

COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICE HYGIENE

Vendredi 22 janvier 2021



A VOS AGENDAS 2021

4 Réunions : 9H-12H

- ✓ Vendredi 2 avril 2021
- ✓ Vendredi 25 juin 2021
- ✓ Vendredi 8 octobre 2021
- ✓ Vendredi 10 décembre 2021



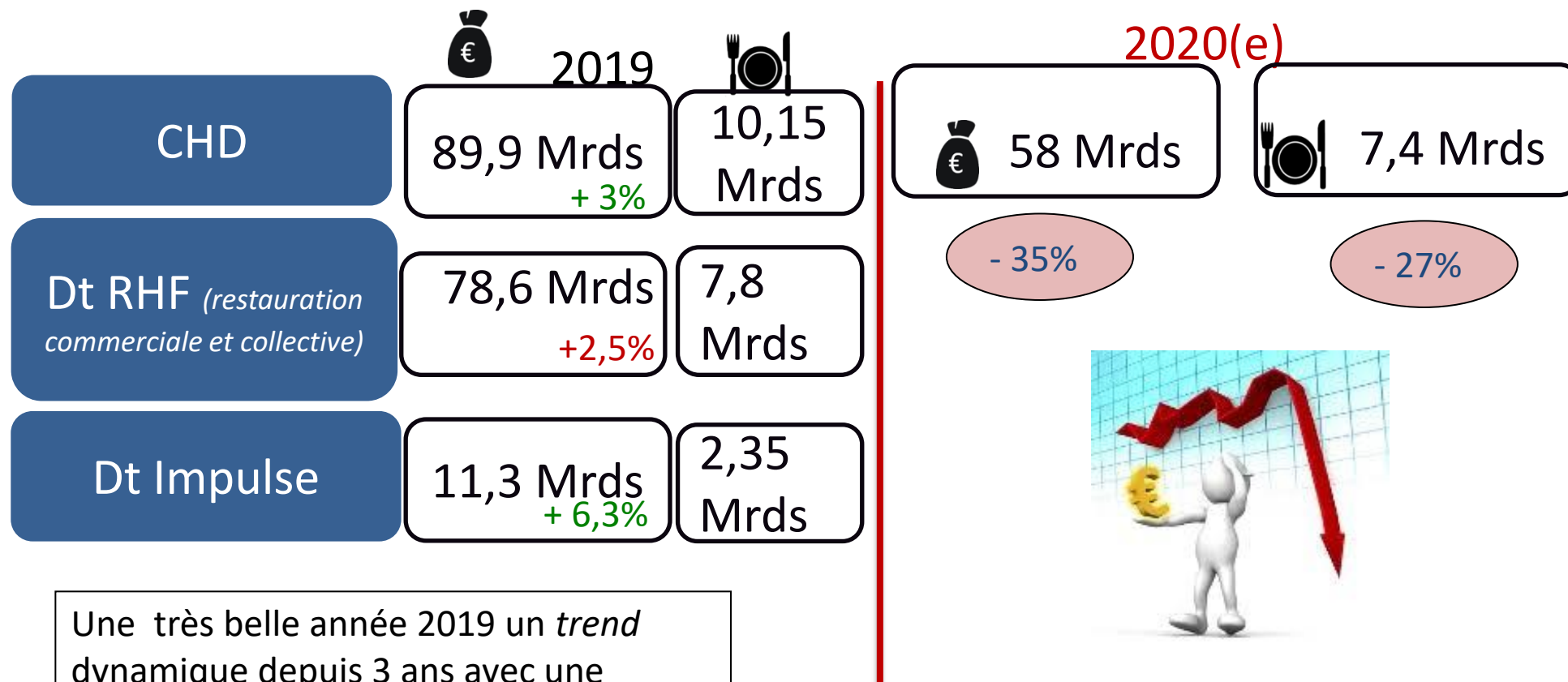
ORDRE DU JOUR

Introduction de Joséphine Copigneaux

- Point sur les marchés
- Point sur les clients distributeurs , enseignes et salons
- Point sur vos marchés et évolutions
- Point Loi AGECC – PJJ CCC
- Plan de relance
- 2021 : Activités Etudes -calendriers des commissions/formations
- Point sur la sécurité sanitaire JAPLIC

POINT SUR LES MARCHES : CHIFFRES -CLÉS

Source Girafoodservice-2020



Une très belle année 2019 un *trend* dynamique depuis 3 ans avec une croissance du marché d'environ + 10%

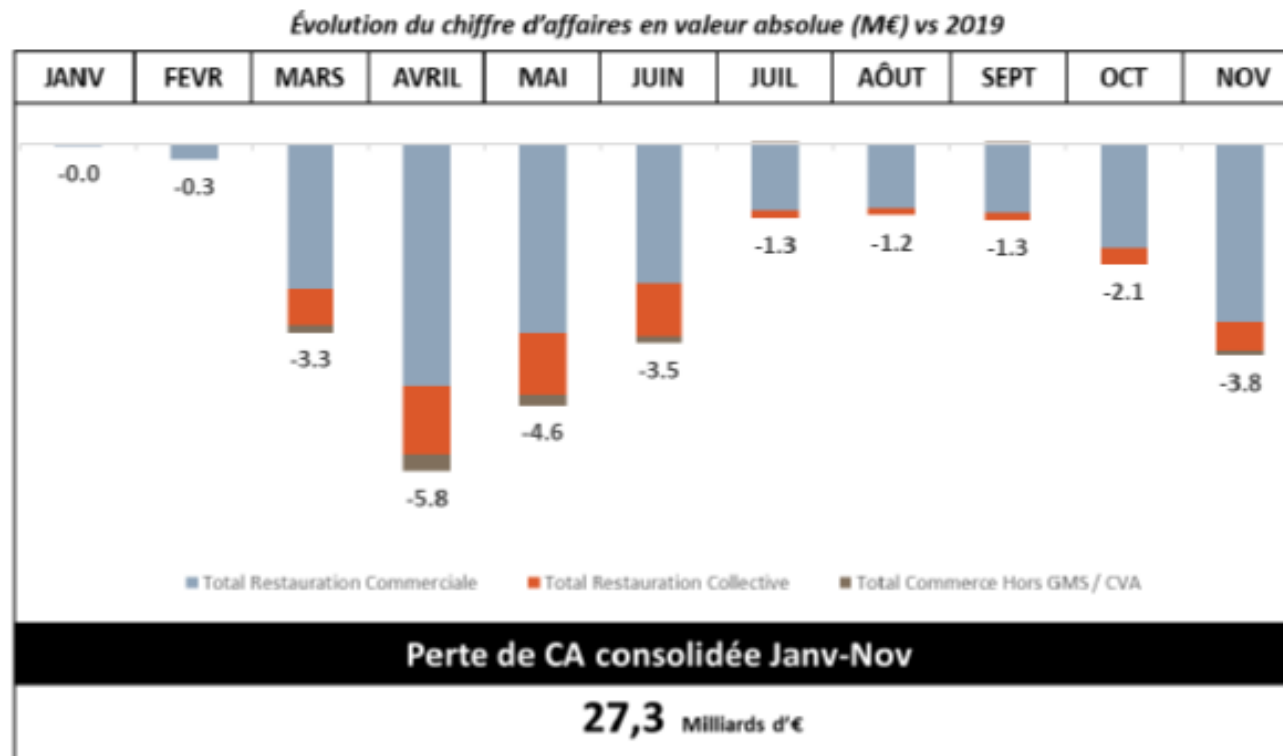
Activité/secteur	janvier – mai 2020				Année 2020 complète			
	Marché sans confinement en M€	Marché avec confinement en M€	Gain/Perte en M€	Gain/ Perte en %	Marché sans confinement en M€	Marché avec confinement en M€	Gain/Perte en M€	Gain/ Perte en %
Restauration	18 925	10 151	-8 774	-46%	48 370	31 979	-16 391	-34%
Cafés Bars	4 263	2 065	-2 198	-52%	11 038	7 093	-3 945	-36%
Services des traiteurs	4 581	2 539	-2 041	-45%	12 245	7 167	-5 078	-41%
TOTAL RESTAURATION	27 769	14 756	-13 013	-47%	71 653	46 239	-25 414	-35%

