



Revue de presse

Semaine du 6 au 15 juillet 2024

A NE PAS MANQUER

SALON

ÉquipHotel ose la cuisine africaine

NEORESTAURATION 12/07/2024

Placée sur le thème « Osons ! », la nouvelle édition du salon international a choisi de mettre en avant dans son espace Scène Ouverte les saveurs africaines sous l'égide du chef Dieuveil Malonga.

Wine Paris & Vinexpo Paris devient Wine Paris

TENDANCES RESTAURATION 11/07/2024

Fort d'une édition 2024 ayant rassemblé plus de 4 000 exposants venant de 48 pays, Wine Paris & Vinexpo Paris revient en 2025 sous l'identité Wine Paris, affirmant plus que jamais son positionnement international.

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.

La filière lait a imposé des nettes hausses de prix en restauration

LES MARCHES 12/07/2024 (réservé abonné)

Jamais le chiffre d'affaires des produits laitiers en restauration hors foyer n'a été aussi élevé qu'en 2023, malgré des volumes en baisse, selon une étude de Gira Foodservice pour le Cniel.

Seul un Français sur 5 dit avoir les moyens de consommer « durable » [étude]

LSA GREEN 11/07/2024

Une étude du cabinet Deloitte portant sur les habitudes de consommation alimentaire des Français met en évidence le fait que le budget est plus que jamais au cœur des préoccupations des Français et limite leur capacité à adopter une alimentation plus durable.

Interdiction des arômes fumés : voici les aliments concernés

60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS 08/07/2024 (réservé abonné)

Utilisés dans nombre de produits industriels, comme les chips goût fumé et la sauce barbecue, ces arômes toxiques vont être interdits en Europe.

Le traiteur frais, le rayon qui valait 6 Md€ en 2024, s'emballe pour le snacking

SNACKING 08/07/2024

Malgré l'inflation, le secteur des produits traiteur frais a démontré une résilience notable avec une croissance de 26,9 % des ventes en valeur entre 2019 et 2023 et toujours soutenue en 2024. Pour rester en phase avec les nouvelles tendances de consommation de ce secteur ultra dynamique, les ETF (Entreprises du Traiteur Frais) ont commandé deux études exclusives à Circana pour quantifier et qualifier les attentes des consommateurs sur ces produits qu'ils retrouvent en libre-service ou à la coupe. Il en ressort que le snacking dynamise l'activité et est à revaloriser ; voici la feuille de route de leur président, Frédéric Oriol, présentée lors de la conférence du 4 juillet

Observatoire pour le mieux manger : quelles sont les priorités des français pour « bien manger » ?

SIRHA FOOD 08/07/2024

L'entreprise de produits surgelés Picard, à l'occasion de ses 50 ans, inaugure son Observatoire pour le Mieux Manger Demain, une initiative visant à comprendre le rapport des Français avec leur alimentation et les obstacles qu'ils rencontrent pour mieux manger.

RESTAURATION COMMERCIALE

« Météos contradictoires, réaction obligatoire », thème de la 19e Revue stratégique de Food Service Vision

TENDANCES RESTAURATION 09/07/2024

En dépit d'une météo très capricieuse (le printemps 2024 ayant été le 4e plus pluvieux jamais enregistré), la restauration a une fois encore prouvé sa résistance sur les mois de mars, avril et mai 2024. C'est ce qu'indique Food Service Vision dans sa 19e Revue stratégique, faisant état d'une progression moyenne de 3% du CA du secteur sur cette période.

Dark Kitchen : l'obligation d'indiquer l'origine des viandes prolongée

LES MARCHES 09/07/2024 (réservé abonné)

Les Dark Kitchen ont l'obligation d'indiquer l'origine des viandes après plusieurs mois de latence.

La guérilla promotionnelle est-elle la seule réponse à la baisse de fréquentation ?

