



Revue de presse

Semaine du 27 février au 5 mars 2021



A NE PAS MANQUER

Le foodtweet #5 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas rater sur Twitter!

SNACKING 04/03/2021.

- ✓ "J'ai découvert la joie d'être à la maison le soir" : avec le #Covid19, le secteur de la restauration craint un manque de main-d'œuvre à la réouverture via @franceinfo <https://buff.ly/3q74hlj>
- ✓ À la rencontre de celui qui transforme le pain rassis d'hier en pain frais de demain <https://t.co/BBbFqeYiFq?amp=1>
- ✓ Confinés mais pas à cours d'idées comment les restaurateurs se réinventent-ils pour surmonter la crise ? 10 opérations #sucessfood dénichées par [LRI]@MalouFoodMtg[PDI] avec du #snacking dedans, forcément ! [1]
- ✓ Depuis quelques années, le poke bowl s'est frayé une place au milieu des pauses déjeuners citadines. Dans les rues des grandes villes françaises, les enseignes à poke bowl ont autant fleuri que les vendeurs de cigarettes électroniques et de CBD.
- ✓ 🥥#snackingdor 2021 : la baguette/fourchette by @PitayaResto remporte le prix spécial du jury emballages x packaging 🍷🍷🍷 🗣️ <http://bit.ly/snackingdor2021>
- ✓ Condamnation d'Axa à indemniser un restaurateur marseillais : la "survie" de restaurateurs est en jeu, estime l'avocat du plaignant
- ✓ CEO de Quick, filiale du groupe Bertrand, Sébastien Buchheit nous explique sa stratégie de développement. Si l'enseigne est à vendre, ce n'est un secret pour personne, le dirigeant travaille à rendre la dot de la mariée la plus attractive possible. <http://officieldelafranchise.fr/franchise-tv/sebastien-buchheit-quick-un-franchise-doit-avoir-entre-trois-a-quatre-restaurants-25022021>
- ✓ McDonald's dévoile une refonte totale de son packaging. Un rafraîchissement aussi ludique que fonctionnel puisque l'emballage sert ainsi de système de reconnaissance du produit. Cette refonte vise à apporter « un sentiment de joie et d'accessibilité "by @pearlfisherlive
- ✓ En utilisant les données recueillies en fonction de la fréquentation actuelle des restaurants au drive-in, la technologie commencera à suggérer des éléments qui faciliteront la gestion des heures de pointe pour nos restaurants » S. Easterbrook @McDonalds <https://bit.ly/mapal-snacking>
- ✓ Le retail est sous tension et doit être prêt à s'adapter à tous les contextes. Les Dark Stores semblent être un moyen efficace pour muscler son offre e-commerce et écouler les stocks des magasins. Analyse [1]
- ✓ #Facebook publie un guide sur les tendances de la distribution
- ✓ "Les rôles s'inversent : les achats en magasin se basent désormais sur les transactions et la fonctionnalité, et les achats en ligne, sur l'expérience" <https://buff.ly/3b21Yf7>
- ✓ Prochaine étape du développement de #TikTok ? Les recettes de cuisine ! <http://is.gd/j5gs89> via @webmarketingcom
- ✓ #snackingdatas : #TendanceConso : 1 famille FR sur 3 a changé ses habitudes #food face à la #covid_19 [1]
- ✓ <http://bit.ly/382iidT>
- ✓ The COVID-19 crisis has rapidly accelerated consumer demand for fresh packaged bakery. <https://bit.ly/3kLGczD>
- ✓ Le passeport vaccinal sera-t-il obligatoire pour voyager ou aller au restaurant ? Même s'il est encore trop tôt car seule une minorité de Français a été vaccinée, le gouvernement a commencé à réfléchir à plusieurs hypothèses. Franceinfo fait le point

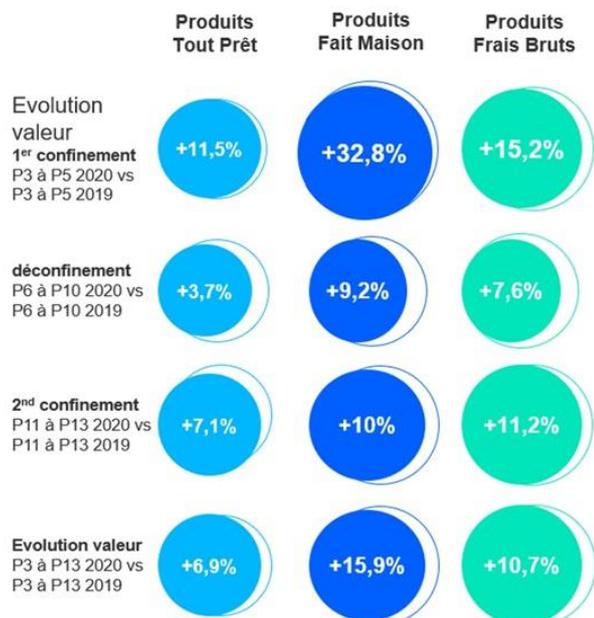
Le Homing, nouvelle tendance de consommation

Kantar

« C'est avant tout une philosophie de réappropriation de son intérieur. Pour nous le homing est le fait d'orienter ses achats pour se sentir bien à la maison »

⇒ **Video**

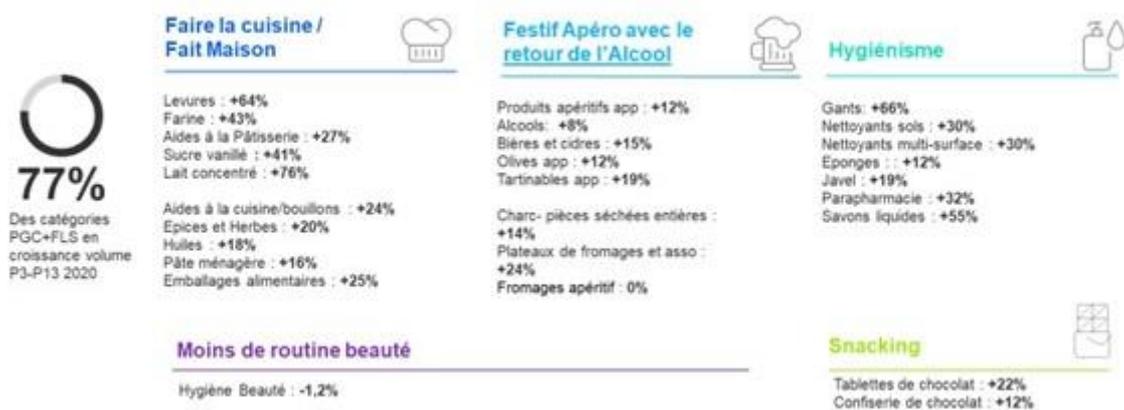
Retour au Fait Maison et aux produits bruts et frais plus marqué au 1^{er} confinement qu'au 2^{ème}



Évolution valeurs sur PGC+FLS et kg sur PFT Ts Circuits

Des tendances Homing toujours d'actualité

Cooking, Festif, Chilling/Netflix/Snacking et Hygiénisme/Moins de routine Beauté



KANTAR

5

A REGARDER

Cafés, bars et restaurants : de la survie artificielle à la renaissance

Xerfi Canal 04/03/2021- Alexandre Mirlicourtois – Directeur de la conjoncture et de la prévision

MARCHE/ FILIERE / CONSOMMATION

Les ventes d'équipements pour la RHD et la blanchisserie ont chuté de 19% en 2020

Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines (Syneg) **Selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg, les ventes globales (France + export) ont en effet reculé de 19 % en 2020 par rapport à 2019.** Les exportations sont encore plus lourdement impactées. « *Dans un contexte de tension sur les prix des matières premières, les perspectives des industriels s'améliorent lentement en 2021, sans toutefois retrouver leur niveau de 2019* », commente le Syneg.

La pandémie renforce la croissance du bio en Europe

Les Marchés 03/03/2021

Déjà en croissance depuis plusieurs années, la hausse du marché du bio en Europe s'est accélérée en 2020 avec la pandémie de coronavirus, mais de façon disparate selon les pays et les produits.

Consommation snacking, 1 famille française sur 3 a changé ses habitudes face au Covid-19

Snacking 02/03/2021

Plus d'une famille française sur trois aurait changé ses habitudes en matière de consommation snacking durant la pandémie de Covid-19 selon une étude publiée par Mondelez International. Près d'un Français sur deux pense que cette crise aura un impact à long terme sur la manière dont ils consomment leurs collations.

Non, il n'est pas indispensable de manger de la viande pour être en bonne santé

LE MONDE 27/02/2021

A rebours des affirmations du ministère de l'agriculture, le consensus scientifique estime que les enfants peuvent grandir en bonne santé sans manger de la viande.

Distribution, restauration, foodtech, regards croisés sur des secteurs en pleine mutation

NEORESTAURATION 24/02/2021

Comment l'accélération de la digitalisation impulsée par la crise de la Covid-19 a-t-elle impacté les secteurs de la distribution, de la restauration et de la foodtech ? Pour le savoir, Heidi Miller et Karine Sanouillet ont organisé le 11 février 2021 un webinaire HEC Alumni avec Julia Bijaoui, fondatrice de Frichti, Stéphane Manigold, fondateur du groupe de restaurants Eclore, Christophe Pioger, directeur Concepts proximité et partenariats Carrefour et Jean Valfort, fondateur de Panorama Group et des dark kitchen DEVOR. Elles partagent avec NéoRestauration l'analyse qu'elles portent sur ces secteurs en mutation.

RESTAURATION COLLECTIVE

Une tribune pour rendre obligatoire l'option végétarienne en restauration collective

LE CUISINIER 02/03/2021

Des élus locaux et acteurs de la restauration signent une [tribune publiée dans Libération](#) du 2 mars 2021, demandant de rendre obligatoire l'option végétarienne dans les établissements de restauration collective. « Nous sommes de toutes couleurs politiques et représentons des structures de toutes tailles, de tout type, réparties sur tout le territoire français. », peut-on lire dans ce texte.

