



Revue de presse

Semaine du 19 au 26 avril 2024

A NE PAS MANQUER

SNACKING avril 2024

- Le baromètre p.8
- Les snacking d'or ont reçu leur palme p.14
- +26% de réseaux de franchise en restauration rapide p.26
- Les chiffres clés que tout restaurateur moderne se doit de connaître p.28
- Des résultats en demi-teinte pour la restauration p.28
- Enquete exclusive les 150 majors de la restauration rapide p.31

SALON

Salon Restau'Co 2024 : découvrez le programme des conférences

RESTAURATION COLLECTIVE 25/04/2024

Placé cette année sous le thème « Le challenge d'une alimentation équilibrée pour tous », le salon Restau'Co se tiendra le 5 juin prochain à Paris Expo Porte de Versailles. Le programme des deux conférences qui marqueront la journée a été dévoilé par les organisateurs.

Le prochain Salon Restau'Co s'annonce prometteur !

LA CUISINE PRO 24/04/2024

Il affiche dès à présent complet ! Le salon Restau'Co se tiendra le 5 juin prochain à Paris Porte de Versailles dans un tout nouveau Hall (2-2). Il accueillera 160 exposants et dévoile un préprogramme riche.

A LIRE

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 ».

«La fin du cycle d'inflation est bel et bien là» : les prix en rayons ont enfin (quasiment) arrêté de monter en avril

LE FIGARO 25/04/2024

L'inflation des produits de grande consommation s'affiche à +0,5% entre avril 2023 et avril 2024. Il y a un an, elle atteignait 16,2%. Certains produits voient toutefois leurs étiquettes continuer à augmenter.

Guénaëlle Gault, directrice générale de L'ObSoCo : « L'alimentation, lost in transition »

LSA GREEN 25/04/2024 (réservé abonné)Guénaëlle Gault, de L'ObSoCo (L'Observatoire Société & Consommation), décrypte dans cette tribune les aspirations des consommateurs. Et note une remontée du plaisir et de la sensualité.

Le snacking, nourriture noble, par Gilles Fumey

SNACKING 25/04/2024

Dans sa chronique parue dans le dernier magazine France Snacking, Gilles Fumey revient, avec la plume qu'on lui connaît, sur un snacking omniprésent qui est devenu, au fil du temps, une solution pour manger. En même temps que le consommateur veut pouvoir consommer, toujours, tout le temps et partout.

Dans les supermarchés les prix arrêtent de grimper (et certains produits sont même en nette baisse)

BFM TV 25/04/2024

Selon le panéliste Circana, la hausse des prix des produits de grande consommation est redescendue à 0,5% sur un an au mois d'avril.

Le lait français reprend du poil de la bête

LES ECHOS 24/04/2024

La consommation de lait a augmenté de près de 2 % en 2023 grâce aux achats de la restauration collective. Les Français privilégient massivement l'origine nationale du lait, au point que les importations sont devenues négligeables.

JO Paris 2024 : pour éviter le gaspillage, les invendus alimentaires donnés à des associations

HUFFPOST / AFP 24/04/2024

Paris-2024 présente son plan pour collecter les invendus alimentaires pendant les Jeux olympiques et paralympiques et les redistribuer.

Jérôme Foucault et Karima Kaci (Pact'Alim) : "Ce que nous attendons de la réforme de la loi Egalim"

LSA 22/04/2024 (réservé abonné)

Dans cette interview accordée à LSA, Jérôme Foucault président de Pact'Alim et Karima Kaci, directrice générale de Pact'Alim, expliquent notamment ce qu'ils attendent d'une réforme de la loi Egalim.

RESTAURATION COLLECTIVE

Fixation des tarifs de la prestation d'aide à la restauration scolaire en outre-mer

LA GAZETTE DES COMMUNES 24/04/2024

Un décret du 22 avril modifie les tarifs de la prestation d'aide à la restauration scolaire en Guadeloupe, en Guyane, à Mayotte, en Martinique, à La Réunion, à Saint-Martin et à Saint-Barthélemy.

Restauration : une refonte du modèle qui s'impose au menu des SRC

LE MONDE DU SURGELE 24/04/2024

Le contexte économique comme réglementaire pèse beaucoup sur les performances des sociétés de restauration collective. Une situation les incitant aujourd'hui à repenser leur modèle comme nous l'indique Delphine David chez Xerfi Precepta, qui a récemment publié une étude sur le marché de la restauration collective.

RESTAURATION COMMERCIALE

La pizza fait de la résistance

HOTELLERIE RESTAURATION 24/04/2024

1,19 milliard de pizzas ont été consommées en 2023 dans l'Hexagone, soit une hausse de 14,7 % par rapport à 2021, d'après l'Indice Pizza 2023 de Gira. Ces chiffres dissimulent en réalité des progressions diverses selon les circuits de distribution.

Enquête exclusive sur les 150 majors de la Restauration Rapide en 2023. Une forme pas si olympique !

SNACKING 24/04/2024

Saut d'obstacles, lutte, plongée..., c'était sport en 2023 pour la restauration rapide qui a fini l'année essoufflée dans un environnement économique dégradé, face à des coûts matières et énergie incontrôlables et des consommateurs contraints par l'inflation. Il fallait un sacré bon cardio et une agilité de tous les instants pour rester dans la course, notamment au second semestre lorsque les clients ont décroché, que la gamelle a encore gagné du terrain et que le télétravail s'est définitivement installé. L'alimentaire a trinqué et la restauration a marqué le pas. Chacun y est allé de sa stratégie pour limiter l'érosion de fréquentation, stimuler un panier moyen en berne et regagner des marges de manœuvre. Les exemples ne manquent pas parmi les 150 majors du snacking que nous avons interrogées et qui composent cette année le palmarès 2024 que nous vous dévoilons.

