



# Revue de presse

Semaine du 2 au 8 mars 2024

# ➔ A NE PAS MANQUER

**Produits durables et de qualité en restauration collective : Agnès Pannier-Runacher confirme la tenue d'une « Conférence des solutions » pour tenir les objectifs de la loi EGalim, qui aura lieu le 2 avril 2024**

ALIMAGRI 01/03/2024

Le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire Marc Fesneau avait fait part en décembre 2023 de sa préoccupation face à la part encore trop faible de produits durables et de qualité dans les menus en restauration collective. Une conférence sera organisée le 2 avril 2024 au ministère pour identifier les solutions existantes et partager les bonnes pratiques qui permettront aux établissements de restauration collective de respecter les objectifs qui leur sont fixés, a indiqué la ministre déléguée Agnès Pannier-Runacher devant les professionnels, le 1er mars au Salon international de l'Agriculture.

- **PRESSE AGENCE**
- **ZePros 03/03/2024**

## **RESTAURATION COLLECTIVE ET EGALIM : UNE « CONFÉRENCES DES SOLUTIONS » EN AVRIL**



De passage sur le Salon International de l'Agriculture (SIAL), Agnès Pannier-Runacher, ministre déléguée auprès du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, annonce la tenue d'une conférence des solutions le 2 avril.

## SALON

### **Un bilan positif des entreprises pour l'édition 2024 du Veganuary**

TENDANCE HOTELLERIE 07/03/2024

186 entreprises ont valorisé l'alimentation végétale pendant le mois de janvier aux côtés de L214.

### **Sandwich And Snack Show : la diversification en marche**

LE MONDE DU SURGELE 06/03/2024

Alors que la restauration rapide poursuit son développement via des canaux de distribution pluriels, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza mettront en scène une vitrine de produits qui ne cesse de s'élargir, sur fond d'américanisation de l'offre.



## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Le fait maison, c'est notre ADN. Attention à ne pas tout mélanger, Dominique Anract, Président de la CNBPF**

SNACKING 07/03/2024

Alors que les inquiétudes montent sur l'instauration d'une mention obligatoire « Non fait maison », les auditions se multiplient entre le rapporteur du projet, Christopher Weissberg, et les représentants des métiers de bouche avant un texte qui doit être présenté le 18 mars en commission et le 25 en séance. Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF), s'inquiète de la brutalité du texte et compte bien défendre une profession malmenée par les crises récentes. Il nous confie sa position, à chaud, à quelques heures de sa rencontre avec Christopher Weissberg.

### **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.

### **Un jeune sur cinq ne reconnaît pas une courgette, l'Etat veut une meilleure éducation alimentaire**

20 MINUTES 07/03/2024

Une étude sur les modes de consommation alimentaire et la perception des aliments par les jeunes Français a fait réagir la ministre déléguée en charge des Entreprises, du Tourisme et de la Consommation. Olivia Grégoire a ainsi dit vouloir « amplifier et conforter l'action de ceux qui s'engagent pour l'éducation alimentaire à l'école ». Elle s'est exprimée ce mardi dans le cadre de la publication des résultats de l'enquête.

## **L'origine des viandes s'étend aux produits transformés**

LA FRANCE AGRICOLE 06/03/2024

Un décret étend aux produits transformés l'obligation d'indiquer l'origine des viandes, comme elle s'applique déjà à la restauration.

- **BFM TV**
- **EUROPE 1**

## **De fortes attentes pour du bio en RHD, mais des attentes en partie déçues**

HR INFOS 05/03/2024

Le baromètre 2024 de l'agence BIO sur la perception et la consommation des produits biologiques en France confirme le rôle majeur, mais encore économiquement limité, que peut jouer la RHD pour satisfaire la demande en bio des consommateurs et pour offrir des débouchés à ses agriculteurs. Malgré le frein du prix, les Français expriment de fortes attentes pour des repas bio pris hors domicile. 69% se déclarent intéressés par le bio à la cantine. Pourcentage qui monte à 71% pour les restaurants. Mais pour 51 % d'entre eux, l'offre de bio n'y est pas assez étendue.

