



REVUE DE PRESSE

8 au 14 novembre 2024



A NE PAS MANQUER

SALON

FIE 2024 : les conférences à ne pas manquer sur le salon

PROCESS ALIMENTAIRE 13/11/2024

Gratuites cette année, les conférences du FIE vont aborder un maximum de sujets autour de l'innovation et des nouvelles tendances. Voici les dix incontournables.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

"Gamelle", que de nombreux Français emportent au travail

FRANCE INFO 10/11/2024

Nous sommes de plus en plus nombreux à préparer notre frichti pour le repas de midi, sur le lieu de travail. Est-ce un phénomène nouveau ?

AMONT / AGRICULTURE

Œuf : la filière s'entend sur le financement de l'ovosexage

LES MARCHES 14/11/2024 (réservé abonné)

Après des semaines de négociations tendues au sein du CNPO, la filière annonce avoir trouvé un accord relatif au financement de l'ovosexage. La part de la GMS diminue.

Les prix des œufs toujours tirés par le manque d'offre

LES MARCHES 15/11/2024 (réservé abonné)

L'évolution des prix des œufs français, au 14 novembre 2024, expliquée par Les Marchés qui publie trois fois par semaine la TNO (Tendance Nationale Officiuse).

« Les territoires sont engagés pour accompagner les évolutions du secteur agricole et alimentaire vers un avenir durable »

LE MONDE 15/11/2024 (réservé abonné)

Un collectif de 122 élus lance, dans une tribune au « Monde », un appel à une politique nationale de soutien aux initiatives locales de transition agroécologique et d'alimentation durable.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Alimentation. Aux États-Unis, un restaurant universitaire utilise l'IA pour lutter contre le gaspillage

COURRIER INTERNATIONAL 10/11/2024

Une étudiante de l'université d'État de Géorgie a obtenu une subvention pour introduire sur son campus un nouvel outil capable d'analyser les restes laissés dans les assiettes et de faire des recommandations pour réduire ces déchets. Grâce à cette initiative, le gaspillage a baissé de près d'un quart.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Réemploi des équipements : les vices et la vertu d'un décret

CUISINE PRO 12/11/2024

Si l'utilité du réemploi des équipements de cuisine professionnelle ne fait pas de doute, en revanche son application obligatoire dans les marchés soulève encore de nombreuses questions.

Keendoo facilite la gestion et l'échange des informations emballage

PROCESS ALIMENTAIRE 08/11/2024

Spécialiste des logiciels PLM, l'éditeur annonce le lancement début 2025 d'une solution qui centralise et consolide les données relatives aux conditionnements alimentaires.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

SBV investit pour valoriser l'origine France

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 13/11/2024 (réservé abonné)

Leader français sur le marché des produits de volaille prêt à l'emploi destiné à l'industrie agroalimentaire servant à préparer d'autres produits alimentaires plus élaborés, SBV maintient un tempo élevé d'investissements. La filiale morbihannaise de LDC entend mettre en lumière la volaille française.

Fleury Michon veut céder son activité plateau-repas à la société Kumo

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 12/11/2024 (réservé abonné)

Snacking : Daunat se lance sur le marché des box de pâtes

LSA 08/11/2024

Le spécialiste des produits snacking en GMS et en RHD s'attaque à un nouveau segment de marché. Il s'agit des box de pâtes. Un lancement en exclusivité sur le circuit de la restauration hors domicile.

