



# Revue de presse

Semaine du 6 mars au 12 mars 2021

PAS DE VIANDE À LA CANTINE

# LES INDUSTRIELS EN ONT L'EAU À LA BOUCHE

“Végétaliser” le contenu des assiettes de nos enfants ? L'agro-industrie ne dit pas non. Et pour cause : il y a de très généreuses marges à faire. Sauf que la polémique sur le menu des cantines lyonnaises est passée totalement à côté de ce sujet-là...

PAR SANDRA FRANRENET

À Lyon, la polémique autour du menu unique sans viande n'en finit pas ; même François Hollande a cru bon de s'inviter à la table des débats ! Pendant que les élus s'écharpent sur l'importance de servir ou non des protéines carnées aux enfants, personne ne se demande à qui profite la disparition de leurs biftecks. Dans le XVIII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, les parents ont leur petite idée. Il faut dire que les plats proposés aux 25 000 écoliers lyonnais ressemblent à s'y méprendre à ceux qui garnissent les plateaux de leurs 14 000 rejets. En clair, des aliments assemblés dans une cuisine centrale en liaison froide, gérée par une multinationale (Sogeres, filiale de Sodexo, dans le XVIII<sup>e</sup> ; Elior, à Lyon).

« Lorsque l'on concentre autant la production alimentaire, la réponse est nécessairement industrielle », tranche Anne, cofondatrice du collectif Les enfants du 18 mangent ça, créé en 2018 pour dénoncer la mal-

bouffe dans les cantines. Depuis trois ans, cette mère de famille se bat aux côtés de citoyens engagés pour que les demi-pensionnaires « cessent de manger des aliments reconstitués qui n'existeraient pas sans le recours à la chimie ». À l'origine de leur action, un plat végétarien à base d'huile de canola, d'amidon de blé, de poudre de blanc d'œuf, de maltodextrine, de sucre et d'épaississant, le tout issu de l'agriculture biologique. « Bien sûr qu'il faut végétaliser nos assiettes, mais pas avec des produits ultratransformés dont on sait qu'ils sont délétères pour la santé et l'environnement », regrette Constance, également membre du collectif. Si rien n'est fait pour les encadrer, la décision du maire de Lyon de supprimer temporairement la viande des cantines et, plus largement, la loi Egalim, qui impose aux restaurants scolaires de servir au moins un repas végétarien par semaine, risquent d'ouvrir un boulevard à l'industrie agroalimentaire. »



« BIEN SÛR QU'IL FAUT VÉGÉTALISER nos assiettes, mais pas avec des produits ultratransformés dont on sait qu'ils sont délétères pour la santé et l'environnement », alerte Constance, membre du collectif Les enfants du 18 mangent ça.

► Un « boulevard » d'autant plus large que les cuisiniers ne sont toujours pas formés à travailler les légumineuses. Il y a quelques mois, Xavier Elices-Diez a pourtant essayé d'y remédier en tentant d'intégrer les protéines végétales dans les programmes de formation initiale BEP et CAP cuisine via un groupe de travail du Conseil national de la restauration collective. En vain. « Les voies de la formation ne sont pas impénétrables », assure insouciant. Les choses évoluent, et beaucoup de professionnels restent sur leurs acquis. « Ne rien arranger, certains n'ont aucun scrupule à utiliser des produits industriels types fonds de cake, givés d'additifs, alors pour leurs stagiaires en auraient-ils fait en poste ? » Consciente : qui est en train de se jouer, Cécile Rollin déplore une détermination contraignante n'importe comment, qui lui rappelle l'année 1997. « Le règlement soudain des normes a incité les cuisiniers à urler les œufs frais au profit d'œufs ouverts ou en bidon bien plus faciles à manipuler, se souvient rectrice du réseau interprofessionnel Restau'co. Nous sommes ur'hui confrontés à la même situation. Introduire des repas végétaux dans l'urgence, sans miser sur la formation encourageant le "fait maison", pousse les cuisiniers à se tourner vers des plats préparés », affirme Marie-Cécile Rollin, directrice de Restau'co. Di-dessus, plateau de cantine avec des allumettes végétales.



« INTRODUIRE des repas végétariens dans l'urgence, sans miser sur une formation encourageant le "fait maison", pousse les cuisiniers à se tourner vers des plats préparés », affirme Marie-Cécile Rollin, directrice de Restau'co. Di-dessus, plateau de cantine avec des allumettes végétales.

mandations du GEMRCN [le guide cadrant les achats en restauration collective], concède Florian Michel. Malheureusement, on y trouve le meilleur comme le pire : des plats qui se rapprochent du "fait maison" jusqu'à des poudres bourrées de "marqueurs d'ultra-transformation". C'est-à-dire des produits obtenus par des procédés technologiques.

