



Revue de presse

Semaine du 14 au 17 mai 2024

A NE PAS MANQUER

Le projet de loi d'orientation agricole arrive à l'Assemblée nationale

LSA 15/05/2024 (réservé abonné)

Promesse du gouvernement pour apaiser la colère des agriculteurs, le projet de loi d'orientation pour la souveraineté en matière agricole et le renouvellement des générations a été présenté ce mercredi à l'Assemblée nationale. En voici les points clés.

Egalim 4 : le rapport Babault-Izard devrait être rendu mi-juin

LSA 15/05/2024 (réservé abonné)

Mandatés en février par le Premier ministre, Gabriel Attal, les deux députés Anne-Laure Babault et Alexis Izard, espèrent rendre leur rapport mi-juin. Il leur reste à entendre le secteur de la restauration hors-foyer, la Commission européenne et à convier quelques industriels.

Etude Kantar : « Vraie » croissance de la consommation hors domicile de produits de snacking et boissons

HOTELLERIE RESTAURATION 15/05/2024

Les derniers chiffres de Kantar sur le marché mondial des produits de snacking et boissons non alcoolisées hors domicile (OOH) montrent clairement une croissance réelle et organique des dépenses, tirée par les consommateurs qui effectuent davantage d'actes d'achat.

- ✓ une augmentation de la valeur combinée hors domicile/à domicile de 11 % au quatrième trimestre 2023.
- ✓ Les dépenses en produits de snacking augmentent plus rapidement (+9 %) que celles des boissons (+5 %) ou des repas (+7 %)
- ✓ Les glaces et les snacks salés sont les catégories qui ont connu la plus forte croissance au quatrième trimestre 2023

- **TENDANCE HOTELLERIE**
- **ZEPRO**

SALON

Le Congrès du Snacking revient en juin

LE MONDE DU SURGELE 16/05/2024

Organisé le 25 juin prochain, le 14e Congrès du Snacking devrait mettre en relief les mutations qui s'accroissent sur le marché de la restauration, à commencer par celles en lien avec les comportements alimentaires .

> ZEPRO

[Le Congrès du Snacking aura lieu le 25 juin](#)

ZEPROS, 16/05/2024

A vos agendas ! La 14e édition du Congrès du Snacking se tiendra le 25 juin au Pavillon Royal à Paris (16e).

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.

Les fruits exotiques made in France sortent de l'ombre

LSA 15/05/2024 (réservé abonné)

Le facteur prix et la technicité requise pour parvenir à des récoltes régulières empêchent encore avocats ou fruits de la passion tricolores de marcher sur les traces du kiwi, mais les tentatives se multiplient, jusqu'en Bretagne.

Quels débouchés pour la viande de veau en France ?

LA FRANCE AGRICOLE 14/05/2024

Quantité, conditionnement, circuit de vente... L'Institut de l'élevage décrypte pour la première fois l'origine du veau consommé en France, ainsi que ses différentes voies de commercialisation.

Ces nouvelles tendances au rayon des boissons sans alcool

LSA 14/05/2024 (réservé abonné)

Au vu du contexte inflationniste, les boissons sans alcool résistent bien et continuent de se valoriser. De nouvelles tendances émergent pour que les boissons continuent de rimer avec « petit plaisir » accessible aux yeux des consommateurs.

RESTAURATION COLLECTIVE

Stéphanie Gabriel, Chief Customer Officer, Boxy : « La restauration d'entreprise doit gagner en flexibilité grâce aux frigos connectés »

NEORESTAURATION 15/05/2024

Les professionnels de la restauration collective font face à de nombreuses contraintes qui vont pousser le modèle à se réinventer. Comme l'a expliqué Philippe Pont-Nourat, président du Syndicat national de la restauration collective (SNRC) lors d'une audition au Sénat, « 80 % des marchés publics de restauration collective sont déficitaires. Des entreprises se désengagent aujourd'hui de ce métier, et notamment des TPE/PME ». Et ce sont entre 4 000 et 5 000 postes qui ont été supprimés dans le secteur depuis 2020.

Synetam et Restau'Co ensemble pour des restaurants collectifs plus responsables

NEORESTAURATION 16/05/2024

L'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires et le réseau interprofessionnel de la restauration collective renouvellent pour deux ans leur partenariat pour le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable.

