



REVUE DE PRESSE

6 au 10 janvier 2025



A NE PAS MANQUER

SALON

#Sirha Lyon. La cuisine du monde où mijote l'avenir du Food Service

SNACKING 09/01/2025

Du 23 au 27 janvier 2025, le Sirha Lyon, organisé par GL Events revient avec une recette savamment concoctée pour ravir les papilles et stimuler l'imagination des professionnels du food service et de l'hospitalité. Ce rendez-vous incontournable, véritable marmite bouillonnante d'innovations et d'inspirations, réunit au parc Eurexpo, les acteurs mondiaux de la restauration autour d'un programme qui mêle créativité, durabilité et convivialité. Et retrouvez France Snacking sur le stand 3H14 et récupérez, d'ores et déjà, deux invitations gratuites.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

Le «Veganuary», le défi végétal qui séduit de plus en plus les Français

EUROPE 1 9/01/2025

Le mois de janvier se transforme pour des milliers de personnes en un défi alimentaire : un mois sans produits d'origine animale. Lancé par le mouvement britannique "Veganuary", cette initiative connaît un essor rapide en France, où elle rassemble de plus en plus de participants chaque année.

En moyenne, les Français ont plus consommé au Nouvel An

TENDANCES RESTAURATION 09/01/2024

Le 6 janvier dernier, Sunday, entreprise spécialisée dans le paiement au restaurant, dévoilait les chiffres clés du Nouvel An au restaurant : les Français ont dépensé plus qu'en 2024, consommant en moyenne pour 65€ (contre 61€ l'an passé).

AMONT / AGRICULTURE

L'offre et la demande de porcs s'équilibrent

FRANCE AGRICOLE 06/01/2025 (réservé abonné)

En France comme dans les autres bassins de production européen, les cours du porc ont été stables à la fin de 2024. Des difficultés pourraient émerger dès janvier 2025.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Trier, valoriser et économiser : un cercle vertueux qui transforme la restauration

ZEPRO 06/01/2025

Bruno Houppermans, fondateur de Chef'Éco et Rest'Éco, partage son expertise sur la gestion des déchets en restauration. De la valorisation des biodéchets au gaspillage alimentaire, il décrypte les enjeux d'une démarche éco-responsable qui conjugue écologie et rentabilité

Ce qui change au 1er janvier 2025

RESTAURATION 21 06/01/2025

Réemploi, réduction du gaspillage, déclaration des emballages : les lois Egalim, Agec, Climat et Résilience imposent de changer les pratiques en restauration.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Soulié Restauration innove pour continuer d'accompagner la restauration collective

NEORESTAURATION 09/01/2025

Le spécialiste des plats cuisinés ambiants présentera au Sirha ses nouvelles solutions pour séduire chefs et convives.

SHO lance des fonds de sauce fermentés

ZEPRO 09/01/2025

Cinq ans de R&D. C'est le temps qu'il a fallu à The Mediterranean Food Lab, la start-up israélienne, cofondée par Yair Yosefi, chef et expert en innovation culinaire, et BZ Goldberg, entrepreneur visionnaire, pour mettre au point une gamme inédite de bouillons et bases culinaires concentrés à base d'ingrédients naturels fermentés, 100 % végétal.

ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Argel élargit sa cible via de nouveaux services

LE MONDE DU SURGELE 07/01/2025

Le pionnier de la distribution des surgelés à domicile entend séduire une clientèle d'actifs déjà rompue aux achats en ligne, tout en continuant à servir sa clientèle historique.

RESTAURATION COMMERCIALE

Interbev aide les professionnels de la RHD à s'approvisionner en viande durable et de qualité

ZEPRO 09/01/2025

Soucieuse de répondre aux attentes des consommateurs, la filière se mobilise pour proposer des outils et accompagner les professionnels de la restauration dans leur approvisionnement en viandes durables et de qualité.

