



REVUE DE PRESSE

16 au 22 novembre 2024





LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Titres-restaurant : les députés prolongent l'utilisation pour les courses

LA TRIBUNE 21/11/2024

L'Assemblée nationale a adopté mercredi la prolongation jusqu'à fin 2026 de la dérogation. Pour rappel, elle permet d'utiliser les titres-restaurant pour acheter des produits alimentaires.

AMONT / AGRICULTURE

Mercosur : est-ce que la France importe déjà "la moitié de ses fruits, légumes et poulets", comme le dit la FNSEA ?

FRANCE INFO 22/11/2024

Arnaud Rousseau, le président de la FNSEA, a affirmé sur franceinfo que la France "importe 55% des poulets qu'on consomme, 60% de nos fruits et 40% de nos légumes".

Bannir le bœuf du Mercosur des rayons, que vaut la promesse de Carrefour et Intermarché ?

LES MARCHES 22/11/2024 (réservé abonné)

En pleine crise agricole, le patron de Carrefour annonce qu'il ne vendra pas la viande bovine brésilienne. Un engagement peu contraignant. Intermarché va plus loin.

Canard : « Sans débouchés la production pourrait baisser »

LES MARCHES 20/11/2024 (réservé abonné)

En canard à rôti, l'offre est trop importante alors que les exportations vers le Royaume-Uni sont suspendues en raison de la vaccination contre la grippe aviaire. Peu de reports ont été constatés vers le marché français alors que le poulet continue sa fulgurante ascension au dépend des autres volailles.

Porc bio : « On a demandé à nos producteurs de produire 20 à 30 % de moins »

LES MARCHES 18/11/2024

Le porc est la viande qui a été la plus touchée par la crise du bio. Avec des coûts de production en bio bien supérieurs au conventionnel, les prix de vente ont effrayé une partie des consommateurs déjà touchés par l'inflation. Arrêts, quotas, l'amont a baissé sa production au point que, désormais, le marché se retourne et les opérateurs rapportent un manque de viande de porc bio.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Barketinox attaque le marché du réemploi par le portage à domicile

RESTAURATION 21 18/11/2024

La toute jeune entreprise auvergnate a développé une gamme de barquettes et de bols en inox micro-ondable.

Le GHR signe un partenariat avec Citeo Pro

RESTAURATION 21 18/11/2024

L'objectif consiste à sensibiliser les professionnels des CHR aux enjeux liés au recyclage et au réemploi des emballages de la restauration en leur proposant une information de qualité accessible.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Adieu les plateaux repas pour Fleury Michon !

ZEPRO 21/11/2024

Le groupe vendéen Fleury Michon a récemment annoncé sa volonté de se séparer son activité plateaux-repas.

Du snacking chez Les Eleveurs

ZEPRO 21/11/2024

La Boutique des Eleveurs, la volonté d'être un Grand Frais urbain.

Les recettes des start-up de la Food tech pour bien grandir

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 20/11/2024

Les produits agroalimentaires sont ancrés dans le patrimoine français. Ils évoluent pourtant constamment pour suivre les nouvelles habitudes et les attentes de consommation. Nouvelles protéines, produits santé... le chemin jusqu'aux assiettes peut être long. Comment l'innovation et les start-up émergent-elles ? Tour de table des tendances de la Food tech régionale.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Etude Circana : comment la grande distribution grignote le snacking ?

ZEPRO 20/11/2024

Les frontières de la restauration n'en finissent plus de bouger. Après la boulangerie, c'est au tour des supermarchés de grignoter des parts sur la pause déjeuner des consommateurs.

RESTAURATION COMMERCIALE

Entre rapidité et expérience partagée

AU COEUR DU CHR 19/11/2024

Les habitudes de consommation se transforment en profondeur, selon une étude exclusive Sirha Food pour Sirha Lyon réalisée par OpinionWay.

Comment Adlane Draou, avec Gong cha et son groupe Mad Vision, veut conquérir la France, puis l'Europe

SNACKING 19/11/2024

Entre ses débuts en Belgique, une découverte déterminante de l'entrepreneuriat aux États-Unis, et une aventure formatrice au Congo, cet entrepreneur belge a su transformer ses expériences en succès. Aujourd'hui, il est à la tête de MAD Vision, un groupe qui réalise 12,5 M€ de CA, compte déployer des enseignes de restauration rapide en Europe et au-delà avec, comme tête de pont, la marque Gong cha dont il a pris la master franchise sur plusieurs pays ou encore O'Tacos. Retour sur un parcours inspirant et une ambition sans limites.

Buffalo Grill : l'American Road Trip réinventé passe aussi par le snacking

SNACKING 16/11/2024

Depuis 2022, Buffalo Grill s'est engagé dans un ambitieux projet de transformation sous l'impulsion de Harvey Smyth, président de l'enseigne. Ce plan vise à moderniser le concept et les restaurants tout en restant fidèle à l'ADN de la marque. Inspiré par le thème du road trip américain, ce renouveau abandonne l'imagerie des pionniers, des diligences et des lustres à franges pour plonger les convives dans une Amérique contemporaine, avec ses grands espaces, dans un décor immersif et une offre enrichie qui n'a pas abandonné le snacking. Avec près de 20 rénovations annuelles, Buffalo Grill a déjà métamorphosé 10 % de ses 330 restaurants, générant une hausse d'activité de 15 à 20 % dans les établissements revisités. Visite en images, au Buffalo de Château Thierry.

RESTAURATION COLLECTIVE

Elior : moins de rêve en cuisine

LES ECHOS 20/11/2024

La prudence compréhensible d'Elior contrarie son redressement boursier. La Bourse a lourdement sanctionné des objectifs inférieurs aux attentes des analystes, en amputant d'un quart le cours du groupe de restauration collective.

Les cantines scolaires n'ont toujours pas atteint les objectifs Egalim en 2023

LES MARCHES 20/11/2024 (réservé abonné)

Les produits durables et de qualité doivent compter pour la moitié des approvisionnements des cantines. Ce n'est pas le cas, selon les dernières télédéclarations relayées par le ministère.

Précarité alimentaire : pourquoi près de 23% des enfants en France ne mangent pas trois repas par jour

RTL 19/11/2024

Dans un rapport, l'Unicef France a dévoilé des chiffres alarmants sur la consommation alimentaire des enfants et des adolescents de 6 à 18 ans.

Dans les cantines enregistrées, plus d'un quart des produits sont durables et de qualité

LA FRANCE AGRICOLE 19/11/2024

En 2024, 25,3 % des produits sont de qualité et 12 % sont biologiques dans les cantines enregistrées sur la plateforme « Ma Cantine ».

PARIS : Restauration collective, Annie Genevard appelle l'ensemble des acteurs à la mobilisation général

PRESSE AGENCE 18/11/2024

Annie Genevard appelle l'ensemble des acteurs à la mobilisation générale en faveur d'une alimentation durable et de qualité.

Alimentation : Annie Genevard rappelle les objectifs de la loi Egalim aux acteurs de la restauration collective

RESTAURATION 21 18/11/2024

Le bilan statistique de la télédéclaration 2024 sur les achats de denrée 2023 par la restauration collective est en cours de finalisation.

Alimentation à l'hôpital : encore beaucoup d'efforts à faire

France INFO 16/11/2024

"Bien manger pour mieux guérir" : tout le monde partage ce constat, sauf qu'à l'hôpital, les repas laissent souvent à désirer. En cause, le manque de budget.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 19/11/2024

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

