



# REVUE DE PRESSE

10 au 17 janvier 2025



# A NE PAS MANQUER

## **Trop d'incertitudes sur les marchés de la RHD**

LE MONDE DU SURGELE 16/01/2025

Dans un contexte économique complexe, Frédérique Lehoux, directrice générale de GECO Food Service, fait le point sur l'année 2024 dans l'univers RHD et sur les perspectives 2025. L'occasion aussi de reparler des REP emballage sources de colère et d'exaspération.

### **LMDS : En cette fin d'année, dans quel état d'esprit se trouvent vos adhérents ?**

**Frédérique Lehoux** : L'atmosphère de cette fin d'année est assez tendue en raison des peurs et des appréhensions sur ce que réserve l'année 2025. En adoptant un comportement de précaution, les consommateurs impactent indirectement nos industriels qui constatent en parallèle les difficultés auxquelles sont confrontés les restaurants commerciaux. Sur ce segment de marché, les défaillances d'entreprises s'accroissent. Il faut bien comprendre que le modèle économique de nos industriels est un juste équilibre entre restauration commerciale et restauration collective. Si l'un des segments va mal, le juste équilibre peut vite être remis en cause. 2025 s'annonce donc très compliquée, nous n'avons pas de visibilité sur les marchés RHD et nous constatons également une très grande prudence du côté des grossistes.



### **LMDS : Vous avez récemment présenté les résultats d'une étude\* sur le Ranking des critères d'achats en restauration commerciale, collective et boulangerie. Quelles tendances se dégagent ?**

**F.L.** : L'étude met en exergue des sensibilités aux critères d'achats nuancées selon les segments de marché. La restauration commerciale fait ses choix en tenant compte des caractéristiques du produit et des facilités d'utilisation, la boulangerie-pâtisserie et la restauration collective s'orientent principalement vers le prix. Et lorsque le prix reste une priorité pour les opérateurs, il n'est pas toujours maîtrisé en raison des difficultés induites par l'inflation ou l'identification d'un juste prix pour tous les produits. 20 % des opérateurs sont incapables d'évaluer le juste prix de leurs produits (tout ou partie). Reste qu'1/3 des opérateurs, tous segments confondus, ne placent pas le prix en tête de leurs critères d'achats. Ils souhaitent avant tout de l'innovation avec des conseils, des prix attractifs avec des promotions, une relation commerciale de confiance et accompagnante et surtout une haute valeur ajoutée de services (régularité, assortiment, disponibilité, respect livraison, réactivité).

**"2025 s'annonce très compliquée, sans visibilité sur les marchés RHD et nous constatons une grande prudence du côté des grossistes."**

### **LMDS : Concrètement comment vos adhérents répondent-ils à ces attentes ?**

**F.L.** : Dans ce contexte économique compliqué, nos industriels privilégient les produits-solutions qui ont une réelle valeur ajoutée pour les exploitations en permettant aux restaurateurs de gagner du temps, en proposant des formats adaptés aux besoins et bien sûr des coûts produits qui correspondent aux attentes économiques. La restauration a de plus en plus besoin qu'on l'accompagne, qu'on l'aide avec des solutions qui jouent un rôle face à la pénurie de personnel ou de compétences, tout en garantissant une bonne qualité de produit.

### **LMDS : Dans ce contexte, le surgelé a-t-il une carte à jouer ?**

**F.L.** : Bien entendu ! Il tire son épingle du jeu puisque cette technologie apporte beaucoup de praticité dans l'usage. Les produits surgelés permettent d'éviter le gaspillage dans un monde où les restaurateurs doivent produire les justes quantités pour maintenir les bons ratios. D'autant qu'il est de plus en plus difficile de prévoir ou d'anticiper le nombre de couverts qui va être servi. Les produits bruts surgelés ont beaucoup d'atouts. Les légumes par exemple sont surgelés quelques heures seulement après leur cueillette et conservent toutes leurs qualités organoleptiques. Les produits de boulangeries permettent de bien gérer les productions et évitent le gaspillage. Les exemples sont nombreux. Rappelons-nous que durant le COVID, les produits surgelés ont permis de sauver des stocks !

### **LMDS : Vous avez instauré les « Rencontres GECO ». De quoi s'agit-il ?**

**F.L.** : C'est drôle que vous en parliez car ces rencontres existent en fait depuis plus de 10 ans. Mais il est vrai que nous communiquons sur elles que depuis peu et notamment à travers les réseaux sociaux ! Notre association invite des acteurs de l'écosystème pour qu'ils viennent rencontrer nos adhérents pour leur parler de leur entreprise, de leurs attentes et besoins. C'est un moment d'échange informel et convivial, hors toute posture commerciale. Cette année nous avons reçu le président du directoire de Pomona, Éric Dumont et ses équipes, le président-directeur général de Compass, camille Berthaud et son directeur achat et logistiques, et nous en cette fin d'année, le groupe API Restauration. On ressort enrichi de ces échanges qui permettent de mieux travailler ensemble. À noter que ces rencontres sont ouvertes à nos adhérents mais également aux industriels qui souhaiteraient rejoindre notre association.

### **" Sur le sujet des REP emballages, il est urgent de clarifier les choses ! "**

### **LMDS : Autre sujet qui vous mobilise : les REP emballages. Où en est-on ?**

**F.L.** : C'est un sujet qui fait naître en moi beaucoup de colère car nous avons découvert mi-octobre un projet de décret, actuellement en consultation publique \*\*, qui va fusionner la REP ER (Emballage de Restauration) avec ce qui devait être la future REP EIC (Emballage Industriel et commerciaux). C'est ce que nous réclamions depuis 2021 ! Alors que nous avons dû batailler pour comprendre et installer la REP Emballage Restauration, devenue effective en mars 2024 avec l'agrément pour 6 années d'un éco-organisme CITEO PRO que nous attendions depuis plus d'un an (*N.D.L.R.* : *La LOI prévoyait l'entrée en application le 1er janvier 2023*). Et maintenant on va balayer tout ça pour revenir à ce que nous préconisions depuis le début. À ce stade, les industriels ne savent plus ce qu'ils doivent faire, sachant qu'ils ont déjà fait une déclaration « Emballages de Restauration » avant l'été pour estimation de ceux mis sur le marché en 2024 et qu'en début d'année ils sont censés faire la déclaration des « emballages restauration » (gros emballages professionnels) au réel sur 2024 auprès de CITEO PRO et la déclaration « Emballages Mixtes Alimentaires » (petits emballages professionnels) auprès de leur éco-organisme Emballages Ménagers (LEKO – ADELPHE ou CITEO). Que devront-ils faire réellement en 2025 avec la disparition de la REP Emballages Restauration, personne ne le sait ! Sans compter que les tarifs 2025 de CITEO PRO ont, pour la plupart, été établis selon l'ancienne formule. On marche sur la tête !

### **LMDS : Quelles sont les conséquences de ces REP pour vos industriels ?**

**F.L.** Difficile à dire précisément dans l'état actuel de la situation mais ce qui est certain c'est qu'un industriel a besoin de connaître les tarifs de ces REP au moins 6 mois à l'avance pour les intégrer dans ses CGV, base de négociations avec les grossistes ou les grands comptes. Il y a des appels d'offres et il faut y répondre. Comment voulez-vous qu'ils puissent introduire le curseur au bon endroit dans ce contexte ? D'autant que les définitions de certains emballages ont changé et qu'il faut tout reprendre à zéro. Précédemment, on parlait d'emballages mixtes alimentaires et maintenant le mot alimentaire a disparu. Il est urgent de clarifier les choses si l'on veut que ce dossier, dont nous ne remettons pas en cause la légitimité, voit le jour.

(\*) : Conduite par le cabinet Shenkuo, Laurent Fihey, avec le concours de Nicolas Nouchi du Cabinet Strateg'eat

(\*\*) : Notre interview s'est déroulée mi-novembre, date à laquelle le projet de décret est consultable sur :

## **Quelles grandes tendances pour la restauration commerciale en 2025 ?**

TENDANCES RESTAURATION 13/01/2025

Début janvier, Lightspeed dévoilait une nouvelle étude décryptant les grandes tendances de la restauration commerciale pour l'année 2025. Si certaines sont déjà bien implantées, à l'instar de la digitalisation, d'autres prennent plus d'ampleur, portée par une clientèle en quête d'expériences uniques et de produits de qualité.

## **Best of Snacking 2024 : tendances food, superaliment, innovations à gogo et star system au Top**

SNACKING 13/01/2025

En 2024, le snacking a connu une nouvelle révolution portée par des multiples collaborations inédites, des innovations audacieuses pour lutter contre l'inflation... Nous retiendrons aussi les annonces de franchises internationales qui nourrissent de grandes ambitions sur le territoire. Avec Dunkin', Wingstop, et Klüb Kebab en tête d'affiche et des figures comme Mohamed Henni ou Burger King, découvrez ce qui a façonné 2024, ce qui laisse présager une année 2025 haute en saveurs ! Voici en exclusivité les 10 articles qui ont enregistré le plus grand nombre de vues sur votre hub snacking préféré !

## **SALON**

### **Sirha Lyon, épicerie des tendances en food service**

LE MONDE DU SURGELE 15/01/2025

L'édition 2025 du Sirha Lyon devrait confirmer le rayonnement du salon, sur un marché du food service confronté à de multiples défis dans les années à venir.

### **Participez à notre table ronde sur le développement durable en restauration collective!**

RESTAURATION COLLECTIVE 13/01/2025

Le 5 février, le magazine Restauration Collective organise une table ronde autour du Développement durable (alimentation, équipements, bonnes pratiques, solutions environnementales... détail des intervenants à retrouver bientôt), qui s'adresse à tous les acteurs du secteur, en gestion directe et concédée : cuisiniers, responsables achats, gestionnaires, prescripteurs tels que les bureaux d'études, etc. Elle se déroulera en matinée au sein de la prestigieuse École Ducasse à Meudon. Ce sera l'occasion d'une rencontre et d'échanges autour des enjeux actuels et à venir. La table ronde sera suivie de la visite des cuisines, équipées par Electrolux, et d'une dégustation.

### **Faire du #Sirha Lyon, un salon business tout en préservant son ADN festif. Luc Dubanchet, DG du Sirha-Lyon**

SNACKING 10/01/2025

Toute la planète food service est enfin prête à se mettre sur orbite, du 23 au 27 janvier, dans la capitale des Gaules, pour ce grand rendez-vous professionnel qui se tiendra à Lyon-Eurexpo. Les étoiles vont briller pour nous éclairer sur les tendances et stimuler le business, comme nous l'explique Luc Dubanchet, directeur général du Sirha-Lyon et 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.

### **L'apéritif moteur du snacking en France**

LES MARCHES 10/01/2025 (réservé abonné)

Le moment de l'apéritif est une institution en France, ce qui constitue une opportunité pour le snacking. Pour autant, le marché national n'est pas encore mature au regard de la consommation dans le reste du Vieux Continent.

## AMONT / AGRICULTURE

### **"C'est qui le patron?! est un chemin solidaire emprunté par de plus en plus de gens" Nicolas Chabanne**

FRANCE BLEU 16/01/2025

Dans Ma France, en pleine rentrée de janvier politique et sociale, Nicolas Chabanne fondateur de "C'est qui le patron ?!" vient se réjouir des scores de vente de sa marque, entrée dans le Top 10 des ventes dans l'agroalimentaire, tout en dénonçant l'absence de soutien de l'Etat.

### **Œuf : la Slovénie veut la fin des poules en cage d'ici 2028**

LES MARCHES 16/01/2025 (réservé abonné)

La Slovénie ambitionne de ne plus avoir d'animaux élevés en cage, au plus tard en 2028. Elle fait aussi appel au niveau européen, demandant l'interdiction des cages, notamment pour les poules et les truies.

### **« Pour la restauration collective, nous avons fixé nos propres prix de vente des veaux bio à 9,70 €/kg »**

REUSSIR 11/01/2025 (réservé abonné)

Denis Briantais, polyculteur-éleveur de limousines à Huismes en Indre-et-Loire, a participé à la création de la filière veau bio (rattachée à l'association Bovins de Touraine). Son intérêt est de mieux valoriser les veaux bio en approvisionnant la restauration collective, dont les cantines des collèges et la cuisine centrale.

