



# REVUE DE PRESSE

21 décembre 2024  
au 05 janvier 2025



# A NE PAS MANQUER

## SALON

### **RDV en février pour les Rencontres régionales de la restauration collective Île-de-France**

RESTAURATION COLLECTIVE 30/12/2024

Le 12 février prochain se tiendront les Rencontres régionales de la restauration collective Île-de-France au coeur de l'Hôtel de Ville de Saint-Denis (Seine-Saint-Denis). Organisées en partenariat avec le CNFPT, Restau'Co, la ville de Saint-Denis et Agores, elles mettront en avant plusieurs expertises terrains tout au long de la journée.

### **Moins de folie dans les assiettes, l'agroalimentaire innove avec sagesse**

L'USINE NOUVELLE 29/12/2024 (réservé abonné)

Pour son cru 2024, le Salon international de l'alimentation (Sial) a marqué le retour de l'innovation, avec 2200 lancements de produits, contre 1500 deux ans plus tôt, époque où la montée de l'inflation et la guerre en Ukraine avaient bridé les velléités de nouveautés. Toutefois, contrairement à l'édition 2022, heure de gloire pour les simili-viandes, celle de cette année, qui s'est tenue à Villepinte cet automne, a été marquée par un retour à la raison.

### **Sirha 2025 : Eureden Foodservice dévoile ses nouveautés**

TENDANCES RESTAURATION 26/12/2024

un an après son lancement en novembre 2023, Eureden Foodservice annonce plusieurs nouveautés, à découvrir au Sirha Lyon 2025.

# 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.

## **Le foie gras à Noël : entre tradition ancrée et montée des alternatives véganes**

SIRHA 25/12/2024

### **En bref**

Le marché du foie gras amorce une stabilisation après des années de crise. Entre 2020 et 2023, la grippe aviaire avait provoqué une chute de 40 % de la production, faisant grimper les prix de manière significative. En 2024, la vaccination obligatoire des canards permet une augmentation de la production (+20 % en 2023), accompagnée d'une baisse des prix de 5 % à 6 %, une première depuis 2020. Cette dynamique redonne un souffle à une filière qui restait fortement soutenue par les Français : 75 % d'entre eux considèrent le foie gras comme un incontournable des fêtes.

## **EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE**

### **Snacking : JD Manufacturing augmente la production de ses friteuses tout en réduisant l'impact environnemental**

AGROMEDIA 02/01/2025

JD Manufacturing, leader des équipements de transformation de snacks, franchit une nouvelle étape dans l'innovation industrielle. En collaboration avec Bison, spécialiste des technologies de déplacement d'air et de transmission de puissance, JDM a augmenté la capacité de production de sa friteuse automatique par lots JD500CXI de 20 %.

### **Un nouveau Kitchen Blenders par Robot Coupe**

TENDANCES RESTAURATION 31/12/2024

D'ores et déjà composée de deux modèles, la gamme Kitchen Blenders de Robot Coupe s'enrichit d'un troisième équipement en ce début d'année : le BL 5+3.



## **ZOOM SUR LES FOURNISSEURS**

### **Sirha 2025 : onze innovations présentées par Bonduelle Food Service**

TENDANCES RESTAURATION 02/01/2025

Le Sirha 2025, qui aura lieu du 23 au 27 décembre à Lyon, sera l'occasion pour Bonduelle Food Service de dévoiler ses nouveautés. Onze nouvelles références viennent ainsi rejoindre les produits Bonduelle, tant à destination de la restauration collective que de la restauration commerciale.

# ZOOM SUR LES CIRCUITS

## RESTAURATION COMMERCIALE

### La météo plus forte que les Jeux !

ZEPRO 03/01/2025

Les distributeurs de boissons espéraient une consommation dynamique cet été grâce aux Jeux de Paris. Fin septembre, le compte n'y était pas. Des Jeux moins stimulants que prévu et surtout une météo maussade expliquent une saison d'été en retrait. Témoignages des trois grands réseaux de distributeurs de boissons.

### Avec Areas France, Cojean s'installe dans les gares

TENDANCES RESTAURATION 02/01/2025

Le 19 décembre, Areas France annonçait **sa première collaboration avec Cojean**, enseigne de restauration rapide spécialisée dans la cuisine saine. Cette collaboration s'est concrétisée par **l'ouverture d'un premier point de vente**, au sein de la **Gare Saint-Lazare** (Paris).

## RESTAURATION COLLECTIVE

### L'UDIHR lance son nouvel appel à projet

RESTAURATION COLLECTIVE 03/01/2025

L'UDIHR a lancé la 2e édition de son Appel à projet innovant des ingénieurs hospitaliers en restauration (APIHR). S'adressant à ceux capables de faire preuve d'innovation, de remise en question et d'appréhender les enjeux de demain, sa thématique abordera cette année le tri à la source et la collecte des biodéchets dans les unités de soins.

### Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 31/12/2024

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

### Le HCFEA dévoile son rapport sur la cantine

RESTAURATION COLLECTIVE 26/12/2024

Le Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA) a récemment dévoilé un rapport sur la restauration scolaire. Alors qu'elle représente plus d'un milliard de repas servis aux élèves du 1er ou 2nd degré, soit un coût annuel de « 12 milliards d'euros réparti à part égale entre les collectivités locales et les familles », le HCFEA souligne tout de même le manque de données sur la fréquentation des restaurants scolaires, ainsi que le reste à charge pour les familles et le coût des repas.



## Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 24/12/2024

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

