



Revue de presse

Semaine du 4 mai au 13 mai 2024

A NE PAS MANQUER

(Exclu) Etude Gira. La restauration fragilisée par l'inflation et une concurrence exacerbée

SNACKING 12/05/2024

La dernière étude Gira sur la Consommation Alimentaire Hors Domicile en France, qui paraîtra le 14 mai, établit un bilan assez mitigé de l'année 2023. Si l'activité portée surtout par la vente au comptoir atteint un CA record de 120,21 Mds€, le facteur inflation combiné au recul de la fréquentation viennent ternir le tableau d'ensemble et certains acteurs sont davantage en souffrance. L'expert Bernard Boutboul évoque même un trop-plein de concurrence qui pourrait faire des dégâts dans un contexte de guerre des prix qui s'annonce durable...

- ✓ le CA global du secteur DE la Consommation Alimentaire Hors Domicile en 2023, atteint un niveau tout bonnement jamais vu, culminant jusqu'à 120,21 Mds€ HT.
- ✓ 6,8 % de plus que pour l'année 2022
- ✓ 58 % de ce volume d'activités serait à mettre au profit de la restauration commerciale.
- ✓ si les sociétés de restauration collective (SRC) n'ont pas encore retrouvé les niveaux de fréquentation d'avant la crise sanitaire, le secteur est celui qui enregistre la plus forte hausse d'activité (+ 16 %) pour frôler les 24 Mds€
- ✓ Le ticket moyen dépensé par les clients a tout de même bondi de 8,9 %
- ✓ la bonne vitalité des restaurateurs indépendants (+ 12,8 % d'activité), qui pèsent à eux seuls 42 Mds€ d'activité.

ZEPRO REST0 Mai 2024

- ✓ A Paris, les terrasses font recette p.8
- ✓ Un nouveau site pour le SYNÉTAM p.10
- ✓ Mon Coco secoue la brasserie p.22
- ✓ Mousseline presse le pas p.34
- ✓ Bacs avec mention pour Rieber p.38
- ✓ Samic faiclite le réutilisable p.38
- ✓ Métro inaugure sa première plateforme 100% livraison client p.40
- ✓

SALON

L'Agenda de la restauration commerciale (Mai à Novembre 2024)

TENDANCES RESTAURATION 07/05/2024

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

Plongez au cœur de l'actualité de la filière, le 25 juin, lors du 14e Congrès du Snacking

SNACKING 07/05/2024

Le Congrès du Snacking, organisé par le magazine France Snacking, revient pour une 14e édition, le 25 juin prochain, au Pavillon Royal à Paris. Et le plateau d'intervenants déjà confirmé est à la hauteur de la réputation de ce rendez-vous devenu phare pour les filières restauration, boulangerie et distribution. Il ne vous reste plus que quelques jours pour vous inscrire et profiter du tarif préférentiel "Early Booking"...



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

[Spécial RSE] Les grossistes de l'alimentaire avancent en équilibre

ZEPRO 02/05/2024

Les grossistes ont connu une année 2023 en croissance, malgré un deuxième semestre poussif, d'après le baromètre Xerfi pour la Confédération des Grossistes de France (CGF). Avec des signes encourageants sur les ventes en volumes depuis trois à quatre mois.

Inflation : pour 8 parents sur 10, nourrir ses enfants est de plus en plus compliqué

CHALLENGES 10/05/2024

Boycotter des marques, supprimer des repas ou certains aliments des assiettes, réduire les quantités... Les Français gagnant le SMIC ou moins payent encore le prix de l'inflation.

LE DÉBAT - Déjeuner du midi : préparer sa gamelle ou acheter un produit de snacking ?

RTL 14/05/2024

Pour des raisons économiques mais aussi pour une question de santé, il est préférable de préparer sa gamelle pour sa pause déjeuner. Le fait-maison permet de contrôler ce que l'on mange : les quantités et l'assaisonnement. En plus, on évite les additifs des plats industriels !

Ecoutez Ça va Beaucoup Mieux avec Aline Perraudin du 09 mai 2024

Les marchés de bétail vif font face à la décapitalisation

REUSSIR 08/05/2024 (réservé abonné)

En 2023, les marchés de bétail vif ont enregistré une baisse d'activité de 8,8 %, en lien notamment avec la décapitalisation. Une étude d'évaluation des impacts de la baisse de production de viande bovine à l'horizon 2030 a été présentée lors du congrès de la FMBV les 6 et 7 mai dans le Cantal.

Pause sucrée : optimiser son offre

AU COEUR DU CHR 7/05/2024

En CHR, la pause sucrée n'a jamais connu autant de succès. Et les nouveaux modes de consommation des Français, davantage déstructurés, lui ont grandement profité. Ce moment, toujours axé sur le plaisir, puise de nouvelles racines dans des saveurs venues d'ailleurs. Dans le même temps, la pause sucrée élargit le champ des possibles avec le développement de l'univers boissons.

