



Revue de presse

Semaine du 10 au 16 février 2024

A NE PAS MANQUER

SALON

L'intelligence artificielle au coeur de la 7e édition du salon Food Hotel Tech

GRANDES CUISINES 15/02/2024

La 7e édition de Food Hotel Tech aura lieu les 3 et 4 avril prochain à Paris Expo Porte de Versailles. Le salon des solutions tech et éco-responsables pour l'hôtellerie-restauration devrait réunir plus de 8 000 visiteurs, plus de 200 exposants et une cinquantaine de start-up. La conférence d'ouverture sera assurée par Patrick Mendes, directeur général Accor Europe et Afrique du Nord.

sandwich & snack show / parizza, une édition 2024 résolument tournée vers le végétal

RESTAURATION 21 15/02/2024

Le salon se déroulera les 13 et 14 mars, Porte de Versailles à Paris, dans le hall 7.1. Au programme : 2 journées d'innovations, des démonstrations, du show cooking, des conférences et des concours ! La restauration végétale a le vent en poupe ! Empreinte carbone plus faible, bénéfiques de santé... Les raisons pour lesquelles les consommateurs privilégient le végétal sont nombreuses. Découvrez et testez les offres de restauration végétales sur Sandwich & Snack Show – Parizza 2024.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

"Si le prix baisse, on ne pourra plus se payer la ferme." Des agriculteurs bio s'inquiètent de l'avenir de la filière

FRANCE 3 15/02/224

La consommation de produits bio est toujours en baisse. Elle avoisinait encore les 5% l'année passée. Les ventes représentant 12,6 milliards en 2021, ont baissé à 11,7 milliards en 2023. La filière est peu convaincue par les dernières annonces gouvernementales suite au mouvement des agriculteurs. Seuls 50 millions d'euros ont été fléchés vers ce secteur en crise et la pause du plan Écophyto est un mauvais signal pour ceux qui ont fait de l'abandon des produits phytosanitaires leur cheval de bataille.

Huiles, emballages... Ces matières premières dont le prix devrait encore flamber en 2024

CHALLENGES 14/02/2024 (réservé abonné)

Selon une étude de ChAI Predict et AlixPartners, les cours de certaines matières premières, comme l'alimentation animale ou les huiles, devraient grimper en 2024. De quoi donner des sueurs froides aux supermarchés français, éreintés par deux ans d'inflation.

Lapin : la restauration à la rescousse de la filière ?

REUSSIR 13/02/2024

Les Français boudent le lapin. La RHD pourrait être une alternative pour la filière à condition que les importations chinoises se tassent.

L'Apli demande de « vraies mesures » pour préserver le revenu des éleveurs

WEB AGRI 13/02/2024

L'association des producteurs de lait indépendants (Apli), a fait connaître aux parlementaires ses solutions pour calmer la grogne des agriculteurs. Par cette manifestation, le président de l'Apli entend demander une révision de la loi Égalim, ainsi que la reconnaissance d'utilité publique de la démarche FaireFrance, qui propose une nouvelle voie de commercialisation pour les produits laitiers.

Colère des agriculteurs : des producteurs de lait manifestent entre l'Assemblée nationale et la tour Eiffel

FRANCE INFO 13/02/2024

Une centaine d'éleveurs laitiers manifestent, mardi à partir de 10 heures, dans la capitale pour demander une meilleure rémunération.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 13/02/2024

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

Un cabinet d'avocats appelle la restauration collective à une action contre le cartel de la conserve

LES MARCHES 09/02/2024

Le cartel de la conserve a été sanctionné par la commission européenne. Un cabinet d'avocat appelle les premières victimes, la restauration collective, à tenter une action pour obtenir réparation.

RESTAURATION COMMERCIALE

Quel impact possible de l'IA en hôtellerie et restauration ?

LE MONDE DU SURGELE 15/02/2024

Food Service Vision et Food Hotel Tech ont publié une étude approfondie sur l'impact de l'IA dans l'hôtellerie-restauration, réalisée auprès de consommateurs et des professionnels du secteur.

Retour d'expérience : "J'ai fait le choix du bio"

L'HOTELLERIE RESTAURATION 13/02/2024

Le bio peine à séduire les restaurateurs, souvent rebutés par son coût ou le sourcing. Pourtant, au-delà d'une démarche engagée, le bio peut parfaitement rimer avec rentabilité.