Céline Garcia Ochoa: "Les convives sont de plus en plus experts concernant les cuisines du monde"

NEORESTAURATION 07/01/2025

La directrice culinaire Compass Group France se réjouit de l'intérêt croissant pour les saveurs d'ailleurs, notamment depuis la création d'Exalt en 2017.

Développements : L'Artisan Crêpier, Bertrand Franchise, Buffalo Grill...

TENDANCES RESTAURATION 06/01/2025

Les enseignes de restauration continuent d'essaimer dans l'Hexagone. Voici notre sélection d'ouvertures.

[SPECIAL INDEPENDANTS 2024]« Les indépendants sont le cœur battant de la restauration française »

ZEPRO 06/01/2025

Nouvelle aventure pour Food Service Vision. Le cabinet d'intelligence économique dans la filière restauration a publié cette année la première édition de sa Revue de la restauration indépendante, à table et rapide. Ce document inédit dresse un panorama complet du cœur de la restauration commerciale française, dont elle réalise 68 % du chiffre d'affaires et détient 88 % des points de vente. Cette édition détaille la situation économique de la restauration indépendante et son évolution récente, marquée par de nombreuses transformations.

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 09/01/2024

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

Quoi de neuf à la cantine en 2025 ?

ZEPRO 09/01/2024

En 2025, le secteur est marqué par plusieurs évolutions significatives influencées par des impératifs environnementaux, économiques et sociaux. Pour commencer, depuis le 1er janvier, avec l'application de l'article 28 de la loi EGalim, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite à savoir : barquette en plastique, vaisselle en plastique, carafe en plastique... Cette interdiction concerne les services de pédiatrie d'obstétrique et de maternité, de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité, la restauration scolaire, universitaire, et les crèches. Une dérogation est accordée pour les communes de moins de 2 000 habitants (application de la règle au 1er janvier 2028).

L'UDIHR lance un nouvel appel à projet

ZEPRO 09/01/2025

Deuxième édition de l'appel à projets innovants de l'Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration.

Si beaucoup d'établissements de santé ou médico-sociaux ont déjà mis en place le tri, la collecte et la valorisation des biodéchets notamment issus des restaurants du personnel et des unités centrales de production, peu l'ont généralisé à l'ensemble des unités de soins.

PARIS : Restauration collective, la campagne de télédéclaration sur les achats de produits durables et de qualité ouverte

PRESSE AGENCE 07/01/2025

Restauration collective, la campagne de télédéclaration sur les achats de produits durables et de qualité est ouverte jusqu'au 31 mars sur la plateforme numérique « ma cantine ». Afin de mesurer le respect des objectifs fixés aux établissements de restauration collective, en matière d'approvisionnements durables et de qualité, chaque restaurant collectif est tenu de communiquer sur la plateforme numérique « ma cantine » les éléments relatifs à ses achats. Comme chaque année, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire lance, ce 7 janvier 2025, une grande campagne de télédéclaration à destination de l'ensemble du secteur de la restauration collective.

Retour sur le bilan 2024 sur les données d'achat Egalim en restauration collective

RESTAURATION COLLECTIVE 06/01/2025

Le bilan statistique annuel 2024, sur les achats de 2023, de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective a enfin été remis au Parlement et sont disponibles sur le site internet Ma cantine

BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

Les boulangeries Sophie Lebreuilly accueillent de nouveaux actionnaires, dont Cerea Partners

SNAKCING 07/01/2025

Nouvelle phase de développement stratégique pour la chaîne de boulangeries Sophie Lebreuilly qui accueille l'entrée de nouveaux investisseurs aux côtés de FrenchFood Capital. Cerea Partners signe une arrivée majeure et co-contrôlera désormais l'enseigne avec l'actionnaire historique depuis 2020. Finorpa, déjà présent, poursuit aussi l'aventure avec Sofiprotéol, Epopée Gestion, IRD, et NextStage. Des partenaires qui apportent à l'entreprise et à ses 81 boutiques les moyens financiers nécessaires pour soutenir une ambitieuse stratégie de développement, notamment en franchise.