POINT SUR LES MARCHES : CHIFFRES -CLÉS

Source FSV Revue stratégique# 4

1. UN NOUVEAU COUP D'ARRÊT POUR LE SECTEUR

À fin novembre, une perte cumulée de 27,3 milliards d'euros et de 3,6 milliards de repas



- Les pertes sur le dernier trimestre sont conséquentes en particulier pour octobre/novembre : -5,9 milliards d'euros soit 22% des pertes consolidées.
- La restauration commerciale est le secteur le plus touché, il représente 85% du CA perdu pour octobre/novembre.

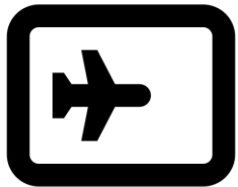
=soit un marché à 62 Milliards d'€ et 6,6 Milliards de repas (Fin novembre)

→ Confirme les -35% en valeur et -27% en volume

POINT SUR LES MARCHES : CHIFFRES -CLÉS



CHR : - 55% en valeur



Recettes touristiques 175 Milliards en 2018 → -70 milliards Fin 2020
(dont – 20/25 tourisme d'affaires) → -60% de recul en 2020

POINT SUR LES MARCHES :ET 2021

Périmètre Restauration commerciale et Restauration du travail

Forecast de NPD Group

RHD – Total dépenses

2020 vs 2019

-45%

Dépenses

2021 vs 2019

entre
-15% et -25%*

Dépenses

Cette prévision est réalisée avec le modèle propriétaire de NPD (updaté à Nov.20).

*notre modèle de prévision est flexible et évolutif
et prend en compte les changements mensuels du marché.



Selon l'étude [XERFI Previsis](#) dans un scénario relativement « optimiste », excluant de nouveaux épisodes de confinement généralisé de la population, l'économie mondiale n'évitera pas une forte baisse de PIB en 2020 (-5%, soit une chute bien plus forte que celle de - 2,2% de 2009). Compte tenu des importants moyens financiers mobilisés par les gouvernements et les banques centrales des économies avancées pour faire à la crise, un rebond du PIB mondial (+4,7%) est attendu en 2021. Celui-ci ne sera cependant pas suffisant pour ramener la création de richesse globale à son niveau de 2019

POINT SUR LES MARCHÉS: SEGMENTS → RISQUES ET OPPORTUNITÉS

Restauration commerciale	Risques	Opportunités	Commentaires
Hôtellerie *	Fermeture de 1000 hôtels sur les 18 000 constituant le parc français Emplois Tourisme d'affaires en berne Taux d'occupation de 17% -jusqu'en octobre 21	-Reconquête de la clientèle Familles -Mise à disposition des cuisines à disposition des restaurateurs -«staycation» offre de dépaysement près de chez soi Plateforme de 300 hôtels partenaires -Développement d'offres à emporter (proximité) -Home For a day (chambre pour travailler ou pas (Day use) -Offre de coworking (Logis)	Au niveau européen : Reprise attendue à partir de juin 21 avec des événements majeurs: -Mobile World Progress (Barcelone) -Green Tech Amsterdam OMT : reprise tourisme international au T3 2021 (2022)
Restauration à table indépendante (RAT)	Fermeture++ (1/3 sur 95 000 etc) Prix de vente majorés perte de rentabilité Revue des modèles économiques De la notion de restaurant (lieu de vie animé , expérience client) Rachat par des groupes /fonds de pension <i>« Toutes ces aides, tout comme la vente à emporter, ne suffiront pas à sauver près de la moitié des professionnels sous le coup d'une faillite ».</i>	Vente à Emporter Livraison A Domicile Le poids des commandes livrées 1 % avant mars 2020 à 8 % entre mars et octobre 2020,(NPD) vs 10à 15% du CA POUR FSV ? E- Commerce Réorientation des implantations versus <i>Dark Kitchen</i> Restaurant en VAE (implantations de PickuP- Equipements spécifiques) Volumétrie indispensable Adaptation des offres Voire création de marques Food virtuels	- LAD Redevance plateformes (30%) - 800 Dark Kitchen en France - Restaurateur moderne : e-commerçant omni canal ? - Evolution de la segmentation du marché : -→ En livraison (split entre snacking , low cost, retail et gastronomie) → En restaurant , expérience client +++ Accueil, attitude de service , gestion du rush,safety , offre « voyage et évasion »authenticité Restaurateur Hors Domicile vs restaurateur Hors Restaurant
Restauration rapide	Pour les indépendants Idem RAT	VAE 65% des commandes avant le premier confinement-→85 % de part de marché entre mars et octobre 2020	

* Source Industrie hôtelière Décembre 2020

POINT SUR LES MARCHÉS: SEGMENTS

Autres segments de Restauration	Risques	Opportunités	Commentaires
Catering aérien	Transport aérien à 30% de son trafic normal Réduction des effectifs pour SERV AIR (20à30%) Marfo 40% de touristes en moins	?	Reprise attendue pour 2023-2024
Restauration collective	Restauration d'entreprise (Perte de 1 journée de fréquentation depuis la loi 35h (en 20 ans)+ 1 à 2 journées supp. avec le Télétravail Estimation -20 à 25 % des effectifs à restaurer tous les jours (cf SRC) Perte de parts d'estomac et d'implantations de concepts traditionnels Autres segments (perte en Restauration scolaire) Amortisseurs pour la santé le social	Recomposition de l'offre en libre-service dans les collectivités ET au-delà restau collective – modèle de la cafétaria (flunch cora club méd etc...) →le service va reprendre plus de place pour limiter l'interaction entre le produit et le convive Implantation de frigos connectés (i lunch Foodles, Popchef,Melchior DejBox etc.) Robotisation type Distribution automatique (salades cf Concept Bonduelle) Home delivery Mutation et hybridation des concepts Redistribution des surfaces immobilières	Remise en question de la manière de concevoir des cuisines , moins ouvertes , pour cause de sécurité sanitaire , marche en avant , flux multicanaux Matériel Stockage Digitalisation Espace de restauration = place du village servicielle avec des offres de restauration sur toute la journée (grandes cuisines BE T4 2020)

POINT SUR LES MARCHÉS: SEGMENTS → RISQUES ET OPPORTUNITÉS

Développement des DK

Dark Kitchens: Des Stratégies Multiples

Une dark kitchen est un restaurant qui mise sur la livraison et la VAE, n'ayant pas de "salle" de restaurant à proprement parler.