Menus végétariens à la cantine : Greenpeace préconise de laisser les enfants choisir

LE FIGARO 05/03/2021

Mieux vaut laisser les enfants choisir chaque jour s'ils veulent manger végétarien ou non à la cantine, et non leur imposer une inscription préalable pour le trimestre ou l'année entière, préconise Greenpeace dans une enquête publiée jeudi 4 mars.

- ⇒ **20 MINUTES**
- ⇒ **LE PARISIEN**

RESTAURATION COMMERCIALE

Comment mettre aux normes son activité de livraison en restauration? Avis d'expert

SNACKING 02/03/2021

La crise du Covid a conduit à accélérer un phénomène déjà en pleine expansion : la livraison de repas. Si la pratique était marginale il y a quelques dizaines d'années et concernait surtout des segments de restauration bien identifiés comme celui de la pizza ou du sushi, son champ d'action est aujourd'hui beaucoup plus large du plus petit snack local au chef, même étoilé. Sauf que ne fait pas de la restauration livrée qui veut ! De nombreuses règles, notamment sanitaires doivent être respectées. L'avocate Nathalie Goutaland, ex-inspecteur des services vétérinaires aujourd'hui reconvertie dans le droit, fait un point pour snacking.fr sur le sujet. Riche d'enseignements.

"J'ai découvert la joie d'être à la maison le soir" : avec le Covid-19, le secteur de la restauration craint un manque de main-d'œuvre

FRANCE INFO 01/03/2021

Avec les fermetures prolongées, des salariés de la restauration ont pris conscience de la difficulté du métier. Des restaurateurs s'inquiètent de ne pas revoir une partie du personnel lors de la reprise.

Condamnation d'Axa à indemniser un restaurateur marseillais : la "survie" de restaurateurs est en jeu, estime l'avocat du plaignant

FRANCE INFO 25/02/2021

Axa est en mesure d'indemniser les restaurateurs pénalisés par la crise sanitaire qui sont, eux, en danger, estime Maître Jean-Pierre Tertian.

"C'est humainement dévastateur": une quarantaine de députés plaide pour la réouverture des restaurants le midi

BFMTV 01/02/2021

Les bars, restaurants et cafés sont fermés depuis le 30 octobre. Mais certains députés estiment qu'il est possible de les réouvrir, au moins le midi dans un premier temps.

GESTION DES DECHETS / ENVIRONNEMENT

Près de 20% des denrées alimentaires disponibles dans le monde sont jetées à la poubelle

LE PROGRES 04/03/2021

Un rapport alarmant de l'ONU publié ce jeudi pointe du doigt le gaspillage alimentaire, qui représente chaque année dans le monde près d'un milliard de tonnes de nourriture.

- ⇒ **L'OBS**
- ⇒ **LES ECHOS**
- ⇒ **LE FIGARO**
- ⇒ **LIBERATION**
- ⇒ **LA DEPECHE DU MIDI**
- ⇒ **CHALLENGES**
- ⇒ **LE PARISIEN**

PRES DE CHEZ VOUS

Toulouse : Les plats non servis des cantines bientôt revendus à prix modiques et les restes réduits en compost

20 MINUTES 04/03/2021

HALTE AU GASPILLAGE Engagée dans le réseau « Mon Restau Responsable », la mairie de Toulouse va bientôt proposer de revendre les restes non consommés des cantines à prix réduits, mais aussi valoriser leurs biodéchets en compost

INFOS INTERNES

Emballage, Groupe Guillin en négociation exclusive pour reprendre Gault & Frémont

SNACKING 03/03/2021

Mariage Français en vue avec l'annonce, de l'entrée en négociation exclusive du leader européen en solutions d'emballages alimentaires Guillin avec le champion du packaging en carton et papier Gault & Frémont.

Emmanuel Roux : « regrouper les forces pour tirer le meilleur de la loi EGalim »

NEORESTAURATION 02/03/2021

Le dirigeant de Poivre & Sel Conseils, agence de maîtrise d'ouvrage axée sur le bien manger en restauration collective, prend position vis-à-vis de la loi EGalim : dans cette tribune, il en montre les difficultés mais aussi les leviers qu'elle permet d'actionner, à condition d'être unis pour le faire.

Renforcement de la marque « Engagé pour l'avenir » par Metro France

Bra restauration 02/03/2021

Metro France poursuit sa démarche de valorisation des filières durables en étendant sa marque « Engagé pour l'avenir » à de nouveaux produits de filières animales et végétales. L'enseigne accompagne ainsi ses fournisseurs dans une logique durable reposant sur 4 piliers : la transparence, des modes de production respectueux de l'environnement, le respect des ressources naturelles et le bien-être animal.

TerreAzur : accompagner pour cuisiner des menus végétariens

NEORESTAURATION 01/03/2021

Depuis le 1er Novembre 2019 et conformément à la loi EGALIM, la restauration scolaire - de la maternelle aux lycée - doit proposer à minima un menu végétarien par semaine. Pour simplifier cette initiative, TerreAzur accompagne ses clients sur la voie du végétal en les aidant à construire facilement des menus qualitatifs, gustatifs et équilibrés.

