



Revue de presse

Semaine du 27 juillet au 30 août 2024

A NE PAS MANQUER

Un marché plus gros et plus concentré

ZEPRO 29/08/2024

Croissance et taille en valeur inédites, consolidation, stabilisation des résultats... : telles sont les grandes lignes du constat que dresse la dernière Revue Distribution de Food Service Vision.

- ✓ 2023 traduit un record en termes d'activité puisque ces 26 acteurs ont réalisé 22,9 Md€ de chiffre d'affaires consolidé (produits alimentaires et boissons), soit une progression de 10,5 % par rapport à 2022
- ✓ Le marché est donc un peu plus concentré qu'il y a quatre ans
- ✓ Le modèle cash & carry dans son ensemble s'est très légèrement érodé par rapport à 2019
- ✓ Les distributeurs sont plus en consolidation et se concentrent sur la croissance organique
- ✓ Food Service Vision constate une « envie de rationaliser l'offre produits »
- ✓ la supply chain, sortant d'une période extrêmement perturbée par quatre ans de crise avec des ruptures et des tensions sur les appro inédites, des tensions sur les coûts énergétiques également, s'est sans doute davantage reconcentrée sur les basiques et les fondamentaux du métier que sur l'innovation.
- ✓ a demande de la restauration collective se déplaçant vers davantage d'offre snacking et davantage d'offres multimoments
- ✓ les distributeurs adaptent aujourd'hui leurs modèles alimentaires, leurs logistiques bas carbone, les formations du personnel, la vigilance sur la sécurité au travail, ou encore, en ce qui concerne les distributeurs de boissons, l'accélération du retour à la consigne. Enfin, la digitalisation n'est pas absente des réflexions stratégiques des distributeurs.
- ✓

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

L'hyperservice dans les engagements des distributeurs foodservice

ZEPRO 30/08/2024

Food Service Vision vient de publier sa Revue stratégique #19 portant sur les mois de mars, avril et mai. L'activité de la RHD se traduit par des courbes sinusoïdales et une grande dispersion des performances. De quoi stimuler les distributeurs pour offrir la meilleure proposition de valeur possible, grâce à une gamme disponible, un pricing cohérent et un niveau de service très élevé.

Le Bouvibio, entre le veau et le boeuf pour valoriser les mâles bio

WEB-AGRI 26/08/2024

Piloté par l'Institut de l'élevage, le projet Proverbial propose la production de « Bouvibio », un intermédiaire entre le veau et le bœuf pour proposer un débouché sous label AB aux veaux mâles nés du troupeau allaitant.

Les Français boudent les fruits et légumes

LA FRANCE AGRICOLE 23/07/2024 (réservé abonné)

L'association Familles rurales s'alarme d'une « baisse préoccupante » de la consommation de fruits et légumes des Français depuis trois ans.

Baromètre Circana-LMDS P7 2024 : La baisse des prix se confirme

LE MONDE DU SURGELÉ 23/08/2024 (réservé abonné)

Alors que les glaces ont fait les frais d'une météo capricieuse en juillet, la baisse des prix se généralise sur la majorité des segments de produits

« C'est une bonne alternative au produit animal » : quand la viande végétale s'invite dans les sandwiches

LE PARISIEN 22/08/2024 (réservé abonné)

Le traditionnel jambon-beurre version « veggie », c'est désormais possible. Une marque française s'est lancée sur ce créneau avec des produits commercialisés dans le rayon snacking des supermarchés. Et les premiers retours semblent plutôt positifs.

Circuit court : combien d'agriculteurs pratiquent ce mode de vente ?

REUSSIR 21/08/2024

Combien d'exploitations agricoles vendent une part de leurs produits en circuit court ? Pour quel type de production les agriculteurs ont-ils le plus recours à ce mode de vente ? Le point à partir d'une étude Agreste se basant sur les chiffres du recensement agricole 2020.

Heatflation : comment la crise climatique menace votre pouvoir d'achat

CHALLENGES 19/08/2024

Comme chaque été, le monde connaît en 2024 son lot de vagues de chaleur, de sécheresses et d'incendies. Des phénomènes accentués par le changement climatique, qui pèsent sur l'économie et le pouvoir d'achat. L'heatflation pourrait faire grimper de 3 points par an les prix de l'alimentation en Europe à horizon 2035.

La chute de consommation de vin redessine le paysage viticole français

LE MONDE 02/08/2024 (réservé abonné)

Depuis les années 1970, la filière connaît une chute continue des ventes. Confrontés à une crise de surproduction, les vignerons cherchent les moyens de leur survie.

