



Revue de presse

Semaine du 10 au 17 octobre 2024

A NE PAS MANQUER

Indix+ Août 2024 : l'été sous pression, l'automne sous tension

SNACKING 13/10/2024

Alors que l'été 2024 vient de tirer sa révérence, l'analyse des indices de prix de l'Indix+ pour le mois d'août révèle une tendance typiquement saisonnière de baisse des prix, suivie d'une remontée anticipée pour la rentrée. Cet été a vu une légère détente des coûts des matières premières, une tendance cyclique marquée par la baisse de la demande pendant les fermetures estivales. Cependant, avec la rentrée de septembre, une augmentation est déjà observable sur plusieurs catégories de produits, présageant une période de pressions tarifaires accrues pour les prochains mois.

SALON

Sirha Lyon 2025 : nouveautés et temps forts annoncés

LE MONDE DU SURGELE 13/10/2024

Alors que sa 22e édition approche à grands pas, l'évènement phare de la restauration devrait concentrer une quantité inédite de nouveautés en provenance des fournisseurs du food service.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Comment l'industrie agroalimentaire française pourrait s'inspirer de l'Italie pour la sauce tomate

USINE NOUVELLE 15/10/2024 (réservé abonné)

Les Italiens demeurent solidement ancrés sur le marché de la tomate d'industrie en produisant le concentré indispensable aux sauces. Un détour par le Nord de la Botte permet de se faire une idée des carences de la filière française, alors que Panzani vient d'abandonner un projet d'usine dans le Vaucluse.

Fruits et légumes : s'adapter aux habitudes de consommation de demain

LA FRANCE AGRICOLE 13/10/2024 (réservé abonné)

Philippe Goetzmann, spécialiste des évolutions de la consommation, a décrit aux acteurs de la filière des fruits et légumes les défis qui se présenteront à eux, en lien avec l'évolution de la société.

Améliorez la production de lait en analysant les comportements alimentaires

WEB AGRI 14/10/2024

Tirez le meilleur de vos données ! Sans alimentation, il n'y a pas de lait, tous les producteurs laitiers le savent. Mais atteindre une production laitière plus élevée implique plus que de simplement fournir du fourrage. En optimisant non seulement l'alimentation, mais aussi les habitudes alimentaires, vous pouvez augmenter considérablement la production laitière. Découvrez comment analyser les habitudes alimentaires et quelles actions vous pouvez mettre en place.

DEVELOPPEMENT DURABLE

PARIS : « Stop au gaspillage alimentaire ! »

PRESSE AGENCE 16/10/2024

Le ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt lance une nouvelle campagne de sensibilisation auprès du grand public.

Orbisk en France. Un an de lutte contre le gaspillage alimentaire, bilan et perspectives

SNACKING 14/10/2024

Acteur engagé dans la réduction du gaspillage alimentaire grâce à l'intelligence artificielle, Orbisk a fait son chemin en France depuis son implantation l'an dernier. La startup qui a déjà installé 50 exemplaires de son moniteur Orbi nourrit de grandes ambitions dans l'Hexagone en hôtellerie, restauration, collectivité, porté par la loi Agec ou encore dans les écoles hôtelières. Elle vise 150 moniteurs à 2025.

EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE

UZAJE inaugure un centre européen de lavage de contenants pour le réemploi à Strasbourg

TENDANCE HOTELERIE 14/10/2024

Uzaje, ambassadeur de l'économie circulaire et de l'ESS, vient d'inaugurer son site industriel de réemploi de contenants alimentaires. Ce centre européen, dont l'investissement s'élève à 3,5 M€, est capable de laver, chaque jour, plusieurs dizaines de milliers de contenants, issus de la restauration (collective ou commerciale) de l'événementiel ou de l'industrie agroalimentaire. L'Alsacienne de Restauration, API et Zerooo font partie des premiers clients d'Uzaje à Strasbourg. Uzaje a depuis sa naissance en 2018 lavé plus de 8,5 millions de contenants alimentaires.

De la récupération de chaleur enfin accessible à tous les établissements !

LA CUISINE PRO 14/10/2024

Jusqu'ici, seuls les gros établissements pouvaient se permettre d'installer un système de récupération de chaleur pour produire leur eau chaude sanitaire. Désormais, grâce à une innovation, même les petits établissements (petits restaurants, commerces de bouche, points de vente snacking etc.) peuvent y avoir accès !



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Umiami devient SWAP pour accélérer son développement

NEORESTAURATION 15/10/2024

Le spécialiste des alternatives végétales à la viande dévoile sa nouvelle identité de marque. Le point avec Tristan Maurel, cofondateur et CEO.

➤ **LSA**



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Yves Braun, directeur des opérations : Vers une possible extension au-delà du frais chez Vivalya

NEORESTAURATION 16/10/2024

Avec ses 20000 références en frais, dont 16000 en fruits et légumes, 4000 en marée, la coopérative de grossistes alimentaires s'apprête à fêter ses dix ans d'existence... Entre engagement sur le long terme et besoin de se renouveler, comme l'explique à Néo son directeur des opérations, Yves Braun.

RESTAURATION COMMERCIALE

Le Paradis du Fruit et Hanoï Cà Phê dans le giron de Bertrand Franchise, d'abord en master franchise

SNACKING 16/10/2024

Le groupe Bertrand et DNA Paradis Group viennent de publier les bans d'une union, sous forme d'association... pour le moment du moins. À travers cet accord que nous explique Christophe Gaschin, CEO de Groupe Bertrand et Bertrand Franchise, son groupe acquiert, pour commencer, la master franchise de deux des marques du portefeuille de la holding de Claude Louzon, à savoir Le Paradis du Fruit et Hanoï Cà Phê, soit au total 32 établissements. Un rapprochement qui prépare une acquisition future.

Reprise de Dalloyau: les héritiers de la famille fondatrice affichent leur préférence pour Elior

BFMTV 14/10/2024

Alors que le tribunal de commerce examine les offres de reprise de la maison Dalloyau, selon les informations de BFM Business, la famille aux commandes du traiteur parisien jusqu'en 2014 a déjà fait son choix.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 14/10/2024

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

