



# Revue de presse

Semaine du 4 au 11 octobre 2024

# A NE PAS MANQUER

## **Le Geco Food Service décrypte la rentrée 2024 en RHD**

RESTAURATION COLLECTIVE 10/10/2024

L'association Geco Food Service a compilé les résultats de plusieurs études afin d'analyser les principales tendances de cette rentrée pour le secteur de la RHD. Il en ressort notamment que 92% des Français estiment que leur pouvoir d'achat a diminué ces 12 derniers mois, tandis que 59% des sondés déclarent que les prix dans les restaurants ont trop augmenté d'après eux.

## **RHD : le prix seul critère d'achat des opérateurs ?**

LES MARCHES 07/10/2024 (réservé abonné)

Le prix est le premier critère d'achat des opérateurs de la RHD, surtout en période d'inflation. Derrière ce critère se cachent divers sous-critères variés.

## **TRIBUNE : "la souveraineté alimentaire est une urgence"**

NEORESTAURATION 10/10/2024

Thierry Marx, Président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), Pascal Peltier, Directeur général de METRO France et Arnaud Rousseau, Président de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) interpellent les parlementaires dans une tribune libre mettant en évidence la nécessité de prendre, dès à présent et à bras le corps, le sujet de la souveraineté alimentaire.

## **Baromètre snacking**

SNACKING MAG oct 2024

Tous les chiffres pour mieux décrypter les tendances p.8

## **SALON**

### **J-24, EquipHotel 2024 dans les starting-blocks**

SNACKING 10/10/2024

Le salon international de l'hospitalité, EquipHotel 2024, attend plus de 95 000 visiteurs, du 3 au 7 novembre au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris, avec 1 200 exposants répartis sur quatre halls thématiques : Foodservice, Design, Wellness et Tech & Services. Ce salon international majeur vise à accueillir des visiteurs professionnels, dont 15 % de visiteurs internationaux, venus découvrir les dernières innovations et tendances du secteur de l'hospitalier..

### **Rendez-vous en novembre pour le Salon des maires et des collectivités locales**

RESTAURATION COLLECTIVE 10/10/2024

De retour du 19 au 21 novembre 2024 à Paris – Porte de Versailles, le Salon des maires et des collectivités locales se tiendra cette année sous le signe de la construction collective.

## **Le Sirha de retour à Lyon du 23 au 27 janvier 2025**

RESTAURATION COLLECTIVE 08/10/2024

Le 8 octobre, Olivier Ginon (président de GL Events) et Luc Dubanchet (directeur général de Sirha Food) ont présenté à la Samaritaine (Paris 1er) les contours de la prochaine édition du Sirha Lyon. Prévu du 23 au 27 janvier 2025 dans l'enceinte d'Eurexpo, l'événement accueillera, sur plus de 66 000 m<sup>2</sup> de surface, quelque 2 100 exposants, dont 25% d'internationaux.

## **Sirha Lyon 2025 : le grand rendez-vous du Food Service, façon JO de la gastronomie**

SNACKING 08/10/2024

Événement majeur du secteur de la restauration et de l'hospitalité, le Sirha Lyon se tiendra du 23 au 27 janvier dans la capitale des Gaules. Cette 22e édition, organisée par GL Events, rassemblera les plus grands acteurs du Food Service pour une rencontre unique autour de l'innovation, des tendances du food service et de la convivialité. Rendez-vous unique et international, il multipliera, cette année encore, les compétitions opposant les meilleurs professionnels nationaux et mondiaux dans leur discipline. Pour ce millésime, le snacking n'est pas en reste. Outre le World Burger Contest, la Coupe du Monde de la Pâtisserie lui dédiera une épreuve dans des food trucks, autour du chocolat.



# **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.

### **Résilience face à l'inflation et l'évolution des habitudes**

SNACKING MAG oct 2024 p.30

### **Les différences culturelles frappantes selon les pays**

SNACKING MAG oct 2024 p.30

## AMONT / AGRICULTURE

### **[Exclusif] Découvrez les 27 propositions du rapport sur Egalim remis aux ministres**

LSA 10/10/2024 (réserva abonné)

Les deux ex-députés Anne-Laure Babault et Alexis Izard remettent ce 10 octobre à 14 heures le rapport sur Egalim qui leur avait été demandé par l'ancien Premier ministre, Gabriel Attal, en février dernier. 63 pages et 27 propositions pour rééquilibrer les rapports de force entre agriculteurs, industriels et distributeurs.

### **L'agriculture française cherche la recette pour rester compétitive face à l'international**

CHALLENGES 09/10/2024

En raison de coûts plus élevés, les agriculteurs français peinent à rester compétitifs face à la concurrence internationale, y compris sur le marché national. Dernier épisode en date : l'annonce de Lactalis de réduire ses achats de lait français, mettant en difficulté des centaines d'exploitations. La perte de souveraineté alimentaire de la France est désormais une réalité.

### **La consommation de viande bio, passée sous son niveau de 2018, peut-elle repartir ?**

LES MARCHES 08/10/2024

L'année 2023 a été marquée par la crise pour les viandes biologiques. Pour Philippe Sellier, président de la commission bio d'Interbev, la consommation peut revenir, et la filière y travaille.