Le secteur des grandes cultures biologiques espère un rebond de la consommation en 2024-2025

LA DEPECHE 02/08/2024 (réservé abonné)

La FNAB et La Coopération agricole s'attendent à une reprise de la demande en bio en 2024-2025, après la lourdeur des marchés en 2023-2024.

Poules de réforme : « Nous continuons à nous orienter vers l'export » explique Ronald Ajavon

LES MARCHES 01/08/2024

La consommation de poule pondeuse cale en France depuis des années. Rare sont les professionnels qui essaient de relancer la consommation. Ils préfèrent développer leurs activités à l'export. L'Afrique subsaharienne est un marché très prisé car très demandeur.

RESTAURATION COMMERCIALE

Un été décevant pour la restauration

LES ECHOS 30/08/2024 (réservé abonné)

Mauvaise météo, contexte politique et changements de comportements liés aux JO ont pesé sur l'activité. Les professionnels espèrent une meilleure fin de saison et un effet à plus long terme des Jeux.

Et maintenant les boissons chaudes !

ZEPRO 27/08/2024

Les 17 distributeurs de notre Top 100, adhérents à des centrales de produits de boulangerie-pâtisserie - ce qui ne veut pas dire qu'ils ne vendent que cela ! -, ont vu leurs ventes progresser de 25,1 % en 2023. C'est très supérieur aux 4,9 % enregistrés par les 89 distributeurs classés de notre Top 100. Comment analyser une telle différence de dynamique ? Un phénomène arithmétique d'abord : la moyenne des grossistes de « boul-pât' » n'est pas tirée vers le bas par les performances des distributeurs d'autres produits qui ont peiné en 2023, à commencer par ceux des produits de la mer. Mais l'arithmétique n'explique pas tout.

Nouvelles technologies : 7 pistes pour repenser la salle de restaurant

HOTELLERIE RESTAURATION 21/08/2024

À l'heure où la qualité de l'accueil et du service font la différence dans une salle de restaurant, il existe des solutions numériques pour gagner en temps et en efficacité sur certaines tâches. Du menu à l'encaissement, en passant par la prise de commande, des outils permettent de simplifier et fluidifier ces séquences.

Quelles sont les enseignes de restauration rapide plébiscitées par les internautes ?

ZEPRO 19/08/2024

Le cabinet Vasano a étudié les avis laissés par les clients des enseignes de restauration rapide sur Google. Burger King, KFC et Sushi Shop sont les enseignes de restauration rapide qui obtiennent les meilleures notes sur Google.

Un engagement en faveur de la formation pour les Cafés-Hôtels-Restaurants

TENDANCES RESTAURATION 12/08/2024

Le 30 juillet dernier, les représentants des organisations syndicales et patronales des Cafés-Hôtels-Restaurants signaient un "accord historique, qui marque une nouvelle ère pour le secteur". Face à une réduction des moyens dédiés à la formation professionnelle, ils se sont en effet engagés à augmenter les ressources disponibles, via une contribution conventionnelle formation.

Pourquoi les « fast-foods » américains débarquent à la chaîne en France

LES ECHOS 30/07/2024 (réservé abonné)

La France, un marché clé pour les grandes chaînes de restauration... américaines. L'idée que des fast-foods aient fait du pays de la gastronomie une de leurs priorités pourrait paraître saugrenue, mais c'est pourtant la réalité.

RESTAURATION COLLECTIVE

De l'injonction à l'assimilation

RESTAURATION COLLECTIVE aout-sept 2024

L'heure de la rentrée a sonné ! Et elle s'annonce toujours aussi sportive. Les Jeux de Paris ont donné l'envie de bouger, un bienfait complété par l'alimentation, clé d'un équilibre nécessaire dès le plus jeune âge. Quelles sont les attentes des enfants dans les assiettes de leurs cantines ?

«Les chefs d'entreprise sont inquiets, il ne faut pas les rendre fébriles», estime Patrick Martin, président du Medef

USINE NOUVELLE 26/08/2024

«Les chefs d'entreprise sont inquiets, il ne faudrait pas les rendre fébriles avec un flou politique qui dure trop longtemps, et puis surtout, une offre politique, des décisions politiques inappropriées au regard de nos intérêts économiques», a-t-il dit au micro de France Inter, alors que le Medef ouvre lundi son université d'été. «On a besoin de visibilité et puis surtout, qu'on ne vienne pas nous matraquer par des mesures législatives totalement inappropriées au regard de cette situation économique», a-t-il ajouté, évoquant notamment les mesures d'augmentation du Smic, qui selon lui ne seraient pas économiquement supportables dans des secteurs tels que la restauration collective, la sécurité, la propreté, le bâtiment ou la grande distribution.

