



Revue de presse

Semaine du 15 au 21 juin 2024

A NE PAS MANQUER

La RHD, circuit privilégié des PME et ETI

NEORESTAURATION 19/06/2024

C'est le constat du second baromètre annuel de la Feef avec OpenedMind.

- ✓ En moyenne, la RHD pèse 23% du chiffre d'affaires des répondants qui empruntent à 81% le circuit de la restauration commerciale, à 63% la restauration collective, à 46% la boulangerie-pâtisserie, et à 40% le circuit traiteur.
- ✓ Ils travaillent en moyenne avec 7,6 opérateurs de la RHD
- ✓ Entre 2022 et 2023, 64% des entreprises interrogées ont vu leur CA progresser et 49% leurs volumes.

- LES MARCHES
- ZEPRO

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Baromètre FEEF 2024 de l'activité des fournisseurs PME-ETI en RHD

TENDANCE HOTELLERIE 21/06/2024

La FEEF qui regroupe 1 100 PME-ETI françaises publie le second baromètre annuel de l'activité des PME-ETI en Restauration Hors Domicile [1] avec OpenedMind. Elle rassemble aujourd'hui une communauté de 600 fournisseurs PME-ETI de la RHD, en France.

#CDS24. 2023, l'année de tous les arbitrages, a changé durablement les habitudes d'achat

SNACKING 20/06/2024

La facture s'est avérée salée pour les foyers français, avec une inflation record des produits alimentaires à + 12,8 % en moyenne en 2023. Face à une telle flambée des prix, les Français continuent de se serrer la ceinture en 2024 : le 1er T 2024 en achats de produits PGC-FLS s'établit à - 3,0 % d'achats volume. Maxime Briquet, Client Leader chez Kantar, viendra nous donner la température du marché, lors du Congrès du Snacking du 25 juin prochain.

Commerce équitable : les labels de production française progressent

LA FRANCE AGRICOLE 19/06/2024 (réservé abonné)

Les chiffres d'affaires des deux labels de commerce équitable issu de filières françaises sont en augmentation. Bioéquitable en France affiche une hausse mesurée, tandis qu'Agri-éthique bénéficie du secteur de boulangerie viennoiserie.

> PRESSE AGENCE

Jean Verdier (L'Agence Bio) : « Il y a eu une pause mais cela va redémarrer »

LSA GREEN 18/06/2024

SPÉCIAL BIO. Élu le 19 février, le président de L'Agence Bio et membre aussi de Synabio, qui regroupe 240 entreprises, soit plus de la moitié de l'activité de transformation, nous livre comment il espère reconquérir les consommateurs.

Plan Œufs 2030 : combien de nouveaux bâtiments, quelle part de l'alternatif, quelle stratégie de filière ?

LES MARCHES 18/06/2024 (réseré abonné)

Produire plus d'œufs pour répondre à la demande des consommateurs, tout en continuant le virage de la transition vers l'alternatif et en répondant aux enjeux sociétaux, voilà le plan de la filière œuf pour ces six prochaines années.

Crise du bio : « Nous sommes beaucoup trop dépendant de la consommation à domicile »

LES MARCHES 17/06/2024 (réseré abonné)

Le manque d'impulsion du marché ne permet pas aux agriculteurs de se tourner vers le bio. La distribution généraliste reste le principal débouché mais les ventes s'érodent. L'Agence Bio veut développer et diversifier les débouchés. Elle se tourne vers la RHD.

RESTAURATION COMMERCIALE

Les restaurants ont résisté à la météo maussade

LES ECHOS 21/06/2024

Leur activité a progressé de 2 % au cours des trois derniers mois, selon Food Service Vision. Les congés de mai ont prouvé qu'en vacances, les Français continuent à se faire plaisir, en nombre de sorties comme en dépenses.

Le sandwich prend de la hauteur

LE MONDE 20/06/2024 (réservé abonné)

Fini le jambon-beurre mou et sans saveur ! Pour satisfaire une clientèle à la fois gourmande et écomome, chefs et boulangers subliment leurs en-cas avec du pain bretzel, du homard, une moutarde de carotte ou des pickles de rhubarbe.

Les glaces au cœur du numéro de juin/ juillet de Tendances Restauration

TENDANCES RESTAURATION 19/06/2024

A la maison comme en CHR, les consommateurs aiment les glaces ! 9 Français sur 10 affirment même en consommer régulièrement, au dessert. Au restaurant, en pause goûter ou en fin de repas, et bien sûr chez le glacier, la glace reste Le produit plaisir par excellence, encore plus appréciable dans un contexte morose.

Food Service Vision se penche sur les transformations de la restauration indépendante

NEORESTAURATION 18/06/2024

Le spécialiste de l'intelligence économique de la filière analyse pour la première fois ce secteur essentiel de la filière en France.

