



Revue de presse

Semaine du 9 au 22 mars 2024



Revue Stratégique Food Service Vision. Des résultats en demi-teinte pour la restauration

SNACKING 20/03/2024

Si la restauration commerciale affiche une croissance de 9 % de son chiffre d'affaires en 2023, elle est essentiellement due à la hausse des tickets moyens dans un contexte d'augmentation des prix selon la dernière Revue Stratégique de Food Service Vision. D'ailleurs, les résultats des derniers mois montrent un net ralentissement, y compris en restauration rapide, avec des arbitrages des convives sur le contenu de leurs assiettes. Toutefois, le ralentissement de l'inflation comme un calendrier plutôt favorable pour le secteur laissent augurer de lendemains meilleurs...

- L'année 2023 s'est achevée sur une note positive avec une hausse de 9 % du chiffre d'affaires de la consommation hors domicile par rapport à l'année précédente
- Des performances très disparates : a hausse du chiffre d'affaires de la restauration commerciale se stabilise à 2 % en valeur (3 % pour la restauration collective, + 5 % pour les commerces de proximité
- Un ralentissement de la spirale inflationniste : Sur un an, la hausse moyenne s'établit à 5,7 % sur l'ensemble des familles de produits
- De gros consommateurs... et des arbitrages : Au cours des trois derniers mois, les consommateurs ont plutôt maintenu leur fréquence de visites hors-domicile mais ont arbitré sur le contenu de leurs repas.
- Des raisons d'y croire : les restaurateurs sont assez optimistes : 78 % des indépendants sont confiants ou très confiants sur leur activité au premier semestre, soit 15 points de plus par rapport au trimestre précédent!

Fait-maison et non fait-maison, le projet de loi retiré

SNACKING 19/03/2024

Après moult discussions, quelques sueurs froides et la montée au front, en sous-marin, d'un certain nombre de restaurateurs et représentants syndicaux, le feu est enfin éteint... pour l'instant. La proposition de loi a été retirée et elle n'est plus à l'ordre du jour de la commission qui se tient demain 20 mars.

La REP emballages de la restauration est entrée en vigueur le 15 mars

RESTAURATION 21 25/03/2024

Par arrêté du 11 mars, Citeo Pro, filiale de Citeo et Adelphe, a été agréée pour 6 ans par les pouvoirs publics pour la REP Emballages de la restauration (REP ER) qui est entrée en vigueur le 15 mars 2024. Elle concerne les emballages « grand format » de produits alimentaires utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration. Les déclarations des emballages mis sur le marché en 2023 sont attendues pour le 1er juillet prochain au plus tard.

C'est fait ! Citeo devient l'éco-organisme pour les emballages de la restauration

NEORESTAURATION 15/03/2024

Pour répondre à la Responsabilité élargie du producteur (REP) créée par les lois Agenc et Climat & résilience, Citeo Pro prendra en charge les déchets d'emballage des entreprises ayant une activité principale ou secondaire de restauration.

SALON

Sandwich & Snack Show 2024, le salon de tous les records en images

SNACKING 15/03/2024

Alors que le salon vient à peine de fermer ses portes ce jeudi 14 mars, et tandis que le bilan officiel n'est pas encore connu, la fréquentation aurait dépassé tous les records. Un succès palpable dans les allées, confirmé par les exposants et lisible à travers le foisonnement d'animations, concours, conférences et championnats. Retrouvez tous les gagnants tout en images.

La restauration en force sur Franchise Expo Paris du 16 au 18 mars

SNACKING 15/03/2024

Grand-messe de l'entrepreneuriat, le salon Franchise Expo Paris ouvre ses portes du 16 au 18 mars à Paris Expo Porte de Versailles. Les métiers de l'hôtellerie-restauration et du commerce alimentaire y occuperont une place de nouveau déterminante avec plus de 200 enseignes exposantes et un vrai boom du côté de la boulangerie en réseau. Sylvie Gaudy, la directrice de l'événement, nous livre en avant-première quelques temps forts de ce rendez-vous attendu.

