



Revue de presse

Semaine du 24 février au 1^{er} mars 2024

A NE PAS MANQUER

En pleine crise agricole, la grande distribution appelle à « étendre les obligations d'EGalim » à la restauration et aux grossistes

LE MONDE 23/02/2024

Ces dirigeants, dont certains sont souvent médiatisés, demandent que la question du revenu agricole ne soit pas traitée « sans appréhender les autres débouchés ».

Les principaux patrons de la grande distribution ont appelé à étendre les obligations d'EGalim « aux acteurs de la restauration, ainsi qu'aux grossistes industriels », vendredi dans un courrier commun adressé à la FNSEA et consulté par l'agence France-Presse (AFP). Ce courrier intervient alors que de nombreux agriculteurs ont manifesté dans les rues de Paris vendredi et en régions, et après l'échec de l'Élysée d'organiser un débat avec la FNSEA, à la veille de l'ouverture du Salon de l'agriculture.

➤ **BFM TV**

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Marc Fesneau signe le plan Ambition bio 2027

LA FRANCE AGRICOLE 29/02/2024 (*réservé abonné*)

Le ministre de l'Agriculture a dévoilé les ambitions du gouvernement pour l'agriculture biologique, à l'horizon de 2027 : stimuler la demande et renforcer la confiance des consommateurs, consolider et développer les filières, et accompagner les opérateurs face aux enjeux sociétaux et environnementaux.

Délaissé par les consommateurs, le bio cherche un soutien public et politique

France 24 09/02/2024

Alors qu'une étude, publiée mercredi, montre que de plus en plus de consommateurs se détournent des produits bio, poussant certains exploitants convertis à envisager de réutiliser pesticides et engrais, le ministre de l'Agriculture, Marc Fesneau, a annoncé une série de mesures pour tenter d'aider le secteur.

Les Français se désintéressent de l'impact environnemental de leurs aliments

La France AGRICOLE 29/02/2024 (réservé abonné)

Le baromètre de l'Agence bio 2023 révèle que les Français portent moins d'intérêt à l'environnement et leur santé lors de leurs achats alimentaires. Ils privilégient la praticité et le plaisir des sens.

Alimentation : le bio en chute libre dans la perception des consommateurs

LA TRIBUNE 28/02/2024

Alors que la préoccupation environnementale et l'attention pour une alimentation saine reculent, l'enjeu du prix devient de plus en plus prégnant. Le label bio est désinvesti, montre un sondage publié par l'Agence bio.

« La bio s'est développée grâce à la GMS, aujourd'hui ils nous laissent tomber comme une merde »

REUSSIR BIO 27/02/2024

Plusieurs représentants des agriculteurs bios au sein de la FNSEA, de la Coopération agricole, des Jeunes agriculteurs et des Chambres d'agriculture dénoncent au salon de l'Agriculture l'attitude de la grande distribution dans une période de crise pour le bio.

Moins de fermes, plus de bio et toujours de la viande : l'Insee dresse le panorama de l'agriculture

L HUMANITE 27/02/2024

Une étude publiée le 27 février relève que, en quarante ans, le nombre d'exploitants n'a cessé de diminuer pour laisser place à de grandes structures de plus en plus spécialisées, notamment dans les céréales.

La FNPL veut sécuriser davantage la matière première agricole dans Egalim

WEB-AGRI 27/02/2024

Après les annonces du gouvernement en amont et au salon de l'agriculture, la Fédération nationale des producteurs de lait revient sur les sujets d'actualité de la filière, entre prix planchers, respect de la matière première agricole dans Egalim, ou encore les enjeux au niveau européen.

Agriculture : les prix planchers d'Emmanuel Macron, une proposition qui divise le monde agricole

LA TRIBUNE 26/02/2024 (réservé abonné)

Au Salon de l'Agriculture, Emmanuel Macron a évoqué samedi la mise en place de « prix plancher » dans chaque filière, afin de protéger les revenus des agriculteurs. Une proposition encore floue et qui divise au sein même du monde agricole.

TERRE-NET

Prix plancher des produits agricoles : 6 questions sur leur possibilité

LES MARCHES 26/02/2024 (réservé abonné)

Emmanuel Macron au salon de l'agriculture 2024 a annoncé la mise en place rapidement de prix planchers dans les filières agricoles. Une annonce qui réjouit Confédération Paysanne et Coordination rurale mais laisse la FNSEA et de nombreux acteurs économiques perplexes.

Plan élevage : le gouvernement veut atteindre ses objectifs climatiques sans réduire le cheptel

HUFFPOST 25/02/2024

Un rapport de la Cour des comptes de mai dernier appelait l'État à « définir et de rendre publique une stratégie de réduction du cheptel bovin », pour respecter ses engagements climatiques.

Colère des agriculteurs : à quoi servent les lois Egalim ?

LE POINT 23/02/2024

Ces trois lois, souvent contournées, ont pour but de garantir un prix fixe aux agriculteurs et de leur permettre de peser face aux industriels et aux distributeurs.