#### Pris en étau

Loin de s'en émouvoir, Laurence Vigné, la secrétaire générale adjointe de GeCo Food Service, une association regroupant des industriels agroalimentaires, commente : « Nos entreprises ont développé différentes gammes pour répondre aux besoins de tous les acteurs. Ceux qui ont un budget suffisant ont accès à des produits de qualité, les autres doivent opérer un arbitrage. La bonne nouvelle, c'est que la loi Egalim pousse les gestionnaires à acheter des produits

plus durables et labellisés. » Les poudres ne sont pas les seuls à caracoler en tête des plats les plus transformés. Les escalopes, pavés, émincés, hachés et autres produits végétaux censés imiter la viande les talonnent. « Ces préparations industrielles constituent une solution de facilité d'autant plus attrayante qu'il est difficile de faire avaler des légumineuses brutes à des élèves du premier coup ! », remarque Jean-Jacques Hazan, chargé de mission pour l'association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores). Mais, contrairement à ce que l'on croit, Laurence Vigné voit pas le problème, puisque les marqueurs d'ultra-transformation s'effectuent à partir de... produits bruts ! D'après cette professionnelle, il se passerait en outre d'obtenir de se passer de l'expertise fraîche passée maîtresse dans l'art de transformer les végétaux. Des propos qui n'étonnent guère Marie-Line Huc, représentante des nutritionnistes au sein du groupe chargé de réviser le fameux guide des achats de la restauration collective. « Les industriels évoluent dans une économie libérale. Il n'y a rien de surprenant à ce qu'ils cherchent à faire du business et à créer de l'emploi », illustre-t-elle, tout en rappelant que ces plats préparés présentent les mêmes défauts que leurs équivalents carnés. En clair, rien de nouveau sous le soleil. Alors pourquoi feindre l'étonnement ? « Les cantines n'ont pas attendu les menus végétariens pour garnir les plateaux de produits ultra-transformés, surenchérit Elyne Étienne, responsable du pôle végétarienne à l'Association végétarienne de France (AVF). Tout le monde attend les écoles au tournant alors que le vrai problème, c'est le manque de

reconnaissance du savoir et du savoir-faire. » Pris en étau entre des normes sanitaires drastiques et les injonctions des nutritionnistes, les cuisiniers de collectivité bénéficieraient d'une marge de manœuvre infinitésimale pour exprimer leur créativité. Encore faut-il qu'ils soient outillés pour le faire...

#### Sous aux nitrites

À Toulouse, Lionel Ramond gère les achats pour 20 collèges et lycées de la ville. « Je dispose d'une grande ouverture d'esprit, mais je suis assésé à des contraintes techniques inhérentes à la fabrication de 12000 repas quotidiens », reconnaît ce responsable. Les produits sélectionnés pour la cuisine centrale ne doivent ni générer des postes de travail à risque, ni trop de manipulations. Faute de pouvoir toujours s'approvisionner en marchandises brutes, il s'appuie sur l'indice Siga, un outil d'évaluation du degré de transformation des ingrédients qui composent ses plats. « Nous collaborons également avec des PME locales, à qui nous demandons d'adapter leurs productions. Nous n'avons pas besoin d'aliments qui se conservent jusqu'à vingt et un jours. En nous livrant des produits avec une date de consommation plus courte, les fournisseurs peuvent supprimer certains additifs alimentaires, et notamment les nitrites. Les assiettes des enfants n'en sont que plus saines. »

Les nitrites, le député MDDA Richard Ramos connaît bien ! Après être parti en croisade contre ces conservateurs, il compte désormais s'atteler aux cantines. « J'aimerais créer un label pour celles qui n'utilisent pas ou utilisent très peu d'additifs chimiques, informe-t-il. Cette démarche permettra peut-être d'amorcer une réflexion sur la définition des produits ultra-transformés, car il n'existe toujours pas ! » Pas plus qu'il n'existe « d'éléments scientifiques » pour les qualifier et les classer, dit l'Agence nationale de sécurité sanitaire (Anses), qui les a donc

exclus de l'expertise qu'elle est en train de mener sur les menus végétariens dans les cantines. Reste un vague espoir du côté du Conseil national de l'alimentation (CNA), qui s'apprête à sélectionner les sujets entrant dans sa feuille de route 2020-2023. « J'ignore si l'ultra-transformation fera partie des thématiques retenues », tempère néanmoins son président, Guillaume Garot, avant de préciser qu'il refuse cependant de « jeter le bébé avec l'eau du bain » : « Il existe des plats préparés végétariens et carnés qui donnent satisfaction ; mais la vraie question, c'est la commande