"Le double four permet de sortir deux pizzas en trois minutes" : au salon Sandwich & Snack Show, les professionnels de la pizza veulent en mettre plein la vue

FRANCE 3 14/03/2024

Le grand rendez-vous du snacking et de la restauration rapide se tient jusqu'à ce soir au parc des expositions de la porte de Versailles. Près de quatre cent exposants tentent de s'y démarquer. Coup de projecteur sur le secteur de la pizza où les distributeurs automatiques font figure d'avenir dans un secteur qui cherche toujours à se renouveler.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

PARIS : Repenser l'agroalimentaire, le design pour encourager des systèmes alimentaires locaux et durables

PRESSE AGENCE 20/03/2024

Dans un monde où la population explose et où les conséquences de l'agriculture industrielle se font sentir de plus en plus, repenser nos habitudes alimentaires est devenu une urgence.

Decathlon, picard, grand frais... découvrez les enseignes préférées des français

RMC 20/03/2024

Comme l'année passée, Decathlon reste l'enseigne préférée des Français, selon le classement réalisé par le cabinet OC&C pour LSA. Si la marque de sport ne bouge pas, le reste du top 10 évolue au rythme de l'inflation.

Gâteaux, plats préparés, sauces... Quatre choses à savoir de l'enquête de l'Anses sur la présence du sucre dans les aliments transformés

France INFO 19/03/2024

Un rapport de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation assure que le sucre est présent dans une majeure partie des produits transformés, y compris les salés. Mais l'Anses observe aussi une baisse de l'utilisation des ingrédients sucrants depuis une décennie.

Charcuterie, chips, pizzas... Un rapport alerte sur les sucres cachés dans notre alimentation

BFM TV 19/03/2024

Une étude des autorités sanitaires françaises publiée ce mardi 19 mars s'intéresse à plus de 54.000 produits de consommation courante. Dans leur grande majorité, ils contiennent un ou plusieurs ingrédients sucrants.

#Exclu.Indices Burger & Pizza 2024. Un burger qui s'essouffle et une pizza qui résiste en trompe l'œil

SNACKING 18/03/2024

Parmi les enseignements majeurs livrés par ses tous nouveaux indices Burger et Pizza 2024, le cabinet d'études Gira s'interroge sur le marché du burger en souffrance. Un segment en difficulté en restauration commerciale au même titre que la pizza qui réussit à mieux résister au global mais seulement grâce à l'effet report de la consommation vers la GMS. Avec l'inflation des prix, des plafonds de verre ont été brisés qui remettent en cause la notion même de premiumisation de la restauration rapide.

Fast food : La pizza est le plat préféré des Français, découvrez le podium

RADIO CLASSIQUE 17/03/2024

Les Français adorent la pizza, d'après les résultats d'une étude réalisée par un groupe de conseil. Zoom sur nos préférences en matière de restauration rapide

«On ne reviendra pas aux prix de 2019», avertit Michel-Édouard Leclerc

LE FIGARO 17/03/2024

La hausse des prix cette année devrait se maintenir à 2 ou 3% en 2024 dans le secteur alimentaire, selon le président du comité stratégique de Leclerc, invité du Grand Jury RTL-Le Figaro-M6,.

12,09 euros en moyenne : pourquoi la pizza cartonne toujours en France

BFM TV 18/03/2024

Dans les restaurants et les supermarchés français, le prix moyen d'une pizza s'élevait à 12,09 euros en moyenne en 2023. La pizza reste indétrônable dans l'estomac des Français. Près de 1,2 milliard de pizzas ont été mangées par les consommateurs français en 2023, un chiffre en hausse de 15% par rapport à 2021 et surtout de 8% par rapport à 2019, dernière année de référence avant la crise sanitaire, selon les données du dernier "indice pizza" porté par le cabinet de conseil Gira et obtenu par BFM Business.

12,02 euros en moyenne : le burger est-il devenu trop cher pour les Français ?