100% Livraison

Via des agrégateurs



Kitchen Club (Panorama Groupe) réunit 5 marques: Saint Burger, Holy Chick, Fat Fat, Smash et Mama Tacos
- Commandes doublés pendant le premier confinement



Taster réunit 5 marques: Bian Dang, Out Fry, Mission Saïgon, StackSando et A Burgers

Via leur propre livreurs



Frichti - 2017

Livraison + VAE



La Petite Ferme – Novembre 2020

Dumpling Queen – Novembre 2020



Deli Routine – Juin 2020

Dark Kitchen en parallèle d'une cuisine



Tripletta – Pizzeria – Juillet 2020

L'étoilé Laurent Trochain - En 2020



Katsu Club – Novembre 2020

Dark Kitchen mais le groupe ne fait pas que ça



Prêt à Partager (Sodexo) – Mai 2020



Napoli Gang (Big Mamma Group) – Juillet 2020



Panzo (Pizza Cosy) – Juillet 2020

Ont démarré en livraison uniquement



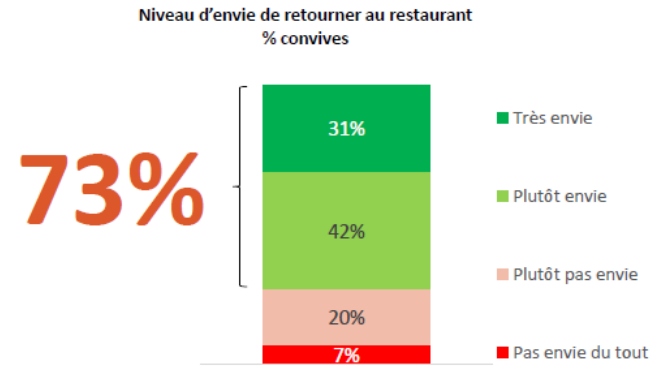
Pokawa - Fondée en 2017

ET LE CONSOMMATEUR ?

73 % des convives ont envie de retourner au restaurant



food.



NB « convives » = vont au restaurant au moins 1 fois par mois avant la crise
Source : Baromètre #5 Food service Vision, novembre 2020

6 convives sur 10 sont prêts à soutenir la profession



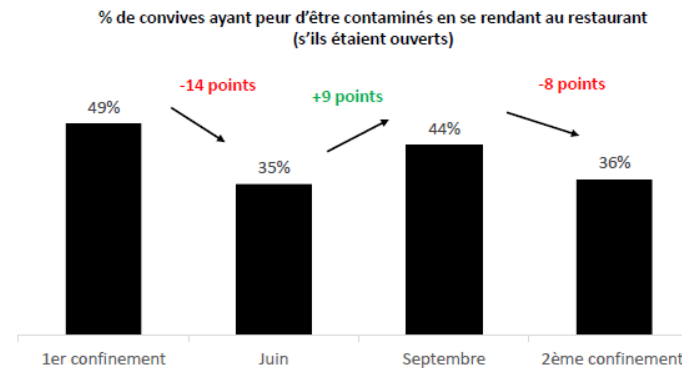
62%



des convives se déclarent prêts à payer plus cher des repas à des petits restaurateurs pour les soutenir plutôt que d'aller dans les grandes chaînes de restauration

NB « convives » = vont au restaurant au moins 1 fois par mois avant la crise : 77% des Français
Source : Baromètre #5 Food service Vision, MonAviSur, novembre 2020

L'indice de peur a encore diminué



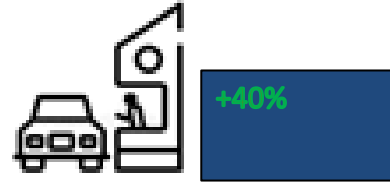
NB « convives » = vont au restaurant au moins 1 fois par mois avant la crise : 77% des Français
Source : Baromètre #5 Food service Vision, MonAviSur, novembre 2020

Source FSV Revue stratégique #4 déc.2020

LES INCONTOURNABLES POUR DEMAIN?



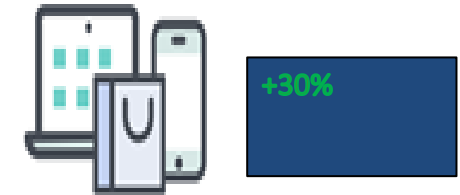
Drive



Delivery



Click & collect



Sécurité sanitaire



Produits locaux favorisés (78% des consommateurs)



Communication sur la qualité des produits



Communication sur l'origine des produits



Communication sur les emballages



Des modules innovants
Des frigos connectés en libre service 24/7 avec un service de commandes en livraison

FOODIES

La cantine de vos rêves, en toute sécurité

Le premier offre de restauration d'entreprise adaptée au restaurant collectif

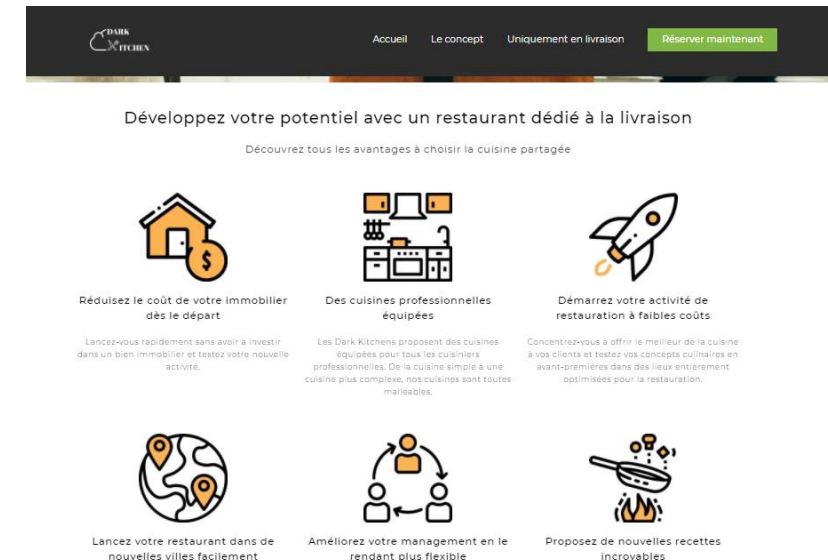
En savoir plus



POINT SUR VOS TENDANCES MARCHÉS

Equipements (Recul de -27% en valeur au S1 2020 vs S1 2019)- source observatoire SYNEG

- ✓ Restauration Santé : Blanchisserie investissement important
Evolutions de certains équipements (cuisson et lavage)
- ✓ Restauration d'entreprises : très impactée – Réorganisation des espace: réaménagement d'espaces de bureaux, d'optimisation des surfaces et de réorganisation des flux
- ✓ Restauration commerciale : investissement renouvellement de matériels de cuisine (versus la fréquentation de l'été)
- ✓ Nouveaux modes de consommation : (click&collect, livraison à domicile)
- ✓ -nécessité de réaménager les flux au sein des points de vente (Zone de pickUp-Matériel approprié)
- ✓ Développement **des plateformes partagées** : les acteurs Cooklane , Deliveroo Editions , Dark Kitchens , Panorama Group,taster ,
...



