la rémunération des agriculteurs.

Bovins viande : une crise profonde sur le sens du métier d'éleveur

REUSSIR 05/02/2024

Les éleveurs étaient à la première place pour manifester sur les barrages routiers, au cours d'une crise grave et inédite, avec en ligne de mire la formation du nouveau gouvernement, l'approche du Salon de l'agriculture puis des élections européennes. Le premier ministre Gabriel Attal a annoncé des mesures d'urgence et d'autres au long cours.

Alimentation : les agriculteurs remettent la Loi Egalim sur le devant de la scène

FRANCE INFO 04/02/2024

La loi Egalim, qui vise à protéger les rémunérations des agriculteurs, présente de grands enjeux dans le secteur de la restauration collective.

Macron obtient des gages à Bruxelles, FNSEA et JA pour la fin des blocages

LA TRIBUNE DU DIMANCHE 01/02/2024

Le président Emmanuel Macron a prôné jeudi le "retour au calme" en France, assurant que les revendications des agriculteurs ont été entendues à Bruxelles, alors que les syndicats agricoles pressent le gouvernement de "transformer l'essai" après une nouvelle série d'annonces destinées à désamorcer la crise.

RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration collective : « Les collectivités doivent se renseigner sur leur offre locale »

LA GAZETTE DES COMMUNES 06/02/2024 *(réservé abonné)*

Christophe Hébert, président d'Agorès, association des professionnels de la restauration collective publique, réagit à la déclaration de Gabriel Attal du 1er février de vouloir faire respecter les objectifs « Egalim » par les collectivités.

L'AVF dévoile les résultats de son étude sur les menus végétariens

RESTAURATION COLLECTIVE 06/02/2024

L'Association végétarienne de France (AVF) vient de révéler les résultats de son étude sur les menus végétariens dans les cantines, rendus obligatoires par la loi Egalim. Réalisée dans les collèges et les lycées, elle montre que « malgré une progression dans certains établissements, la loi n'est pas appliquée dans 40 % des structures répondantes ».

Gabriel Attal annonce un renforcement de la loi Egalim

LA GAZETTE DES COMMUNES 02/02/2024 *(réservé abonné)*

Le 1er février, deux jours après son discours de politique générale, le Premier ministre Gabriel Attal s'est à nouveau exprimé, en réponse à la colère des agriculteurs mobilisés depuis deux semaines. L'intervention s'est tenue à Maignon, en présence des ministres Bruno Le Maire (Economie), Marc Fesneau (Agriculture) et Christophe Béchu (Transition écologique).

L'agriculture bio est-elle la grande perdante des annonces de Gabriel Attal ?

LA CROIX 07/02/2024 (réservé abonné)

Les agriculteurs bio se sentent « les grands laissés-pour-compte de la négociation » entre le gouvernement et les syndicats agricoles majoritaires, la FNSEA et les Jeunes Agriculteurs, qui a abouti à la levée des barrages dans tout le pays après une dizaine de jours de protestations, début février. Ils soulignent que si la demande d'un plan d'urgence bio figurait bien dans les revendications, « les bio n'ont pas été défendus à hauteur de leurs pertes réelles ».

RESTAURATION COMMERCIALE

L'intelligence artificielle, invitée durable de l'hôtellerie-restauration

ZEPRO 06/02/2024

L'intelligence artificielle va significativement modifier le paysage de l'hôtellerie-restauration selon les Français. C'est ce qui ressort notamment de la première étude significative sur l'impact de l'IA dans l'hôtellerie-restauration réalisée par Food Service Vision et Food Hotel Tech auprès de consommateurs et de professionnels du secteur.

DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE

Inflation : 89 % des Français sont plus attentifs au gaspillage alimentaire

ELLE 06/02/2024

Selon le baromètre 2024 de l'Observatoire Cetelem, 9 Français sur 10 déclarent limiter au maximum le gaspillage, suite à une inflation alimentaire record.

EQUIPEMENT / SERVICE / HYGIENE

Locacuisines investit 4,5 millions d'euros pour asseoir son leadership dans la location de cuisines professionnelles

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 06/02/2024

La marque haut-garonnaise étend et modernise son offre de location de bâtiments modulaires et de matériels aux professionnels de la cuisine. Elle ouvre aussi en 2024 une base logistique à Rambouillet (Yvelines) et lance son site d'e-commerce.

AU COEUR DES ENTREPRISES

La Pataterie engage son plan de transformation et lance une nouvelle génération de restaurants

TENDANCE HOTELLERIE 08/02/2024

Dans le cadre de son plan de transformation, La Pataterie lance une nouvelle génération de restaurants qui repose sur : une nouvelle architecture, une nouvelle expérience client et une nouvelle offre carte. Le défi de l'enseigne aujourd'hui est de s'inscrire dans une dynamique pour se moderniser sans dévoyer son ADN et ses valeurs qui ont permis son succès. Pour renouer avec la réussite, La Pataterie va s'appuyer sur ses fondamentaux sans compromis possible et initier un nouveau type de collaboration avec ses futurs franchisés !

Carbone 4 lance une formation spécifique à la restauration commerciale, pour calculer son empreinte carbone et réfléchir à un plan d'action

NEORESTAURATION 08/02/2024

Carbone 4 lance une formation spécifique à la restauration commerciale, pour calculer son empreinte carbone et réfléchir à un plan d'action. Vous voulez connaître l'empreinte de votre établissement ? De vos pratiques ? Des plats que vous proposez ? Vous cherchez des pistes pour la réduire ? Le cabinet conseil spécialisé dans la stratégie bas carbone et l'adaptation au changement climatique a imaginé pour vous une formation sur 3 demi-journées : la première permet, grâce à vos réponses à un questionnaire, de calculer l'empreinte carbone de votre structure.

La Mie Câline s'offre une nouvelle jeunesse

NEORESTAURATION 08/02/2024

A l'aube de la quarantaine, l'enseigne lance un nouveau concept sous le claim « le bonheur est là ».

3 innovations snacking signées Bel Foodservice

TENDANCE RESTAURATION 06/02/2024

Pour répondre aux mutations du marché de la RHD et surfer sur l'actualité de l'année, tournée notamment vers le sport, Bel Foodservice renforce sa présence sur le segment du snacking avec 3 nouveaux produits exclusifs à emporter.

SudOvégé : des légumes bio prêts à cuisiner

FRANCE CULTURE 05/02/2024

La jeune entreprise agenaise propose à la restauration collective du département des légumes et légumineuses bio pré cuits pour faciliter l'approvisionnement des cantines. Une solution pour atteindre les objectifs de la loi Egalim qui leur impose 20% de produits bio dans leurs menus.



GECO

FOOD SERVICE