BFM TV 18/03/2024

Dans les restaurants français, le prix moyen d'un burger s'élevait à 12,02 euros en moyenne en 2023. Un prix devenu trop élevé pour certains consommateurs. L'âge d'or du burger en France est peut-être déjà derrière lui. Après avoir envahi la restauration française, des chaînes de fast-food aux brasseries traditionnelles, le burger donne un premier coup de frein.

Les français boudent les sushis, trop chers et pas assez innovants

BFM TV 16/03/2024

Selon la dernière étude Speak Snacking, les sushis ont quitté le top 10 des snacks préférés des Français. Les sushis perdent du terrain sur le snacking. Longtemps plébiscités par les consommateurs, les traditionnels mets japonais sont désormais devancés par les kebabs et les paninis.

L'Europe avance au service des agriculteurs en proposant des mesures de simplification

PRESSE AGENCE 15/03/2024

L'Europe avance au service des agriculteurs en proposant des mesures de simplification portées par le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. La Commission européenne vient de publier ses propositions pour répondre à la crise agricole qui touche l'ensemble de l'Union européenne.

Pac : Bruxelles lâche les jachères

AGRA PRESSE 14/03/2024

Dans le cadre d'un nouveau paquet de mesures visant à répondre aux protestations agricoles des derniers mois, la Commission européenne a décidé de remettre largement en cause l'architecture verte de la Pac. Parmi ces mesures proposées : suppression de l'obligation de jachères, assouplissement des exigences de rotation des cultures et de couverture des sols en hiver, suppression du lien entre la Pac et la stratégie De la ferme à la table, suppressions des contrôles et sanctions pour les petites exploitations...

Loi EGalim 4 : les travaux pour encadrer les relations commerciales entre distributeurs et industriels démarrent

LE MONDE 13/03/2024

Le gouvernement a prévu de toiletter d'ici à l'été la loi qui régit les relations commerciales entre les distributeurs et les industriels, avant de porter le sujet au niveau européen. Différents parlementaires se penchent actuellement sur le sujet.

Viande : l'obligation d'afficher son origine étendue aux produits transformés

ZEPRO 14/03/2024

C'est fait ! Le décret n°2024-171, publié le 6 mars 2024, rend désormais obligatoire l'affichage de la provenance des viandes utilisées dans les plats préparés et les produits transformés pour « l'ensemble des établissements de restauration commerciale et collective ».

Restaurants, cantines... L'affichage de l'origine des viandes utilisées dans les produits transformés désormais obligatoire

LE PARISIEN 09/03/2024

L'indication de l'origine et de la provenance de la viande utilisée dans des produits transformés à base de viande ou des préparations de viande est obligatoire, sous peine d'amende pour les restaurateurs.

L'"Origine-Score" devient "Origine-Info", ce qu'il faut savoir sur le nouvel indicateur

LSA 13/03/2024

Après plus de deux heures de réunion ce matin à Bercy dans le cadre des rencontres de la transparence voulues par la ministre de la consommation, Olivia Grégoire, la démarche Origine-Info a été lancée. D'ici au 1er mai, un cahier des charges doit être bâti pour une expérimentation cet été.

PARIS : Les annonces gouvernementales sont-elles à la hauteur des enjeux agricoles ?

PRESSE AGENCE 12/03/2024

Une semaine de manifestations intenses dans le pays et trois trains d'annonces gouvernementales plus tard, l'heure est au bilan et au décryptage des mesures annoncées.

Une collecte de lait bio en net recul en 2023 et des inquiétudes pour 2024

WEB-AGRI 12/03/2024

Entre baisse du nombre de livreurs, conditions climatiques compliquées et moindre motivation des éleveurs, la collecte de lait bio s'est repliée de 4,5 % en 2023. La consommation a de son côté encore décroché. Pour l'Idèle, « tout l'enjeu pour la filière en 2024 sera d'enrayer cette crise persistante de la consommation ».