POINT SUR VOS TENDANCES MARCHÉS

Emballages et contenants de livraison

- Rebond de l'emballage plastique lors du 1^{er} Confinement (alors que 6 français sur 10 convaincus de changer leurs habitudes (Cf Baromètre Greenflex/Ademe)
- 1/3 des consommateurs : emballages et écoconception sont importants et mise en place de la consigne – Etude IRI Gira FS vague 3
- Restauration rapide et Healthy chaines -- poursuite de la transformation de leurs contenants cartons recyclables car mise en place du tri 5 flux (vs loi AGECE)
- Intérêt pour me BENTO ou mono emballage multi fonctions (chaud froid salades etc.) et multi usages (microondables)
- Montée en gamme notamment pour les Chefs gastronomiques
- montée progressive de l'emballage consigné (exemple avec UZAJE, Reconcil) (*Source Néo restauration dec 2020*)

Produits d'hygiène , sécurité sanitaire

- **Produits virucides +++**
- **Autres produits professionnels en panne**
- **Accompagnement des clients -Formations**

POINT SUR LES CLIENTS ,DISTRIBUTEURS ET SALONS

➤ Grossistes Distributeurs

Rapprochement de C10 (CA 1,6 milliard €) et Distri boissons (1,3 milliard d'€)

Stef accroît son maillage européen avec le rachat des activités de NAGEL en Italie, Belgique et Pays-Bas

➤ Enseignes

Fonds d'investissement: EX VENDIS/POKAWA et FRENCH Food Capital et Boulangeries Lebreuilly

Buffalo rachète Courtepaille

Convivio prend une participation dans Mille et Un REPAS

➤ Installateurs

Forte baisse d'activité nécessitant le soutien de l'État pour garantir la continuité de fonctionnement de ces entreprises.

->(rajout dans la liste des entreprises éligibles aux prises en charge Novembre 2020)

➤ Bureaux d'Etudes

Probablement une baisse d'activités mais vers une évolution des métiers :

Mutation vers davantage de conseils moins de techniques

Approche **new concept** en front office et travail sur l'expérience consommateur dans la conception

→ évolution vers des cabinets de Design de services

Nécessité de formateurs et un suivi post conception (savoir faire culinaire et technique)

POINT SUR LES SALONS 1^{ER} SEMESTRE 2021

Evènement	Date	Organisé par	Lieu	Pour qui?
<u>Sandwich snack&Show</u>	7 et 8 avril reporté au 13 et 14 octobre	Reed Exhibitions	Porte de Versailles	Restauration rapide
<u>Salon Restau'Co</u>	14 Avril reporté 8 septembre	Réseau Restau Co	Porte de Versailles	Restauration collective autogérée
SIRHA	Du 30 mai au 2 juin Reporté du 23 au 29 septembre	GL Events	Eurexpo (Lyon)	
<u>AGORES</u>	Du 9 au 11 Juin	AGORES (35 ^{-ème} congrès)	Soustons (LANDES)	Restauration collective autogérée (Collectivités territoriales)



Loi AGEc

Projet de Loi Convention Citoyenne pour le Climat

LOI AGEC OÙ EN EST-ON?

Axes	Calendrier	Décret publié ou à venir	Impacts ?	Commentaires
Sortir du Plastique jetable	1 ^{er} janvier 2021 & 3 juillet 2021	Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique	A compter du 1/01/20 les gobelets et verres ainsi que les assiettes jetables de cuisine pour la table A compter du 01/01/21 piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes autres que celles mentionnées au 1° du présent III y compris celles comportant un film plastique, couverts, bâtonnets mélangeurs pour boissons, contenants ou récipients en polystyrène expansé destinés à la consommation sur place ou nomade, bouteilles en polystyrène expansé pour boissons (Hors emballages) A compter du 3 juillet tout contenant Y compris emballages UU (conformité avec la directive sup) Annexe B : y compris les récipients pour aliments utilisés pour l'alimentation rapide ou pour d'autres repas prêts à être consommés immédiatement, à l'exception des récipients pour boissons, des assiettes, et des sachets et emballages contenant des aliments;	<i>Gobelets Interdiction si composés de plus de x% de plastique, y compris s'il s'agit d'emballage.</i> Un arrêté précisera la teneur de plastique acceptée, avec une réduction progressive de la teneur dans le temps les fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes ainsi que tout autre ustensile de table similaire servant à prélever, découper ou mélanger des aliments, <i>hormis les couverts utilisés dans les établissements pénitentiaires, les établissements de santé et dans le transport aérien, ferroviaire et maritime et les ustensiles de dosage de produits non alimentaires jusqu'au 3/07</i>
	1 ^{er} janvier 2022	Décret n° 2020-1724 du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage	➤ Repas à domicile : les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients devront, eux aussi, être réutilisables et faire l'objet	➤ services de restauration à domicile qui proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont

LOI AGECE OÙ EN EST-ON?

Axes	Calendrier	Décret publié ou à venir	Impacts ?	Commentaires
Sortir du plastique jetable	Au 1 ^{er} janvier 2023	<u>Décret n° 2020-1724 du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage</u>	➤ La restauration rapide* devra, dès le 1er janvier 2023, utiliser de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place (gobelets, couvercles, assiettes, récipients, couverts).	<i>*"l'activité professionnelle de restauration sur place qui permet d'accueillir simultanément au moins 20 personnes"</i>
	(Décret n° 2021-xxx du xx xx 2021 relatif aux objectifs de réduction, de réutilisation et de réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique pour la période 2021-2025 AU 1 ^{er} janvier 2022	Décret 3R (Procédure TRIS) objectifs « 3R » intermédiaires (<i>réduction, réemploi, recyclage</i>) -1 ^{er} janvier 2022 L'objectif de 100 % de plastique recyclé d'ici au 1er janvier 2025 et la disparition des emballages plastique à usage unique en 2040. Diminution de 20 %, dont au moins 50 % obtenus par recours au réemploi et à la réutilisation d'emballages, à l'échéance du 31 décembre 2025, → en tenant compte du potentiel propre aux catégories de produits auxquelles sont destinés ces emballages		Qui ? producteurs de matières plastiques destinées aux emballages ; les fabricants d'emballages en plastique ; les producteurs, importateurs, distributeurs ou autres metteurs sur le marché de produits utilisant des emballages plastiques à usage unique ceux utilisant un site internet, une plateforme ou toute autre voie de distribution en ligne de ces produits commercialisés en France;

LOI AGECE OÙ EN EST-ON?

Axes	Calendrier	Décret publié ou à venir	Impacts ?	Commentaires
Sortir du plastique <i>jetable</i>	Au 1^{er} Janvier 2025	Pas de décret Article 28 de la loi Egalim : « Au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard le 1er janvier 2028. »	Sur les process de cuisine (cuisson , conditionnement , réorganisation de la logistique , Laverie , distribution etc.)	-Un avis du CNA en cours de rédaction -Des expérimentations en cours Pour la partie scolaire -TRAVAUX au sein du CNRC (Conseil National de la restauration Collective)  RECOLIM : Réemploi des Conteneurs alimentaire pour anticiper la loi Egalim dans les cantines scolaires franciliennes
		LOI AGECE La fin de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique dans les services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité, les centres périnataux de proximité à compter du 1er janvier 2025		

Résumé Plastiques : Loi AGEC et EGALIM



Point sur la réglementation française

Gobelet et verre ainsi que les assiettes jetables de cuisine pour la table
Bouteilles d'eau plate en plastique (restauration scolaire) ❌

Les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables

- Pailles, piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes y compris celles comportant un film plastique, couverts, bâtonnets mélangeurs pour boissons, contenants
- Fin de la distribution gratuite de bouteilles en plastique contenant des boissons dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel ❌

- Gobelets, couverts, assiettes et récipients utilisés dans le cadre d'un service de *portage quotidien de repas à domicile* sont réemployables et font l'objet d'une collecte
- Au moins une fontaine à eau potable dans les établissements recevant du public

Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ❌

Objectif 100% plastique recyclé

Fin des emballages en plastique à usage unique ❌

2020

2021

2022

2023

2024

2025

...2040

LOI AGECE OÙ EN EST-ON?