Les gagnants et les perdants de la restauration de chaîne en 2023, selon Joko

SNACKING 13/02/2024

Alors que la restauration commerciale, dans son ensemble, est confrontée à la déconsommation des Français et tente de regagner en fréquentation, l'application de bons plans Joko vient de tirer un bilan du secteur pour 2023 sur 7 de ses segments et à travers 36 enseignes de chaînes. A partir de 700 000 transactions bancaires, la startup a analysé le parcours des clients en restauration et leurs dépenses. Parmi les enseignements, le leader toute catégories McDonald's où les Français dépensent le plus, perd 3,7 pts de parts de marché alors que son concurrent Burger King en gagne 3,1 pts. Le healthy performe tandis que le service à table a regagné des couleurs, en valeur notamment.

Etude Joko : Sur 36 enseignes phares de la restauration commerciale, quelles sont celles qui ont le mieux performé en 2023 ?

NEORESTAURATION 12/02/2024

A partir de l'analyse des transactions bancaires de 700 000 personnes, l'appli de shopping Joko détermine les parts de marché des enseignes sur 7 segments de la restauration commerciale (healthy, service à table, boulangeries/sandwicheries, fast food, pizzas, sushis/pokés et livraison).

la loi agec a 4 ans : quels impacts en restauration ?

RESTAURATION 21 10/02/2024

Réemploi des contenants en restauration rapide et pour le portage à domicile eau gratuite pour tous, biodéchets, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire rythme l'actualité de la restauration. Et ce n'est pas terminé ! L'occasion de faire le point, ce 10 février, pour ses 4 ans.



AU COEUR DES ENTREPRISES

Alternative 100 % végétale et naturelle, la startup Nudj lorgne sur la restauration hors domicile

Snacking 09/02/2024

Après avoir fait ses premiers pas en distribution, la startup lancée en 2021 par les deux frères Peuchot, Foucauld et Barthélémy, veut maintenant évangéliser la RHF. En pleine 3e levée de fonds, ils prennent leur bâton de pèlerin pour convertir restauration collective et commerciale avec leurs galettes, nuggets cuisinés et bientôt boulettes et tartinables, à base de fruit du jacquier. Des produits 100 % végétaux et 100 % naturels et surtout sans ingrédients ultra-transformés.

Restauration d'entreprise : Sodexo lance « Prêt à Cuisiner »

ZEPRO 16/02/2024

Face à la révolution qui frappe le secteur tertiaire où le télétravail se fait une place au soleil et oblige les opérateurs de restauration collective à toujours plus de flexibilité, Sodexo innove.

Sarah Dupouy, Chef de Groupe Foodservice Bel France : « La crise de la covid a accentué le goût des Français pour la déstructuration des repas »

NEORESTAURATION 15/02/2024

Le groupe vient de lancer trois nouveautés directement liées au marché du snacking.

Mademoiselle Desserts croque Dodo Cookie co

LE MONDE DU SURGELE 15/02/2024

Acteur majeur de la pâtisserie surgelée pour les professionnels, Mademoiselle Desserts ajoute une corde à son arc en reprenant la marque Dodo Cookie co. spécialisée dans les cookies vegan.

Transgourmet reprend Pomona Suisse AG

ZEPRO 15/02/2024

Grâce à cette acquisition, Transgourmet renforce son expertise dans les gammes de produits innovants ainsi que dans la vente et la logistique.

La Mie Câline, un 4e lifting pour rester dans le mouv' et un tout nouveau menu duo

SNACKING 14/02/2024

Plus d'une décennie après la dernière version, La Mie Câline, toujours plus engagée, s'accorde une révision de son image, de sa charte graphique et de sa déco. Une transformation pour rappeler à ses clients, comme l'indique son nouveau slogan, que « le bonheur est là » et toujours accessible avec notamment l'arrivée d'une nouvelle formule duo au printemps dès 5 €

PARIS : KLM utilise l'intelligence artificielle pour économiser des repas

PRESSE AGENCE 15/02/2024

KLM a commencé à utiliser l'intelligence artificielle comme outil pour lutter contre le gaspillage alimentaire en vol. La technologie de l'IA est utilisée pour aider à déterminer le nombre de repas qui doivent être emportés pour un vol particulier, en se basant sur le fait que tous ceux qui ont réservé ne finissent pas par prendre l'avion.

Elag propose des couverts 100% papier

NEORESTARUATION 09/02/2024

Fabriqués sans produit chimique, ils sont entièrement recyclables. Plus doux que les couverts en bois, les couverts en papier blanc certifié FSC cumulent les avantages. Parce qu'ils ont été conçus sans produit chimique, ils n'ont ni goût ni odeur, un avantage considérable pour le consommateur. Leur surface lisse limite par ailleurs les risques de blessure.

Knorr Professional invite au voyage avec une gamme Cuisine du monde

ZEPRO 08/02/2024

Voyager à travers leurs assiettes, les clients adorent ça ! Raison pour laquelle Knorr Professional lance une nouvelle gamme de sauces Cuisine du monde.



GECO

FOOD SERVICE