L'APVF récompense les professionnels de l'alimentation qui s'engagent pour la volaille française

TENDANCE HOTELLERIE 11/03/224

Parmi les leaders de la production de volailles, la France propose une grande variété d'espèces aux modes de production variés, répondant aux attentes des consommateurs : qualité, traçabilité, exigences optimales... Une offre complète pour les professionnels de l'alimentation qui souhaitent proposer de la Volaille Française à leurs clients répondant ainsi au souhait des 90% [1] des Français qui souhaitent trouver de la Volaille Française en Restauration Hors Domicile. Pour 89% des consommateurs, le savoir-faire des éleveurs français garantit une viande de qualité.

RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration collective : comment mieux manger ?

France INTER 19/03/2024

Comment mettre en place une alimentation plus écologique et plus durable en restauration collective ? Avec quatre milliards de repas par an, la restauration collective constitue un levier essentiel pour favoriser une alimentation plus durable au sein des territoires. Pourtant, il reste beaucoup à faire pour que les cantines proposent une offre digne de l'urgence climatique, éthique et sanitaire en France et dans le monde.

13 % de bio dans les cantines en 2022

LA France AGRICOLE 13/03/2024

Les résultats du recensement des achats effectués par la restauration collective publique en 2022 indiquent que 27,5 % d'entre eux sont durables et de qualité. La part de produits bio est de 13 %.

PARIS : Objectifs EGAim en produits durables et de qualité en restauration collective

PRESSE AGENCE 12/03/2024

Objectifs EGAim en produits durables et de qualité en restauration collective, le bilan de l'année 2022 publié, la collecte des données 2023 bientôt clôturée.

La restauration d'entreprise au coeur d'un webinaire

RESTAURATION COLLECTIVE 11/03/2024

Workplace Magazine (Idet) organisait le 7 mars dernier un webinaire intitulé « Restauration : manger bien, travailler mieux ? ». En préambule, l'importance de la restauration d'entreprise – notamment depuis le retour des salariés post-Covid – et les transformations qui en ont découlé ont été soulignées.

Les cantines respectent-elles la loi Egalim ?

LES MARCHES 11/03/2024

Selon les données recueillies sur la plateforme « ma cantine », qui donnent un état des lieux partiels des approvisionnements de restauration du service public en 2022, les objectifs d'Egalim sont encore loin d'être atteints.

Les cantines scolaires, casse-tête sans fin pour les collectivités locales

LES ECHOS 09/03/2024 (réservé abonné)

L'équation financière de la restauration scolaire reste compliquée pour les élus. Communes, départements et régions cherchent la bonne recette pour maîtriser les coûts et épargner les familles.

Egalim : la restauration collective sert 27 % de produits durables selon « ma cantine »

RESTAURATION 21 08/03/2024

Le bilan statistique annuel 2023 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective publie des chiffres en légère progression.

RESTAURATION COMMERCIALE

Quels sont les plats de snacking préférés des français ?

RMC 19/03/2024

Les Français consomment de plus en plus de pizza, de hamburger, de kebab et de plats de restauration rapide en tout genre, selon les conclusions de l'étude Speak Snacking. Mais quels sont leurs plats préférés dans le détail? RMC Conso fait le point.

Comment reconnaître un plat fait maison au restaurant ?

RMC 21/03/2024

Ce mardi, la proposition de loi visant à imposer la mention "non fait maison" sur les cartes des restaurants a été retirée par son rapporteur à l'Assemblée nationale. Mais la question des produits réellement cuisinés sur place demeure, tant ils sont parfois difficiles à repérer.

Santé : le snacking, le secteur de la restauration qui a le vent en poupe

Europe 1 15/03/2024

Nicolas Nouchi, expert en consommation et fondateur de la société de conseil Strateg'eat répond aux questions d'Alexandre Le Mer.

Béatrice Gravier : « Le client recherche de la diversité »

AU COEUR DU CHR 12/03/2024

la directrice général du salon Sandwich & Snack Show – Parizza, Béatrice Gravier, a répondu aux questions de la Revue des Comptoirs.

Boulangeries, kebabs, pizzas : la restauration rapide et le "snacking" ne connaissent pas la crise

RMC 14/03/2024

Malgré l'inflation, le snacking ne connaît pas la crise. Les Français en sont toujours autant adeptes mais ont adapté leurs modes de consommation.

