



Revue de presse

Semaine du 27 septembre au 4 octobre 2024



A NE PAS MANQUER

Le GECO décrypte une rentrée compliquée pour le food service

LE MONDE DU SURGELE 03/10/2024

Dans un contexte économique complexe, GECO Food Service a analysé plusieurs sources de données complétées avec les résultats d'une étude sur les critères d'achats des opérateurs de restauration commerciale, collective et boulangère. Un état des lieux instructif pour faire le point sur la rentrée 2024 dans l'univers RHD et l'occasion de reparler des REP emballage.

Geco Foodservice : bilan et perspectives de la rentrée pour les fournisseurs de la RHD

NEORESTAURATION 01/10/2024

Quel bilan tirer de cet été ? Quelle place pour le prix parmi les critères d'achat des restaurateurs ? Quel impact de la mise en place des différentes REP pour les fournisseurs ? Trois questions auxquelles le président de Geco Foodservice Michel Sanson et la directrice générale Frédérique Lehoux se sont attachés à répondre le 27 septembre 2024.

Comment l'inflation a rebattu les cartes dans la restauration

RIA 02/10/2024

La hausse des tarifs de la restauration permet d'afficher un chiffre d'affaires en hausse, mais cache une fréquentation qui n'est toujours pas revenue à son niveau de 2019, selon Geco Food service. L'inflation a rebattu les cartes de la restauration. D'un côté, les indicateurs économiques sont positifs, avec une hausse des dépenses des consommateurs de 2,8 %, au premier semestre 2024, par rapport au premier semestre 2023, a indiqué, le 27 septembre, le Geco Food Service.

Restauration hors domicile : quel bilan pour le premier semestre 2024 ?

LES MARCHES 01/10/2024 (réservé abonné)

La restauration hors domicile (RHD) reste encore pénalisée par l'inflation et a souffert de la mauvaise météo printanière et estivale. Certains segments comme les boulangeries indépendantes sortent un peu plus la tête de l'eau que d'autres.

Le GECO Food Service décrypte la rentrée RHD 2024

CUISINE PRO 29/09/2024 (réservé abonne)

Dans un contexte économique complexe, GECO Food Service a analysé plusieurs sources de données complétées avec les résultats d'une étude sur les critères d'achats des opérateurs de restauration commerciale, collective, et boulangère. Un état des lieux instructif pour faire le point sur la rentrée 2024 dans l'univers RHD et l'occasion de reparler des REP emballage.

Météo de rentrée, critères d'achats, emballages...GECO Food Service décrypte les sujets qui animent la filière

SNACKING 27/09/2024

Miser sur l'agilité et l'innovation, tout en se recentrant sur les fondamentaux de la restauration que sont la qualité de la prestation, l'excellence et la performance. Pour faire face à la période complexe que doivent traverser les entreprises du secteur, toujours marquées par la succession des chocs liés au Covid-19 et à l'inflation, GECO Food Service propose une voie claire et une recette riche en promesses... sous réserve de disposer d'un environnement adapté, avec toute la visibilité nécessaire pour une exploitation sereine et rentable. Après un été décevant, compte tenu de l'espoir qu'avaient pu générer les JOP, cette même visibilité, qui devrait être une évidence, semble pourtant difficilement atteignable : non seulement les réglementations ne cessent de s'alourdir, mais les pouvoirs publics autant que leurs partenaires ne les déploient pas en prenant la pleine mesure des enjeux pour les entreprises de la filière restauration, notamment sur le sujet des emballages.

ZEPRO RESTO OCT 2024

- ✓ Le GHR à la rencontre de ses adhérents p.4
- ✓ Célébrations et innovations SIAK 2024 p.4
- ✓ Le SNARR appelle à un recentrage p.6
- ✓ Un été compliqué, les résultats décevants p.8
- ✓ Les champions de la restauration commerciale p.20
- ✓ Le snacking en infographie p.32
- ✓ La volaille entre en fête p.42
- ✓ Brita s'épanouit dans de bonnes eaux p.46
- ✓ Frio travaille ses gammes p.46
- ✓ Epack hygiène devient epack pro p.47
- ✓ Pas d'effet économique dopant pour les grossistes p.46
- ✓
- ✓



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.

Commerces : les boucheries reprennent du poil de la bête

LES ECHOS 01/10/2024 (réservé abonné)

Même si la consommation de viande a reculé de 5,8 % en France depuis vingt ans, les boucheries de détail tirent leur épingle du jeu face aux grandes surfaces avec des artisans plus ambitieux et en phase avec les nouvelles habitudes alimentaires.