Agriculture : comment relancer le bio dans un contexte d'inflation ?

LE PARISIEN 23/02/2024

Depuis deux ans, l'agriculture biologique subit les conséquences de la vie chère et perd du terrain, alors que de plus en plus d'exploitations se sont converties. Communication, nouvelles aides, restauration collective... Les acteurs de la filière évoquent des pistes pour renouer avec la croissance.

RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration collective : Régions et Départements demandent de mettre au menu les produits agricoles français dans une lettre à Gabriel Attal

REUSSIR 28/02/2024

Au salon de l'Agriculture, les Régions et Départements de France ont rappelé qu'ils étaient le premier partenaire local des agriculteurs pour défendre la souveraineté alimentaire nationale. C'est dans ce sens qu'un courrier adressé au Premier ministre demande que la restauration collective repose sur des produits agricoles français.

Les Régions veulent changer les règles de la commande publique

LA FRANCE AGRICOLE 29/02/2024 (*réservé abonné*)

Dans un courrier envoyé au Premier ministre, les Régions proposent de modifier le code de la commande publique pour favoriser l'achat de produits locaux et de donner autorité aux départements et Régions pour l'achat des denrées dans la restauration collective publique.

Soutien aux agriculteurs : régions et départements entre combats communs et silos persistants

COURRIER DES MAIRES 29/02/2024 (*réservé abonné*)

Face à la crise que traverse le secteur agricole, tous les niveaux de collectivités sont désireux d'apporter leur soutien, notamment financier. Une volonté qui, chez les départements et les régions, prend la forme de requêtes communes menées auprès de l'Etat sur la commande publique et l'approvisionnement de la restauration collective, mais également d'actions visant à préserver voire à élargir le pré carré de chacun... Explications.

Bleu Blanc Coeur récompense les cantines durables

NEORESTAURATION 29/02/2024

L'association a remis hier, pour la septième année consécutive, ses Trophées de la nutrition durable, qui mettent en lumière des collectivités engagées dans une démarche d'achats visant à améliorer l'impact nutritionnel et environnemental des repas.

Paris 2024 : "Notre objectif est de diviser par deux l'empreinte carbone" des repas, assure le chef du restaurant du village olympique

FRANCE INFO 29/02/2024

Selon Charles Guillois, le chef Sodexo Live, "les recettes seront composées avec des produits frais, locaux, une viande, du lait et des œufs 100% français, et 30% de produits issus de l'agriculture biologique".

Restauration collective : Nouvelles fiches MémoPrev

ZEPRO 29/02/2024

La Cramif publie quatre nouvelles fiches MémoPrev de prévention des risques à destination du secteur de la restauration collective.

Le coup de projecteur des Vraies Voix

SUD RADIO 28/02/2024

Le circuit court est devenu un enjeu majeur dans la restauration collective. Poussé par la loi EGalim en 2018, il suscite des attentes et des interrogations.

Le Snacking se fait végétarien dans le dossier de notre n° de mars

RESTAURATION COLLECTIVE 28/03/2024

Le menu végétarien en restauration collective ? Quasiment un acquis désormais... Chacun a un rôle à jouer pour réussir la transition et équilibrer notre alimentation entre protéines végétales et protéines animales. Du côté du snacking aussi, l'offre se végétalise. Avec le challenge d'être sain et appétissant, pour que le « green » fasse de plus en plus envie, sans être imposé.

Accompagner les acteurs de la restauration collective

PRESSE AGENCE 28/02/2024

Marc FESNEAU, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire a présenté aux filières d'élevage le plan gouvernemental pour reconquérir notre souveraineté sur l'élevage, renforcé conformément aux annonces du Premier ministre le 1er février dernier, et structuré autour d'une ambition claire et assumée : « Nous devons produire ce que nous consommons ».

Le Forum Agecotel des Restaurations Collectives, vecteur de partage

RESTAURATION COLLECTIVE MARS 2024

Le 3e Forum Agecotel des Restaurations Collectives, créé en partenariat avec Restau'Co et Méditéa, s'est tenu le 6 février 2024 au Palais des Expositions de Nice. Encourageant le partage des savoir-faire et des expériences, il avait pour thème cette année « Le convive acteur du repas : modèles, initiatives et pratiques ». Retour sur cet événement dédié lors du salon Agecotel.

La pomme de terre a toujours la cote !

RESTAURATION COLLECTIVE MARS 2024 (*réservé abonné*)

La pomme de terre est très appréciée des Français qui en consomment 20 à 25 kg par personne et par an en moyenne. Elle s'inscrit par ailleurs dans l'équilibre alimentaire puisqu'elle est présente au moins une fois par semaine dans les menus de restauration collective. Retour sur le tubercule le plus célèbre de la RHD.