Pizza, burger, ramen... Quels sont les plats de restauration rapide préférés des Français ?

LE FIGARO 14/03/2024

L'étude Speak Snacking 2024 s'est intéressée aux produits salés que les Français préfèrent consommer en dehors de chez eux ou en livraison.

Manuconso - malgré l'inflation, le snacking fait de la résistance

RMC 14/03/2024

Le succès est toujours présent pour la restauration rapide. Cependant, le panier moyen d'achat baisse !

Le sandwich, un incontournable du «snacking» qui se réinvente

EUROPE 1 14/03/2024

Si la pizza est devenue le snacking préféré des Français, le sandwich reste un incontournable de leurs pauses déjeuner. Pour continuer à séduire les clients, il monte en gamme et suit les nouvelles tendances de consommation.

Sandwichs : quand les boulangeries traditionnelles prennent leur revanche sur les fast-foods

FRANCE 3 12/03/2024

Street food, boulangeries haut-de-gamme ou encore "fast casual"... le marché de la restauration rapide se réinvente. À l'occasion du salon Sandwich & Snack Show qui se déroulera à Paris mercredi et jeudi prochains, le fondateur du cabinet Strateg'eat Nicolas Nouchi nous dresse le portrait d'un secteur en pleine mutation.

EQUIPEMENT / HYGIENE CUISINE

Locacuisines lance un site e-commerce de location de matériel

ZEPRO 19/03/2024

L'entreprise toulousaine investit 4,5 M€ pour étoffer son parc locatif et lance son site d'e-commerce. Louer ses équipements de cuisine ? Pour un mois ou une plus longue durée ? « Jusqu'à maintenant, ce n'était pas vraiment culturel dans le milieu de la restauration », confie Philippe Beato, P-DG de Locacuisines, leader sur le marché de la location de locaux de restauration et de modules de cuisine professionnelle.

Rieber fait évoluer ses bacs gastronormes et sort 10 couvercles interchangeables.

RESTAURATION 21 18/03/2024

Les bacs peuvent être personnalisés aux couleurs de l'établissement avec un logo. Pour respecter la loi Egalim et sortir du plastique à usage unique en cuisine, les exploitants sont à la recherche d'alternatives adaptées à leurs process de production des repas.

DEVELOPPEMENT DURABLE / DECHETS

Solutions Zéro plastique : un guide pour mieux choisir sa vaisselle

ZEPRO 13/03/2024

Elaboré par l'association Ecoscience Provence en collaboration avec l'ARBE et avec le soutien financier de l'ADEME et la Région Sud, ce guide a pour vocation d'aider les professionnels et les collectivités à choisir des alternatives éco-responsables à la vaisselle et aux emballages en plastique.



Basilic & Co modernise son accompagnement des franchisés avec Inpulse

ZEPRO 19/03/2024

En ce début d'année, Basilic & Co, enseigne spécialisée dans les pizzas et produits du terroir, franchit un cap dans son développement en intégrant Inpulse, une plateforme de gestion de l'approvisionnement pour les chaînes de restauration.

Le moulin remporte le prix de l'initiative écoresponsable des grands prix du snacking et boom boom villette le coup de cœur du jury

RESTAURATION 21 18/03/2024

Bilan positif pour la 24e édition du Sandwich & Snack Show qui affiche une fréquentation en hausse de 26 % par rapport à la précédente. 13 600 professionnels ont arpenté les allées du Sandwich & Snack Show qui s'est déroulé les 13 et 14 mars dans le hall 7.1 à la Porte de Versailles à Paris, venus rencontrer les 350 entreprises exposantes, assister aux nombreux concours et tables-rondes

Gourmance, la marque premium de boulangerie

ZEPRO 15/03/2024

« Gourmance, c'est la nouvelle marque premium de boulangerie à la française. C'est un assortiment de produits irréprochables dédiés au foodservice, de la boulangerie à la restauration commerciale », déclare François-Xavier Quarez, CEO d'Episens by InVivo lors de l'inauguration de Gourmance, sur le salon du Sandwich & Snack Show.