La restauration indépendante devrait croître de plus de 3,5 % en 2024

ZEPRO 18/06/2024

La restauration indépendante (service à table et rapide) devrait voir son chiffre d'affaires passer de 42,4 Md€ en 2023 à 43,9 Md€ cette année (+ 3,54 %) selon Food Service Vision.

RESTAURATION COLLECTIVE

L'AMF dévoile sa nouvelle enquête sur la restauration scolaire

RESTAURATION COLLECTIVE 20/06/2024

Après une première édition menée à l'automne 2020, l'Association des Maires de France (AMF) a livré le 19 juin les résultats de sa deuxième enquête dédiée à la restauration scolaire.

Mauvais élève, la cantine scolaire ?

ZEPRO 20/06/2024

A en croire les résultats de la nouvelle enquête sur la restauration scolaire, menée par l'AMF en collaboration avec AgroParisTech, c'est le cas. Notamment concernant le volet qualitatif d'Egalim. Mais, il y a de bonnes raisons.

Cantines scolaires : seules 18 % des communes respectent les seuils de produits « durables » et « de qualité » fixés par la loi EGalim

LE MONDE-AFP 19/06/2024

Une large proportion (40 %) des répondants à l'enquête de l'Association des maires de France déplorent des difficultés pour s'approvisionner, en raison de la hausse des prix, de l'insuffisance de diversité ou de la quantité dans l'offre, ainsi que des contraintes logistiques.

➤ **BFM TV**

Seules 18 % des cantines scolaires respectent Egalim

FRANCE AGRICOLE 19/06/2024

Alors qu'elles étaient deux fois plus nombreuses en 2020, les cantines scolaires sont moins de 20 % en 2023 à penser pouvoir atteindre les seuils de durabilité et de qualité imposés par la loi Egalim. C'est ce que révèle la dernière enquête de l'Association des maires de France.

Cantine : nos enfants bénéficient-ils tous de la même qualité de repas ?

CAPITAL 19/06/2024

Plats végétariens, produits durables et de qualité, aliments biologiques... Ces dernières années, les normes se sont multipliées pour les restaurants scolaires qui essaient de se mettre à la page sans pour autant faire exploser la note.

Isabelle Aprile élue à la tête du SNRC

NEORESTAURATION 18/06/2021

Le syndicat représentatif des entreprises de restauration collective a élu à sa tête la directrice de l'innovation sociétale et des affaires publiques de Sodexo.

Coût, approvisionnement... Le bio à la cantine de l'école, c'est compliqué !

LE PARISIEN 19/06/2024 (réservé abonné)

Seules 18 % des communes françaises respectent les 20 % de bio dans les repas de leurs cantines. En cause le coût des produits, mais pas seulement. Une production insuffisante et des normes absconses compliquent l'approvisionnement.



AU COEUR DES ENTREPRISES

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.

Réemploi contenants alimentaires : Uzaje ouvre le 1er centre européen

ZEPRO 20/06/2024

En septembre 2024, Uzaje va inaugurer le 1er centre européen du réemploi de contenants alimentaires dédié à la restauration (collective ou commerciale) ou l'industrie agroalimentaire.

La charte Origine France de Metro fête ses 4 ans

TENDANCES RESTAURATION 19/06/2024

Plus de produits français en restauration. C'est le défi qu'a relevé Metro France depuis la création en 2020 de la charte 'origine France' co-signée par 12 fédérations. « Avec cette charte, Metro France se place en trait d'union entre les signataires et aide à créer des synergies actives afin de redonner une place de choix aux produits agricoles français sur les cartes de restaurant et de sensibiliser le consommateur final sur l'origine du produit qu'il déguste », déclarait Pascal Peltier directeur général Metro France.

Les cafés de spécialité en vogue

TENDANCES RESTAURATION 18/06/2024

Pour pénétrer le circuit CHR- la France étant devenu au fil des ans l'un des principaux marchés du groupe, le torréfacteur italien Lavazza a opéré par croissance interne avec différents rachats d'entreprises allant des Cafés Henri Large aux Cafés Bertrand en passant par la marque Carte Noire... Et ce jusqu'au récent rachat de MaxiCoffee qui permet à l'entreprise italienne d'asseoir sa position de leader de la consommation en hors domicile (19 % en RHF, OCS compris) et de développer un concept d'omnicanalité pour une distribution optimisée.

Duraframe, des solutions ingénieuses d'affichage professionnel

TENDANCES RESTAURATION 17/06/2024

Experte dans l'univers des équipements et accessoires de bureau, l'entreprise Durable propose des solutions d'affichage destinées en particulier aux professionnels de l'hôtellerie-restauration. Ainsi, la gamme Duraframe se compose de cadres d'affichage positionnables et repositionnables facilement, sans outil ni adhésif.

Kikleo : la solution contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

EUROPE 1 17/06/2024

Chaque matin, Jean Zeid livre ce qu'il se fait de mieux en matière d'innovation. Ce lundi, il s'intéresse à la startup Kikleo qui a mis au point un système permettant de connaître la quantité exacte de gaspillage alimentaire en restauration collective.