➤ CHALLENGES

ENQUÊTE. Budget limité, casse-tête administratif, manque de personnel : pourquoi le bio fait chou blanc dans les cantines scolaires

FRANCE 3 BRETAGNE 20/08/2024

Les cantines scolaires doivent servir des produits bio et sains aux élèves ; c'est ce qu'impose la désormais célèbre loi Egalim. Dans les faits, les obstacles pour les collectivités restent nombreux. Alors, qu'est-ce qui retarde la transition vers le "mieux manger" dans les restaurants scolaires ?

Nouvelle édition augmentée de La Restauration Collective de Référence

RESTAURATION COLLECTIVE 19/08/2024

Après une première édition sortie en février 2022, le livre La Restauration Collective de Référence s'offre une réédition augmentée, actuellement en précommande par souscription.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 16/08/2024

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

SERVICE - HYGIENE

Un Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Restauration rapide

TENDANCES RESTAURATION 26/08/2024

Le SNARR (Syndicat national de l'Alimentation et de la Restauration rapide) a dévoilé cet été la nouvelle version de son Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de la Restauration rapide.



Elle & Vire Professionnel se mobilise pour l'opération Octobre Rose

TENDANCES RESTAURATION 27/08/2024

Pour la 3e année consécutive, Elle & Vire Professionnel (Savencia Food Service) s'associe à la Ligue contre le cancer à l'occasion de l'événement Octobre Rose, qui sensibilise le grand public à la lutte contre le cancer du sein.

Face à la concurrence, Sodebo soigne ses consommateurs : « Nous faisons tout pour répondre à leurs critiques »

LE PARISIEN 25/08/2024 (réservé abonné)

Daunat, Martinet, mais aussi McDo ou Paul, de nombreux acteurs se disputent le marché florissant du snacking. En supermarchés, le géant vendéen Sodebo a réussi à s'imposer notamment en écoutant ses fidèles « testeurs ».

Bleu Blanc Cœur élargit son offre avec le vegetal

NEORESTAURATION 21/08/2024

La SCIC travaille au lancement dès l'année prochaine de tomates et de fruits rouges labellisés.

Joyo, nouvelle enseigne du Groupe Bertrand en franchise

TENDANCES RESTAURATION 27/08/2024

Jōyō, c'est une fusion entre les États-Unis et le Japon. C'est aussi la nouvelle enseigne de restauration à table en franchise proposée par le Groupe Bertrand. L'enseigne a ouvert un nouveau flagship à Opéra (Paris 9e) fin juin.

Agroalimentaire : Valentin Traiteur étend son périmètre

LES ECHOS 19/08/2024 (réserve abonné)

Le spécialiste des produits traiteur a mis la main sur Bolard, positionné sur la production de pâtés en croûte et saucissons briochés haut de gamme. Il investit aussi 47 millions d'euros sur deux sites.

Mars et Kellanova, un mariage sucré salé à 36 milliards de dollars

LE POINT 16/08/2024

Le géant des barres chocolatées, propriétaire de Twix et de M&M's, avale les céréales internationales Kellogg's et les chips Pringles.

La difficile refonte des recettes de Bel

L'USINE NOUVELLE 13/08/2024

La multinationale fromagère Bel se diversifie dans les produits végétaux. Et se frotte aux difficultés intrinsèques pour réaliser une telle transformation.

Food Up dévoile ses frigos connectés

RESTAURATION COLLECTIVE 08/08/2024

La filiale de CPIGlobal, Food Up, dévoile sa propre solution innovante et évolutive de frigos connectés, fabriqués et exploités entièrement par Food Up.

JO-2024 : le "plus grand restaurant du monde" pas au goût de tous

LE MONDE – AFP 01/08/2024

Files d'attente trop longues, manque de viande ou d'œufs, portions trop petites: plusieurs athlètes ont critiqué les repas servis dans le "plus grand restaurant du monde" du village olympique, y compris la star de la gymnastique américaine Simone Biles.

Le fondateur de Quadrature Restauration, Antoine Massenet, acquiert Guy Barboteu Restauration

NEORESTAURATION 31/07/2024

35 après avoir créé sa société de restauration collective, Guy Barboteu souhaitait passer la main. C'est chose faite ! Antoine Massenet, par ailleurs président de Quadrature Restauration, et Sébastien Cartigny, le directeur de Guy Barboteu Restauration depuis dix ans, viennent de l'acquérir.