## DEVELOPPEMENT DURABLE

### **1,9 million de kilogrammes de déchets alimentaires ont été évités grâce à Orbisk**

TENDANCE HOTELLERIE 15/01/2025

Économiser des déchets alimentaires représentant une surface de plus de 25 terrains de football, cela paraît impressionnant ? C'est pourtant ce qu'Orbisk a réussi à réaliser ces dernières années. L'entreprise néerlandaise s'attaque depuis 2019 à cette problématique des déchets alimentaires grâce à une technologie de pointe pilotée par l'intelligence artificielle, à destination des cuisines professionnelles. Orbisk a ainsi évité le gaspillage de près de 2 millions de kilogrammes de nourriture depuis sa création. Les déchets alimentaires représentent plus d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre. La réduction du gaspillage alimentaire est l'une des stratégies les plus efficaces pour lutter contre le changement climatique.



## ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

### **Rovagnati, un tournant stratégique vers le snacking avec de la charcuterie italienne prétranchée**

SNACKING 16/01/2025

L'entreprise familiale italienne Rovagnati, spécialisée dans la charcuterie premium, s'apprête à transformer son offre en 2025 avec des innovations ambitieuses, notamment dans le secteur du food service. Forte d'un chiffre d'affaires global de 300 M€ dont 10 M€ en France, Rovagnati affiche ses ambitions internationales, notamment sur le marché français, où sa filiale, dirigée par Alexandre Hurtaud, a réalisé 10 M€ et prévoit une croissance de 25 % cette année.

### **Salakis Professionnel dévoile son carnet de recettes méditerranéennes**

TENDANCES RESTAURATION 15/01/2025

Début janvier, Salakis Professionnel (Lactalis Foodservice) dévoilait son carnet de recettes pour cuisiner méditerranéen. Une cuisine qui met à l'honneur les produits laitiers, à l'instar des Dés de Brebis proposés par la marque.

### **Yumgo, la première startup française qui a inventé l'œuf végétal poursuit son développement avec une nouvelle image et un nouveau site web**

TENDANCE HOTELLERIE 15/01/2025

Créée en 2019 par Anne Vincent et Rodolphe Landemaine, boulanger-pâtissier, avec pour mission de proposer une gamme de produits pour remplacer les œufs dans les recettes et faciliter la transition des chefs vers le végétal, la start-up française change de look et se dote d'une nouvelle identité visuelle conçue par l'agence Moon Moon

# ZOOM SUR LES CIRCUITS

## DISTRIBUTEURS

### « Tendances Restauration 2025 », thème du nouveau livre blanc des Halles Metro

TENDANCES RESTAURATION 16/01/2025

Le 15 janvier dernier, Les Halles Métro dévoilaient leur nouveau livre blanc : « Tendances Restauration 2025 ».

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Moma Group, une nouvelle ère avec Butler Industries

TENDANCES RESTAURATION 16/01/2025

Le Moma Group, acteur majeur de la restauration festive en Europe, franchit une étape clé de son développement avec la cession par son fondateur, Benjamin Patou, de sa participation majoritaire à Butler Industries. À l'issue de cette opération, Butler Industries détiendra 85 % du capital, tandis que Benjamin Patou et les actionnaires historiques, dont Patrick Bruel et Jean-David Sarfati, conserveront 15 % des parts.

### Les Français veulent davantage de viande locale dans les restaurants

NEORESTAURATION 15/01/2025

C'est un des principaux enseignements de la dernière enquête menée par Audirep à la demande de l'Interprofession Interbev.

### L'Agence Bio veut convaincre la filière restauration d'adopter le label

NEORESTAURATION 14/01/2025

Alors que le bio n'est proposé que dans 1% des 170 000 restaurants et 6% des 81 300 cantines, l'Agence Bio se mobilise pour voir davantage d'établissements l'adopter.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Le Syrec se réinvente pour une production plus durable

ZEPRO 16/01/2025

Depuis le 2 décembre 2024, le Syndicat pour la Restauration Collective (Syrec), situé à Gennevilliers (92), a temporairement suspendu ses activités pour entreprendre une transformation majeure de son outil de production.