Axes	Calendrier	Décret publié ou à venir	Impacts ?	Commentaires
Informé le consommateur -perturbateurs endocriniens -substances générateurs de déchets	Déchets: Dès la publication du décret au Journal Officiel. PE : le 1 ^{er} janvier 2022.	En consultation TRIS jusqu'au 22 mars: 1 /Décret n° _____ du _____ relatif à l'identification des substances dangereuses dans les produits générateurs de déchets 2/Décret n° _____ du _____ relatif la mise à disposition des informations permettant d'identifier les perturbateurs endocriniens dans un produit	1/Substances (générateurs de déchets) 2/PE : Les fabricants devront informer les consommateurs sur la présence éventuelle de perturbateurs endocriniens dans leurs produits. informations mises en ligne sur internet, en accès totalement public et libre de droit (open data) . Avis de l'ANSES pour définir les substances avérées et présumées et suspectées	Identifier si vos produits sont le scope (cf syndicats?) → Réputation, obtention des données auprès des fournisseurs, quid des emballage recyclés... Calendrier (arrêtés, avis Anses..) Actions à mener au sein des entreprises : étude d'impacts ? évaluation des conséquences business ?
Informé le consommateur Signalétique de tris	Au 1 ^{er} janvier 2021	l'arrêté du 30 novembre 2020 relatif aux signalétiques et marquages pouvant induire une confusion sur la règle de tri ou d'apport du déchet issu du produit et les annexes à l'arrêté du 25 décembre 2020	le cadre réglementaire concernant le Point Vert : CAS 1 – Territoire français La pénalité à hauteur de 100% de l'éco-contribution en cas d'apposition du Point Vert sur l'emballage s'appliquera à partir du 1 ^{er} avril 2021 CAS 2 – Marché intérieur (Espagne et Chypre) Une exemption de pénalité est prévue jusqu'au 1 ^{er} janvier 2022 pour les produits à destination des autres Etats membres du marché intérieur (sont visés i les emballages multilingues pour Chypre et de	Un délai d'écoulement des stocks de 18 mois pour les produits et emballages fabriqués avant le 1 ^{er} avril 2021 Un délai d'écoulement des stocks de 12 mois est prévu pour les produits et emballages fabriqués avant le 1 ^{er} janvier 2022

LOI AGECE OÙ EN EST-ON?

Axes	Calendrier	Décret publié ou à venir	Impacts ?	Commentaires
Agir contre l'obsolescence programmée  L'INDICE DE RÉPARABILITÉ	1 ^{er} Janvier 2021	<u>Décret n° 2020-1757 du 29 décembre 2020 relatif à l'indice de réparabilité des équipements électriques et électroniques</u>	les producteurs, importateurs, distributeurs ou autres metteurs sur le marché d'équipements électriques et électroniques et les vendeurs de ces mêmes équipements ainsi que ceux utilisant un site internet, une plateforme ou toute autre voie de distribution en ligne dans le cadre de leur activité commerciale en France.	Pas direct sur nos équipements en BtoB Quid de l'intérêt pour nos clients?
Lutte contre le gaspillage et réemploi solidaire		<u>Décret n° 2020-1724 du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage</u>	Plusieurs articles « décret Fourre tout » -Invendus de produits non alimentaires -convention des dons invendus -plastiques (cf page)	
		<u>Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement</u>	-Toute personne morale de droit public ou de droit privé qui contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire définis au 10° de l'article L. 541-1 peut bénéficier du label " anti-	Le référentiel du label " anti-gaspillage alimentaire " précise les modalités de mise en œuvre -définition des critères - les procédures de contrôle et de suivi associées -les missions et les prérogatives des

LOI AGECE

Quid de vos clients
Quelles sont les questions posées ?

PJL CONVENTION CITOYENNE CLIMAT



= **Projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets**

Projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

Le projet de loi comprend **65 articles répartis en six titres**, qui reprennent la nomenclature des groupes de travail de la Convention citoyenne :

- Titre I^{er} : Consommer
- Titre II : Produire et travailler
- Titre III : Se déplacer
- Titre IV : Se loger
- Titre V : Se nourrir
- Titre VI : Renforcer la protection judiciaire de l'environnement

L'exposé des motifs annonçait 63 articles et six titres mais le sixième, qui concerne la création d'un délit d'écocide, n'était pas encore arbitré.

PJL CONVENTION CITOYENNE CLIMAT



= **Projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets**

Quelques articles retenus

1. **Article 1** : complète le **dispositif d'affichage environnemental** prévu par l'article 15 de la loi AGECE en ajouter l'impératif de clarté sur l'impact carbone de l'affichage environnemental,
2. **Article 11** : fixe un objectif de 20 % de surfaces de ventes consacrées à la **vente en vrac** d'ici 2030 dans les grandes et moyennes surfaces, c'est-à-dire les commerces de plus de 400m² de vente,
3. **Article 12** : permettra aux producteurs la mise en place de dispositifs **de consigne pour les emballages en verre**, de manière à ce qu'ils soient lavables et réutilisables, sous réserve que le bilan environnemental global de ces dispositifs soit positif, à partir de 2025,
4. **Article 57** : renforce les dispositifs de la loi EGalim qui prévoient que les produits acquis dans les services de restauration des personnes publiques devront comporter au 1^{er} janvier 2022 au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, en les étendant à compter de 2025 à la restauration collective privée.
5. **Article 58** : vise à ajouter au **plan national de l'alimentation et de la nutrition** (PNAN), qui regroupe à la fois le programme national de l'alimentation (PNA) et le programme national nutrition santé (PNNS), une dimension climatique.
6. **Article 60** : vise à contribuer à la structuration de la filière des protéagineux en France au travers de la facilitation de la mise en œuvre de la Stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée.

PJL CONVENTION CITOYENNE CLIMAT



Autre texte suite CCC

Projet de loi constitutionnelle modifiant l'article 1^{er} de la Constitution

Modification de l'article 1^{er} de la Constitution.