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration, un secteur « résilient mais ultra-concurrentiel » selon Gira Conseil

TENDANCES RESTAURATION 16/05/2024

Le cabinet d'étude Gira Conseil publie son étude annuelle sur l'état du marché de la restauration en 2023.

Chiffre d'affaires record pour la restauration en 2023 grâce à l'inflation

BFM TV 15/05/2024

Le chiffre d'affaires de la restauration hors domicile a atteint un record historique l'an dernier, plus de 120 milliards d'euros. Sauf que cette croissance est essentiellement tirée par l'inflation. La fréquentation, elle, est en baisse.

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DES DECHETS

Sortie du plastique : les solutions pratico-pratiques mises en œuvre par Agores

ZEPRO 16/05/2024

Nombre de professionnels de la restauration collective l'attendait avec impatience. C'est fait ! Après les livres blancs 1 & 2, Agores, a bouclé son 3ème opus sur la sortie du plastique. Un recueil pratico-pratique particulièrement intéressant. Pourquoi ? Parce qu'il présente des solutions techniques déjà mise en œuvre sur le terrain.

- **Restauration collective**
- **RESTAURATION 21**

AU COEUR DES ENTREPRISES

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

GRANDES CUISINES 13/05/2024

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

Spécialisé dans la restauration collective, le Sarthois Prestalim's change de mains avec le soutien de Sodero

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 16/05/2024 (reserve abonné)

Créé en 1990 par Jean-Noël Renaud, le groupe sarthois spécialisé dans les services pour la restauration collective a été vendu par son fils Thomas Renaud et son associé. Le nouveau patron Arnaud Foujols compte étendre son offre aux départements voisins.

Avec Atelier V, Xavier Le Louër mise sur les légumineuses

LES ECHOS 16/05/2024 (réserve abonné)

Le fondateur de l'Atelier V milite pour la réhabilitation des légumineuses. Il a ainsi transformé une charcuterie bretonne en atelier végétal fabriquant du houmous et des falafels 100 % français !

Elior s'envole de 25 % en Bourse, la relance à marche forcée paye

LES ECHOS 16/05/2024

ur le premier semestre de son exercice fiscal 2023-2024 décalé, le géant mondial de la restauration collective et des multiservices affiche un Ebita qui a plus que doublé en un an et un désendettement qui s'est accéléré. La cure drastique lancée par Derichebourg donne ses premiers résultats.

➤ **LE FIGARO**

[Spécial RSE] Freegônes simplifie la ville

ZEPRO 16/05/2024

Distributeurs foodservice, livrez-vous à vélo-cargo électrique pendant les JOP (et peut-être ensuite) ? La question mérite d'être posée à l'heure où les enjeux de logistique urbaine se complexifient et que cette solution peut répondre à de nombreuses contraintes. Notre édition Zepros Distributeurs RHD - Spécial RSE 2024 vient de paraître. Elle est consultable et téléchargeable gratuitement ici.

Les bâtonnets Emkipop s'invitent chez les professionnels

LE MONDE DU SURGELE 16/05/2024

La Compagnie des Desserts assure la distribution exclusive des bâtonnets glacés de l'entreprise provençale en circuits hors domicile. En parallèle, elle peaufine sa collaboration avec Philippe Faur sur les petits pots.

FrenchFood Capital investit 40 M€ dans trois nouvelles PME de l'agroalimentaire

LSA 15/05/2024 (reserve abonné)

En s'appuyant sur ses deux principaux fonds, la société de gestion FrenchFood Capital investit 40 M€ dans trois PME agroalimentaires.

[Spécial RSE] Mericq prend le contrôle de Maison Blanc

ZEPRO 15/05/2024

À la recherche d'une place sur le marché parisien, Mericq vient d'acquérir la majorité du capital de Maison Blanc, un distributeur de produits de la mer de Rungis.

Häagen Dazs , à la conquête de la restauration commerciale.

SNACKING 14/05/2024

Häagen Dazs souhaite développer la présence de glaces dans les propositions de fin de repas comme dans les encas gourmands. Parmi ses solutions, le leader de la glace en pots, met en avant sa gamme de mini-pots 95 ML avec une cuillère intégrée et sa collection de bâtonnets 80 ML.



GECO

FOOD SERVICE