## **Produits bio : comment le marché s'est effondré après des années de croissance**

CAPITAL 05/03/2024 (réservé abonné)

Des producteurs, désormais réticents à se convertir, jusqu'à la grande distribution, qui réduit son offre, c'est toute la filière de l'agriculture biologique qui est en crise. Et les tensions sur le pouvoir d'achat des ménages n'expliquent pas tout.

## **Agriculture : "Nous devons revenir sur l'alimentation cœur de gamme qui est aujourd'hui importée", selon le président de La Coopération agricole**

FRANCE INFO 04/03/2024

Le Salon de l'agriculture s'est refermé dimanche. Dominique Chargé, président de La Coopération Agricole, qui représente trois quarts des agriculteurs, essentiellement des TPE, mais aussi de très grandes coopératives comme Sodiaal (Candia, Yoplait...), vient nous dresser son bilan.

## **Bio : les Français se désintéressent des aspects santé et environnement**

PROCESS ALIMENTAIRE 04/03/2024

L'Agence Bio a délivré les résultats de son dernier baromètre sur la perception des aliments bio en France. Verdict : pour la première fois, l'intérêt des consommateurs baisse sur les préoccupations santé ou environnementales.

## **Agriculture : les changements d'habitudes alimentaires des Français contribuent à la hausse des importations**

LE MONDE 04/03/2024

Les agriculteurs dénoncent également les distorsions de concurrence, qui pénalisent une production française souvent mal étiquetée aux yeux des consommateurs.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **Achats Egalim en restauration collective : les chiffres 2022 sont tombés !**

ZEPRO 07/03/2024

Selon les dernières données collectées par la plateforme « Ma cantine » concernant les achats 2022 , le taux d'achat global des denrées Egalim (bio et durables) témoigne d'un mouvement positif.

### **Revue de web : la restauration collective en bref**

RESTAURATION COLLECTIVE 07/03/2024

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

### **Restauration collective : mobilisation des acteurs pour tenir les objectifs d'EGAlim**

ALIMAGRI 06/03/2024

La loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience, a défini l'objectif emblématique de garantir au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective de service public depuis le 1er janvier 2022. Une mesure qui concerne aussi les établissements de restauration collective privés depuis le 1er janvier 2024.

### **Le label Ecocert « En Cuisine » valorise les collectivités engagées pour une alimentation saine**

LA GAZETTE DES COMMUNES 05/03/2024 (réservé abonné)

Plusieurs collectivités ont décroché le label Ecocert « En Cuisine », lequel accompagne élus et agents pour plus de produits bios, locaux et sains dans les assiettes. Il aide aussi à rendre le restaurant scolaire plus durable.

### **loi egalim en restauration collective : une « conférence des solutions » pour tenir les objectifs est programmée le 2 avril**

RESTAURATION 21 04/04/2024

La restauration collective est tenue de servir au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio, et 60% de produits durables et de qualité pour les familles « viandes » et « poissons » à ses convives

### **Agrilocal dévoile les lauréats de ses Trophées Fournisseurs**

RESTAURATION COLLECTIVE 04/03/2024

L'Hôtel Mercure Paris Vaugirard a accueilli le 28 février dernier les Trophées Nationaux Fournisseurs Agrilocal, récompensant les acteurs les plus actifs au sein du réseau.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### **Viandes : les restaurateurs doivent afficher l'origine des produits transformés**

AGRA PRESSE 07/03/2024 (réservé abonné)

L'affichage de l'origine de la viande utilisée dans les produits transformés vient d'être rendu obligatoire en restauration hors domicile – dans toutes ses formes. Cette mesure vient compléter l'obligation pour les viandes crues, dont la pérennisation est attendue sous peu.