Les restaurants souffrent d'une perception des prix défavorable

SNACKING 24/04/2024

S'ils se rendent toujours au restaurant, les Français arbitrent leurs dépenses avec la conviction que les prix continuent encore d'augmenter. Les sacrifices se font directement dans l'assiette, comme dans le choix des circuits fréquentés au détriment notamment de la livraison.

Le burger, un marché qui arrive à maturité ?

HOTELLERIE RESTAURATION 23/04/2024

Selon l'Indice Burger 2023 publié par Gira, les Français ont consommé 1,5 milliard de burgers en restauration hors-domicile l'an passé. Ce chiffre, en augmentation de 16 % par rapport à 2021, affiche cependant un recul de 3,5 % par rapport à 2019, dernière année de référence.

HYGIENE-EQUIPEMENT

« 1826 », nouvelle collection d'ustensiles par Cristel

TENDANCES RESTAURATION 25/04/2024

Le fabricant d'articles culinaires haut de gamme en inox, Cristel, dévoile sa nouvelle collection baptisée « 1826 », en référence à l'histoire de la marque.

Réforme de la sécurité sanitaire des aliments : ce qui a changé au 1er janvier

HOTELLERIE RESTAURATION 24/04/2024

Depuis le 1er janvier 2024, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire pilote l'ensemble de la réglementation et des contrôles relatifs à la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale. Quels sont les changements ?

DEVELOPPEMENT DURABLE / DECHETS

Objectif : zéro bouteille plastique

HOTELLERIE RESTAURATION 25/04/2024

La loi AGECC (Anti-Gaspillage pour l'Économie Circulaire) cible zéro plastique à usage unique à l'horizon 2040, tout type d'emballages confondus. Alors que la France consomme près de 15 milliards de bouteilles jetables par an, l'association No Plastic In My Sea accélère la cadence en lançant le programme "Objectif zéro bouteille plastique".

AU COEUR DES ENTREPRISES

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.

Roadside change de mains et se tourne vers l'avenir

TENDANCES RESTAURATION 25/04/2024

Luc Laurent, fondateur de l'enseigne de burgers Roadside, vient de transmettre le réseau, composé de 2 succursales et 9 franchises dans le Grand Ouest, à de nouveaux dirigeants : Nicolas Boyer et Vincent Bobet.

Ecotable dévoile son premier palmarès de la restauration durable

NEORESTAURATION 25/04/2024

Le label souhaite ainsi mettre en lumière les établissements engagés pour une alimentation durable.

- **RESTAURATION COLLECTIVE**
- **LIBERATION**

Azura et « feel good snacking » : les nouvelles ambitions du leader mondial de la tomate cerise

LSA 25/04/2024 (réservé abonné)

Le leader mondial de la tomate cerise Azura lance sa nouvelle plateforme de marque appelée « Feel Good Snacking », comme un hymne à ce petit fruit sain, décomplexant et aimé de tous, à chaque instant de consommation.

Nouveau patron pour Elior North America

ZEPRO 25/04/2024

Fruit d'un regroupement de plusieurs sociétés régionales, réorganisées en cinq segments d'activité dans la restauration collective (santé, éducation, pénitentiaire, entreprises et Meals on wheels), Elior North America aura un nouveau patron à sa tête à partir du 10 mai prochain. Maximilien Pelligrini (ex-délégué général de Suez) a en effet été nommé au poste de P-DG d'Elior North America.

Un premier dépôt logistique 100% dédié à la livraison pour Metro

TENDANCES RESTAURATION 24/04/2024

Le 22 avril dernier, Metro, fournisseur leader de la restauration, inaugurait son premier dépôt logistique dédié à la livraison, à Savigny-Le-Temple (77). « Les Halles sont le cœur battant de notre activité », a expliqué Pascal Peltier, directeur général de Metro France, en guise d'introduction, « mais la livraison est un axe majeur de notre développement ».

Superproducteur développe sa gamme foodservice

ZEPRO 23/04/2024

Le plein de super pour Superproducteur ! Le distributeur basé à Bordeaux a largement déployé ses gammes à destination du foodservice (cuisines d'envoi, bars, rooftops, traiteurs, etc.). Avec toujours comme ADN un sourcing auprès d'agriculteurs et producteurs français.

Homer Lobster, La Boucherie, Léon, Colombus Café : les nouvelles offres

TENDANCES RESTAURATION 22/04/2024

Fraîcheur et gourmandise sont au menu des nouvelles propositions imaginées par les enseignes de restauration en cette fin avril.

Eternity Systems étend ses capacités de lavage industriel

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 22/04/2024

Spécialiste du lavage de contenants réutilisables, la société catalane Eternity Systems investit 2,5 millions d'euros en Bretagne pour renforcer l'un de ses centres. Mais c'est toute son offre qui évolue alors qu'elle explore de nombreuses voies de diversification.

Sodexo : un début d'année prometteur, des objectifs relevés

LES ECHOS INVESTIR 22/04/2024 (reserve abonné)

Pour sa première publication dans ses nouveaux habits de pure player de la restauration collective, Sodexo a enregistré des performances semestrielles d'excellente facture. Son chiffre d'affaires a progressé au premier semestre de l'exercice 2023-2024 (clos le 31 août) de 8,5% sur une base organique, pour s'établir à 12,1 milliards d'euros.

