



Revue de presse

Semaine du 22 au 28 juin 2024

A NE PAS MANQUER

Législatives 2024 : sur l'agriculture et l'alimentation, le « minimum syndical » des programmes

LE MONDE 26/06/2024 (réservé abonné)

Dans la campagne express qui se joue pour les législatives anticipées, les enjeux agricoles sont réduits à la portion congrue, malgré des visions radicalement opposées des trois principaux blocs.

Les recommandations parlementaires pour une nouvelle loi Egalim

LA FRANCE AGRICOLE 26/06/2024 (réseervé abonné)

Date butoir « amont », assouplissement du contrat du producteur, structuration des filières... Les députés en charge de la mission parlementaire sur Egalim ont remis une note au ministère.

Food Service Vision 2024 : un deuxième trimestre rythmé par les vacances

AU COEUR DU CHR 25/06/2024 (réseervé abonné)

Food Service Vision a publié « La Revue Stratégique » du deuxième trimestre de 2024, une période marquée par les intempéries et les vacances.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Pas de consensus pour la présidence du Cniel

LA FRANCE AGRICOLE 27/06/2024 (réservé abonné)

Au terme de onze ans de présidence de l'interprofession laitière, Thierry Roquefeuil tire sa révérence, laissant un siège vacant. Le collège des coopératives et celui des producteurs semblent se disputer la succession.

KPMG entre au capital du cabinet GIRA de Bernard Boutboul

SNACKING 27/06/2024

KPMG entre au capital de GIRA, le cabinet créé en 1989 par Bernard Boutboul et aujourd'hui expert du secteur de la restauration hors domicile. Le leader de l'audit et du conseil souhaite ainsi renforcer son offre KPMG Pulse dédiée au marché TPE-ME,

Un marché CHD toujours plus hétérogène et volatil

LE MONDE DU SURGELE 27/06/2024

Selon Food Service Vision, la consommation hors domicile réussit plus ou moins à tirer son épingle du jeu, sur fond de météo très fluctuante. Mais surtout, les écarts de performance s'accroissent entre les acteurs au sein de chaque circuit.

Boeuf, agneau, porc, volaille : le recul généralisé du cheptel français

LES ECHOS 26/06/2024 (réservé abonné)

Dans l'Hexagone, la production de viande ne cesse de reculer. La porte ouverte aux importations. Pour les coopératives agricoles, la contractualisation et l'anticipation des crises sanitaires sont une priorité.

Philippe Marquet est élu président de Biolait

LSA 25/06/2024 (réservé abonné)

Philippe Marquet a été élu président de Biolait, premier collecteur de lait bio en France. Il succède à Nathalie Delagnes qui a quitté ses fonctions pour des raisons personnelles.

RESTAURATION COMMERCIALE

#CDS24 Le snacking en 2024 : 20 chiffres clés que tout entrepreneur moderne se doit de connaître

SNACKING 26/06/2024

En 2024, le congrès du snacking a réuni 300 passionnés de ce que la planète food fait de mieux au Pavillon Royal à Paris le 25 juin. Entrepreneurs, franchiseurs, commerciaux, marketeurs, communicants, directeurs RH et de la qualité... étaient réunis pour recueillir les précieux insights délivrés par les experts que les organisateurs avaient réunis : Nicolas Nouchi de Stratég'eat, Maria Bertoch, Industry Expert Food Service Circana, Michael Ballay, Directeur associé Foodservice Vision, Maxime Briquet, Directeur Food Service Kantar ainsi que vos humbles serviteurs en analysant notre enquête les « 150 majors de la restauration en 2024 ». Voici 20 chiffres-clés (et un peu plus si vous les comptez bien !), qui, mieux qu'une fastidieuse étude de marché, vous délivrent un panorama de notre foodsystem afin de rester au top des décisions de la restauration rapide et du snacking !

82 % des restaurateurs considèrent la durabilité comme prioritaire

RESTAURATION 21 25/06/2024

Le fournisseur Les Halles Metro présente les résultats de son 7ème baromètre Harris Interactive Toluna sur les pratiques et les perceptions des restaurateurs en matière de développement durable.

La restauration indépendante grignotée par les chaînes mais toujours majoritaire en France

HR INFOS 25/06/2024

Selon l'étude Food Service Vision, la restauration indépendante française a accru ses ventes de 6 % en 2023, à 42,6 milliards d'euros. Sa croissance, portée par l'inflation et les ouvertures de points de vente, a été de deux points inférieure à celle des chaînes (20,6 milliards). Plus préoccupant, le chiffre d'affaires de son premier segment, la restauration traditionnelle (13,6 milliards d'euros), a subi un recul de 1 %, toutefois plus que compensé par la dynamique de sa restauration rapide (10 milliards d'euros), de ses brasseries (+14 % de croissance) et de sa gastronomie (+9%).

#CDS24. Coffeeshopisation des boulangeries, influences américaines et asiatiques, comment évolue le snacking ?