publique, c'est-à-dire la qualité que l'on exige dans le cahier de charges », insiste ce député, qui plêche par ailleurs sur le projet de loi sur le climat. L'une de ses mesures prévoit justement d'expérimenter une alternative végétarienne tous les jours dans les services de restauration collective ! Inutile toutefois d'attendre un quelconque encadrement des aliments ultra-transformés. La rapporteure du volet « Se nourrir », Cécile de Lavergne, admet qu'elle n'a « pas trouvé l'entrée pour [s] attaquer ». Les protéines végétales texturées ont encore de beaux jours devant elles... ■ S.F.

## LE MEILLEUR COMME LE PIRE

D'après les résultats de l'enquête de l'association de défense des consommateurs CLCV, 80 % des plats végétariens industriels étudiés contiennent au moins un additif (texturants, arômes, colorants, acidifiants...), et les produits les plus mal notés possèdent jusqu'à cinq fois moins d'ingrédients d'origine végétale que ceux du haut du classement ! Pour compenser, les industriels jouent avec les quantités d'eau et les matières grasses. Mais attention, le prix ne constitue pas un gage de qualité pour autant : « Les galettes végétales sont les moins chères, alors qu'elles présentent un meilleur profil nutritionnel, contiennent moins d'additifs, une quantité plus importante d'ingrédients d'origine végétale et une plus grande proportion d'ingrédients d'origine française que les produits panés et les produits d'imitation viande. » Le kilo de steak végétal (13 €) est étonnamment plus onéreux que celui de son homologue animal (10,50 €), interrogé sur cette

différence, Laurence Vigné, représentante de GeCo Food Service, indique n'avoir « pas d'information sur ce point ». La CLCV tente bien d'avancer quelques pistes, parmi lesquelles les coûts de « recherche et développement », tout en se demandant si cela justifie vraiment de tels écarts avec la viande. « Les circuits sont parfois si longs que les marges sont bien diluées. Quant aux marges arrière, il y en a sûrement, mais comment savoir précisément ? », se questionne Jean-Jacques Hazan, chargé de mission pour l'Agores. Difficile d'y voir clair quand l'opacité est aussi savamment orchestrée... Certains industriels profitent de la « captivité » des écoliers pour fabriquer des produits qu'ils n'oseraient peut-être pas distribuer via les circuits de la grande distribution. Parmi les produits à la composition qui interpellent les professionnels de la nutrition, « Crea'Vege graine bio », dont la fiche technique mentionne des « protéines de fèves/texturées, maltodextrine et maltodextrine fumée, huile de tournesol, arômes

naturels, épices et plantes aromatiques, sirop d'érable, sel de mer, sucre de canne, tomate... ». « Bien qu'ils soient tous issus de l'agriculture biologique, certains de ces ingrédients marqueurs d'ultra-transformation sont beaucoup plus proches de la chimie comestible que de vrais aliments », s'insurge le chercheur en nutrition préventive Anthony Fardet. « Ce produit possède un index glycémique élevé. C'est typiquement le genre de plat qui fait le lit de l'obésité et des maladies chroniques », ajoute la diététicienne-nutritionniste Isabelle Bretgnier. À l'opposé de la chaîne industrielle, on trouve des produits plus intéressants sur le plan nutritionnel, comme les galettes de lentilles vertes bio Han&Co, qui contiennent 50 % de légumineuses, ainsi que du maïs et du blé, des légumes, de l'huile, ou encore des oignons. « Ce n'est pas mal, concède Isabelle Bretgnier après lecture de sa fiche technique. Les céréales et légumineuses constituent des glucides complexes, et, surtout, il n'y a aucun sucre caché. » ■ S.F.

## « IL EXISTE DES PLATS PRÉPARÉS VÉGÉTARIENS ET CARNÉS QUI DONNENT SATISFACTION. LA VRAIE QUESTION RÉSIDE DANS LA COMMANDE PUBLIQUE. »

RICHARD RAMOS, DÉPUTÉ MDDA DU LOIRET

## Avec 47% de croissance en 2 ans, la livraison révolutionne le modèle des restaurateurs

SNACKING 09/03/20121

En pleine tempête de la Covid-19, l'activité de la livraison aura joué un rôle de bouée de sauvetage pour de nombreux restaurateurs contraints de fermer leurs portes. Il n'empêche que la pratique s'est aujourd'hui largement démocratisée, représentant en 2020 un chiffre d'affaires de 4,9 milliards d'euros, soit 47 % de croissance en 2 ans selon Food Service Vision. Et plus question de faire machine arrière...

