



# REVUE DE PRESSE

25 octobre au 1er novembre 2024





# A NE PAS MANQUER

## SALON

### Agenda des salons

SNACKING 30/10/2024

### 10e RESTAU'CO à Paris le 11 juin 2025

#### TENDANCE HOTELLERIE

Depuis plus de 50 ans, Restau'Co valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... Restau'Co est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. Restau'Co représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur.



# LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

## HABITUDES DE CONSOMMATION

### L'inflation sur un an reste stable en octobre 2024, selon l'Insee

LSA 31/10/2024 (réservé abonné)

Si l'indice des prix à la consommation a baissé en septembre 2024, les prix à la consommation repartent à la hausse en octobre 2024 (+0,2 %), selon les premières estimations de l'Insee.

### Habitudes alimentaires : des 18 à 25 ans exigeants, engagés mais contradictoires

LSA 31/10/2024 (réservé abonné)

La génération des 18 à 25 ans révèle des habitudes alimentaires entre convictions et nouvelles tendances, selon une étude des agences Dupont Lewis et Values Media.

## AMONT / AGRICULTURE

### Pourquoi l'accord Mercosur va souffler sur les braises de la crise agricole en France

CHALLENGES 31/10/2024 (réservé abonné)

Les contingents de produits agricoles exonérés de taxes douanières sont très déséquilibrés et vont durement pénaliser des filières déjà affaiblies comme l'élevage, le sucre et le miel. La production tricolore risque ainsi de perdre des parts de marché et se réduire, au profit de produits à bas prix, aux normes sanitaires et environnementales peu exigeantes.

## « Les abattoirs ferment, un retour de boomerang » selon vous

WEB AGRI 31/10/2024

Les fermetures d'abattoirs s'enchaînent car il n'y a plus assez d'animaux à abattre : une situation prévisible d'après les lecteurs de Web-agri. Cette production n'est pas rentable, vu les capitaux mobilisés face aux prix payés aux producteurs entre autres. Faut-il que « les entreprises d'abattage ferment pour voir le malaise ? », s'étonnent-ils.

## Nutri-score : sept ans après sa création, l'étiquetage fait toujours débat

LSA 31/10/2024 (réservé abonné)

Créé il y a sept ans, le Nutri-score se heurte aux géants de l'agroalimentaire qui, depuis le début, refusent de l'afficher sur leurs produits. Avec l'évolution de la méthode de calcul de l'indicateur, certaines marques nationales ont choisi de jeter l'éponge. Mais pas les MDD déterminées à poursuivre le travail engagé.

## Céréales bio : la moisson 2024 remet en question l'autosuffisance en France

REUSSIR 31/10/2024 (réservé abonné)

Menacée de surproduction en 2023, la filière française de grains bio subit en 2024 une chute de la collecte, imposant des changements brutaux de stratégie aux opérateurs.

## Alimentation : en cas de crise, Paris n'aurait que quelques jours d'autonomie

TERRE-NET 30/10/2024 (AFP)

En cas de catastrophe naturelle du type inondation, ou de blocus, Paris disposerait de denrées pour nourrir ses habitants pendant cinq à sept jours seulement, faute de capacités de stockage suffisantes, selon une étude de l'Atelier parisien d'urbanisme (Apu) parue mardi.

- **20 MINUTES**
- **TF1 LCI**
- **LE FIGARO**

## Viande bovine bio : « On est moins nombreux à se partager le gâteau »

LES MARCHES 30/10/2024 (réservé abonné)

Les volumes de viande bovine bio vendus en GMS ont plongé en deux ans, d'autres circuits prennent néanmoins en partie le relais, et pour les éleveurs le contexte porteur du conventionnel a limité la casse. Mais la décapitalisation en conventionnel crée un appel d'air qui complique les approvisionnements en bio, d'autant plus que l'abattage découpe est en pleine restructuration.

## Où exporter en 2025 pour les IAA : Opportunités à l'export, marchés prioritaires et secteurs phares

AGRO-MEDIA 30/10/2024

L'exportation agricole et agroalimentaire revêt une importance majeure pour l'économie française. Si la France a été historiquement une puissance exportatrice dans ces secteurs, elle a perdu de sa compétitivité mondiale ces dernières années, passant de la 2<sup>e</sup> à la 6<sup>e</sup> position parmi les plus grands exportateurs. En effet, seules 2 entreprises agroalimentaires sur 10 exportent aujourd'hui en France, un ...

## Taxe sur le sucre : "Ce n'est pas une question politique", mais de santé publique, affirme le rapporteur général du budget de la sécurité sociale

FRANCE INFO 28/10/2024

Cette taxe sur les sodas, bonbons et friandises fait partie du projet de financement de la sécurité sociale, dont l'examen commence lundi.

## EQUIPEMENT - SERVICE – HYGIENE

### Revue de web : les cuisines professionnelles en bref

GRANDES CUISINE 29/10/2024

Collectivités, restauration commerciale, fabricants... Le secteur de la Grande Cuisine ne manque pas de dynamisme ! Voici notre sélection des dernières actualités repérées sur le web.

## ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

### Choco élargit l'utilisation de l'IA avec des commandes possibles dans toutes les langues

NEORESTAURATION 30/10/2024

Pour des processus plus fluides, plus de 50 langues sont prises en charge par l'IA de la plateforme de mise en relation entre distributeurs et restaurateurs.

### Le Gaulois Professionnel : 40 ans et 2 nouvelles références

RESTAURATION COLLECTIVE 11/2024

Le Gaulois Professionnel, qui fête cette année ses 40 ans, poursuit sa dynamique d'innovation et dévoile pour l'occasion deux nouveautés : les Grignottes de poulet au paprika fumé et les Paupiettes de poulet sans barde ni ficelle.

### France Génoise vise le marché du snacking !

SNACKING 28/10/2024

Si France Génoise a traversé quelques vents contraires, c'est pour mieux rebondir. Ses co-gérants, Nicolas Faguiet et Nathalie Gauvin visent aujourd'hui un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros en 2024. L'entreprise de Villedieu-La-Blouère (Maine-et-Loire) poursuit une croissance régulière de 10 à 20 % par an, grâce à son savoir-faire, son innovation et des investissements stratégiques dans ses capacités de production et de stockage.

## ZOOM SUR LES CIRCUITS

## RESTAURATION COLLECTIVE

### La tradition a du bon !

RESTAURATION COLLECTIVE 30/10/2024

En hiver, quoi de plus réconfortant que les plats traditionnels qui tiennent au cœur et font retomber en enfance les convives les plus nostalgiques ? Blanquette, bourguignon et autre daube ou pot-au-feu reviennent en force en restauration collective durant l'automne et l'hiver.

## **Rehausser les plats pour une expérience culinaire riche et variée**

RESTAURATION COLLECTIVE 11/2024 (réservé abonné)

Dans le monde de la restauration collective, les condiments, les épices et les herbes aromatiques jouent un rôle crucial pour sublimer les plats et offrir aux convives une expérience culinaire riche et diversifiée. Ces ingrédients ouvrent un éventail de possibilités pour créer des menus originaux et répondre aux régimes alimentaires... Au-delà de leur fonction primaire qui est d'assaisonner, elles possèdent de nombreux bienfaits pour la santé !

## **Un outil pour faciliter la lutte contre le gaspillage alimentaire**

RESTAURATION COLLECTIVE 11/2024 (réservé abonné)

Solution digitale de lutte contre le gaspillage alimentaire, OptiGaspi met à disposition de la restauration collective une application web et mobile permettant d'atteindre les objectifs de baisse fixés par les obligations réglementaires.

## **Pour une révision du modèle de la restauration scolaire ?**

RESTAURATION COLLECTIVE 11/2024 (réservé abonné)

Dans la lignée des évolutions législatives et sociétales, les défis sont nombreux pour la restauration collective, et notamment scolaire. Une enquête Scolarest / OpinionWay permet de mieux cerner les comportements alimentaires et les attentes des enfants, mais aussi de leurs parents. Avec l'idée d'une nécessaire adaptation du modèle actuel...

## **Boissons : Se désaltérer, faire une pause ou compléter son repas**

RESTAURATION COLLECTIVE 11/2024 (réservé abonné)

Les boissons nous accompagnent tout au long de la journée, y compris en restauration collective. Chaudes ou froides, elles trouvent leur place au petit déjeuner dans des secteurs comme les entreprises ou les restos U, en pause ou collation, et bien sûr au déjeuner, voire au dîner en Ehpad ou à l'hôpital.

## **Chaudes ou froides, place aux boissons**

RESTAURATION COLLECTIVE 11/2024

De l'eau aux jus, des sodas au café ou au thé, les boissons ont toute leur place en restauration collective. Avec de grandes nuances par rapport à la restauration commerciale : on est plus souvent dans l'aspect pratique, parfois en lien avec la santé, avec une présence moindre des boissons alcoolisées.

## **Les JO de Paris ont concouru à la hausse des ventes et des bénéfices du groupe Sodexo**

HR INFOS 26/10/2024

Le bénéfice net du groupe français, l'un des leaders mondiaux en restauration collective et services a grimpé de 31,8%, à 738 millions d'euros, sur son exercice 2024 (clos le 31 août), marqué notamment par les contrats pour les Jeux olympiques de Paris (82 M€ de CA) et la Coupe du monde de rugby. Son chiffre d'affaires a atteint 23,8 milliards d'euros, en hausse de 5,1% (+7,9 en croissance interne), les activités de restauration (66 % du CA), conformément à la stratégie du groupe depuis 2022, progressant plus vite (+9,3 %) que celles de facilities management (+5,5%).

## **BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS**

### **Le traiteur Dalloyau repris par son concurrent Potel et Chabot (Accor)**

BOURSORAMA – AFP 29/10/2024

Le traiteur haut de gamme Dalloyau, placé en redressement judiciaire début août, va être repris par son concurrent Potel et Chabot, a annoncé ce dernier dans un communiqué mardi.

## Le marché du snacking renoue avec une croissance modeste, mais apparemment solide

LSA 28/10/2024 (réservé abonné)

Des efforts promotionnels, les Jeux olympiques et une météo estivale favorable ont enrayé la chute des volumes du snacking. Cette dynamique devrait se confirmer pour la fin de l'année avec de nombreux lancements.