Son unique article vise à affirmer que la France « *garantit la préservation de la biodiversité et de l'environnement et lutte contre le dérèglement climatique* »

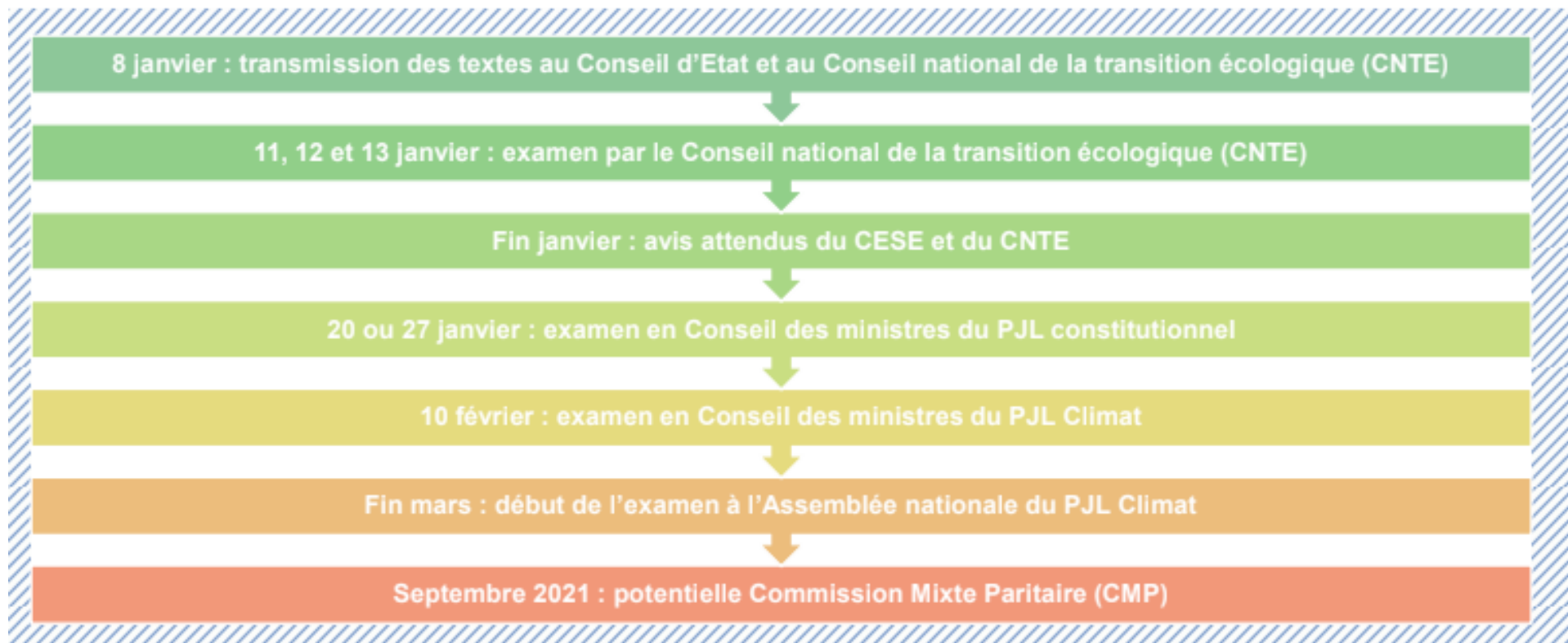
Une rédaction qui reprend mot pour mot celle proposée par les membres de la convention citoyenne pour le climat, qui demandaient également que la modification soit entérinée par référendum. Une proposition acceptée dès le 29 juin 2020 par le chef de l'État et réaffirmée le 14 décembre lors de sa dernière rencontre avec les conventionnels au Cese.

Selon l'exposé des motifs du projet de loi, l'inscription à l'article 1^{er} de la Constitution du principe général de préservation de l'environnement, présent depuis 2005 dans la Charte de l'environnement, lui « *donne une force particulière, introduisant un principe d'action positif pour les pouvoirs publics et une volonté affirmée de mobiliser la Nation* ».

PJL CONVENTION CITOYENNE CLIMAT



Calendrier indicatif : objectif d'une adoption définitive des 2 textes à l'été



DIVERS PLAN DE RELANCE



- ✓ 500 millions d'euros pour l'économie circulaire
 - 140 M€ pour l'incorporation de Matières Premières Recyclées
 - 100 M€ pour les biodéchets
 - 84 M€ pour la modernisation des centres de tri et le recyclage
 - 61 M€ pour la réduction, le réemploi, le développement de solutions de substitutions
 - 41 M€ pour l'accompagnement de la filière plastique
 - Recyclage chimique des plastiques
- ✓ 1,2 milliard d'euros à l'accompagnement de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et plus largement de la chaîne alimentaire.
 - dont 50 millions d'euros servira à financer un plan de soutien aux cantines scolaires dans 1 500 petites communes.
- ✓ 10 millions d'euros concerne le soutien à la restauration commerciale 1000 «restaurants durables» dotée écoresponsable et s'inscrit dans le volet Tourisme durable (le ministère de l'Europe et des Affaires étrangères). Situés en particulier dans les communes rurales de moins de 20 000 habitants, un millier d'établissements seront aidés à développer ou à adapter des activités de restauration durables.

PLAN DE RELANCE



Plan de relance annoncé le 3 septembre 2020 :

- 100 Mds (60 Mds Fr + 40 Mds UE) pour 2 ans (2021 et 2022)
- dont 1,2 Md pour le volet « transition agricole, alimentation et forêt »
 - 3 priorités :
 - Reconquérir notre souveraineté alimentaire
 - Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français
 - Accompagner l'agriculture et la forêt françaises dans l'adaptation au changement climatique

[Liste
actée](#)

Mesures « alimentation » du plan de relance :

Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français

- Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes 50 M
- Partenariat État/collectivité au service des Projets d'Alimentation Territoriaux (amplification) 80 M
 - soutien à la création de nouveaux PAT émergents, via l'appel à projet du PNA 3 M
 - investissement dans des PAT déjà avancés, appel à candidatures régional 77 M
- Alimentation locale et solidaire (« paniers fraîcheur ») 30 M
- Initiative « Jardins partagés » 30 M

Reconquérir notre souveraineté alimentaire

- Plan protéines végétales 100 M (dont 3 M pour le volet alimentation humaine, éducation à l'alimentation)
 - Promotion de la consommation de légumineuses

Autres mesures

- Opération « 1000 restaurants durables » 10 M

Focus sur la mesure 14 - Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes

- Objectif : **accompagner et accélérer l'application de la loi EGA**lim dans les cantines des écoles primaires publiques des petites communes, par le soutien aux projets d'investissement.
- Cette mesure consiste en une aide à l'investissement pour des projets d'amélioration de la cantine portant sur 3 types d'investissements :
 - investissements en **matériel**, par exemple pour stocker et cuisiner des produits frais :essoreuses, robot coupe-légumes, éviers, tables de tri, substitutions des contenants en plastique...
 - investissements **immatériels** : logiciels,...
 - **prestations intellectuelles** : formation du personnel (par exemple pour la préparation des repas végétariens ou pour l'utilisation des logiciels), accompagnement, bureau d'études, architectes (par exemple pour la mise en place d'espaces de stockage des fruits ou l'installation de bars à salades)...
- Montant global : **50 millions d'euros (dont 7,5% pour les outre-mer)**
- Période de soutien : **2021 (engagements)** et jusqu'en 2023 (paiements)

Consultation des parties prenantes pour établir une liste éligible (Consultation du Collège equipments et services)

Autres dispositions (C2.2) utilisant un véhicule de transposition différent

▪ France relance

Le plan de relance permet de mettre en œuvre, totalement ou partiellement, d'autres mesures proposées par le groupe Consommer de la CCC, notamment en ce qui concerne les déchets :

- ✓ 274 millions d'euros sont ainsi consacrés à la gestion des déchets, afin de moderniser les centres de tri, de recyclage et la valorisation des déchets.
- ✓ 226 millions d'euros du Plan de relance consacré à l'investissement dans le réemploi et le recyclage, pour accompagner la réduction de l'utilisation du plastique (notamment à usage unique), de favoriser l'incorporation de plastique recyclé, et d'accélérer le développement du réemploi.

