



# Revue de presse

Semaine du 6 avril au 19 avril 2024

# A NE PAS MANQUER

## **Zepros Resto #112 daté Avril 2024 est paru !**

ZEPRO 10/04/2024

- Le non-fait maison ne passera pas p.6
- Thierry Marx valorise la restauration durable p.10
- Focus : soignez votre accueil p.22
- Foodles rachète un premier traiteur p.32

## **SALON**

### **Le succès de l'édition 2024 de Food Hotel Tech confirme l'importance croissante de l'IA et de la RSE dans l'hôtellerie-restauration**

TENDANCE HOTELLERIE 10/04/2024

Carton plein pour la 7e édition du salon qui a réuni plus de 8000 visiteurs autour de 200 exposants et 30 conférences majeures. La 7e édition de Food Hotel Tech Paris, le salon leader des solutions digitales et des innovations technologiques dédiés à l'hôtellerie pour l'hôtellerie - restauration, a connu une édition 2024 exceptionnelle. Avec plus de 8 000 visiteurs et 200 exposants, le salon a confirmé son statut d'événement incontournable pour les professionnels du secteur.

### **Vif succès pour la 7e édition de Food Hotel Tech Paris**

TENDANCE RESTAURATION 11/04/2024

Les 3 et 4 avril derniers se tenait la 7e édition de Food Hotel Tech Paris au sein du Parc des Expositions de la Porte de Versailles (Paris 15e). L'évènement a réuni plus de 8 000 visiteurs et 200 exposants, confirmant son statut de salon leader des solutions digitales et des innovations technologiques dédiés à l'hôtellerie-restauration.

### **9e RESTAU'CO à Paris le 05 juin 2024**

TENDANCE HOTELLERIE 10/04/2024

Comme l'année dernière, le salon affiche complet bien en amont de son ouverture ! Les 210 stands mis à disposition ont, en effet, été bookés en totalité par près de 160 exposants. Parmi eux, des figures régulières de l'évènement mais aussi des nouveaux venus animés par l'envie de présenter leur activité et/ou leurs solutions aux acteurs du secteur. Produits, services, pour l'amont ou l'aval de la chaîne : l'offre couvrira l'ensemble des besoins des visiteurs, quelle que soit leur typologie.

### **Restau'co 2024 , le rendez-vous « solutions » de la restauration collective autogérée**

RESTAURATION 21 15/04/2024

L'évènement annuel de la restauration collective en autogestion se déroulera mercredi 5 juin 2024 de 9 heures à 18 heures dans le hall 2.2 à Paris Expo Porte de Versailles.

## L'Agenda de la restauration commerciale (Avril à Septembre 2024)

TENDANCES RESTAURATION 09/04/2024

La sélection B.R.A. des événements professionnels pour la restauration commerciale contemporaine.

### « L'alimentation équilibrée pour tous » au cœur du prochain salon Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE 08/04/2024

Le salon Restau'Co fera son retour le 5 juin prochain à Paris Expo Porte de Versailles (Hall 2.2), placé cette année sous le thème « Le challenge d'une alimentation équilibrée pour tous ».



## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### JO Paris 2024 : une convention signée avec trois associations pour éviter le gaspillage alimentaire

LE PARISIEN 19/04/2024

L'organisation des Jeux de Paris 2024 signera ce mercredi un partenariat avec la Fédération française des banques alimentaires, les Restos du Cœur et le Chaînon manquant pour « redistribuer les invendus alimentaires pendant les Jeux ».

### JO de Paris 2024 : quels impacts sur la consommation ?

TENDANCES RESTAURATION 19/04/2024

L'été 2024 sera placé sous le signe du sport. Outre les Jeux Olympiques, le tournoi de Roland-Garros ainsi que le Tour de France concentreront l'attention du monde entier. CGA by NielsenIQ publie un rapport présentant ses perspectives sur l'impact de tels événements sur la consommation française.

### "Le prix de la viande de lapin française est en moyenne 40% plus cher que la chinoise"

LES MARCHES 18/04/2024 (réservé abonné)

Face à un lapin chinois, moins cher et qui progresse en restauration hors domicile, certains acteurs de la filière proposent des initiatives.

### Des aides conditionnées pour les conversions en bio

La France AGRICOLE 17/04/2024

Les syndicats majoritaires souhaitent que les aides à la conversion à l'agriculture biologique soient conditionnées à une contractualisation pour sortir de la crise.

### Défaillances d'entreprises : comment se portent les commerces de bouche ?

LES MARCHES 17/04/2024

Boulangers, bouchers, restaurateurs, ces commerces ont été durement touchés par l'inflation, mais la situation semble s'améliorer sur le plan des défaillances d'entreprises.

