



Revue de presse

Semaine du 20 au 26 septembre 2024



SALON

Sial 2024, rendez-vous à la journée spéciale Restauration hors domicile le 21 octobre.

SNACKING 25/09/2024

Les professionnels de la filière foodservice sont invités par le Sial Paris à une journée dédiée à la Restauration Hors Domicile (RHF), un secteur en pleine transformation. Cette journée, organisée autour de conférences, de Food Tours thématiques et de tables rondes, permettra à chacun d'explorer les tendances émergentes, de découvrir les dernières innovations et de rencontrer les principaux acteurs du marché. Dirigeants, acheteurs ou responsables R&D pourront, à travers cet événement trouver une occasion unique d'anticiper les défis de demain et d'enrichir leur réseau professionnel. Un cocktail de clôture est aussi prévu pour échanger dans un cadre convivial.

[Ze Awards de la Restauration 2024] Les champions de la restauration commerciale

ZEPRO 24/09/2024

La 6e édition des Ze Awards de la Restauration a dévoilé ses lauréats hier lors d'une cérémonie dédiée aux entrepreneurs de la restauration commerciale présidée cette année par Aurore Bégué, restauratrice à la tête du groupe TB Associés et vice-présidente du Leaders Club.

Jean-François Feuillette, sacré entrepreneur de l'année en snacking

ZEPRO 24/09/2024

Le visionnaire entrepreneur Jean-François Feuillette a été sacré Entrepreneur de l'année en snacking aux Ze Awards de la Restauration 2024.

Feef d'Or 2024 : des partenariats innovants face à une conjoncture tendue

PROCESS ALIMENTAIRE 23/09/2024

Lors de la 26e cérémonie des Feef d'Or, 12 collaborations exemplaires entre PME-ETI et distributeurs ont été récompensées. Léonard Prunier, président de la Feef, souligne l'importance de renforcer ces partenariats dans un contexte économique difficile. Retour sur les démarches innovantes qui ont su répondre aux enjeux de durabilité, d'agilité et de savoir-faire.

Sial innovation 2024 : un palmarès mondial dominé par les produits français

SIAL 20/09/2024 (réservé abonné)

Sur les 16 prix décernés par le jury de Sial innovation en 2024, 7 ont été attribués à des produits et des entreprises françaises, 2 des 3 prix spéciaux et 5 des 13 prix catégoriels. S'y ajoute une biscuiterie de l'Orne récompensée du nouveau prix Sial for Change qui valorise des démarches RSE particulièrement poussées. Le détail des gagnants de ces 17 trophées.



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.

Le snacking remplace le repas des Français: "La flemme de me faire un gros repas"

RMC 20/09/2024

Le marché du snacking pèse au total 18 milliards d'euros en France et remplace désormais les repas traditionnels des Français. Pour la première fois, le marché des produits apéritifs a dépassé les 3 milliards d'euros de vente en France sur un an. 3,2 milliards de vente sur 12 mois, c'est une progression de 5% sur un an. C'est ce qu'indique Circana, spécialiste des tendances de consommation. A titre de comparaison, c'est bien plus que les pâtes (1,1 milliard d'euros) ou les œufs (1,8 milliard d'euros).

Chips, cacahuètes, sandwichs... le grignotage, la nouvelle tendance alimentaire des Français

BFM TV 20/09/2024

Le marché du snacking dépasse les 18 milliards d'euros en France et menace les trois repas traditionnels à table : les Français dépensent aujourd'hui beaucoup plus d'argent dans les chips et autres biscuits salés que dans des produits tels que les pâtes ou même les œufs/rien que le marché des produits apéritifs (chips, cacahuètes...) totalise 3,2 milliards d'euros de ventes sur 12 mois (fin août).

Snacking: quand les chips remplacent les repas des Français

RMC 20/09/2024

Ce chiffre édifiant ce matin : pour la première fois le marché des produits apéritifs a dépassé les 3 milliards d'euros de vente en France sur 1 an, un chiffre en augmentation de 5% ! C'est ce qu'indique Circana, spécialiste des tendances de consommation. À titre de comparaison, c'est bien plus que les pâtes (1,1 milliard d'euros) ou les oeufs (1,8 milliard d'euros).

AMONT / AGRICULTURE

Le gouvernement interpellé sur le sort de l'agriculture bio, face à une crise « sans précédent »

NOUVEL OBS – AFP 25/09/2024

Les ventes de produits bios reculent dans les grandes et moyennes surfaces. Elles sont cependant en partie compensées par les ventes directes et celles en magasins bios.

Viande bovine : « Il faut financer un maillage territorial des abattoirs » pour la FNH

LES MARCHES 24/09/2024 (réservé abonné)

La Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) le dit sans tabou : la filière bovine est enlisée dans une crise économique catastrophique. Elle fait l'état des lieux d'une filière sous perfusion, avec des éleveurs en détresse et des abattoirs qui ferment en cascade. La Fondation appelle à une réflexion structurelle des pouvoirs publics et des interprofessions, en prenant en compte les enjeux environnementaux. Bio, Label Rouge, changement de races, extension d'Egalim, modes de consommation, la FNH livre ses propositions.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Chaque Français jette chaque année 25 kilos de nourriture, indique une étude de Too Good To Go

NOUVEL OBS-AFP 23/09/2024

Selon l'application spécialisée dans la revente des restes alimentaires, l'équivalent d'un repas par semaine par personne serait gâché, soit 1,3 kilomètre carré de terres agricoles et 390 litres d'eau utilisés pour rien.