▪ Taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOM)

Le gouvernement a déposé un amendement au projet de loi de finances pour 2021, visant à prolonger de deux ans le dispositif d'expérimentation de la part incitative de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOMi) qui incite les ménages à réduire leurs ordures.

POINT SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE

➤ Point sur les mesures sanitaires et les protocoles

Cf Patrick dieu et Thibault Teyssier

➤ Quid de notre FAQ ?

[-l'Espace Professionnels et Post Linked Inn](#) GECO Food service

FAQ 1Publication « générique »

[-FAQ Etape 2 sur](#) les mesures sanitaires pour la réouverture

➤ **JAPLIC** toutes les corrections sont faites – Choix d'un graphiste en cours

➤ **Autres sources :**

Guide UMIH

-Protocole ministère du Travail Fiches Métiers

[Fiche métier réceptionniste – veilleur de nuit](#)

[Fiche métier personnel de chambre](#)

[Procédure Commerce de détail](#)

POINT SPÉCIAL PROTOCOLE SCOLAIRE

Protocoles dans les écoles renforcé à partir du 25 Janvier

- Le port du masque est obligatoire même lorsqu'ils sont assis, tant qu'ils ne consomment pas un plat ou une boisson.
- Il est préconisé de contrôler le renouvellement de l'air, par exemple par l'utilisation de capteurs de CO2.
- Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service et, si possible, après chaque repas
- Dans le premier degré, le non brassage entre élèves de classes différentes doit impérativement être respecté. Les élèves d'une même classe déjeunent ensemble en maintenant une distanciation d'au moins un mètre avec ceux des autres classes. La stabilité des groupes d'élèves déjeunant à une même table est privilégiée.
- **Prohiber les offres alimentaires en vrac** (pains, bars à salades, desserts, corbeilles de fruits, etc.) au profit d'un dressage à l'assiette et/ou au plateau pour éviter les manipulations (adapter les modalités de conditionnement le cas échéant) ;
- **Organiser le service individuel des plateaux et des couverts** ; • organiser le service de l'eau (utilisation de bouteilles d'eau, manipulation par un adulte respectant une hygiène des mains, mise à disposition de produits hydroalcooliques, etc.)
- **Proposer, en dernier recours, des repas à emporter** (si possible en alternant pour les élèves les repas froids, à emporter, et les repas chauds à la cantine en établissant un roulement un jour sur deux) et veiller au respect de la distanciation physique et au non brassage par les élèves au moment de la prise du repas à emporter.

Quels retours Terrain ?

POINT ACTIVITÉS GECO

POINT ACTIVITES GECO

Spécial COVID

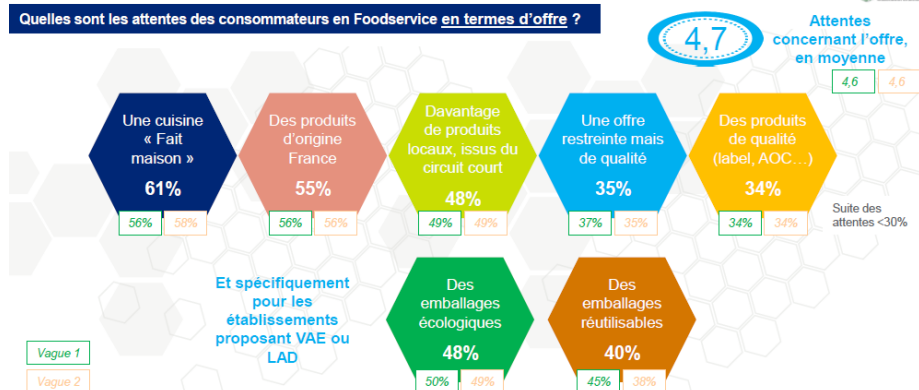
- ✓ **IRI GIRA FOOD SERVICE : Souscription pour un montant de 60 K€ à une étude en 3 phases sur le consommateur en RHD post confinement**

- ❖ Phase 1 réalisée Semaine 1 du déconfinement
- ❖ Phases 2 Semaine du 18 au 21 juin (Réouverture Paris IDF)
- ❖ **Phase 3 Semaine entre le 18 et le 20 septembre 2020**

Constat lourd de conséquence : la moitié des français ont peur d'aller en restauration, pour de multiples raisons. Des écarts assez légers entre générations, même si les plus jeunes ont (un peu) moins peur



Des attentes en termes d'offre qui restent les mêmes au fil des mois : les clients souhaitent toujours un recentrage vers la « maîtrise » des produits consommés (français, local, Fait-maison, qualité), et des emballages éthiques (écologie et pérennité). Quid de recentrer l'offre, de la réduire, pour proposer « moins mais mieux »



A mi septembre, les clients privilégient toujours la sécurité sanitaire (respect des normes sanitaires et distances de sécurité), qui, malgré une baisse de 7pts Vs la vague 1, et une stabilité Vs la vague 2, reste plus importante que l'expérience émotionnelle.

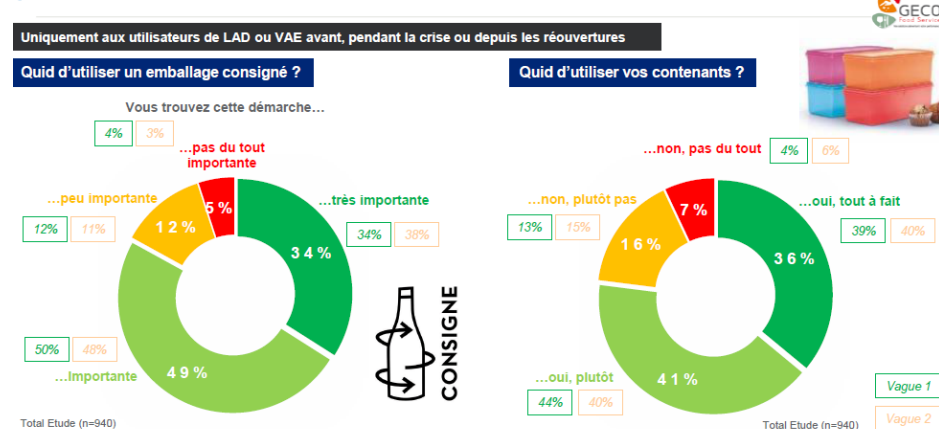
IMPORTANCE DE LA SECURITE SANITAIRE



Q49a) Aujourd'hui, à quel critère, parmi les 2 proposés, accordez-vous le plus d'importance lorsque vous décidez de sortir dans ces établissements ?



Fort attrait de de la consigne et de l'utilisation de ses contenants → bénéfice écologique et sanitaire → Offrir lors de la 1ère commande ?



