



# REVUE DE PRESSE

1 au 8 novembre 2024



# A NE PAS MANQUER

## Un webinar pour les acteurs de la restauration collective par Citeo Pro

GRANDES CUISINES 05/11/2024

Citeo Pro – éco-organisme agréé au titre de la REP pour les emballages de la restauration – organise le 12 novembre prochain, de 11h30 à 12h30, un webinar à destination des acteurs de la restauration collective.

Dédié en particulier aux cuisines centrales et opérateurs de collecte pour le réemploi de bacs gastronomes, il sera l'occasion de présenter les différents dispositifs proposés et les actions à mener pour en bénéficier.

Le webinar est accessible sur inscription [via ce lien](#).

## ZEPRO RESTAURATION NOV 2024

- ✓ Un salon boîte à outils – equiphotel p.6
- ✓ **Geco food service une rentrée en demi teinte pour la RHD p.8**
- ✓ La RSE en CHRD p.8.
- ✓ La convivialité des bistrotts reconnus p.10
- ✓ EnCORE plus de remploi renouvelé p.10
- ✓ Les débits de boisson résiliants p.10
- ✓ SiRHA Lyon 2025 s'enrichit d'un secteur p.12
- ✓ Agenda p.12
- ✓ Accueil et services atouts gagnants p.26
- ✓ Le Paradis du Fruit, la belle prise de Bertrand Franchise p.34
- ✓ Entrez dans la boucle avec Bocal en Boucle p.42

## SALON

### Nouvelle identité pour le Sandwich & Snack Show, qui devient Snack Show !

RESTAURATION COLLECTIVE 07112024

Exit le Sandwich & Snack Show, place au Snack Show ! C'est sous ce nom raccourci et percutant que l'emblématique salon de la restauration rapide et nomade fera son retour les 2 et 3 avril 2025 à Paris Porte de Versailles.

### France Snacking vous invite au Sirha Lyon, prenez date et inscrivez-vous !

SNACKING 07112024

Parmi les plus grands rendez-vous du food et de l'hospitalité, le Sirha Lyon qui se tiendra à Paris dans la capitale des Gaules, du 23 au 27 est un salon incontournable pour bien comprendre les tendances, découvrir les nouveautés du moment et se tenir informé de l'actualité du food service. France Snacking vous offre deux places gratuite. N'hésitez pas à vous inscrire.

### News EquipHotel 2024 – Les lauréats des Innovation Awards 2024 !

PRESSE AGENCE 06112024

EquipHotel, le salon BtoB de référence du secteur de l'hôtellerie-restauration se tient jusqu'au 7 novembre à Paris Expo, Porte de Versailles.

## **Le Snack Show, une nouvelle identité pour de plus grandes ambitions**

SNACKING 061122024

En avril 2025, le Snack Show revient, les 2 et 3 avril à Paris, avec un nouveau nom, un espace agrandi et une approche encore plus immersive. Au programme : des zones thématiques, des compétitions emblématiques et des innovations FoodTech pour un événement incontournable dans l'univers de la restauration rapide.

## **1re édition des Ze Awards de la Restauration Collective : un palmarès inspirant !**

ZEPRO 05112024

Les Ze Awards de la Restauration Collective 2024, organisés par le groupe de presse Zepros, ont dévoilé leurs lauréats le 4 novembre à l'occasion d'une cérémonie dédiée aux opérateurs de l'ensemble de la restauration collective, coprésidée par Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'Co et Frédéric Descrozaille, député sortant du Val-de-Marne. Un premier palmarès qui met particulièrement en lumière deux tendances fortes : d'une part, le développement d'une offre alimentaire toujours plus durable ; d'autre part, une montée en qualité des services.

# **LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD**

## **HABITUDES DE CONSOMMATION**

### **À la pause déj, les plats lyophilisés tentent de se faire une place entre sandwiches et plats cuisinés**

BFM 05112024

Les plats lyophilisés souffrent d'une image plutôt négative, perçus comme peu goûteux et réservés aux adeptes d'activités de plein air. Pourtant, une marque tente de se faire une place à l'heure du déjeuner et de redorer l'image des repas déshydratés.

## **AMONT / AGRICULTURE**

### **Alimentation Agriculture : la reprise incertaine du bio**

ALTERNATIVES ECONOMIQUES 06112024 (réserve abonné)

Le marché du bio sort enfin de la crise. Mais la France ne se donne toujours pas les moyens d'atteindre son objectif de 18 % de surfaces cultivées en 2027.

## **DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **Entreprise à mission, la nouvelle boussole ?**

RESTAURATION 21 04112024

Encore peu répandu, le modèle de l'entreprise à mission séduit de plus en plus d'acteurs de la restauration. Introduit par la loi Pacte en 2019, le modèle d'entreprise à mission impose une révision des statuts pour y inscrire des objectifs sociaux et environnementaux ainsi qu'une évaluation par un Organisme Tiers Indépendant (OTI) pour garantir la sincérité de la démarche. Pour des enseignes de la restauration, déjà investies dans des démarches RSE, ce statut apparaît comme une suite logique. Que leur apporte-t-il de plus? Restauration21 a posé la question à 3 chefs d'entreprise ayant franchi le cap.



## ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

**"Marques et enseignes doivent se recentrer sur les basiques", soulignent Cecilia Manget et François Valadas (Circana France)**

LSA 07112024 (réservé abonné)

Les trois experts marchés de Circana chargés de la distribution, des PGC et de la restauration reviennent sur 2023 et le premier semestre 2024, marqués par les prémices d'une déflation. Interviews croisées.

### **Le Top 20 des marques du surgelé salé édition 2024**

LE MONDE DU SURGELÉ 07112024

Actualisation de notre classement annuel des marques fabricants qui animent le marché du surgelé salé. Une édition notamment marquée par la percée fulgurante d'Italpizza dans le Top salé, tandis que Maître Coq et Nuii maintiennent la dynamique.

### **Vers une fusion de la distribution et la restauration**

SNACKING 07112024

Le secteur alimentaire européen connaît une transformation majeure, où la frontière entre restauration et distribution s'efface face aux nouvelles attentes de praticité des consommateurs. Supermarchés et restaurants adaptent leurs offres pour répondre à une demande croissante de repas et solutions « prêt à manger » rapides et de qualité, redéfinissant ainsi l'équilibre du marché.



## ZOOM SUR LES CIRCUITS

### **RESTAURATION COMMERCIALE**

**WRAP exhorte les PDG et les dirigeants de l'hôtellerie et de la restauration à lutter contre le gaspillage alimentaire**

TENDANCE HOTELLERIE 04112024

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration (HaFS) jette chaque année 1,1 million de tonnes de nourriture. 75 % de ces aliments auraient pu être consommés, ce qui coûte aux entreprises et organisations environ 3,2 milliards de livres sterling. Guardians of Grub, un programme de prévention du gaspillage alimentaire pour le secteur HaFS, géré par l'ONG environnementale WRAP, appelle les PDG et les directeurs du secteur à se mobiliser et à prendre l'initiative de lutter contre le gaspillage alimentaire, en veillant à ce que tous les aliments achetés soient consommés et non jetés. Actuellement, près d'un cinquième de la nourriture achetée par le secteur est gaspillé.

### **Food Mood, l'agence qui met les restaurateurs en orbite**

ZEPRO RESTAURATION 04112024

Avoir un bon concept, c'est bien, arriver à le développer en franchise, c'est mieux. L'agence Food Mood, créée par Jérémy Cerceau accompagne les enseignes prometteuses. Explications.

## Les buffets au défi de l'anti-gaspi

RESTAURATION 21 04112024

Les buffets ont toujours eu la cote auprès de la clientèle. Bien conçus, ils sont appétissants et participent à la fameuse expérience client.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Des armes pour lutter contre la dénutrition des seniors

NEORESTAURATION 07112024

Alors que s'ouvre mardi la Semaine nationale de la dénutrition, l'association interdisciplinaire Alim50+ publie un livre blanc pour briser les idées reçues et donner des pistes face à ce fléau.

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

RESTAURATION COLLECTIVE 07112024

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

### Dupont Restauration entre dans le giron du groupe britannique Compass Group

JOURNAL DES ENTREPRISES 06112024 (réservé abonné)

Compass Group avale l'ETI Dupont Restauration, basée à Libercourt, dans le Pas-de-Calais. Le groupe britannique renforce ainsi ses positions sur le marché français de la restauration collective, tout en diversifiant son offre.

- **TENDANCE HOTELLERIE**
- **RESTAURATION COLLECTIVE**

### Repas à un euro pour tous les étudiants : une fausse bonne idée selon les CROUS

LES ECHOS 05112024 (réservé abonné)

Les députés ont voté, la semaine dernière, le principe du repas à 1 euro pour tous les étudiants. Généraliser ce dispositif risquerait de renforcer les problèmes d'accessibilité aux restaurants universitaires, indique le CNOUS, qui pilote les 27 centres régionaux des CROUS.

### Mon Restau Responsable : journée territoriale et nouveaux engagements d'octobre

RESTAURATION COLLECTIVE 04112024

En octobre, Mon Restau Responsable a accueilli de nombreux établissements dans sa démarche. Au total, 11 nouvelles sessions d'engagements ont lieu durant le mois, ainsi que 4 sessions de garantie et une journée territoriale.

### « La cantine est morte ? Vive la cantine ! » : Compass réinvente sa vision de la restauration d'entreprise

LE FIGARO 03112024

Service à table, room service, brunch, QR Code pour commander... Le numéro trois du secteur en France révolutionne son offre et boucle le rachat de Dupont Restauration. Le tout pour viser une place de leader d'ici 2030.

### Produits de snacking en boulangerie : un marché de 3 Mds €

LE MONDE DU SURGELÉ 04112024

Xerfi Precepta vient de publier une étude sur les enseignes de boulangerie et le développement de leurs prestations de petite restauration. Matteo Neri, directeur de l'étude\*, évoque un marché en pleine évolution en écho aux nouveaux modes de consommation.

### Snacking : "Les enseignes cherchent encore le sésame"

LSA 04112024

Matteo Neri, directeur d'études de Xerfi Intelligence stratégique, répond à trois questions de LSA sur le snacking et la pause déjeuner.