## **Petit déjeuner : en quête du meilleur rapport qualité-prix**

HOTELLERIE RESTAURATION 07/03/2024

Buffet ou pas buffet ? Sucré, salé ou les deux ? Et le jus d'orange, pressé minute ou pas ?... Autant de questions que l'on peut se poser avant de trouver la formule idéale du petit déjeuner à proposer aux clients d'hôtels, bars et brasseries. Mais en pleine inflation et de hausse du coût des matières premières, comment réussir un bon rapport qualité-prix ? Tour de tables et paroles d'experts.

## **l'umih et l'ademe signent une convention**

RESTAURATION 21 07/03/2024

Les partenaires veulent accélérer la transition écologique dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

## **La restauration rapide : 1er contributeur à la croissance de la restauration commerciale**

LE MONDE DU SURGELE 07/03/2024

C'est ce que révèle l'étude Speak Snacking du salon Sandwich & Snack Show- Parizza réalisée en partenariat avec le cabinet d'études Strateg'eat, et avec les données de marché de Gira Foodservice/Circana.

## **Snacking : en constante évolution**

AU COEUR DU CHR 07/03/2024 (réservé abonné)

Retrouvez l'édito du dernier numéro de l'Auvergnat de Paris par Jérémie Denoyer.

## **Le snacking en toute liberté**

AU COEUR DU CHR 07/03/2024 (réservé abonné)

L'évolution du marché de la restauration rapide contribue à changer en profondeur les habitudes de consommation. L'offre s'étend, gagne en qualité, et flirte même avec les domaines voisins que sont la boulangerie et la restauration traditionnelle. Chacun dans leur domaine, les acteurs se mettent en rang pour proposer une réflexion de plus en plus poussée sur les goûts et l'expérience client.

## **Les plats sur la comète, par Gilles Fumey**

SNACKING 07/03/2024

Dans sa chronique pour France Snacking sortie dans le dernier magazine, le géographe de l'alimentation, Gilles Fumey, décortique et met à mal les arguments de l'essayiste Attali sur les risques et les méfaits de la montée du snacking. Un billet à croquer, comme à chaque fois, avec gourmandise.

## **Speak Snacking. Essoufflé, le snacking reste résilient et peut miser sur des poches de croissance**

SNACKING 01/03/2024

Chahutée et challengée, la restauration rapide parvient à terminer l'année en positif dans un marché tendu et face à un consommateur contraint. Dans son étude Speak Snacking présentée ce matin, pour le salon Sandwich & Snack Show, le cabinet Strateg'eat dresse un bilan du millésime 2023 et des défis d'un secteur résilient, qui se premiumise mais en transformation, notamment face à la montée en puissance de la gamelle et de la GMS/Proxi.

## **Le snacking fait fi de l'inflation**

NEORESTAURATION 06/03/2024

A quelques jours de l'ouverture des prochains salons Sandwich & Snack Show-Parizza (13-14 mars), Nicolas Nouchi, fondateur du cabinet d'études Strateg'eat a dévoilé les résultats de l'enquête menée sur le segment avec l'aide des données de marché de Gira Food Service-Circana.

## Snacking : les raisons du succès

HOTELLERIE RESTAURATION 06/03/2024

En marge des salons Sandwich & Snack Show et Parizza, les 13 et 14 mars 2024 à Paris, l'étude Speak Snacking confirme la bonne santé du secteur de la restauration rapide. En dépit d'un contexte inflationniste, celle-ci représente 38 % du chiffre d'affaires de la restauration commerciale. Analyse et explications.

## Le « Fait maison » en passe d'être dépeussié

LE CHEF 06/03/2024

D'ici quelques jours, la proposition de loi visant à renforcer la mention « Fait maison » sera proposée en commission des affaires économiques, avant un débat en séance prévu le 25 mars.

## #Fait maison, un texte écrit au mépris des contraintes du secteur, l'avis de Paul Boivin de la FEB

SNACKING 06/03/2024

Alors qu'un projet de texte de loi est en consultation ces jours-ci pour durcir les conditions d'affichage du « Fait maison » en restauration, la parole commence à se libérer. Une vraie nécessité, alors qu'il est envisagé dans cette proposition, notamment, d'instaurer l'indication « non fait maison » pour tous les produits qui ne seraient pas fabriqués sur place. Nous avons demandé à Paul Boivin, délégué général de la Fédération française de boulangerie, de partager son avis sur ce texte. Il nous explique les principaux risques et pourquoi ce serait une catastrophe.