Daunat voit rouge pour ses sandwiches et lance son bowl Sonigiri

SNACKING 09/03/2024

Tout en révisant son packaging pour ses sandwiches Le Classique, Le Suédois et les Escales Gourmandes qui passe au rouge et en dynamisant ses gammes salades et wraps, la filiale du groupe Norac se félicite d'une large progression de ses activités et un gain de part de marché.

Le groupe Panzani veut devenir le partenaire privilégié de la RHD

ZEPRO 13/03/2024

Le groupe français Panzani, spécialiste de la transformation du blé dur, n'a pas dit son dernier mot sur le marché de la restauration collective comme commerciale. La preuve.

Unilever Food Solutions lance un palet végétalien

NEO RESTAURATION 13/03/2024

Présentée au Sandwich & Snack Show, cette nouvelle référence, nutriscorée A et vegan, est également compatible avec le régime halal.

Sodebo, l'innovation toujours au cœur de sa stratégie 2024. La preuve par 12

SNACKING 8/03/2024

En ce premier semestre 2024, ce ne sont pas moins de 12 innos ou rénovations de recettes qui sont au menu. Une stratégie tournée vers un consommateur qui a réduit son panier moyen avec, notamment, une nouvelle collection de box All'Italiana, de salades avec Asian Salad ou encore de sandwiches et pizzas.

La Vie lance une gamme de sandwiches 100% végétaux

LSA 13/03/2024 (réservé abonné)

La marque spécialiste du bacon du jambon et des lardons fabriqués à partir de protéines végétales lance une gamme de trois sandwiches 100% végétaux.

Le groupe Boncolac change de nom... et de dimension

LE MONDE DU SURGELE 13/03/2024

Sous l'impulsion de son actionnaire Waterland Private Equity, le groupe Boncolac voit plus loin et plus grand. En devenant Onoré, et en accueillant 3 nouvelles sociétés, le nouveau groupe ainsi constitué affiche de fortes ambitions à l'international.

Compass Group France et Bleu-Blanc-Cœur : 10 ans de partenariat vertueux

TENDANCE HOTELLERIE 13/03/2024

Compass Group France et l'association Bleu-Blanc-Cœur célèbrent 10 ans de partenariat. Une collaboration mise en place dès 2013, date de notre adhésion à Bleu-Blanc-Cœur, autour d'une juste cause : développer un modèle de consommation plus vertueux pour les consommateurs et les producteurs, au service du bien commun.

Antoine Fabry-Grandin, directeur général de Pro à Pro : « devenir un référent majeur pour la RHD »

NEO RESTAURATION 12/03/2024

Présent sur les trois températures (sec, frais et surgelé) aussi bien en restauration collective que commerciale, le distributeur cherche à consolider ses positions et à élargir son socle de clients. Pour cela, il continue de se structurer et de multiplier les chantiers, comme le raconte à Néo Restauration son directeur général, Antoine Fabry-Grandin.

Foodles annonce le rachat du traiteur Le Val d'Evre afin d'internaliser davantage sa production

TENDANCE HOTELLERIE 12/03/2024

Foodles – alternative innovante, flexible et responsable à la restauration d'entreprise traditionnelle – annonce ce jour le rachat du traiteur Le Val d'Evre (44). Cette internalisation lui permettra de perfectionner son savoir-faire cuisinant et de nourrir des milliers de convives au quotidien. Une nouvelle étape stratégique pour le leader de la restauration d'entreprise nouvelle génération, qui accompagne la trajectoire que l'entreprise s'est fixée et son souhait d'atteindre la rentabilité d'ici la fin de l'année 2024.

Bertrand Franchise : la force d'un modèle unique en France

LE FIGARO 12/03/2024

Fondé par Olivier Bertrand en 1997, le Groupe Bertrand est le premier groupe français indépendant de restauration et d'hôtellerie. Son pôle Bertrand Franchise est la première plateforme de marques de restauration commerciale en franchise en France, avec un modèle unique de multi-enseignes.

