



REVUE DE PRESSE

17 au 24 janvier 2025





INTERVIEW Frédérique Lehoux 24/01/2025

Quels sont les enjeux actuels pour les fournisseurs de la RHD ?

L'enjeu principal pour les fournisseurs de la restauration hors domicile est de faire preuve d'agilité. La période post-covid a été marquée par ce besoin d'adaptation. Le COVID a marqué un stop dans la dynamique des marchés hors domicile. Il a été très compliqué de gérer cet arrêt, puis une reprise avec un fonctionnement atypique et dégradé jusqu'en mars 2022. Pendant toute cette période, les marchés de l'amont vers l'aval ont dû être flexibles.

Depuis, les crises économiques, énergétique et l'inflation ont impacté notre filière. Les convives arbitrent, désormais, leur consommation en restauration commerciale, en consommant moins, mais avec plaisir. Ils tendent donc à dépenser davantage. Côté restauration collective, on observe, depuis octobre 2023, un retour des salariés dans leur restaurant d'entreprise. Les Français se rendent compte que les repas de la restauration collective sont complets et qualitatifs à un prix intéressant, sachant qu'une partie est à la charge de l'entreprise, de la collectivité, etc. On ne paie jamais le prix réel de son repas.

Depuis octobre 2023, il existe un tassement en termes de volume, compensé par un effet inflationniste en termes de valeur. L'année 2025 est donc extrêmement compliquée à décrypter. 2024 a été dure pour la restauration commerciale, avec beaucoup de défaillances d'entreprise. Nous sommes dans une forme d'attentisme où chacun reste sur ses gardes en fonction de l'évolution du marché, etc.

En termes d'actualité réglementaire, la REP emballages spécifiques de la restauration est notre priorité. Jusqu'au 01/01/2024, les emballages des professionnels n'étaient pas soumis à une écocontribution permettant de contribuer à la prévention et gestion du déchet d'emballage.

Dans la prévention, le mieux est de travailler l'écoconception des produits et de leurs emballages, et dans la gestion des déchets, il s'agit du réemploi, de la recyclabilité et de la collecte. Cette écocontribution constitue un nouveau coût de production pour les fournisseurs, qui vient impacter le coût de l'emballage qui sera plus ou moins important selon la nature du matériau d'emballage, son poids, etc. L'emballage dans la RHD est conçu pour être résistant et pratique à l'emploi par les restaurateurs. Donc, changer un emballage représente un impact économique élevé car les clients peuvent se détourner d'un produit si son emballage ne correspond plus à ses attentes en termes de praticité.

L'écocontribution sur les emballages n'existait pas avant le 01/01/2024 et malheureusement pour nous, la REP s'est mise en place dans de mauvaises conditions. Au 31/12/2023, nos entreprises ne connaissaient pas le montant de l'écocontribution, ni même sa mise en place. En 2024, l'Etat a imposé aux professionnels, à marche forcée, un système très compliqué. Nous subissons des pouvoirs publics un manque de visibilité, de simplicité et donc d'efficacité.

Par ailleurs, nos professionnels rencontrent une problématique de décalage avec les marchés publics. Ces derniers sont souvent signés sur plusieurs années. Le coût de l'écocontribution étant révélé tardivement, il était compliqué de l'intégrer dans les prix des produits vendus en 2024.

Où en sommes-nous sur la mise en place de la REP pour les professionnels ?

Malheureusement, sept mois après cette mise en place en plein milieu d'année, nous avons appris des pouvoirs publics que ce système était susceptible de disparaître pour être absorbé dans un autre nouveau système global pour tous les emballages professionnels. Ce nouveau système général devait être mis en place au 01/01/2025.

Nous avons été consultés sur ce projet de décret en octobre 2024. Deux mois après, « pas de son, pas d'image ». Nous demandons, aujourd'hui, d'être étroitement associés.

La problématique pour nous est qu'un éco-organisme a déjà été agréé en mars 2024, Citeo pro, jusqu'en 2030. Organisme qui a déjà collecté de l'argent en 2024 et qui continuera de le faire jusqu'à la mise en place éventuel du futur système fusionné. Se posent donc les questions : que va devenir l'argent déjà versé ? Quel sera le nouveau tarif ?

Nous attendons des réponses et les pouvoirs publics ne sont pas au rendez-vous, alors même que le monde économique a besoin qu'on se mette autour de la table et qu'on en discute ensemble pour trouver collectivement des solutions. Prévenir au lieu de subir ! Nous avons réellement le sentiment de ne pas être entendu sur nos difficultés.

Les fournisseurs de la RHD ont-ils des attentes vis-à-vis du texte d'Egalim actuellement en rediscussion ?

Quand on parle Egalim en RHD, il y a deux significations différentes. En restauration collective, on pense principalement aux 50 % des budgets d'achats dédiés aux produits durables et de qualité, et aux minimum 20 % de bio. Cela constitue déjà des difficultés parce que nos entreprises font un maximum pour fournir tous les produits définis par le cadre réglementaire, or l'Etat et les collectivités n'ont plus les moyens financiers d'acheter les produits Egalim.

