



REVUE DE PRESSE

13 au 20 décembre 2024



A NE PAS MANQUER

Malgré le trou d'air des JO, la restauration progresse légèrement en 2024

CHALLENGES – AFP 18/12/2024

malgré le trou d'air lié aux Jeux Olympiques, la situation politique chaotique et la météo morose, le secteur de la restauration a vu ses recettes progresser en 2024, selon une étude du cabinet Food Service Vision publiée mercredi.

- ✓ Une hausse de chiffres d'affaires de +1% en 2024, "une croissance honorable dans une année marquée par des arbitrages consommateurs qui ont pesé sur la fréquentation",
- ✓ La fréquentation des établissements, qui avait baissé en juillet, août et septembre, s'est redressée à partir d'octobre, note l'étude, un rebond "pas vraiment attendu"
- ✓ La restauration collective voit son chiffre d'affaires progresser de 3% sur l'année, tandis que les commerces de proximité enregistrent une hausse de 2%.
- ✓ les Français font de plus en plus attention au prix des "les boissons alcoolisées étant le produit le plus sacrifié dans cet arbitrage".
- ✓ l'inflation s'est stabilisée cette année, certaines catégories de produits comme le chocolat (+ 52,9%) et le beurre (+12,1%) ont connu de très fortes hausses cette année,
- ✓

- **L OPINION**
- **LA CROIX**
- **TENDANCE RESTAURATION**
- **ZEPRO**
- **SNACKING**

ZEPRO RESTO DEC 2024

- L'Umih veut agir avec une nouvelle formation p.8
- Les traiteurs de France capitalisent sur le collectif p.8
- Agenda p.10
- Le vin au verre a du potentiel p.22
- La restauration devient food experience p.24
- Le SNRC s'inquiète du financement des cantines p.34
- Compass met la main sur Dupont Restauration p.34
- Restau'co 2025 à pousser les murs p.36
- +0.5% pour les produits agricoles et alimentaire p.48

SALON

Des solutions alternatives au coeur des produits lauréats des SIAL Innovation Awards 2025

HR INFOS 17/12/2024

En prélude du salon qui se tiendra à Lyon du jeudi 23 au lundi 25 janvier, le jury des SIAL Innovation Awards ont départagé les finalistes du concours (465 dossiers déposés) lors d'un Grand Oral où ils ont pu également goûter les produits présentés. Pour cette édition 2025, ils ont retenu cinq lauréats dont la majorité présentait des alternatives aux protéines classiques. Substituts d'oeufs à base de micro-algues chez . Steak végétal composé de soja et de farine de riz. Enzymes naturels. Succédané au cacao... Ces lauréats sont à retrouver au coeur de l'espace SIAL Innovations.

En 2025, le Snack Show s'agrandit

AU COEUR DU CHR 16/12/2024 (réservé abonné)

Pour sa prochaine édition, le salon Snack Show marquera une expansion de 30 % par rapport aux années précédentes.

Plus grand, plus riche, plus ouvert, le Snack Show 2025 révèle ses temps forts

SNACKING 13/12/2024

Le Snack Show, qui se tiendra les 2 et 3 avril 2025 à Paris, Porte de Versailles avec Parizza, s'annonce comme une édition exceptionnelle. Avec une surface d'exposition qui a gagné 30 % dans le Pavillon 7.2, une segmentation repensée et plus de 400 exposants, ce salon leader incarne plus que jamais l'innovation et la modernité. En témoigne un programme riche en conférences, animations et concours, dont plusieurs grandes premières, qui promet d'inspirer tous les acteurs du snacking, de la boulangerie et de la distribution. Béatrice Gravier, directrice générale du salon en a dévoilé les grandes lignes.

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.

AMONT / AGRICULTURE

Produits laitiers : les achats des Français ont bien résisté en 2024 sauf en bio et AOP

LES MARCHES 19/12/2024 (réservé abonné)

Les achats des Français au rayon crèmerie ont bien résisté en 2024, avec des tendances préexistantes qui se confirment, comme le succès du fromage et la décroissance du lait liquide. Bio et Siqo sont en revanche toujours à la peine.

Agriculture bio : après une année 2024 de crise, 2025 marquera-t-elle le rebond ?

LES MARCHES 19/12/2024 (réservé abonné)

Troisième année noire pour le bio, 2024 a été encore très difficile pour les filières biologiques françaises mais on sent un frémissement sur plusieurs indicateurs. 2025 sera-t-elle l'année de la reprise ?

Œufs de poules élevées en cage : est-ce vraiment fini en 2025 ?

LES MARCHES 14/12/2024 (réservé abonné)

La transition de la filière œufs hors des cages a été retardée cette année, mais va devoir s'accélérer pour répondre aux engagements des opérateurs. Matériellement, faire évoluer l'intégralité des systèmes cages existant vers l'alternatif va s'avérer intenable d'ici fin 2025. Importer, ou rééchelonner ses engagements, voici la question à laquelle vont devoir répondre les utilisateurs d'œufs.

La France, toujours championne de la pintade

NEORESTAURATION 16/12/2024

Avec 85% de la production mondiale, la pintade française conserve son rang mais peine à retrouver son niveau de 2019.

