



REVUE DE PRESSE

6 au 13 décembre 2024



A NE PAS MANQUER

SALON

Trophées La Restau s'engage 2024, un premier cru engageant

NEORESTAURATION 10/12/2024

Que ce soit pour l'humain, les produits, l'emballage, l'environnement ou plus globalement pour l'écosystème, l'engagement mérite d'être célébré. C'est à l'occasion du congrès RHD 2024 de Néo Restauration, le 3 décembre à Paris, que les 6 lauréats des Trophées La Restau s'engage de Néo ont été récompensés.

Sirha Lyon 2025 : Poule et Toque présente son Smash Burger

TENDANCES RESTAURATION 11/12/2024

Un steak haché 100% poulet, version smash : c'est la nouveauté que présentera Poule et Toque à l'occasion du Sirha Lyon 2025. Ce «Smash Burger» sera disponible à compter d'avril 2025.

« 30 à 40 % des exposants de Sirha Lyon 2025 déclarent avoir une offre responsable »

RESTAURATION 11/12/2024

Les professionnels des filières du food service mondial ont rendez-vous à Sirha Lyon du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025. Sur 66 300 m2, plus de 4 700 exposants et marques d'une quarantaine de pays proposeront produits, équipements et solutions techniques aux professionnels. Quelle place pour la restauration responsable dans les allées de cette nouvelle édition ? Et sur le Bocuse d'or ? Quels sont les engagements du salon ? Les explications de Luc Dubanchet, directeur général de Sirha Food.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Les filières agricoles sont « en situation d'urgence », alertent les coopératives

TERRE-NET 04/09/2024

Le contexte d'instabilité politique, économique et climatique fort de cette année 2024 rend d'autant plus criant le défaut de compétitivité du secteur agroalimentaire français, estime la Coopération agricole, qui propose pour y remédier une « stratégie alimentaire conquérante », et rappelle l'urgence à agir.

Comment pousser le consommateur vers une alimentation de qualité

LES MARCHES 09/12/2024

Comment faire pour qu'une alimentation de qualité soit accessible à tous ? Cette question était au centre d'une des tables rondes organisées le 14 novembre par notre confrère Ouest-France lors des huitièmes assises de l'agriculture et de l'alimentation. Bio, Nutri-Score, les témoignages donnaient des pistes, mais l'éducation du consommateur reste la clé.

AMONT / AGRICULTURE

Signes de qualité : Fedelis lance son manifeste pour le Label rouge et part en tournée

AGRA PRESSE 12/12/2024 (réservé abonné)

La fédération des filières sous Label rouge Fedelis lance un manifeste de soutien, tout en se préparant à rencontrer les députés dans leurs circonscriptions en 2025, informe son président Jean-Marc Loizeau, en avançant qu'une rencontre au Sénat pourrait avoir lieu en début d'année.

Alimentation La malbouffe, un coût gargantuesque pour les finances publiques

ALTERNATIVES ECONOMIQUES 11/12/2024 (réservé abonné)

Les contribuables français déboursent plus de 60 milliards d'euros par an pour un système agricole et alimentaire socialement et écologiquement destructeur, selon une étude commandée par plusieurs associations.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Orbisk lève 8 M€

ZEPRO 12/12/2024

La start-up néerlandaise, fondée par en 2019 aux Pays-Bas par Olaf van der Veen, Bart van Arnhem et Richard Beks, veut créer un système alimentaire plus durable.

➤ TENDANCE HOTELLERIE

Étude Xerfi : quelles solutions pour la décarbonation en restauration ?

TENDANCES RESTAURATION 11/12/2024

Début décembre, le groupe Xerfi présentait une nouvelle étude sur les stratégies RSE mises en place dans le secteur de la restauration. Traitant à la fois de la restauration commerciale et collective, elle insiste sur l'importance du secteur dans les émissions de gaz à effet de serre – près d'un quart en France.

➤ RESTAURATION COLLECTIVE

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Codigel crée Codigel seconde vie

CUISINE PRO 06/12/2024

Créé cette année pour répondre aux obligations réglementaires et à un marché de plus en plus sensible aux produits d'occasion de qualité, Codigel lance Codigel 2 vie.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Burger King, enseigne la plus attractive en restauration rapide

TENDANCES RESTAURATION 12/12/2024

Début décembre, Ipsos et Bonial dévoilaient une nouvelle étude, première à se consacrer à l'attractivité commerciale des enseignes de distribution en France. Sur le secteur de la restauration commerciale, Burger King se distingue comme étant l'enseigne la plus attractive. Elle est suivie par McDonald's et KFC en 2e et 3e positions.

Pomme de Pain et Work&Go s'associent pour créer Ewag !

NEO RESTAURATION 12/12/2024

Le concept inédit de restauration affiche pour vocation d'accompagner les nouvelles attentes des travailleurs.

Restauration : fréquentation en baisse au T3

AU COEUR DU CHR 09/12/2024 (réservé abonné)

Fréquentation toujours à la baisse dans les restaurants au troisième trimestre 2024. C'est ce qui ressort de la nouvelle étude de Revenue Management Solutions (RMS).

Pomme de Pain et Work&Go lancent EWAG !

TENDANCES RESTAURATION 09/12/2024

Pomme de Pain et Work&Go, respectivement spécialistes de la restauration rapide et des espaces de coworking mobiles lancent, ensemble, EWAG !.

Etude Revenue Management Solutions : la restauration toujours confrontée à une baisse de la fréquentation

TENDANCE HOTELLERIE 09/12/2024

Les Français se rendent moins souvent au restaurant, dans un contexte où l'inflation dans les restaurants et cafés est désormais supérieure à l'inflation alimentaire.

RESTAURATION COLLECTIVE

Egalim dans les cantines : le point en 5 questions

LES MARCHES 12/12/2024 (réservé abonné)

Si les objectifs de 50 % de produits Egalim dont 20 % de bio servis dans les cantines ne sont pas encore atteints, le dernier bilan de la plateforme macantine permet de voir les bons et les mauvais élèves, ainsi que d'évaluer le poids de l'inflation dans les budgets des restaurants collectifs.

Carton plein pour le Salon Cercle Vert

ZEPRO 12/12/2024

Plus de 1 300 visiteurs étaient présents, mercredi 20 novembre, sur le Salon Cercle Vert organisé au Centre Les Pyramides à Port-Marly, et consacré à la restauration collective en Ile-de-France.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 11/12/2024

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

Tour d'horizon des DuoDay en restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 11/12/2024

En novembre dernier, se tenaient les DuoDay. Cet événement inclusif permettant de créer des rencontres entre des professionnels et des personnes handicapées était organisé durant la SEEPPH (Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées) du 18 au 24 novembre dernier.