Certains produits ne trouvent, d'ailleurs, plus leur marché, car ceux qui devaient pouvoir les acheter n'en n'ont plus les moyens de le faire. Cette situation rend l'amont agricole instable.

Nous avons conscience que les budgets ne sont pas extensibles, tout est une question d'arbitrage pour investir dans des achats alimentaires de qualité et durable.

On a entendu par exemple dans des débats entre les collectivités territoriales et l'Etat, certaines collectivités qui précisent : "Puisque l'Etat me supprime les ressources, je ferme ma cantine scolaire." Nous ne voulons pas être les victimes collatérales de telles décisions. Fournir un repas complet pour tous est un enjeu social et sociétal, notamment en milieu scolaire. On ne peut pas jouer politiquement avec le repas à l'école.

Par ailleurs l'autre aspect d'Egalim est celui de l'encadrement réglementaire des relations commerciales dans une filière et nous avons une spécificité, c'est qu'en 2021 dans la phase 2 d'Egalim toutes les relations achat/vente avec les grossistes distributeurs se sont trouvées mises de côté par rapport à un système qui visait à défendre les fournisseurs vis-à-vis de la grande distribution. Dans notre univers de la RHD les relations commerciales n'ont rien à voir avec la grande distribution.

Nous sommes dans une filière qui dialogue de la fourche à la fourchette. Tous les acteurs s'assurent de la disponibilité des produits et surtout de leur qualité dans les assiettes.

Ce que nous souhaitons, c'est que le régime juridique grossiste du code du commerce, issu de la loi « Descrozaille » de mars 2023, soit conservé.

Levée de boucliers pour défendre l'Agence bio, menacée de disparaître

TERRE-NET – AFP 20/01/2025

« Ne pas casser » un outil au service de la transition agricole et alimentaire : l'ensemble des acteurs de la filière biologique ont appelé lundi le gouvernement à maintenir l'Agence bio, menacée d'être supprimée après le vote d'un amendement de la droite sénatoriale. (Article mis à jour le 21/01/25 à 9h55)

ZEPRO RESTO JANV-FEV 2025

- L'année 2025, selon the Fork p.8
- Le SNRC rend public l'index de révision des prix p.10
- Dégradation en 2024 p.14
- Interbev aide les professionnelles p.16
- Agenda p.16
- Foddcheri élargit son offre p.48
- Des évolutions en matière de contenants p.50
- Salade et légumes ont la cote p.52
- Volaille, la filière se fait entendre p.54
- Fournisseurs équipement et service p.62.64

SALON

L'Agenda de la restauration commerciale (Janvier 2025 à Avril 2025)

TENDANCES RESTAURATION 20/01/2025

La sélection B.R.A. des événements professionnels pour la restauration commerciale contemporaine.



LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

HABITUDES DE CONSOMMATION

MILAN : La part des produits bio progresse au sein des foyers européens

PRESSE AGENCE ECO 23/01/2025

Trente-huit pour cent des Français ont signalé une augmentation de leur consommation de fruits et légumes bio au cours des 3 dernières années, selon une étude menée par SEC Newgate Italia pour CSO Italy dans quatre pays : l'Allemagne, le Danemark, la France et l'Italie.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Kikleo mise sur l'IA pour faire la chasse au gaspi !

ZEPRO 22/01/2025

Vous ne l'avez pas oublié, j'espère ! La restauration collective doit réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2025 (loi 2020-105).

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Un revêtement oléophobe pour les barquettes en cellulose moulée

USINE NOUVELLE 23/01/2025 (réservé abonné)

Rendre les barquettes en cellulose moulée oléophobes et hydrophobes, tout en restant totalement exemptes de plastique : telle était l'ambition d'EDII, une start-up créée en 2020 à Halluin, près de Lille (Nord), par François Vandeplassche, un ancien du pôle de compétitivité EuraMaterials. Il a mis au point un traitement à partir de gels à base d'algues et de solutions minérales.

Le Groupe Seb intègre La Brigade de Buyer

CUISINE PRO 23/01/2025

Avec ce rachat, Seb fait l'acquisition des marques de Buyer, Sabatier et 32 Dumas et se renforce encore dans la cuisine professionnelle.

Innovations durables : Le savoir-faire au service de la restauration

AGRO MEDIA 22/01/2025

Les innovations en emballages alimentaires durables de Sabert Sabert, l'un des leaders du marché de l'emballage alimentaire durables et des arts de la table en Europe, présentera sur son stand ses nouveaux produits aux visiteurs du salon Sirha de Lyon du 23 au 27 janvier 2025 prochain. Sabert est un acteur incontournable de l'emballage alimentaire, collaborant depuis plus de ...

Nona dévoile une solution complète de gestion durable de la production culinaire

NEORESTAURATION 20/01/2025

Avec son nouveau module de plan de maîtrise sanitaire, Nona s'adresse désormais à l'ensemble des professionnels.



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

« Nous ne voulons plus de complexification administrative ! »

Léonard Prunier Président Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF)

ZEPRO 21/01/2025

Président de la charcuterie familiale Maison Prunier à Connerré (72), Léonard Prunier est président de la Feef depuis septembre 2022.