### Ideel Garden « bat » carbone !

ZEPRO 16/01/2025

Beau succès pour la start-up Ideel Garden, créée par Antoine Michaud, Maxime Montclair et Thibault Lévi, en 2019

## **Le Développement durable au coeur de notre n° de janvier/février**

RESTAURATION COLLECTIVE 15/01/2025

À l'instar d'une prise de conscience environnementale générale dans la société, le **développement durable** irrigue tous les pans de la restauration collective. Entre démarches volontaires et contraintes réglementaires, le secteur s'efforce de tenir le cap dans tous les domaines ! Bilan des données d'achats Egalim, alimentation durable, démarche Mon Restau Responsable®, gestion des biodéchets, sortie des plastiques et réemploi... Les sujets sont nombreux à évoquer en ce début d'année 2025..

## **Un index de révision des prix à disposition de la restauration collective**

RESTAURATION COLLECTIVE 14/01/2025

Les entreprises de restauration collective ont travaillé à un **index de révision des prix**, co-construit en partenariat avec la Direction des Affaires Juridiques des ministères économiques et financiers et l'INSEE, qui l'ont validé. Cette action fait suite à une **divergence** entre les indices INSEE utilisés pour la revalorisation des prix des prestations de la restauration collective et l'évolution réelle du coût du travail et des prix des matières premières dues à la crise sanitaire et la **période de forte inflation**.

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

RESTAURATION COLLECTIVE 14/01/2025

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

## **Le SNRC révèle son index de révision des prix pour le secteur de la restauration collective**

RESTAURATION 21 13/01/2025

À la disposition de l'ensemble des entreprises de restauration collective, l'index leur permettra de mieux intégrer l'évolution des coûts dans leurs relations commerciales avec leurs clients.

## **Solution durable : Faciliter la traçabilité en restauration collective**

RESTAURATION COLLECTIVE JANV/FEV 2025

Forte de 20 années d'expertise dans le domaine de la traçabilité, Hub One s'est tournée vers la restauration collective. Grâce à sa solution GreenTrack, l'entreprise permet ainsi au secteur de passer sereinement au réemployable grâce à un suivi optimal de ses contenants.

## **La valse des soupes, potages et veloutés**

RESTAURATION COLLECTIVE JANV/FEV 2025 (réservé abonné)

Idéal pour se réchauffer l'hiver, le bol de soupe ne se démode pas. Savoureux, réconfortants, mais également nutritionnellement très intéressants, les potages, soupes et autres veloutés se déclinent à volonté pour plaire à la fois aux cuisiniers et aux convives.

## **Développement durable : Une restauration de plus en plus responsable**

RESTAURATION COLLECTIVE JANV/FEV 2025 (réservé abonné)

À l'instar d'une prise de conscience environnementale générale dans la société, le développement durable irrigue tous les pans de la restauration collective. Entre démarches volontaires et contraintes réglementaires, le secteur s'efforce de tenir le cap dans tous les domaines !

## **Mutualiser les achats et développer la durabilité**

RESTAURATION COLLECTIVE JANV/FEV 2025 (réservé abonné)

Pour atteindre les objectifs de la loi Egalim et faciliter le travail de ses directeurs de cercles mixtes, la Direction générale de la gendarmerie nationale (DGGN) a créé un groupement de commandes. À terme, il lui permettra d'accroître le nombre de produits de qualité tout en réduisant ses coûts.

## **Franchir les obstacles avec clairvoyance**

RESTAURATION COLLECTIVE JANV/FEV 2025

Alors qu'une nouvelle échéance vient s'empiler sur le millefeuille réglementaire, un dossier sur le développement durable nous paraissait opportun en ce début d'année. Histoire de jeter un œil sur les enjeux actuels, sans pour autant avoir une vision à 360°...

## **BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS**

### **"C'est pas logique": les petites villes en guerre contre les distributeurs de pain et pizza**

RMC 16/01/2025

Dans les petites communes, les distributeurs automatiques de pain ou de pizzas fleurissent. Mais les commerçants déplorent cette concurrence déloyale alors que certains maires y voient un moyen de pallier l'absence d'équipements.