## **Selon le baromètre Edenred, le prix devient le premier critère de choix pour la pause-déjeuner des salariés français**

NEORESTAURATION 12/04/2024

Depuis des mois, la pause méridienne en RHD semble à la peine. Ce que confirme le baromètre annuel Food d'Edenred. D'après ses résultats, la baisse de pouvoir d'achat perçue par les salariés pourrait se répercuter sur les dépenses alimentaires en général, en restauration en particulier. Avec en corollaire, le prix qui s'impose comme LE critère de choix.

## **JO de Paris 2024: des contrôles sanitaires renforcés sur les sites olympiques pour éviter les intoxications alimentaires**

BFM 12/04/2024 (avec AFP)

Les points de restauration à l'intérieur et aux abords des sites olympiques vont faire l'objet de contrôles sanitaires afin d'éviter toute intoxication alimentaire collective pendant les JO.

## **Inflation, télétravail, titres-restaurant, comment le déjeuner des actifs français évolue ?**

SNACKING 11/04/2024

La dernière enquête Flashs/Selvitys/Openeat traduit la grande diversité des pratiques adoptées par les salariés sur leur pause déjeuner. Un temps jugé largement nécessaire mais globalement écourté par les télétravailleurs... Solution moins coûteuse ou assurance de manger sainement, le recours à la gamelle concerne aujourd'hui près de la moitié des salariés français.

## **Agneau, café, saumon... Quels sont les aliments les pires pour la planète ?**

TF1 10/04/2024

Le contenu de nos assiettes n'a pas seulement un impact sur notre santé. Il joue aussi un rôle sur l'environnement.

## **EGAlim 4: l'agro-industrie ne veut pas "remplacer une loi qui n'est pas appliquée par une nouvelle loi"**

BFMTV 10/04/2024

Sur BFM Business, le patron de l'Ania Jean-Philippe André, qui représente les grands industriels de l'alimentaire, s'est dit favorable à des simplifications plutôt qu'à un nouveau texte sur le revenu des agriculteurs.

## **La hausse des prix des bovins bio se confirme**

LES MARCHES 10/04/2024 (réservé abonné)

Les prix des bovins bio ont progressé au premier trimestre, bonne nouvelle pour une filière en difficulté.

## **Alimentation animale : baisse des fabrications de 0,2 % à l'échelle mondiale en 2023**

LE PETIT MEUNIER.LA DEPECHE 09/04/2024

La production mondiale d'aliments composés pour animaux s'est légèrement contractée en 2023, pour partie en raison de l'efficacité croissante des aliments, selon la dernière enquête Alltech.

## **Titres-restaurant: des annonces attendues avant la fin du mois**

BFM TV 08/04/2024

Parmi les points qui seront discutés: l'utilisation du titre-restaurant pour faire ses courses alimentaires, prolongée en urgence pour un an en fin d'année dernière.

# RESTAURATION COLLECTIVE

## Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 18/04/2024

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

## Agores et la Fédération des élus des Entreprises publiques locales nouent un partenariat

LA GAZETTE DES COMMUNES 16/04/2024

Les Entreprises publiques locales (EPL) se déploient dans la restauration collective. L'occasion, en mars dernier, pour l'association des professionnels de la restauration collective publique (Agores) et la Fédération des élus des Entreprises publiques locales (FedEPL) de signer une convention de partenariat.

## Une conférence des solutions en demi-teinte

RESTAURATION 21 16/04/2024

La restauration collective ne propose pas assez de produits de qualité. Pourquoi ?

A-t-on assisté à un dialogue de sourds mardi 2 avril lors de la conférence des solutions organisée au Ministère de l'Agriculture et dont l'objectif était de démontrer que la restauration collective devait prendre sa part dans le soutien aux filières agricoles française et que les objectifs non atteints de la loi Egalim (50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio au 1er janvier 2022) prouvaient qu'elle n'avait pas fait le job ? Une matinée aux allures « d'états généraux de la restauration au service de notre agriculture » selon Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

## Parents et enfants, ce qu'ils pensent de la cantine

60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS 12/04/2024

Un sondage mené par l'Ifop pour l'Association de l'alimentation durable auprès des parents et de leurs enfants nous éclaire sur leurs ressentis.

