



# Revue de presse

Semaine du 6 au 13 septembre 2024



# LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

## HABITUDES DE CONSOMMATION

### Les filières agricoles sont « en situation d'urgence », alertent les coopératives

TERRE-NET 04/09/2024

Le contexte d'instabilité politique, économique et climatique fort de cette année 2024 rend d'autant plus criant le défaut de compétitivité du secteur agroalimentaire français, estime la Coopération agricole, qui propose pour y remédier une « stratégie alimentaire conquérante », et rappelle l'urgence à agir.

## AMONT / AGRICULTURE

### EGAlim, loi agricole : ce que les professionnels attendent du futur gouvernement

LSA 06/09/2024 (réservé abonné)

Les représentants du secteur agroalimentaire, tout comme ceux des PME, mettent la pression pour que le projet de réforme de l'agriculture ainsi que la réforme d'EGAlim 3 soient poursuivis. Le rapport de la mission parlementaire rédigé par deux anciens députés va-t-il être enfin dévoilé ?

## EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

### FrenchFood Capital prend la main sur le Groupe JV

NEORESTAURATION 10/09/2024

Le fonds d'investissement spécialisé dans les entreprises alimentaires vient d'acquérir la majorité du capital du groupe spécialisé dans le conseil et l'installation d'équipements industriels.



# ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

### Des petites bulles colorées chez Cocagne

LE MONDE DU SURGELE 12/09/2024

Avec ses dômes fruités, la PME normande signe une belle nouveauté pour le food Service sur le créneau des mignardises. Petit éclairage sur l'entreprise.

### Poule & Toque étoffe sa gamme de rôtis

NEORESTAURATION 11/09/2024

La marque RHD du groupe LDC lance pour la rentrée un rôti cuit de filets de dinde et un rôti de filet de volaille doré.

# ZOOM SUR LES CIRCUITS

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Food Service : les appetizers brûlent les planches

LE MONDE DU SURGELE 12/09/2024

Conviviales et gourmandes, les planches apéritives ont le vent en poupe. Une offre à ne pas négliger !

### Florent Mercier. Sa vision derrière son nouveau groupe Le Grand Feu et l'avenir de Pizza Cosy

SNACKING 09/09/2024

+Dans le cadre de leur stratégie de croissance, les fondateurs de Pizza Cosy ont décidé de structurer et d'étendre leurs activités dans l'univers de la restauration. En regroupant leurs marques sous une même entité baptisée Le Grand Feu, et en inaugurant une plateforme de 3 500 m<sup>2</sup> flambant neuve à Sorbier près de Saint-Étienne en novembre prochain, ils se préparent à accueillir de nouvelles enseignes et à développer un réseau intégré de distribution pas seulement destiné à leurs activités. La nouvelle plateforme permet de ne plus considérer Pizza Cosy comme une simple chaîne dorénavant déclinée en 2 modèles, mais comme un acteur clé et référent dans un écosystème plus vaste où la création, l'accompagnement, voire le rachat de concepts et d'enseignes joueront un rôle central. Entretien avec Florent Mercier, l'un des deux cofondateurs.

### Développements : Petit Bao, Basilic & Co, Columbus Café...

TENDANCES RESTAURATION 09/09/2024

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

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Black Kitchen : des casiers réfrigérés pour bien manger !

ZEPRO 13/09/2024

Créée par Emma Delrieu et Lucas Delmé, deux amis alors tout juste diplômés de l'ESG Toulouse, la start-up Black Kitchen propose aux étudiants une solution de restauration innovante : des plats frais et sains mis à disposition dans des casiers réfrigérés et connectés.

### INFO BFM BUSINESS. Le géant de la restauration collective Elios veut racheter le traiteur Dalloyau

BFMTV 13/09/2024

Elios, l'un des leaders mondiaux de la restauration collective et du multiservices, a déposé jeudi au tribunal de commerce une offre de reprise pour Dalloyau, placé en redressement judiciaire au début du mois d'août.

### Grosse acquisition pour Newrest

ZEPRO 12/09/2024

Décidément, le groupe toulousain Newrest a un sacré appétit ! En témoigne la nouvelle acquisition qu'il s'apprête à boucler. Spécialiste du catering aérien, de la gestion de bases vie, de la restauration ferroviaire et de la restauration collective, Newrest, présent dans plus de 56 pays, vient en effet d'annoncer qu'il a conclu un contrat avec Compass Group pour l'acquisition de ses activités en collective et concédée au Chili, en Colombie et au Mexique.

## Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 10/09/2024

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

### Un appel à manifestation d'intérêt pour lutter contre le gaspillage alimentaire

RESTAURATION COLLECTIVE 09/09/2024

Un appel à manifestation d'intérêt (AMI) a été lancé par la Draaf (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et l'ARS (Agence régionale de santé) de Normandie. Elles souhaitent accompagner les établissements hospitaliers normands vers l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, notamment sur le volet de la « réduction du gaspillage alimentaire ».

### Révision du modèle de restauration scolaire : Scolarest dévoile une nouvelle étude

RESTAURATION COLLECTIVE 09/09/2024

un tiers des enfants et 24 % des parents estiment que les proportions proposées le midi sont trop importantes pour eux. C'est ce que révèle l'étude menée par Scolarest (Compass Group France) avec OpinionWay auprès des enfants de 6 à 18 ans et de leurs parents. Un constat confirmant qu'une réflexion doit être engagée pour réviser le modèle de restauration scolaire et endiguer les problèmes de gaspillage alimentaire.

### Un Plus Bio dévoile son nouveau baromètre des produits bio dans les cantines

RESTAURATION 21 09/09/2024

Les produits bio poursuivent leur progression dans les assiettes des convives de la restauration scolaire. Pour son nouveau baromètre, Un plus Bio fait évoluer sa méthodologie. Profitant de la création de l'Observatoire des paysages alimentaires, l'association a divisé son échantillon de cantines par 4 afin de ne conserver que les données les plus fiables sur le coût et les achats bio en restauration collective.

### D'une cantine scolaire à l'autre, un repas facturé 40 fois plus cher

60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS 96/09/2024 (réservé abonné)

Le prix payé par une même famille varie considérablement selon le lieu. La faute à une tarification définie localement, et souvent inéquitable.

## BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

### Observatoire FIDUCIAL 2024. Boulangerie-Restauration, des trajectoires différentes face à la hausse des coûts

SNACKING 11/09/2024

L'Observatoire FIDUCIAL 2024 dévoile les nouvelles tendances des secteurs de la boulangerie-pâtisserie et de la restauration dans deux rapports. Ces deux branches clés de l'artisanat français font face à des enjeux similaires liés à la hausse des coûts et à la diversification de l'offre. La restauration rapide a perdu 18 points de remplissage et a vu sa trésorerie chuter fortement.

## Les boulangeries à l'assaut de la restauration rapide (étude Xerfi)

ZEPRO 11/09/2024

Le cabinet Xerfi vient de publier une étude : « les enseignes de boulangerie et pâtisserie, stratégie d'expansion et d'adaptation face aux nouveaux modes de consommation ». Dirigée par Mattéo Neri, elle démontre comment la plupart des boulangeries se tournent vers la vente de produits de petite restauration.

## Le groupe Feuillet lance son nouveau concept urbain de café à la française

TENDANCES RESTAURATION 10/09/2024

C'est en plein cœur de Tours (Indre-et-Loire) que le tout nouveau concept Feuillet a été dévoilé le 30 août dernier. Déjà connu pour ses 75 boulangeries partout dans l'Hexagone, le groupe de Jean-François Feuillet s'essaie désormais au café à la française.