**NDLR : Le sujet "NON FAIT MAISON"** est suivi par le GECO Food Service avec beaucoup d'attention **depuis le mois de juin 2023** (Cf. consultation sur le sujet du Conseil National de la Consommation – Observations formulées via l'ANIA et le MEDEF – puis, à l'automne 2023, séquence prises de parole dans la presse par la Ministre Olivia GREGOIRE).

**Le sujet a connu une accélération inattendue. Depuis la mi-janvier, le GECO Food Service est très fortement mobilisé** autour de la possible **mention obligatoire « NON FAIT MAISON »** : sensibilisation de toutes les parties prenantes concernées pour les mobiliser – Mobilisation de l'ANIA - audition DGCCRF et DGE – audition par le Député Rapporteur de la Proposition de loi – audition par la Commission des Affaires Economiques de l'Assemblée Nationale – échanges parlementaires – lien avec toutes les parties prenantes, dont l'UMIH-GHR, etc.

**Voir les POST LKD Compte GECO** Food Service : les 04/03, 06/03 et 08/03.

## Hôtels, restaurant, la fin des dosettes en plastique

TF1 05/03/2024

Entre les sachets de ketchup, les oranges recouvertes de plastique et les morceaux de polyester, il y a un point commun. On va devoir s'en passer. Ces types d'emballage sont jugés inutiles par l'Union européenne et par beaucoup d'entre nous aussi. Justement dès 2030, pour réduire le nombre de déchets lié aux emballages, plus de 188,7 kg par personne chaque année, il y aura quelques changements, comme terminer les petits flacons de shampoing ou de savon dans les hôtels. Ce n'est pas un problème pour la profession. Des emballages superflus qui vont aussi disparaître de nos restaurants, où le plastique à usage unique sera définitivement banni. Comme c'est déjà le cas dans les fast-foods où la vaisselle réutilisable a fait son apparition. D'autres changements concernent cette fois les colis, ou plus précisément leurs tailles, souvent disproportionnées par rapport à leurs contenus. Bonne nouvelle, ce sera bientôt de l'histoire ancienne, car en 2030, un carton ne pourra pas contenir plus de 50% de vide. TF1 |

**BFM TV**

## **Speak Snacking : la restauration rapide en croissance**

AU COEUR DU CHR 07/03/2024

À travers l'étude Speak Snacking, le salon Sandwich & Snack Show – Parizza dresse un bilan de la restauration rapide pour 2023.

## **les français achètent moins de produits bio mais en veulent davantage en rhf**

RESTAURATION 21 04//04/2024

L'Agence bio a dévoilé les chiffres de son baromètre annuel de perception et de consommation des produits biologiques en France.

## **Développer l'approvisionnement en denrées biologiques dans la restauration commerciale**

PRESSE AGENCE 04/03/2024

L'agriculture biologique repose sur des pratiques privilégiant la préservation de la biodiversité, des ressources naturelles, et le bien-être animal.

pratiques privilégiant la préservation de la biodiversité, des ressources naturelles, et le bien-être animal.

## **Le nombre d'intoxications alimentaires collectives au plus haut niveau depuis 1987**

20 MINUTES 01/03/2024

C'est une autre forme d'épidémie, dont les chiffres explosent, et qui serait pourtant totalement évitable. Les chiffres des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), communément appelées intoxications alimentaires, sont en forte hausse, indique Santé publique France dans son dernier bilan de l'évolution épidémiologique des TIAC issues des données de la déclaration obligatoire.