SNACKING 09/07/2024

Les soldes d'été ont débuté ! 4 semaines de promotions agressives qui s'achèveront le 23 juillet pour lutter contre la morosité ambiante du commerce et vider les stocks. Une morosité qui touche également la restauration en fréquentation comme en ticket moyen. De quoi l'inciter, elle aussi, à activer le volet des réductions. Une stratégie d'urgence, risquée et court termiste pour regagner du trafic, comme l'explique François Charpy, fondateur de Food Strategy & Performance.

RESTAURATION COLLECTIVE

« Manger mieux », carte blanche à l'association Cantines responsables

PRESSE AGENCE 12/07/2024

EquipHotel Paris 2024 braque les projecteurs sur l'approvisionnement écoresponsable en restauration collective.

Le don des invendus se professionnalise en restauration collective

RESTAURATION 21 08/07/2024

Obligatoire pour les cuisines produisant plus de 3 000 repas par jour, le don des surplus alimentaires est peu pratiqué. Le futur label antigaspi pourrait le remettre dans le jeu.

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DECHETS

Le décryptage réglementaire Perifem/LSA: comprendre l'impact des lois anti-gaspillage

LSA 12/07/2024 (réservé abonné)

Perifem, la Fédération technique du commerce, décode pour ses membres les implications des récentes réglementations environnementales. À ce titre, Perifem décrypte tous les mois pour LSA une actualité réglementaire complexe. Ce mois-ci, zoom sur les lois anti-gaspillage

EQUIPEMENT / SERVICE / HYGIENE

A l'approche des JOP, les contrôles d'hygiène se multiplient. Que faire, quels risques ? La réponse de Kbinet

SNACKING 12/07/2024

Nous sommes à quelques encablures des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024. Des rendez-vous qui vont se caractériser par des déferlantes de visiteurs internationaux. Avec l'arrivée de ces échéances, il n'y a pas que les athlètes qui sont dans les starting-blocks depuis quelques mois puisque les services de préfectoraux de la DGCCRF sont à pied d'œuvre en multipliant les contrôles d'hygiène chez les restaurateurs. Plus que jamais, l'hygiène est une priorité et le moindre manquement peut entraîner des conséquences sanitaires graves et des sanctions juridiques sévères, voire très sévères. Pour nous éclairer sur les risques et les conséquences mais aussi vous donner des conseils, nous avons demandé à Juliette Chapelle et Sophie Elias, avocates depuis 11 et 14 ans, fondatrices du cabinet d'avocat, Le Kbinet, regroupant au total 6 avocates dédiées à la gestion du risque pénal et social des entreprises et de leurs dirigeants et à leur défense devant les juridictions de nous éclairer.



AU COEUR DES ENTREPRISES

Albert Teboul s'en est allé...

LA CUISINE PRO 11/07/2024

Le fondateur de Comenda n'est plus

Panzani Solutions Day. Le blé dur, une piste pour répondre aux tendances du snacking

SNACKING 10/07/2024

Sur un marché du snacking en continuelle évolution et avide de découvertes, sur quels leviers s'appuyer pour satisfaire les consommateurs sans alourdir la mise en œuvre en RHF ? Des éléments de réponse ont été apportés lors du Panzani Solutions Day.

Transgourmet lance un service de conciergerie pour les JO de Paris

TENDANCES RESTAURATION 09/07/2024

A l'occasion des Jeux Olympiques, Transgourmet propose, du 15 juillet au 15 août, un service exclusif de conciergerie pour ses clients situés dans Paris intra-muros. Ce service de commande disponible 24h/24 et 7j/7 leur permet de bénéficier de livraisons express dans la journée en direct du MIN de Rungis, sur une sélection de 250 produits (frais, épicerie, fruits et légumes, marée, viande, hygiène).

Marie Blachère, Provenc'Halles, Mangeons frais... L'irrésistible ascension du Groupe Blachère

LSA 09/07/2024

Présent dans toute la France et jusqu'aux États-Unis à travers ses différentes enseignes de fruits et légumes et de boulangerie, le Groupe Blachère s'est imposé comme un acteur incontournable des produits frais. Son fondateur, Bernard Blachère, qui cultive des liens étroits avec la grande distribution, a reçu LSA au siège de son entreprise dans le Sud-Est, accordant l'un de ses très rares entretiens.