Dupont Restauration repris par Compass Group

PROCESS ALIMENTAIRE 08/11/2024

Dans le cadre de sa stratégie de croissance structurelle, Compass Group a annoncé l'acquisition de Dupont Restauration, spécialisé dans la restauration collective. Cette société créée en 1969 a réalisé environ 310 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023, emploie plus de 3 000 personnes et sert jusqu'à 230 000 repas par jour. En plus de préparer des repas sur plus de 700 sites (restaurants scolaires, d'entreprises, administratifs, médicaux...), Dupont Restauration livre également des repas préparés dans ses neuf cuisines centrales et propose des services traiteur et événementiels.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration rapide doit se réinventer pour stimuler la croissance et se différencier

SNACKING 12/11/2024

Confrontée à une saturation du marché et à des normes réglementaires de plus en plus contraignantes, la restauration rapide en France doit aujourd'hui se réinventer pour maintenir, voire retrouver sa croissance. Face à des consommateurs exigeants et à une concurrence accrue, l'innovation digitale et l'expansion géographique apparaissent comme des solutions clés indique un rapport Xerfi.

RESTAURATION COLLECTIVE

Semaine de la dénutrition : Lancement du Livre Blanc d'ALIM 50+ avec le concours du GECO Food Service

« *Livre blanc sur les scénarii de formation Alimentation des personnes âgées* », à destination de **professionnels et aidants**. [ICI \(lien\)](#)

En France, 400 000 personnes âgées à domicile et 270 000 personnes en EHPAD sont touchées par la dénutrition*. 40% des personnes âgées sont hospitalisées pour conséquences de dénutrition et 50% des personnes âgées hospitalisées sont dénutries (<https://www.luttecontreladenutrition.fr/la-denuitration-en-chiffres/>).

Bien manger est un facteur important du bien vieillir. Ce « bien manger » ne recouvre pas seulement la dimension nutritionnelle, mais également, toujours oubliées, la dimension sensorielle et la dimension psycho-sociale. Les chiffres sont parlants et reflètent la méconnaissance (voire les idées reçues) de l'ensemble des besoins des personnes âgées, assortie d'un manque essentiel de formation adaptée dans leur prise en charge. D'où l'intérêt du tout nouveau Livre Blanc 2024 "Alimentation des personnes âgées : scénarios de formation et contenus essentiels à aborder lors des formations à destination des professionnels et des aidants", publié par l'association ALIM50+ à l'occasion de la semaine nationale de la dénutrition (du 12 au 19 novembre 2024).

Le GECO Food Service a accueilli mardi 05/11 la conférence de presse autour du lancement du Livre Blanc. Ci-dessous le Podcast du JT 13/14, qui a été diffusé le 14/11/24 : Interviews de Laurence Vigné et François Berger-entre 23' et 24'30 - <https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/le-13-14>

Semaine de la dénutrition : Elios renouvelle son offre dédiée aux personnes fragiles

NEORESTAURATION 12/11/2024

Dans les EHPAD où Elios cuisine tous les jours, les personnes en situation de dénutrition pourront savourer une gamme de boissons chaudes, de desserts et goûters parfois imaginés avec les résidents, ou encore de potages naturellement enrichis.

L'option végétarienne n'emporte pas encore l'adhésion

GAZETTE DES COMMUNES 12/11/2024 (réservé abonné)

La mission interministérielle chargée d'évaluer l'expérimentation d'une option végétarienne au quotidien dans les cantines scolaires botte en touche. Les collectivités ne seraient pas prêtes... Mais le gouvernement l'est-il ?

Agores est revenu sur ses travaux autour du réemploi au salon EquipHotel

RESTAURATION COLLECTIVE 08/11/2024

Lors du salon EquipHotel, qui se tenait du 3 au 7 novembre à Paris Porte de Versailles, Resto France Experts tenait des conférences sur son stand.

Tout savoir avec le guide du CNRC sur la substitution des plastiques

ZEPRO 15/11/2024

La date approche à grands pas. À partir du 1er janvier 2025, la loi Egalim interdit les contenants en plastique utilisés pour la cuisson, le réchauffage et le service en restauration scolaire et universitaire ou accueillant des enfants de moins de 6 ans.

- Le Guide est accessible sur **MaCantine.gouv** [via ce lien](#)
- Un article du Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt est également [en ligne au sujet du Guide](#)

