



Revue de presse

Semaine du 8 au 14 juin 2024

A NE PAS MANQUER

Zepros Resto #114 daté Juin 2024 est paru !

- ✓ Le commerce de gros s'essouffle au premier trimestre p.6
- ✓ La restauration chainée a performée en 2023 p.6
- ✓ Quel avenir pour la restauration équitable p.8
- ✓ Le coups de gueule et les propositions d'un patron de PME p.24
- ✓ Superproducteur développe sa gamme foddservice p.44

SALON

Les grandes tendances de l'alimentation à 4 mois de l'ouverture du Sial 2024

LSA 13/06/2024 (réservé abonné)

Quatre mois avant l'ouverture du salon international de l'alimentation qui se tiendra à Paris Nord Villepinte, du 19 au 23 octobre, les organisateurs ont fait le point avec leurs partenaires Kantar, Circana, et ProtéinesXTC sur les grandes tendances de l'alimentation qui devraient marquer cette édition 2024. L'édition du 60e anniversaire de ce qui est devenu le premier salon professionnel français.

Carton plein pour le salon Restau'Co !

ZEPRO 13/06/2024

Mercredi 5 juin, il y avait du monde dans les allées du salon Restau'Co, à Paris Expo. Près de 2 200 professionnels de la restauration collective en gestion directe ont en effet participé à cette 9ème édition, qui a réuni 160 exposants.

Le premier palmarès Ecotable de la restauration durable

TENDANCES RESTAURATION JUIN-JUILL 2024

5 ans après son lancement, Ecotable a dévoilé le 22 avril à Ground Control (Paris 12e) son premier palmarès de la restauration durable. L'objectif : récompenser les efforts des professionnel(le)s et « montrer la gastronomie sous un nouveau jour, plus vertueuse et engagée, afin d'inspirer le plus grand nombre ».

Les surgelés Snacking d'Or 2024

LE MONDE DU SURGELE 12/06/2024

Le concours des Snacking d'Or, organisé par nos confrères de France Snacking, nous délivre encore une belle journée pour cette édition 2024. Présentation des produits lauréats en surgelé.

Un délicieux succès pour la 9e édition du salon RESTAU'CO

TENDANCE HOTELLERIE 10/06/2024

Si cette année le salon RESTAU'CO a troqué son sacro-saint Hall 5.1 de Paris Expo pour le Hall 2.2 pour des raisons organisationnelles liées à la tenue prochaine des Jeux Olympique d'été dans la capitale, son public a répondu présent et a offert à cette nouvelle édition une très belle énergie ! Voilà ce qu'il ne fallait pas manquer en ce mercredi 5 juin...

Forum Agores, Salon Restau'Co 2024 : la restauration collective en effervescence

CUISNE PRO 08/06/2024

Entre le Forum Agores fin mai à Fontenay-sous-Bois et le salon Restau'Co, le 5 juin dernier à Paris Porte de Versailles, la restauration collective a démontré son dynamisme dans un contexte économique et réglementaire où toute la filière est confrontée à de profondes mutations. D'ailleurs, le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Marc Fesneau, s'est déplacé sur les deux événements...

le salon restau'co a rempli ses objectifs

Restauration 21 07/06/2024

Plus de 2 200 visiteurs ont arpenté le salon Restau'co installé dans le hall 2.20 de Paris Expo, le 5 juin, à la rencontre des 160 exposants producteurs, distributeurs et équipementiers venus présenter leurs nouveautés et solutions au service des mutations de la restauration collective.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

L'Agence bio annonce une consommation atone pour le bio en 2023

LSA GREEN 13/06/2024 (réservé abonné)

L'Agence bio a dévoilé ce jeudi 13 juin 2024 les chiffres du bio pour l'année 2023. En dépit de l'inflation, le bio se maintient dans l'assiette des Français.

Agriculture : le bio, toujours à la peine, veut continuer d'y croire

LIBERATION 13/06/2024 (réservé abonné)

En crise depuis trois ans, le secteur ne voit pas d'embellie s'amorcer en ce contexte inflationniste. Mais continue pourtant d'attirer de nouveaux producteurs.

Le snacking, c'est kdo ! Par Gilles Fumey pour France Snacking

SNACKING 13/06/2024

Dans sa chronique parue dans le dernier magazine France Snacking n° 77, Gilles Fumey revient, avec la plume qu'on lui connaît, sur l'omniprésence du snacking ou comment la nourriture, pleine de symboles, de sens cachés, d'intentions devient cadeau et peut transmettre de nombreux messages.

Le halal, en toute transparence ? Edito du France Snacking n°77 qui vient de paraître

SNACKING 13/06/2024

Il y a des enseignes qui sont nées avec, sur la base d'un socle de clientèle communautaire et qui assument leur origine sans même se poser de questions et sans arrières pensées. Puis il y a les autres plus prudentes qui indiquent timidement en être, lorsqu'on leur demande, sans en faire un argument commercial affiché. « On ne le dit pas mais les clients le savent et on peut leur prouver ».