Alimentation : la tendance est au grignotage

FRANCE INFO 29/09/2024

En 2024, l'industrie des produits apéritifs a dépassé les 3 milliards d'euros. Focus sur le marché du snacking, en pleine croissance.

AMONT / AGRICULTURE

Revenu agricole, prix: l'éternelle foire d'empoigne des négociations commerciales

L EXPRESS 04/10/2024 (réservé abonné)

Paris - Les négociations commerciales sur les produits vendus en supermarchés n'ont pas encore commencé mais s'annoncent tendues: grande distribution et agro-industriels s'accusent déjà l'un l'autre d'être indifférents au sort de l'agriculture française.

Timide reprise pour la filière des œufs en France

LSA 03/10/2024 (réservé abonné)

A quelques jours de la Journée mondiale des Œufs qui aura lieu dans 100 pays, vendredi 11 octobre, la filière annonce une timide reprise de la production. Elle vise 300 nouveaux poulaillers d'ici 2030 pour répondre à la demande croissante des consommateurs français.

La viande bio contrainte de s'adapter

NEORESTAURATION 27/09/2024

Le bilan 2023 tiré par Interbev sur la filière des viandes bio met en évidence une année marquée par des défis majeurs à la fois pour les producteurs et les distributeurs.

« Il faut tirer les leçons de la crise agricole » : les aides publiques manquent encore à l'appel pour verdir nos assiettes

CHALLENGES 27/09/2024

Après les manifestations d'agriculteurs du début d'année, et à l'heure du Budget 2025, il faut ouvrir le débat sur une réorientation des financements publics au système alimentaire pour enfin verdir nos assiettes, plaide l'Institut de l'économie pour le climat (I4CE) dans un nouveau rapport publié ce vendredi 27 septembre.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Bientôt une 3e REP pour la filière foodservice

RESTAURATION 21 01/10/2024

3 adhésions, 3 déclarations et 3 écocontributions pour couvrir l'ensemble des emballages professionnels des produits destinés à la restauration. La filière REP Emballages de Restauration (REP ER) entrée en vigueur en mars dernier avec l'agrément pour 6 ans de Citeo Pro concerne les fournisseurs de la restauration, acteurs du foodservice qui produisent ou importent des produits alimentaires grand format destinés aux CHR.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Flavien Dumont devient Président du groupe Quiétalis

CUISINE PRO 03/10/2024

Flavien Dumont est nommé à la tête du groupe Quiétalis, acteur majeur de l'installation et de la maintenance de cuisines professionnelles en France. Il succède à Vincent Stellan qui prend sa retraite.

Le Groupe ISCO annonce sa reprise par Charles-Henri Gilbert avec le soutien d'Entrepreneur Invest

TENDANCE HOTELLERIE 30/09/2024

Le groupe ISCO, spécialiste de la maintenance d'équipements de grandes cuisines, annonce sa reprise par Charles-Henri Gilbert, accompagné par Entrepreneur Invest.

> **LA CUISINE PRO**

ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Europe Snacks le leader des snacks salés sous MDD repris par un fonds américain

LSA 30/09/2024

Le spécialiste des crackers et des snacks sous marques de distributeurs est repris par One Rock Capital Partners pour explorer de nouvelles opportunités de marché.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

[Top 100] Coerys (53 ae) soigne la RHF comme la GMS

ZEPRO 03/10/2024

Très complet ! Avec une quinzaine de clients de la restauration collective, le distributeur en fruits et légumes et produits de la mer communique actuellement autour d'Egalim. Il finance la création de supports de PLV : affiches, affichages dynamiques sur écrans, sets de table... Les messages véhiculés font la promotion de la consommation de fruits et légumes, de leur qualité et de la part des produits locaux dans l'offre du restaurant concerné.

Egalim : « les grossistes construisent des partenariats apaisés, sur le long terme entre l'amont et l'aval »

LES MARCHES 02/10/2024

La confédération du commerce de gros insiste sur sa singularité face à la grande distribution et à l'industrie agroalimentaire. Elle souligne pour autant, qu'elle reste concernée par Egalim mais ne veut pas être pointée du doigt. Les grossistes ne pouvant pas à eux seuls résoudre la crise agricole.

[Top 100] « Le meilleur rapport qualité-prix reste une demande forte des restaurateurs »

ZEPRO 01/10/2024

Eric Dumont Président du directoire Groupe Pomona

[Top 100] « Nos activités se sont globalement bien portées »

ZEPRO 01/10/2024

Pierric Bouleau - Franck Andrieu Directeur général - Directeur du marketing et commercial Creno

[Top 100] « Nous avons su prendre des parts de marché »

ZEPRO 01/10/2024

Antoine Fabry Directeur général Pro à Pro

RESTAURATION COMMERCIALE

Charal développe ses solutions repas sur le snacking

LE MONDE DU SURGELE 02/10/2024

Sur un segment snacking salé à la peine, Charal capitalise sur le succès de son sandwich américain en déployant à la rentrée le même concept sur sa référence pilier, le cheese burger.