La volaille, un marché qui ne se déplume pas !

TENDANCES RESTAURATION 13/12/2024

Dans un contexte où le marché de la restauration est challengé par l'inflation et de nouvelles tendances de consommation, la volaille s'impose en force auprès des consommateurs. D'après les chiffres 2023 de France Agrimer, la demande de volaille a augmenté de 56% en vingt ans, alors que sa production en France a baissé de 17%.

Salades et légumes prêts à l'emploi : Un marché en plein essor !

AGROMEDIA 13/12/2024

Le marché des salades et légumes prêts à l'emploi illustre la capacité de l'agroalimentaire à innover et à répondre aux évolutions sociétales. Fort de son savoir-faire et de ses engagements en faveur du développement durable, ce secteur stratégique continue de jouer un rôle déterminant dans l'alimentation des Français, tout en préparant les solutions de demain pour un avenir plus ...



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

SHO, des bouillons innovants pour les chefs

AU COEUR DES CHR 19/12/2024 (réservé abonnés)

La start-up SHO propose aux chefs des bouillons préparés avec une base d'ingrédients naturels fermentés.

Une plateforme pour s'engager plus facilement

NEORESTAURATION 18/12/2024

Bruno Houppermans annonce la refonte de Rest'eco en plateforme permettant de trouver plus facilement des partenaires pour ses questions d'éco-responsabilité.

Alpina Solutions Pro présente son couscous

RESTAURATION COLLECTIVE 14/12/2024

Alpina Solutions Pro profitera du salon du Sirha (23 au 27 janvier 2025) pour présenter sa nouvelle référence étoffant sa gamme les Végétales : le couscous, 3e féculent préféré des chefs en restauration collective.

Maison Krock'Chef revisite la croquette en version gastronomique

SNACKING 17/12/2024

Inauguré en juin dernier par Valérie Lesaffre et Reggy Desrousseaux, Maison Krock'Chef revisite la croquette, grand classique de la cuisine chti et flamande, en version gastronomique. Posté à Wambrechies, dans l'agglomération lilloise, le restaurant-boutique se décline également en version food-truck en attendant le lancement imminent de l'offre traiteur B to B.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Nouvel accord entre l'UMIH et la Fondation INFA

TENDANCES RESTAURATION 19/12/2024

le 9 décembre dernier, l'UMIH et la Fondation INFA renforçaient leur collaboration en signant une nouvelle convention cadre de partenariat.

Après un été décevant, la restauration limite les dégâts

LE MONDE DU SURGELE 19/12/2024

Le dernier bilan de Food Service Vision se montre plus positif pour le secteur de la restauration sur le 2e semestre, sans masquer pour autant les difficultés à venir.

Popeyes inaugure son 22e restaurant au Westfield- Les 4 Temps et lance la franchise

SNACKING 18/12/2024

Ouverture en fanfare ce midi pour le tout dernier restaurant, 22e de la chaîne et 11e cette année, par Popeyes, sur près de 580 m² dans le centre commercial Westfield- Les 4 Temps, à La Défense. Olivier Rego, CEO de la marque, revient pour snacking.fr sur son plan de développement et l'ouverture à la franchise prévue en 2025.

Des pistes pour relancer le déjeuner

AU COEUR DU CHR 17/12/2024

Dans les grandes villes, le télétravail a modifié les comportements des consommateurs au moment du déjeuner. Face à la baisse de la fréquentation des restaurants, les professionnels du secteur s'efforcent de proposer des prix bas, tout en restant rentables. Tour de piste des solutions.

Krispy Kreme : l'heure est au bilan positif

TENDANCES RESTAURATION 17/12/2024

Décembre marque les un an de Krispy Kreme Doughnuts France, qui avait ouvert son premier flagship parisien en 2023. Depuis, l'enseigne n'a cessé de se développer et dresse aujourd'hui un bilan positif de cette première année

Yum! Brands reprend Pizza Hut

TENDANCES RESTAURATION 17/12/2024

Depuis le 4 décembre, Pizza Hut est passée sous la gestion de Yum! Brands (KFC, Taco Bell). Un renouveau pour cette chaîne de restaurants spécialisée dans les pizzas.

RESTAURATION COLLECTIVE

Une grande enquête sur "les cuisines de la nation"

NEORESTAURATION 18/12/2024

Pendant quatre ans, l'anthropologue Geneviève Zoïa et le sociologue Laurent Visier, tous deux professeurs à l'université de Montpellier, ont travaillé sur les cuisines centrales.

Cantine scolaire : comment proposer un accès plus large et mieux adapté des enfants

LA CROIX 18/12/2024 (réservez abonné)

Analyse Le Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge a publié un rapport sur la restauration scolaire et ses enjeux en matière de santé publique et de lutte contre la pauvreté. Des propositions pour améliorer l'accès à ce service ont été formulées, mais elles se heurtent aux problématiques des collectivités locales.

Egalim : le rapport de la campagne 2024 sur les données d'achat 2023 de produits durables est sorti

RESTAURATION 21 13/12/2024

Le bilan statistique annuel 2024 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective a été remis au Parlement.