SNACKING 24/06/2024

L'influence américaine est un critère majeur pour comprendre la montée en puissance du snacking en France. Burger, plaisirs sucrés, coffeeshopisation des boulangeries, le secteur aspire les influences venues d'ailleurs jusqu'aux parfums d'Asie qui embaument de plus en plus une restauration rapide qui s'adapte. Des tendances que Nicolas Nouchi, fondateur du cabinet Stratég'eat et expert du food service nous résume et sur lesquelles, il prendra la parole au Congrès du Snacking qui se tient demain 25 juin, à Paris.

#CDS24. Restauration rapide, ceux qui se transforment seront les gagnants de l'après-crise

SNACKING 24/06/2024

Poussée par une dynamique de croissance, d'ouvertures de points de vente mais tirées par les effets de l'inflation, la restauration rapide notamment de chaîne connaît une forte croissance, évaluée à + 30 % depuis 2019, selon Michael Ballay, Directeur associé Food Service Vision. L'expert viendra en témoigner au Congrès du Snacking qui se tient le 25 juin à Paris.

RESTAURATION COLLECTIVE

Le fonds Avenir Bio priorise la restauration collective pour ses dotations

LA GAZETTE DES COMMUNES 26/06/2024 (réservé abonné)

Dédié aux acteurs économiques, le fonds Avenir Bio de l'Agence éponyme vise à soutenir la création de filières locales. Son comité priorise les projets soutenus par des collectivités, en vue de fournir la restauration collective. Pour autant, elles sont peu nombreuses à en profiter pour l'instant.

Les fermes municipales cherchent à se structurer en France

LA FRANCE AGRICOLE 24/06/2024 (réservé abonné)

Les diverses initiatives de fermes tenues par une collectivité locale pour alimenter la restauration collective se sont rencontrées pour la première fois afin de dégager une ambition politique commune.

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DES DECHETS

Fabricants de bacs et contenants réutilisables, candidatez à l'appel à projets « soutien à l'innovation sur les contenants alimentaires réemployables pour la restauration collective » de l'ADEME

RESTAURATION 21 24/06/2024

L'objectif consiste à adapter l'offre existante de contenants alimentaires aux spécificités du réemploi et de la suppression du plastique en restauration collective.

AU COEUR DES ENTREPRISES

Beesk en mauvaise posture

ZEPRO 27/06/2024

Triste nouvelle pour la société breillienne (35), Beesk, fondée en 2018 par Faustine Calvarin et Fabien Gastou, spécialisée dans la distribution de produits hors norme pour la restauration collective et commerciale.

Les fromages et beurres Brazzale arrivent en France !

LE MONDE DES BOULANGER 26/06/2024

Depuis 1784, soit au fil de 8 générations, la famille Brazzale dirige le plus ancien groupe laitier italien. En 2024, après avoir présenté leurs produits au Sirha Européen et au Salon du fromage et des produits laitiers, l'entreprise débarque enfin en France avec ses références transalpines : beurre de qualité supérieure et fromages italiens réputés en tête... Voici comment la filière boulangerie peut s'en emparer dans différentes préparations.

Joseph Viola et Yoni Saada investissent les gares avec SSP

TENDANCES RESTAURATION 25/06/2024

Début de l'été rime avec nouveautés dans les gares lyonnaises et parisiennes. SSP France annonce en effet l'arrivée, fin juin, de deux nouveaux restaurants en collaboration avec deux chefs.

Fresh Burritos tombe dans les bras du britannique Tortilla Mexican Grill qui reprend ses 32 restaurants

SNACKING 26/06/2024

Le leader français du tex-mex, Fresh Burritos vient d'être racheté par son concurrent britannique Tortilla Mexican Grill, lui-même numéro un outre-Manche et en Europe de la catégorie. Une opération qui permet au groupe coté à la bourse de Londres de totaliser 120 restaurants et d'accélérer son développement en France, tout en s'ouvrant une porte en Europe continentale, sous la houlette de Francesca Tiritiello.

Le spécialiste des plats auvergnats Uniplanèze ne manque pas d'appétit

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 25/06/2024

Le spécialiste des tripoux auvergnat et autres plats traditionnels est aujourd'hui en plein développement. Uniplanèze vient d'ailleurs d'investir 9 millions d'euros dans une extension de 2 400 m² sur son site de Saint-Flour. Un doublement de surface qui devrait lui permettre de développer sa production et se lancer sur de nouveaux marchés.

Sud & Sol met le snacking à l'heure du végétal

NEORESTAURATION 25/06/2024

Le spécialiste des légumes confits, grillés, marinés lance des bouchées végétariennes à destination des professionnels du segment.

Uzaje inaugurera en septembre un centre de réemploi de contenants alimentaires

NEORESTAURATION 25/06/2024

Plusieurs dizaines de milliers de contenants pourront être lavés chaque jour dans cette unité située à Strasbourg.

Développement : Quick, Krispy Kreme, Gros Bao, Au Bureau

TENDANCES RESTAURATION 24/06/2024

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.

Quiet, la vaisselle qui baisse le son en laverie

RESTAURATION 21 24/06/2024

Agir sur le bruit dans les zones de plonge afin d'améliorer les conditions du travail des agents.

Kookabarra veut inspirer les professionnels

NEORESTAURATION 21/06/2024

Le spécialiste des fruits et légumes pressés frais grâce à la technologie de haute pression à froid HPP continue de se recentrer sur son cœur de cible: les professionnels du CHR.