## Restauration collective : modalités de renseignement des données relatives aux produits utilisés

LA GAZETTE DES COMMUNES 12/04/2024

Un arrêté du 18 mars 2024 modifie les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

## Légumineuses : Compass noue des partenariats pour garantir ses approvisionnements

AGRA PRESSE 11/04/2024 (réservé abonné)

Dans un communiqué de presse du 9 avril, le leader de la restauration collective Compass a annoncé la signature de partenariats avec des coopératives et des groupements de producteurs de légumineuses en février. L'objectif étant d'assurer un approvisionnement annuel de 1 000 t de légumineuses certifiées (CE2, HVE ou bio) à l'ensemble de ses 2341 établissements clients présents dans toute la France. « Nous servons plus de 176 millions de repas par an.

## Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 09/04/2024

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

## Quelles attentes envers les cantines scolaires ? Une étude fait le point

RESTAURATION COLLECTIVE 08/04/2024

L'Association de l'Alimentation Durable a mené avec l'IFOP une étude sur les cantines scolaires, inscrite dans le cadre du projet « Cantines Rêvolutions : pour des cantines de rêve où les enfants se régalernt ».

## L'UE empêche-t-elle la consommation de viande française dans les cantines scolaires ?

TF1 05/04/2024

Jordan Bardella, tête de liste RN aux élections européennes, défend un "patriotisme économique". Selon lui, l'UE empêche la consommation de viande française dans les cantines des établissements scolaires. Un discours à nuancer : s'il est impossible en théorie d'écarter par principe la viande de nos voisins européens, les appels d'offres peuvent favoriser les productions locales.

## Cantines/local : la France pousse une révision des règles de la commande publique en Europe

AGRA PRESSE 05/04/2024 (réservé abonné)

Dans le cadre des travaux de la Commission européenne visant à renforcer la position des agriculteurs dans la chaîne alimentaire, la France a obtenu « l'ouverture » d'une discussion sur une éventuelle révision du cadre de la commande publique pour permettre aux acheteurs de produits alimentaires d'introduire des critères de proximité, s'est félicité le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau en ouverture de la « conférence des solutions de la restauration collective », le 2 avril.

## Cantines scolaires : la révision des recommandations nutritionnelles attendue pour 2024

AGRA PRESSE 05/04/2024 (réservé abonné)

Dans le cadre de ses objectifs pour l'année 2024, le groupe de travail « nutrition » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) aura pour mission d'accompagner « la mise en œuvre de l'arrêté encadrant les recommandations nutritionnelles en restauration scolaire après sa publication », indique un dossier de presse du ministère. Cette révision de l'arrêté de 2011 est attendue depuis 2022.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Le burger, toujours aussi populaire en 2023

AU CŒUR DU CHR 17/04/2024

Une étude Gira révèle qu'avec 1,5 milliards de burgers vendus en France en 2023, ce marché se porte très bien.

## Non fait maison, épisode 2. Nouvelle alerte incendie avec la nouvelle PPL du député Richard Ramos

SNACKING 11/04/2024

'aucuns pensaient le sujet clos, du moins jusqu'à l'automne prochain suite au retrait de la proposition de loi dite « Non fait maison ». C'était sans compter sur la détermination de certains élus de l'Assemblée nationale au premier rang desquels Richard Ramos qui s'apprête à déposer une PPL calquée sur la première qui viserait aussi les plateformes de livraison. Les syndicats sont inquiets, comme le confirme Catherine Quérard, présidente du GHR à snacking.fr

## Premier concours national du Meilleur sandwich

TENDANCES RESTAURATION 11/04/2024

Le 22 janvier dernier, à l'occasion du salon Sirha Européen, la CNBPF (Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française) et son partenaire Sysco France officialisaient le lancement du premier concours national du Meilleur sandwich.

## Food Tendances #3 : découvrez les lauréats des Trophées Chaînes 2024 !

TENDANCES RESTAURATION 9/04/2024

Le 4 avril dernier, La Compagnie 1837 (Paris 8e) a accueilli la 3e édition de Food Tendances, la Convention des chaînes et concepts de restauration. Cette journée riche d'échanges – entre présentation du Panorama Tendances Restauration, tables rondes thématiques et intervention de Stéphane Rotenberg, Grand Témoin de l'événement – a aussi été l'occasion pour notre magazine de remettre ses Trophées Chaînes 2024.

## HYGIENE-EQUIPEMENT

### Les solutions logistiques culinaires de Laurent Capdeville pour les cuisines pro

LA CUISINE PRO 13/04/2024 (réservé abonné)

Mi-chef, mi-entrepreneur, Laurent Capdeville a créé SLC pour accompagner les chefs dans la conception de leur cuisine et de leur logistique culinaire.