- **RFI**
- **TERRE-NET**
- **LA FRANCE AGRICOLE**
- **CNEWS**
- **EUROPE 1**
- **LIBERATION**

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

ePack Hygiène devient ePackPro pour connecter toutes les cuisines

LA CUISINE PRO 24/09/2024

ePack Hygiène, l'entreprise pionnière en Europe dans la gestion digitalisée de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en Restauration, vient d'annoncer son changement de nom. En devenant ePackPro, elle entend connecter toutes les cuisines.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

[Top 100] « Nous avons un niveau de service très compétitif »

ZEPRO 25/09/2024

Rémi Thomas Directeur général – CEO Sysco France

[Top 100] « Être le relais entre le bien-produire et le bien-nourrir »

ZEPRO 24/09/2024

Eric Decroix - Yves Cebron Président - Directeur général délégué Transgourmet France

RESTAURATION COMMERCIALE

Les restaurateurs refusent l'OPA de la grande distribution sur le titre-restaurant

TENDANCE HOTELLERIE 25/09/2024

La CNTR (Commission Nationale des Titres Restaurants) vient d'actualiser la répartition des flux financier du titre-restaurant pour le 2e trimestre 2024 et les chiffres sont une nouvelle fois, très défavorables aux restaurateurs.

Bruno Guinebretière nommé directeur général d'Hippopotamus

TENDANCES RESTAURATION 25/09/2024

Changement à la tête d'Hippopotamus. L'enseigne de Bertrand Franchise annonce la nomination d'un nouveau directeur général en la personne de Bruno Guinebretière, qui succède à Philippe Héry.

Hôtellerie et restauration : l'intelligence artificielle, nouvelle alliée pour lutter contre le gaspillage ?

FRANCE INFO 23/09/2024

Chaque Français jette chaque année 25 kg de nourriture, selon l'association Too Good To Go. Des applications aident aujourd'hui les restaurateurs à anticiper le nombre de couverts et les plats commandés. Explications.

Un été compliqué, des résultats décevants

ZEPRO 23/09/2024

Sous le titre « L'été des dupes », la Revue stratégique #20 de Food Service Vision dresse notamment un bilan contrasté pour l'activité CHR lors de la période des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024.

Feef/Strateg'eat. Boom du snacking en France, un marché en pleine ébullition

SNACKING 23/09/2024

Le secteur du snacking connaît une croissance fulgurante en France, avec plus de 53 000 établissements en 2023 et plus d'une vingtaine d'enseignes qui passent en mode développement par an. Innovant et diversifié, il fait naître des concepts adaptés à tous les budgets et tente de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, tout en ajoutant de la couleur à l'offre de restauration traditionnelle. C'est le constat de l'infographie croisée "La folle histoire du snacking" réalisée et publiée par la Feef et le cabinet Strateg'eat.

« Un été en pente nulle » pour la restauration selon Food Service Vision

TENDANCES RESTAURATION 20/09/2024

« Tout était réuni pour que la ferveur des Jeux Olympiques profite à la restauration, mais les performances du secteur ont été décevantes » : c'est en tout cas que qu'indique Food Service Vision en préambule de sa 20e Revue stratégique rendue publique mi-septembre.

RESTAURATION COLLECTIVE

Nouvelle édition augmentée de La Restauration Collective de Référence

RESTAURATION COLLECTIVE 25/09/2024

Après une première édition sortie en février 2022, La Restauration Collective de Référence s'offre une réédition augmentée.

Le CLD lance la semaine de la dénutrition

NEORESTAURATION 24/09/2024

Sous-diagnostiquée, cette maladie touche au moins 2 millions de personnes en France, des personnes âgées mais aussi des enfants et des adultes hospitalisés. Du 12 au 19 novembre prochain, le CLD (Collectif de lutte contre la dénutrition), soutenu notamment par l'AFDN (Association française des diététiciens nutritionnistes) lance une vaste campagne de communication à destination des professionnels de la restauration collective et médicale pour expliquer les effets d'une dénutrition, notamment auprès des personnes les plus fragiles.

Un été en pente nulle, selon Food service vision

CHR 23/09/2023 (réservé abonné)

La dernière revue stratégique de Food Service Vision révèle une situation extrêmement complexe pour le secteur de la restauration.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Snacking : la mine d'or d'un pâtissier

TF1 22/09/2024

Avec son physique de jeune premier, Jean-François Feuillette fait des selfies dans ses boulangeries snacks. C'est une star auprès de sa jeune clientèle. En quinze ans, ce pâtissier de formation est passé d'une boutique à Blois à 75 points de vente dans toute la région centre. Il part bientôt à la conquête de l'Île-de-France et même du marché américain. C'est avec le salé, fait-maison et le design travaillé de ses établissements que Feuillette séduit. Cet extrait vidéo est issu du replay de Sept à Huit life, émission d'information et de reportages hebdomadaire diffusée sur TF1 et présentée par Harry Roselmack. 7 à 8 propose 3 à 4 reportages sur l'actualité du moment : politique, faits divers, société ou encore évènements internationaux.

Des signes encourageants pour le secteur de la boulangerie, malgré les défis persistants

LE MONDE DES BOULANGERS 20/09/2024

Publié le 10 septembre dernier, l'Observatoire Fiducial 2024 souligne la bonne santé économique des points de vente, portés par la hausse du ticket moyen et de la productivité.