Alerte sur l'autosuffisance de la filière porcine en France

LES ECHOS 12/06/2024

Les éleveurs de porcs alertent sur la baisse de la production, qui profite aux importations. Le porc était jusque-là seule viande à répondre aux besoins du marché. Depuis janvier, la souveraineté alimentaire de la filière est menacée.

Les Français consomment de plus en plus de viande bovine importée

WEB-AGRI 11/06/2024

L'inflation de 2022 et 2023 a provoqué un retour en force du critère « prix » dans les choix d'achat des consommateurs français de produits animaux. Si la demande en viande bovine reste présente, elle se tourne de plus en plus vers la viande transformée et la RHD, ouvrant un peu plus la porte aux origines d'import.

#CDS2024. Pouvoir d'achat en baisse, les consommateurs ajustent leurs habitudes

SNACKING 11/06/20254

Inflation, télétravail, montée du nomadisme alimentaire, le contexte socio-économique n'est pas sans conséquence sur le comportement du convive français hors-domicile. En avant-première du Congrès du Snacking, où elle interviendra en tant qu'experte avisée du foodservice, Maria Bertoch, du cabinet Circana, nous livre un premier constat de la situation du marché hexagonal au regard de nos voisins européens.

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?

ZEPRO 10/06/2024

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est plus une option. Non seulement elle permet de faire des économies, mais aussi de lutter contre le réchauffement climatique. Les restaurateurs sont en première ligne.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 13/06/2024

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

Le repas végétarien, l'expliquer pour le généraliser

RESTAURATION 21 10/06/2024

Obligatoire dans les cantines de la restauration collective publique et dans les cantines scolaires privées, le menu végétarien se généralise. Mais il reste encore de gros efforts à fournir pour le valoriser et pour que son enjeu soit positif

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DES DECHETS

Gaspillage alimentaire : vers l'adoption d'une position des Vingt-Sept

AGRA EUROPE 13/06/2024 (réservé abonné)

Alors que le Parlement européen s'est prononcé en mars sur la proposition de révision de la directive-cadre sur les déchets, les ministres européens de l'Environnement sont attendus au tournant à l'occasion de leur réunion du 17 juin, à Luxembourg, afin d'adopter leur approche générale sur le sujet.

Poule et Toque réaffirme son dynamisme !

TENDANCES RESTAURATION 06/06/2024

Nouvel ambassadeur, concours culinaire renouvelé et innovations en tous genres : l'année 2024 est résolument placée sous le signe du dynamisme chez Poule et Toque, spécialiste de la volaille origine France.

Traiteur libre-service : les recettes malignes de Fleury Michon sur le segment des plats cuisinés

LSA 13/06/2024 (réservé abonné)

Sur un marché des plats cuisinés individuels toujours en repli, la marque fait le grand écarten développant à la fois des recettes valorisées et une gamme de plats à petits prix.

Sodebo, Fleury Michon, Daunat et Marie : les industriels du traiteur libre-service à la relance

LSA 13/06/2024 (réservé abonné)

Dans un marché chahuté, chacun a sa stratégie pour sortir du tunnel. LSA est donc allé à la rencontre de quatre marques nationales incontournables du traiteur LS. Parmi les leviers actionnés, le repositionnement de l'offre, l'amélioration des recettes et un effort sur le prix.

Traiteur libre-service : Daunat à fond sur le développement de l'offre et la communication

LSA 13/06/2024 (réservé abonné)

Clarification de l'offre et nouvelles recettes constituent les principaux leviers de développement de Daunat. Qui progresse aussi sur l'origine France.

Metro et Pomona, leaders de la distribution CHD selon Food Service Vision

TENDANCES RESTAURATION 12/06/2024

Food Service Vision dévoilait début juin la nouvelle édition de sa Revue Distribution, dédiée à l'analyse de la distribution structurée dans le secteur de la consommation hors domicile.

Cuisine végétale et durable, Bonduelle s'engage pour briser le plafond de vert

SNACKING 12/06/2024

A l'occasion des Journées Nationales de l'Agriculture, le groupe Bonduelle a réaffirmé ses engagements vis-à-vis des filières locales d'approvisionnement alors que 80 % de ses légumes vendus dans l'Hexagone sont cultivés et préparés sur le territoire. La moitié des 1 400 partenaires agriculteurs français est aujourd'hui engagée dans des pratiques vertueuses d'agriculture régénératrice. L'objectif sera de porter cette proportion à 80 % d'ici 2030, tout en accompagnant les restaurateurs dans leur transition vers une cuisine plus végétale.

Knorr Professional adapte ses fonds bruns aux besoins des restaurateurs

TENDANCES RESTAURATION 11/06/2024

Knorr Professional présente une nouvelle génération de fonds bruns liés adaptés aux exigences des professionnels.

kooma multiplie les offres de restauration bio et mise sur le local

RESTAURATION 21 10/06/2024

L'offre de restauration fonctionne en écosystème 100 % bio avec le magasin de producteurs et l'épicerie en vrac.