Initiative durable : Mieux intégrer les produits bio en restauration scolaire

RESTAURATION COLLECTIVE MARS 2024 (*réservé abonné*)

Alors que la consommation de produits bio est en recul, deux campagnes ont pour objectif de la relancer via plusieurs outils : les programmes européens Prenez en main la bio et Lait et Fruits à l'école. Retour sur les chiffres clés et les actions mises en place dans le 17^e arrondissement de Paris pour en augmenter la part en restauration scolaire.

Pascal Relave : Un engagement sur tous les fronts

La question du bien manger s'attable en entreprise

20 MINUTES 24/02/2024

Faire de l'alimentation vertueuse une norme de la qualité de vie au travail : utopie ou réalité ? Le modèle de l'espace professionnel comme lieu de prévention et d'éducation à la nutrition commence à inspirer

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration : les clés pour s'adapter aux nouveaux enjeux

L'HOTELERIE RESTAURATION 29/02/2024

Lors d'une prise de parole sur le thème de la 'restauration à table, demain', Nicolas Nouchi, expert du secteur, a donné quelques pistes pour ajuster le positionnement d'un établissement face aux enjeux de 2030.

“Le monde actuel appelle à plus de sobriété. L'hôtellerie restauration n'y échappe pas.”

PRESSE AGECE 24/02/2024

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) et l'ADEME s'appêtent à signer une convention de partenariat inédite pour mieux accompagner les professionnels des cafés, hôtels, restaurants, saisonniers et traiteurs dans leurs enjeux liés à la transition écologique.

EQUIPEMENT / HYGIENE CUISINE

Chambres froides : un nouveau guide technique

LE MONDE DU SURGELE 29/02/2024

Présenté lors de la COP28, ce guide technique délivre des conseils pour les chambres froides dans des zones connaissant des difficultés d'approvisionnement électrique.

Le groupe SEB en voie de racheter Sofilac et ses marques spécialistes de la cuisson

HR INFOS 27/02/2024

L'industriel français a engagé le processus d'acquisition du groupe bourguignon Sofilac, majoritairement détenu par la famille Augagneur. SEB, qui a multiplié depuis 2016 les rachats de spécialistes de matériels professionnels, WMF, Krampouz, Zummo, San Marco et Pacojet, va cette fois acquérir un portefeuille de cinq marques diversifiées dans la cuisson. Dont les cuisinières et pianos de cuisson haut de gamme Charvet et Lacanche. SEB, dont le pôle Pro approche le milliard d'euros de chiffre d'affaires, est devenu l'un des leaders européens des Grandes Cuisines.

Assurer la sécurité sanitaire des aliments dans l'industrie agroalimentaire : Les défis et solutions en 2024

AGRO-MEDIA 27/02/2024

L'industrie agroalimentaire, pilier essentiel de l'économie mondiale, fournit une variété de produits alimentaires à une population toujours croissante. Cependant, au cœur de cette entreprise se trouve un défi majeur : garantir la sécurité sanitaire des aliments. En effet, les enjeux liés à la sécurité alimentaire sont multiples et complexes, nécessitant une gestion proactive et rigoureuse pour assurer la protection ...

Cuisinorme : Pouvoir couvrir un maximum de compétences

GRANDES CUISINES 1ER2024

À la tête de Cuisinorme depuis près de 10 ans, Grégory Basque exerce cependant depuis plus de 25 ans dans ce bureau d'études cuisine fondé par son père Patrick, et basé dans le Sud-Ouest.

Fours, cellules et tunnel de séchage par Electrolux Professional

GRANDES CUISINES 1ER2024

En décembre dernier, Electrolux Professional présentait ses nouveautés du second semestre 2023 : un four et une nouvelle gamme de fours à convection, un tunnel de séchage et une nouvelle gamme de cellules mixtes viennent ainsi compléter les gammes de produits du fabricant.

Installateurs : Un marché plus concentré et toujours en alerte

GRANDES CUISINES 1ER2024

Notre enquête annuelle montre une disparité dans le chiffre d'affaires des installateurs en 2023. Il faut dire que le marché est en pleine concentration, et les enjeux toujours d'envergure pour valoriser les métiers et satisfaire la clientèle.

AU COEUR DES ENTREPRISES

Le fromager Bel a vu ses ventes progresser en 2023

LSA 29/02/2024 (réservé abonné)

Le groupe français Bel affiche des ventes en hausse en 2023. Malgré un certain ralentissement, il reste porté par une bonne dynamique à l'international, notamment dans le snacking fruitier où il s'est diversifié.

SovéFrais et A2S fusionnent au sein de So Breizh

ZEPRO 29/02/2024

Les deux sociétés d'Even Distribution, SovéFrais (Ploudaniel, 29) et A2S (Kervignac, 56), spécialistes de en produits frais, viandes fraîches, produits surgelés, glaces, épicerie et hygiène dédiés à la RHD, fusionnent au 1er mars. La nouvelle entité, baptisée So Breizh, pèse 97 M€.