## DEVELOPPEMENT DURABLE

### **Le groupe FairMoove annonce l'acquisition de deux entreprises : We Go GreenR et FiG (Food index for good)**

TENDANCE HOTELLERIE 10/10/2024

près le rachat de Betterfly Tourism et Double Sens en 2023, le groupe FairMoove s'étoffe à nouveau ! Avec le rachat de deux acteurs clés : We Go GreenR – spécialiste des hébergements touristiques éco-responsables, et FiG – qui agit pour réduire l'impact de la restauration sur l'environnement,

### **Nous nous inscrivons dans une démarche volontaire de végétalisation des assiettes »**

NEORESTAURATION 09/10/2024

Dédiée aux professionnels de la restauration commerciale et collective depuis sa création en 1976, la marque CHEF du groupe Nestlé Professional mène depuis plusieurs années des actions en matière de RSE qui repose depuis le début 2024 sur 5 piliers bien définis, dont la végétalisation des assiettes.

### **Des bactéries mangeuses de plastique : l'espoir de chercheurs pour lutter contre la pollution**

LIBERATION 06/10/2024

Une bactérie présente dans les eaux usées peut décomposer le plastique et le transformer en source de nourriture, révèle une nouvelle étude. Les scientifiques espèrent y voir une solution contre la pollution.

## EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE

### **CODIGEL 2nde Vie, des équipements reconditionnés pour une cuisine durable**

SNACKING 10/10/2024

Depuis juillet dernier, Codigel a lancé le label "CODIGEL 2nde Vie" pour offrir des équipements de cuisine reconditionnés aux collectivités, répondant ainsi aux nouvelles obligations légales d'achat responsable. Cette initiative permet de promouvoir une économie circulaire tout en garantissant la qualité et la durabilité des produits pas seulement en collective, mais dans toute la restauration.

### **L'acteur du lavage industriel Eternity Systems va injecter 2,5 millions d'euros sur son site des Côtes-d'Armor**

JOURNAL DES ENTREPRISES 07/10/2024

Eternity Systems va investir 2,5 millions d'euros sur son site costarmoricain. L'acteur du lavage industriel va diversifier l'activité de son implantation bretonne, jusqu'ici essentiellement tournée vers les emballages de l'industrie de la viande, vers le marché de la restauration. Une activité de réparation sera également installée. Des travaux d'agrandissement sont prévus.

### **Les fours prennent le contrôle**

SNACKING mag oct 2024 p.88



## ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

### **Dans le rouge, Bonduelle lance un plan de transformation à trois ans**

JOURNAL DES ENTREPRISES 09/10/2024 (réservé abonné)

Le groupe Bonduelle, basé à Villeneuve-d'Ascq (Nord), clôture son année fiscale avec un chiffre d'affaires annuel en repli et un résultat net négatif. Engagé dans un plan de transformation stratégique à trois ans, le groupe agroalimentaire envisage de stabiliser l'activité sur l'exercice 2024-2025, avant d'augmenter sa rentabilité d'ici à 2027-2028.



## ZOOM SUR LES CIRCUITS

## RESTAURATION COMMERCIALE

### **L'ombre grandissante des restaurants dans les champs**

AGRA PRESSE 10/10/2024 (réservé abonné)

Si l'on en croit la tendance des pays latins à suivre les modes de consommation anglo-saxons, ce ne sont pas cinq ou six repas que les Français prendront à l'extérieur de chez eux (ou se feront livrer) d'ici dix ans, mais au moins dix. Soit la plupart de leurs repas. Simple hypothèse, mais elle fait consensus parmi les acteurs et investisseurs de la restauration hors domicile (RHD). La restauration commerciale – par opposition à la restauration collective – joue un rôle majeur dans cette évolution. La ferme France doit-elle s'en inquiéter ?

## **Titre-restaurant : l'Umih dénonce un détournement au profit de la grande distribution**

AU COEUR DU CHR 09/10/2024 (réservé abonné)

L'Umih exprime son inquiétude face à la prolongation potentielle de l'utilisation du titre-restaurant pour tous les produits alimentaires.

## **Les JO n'ont pas sauvé l'été des restaurateurs**

SNACKING MAG oct 2024 p.28

## **Burger King, KCF, Suhi shop le trio gagnants**

SNACKING MAG oct 2024 p.30

## **Le futur conjugué au présent – IA en restauration**

SNACKING MAG oct 2024 p.52

# **RESTAURATION COLLECTIVE**

## **Revue de web : la restauration collective en bref**

RESTAURATION COLLECTIVE 08/10/2024

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

## **Une semaine pour manger local avec l'opération « Au pré de l'assiette »**

RESTAURATION COLLECTIVE 08/10/2024

L'opération Au pré de l'assiette, organisée par Agrilocal, revient du 14 au 18 octobre prochains. À cette occasion, les établissements volontaires devront proposer pour leurs convives un repas entièrement local durant la semaine ou 1 produit local spécifique à chaque territoire par jour. Les produits devant être commandés sur la plateforme Agrilocal.

# **BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIF**

## **Boulangerie et restauration rapide médaille aux JO et JOP**

SNACKING MAG oct 2024 p.28