3 solutions pour la résilience alimentaire

REUSSIR 07/05/2024 (réservé abonné)

Le CNRA (Conseil national pour la résilience alimentaire) compte 150 membres. Il a présenté lors d'un webinaire trois solutions développées par des adhérents pour répondre aux enjeux de la résilience alimentaire des territoires.

Les alternatives à la viande prolifèrent mais leur marché reste encore modeste

WEB AGRI – AFP 03/05/2024

Les « tranches végété » de Fleury Michon, les « Knaggies » d'Aoste, l'effiloché végétal « saveur boeuf » de Redefine Meat: l'offre de produits alternatifs à la viande s'est étoffée ces dernières semaines dans les rayons des supermarchés français, même si le marché reste encore modeste.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 07/05/2024

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

Un marché plus concentré et toujours en alerte

RESTAURATION COLLECTIVE 05/2024

L'enquête annuelle du magazine Grandes Cuisines 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.

RESTAURATION COMMERCIALE

SSP élargit sa gamme de restauration

HOTELLERIE RESTAURATION 06/05/2024

Le groupe de restauration commerciale concédée, déjà ancré dans les lieux de transport, intensifie son développement dans le secteur du premium. Il entame aussi la conquête de nouveaux horizons : l'Italie et l'univers des musées.

L'été sportif comme levier face à la baisse de fréquentation en CHR

TENDANCES RESTAURATION 03/05/2024

CGA by NielsenIQ publie son rapport mensuel Pulse dressant l'état des lieux de la consommation en CHR sur le mois de mars.

Sodexo Live ! dans les starting blocks jusque dans le végétal

NEORESTAURATION 03/05/2024

A moins de 100 jours du début des Jeux Olympiques, le partenaire de Paris 2024 dévoile une restauration grand public 100% végétarienne sur le site de la Concorde.

Vincent Stellian, nouveau président du Snefcca Île-de-France

GRANDES CUISINES 13/05/2024

La présidence du Snefcca Île-de-France change de main : Vincent Stellian, président de la commission cuisine, succède à Serge Bresin.

McCain : le canadien mise sur la France pour produire des frites plus «vertes»

CAPITAL 12/05/2024

Le leader de la frite surgelée en France engage un gigantesque programme d'investissement sur ses trois sites de production dans le cadre du sommet Choose France qui réunit ce lundi 13 mai près de 180 chefs d'entreprises au château de Versailles en présence d'Emmanuel Macron. Objectif : doper sa production pour répondre à l'appétit des Français.

Avec GlobeXplore, les algues s'invitent à l'apéritif

LSA 11/05/2024 (réservé abonné)

À Rosporden, la PME qui appartient au groupe Hénaff a développé sous la marque Algae une large gamme de produits gourmands à base d'algues et en partie dédiés au moment apéritif.

[Spécial RSE] Metro s'engage pour la rémunération des éleveurs

ZEPRO 10/05/2024

En signant la convention Éleveur & Engagé, le distributeur fait un geste pour une rémunération plus juste des éleveurs bovins et s'assure un approvisionnement en viandes de meilleure qualité. Notre édition Zepros Distributeurs RHD - Spécial RSE 2024 vient de paraître

Rodolphe Landemaine accélère dans la pâtisserie végétale

LSA 08/05/2024 (réservé abonné)

Le fondateur de Maison Landemaine et de Land & Monkeys est un entrepreneur engagé en faveur du climat et de l'environnement. Des valeurs qui l'ont conduit à végétaliser sa gamme de snacking et de pâtisserie.

Contenants réutilisables : le groupe Guillin prend une participation dans Wobz

TENDANCES RESTAURATION 06/05/2024

Leader européen des solutions d'emballages alimentaires (à travers des marques comme Alphaform...), le groupe Guillin annonce avoir pris le 3 mai une participation de 49% dans Wobz Industries et Wobz Distribution. Spécialiste de la personnalisation de contenants réutilisables, Wobz a réalisé l'an dernier un CA de 10 M€ et emploie 60 salariés.

Le groupe Delineo accélère son développement en franchise

TENDANCES RESTAURATION 06/05/2024

Leader de la restauration rapide en travel-retail, le groupe Delineo et ses enseignes La Croissanterie, Maison Pradier et Roberta Caffè déploient une stratégie de recrutement de franchisés indépendants. Après une année 2023 encourageante, l'entreprise fondée en 1993 espère désormais étendre son réseau et ouvrir de nouveaux points de vente en centres-villes.



GECO

FOOD SERVICE