



Revue de presse

Semaine du 18 au 25 octobre 2024



Zepros Snack #71 daté novembre-décembre est sorti

Toute l'actualité du secteur au travers des rubriques : Planète, 30 jours dans vos régions, Actu France, les nouveaux concepts et l'activité des opérateurs : Burger & Poulet ; Sandwich & Salade ; Pizza et Pâtes ; Métissage ; Solution repas ; Fournisseurs Produits, Boissons, Equipements & Services, Distributeurs foodservice, Nouveautés, Emploi Formation, People, etc.

- Zewards de la restauration p.6
- Agenda p.8
- Les boulangeries à l'assaut de la restauration rapide p.16
- Jean-Francois Feuillet, entrepreneur de l'année en snacking p.18
- La mie caline accélère sa lutte p.20
- Barrila accélère sur le food service p.31

SALON

Vu sur le Sial Paris 2024

LE MONDE DU SURGELE 24/10/2024

Alors que le salon vient à peine de fermer ses portes, on vous propose un aperçu à chaud des produits que nous avons pu découvrir et goûter, durant cette belle édition.

Au Sial, le retour des innovations agroalimentaires autour de la viande et des produits laitiers

USINE NOUVELLE 23/10/2024 (réservé abonné)

Le Salon international de l'agroalimentaire (Sial) se conclut ce 23 octobre. Alors que les innovations ont été au rendez-vous d'un point de vue quantitatif après des années contraintes, les nouveautés se font sous le signe de la sagesse, loin de la débauche d'innovations aperçue sur le salon lors de la dernière édition il y a deux ans.

Salon international de l'alimentation : "C'est le plus grand garde-manger au monde", dit son directeur général

FRANCE BLEU 22/10/2024

Le Salon International de l'Alimentation a lieu jusqu'à ce mercredi au parc des expos de Villepinte en Seine-Saint-Denis. Son directeur général Nicolas Trentesaux était ce mardi matin l'invité de France Bleu Paris.

J-14, le SETT 2024 se prépare et sera aussi snacking

SNACKING 22/10/2024

Cette année, c'est au sein du Hall B1 du salon SETT 2024, dédié aux équipements de restauration, que les professionnels de l'hôtellerie de plein air pourront trouver chaussure à leur pied. Ce rendez-vous unique qui se déroule du 5 au 7 novembre à Montpellier réunit tout l'écosystème de la branche. Avec l'essor du tourisme, cet espace met en lumière les innovations et solutions nécessaires pour répondre aux défis actuels de l'industrie, notamment en matière d'aménagement, d'équipement et de durabilité.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Jus de fruits, des boissons pressées par les tendances

SNACKING 24/10/2024

Les jus de fruits occupent une place privilégiée dans les habitudes de consommation des Français. Devenus des stars incontournables des petits déjeuners depuis plus de 40 ans, ces boissons évoluent pour s'adapter aux attentes des consommateurs. Que ce soit pour leur apport en vitamines, leur rôle d'en-cas ou leur goût fruité, ils séduisent toutes les générations de consommateurs qui expriment de plus en plus de préoccupations liées à la santé et à l'environnement, bousculant ainsi les tendances du moment.

Les Français moins enclins à payer plus pour des produits écologiques que la moyenne européenne

BFMTV 22/10/2024

D'après une étude menée par le Boston Consulting Group, seulement 11 % des consommateurs français interrogés ont déclaré qu'ils seraient prêts à payer plus cher pour des produits écologiques, contre 19% en moyenne dans d'autres pays européens.

Malbouffe : quand la grande distribution carbure aux petits prix et au snacking

CHALLENGES 21/10/2024 (réservé abonné)

Après deux ans de forte inflation, consommateurs et enseignes se tournent vers l'entrée de gamme et les produits réconfortants. Quitte à négliger la qualité.

Inflation, industrie alimentaire, télétravail... La France, nouveau pays de malbouffe ?

CHALLENGES 19/10/2024 (réservé abonné)

Le grignotage et les plats préparés n'ont jamais autant séduit les Français, tandis que l'obésité prend des proportions alarmantes. La faute aux nouveaux modes de vie ? A l'inflation ? L'industrie agroalimentaire est en première ligne. Comme la grande distribution. Enquête sur le péril gras... et sucré.

Nos habitudes alimentaires bousculées par le marketing : Donuts, bière sucrée, bouchées au fromage...

LE MONDE 19/10/2024 (réservé abonné)

C'est la tendance forte du salon international de l'alimentation qui ouvre ses portes le 19 octobre : l'industrie s'est emparée d'une supposée envie de « plaisir » des Français pour proposer des innovations ultracaloriques très tournées vers le fast-food et le snacking sucré ou salé.