Rovagnati dévoile ses nouveautés

TENDANCES RESTAURATION 20/01/2025

Spécialisé dans la charcuterie italienne, Rovagnati dévoile plusieurs nouveautés en ce début d'année.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Metro France, « Top Employer » pour la 11^e année consécutive

TENDANCES RESTAURATION 17/01/2025

Le 26 janvier dernier, Metro France était certifiée Top Employer France pour la 11^e année consécutive, se classant 9^e parmi les 100 meilleurs employeurs français en 2025. Une première historique pour une entreprise du secteur du commerce et de la distribution à prédominance alimentaire.

RESTAURATION COMMERCIALE

Lightspeed dévoile ses tendances clés pour la restauration en 2025

TENDANCE HOTELLERIE 23/01/2025

Des innovations technologiques aux préoccupations environnementales, en passant par une évolution des goûts et des comportements des consommateurs, Lightspeed décrypte les défis qui attendent les professionnels de la restauration ces prochains mois.

Le Grand Feu rachète Food Mood

TENDANCES RESTAURATION 23/01/2025

C'est une étape clé dans la structuration du groupe, créé en septembre 2024 par Pizza Cosy : le 16 janvier, Le Grand Feu annonçait le rachat de Food Mood, une entreprise de conseil dans la restauration et la création de réseaux de franchisé. Une acquisition qui permettra au groupe d'accélérer son expansion, alors qu'il ouvrait en décembre dernier une nouvelle adresse Piou!Piou! à Lyon.

BChef lève 1,8 M€ et investit 5 M€ pour accélérer sa transformation et son expansion

SNACKING 22/01/2025

Grâce à une levée de fonds initiale de 1,8 M€ auprès de FPCI Food Invest 2 et un levier bancaire permettant un investissement total de 5 M€, Bchef entame une phase stratégique majeure. Portée par l'ambition de moderniser son modèle et de consolider sa position dans le marché du burger gourmet, l'enseigne met en œuvre un plan de transformation ambitieux pour renforcer son réseau et innover dans ses concepts.

Proposer de la viande française valorise un restaurant, pour 97 % des Français

LES MARCHES 20/01/2025

À l'occasion du Sirha à Lyon, à la fin du mois, Interbev dévoile une étude sur ce la place de la viande origine France dans le cœur des consommateurs. Plébiscitée, elle est perçue comme un gage de qualité lorsqu'elle est à la carte.

L'origine France, un atout pour les restaurateurs français

TENDANCES RESTAURATION 17/01/2025

Le 9 janvier, Interbev dévoilait une étude menée par Audirep sur les comportements des Français en restauration commerciale. Les résultats soulignent deux tendances : aller au restaurant est un moment de plaisir et de convivialité (91%), et la consommation de viande française y joue un rôle crucial.

Français et restauration : des habitudes bouleversées

LE MONDE DU SURGELE 17/01/2025

Les habitudes de consommation dans le secteur de la restauration se transforment rapidement, comme le met en évidence la dernière étude Sirha Food.

RESTAURATION COLLECTIVE

Tribune : "La restauration collective, le point de départ d'une souveraineté alimentaire forte"

NEORESTAURATION 21/01/2025

Emmanuel Bernard, éleveur de bovins dans la Nièvre et président de la filière élevage et viande bovine française d'Interbev, appelle les acteurs de la restauration collective à s'engager auprès des éleveurs et de la filière pour atteindre vraiment et enfin les objectifs fixés par les lois Egalim et Climat.

Un Plus Bio dévoile les résultats de son Observatoire 2024

RESTAURATION COLLECTIVE 21/01/2025

Les résultats du nouvel Observatoire des Paysages Alimentaires ont été dévoilés par Un Plus Bio début janvier 2025. Le rapport 2024 présente ainsi les résultats d'une troisième version de l'Observatoire, marquée par le lancement d'une application développée par l'association pour faciliter la collecte d'informations et améliorer leur précision.

Les dessous de la restauration scolaire dévoilé dans un nouveau livre

RESTAURATION COLLECTIVE 20/01/2025

Les professeurs universitaires montpelliérains Geneviève Zoïa et Laurent Visier ont réalisé une enquête de 4 ans sur les cantines scolaires. Un plaidoyer pour une école faisant sa vraie place à la cuisine, au corps, au sensible et à la terre à retrouver dans leur livre « Les cuisines de la nation, éduquer, nourrir, industrialiser ».

Cantines responsables : un Vademecum des bonnes pratiques Egalim à destination des Ehpad

RESTAURATION COLLECTIVE 20/01/2025

L'association Cantines responsables a réalisé entre juin et novembre 2023 un observatoire de la mise en œuvre de la loi Egalim dans les Ehpad en Île-de-France.

Il a permis de dresser un état des lieux de l'application de la loi dans les établissements de la région, tout en mettant en évidence les différents freins de sa mise en œuvre. À la suite, un Vademecum de bonnes pratiques a été élaboré, avec le soutien du SNRC et de Sysco, avec l'objectif d'accompagner les établissements dans l'application des dispositions réglementaires.