Trophées Meilleure Chaîne de Magasins 2025, le snacking à la fête !

SNACKING 02/10/2024

La Croissanterie, la Boulangerie Ange, Pizza Cosy, Dubble et La Boucherie, se sont distinguées dans les catégories liées au snacking, à la boulangerie et à la restauration parmi les 72 lauréats couronnés à l'occasion de la cérémonie des Trophées Meilleure Chaîne de Magasins 2025 qui s'est tenue ce 2 octobre. Avec plus de 937 000 votes de consommateurs français et après quatre mois de compétition, les enseignes les plus performantes ont été récompensées.

RESTAURATION COLLECTIVE

Moins de gaspillage alimentaire en restauration collective

ZEPRO 03/10/2024

Les efforts des professionnels de la restauration collective commencent à porter leur fruit en termes de gaspillage alimentaire.

Food Up, une solution de restauration collective autour du frigo connecté

NEORETAURATION 02/10/2024

Avec sa nouvelle filiale, Food Up, le fabricant français spécialiste des solutions retail CPI Global met à disposition des PME deux de ses deux savoir-faire, la fabrication de mobilier et la traçabilité par RFID.

Rendre la restauration collective attractive par la formation et l'inclusion

RESTAURATION COLLECTIVE OCT 2024

Souffrant d'une image encore trop souvent négative, la restauration collective manque de main-d'œuvre et, bien souvent, de reconnaissance. Souhaitant renverser la tendance et trouver de nouveaux salariés, le secteur ne manque pas d'initiatives au sein de certaines collectivités.

Electrolux : Faciliter le quotidien des professionnels dans un esprit de durabilité

RESTAURATION COLLECTIVE OCT 2024

Suite à la publication de l'enquête sur les industriels de la grande cuisine dans notre précédent numéro, nous faisons ce mois-ci un focus détaillé sur le point de vue d'Electrolux, que nous n'avions évoqué que brièvement.

Inrae expérimente le doublement de l'offre végétarienne en restauration universitaire

RESTAURATION COLLECTIVE OCT 2024

Alors que la loi Egalim impose aux établissements publics de proposer une option végétarienne quotidienne, les Crous visent un taux de prise de ce type de repas de 30 % d'ici 2025. Si l'acceptabilité de cette mesure par les étudiants reste encore un frein, l'Inrae a expérimenté, à l'échelle d'un restaurant universitaire dijonnais du Crous Bourgogne-Franche-Comté, le doublement de l'offre végétarienne.

La France d'Outre-mer : Des actions en marche dans les îles

RESTAURATION COLLECTIVE OCT 2024

ans la France d'Outre-mer, la gestion de la restauration collective diffère quelque peu de la Métropole, mais les démarches qualitatives sont également en marche. Dans un contexte social et économique difficile actuellement, Mon Restau Responsable® s'étend désormais peu à peu dans les îles. Pour les accompagner dans la mise en place d'une conduite d'amélioration continue, une chargée de mission DROM-COM, Virginie Bernardie, se rend disponible pour répondre à leurs besoins.

Maxime Cordier : « Nous sommes au cœur d'une évolution des pratiques »

RESTAURATION COLLECTIVE OCT 2024

Maxime Cordier, responsable restauration de la ville de Fontenay-sous-Bois, a succédé il y a quelques mois à Christophe Hébert en tant que président d'Agores. La passation s'est faite lors du 38e Forum annuel de la restauration publique territoriale, organisée par l'association à Fontenay fin mai 2024. Maxime Cordier présente les nouvelles missions qui lui incombent, les enjeux de la restauration collective et les axes de travail prioritaires pour Agores, qui s'appuie sur un fort maillage territorial.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE OCT 2024

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

Et les Ze Awards de la Restauration Collective sont attribués à...

ZEPRO 27/09/2024

Ambiance conviviale, mais néanmoins studieuse dans les locaux du Groupe Zepros, mercredi 25 septembre, à Saint-Denis (93).

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Traiteur : Foodiz prêt à accélérer en GMS et en Europe

LSA 27/09/2024 (réservé abonné)

En s'appuyant sur deux sites industriels et surtout une logistique ultra performante, l'entreprise créée par Baptiste Bayart en 2011 entend aller plus loin. Prochaine étape ? Proposer une solution traiteur ultrafrais clé en main aux enseignes de la grande distribution et un développement à l'international