- ✓ taux de pénétration de la restauration livrée, passE de 40 à 46 % en un an.
- ✓ 8 Français sur 10 recourent à la livraison
- ✓ Un tiers des 55-64 ans se seraient même déjà fait livrer leurs repas.
- ✓ la pizza et le burger sont les plats livrés les plus diffusés au dîner (respectivement commandés par 78 % et 58 % des consommateurs), devant de loin les sushis qui perdent du terrain (- 14 points)
- ✓ Côté boissons, ce sont les sodas de type colas qui sont le plus diffusés (40 %), devant les eaux minérales naturelles (30 %), les thés glacés (18 %) et la bière (16 %)
- ✓ 7 commandes sur 10 passent désormais par les plateformes de livraison, contre seulement 1 sur 2 en 2019.
- ✓ 47 % des indépendants interrogés reconnaissent tout bonnement que la livraison leur aura permis de sauver leurs établissements pendant la crise.
- ✓ les plateformes de livraison comptabiliseraient au total 37 000 restaurants « réels », il faudrait y ajouter pas moins de 4 500 marques virtuelles

⇒ **BRA RESTAURATION**

## #JournéeInternationaleDesDroitsDesFemmes, Portraits et parcours de femmes de la food, avec Elles sont Food!

SNACKING 08/03/2021

En ce 8 mars, journée mondiale qui célèbre les droits des femmes, France Snacking tient à porter un éclairage tout particulier à Elles sont food !, Une association créée en 2017; présidée aujourd'hui par Marie-Pierre Membrives et qui fédère plus de 230 femmes de la food en France mais aussi en Suisse, Belgique et Canada.

## SALON

Report du salon Restau'co au 8 septembre 2021 Paris Porte de Versailles.

NEORESTAURATION 10/03/2021



## COVID-19

Bercy prendrait en charges les loyers..., au cas par cas, dans les centres commerciaux

SNACKING 10/03/2021

Annnonce de soulagement pour de nombreux réseaux situés dans les centres commerciaux. L'Etat prendrait en charge, à partir de février, les loyers et autres charges fixes, selon BFM Business. Une information qui appelle encore des précisions alors que le Figaro précise que cette mesure ne concernerait que les boutiques situées dans les centres commerciaux de plus de 20 000 m<sup>2</sup>.

## ZEPRO RESTOS 03/2021

### Ajustements dans le dispositif d'accompagnement

**B**runo Le Maire, ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, a annoncé la mise en place, à partir du mois de mars, d'un dispositif qui sera rétroactif à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021. Celui-ci permettra d'assurer l'intégralité des coûts fixes (principalement le loyer) des entreprises pour lesquelles le Fonds de solidarité ne suffit pas (restauration des communes de station de ski notamment), et pour lesquelles les coûts fixes sont plus élevés que les 200 000 € par mois. Il couvrira 70 % des charges fixes pour les entreprises de plus de 50 salariés, et 90 % pour celles de moins de 50 salariés. La perte brute d'exploita-

tion, c'est-à-dire le montant des charges d'exploitation, sera déduite des recettes éventuelles pour les entreprises qui sont encore ouvertes.

Ce dispositif concerne toutes les entreprises qui sont fermées administrativement, dont les galeries marchandes, toutes celles qui appartiennent au secteur du plan tourisme S1 et S1-bis, c'est-à-dire qui ont perdu 50 % de leur chiffre d'affaires, lorsque leur chiffre d'affaires mensuel est supérieur à 1 M€.

#### Les conditions

Pour pouvoir être éligible à cette aide, il faut avoir perçu le Fonds de solidarité et apporter la preuve

qu'il reste un loyer à payer. Pour disposer de ce soutien, les entreprises devront se déclarer sur leur espace professionnel sur le site de la DGFIP. Par ailleurs, pour

être admissible au Fonds de solidarité, les entreprises de restauration rapide devront désormais avoir perdu au moins 20 % de leur chiffre d'affaires. ●



### Lutte contre le Covid-19 : une stratégie de ciblage territorial



« Notre choix de ne pas confiner a une contrepartie : être extrêmement réactifs aux 1<sup>ers</sup> signes de reprise épidémique », souligne Jean Castex.