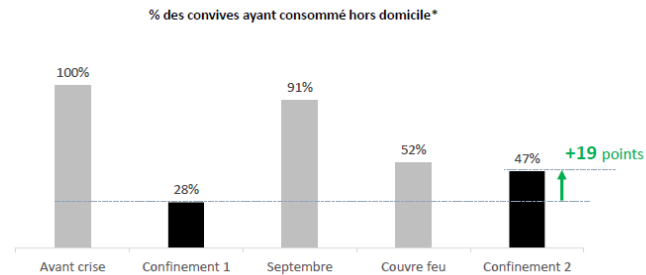
POINT ACTIVITES GECO

Spécial COVID (confinement 2)

✓ Food Service Vision Revues stratégiques #4 Décembre 2020 En ligne sur le site

2. LA CONSOMMATION CONFINÉE

La consommation hors domicile résiste mieux



*Hors domicile: Bars-Cafés/Vente à emporter/Livraison/Drive/Restauration Rapide & Tradi.
NB « convives » = vont au restaurant au moins 1 fois par mois avant la crise : 77% des Français
Source : Baromètre #5 Food service Vision, MonAviSur, novembre 2020

food
service
vision

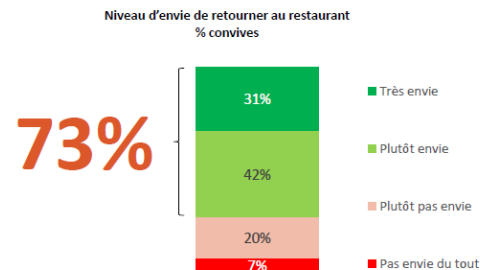
FOOD SERVICE & COVID-19
Revue stratégique #5

Synthèse réservée adhérents GECO

Document confidentiel - tous droits réservés @Food Service Vision 12

4. PERSPECTIVES : LES POINTS D'APPUI DU SECTEUR

73 % des convives ont envie de retourner au restaurant



NB « convives » = vont au restaurant au moins 1 fois par mois avant la crise : 77% des Français
Source : Baromètre #5 Food service Vision, MonAviSur, novembre 2020

food
service
vision

FOOD SERVICE & COVID-19
Revue stratégique #5

Synthèse réservée adhérents GECO

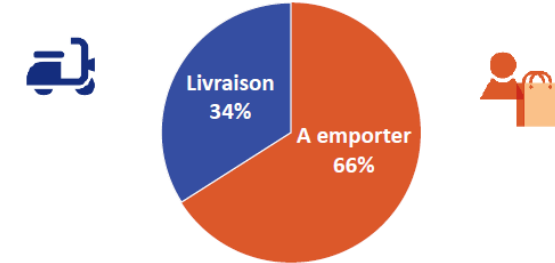
Document confidentiel - tous droits réservés @Food Service Vision 24

2. LA CONSOMMATION CONFINÉE

La vente à emporter représente les deux tiers des repas



Répartition des repas pendant ce 2^e confinement
Vente à emporter vs livraison



Source : Baromètre #5 Food service Vision, MonAviSur, novembre 2020

food
service
vision

FOOD SERVICE & COVID-19
Revue stratégique #5

Synthèse réservée adhérents GECO

Document confidentiel - tous droits réservés @Food Service Vision 13

4. LES PERSPECTIVES : HYPOTHÈSES POUR 2021

Les facteurs pris en compte dans les scénarii

4 facteurs sont pris en compte dans les scénarii d'évolution.

Le plus décisif et impactant directement les autres étant la vitesse de déploiement du vaccin, les 2 scénarii de projection retenus sont construits autour de cette variable :

- Scénario favorable : déploiement rapide du vaccin (en S1)
- Scénario défavorable : déploiement plus lent du vaccin (en S2)



Disclaimer : les scénarii de prévisions élaborés constituent des hypothèses raisonnables compte tenu des éléments de marché mais ne sauraient engager la responsabilité de Food Service Vision dans la prise de décisions en découlant.

food
service
vision

FOOD SERVICE & COVID-19
Revue stratégique #5

Synthèse réservée adhérents GECO

Document confidentiel - tous droits réservés @Food Service Vision 29

POINT ACTIVITÉS GECO

✓ Etude annuelle

2019 :Rappel Etude sur les drivers des choix du consommateur en Hors Domicile confiée à CHD Expert

Phase qualitative (Focus Group) publiée en Janvier 2020 ([En ligne sur le site Internet'](#))

Phase quantitative prévue en Mars puis en Novembre →stop

(questionnaire définitif validé lors de la Commission Etudes&Outils Mkg)

➔ 2021 Réorientation vers des outils plus agiles

✓ Panel CREST

Août 2020 :Résultats semestriels -lecture de l'activité sur le S1 2020 vs S1 2019 (par segments de marchés de la restauration commerciale (et entreprises).Tableaux de bord et publication GECO Food service [en ligne dans l'Espace Adhérents](#)

A venir Février Bilan Année 2020

✓ Baromètre de la restauration collective

2020 Baromètre annuel décalé en Octobre

Qui ? **les responsables à l'achat**, 4 sous segments de marché suivis en restauration collective avec des inputs **3-4 questions** COVID 19
+plastiques Biodéchets

Restaurations Scolaire, Santé, Sociale (maisons de retraites/EHPAD) et Entreprise.403 interviews seront réalisées (pour chaque vague).

14 Indicateurs : ▪ *Signalétique détaillée (activité, type de gestion...)* ▪ *Nombre de convives* ▪ *Type de services* ▪ *Nombre de services / repas* ▪ *Fournisseurs* ▪ *Régime de passation* ▪ *Fréquence d'appel d'offre* ▪ *Budget par repas* ▪ *Evolution des coûts matières* ▪ *Evolution du budget* ▪ *Evolution de l'offre* ▪ *Nb de postes* ▪ *Equipement de cuisson* + *projet d'équipement* ▪ *Etat de santé du secteur* ▪ *Qualité de l'offre* ▪ *Attractivité du secteur*

Résultats disponibles sur le site internet du GECO FS



POINT ACTIVITÉS GECO

Commissions

➤ Commission Restauration durable

4 Réunions 14H30-17H00

CONTACT/INSCRIPTION : frederique.lehoux@gecofoodservice.com

- Jeudi 28 janvier 2021 (report de la réunion du 26/11/20)
- Mercredi 10 mars 2021
- Jeudi 20 mai 2021
- Jeudi 30 septembre 2021
- Jeudi 25 novembre 2021

✓ Commission Boulangerie Pâtisserie : *Réunion selon les besoins/projets*

CONTACTS/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com (EN APPUI : frederique.lehoux@gecofoodservice.com)

- 8 février – 14h00/16h30

POINT ACTIVITES GECO

FORMATIONS

✓ PANORAMA DES MARCHES Version Printemps :

(*PRESENTIEL*)

- Mardi 9 mars 2021
- Mardi 16 mars 2021
- Mardi 20 AVRIL 2021

✓ Grands Comptes Utilisateurs (GPS2 Eric Nardin) :

(*PRESENTIEL*)

- Mardi 30 mars 2021

✓ Relations Tripartites : (GPS2 Eric Nardin)

(*PRESENTIEL*)

- ~~Mercredi 31 mars 2021~~

✓ Les CGV socle de la négociation (Lois & Stratégie Nicolas Genty):

(*PRESENTIEL*)

- ~~Jeudi 1er avril 2021~~

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION