



# Revue de presse

Semaine du 18 au 24 mai 2024

# A NE PAS MANQUER

## Des perspectives en demi-teinte pour les fournisseurs de la restauration

SNACKING 22/05/2024

A l'occasion de la publication de l'étude Xerfi "Les Fournisseurs de la restauration - Les Principales stratégies d'impact : optimiser croissance, durabilité et nouvelles opportunités", Delphine David, directrice d'études s'est livrée, dans un communiqué que nous publions, à une brève analyse de la situation et des perspectives qu'elle juge peu réjouissantes.

## SALON

### Congrès du Snacking 2024 se déroulera le 25 juin

SNACKING 20/05/2024 (réservé abonné)

Le Congrès du Snacking revient le 25 juin 2024 pour une 14e édition. Elle prendra place au Pavillon Royal de Paris, 16e.

# A LIRE

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### Filière bio : répondre à la demande en évitant la surproduction

L'HUMANITE 23/05/2024

Alors que les débouchés des produits agricoles issus de l'agriculture biologique sont en recul depuis deux ans en France, le ministre de l'Agriculture voulait faire doubler les superficies qui lui seront consacrées d'ici 2027 pour atteindre 18% de la surface agricole utile (SAU). Cet objectif étant difficilement atteignable, il a été effacé via le vote des amendements par les députés.

### Consommation : Les prix des PGC baissent, une première en 30 mois

LES MARCHES 23/05/2024

Circana relève la très légère baisse des prix des produits de grande consommation (PGC), une déflation jamais vue depuis novembre 2021. Mais l'alimentaire reste légèrement inflationniste.

## Loi agricole : le gouvernement rétropédale sur les objectifs de surfaces en bio et en légumineuses

LE MONDE 23/05/2024

Après avoir assumé, en fin de semaine, le retrait des objectifs chiffrés de surfaces cultivées en agriculture biologique et en légumineuses du code rural, le gouvernement soutient finalement leur réintégration.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Restauration : un secteur résilient mais ultra-concurrentiel

HOTELLERIE RESTAURATION 22/05/2024

La restauration hors domicile est probablement l'un des secteurs les plus porteurs de ces 10 dernières années et l'un des plus résilients. Il est cependant devenu très complexe à exploiter et ultra concurrentiel. Gira Conseil vient de publier son Etude Restauration 2023.

## DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DES DECHETS

### Réemployables, durables, mangeables... : le packaging et la vaisselle jetable s'emballent

LE MONDE DES BOULANGERS 22/05/2024

Janvier 2023 : révolution d'ampleur dans la restauration rapide. L'interdiction de la vaisselle jetable pour les repas consommés sur place s'impose (loi Agec). Si la filière boulangerie-pâtisserie observe pour l'instant ces bouleversements "de loin", le dynamisme des fournisseurs d'emballage alimentaire devrait les convaincre de se mettre au vert rapidement... et durablement.



## 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.

### Labeyrie Fine Foods concocte une nouvelle marque végétale

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 23/05/2024 (réservé abonné)

Touché, comme tout le secteur agroalimentaire, par une baisse des ventes ces dernières années, le groupe landais mijote une nouvelle recette pour alimenter sa résilience. Labeyrie Fine Foods, numéro 1 du saumon fumé et du foie gras en France, va lancer une marque de légumes cuisinés. Il entame dans la foulée une stratégie de conquête du grand export.

## **Paul réélu marque préférée des Français pour la 3ème année consécutive**

TENDANCES RESTAURATION 23/05/2024

Alors qu'elle célèbre cette année son 135ème anniversaire, l'entreprise fondée en 1889 vient d'être confirmée « Marque préférée des Français » dans la catégorie sandwich et restauration rapide à la française. L'enseigne conserve ainsi son titre décroché il y a 2 ans.

## **EDAFIM nomme son nouveau Directeur Général : Nicolas Marion**

TENDANCE HOTELLERIE 23/05/2024

EDAFIM, concepteur et fabricant de fontaines à eau et de refroidisseurs Made in France pour de nombreux secteurs professionnels comme la restauration collective et commerciale ou la distribution automatique, annonce la nomination de son nouveau directeur général, en la personne de Nicolas Marion.

## **2 ans après son lancement au Royaume-Uni, Foodles dresse un bilan positif et prometteur**

TENDANCE HOTELLERIE 23/05/2024

Foodles – alternative innovante, flexible et responsable à la restauration d'entreprise traditionnelle – a lancé il y a deux ans son service au Royaume-Uni avec comme première étape : Londres, et dresse aujourd'hui un premier bilan.

## **Orbisk aide à changer les comportements**

ZEPRO 23/05/2024

Le secteur de la restauration fait face à des prix de matières premières élevés ainsi qu'à l'obligation de recycler tous les déchets alimentaires depuis le 1er janvier 2024 (loi Agec). Réduire ces derniers prend donc une importance stratégique et aura, en conséquence, des répercussions sur une optimisation achats.

## **Vitalrest s'engage pour le climat !**

ZEPRO 23/05/2024

Vitalrest, spécialiste de la restauration du secteur médico-social (98,96 M€ de chiffre d'affaires en 2023), ne badine pas avec la transformation durable.

## **Le Synetam et restau'co renouvellent leur partenariat en faveur du déploiement de mon restau responsable**

RESTAURATION 21 23/05/2024

Dans le cadre de leur partenariat, Synetam (issu de la fusion du Syneg et l'Unitam en 2023) et RestauCo (réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion direct), s'engagent à échanger et avancer ensemble sur les thématiques communes liées à la démarche Mon Restau Responsable, en particulier la question des équipements en fin de vie avec Valo Resto Pro, l'efficacité énergétique, la diminution et le traitement des déchets alimentaires et l'ergonomie des postes de travail.

## **Deliverect s'associe à Lyf pour optimiser ses solutions de paiement**

SNACKING 22/05/2024

Après avoir récemment fait l'acquisition de Chatfood, la solution omnicanale pour les restaurateurs Deliverect, spécialisée dans l'intégration des commandes en ligne des canaux de livraison, a annoncé son partenariat avec la « Fintech » française Lyf dans l'optique de fluidifier les solutions de paiement proposées à ses clients.

## Vivatech 2024: comment kikleo réduit le gaspillage alimentaire grâce à l'ia

BFMTV 22/05/2024

Présente au salon Vivatech, la startup Kikleo lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des acteurs de la restauration collective grâce à des bornes dopées à l'IA. Plus de 86 tonnes d'aliments ont ainsi été économisées l'an dernier.

## Lightspeed intègre TheFork Manager à ses solutions

TENDANCES RESTAURATION 21/05/2024

Le 16 mai dernier, Lightspeed annonçait son intégration avec TheFork Manager, plateforme de gestion de réservation. À l'approche d'une période estivale historique, marquée notamment par les JOP 2024, cette collaboration permet aux professionnels de simplifier le fonctionnement et la gestion de leurs établissements. L'intégration permet aux restaurateurs de consulter et de gérer directement les réservations depuis l'interface Lightspeed, réduisant le risque de surréservation et minimisant le temps d'attente pour les clients.