### La procédure de marche en avant

HOTELLERIE RESTAURATION 12/04/2024

La marche en avant - organisation qui permet de ne pas croiser le circuit propre du sale - doit être pensé dès la conception des locaux. Elle permet une meilleure organisation et un gain de temps. L'objectif : limiter les risques de contamination.

### Hygiène des cuillères à glace

HOTELLERIE RESTAURATION 09/04/2024

“L'hygiène des cuillères à glace est toujours mise à mal en trempant dans de l'eau (+additif de vinaigre pour certains) hors froid. Que préconisez-vous ?”

### Les équipements de cuisson intelligents en CHR : une réponse à la pénurie de personnel ?

SNACKING 08/04/2024

La Cuisine reste l'épicentre de l'innovation en restauration à en croire la conférence que France Snacking, en compagnie des équipes de Rational, a animé au salon Food Hotel Tech qui vient tout juste de fermer ses portes. Véritable cœur battant du restaurant, elle est le berceau où naissent les signatures culinaires et où se tissent les premiers pas de l'expérience client. Dans un contexte où la question des compétences et la pénurie de personnel s'intensifient dans le secteur, les équipements de cuisson se réinventent en devenant plus fonctionnels, plus serviciels et surtout de plus en plus intelligents en intégrant l'intelligence artificielle et l'automatisation des processus. Découvrez comment cette (r)évolution répond aux besoins des chefs cuisiniers, du personnel de cuisine et des décideurs de la restauration, afin d'optimiser toutes leurs ressources alors que la saison se prépare. Et elle promet d'être exceptionnelle !

### La vaisselle silencieuse qui va faire du boucan

HOTELLERIE RESTAURATION 05/04/2024

Une innovation développée par la start-up bordelaise Quiet, en collaboration avec des scientifiques de l'INSA et du CNRS, promet de révolutionner le secteur de la restauration collective, y compris les services de banquets et les cafés-hôtels-restaurants. Après cinq ans de recherche, cette équipe a créé une vaisselle silencieuse, antidérapante, légère et résistante.

## Risso, les maîtres du frit

ZEPRO 28/03/2024

La friture est un art qui se maîtrise si on veut allier dorure et croustillance. Risso propose une nouvelle huile escortée de services pour aider les professionnels à devenir les maîtres du frit.

## Développements : Pizza Cosy, BChef, PB Poulet Braisé, Subway, Stratto...

TENDANCES RESTAURATION 18/04/2024

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.

## L'UMIH choisit HopHopFood comme solution digitale innovante

PRESSE AGENCE 19/04/2024

L'UMIH choisit HopHopFood comme solution digitale innovante pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, tout en venant en aide aux personnes en précarité.

## Sodexo tire son épingle du jeu après la mise en Bourse de l'activité titres-restaurant

LES ECHOS 19/04/2024 (réservé abonné)

Pluxee, né de la scission d'avec le géant des services au 1<sup>er</sup> février dernier, a pris un bon départ, et Sodexo voit le ciel post-Covid s'éclaircir sur la restauration collective. La Bourse a salué ce vendredi les performances des deux entreprises désormais autonomes, mais dont la famille Bellon garde le contrôle.

## «Le système est plus vertueux qu'avant la loi Egalim 2», selon Gérard Chambet (Fleury Michon)

L USINE NOUVELLE 19/04/2024 (réservé abonné)

ans le sillage de la publication des résultats 2023 de Fleury Michon début avril, avec un chiffre d'affaires de 836 millions d'euros (+5,2%) et un résultat net de 10 millions d'euros, son directeur opérationnel Gérard Chambet fait le tour de l'actualité du champion de la charcuterie et des défis qui l'attendent dans les prochains mois. L'occasion aussi de parler lancement de produits et investissements industriels.

## Sushis et brioches à moitié prix : Too Good To Go vous aide à moins gaspiller les aliments

CAPITAL 17/04/2024

Lutter contre le gaspillage alimentaire devrait être une priorité pour tous. D'autant que des solutions existent. Avec l'application Too Good To Go, par exemple, les consommateurs peuvent sauver des produits alimentaires destinés à partir à la poubelle, tout en profitant de prix mini.

## Unilever Food Solutions dévoile ses « Future Menus 2024 »

RESTAURATION COLLECTIVE 16/04/2024

Unilever Food Solutions publie son 2<sup>e</sup> rapport « Future Menus » identifiant les grandes tendances émergentes façonnant l'industrie de la restauration. Cette édition 2024 propose des recettes, informations et conseils pratiques tirés de l'expertise de 250 chefs internes d'UFS et de retours de quelque 1 600 professionnels de la restauration. L'enseignement principal de cette étude est l'influence croissante de la génération Z sur l'offre des restaurants.