Légumineuses, un marché qui se développe doucement en France

PROCESS ALIMENTAIRE 18/10/2024

Centrée sur les légumineuses, l'étude OléoProtéines, pilotée par Terres Univia, pointe une stabilisation du marché en grandes surfaces et un développement en restauration. Des pistes sont également à explorer dans le domaine de l'innovation produits.

AMONT / AGRICULTURE

Comment est commercialisée la viande de veau en France ?

WEB-AGRI 24/10/2024

En France, la viande de veau est surtout vendue sous forme piécée, et surtout en GMS et en boucheries. La restauration hors-domicile, en forte croissance, recourt pour l'instant beaucoup aux importations mais apparaît comme un secteur cible pour la filière française. Ce sont les conclusions d'une enquête inédite menée sur les flux de veau en France et présentée au Space.

Des organisations bio veulent attaquer l'État en justice

FRANCE AGRICOLE 21/10/2024 (réservé abonné)

Contre le non-respect de la loi Egalim, des organisations du secteur de l'agriculture biologique et du commerce équitable veulent attaquer l'État en justice et lancent un appel aux pouvoirs publics pour promouvoir ces filières

➤ **FRANCE INFO**

La filière bovine « raisonne par passion, et pas par rapport à la demande »

WEB-AGRI 21/10/2024

Pour Alessandra Kirsch, directrice d'Agriculture stratégie, la filière bovine française ne propose pas tout à fait ce dont le consommateur a besoin, et cela explique en partie sa détresse actuelle.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Journées thématiques Les Alternatives au Plastique du CNFPT

ZEPRO 18/10/2024

Votre collectivité a lancé une réflexion pour remplacer les contenants plastiques ? Elle va renouveler sa vaisselle ? Elle veut atteindre le zéro plastique dans ses unités de production



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Le seul guide des fournisseurs 100% snacking, boulangerie & restauration

SNACKING

Consommation : "Certaines de nos boîtes de conserve ont augmenté de 20%. Néanmoins, on reste très accessibles", assure le directeur général de Bonduelle

FRANCE INFO 18/10/2024

Xavier Unkovic, directeur général du groupe Bonduelle, spécialiste des légumes en conserves et surgelés est l'invité éco de franceinfo vendredi 18 octobre.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Pascal Peltier, dg de Metro France : « construire une marque attractive »

NEORESTAURATION 21/10/2024

Développement de l'offre, accélération de l'omnicanalité, ouverture à de nouveaux profils de clients. etc. Le directeur général de Metro France fait le point sur les chantiers en cours et à venir pour son enseigne.

Pourquoi le bio retrouve, en partie, des couleurs

LSA 21/10/2024 (réservé abonné)

Après deux années de hausses des prix et face à la concurrence du local, le marché des produits alimentaires bio, dominé par la grande distribution, reste fragile. Les spécialistes, eux, sortent enfin la tête de l'eau. Analyse

RESTAURATION COLLECTIVE

Sodexo accélère dans la restauration, son métier historique

LES ECHOS 24/10/2024 (réservé abonné)

Recentré sur la restauration collective, Sodexo développe de nouveaux modes de production et de distribution pour améliorer sa rentabilité, tandis que sa branche sports et loisirs, Sodexo Live !, profite de grands événements sportifs comme les JO.

Sodexo profite des JO avec un bénéfice net annuel en hausse de plus de 30%

LE FIGARO -AFP 24/10/2024

Le groupe de restauration rapide a largement bénéficié des Jeux olympiques mais aussi de la Coupe du monde de rugby. Sans ces événements, sa croissance organique aurait été de 7,5%, selon l'entreprise.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 24/10/2024

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

Le menu végétarien quotidien rencontre peu d'adhésions

FRANCE AGRICOLE 23/10/2024

Un premier bilan intermédiaire de l'instauration du menu végétarien quotidien dans la restauration collective montre surtout que l'expérimentation n'a pas attiré beaucoup de volontaires.

Zéro plastique en restauration collective : un guide pour y voir plus clair

LA GAZETTE DES COMMUNES 21/10/2024 (réservé abonné)

Le groupe de travail « plastiques » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) vient de publier le guide "Substitution des plastiques et réemploi en restauration collective". Il se veut être un outil d'accompagnement pour se doter de contenants réemployables.

A l'occasion de son AG, le Snarr défend les valeurs de la filière snacking

SNACKING 18/10/2024

De par son ancrage territorial fort, la restauration rapide participe à nourrir quotidiennement les Français... mais pour combien de temps ? La filière est en effet confrontée à de nombreux enjeux : relations avec le monde agricole, inclusion, défense des intérêts des entreprises face à un arsenal réglementaire toujours plus lourd et parfois peu en phase avec la réalité du terrain... Plus que jamais, le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) appelle à la mobilisation générale pour nouer des relations fortes avec l'ensemble des parties prenantes, du champ à l'assiette, tout en défendant les intérêts du secteur.

