



REVUE DE PRESSE

22 au 29 novembre 2024



A NE PAS MANQUER

SALON

Congrès RHD 2024 de Néo Restauration, le compte à rebours est lancé

NEORESTAURATION 29/11/2024

De l'amont agricole au convive, en passant par tous les maillons de chaîne, comment chacun peut-il et doit-il participer concrètement à la transformation agricole et à la réinvention de l'écosystème de la RHD dans un monde en transition ?

Restau'Co 2025 prêt à pousser les murs !

ZEPRO 26/11/2024

Le salon se tiendra le 11 juin prochain mais l'intégralité de l'espace exposants ayant déjà été réservé, les organisateurs de Restau'Co envisagent de l'agrandir et de proposer de nouveaux emplacements.

Glaces, pizzas et BVP en vedettes au Sigep 2025

LE MONDE DU SURGELE 26/11/2024

Le salon italien revient en force à Rimini en janvier et s'enrichit au passage d'un nouvel espace dédié à la pizza.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Tendances : le bien-être et la santé au cœur des innovations

LSA 26/11/2024 réservé abonné)

Si le goût reste incontestablement la clé, les consommateurs ont intégré le lien entre alimentation et santé. Le succès des produits hyperprotéinés, la multiplication des propositions véganes et sans gluten répondent à l'envie des Français de consommer des produits plus sains.

Tendances : les produits bio misent sur le goût et la praticité

LSA 26/11/2024 réservé abonné)

Aujourd'hui, la praticité et le goût sont plus que jamais au cœur des habitudes alimentaires, et pèsent de plus en plus dans les décisions d'achat.

AMONT / AGRICULTURE

Volaille : la consommation grimpe, les importations aussi

LSA 24/11/2024 (réservé abonné)

À l'approche des fêtes de fin d'année, les volailles s'imposent comme un incontournable des repas festifs en France. C'est ce que révèle une enquête récente menée par l'Institut CSA pour l'Anvol, l'interprofession des volailles de chair françaises. Malgré ce succès auprès des consommateurs, les professionnels de la filière s'inquiètent de la fragilisation de la filière en cas de signature de l'accord de libre de libre-échange entre l'Union européenne et le Mercosur.

Christiane Lambert, présidente de la Fict : "Il ne peut pas y avoir d'industrie forte sans agriculture forte"

LSA 27/11/2024 (réservé abonné)

À l'occasion des 100 ans de la Fédération des entreprises de charcuterie traiteur (Fict), Christiane Lambert, sa présidente, est revenue pour LSA sur la situation préoccupante des entreprises du secteur. Alors que 30 % d'entre elles sont en difficulté financière et que 27 défaillances ont été comptabilisées en 2023 par la Banque de France, l'ex-présidente de la FNSEA met en lumière les défis d'un secteur dont les produits restent incontournables dans la consommation des Français. Entretien.

Les distributeurs s'engagent sur le Mercosur, le Brésil riposte

LA FRANCE AGRICOLE 25/11/2024

Plusieurs grands distributeurs français ont promis de ne pas commercialiser de viande venue du Mercosur dans leurs magasins. Une décision qui pourrait avoir des conséquences au Brésil pour Carrefour.

DEVELOPPEMENT DURABLE

REP Restauration. Quels sont les engagements de l'éco-organisme Citeo Pro, selon son président Julien Dubourg

SNACKING 29/11/2024

Dans le cadre de la mise en place de la REP Restauration, le groupe Citeo a créé Citeo Pro, sa filiale dédiée aux emballages des cafés, hôtels, restaurants. Devenu le premier et seul éco-organisme agréé pour cette filière, son président exécutif Julien Dubourg, a partagé avec France Snacking sa vision pour cette nouvelle entité. Fort de son expérience au sein de Citeo, où il a occupé des postes clés tels que directeur des relations adhérents et directeur clients et marketing, il détaille les ambitions de réduction, de réemploi et de recyclage des emballages dans le secteur de la restauration.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Olivier Bertrand, le big boss de Burger King en France se met à table

CHALLENGES 29/11/2024

Le discret numéro deux français de la restauration, avec Burger King ou Hippopotamus crée l'événement avec une collaboration inédite avec son concurrent KFC et raconte en exclusivité à *Challenges* comment il joue la « carte verte » avec un domaine agroécologique et bientôt un vin. Rencontre.

Black & White, 1re chaîne de burgers en France en matière de service, selon le classement de Capital

SNACKING 25/11/2024

Selon une étude menée par l'institut Statista R et publiée dans Capital, Black & White s'impose comme la meilleure chaîne de burgers en France. Ce palmarès est fondé sur un sondage indépendant réalisé auprès de 20 000 Français, mesurant la qualité de service des enseignes préférées des consommateurs. Avec une moyenne de 8,25, Black & White devance Les Burgers de Papa, Bio Burger et Big Fernand.

RESTAURATION COLLECTIVE

Des moments fédérateurs autour du repas

RESTAURATION COLLECTIVE DEC 2024

Cassant la routine du quotidien, les animations et les repas thématiques égayent la cantine scolaire comme le restaurant d'entreprise, pour le plus grand plaisir des convives de tous âges ! En Ehpad ou à l'hôpital aussi, avec une touche parfois plus feutrée compte tenu de l'environnement.

Sodexo dévoile son 2e Baromètre international de l'alimentation durable

RESTAURATION COLLECTIVE 26/11/2024

Le 14 novembre dernier, Sodexo dévoilait les résultats de la 2e édition du Baromètre international de l'alimentation durable, réalisé avec Toluna Harris Interactive.

Rendez-vous en décembre pour les Assises de l'Alimentation durable à Montpellier

RESTAURATION COLLECTIVE 25/11/2024

Les 2 et 3 décembre prochain, Un Plus Bio participera aux **Assises de l'Alimentation durable** à Montpellier (Hérault) afin de parler transition agroécologique et alimentation durable.

Que feraient des millions de Français sans cantines scolaires ?

ZEPRO 22/11/2024

Le Syndicat National de la Restauration Collective vent debout pour défendre la restauration scolaire.

« Il faut sauver les cantines scolaires et les repas livrés... »

LA CUISINE PRO 22/11/2024

Alors que le salon des Maires vient de fermer ses portes, le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) a lancé un appel aux pouvoirs publics pour agir de toute urgence pour préserver les cantines scolaires ou les repas livrés aux seniors.

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Comment concilier alimentation saine et snacking ?

France 2 23/11/2024

Le magazine de l'Institut national de la consommation donne à chacun des conseils pratiques pour mieux consommer.

Les boulangeries à l'assaut de la restauration rapide

ZEPRO 22/11/2024

La restauration en boulangerie n'en finit plus de progresser. Avec près de 30 % de la part de son CA, elle comble toutes les faims des clients et attise la convoitise des investisseurs. Décryptage avec Matteo Neri, de Xerfi.

Feuillette rejoint la Fédération Française de la Franchise

SNACKING 23/11/2024

L'enseigne de boulangerie-pâtisserie Feuillette, forte de ses 80 points de vente dont 23 succursales, annonce son adhésion à la Fédération Française de la Franchise (FFF). Une démarche qui témoigne de la robustesse de son modèle économique et de son ambition de renforcer sa présence nationale tout en s'engageant à participer activement aux évolutions du secteur de la franchise en France.