## **Le PMU développe un réseau de bistrots premium**

AU COEUR DU CHR 12/04/2024 (reserve abonné)

Avec les bistrots « Paris Mutuels Urbains », l'opérateur des paris hippiques souhaite revisiter ou créer 150 points de vente associant la restauration.

## **Compass Group France lance une filière de légumineuses**

ZEPRO 11/04/2024

Pour répondre aux enjeux agricoles, nutritionnels et écologiques, le groupe de restauration collective a noué des partenariats avec des coopératives afin de créer une filière française de légumineuses.

## **Wagram Food Service : le nouveau nom d'un groupe qui a le vent en poupe**

HOTELLERIE RESTAURATION 11/04/2024

Wagram Finances devient Wagram Food Service. Un nouveau nom pour le groupe qui détient notamment 250 établissements Columbus Café et souhaite doubler ce nombre d'ici à 2030. Rencontre avec son président, Nicolas Riché.

## **Brigade-hocare.com : le site de référence pour le matériel de restauration CHR et cuisine professionnelle**

TENDANCE HOTELLERIE 10/04/2024

En restauration, l'efficacité et la qualité du matériel de cuisine sont primordiales pour garantir le succès et la pérennité de votre activité. Brigade Hocaré, spécialiste reconnu de la vente de matériel de restauration CHR et de cuisine professionnelle, s'engage à fournir des équipements haut de gamme, durables et performants pour répondre aux besoins les plus exigeants des professionnels du secteur HORECA.

## **Une nouvelle identité de marque**

TENDANCES RESTAURATION AVRIL 2024 (reserve abonné)

Sodiaal Professionnel (filiale de la coopérative laitière Sodiaal) dévoile la toute nouvelle identité de sa marque de crèmes Baignes, et propose une nouvelle gamme complète de crèmes.

## **Le groupe La Boucherie devient le groupe Baudaire**

TENDANCES RESTAURATION 10 AVRIL 2024

Le groupe La Boucherie – qui compte des enseignes telles que La Boucherie Restaurant et Courtepaille, repris l'an dernier – change de nom et devient le groupe Baudaire.

## **Charles & Alice, 1ère entreprise à mission de son secteur**

ZEPRO 10/04/2024

2024 est synonyme de nouveautés et d'engagement pour Charles & Alice, entreprise spécialisée dans les desserts aux fruits. La société drômoise a décidé d'adopter le statut d'entreprise à mission au sens de la loi Pacte de 2019.

## **Royans lance une nouvelle gamme « bistronomique » de pâtes farcies**

TENDANCES RESTAURATION 10/04/2024

Reconnue pour ses ravioles du Dauphiné et ses quenelles lyonnaises, Royans annonce le lancement de sa gamme « Bistronomique » dédiée aux pâtes farcies. Trois nouvelles recettes sont désormais disponibles : trois fromages, girolles persil de la Drôme et mozzarella basilic de Provence.

## Nouvelle gamme de légumes cuisinés chez Sud & Sol

NEORESTAURATION 10/04/2024

La marque spécialisée dans les légumes confits, grillés et marinés propose des recettes conditionnées en doypack particulièrement pratiques pour les professionnels.

## Le nantais Melchior change de dirigeant et poursuit le déploiement national de ses frigos connectés

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 9/04/2024 (reserve abonné)

Le nantais Melchior, qui propose un service de restauration en entreprise via des réfrigérateurs connectés, change de dirigeant. Avec l'arrivée d'Emmanuel Chassaing, la nouvelle équipe de direction veut poursuivre le déploiement national de l'entreprise, en forte croissance.

## Mousline presse le pas

ZEPRO 08/04/2024

Après la relance, le renouveau. Mousline, rachetée fin 2022 à Nestlé par le fonds français FnB Private Equity, annonce une nouvelle plateforme de marque, des innovations et de beaux investissements dans son outil de production.

## Fullsoon et Deliverect primées lors de Food Hotel Tech 2024

ZEPRO 08/04/2024

La 7e édition du salon dédié aux solutions tech et éco-responsables pour l'hôtellerie-restauration a récompensé Fullsoon et Deliverect, respectivement dans les catégories Startup Award et Prix de l'Innovation

## Brioche Dorée recentre son concept autour de la viennoiserie

TENDANCES RESTAURATION 05/04/2024

Brioche Dorée fait peau neuve et revient à ses origines. A l'occasion du salon Franchise Expo Paris, qui se tenait du 16 au 18 mars dernier, l'enseigné a dévoilé son tout nouveau concept axé sur la viennoiserie.

