

SALON

EquipHotel 2022 : 1 journée dédiée à la collective

À vos agendas ! Le salon EquipHotel, qui se déroulera du 6 au 10 novembre, à Paris Porte de Versailles et dont le parrain est le chef Christophe Hay, réserve de jolies surprises pour les professionnels de la restauration collective. Outre les 1 200 exposants français et étrangers, de nombreux concours (Gargantua...), une dizaine d'espaces d'inspiration, pléthore d'experts et des centaines de conférences, une journée, le 9 novembre, sera entièrement dédiée à la collective. Et le « menu » s'annonce plutôt copieux débutant dès 10 h 30 par une intervention sur le thème « De la nécessité d'un équipement de cuisine "vertueux" et sobre en énergie ». Une seconde table ronde suivra, consacrée cette fois-ci aux grands défis actuels des cantines. Animée par le SNRC et



Restau'Co, une conférence portera également sur les moyens de se réinventer en temps de crise.

Le futur avec RFE

La journée s'achèvera autour de deux thèmes majeurs : la suppression du plastique et l'usage

et le gaspillage en cuisine. De quoi répondre à nombre de difficultés auxquelles sont confrontés aujourd'hui collectivités publiques et sociétés privées.

À découvrir également sur le salon le futur de la restauration avec Resto France Experts (RFE), partenaire d'EquipHotel, qui présentera sur un stand très novateur des pistes de réflexion à horizon 2030. Celles-ci porteront sur 3 tendances émergentes : l'activation de la satis-

faction client (hologrammes interactifs, intelligence artificielle, décors changeants...), la recherche du confort et du bien-être en salle et en cuisine (exosquelettes, robots...), ou encore la durabilité et l'écoresponsabilité des pratiques au restaurant (sols et murs antibactériens, colonne de culture en aéroponie...). « Le restaurant ne disparaîtra pas mais va devoir se réinventer », commente Marc Grandmougin, président de RFE. ●

EGALIM

« Ma cantine » aide les gestionnaires

Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGAlim

La loi EGAlim vise à apporter une alimentation saine, de qualité et plus durable dans nos assiettes.

Découvrir nos cantines
Créer mon compte



Mettre en place Egalim est loin d'être un long fleuve tranquille. Pour aider les gestionnaires de cantine, le gouvernement a développé la plateforme « Ma cantine » (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>). Objectif ? Faciliter la compréhension des enjeux de la loi Egalim et de celle de Climat et Résilience, promulguées en novembre 2018 et août 2021. Cet outil numérique répond en effet à plusieurs besoins. À commencer par procurer une information à jour et officielle, avec un décryptage de la loi Egalim et des mesures qui la complètent.

Par ailleurs, vous pouvez vous auto-évaluer et surtout gérer vos approvisionnements, via un tableur de suivi et une calculatrice, afin d'obtenir votre pourcentage de produits durables et de qualité. Un générateur d'affiche répondant aux obligations réglementaires d'information des convives est également disponible. Un autre outil permet de déclarer annuellement les valeurs d'achat de denrées alimentaires. Des données qu'attend le gouvernement pour établir un bilan au Parlement chaque 1^{er} janvier. Vous avez jusqu'au 25 novembre pour envoyer les vôtres. ●

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

Un 1^{er} semestre en demi-teinte

D'après l'Observatoire Promocuisines/Syneg, les ventes globales (France + Export) d'équipements de cuisines professionnels ont grimpé de 19 % en valeur au cours du 1^{er} semestre par rapport à la même période de 2021. Une augmentation inhérente aux coûts de production qui pèsent sur les marges et les prix de vente, sous l'effet combiné du renchérissement de l'accès aux matières premières, composants, transport, emballages, et maintenant de la hausse du coût de l'énergie et des salaires.

En témoignent les augmentations des prix des métaux à l'achat qui ont atteint + 52,9 % au cours des six premiers mois de l'exercice pour l'ensemble des produits sidérurgiques et les non-ferreux*. La hausse la plus forte concerne la Cuisson qui pro-

gresse également beaucoup en volume. A contrario, les équipements de distribution directe (self) et différée (chariots chauffants, remise en température...) reculent par rapport à l'an dernier. Le chiffre d'affaires de la préparation statique (tables, armoires...) et de la manutention (chariots, bacs gastronomes...) progresse moins fortement. Enfin, laverie, bar/caféteria, réfrigération, préparation mécanique et ventilation se situent autour de la moyenne semestrielle. ●

*Indice Mecastar de la Fédération des Industries Mécaniques



Vite!

CONFÉRENCE

Eau en cuisine avec le FCSI

Le FCSI (association internationale des consultants en restauration et hôtellerie) organise une conférence sur l'eau, usage et gaspillage en cuisine lors du prochain Salon EquipHotel. L'événement se tiendra le 9 novembre de 16h à 16h 45, avec comme intervenants : Denis Meunier, président de FCSI France et Alma Consulting, Jean-Emanuel Gilbert, directeur du développement et cofondateur de Quassay, et Julien Villard, chargé de mission Transition hydrique - Service du cycle de l'eau à Limoges Métropole. Le FCSI occupera le stand FI12, pavillon 4, sur le salon.

ÉVÉNEMENT

Accès de l'atexpo Lyon

atexpo Lyon dresse un bilan positif de cette édition 2022, alors que les visiteurs de la bio étaient dans l'incertitude. Le nouveau format du salon, sur trois jours au lieu de deux, a son pari et enregistré une fréquentation du dimanche 18 septembre, 10177 visiteurs professionnels de la bio se sont inscrits durant cet événement, une hausse en croissance de 27% comparé à la précédente édition lyonnaise de 2020. Le prochain Salon à Paris se déroulera du 22 au 24 octobre 2023.

SAISON

Français gros

Une enquête de Deliverect, menée auprès de plus de 100 consommateurs dans laquelle 1100 Français, dont 10% de ces derniers commentent désormais jusqu'à trois fois par semaine contre 10% avant la période d'insécurité alimentaire. L'étude révèle que si les consommateurs accordent plus d'importance à la sécurité alimentaire, ils sont plus enclins à réduire leurs dépenses au restaurant (47%).