## **L'Umih et l'Ademe unissent leurs forces pour accélérer la transition écologique dans le secteur de l'hôtellerie-restauration**

HOTELLERIE RESTAURATION 01/03/2024

Le 28 février, Thierry Marx, président confédéral de l'Umih (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie et Sylvain Wasserman, président de l'Ademe (Agence de la transition écologique) ont signé une convention inédite visant à renforcer leur collaboration dans le domaine de la transition écologique.

## **EQUIPEMENT / HYGIENE CUISINE**

### **Hygiène : le nettoyage du sol**

HOTELLERIE RESTAURATION 04/04/2024

Le nettoyage du sol dans une cuisine de restaurant est essentiel pour maintenir un niveau d'hygiène correct et prévenir les risques de contamination alimentaire. Voici quelques règles d'hygiène pour le nettoyage du sol, afin de contribuer à maintenir un environnement de travail propre, sûr, et conforme aux normes sanitaires.

## **DEVELOPPEMENT DURABLE / DECHETS**

### **Vers des emballages plus durables en Europe**

PROCESS ALIMENTAIRE 05/03/2024

Le Parlement européen et le Conseil de l'Europe sont parvenus à un accord provisoire pour favoriser la réduction, la réutilisation et le recyclage des emballages. Et ce dans un contexte d'augmentation des déchets d'emballages générés par l'Union européenne.



# AU COEUR DES ENTREPRISES

## **Maxime Holder. « Comment nous réinventons PAUL et le coffee-shop à la française pour préparer demain »**

SNACKING 05/03/2024

Après avoir développé avec succès Boulangerie Paul à l'international et porté le parc à plus de 421 adresses dans 53 pays, Maxime Holder a pris la présidence effective du groupe l'an dernier, et notamment les manettes de la « maison France ». Aujourd'hui à la tête de plus de 800 boutiques pour un volume d'affaires de l'ordre de 920 M€, il a la ferme volonté de redonner de la voix et une nouvelle modernité à la marque dans l'Hexagone, à l'image de celle qui résonne par-delà les frontières. Parmi les chantiers prioritaires de 2024 : un vaste programme de rénovation des boutiques, la diversification et la diffusion de la griffe Paul notamment en traiteur BtoB et en GMS, mais aussi et surtout l'incarnation d'une nouvelle génération de lieux signés Paul Le Café avec, déjà, un plan de charge de 30 adresses cette année. De retour sur le salon de la franchise du 16 au 18 mars, le groupe marque également sa volonté de rappeler son rôle incontournable dans le paysage de la restauration rapide à la française. Tête à tête avec Maxime Holder.

## **So Breizh, le nouvel acteur du marché breton de la RHD**

PROCESS ALIMANTAIRE 07/03/2024

SovFrais et A2S, deux sociétés historiques d'Even Distribution fusionnent, sous une nouvelle bannière, So Breizh. Ambition : devenir le leader régional de la distribution alimentaire en restauration hors domicile.

## **Nouvelle identité pour Coup de Pates**

HOTELLERIE RESTAURATION 07/03/2024

Aryzta France se métamorphose en Coup de Pates®, reflétant son dévouement à simplifier la vie des professionnels. L'entreprise, forte de ses 35 ans d'histoire, met l'innovation au cœur de son identité, en commençant par un logo plus moderne.

## **commerce équitable : sysco france s'engage avec agri-éthique**

RESTAURATION 21 06/03/2024

Le grossiste alimentaire est le premier de son secteur à développer des produits équitables.

Sysco France annonce son partenariat avec le premier label de commerce équitable français Agri-Ethique qui garantit le revenu des producteurs, incarne-le made in France et est accessible à tous les consommateurs.

**> NEORESTAURATION**

## **Une nouvelle identité pour la marque Baignes de Sodiaal**

RESTAURATION COLLECTIVE 05/04/2024

Afin d'asseoir sa légitimité auprès des chefs qu'elle accompagne, Sodiaal Professionnel (filiale de la coopérative laitière Sodiaal) dévoile la toute nouvelle identité de sa marque de crèmes Baignes, à la fois unique et moderne, en proposant une nouvelle gamme complète de crèmes.



# GECO

FOOD SERVICE