Face à une situation sanitaire du pays qui s'est dégradée, voire qui s'est emballée localement, le Premier ministre Jean Castex a annoncé, lors de la conférence de presse du 25 février, que 20 départements (dont ceux de toute l'Ile-de-France) étaient placés

sous surveillance renforcée. À sa demande, les préfets des départements concernés ont engagé des concertations avec les élus afin d'inviter tous les citoyens à la plus grande vigilance et d'envisager, dans tout ou partie de ces territoires, des mesures de freinage proches de celles mises en place à Nice et à Dunkerque (reconfinement durant deux week-ends). À l'issue de ces concertations, un point sera réalisé la semaine prochaine et, si la situation continue à se dégrader, de nouvelles mesures renforcées seront prises pour entrer en vigueur à partir du week-end du 6 mars. Le gouvernement assure tout faire pour retarder le confinement et laisser à la vaccination le temps de produire des effets.

## MARCHE/ FILIERE / CONSOMMATION

### Les exportateurs américains de produits bios optimistes sur le marché européen

LES MARCHES 10/03/2021

Il est difficile de suivre avec précision les importations européennes de produits bios en provenance des USA, faute de codes douaniers spécifiques, mais l'USDA estime que les entreprises américaines profitent sans nul doute de la croissance du marché du bio en Europe, même si les envois de 2020 ne semblent pas avoir battu le record de 2018.

### Coronavirus : en 2020, les consommateurs ont plébiscité la volaille française

FRANCE BLEU 09/03/2021

L'ANVOL (Association nationale interprofessionnelle de la volaille de chair) présentait ce mardi son bilan de l'année 2020. Et il est plutôt positif pour une année marquée par la crise du Covid. La consommation de volaille française à domicile a progressé de 9,3% en un an.

### ZEPRO RESTOS 03/2021

## Situation de plus en plus tendue pour les grossistes

**S**elon la note de conjoncture économique de la Confédération du commerce de gros et international (CGI) sur le périmètre des commerces de gros, établie au 1<sup>er</sup> janvier et publiée le 28 janvier, la situation se tend sur le terrain, à la fois sous l'angle économique et psychologique.

Cette note de conjoncture, réalisée avec l'aide des diverses fédérations, fait apparaître des réalités bien différentes selon qu'il

s'agit des grossistes positionnés à l'amont de secteurs redevenus dynamiques après la levée du premier confinement (bâtiment, pièce détachée automobile...) ou bien des grossistes approvisionnant les secteurs fermés administrativement ou de fait, pour lesquels la crise s'installe dans la durée, avec une perte moyenne, dans l'alimentaire comme dans le non-alimentaire spécialisé, de l'ordre de 30 à 40 % en moyenne sur l'année 2020 et une absence to-

tales de visibilité sur 2021. « De ce côté, le bouclier social que constitue le chômage partiel atteint ses limites et un nombre important de licenciements sont attendus dans les mois à venir, malgré la conclusion d'un accord de branche de chômage partiel de longue durée (APLD) », souligne la CGI.

Hors PGE et chômage partiel, les entreprises peinent à mobiliser les aides économiques mises en place par le gouvernement (fonds de solidarité, exonérations de



charges) du fait de critères d'éligibilité trop restrictifs (perte de CA, plafonds salariaux, période de référence...). La CGI évalue ainsi à moins de 15 %, le nombre d'entreprises ayant pu les mobiliser. « L'effet de ciseau provoqué par l'importance croisée de la baisse d'activité et des charges fixes pèse

désormais sur les fonds propres de nombreuses entreprises et les conduisent à des arbitrages, notamment sur le terrain de l'emploi, qui avaient été, jusqu'à présent, différés », estime la CGI pour qui le besoin d'un accompagnement renforcé est ici plus que jamais nécessaire. • Cf. [www.zepros.fr](http://www.zepros.fr)

## RESTAURATION COLLECTIVE

### « En se focalisant sur le clivage avec ou sans viande, le débat public n'aborde pas la question de la qualité alimentaire »

LE MONDE 11/03/2021

La végétalisation des menus dans les cantines scolaires permet d'augmenter la part de bio et de local, notent dans une tribune au « Monde » trois acteurs du secteur, soulignant la nécessité de s'interroger sur la qualité des protéines, qu'elles soient animales ou végétales, et la sensibilisation aux bons enjeux et d'implication des citoyens.

### Greenpeace appelle à généraliser les repas sans viande dans les cantine publiques

EUROPE 1 06/03/2021

Greenpeace estime que la généralisation des repas sans viande à toutes les composantes de la restauration collective publique pourrait avoir un impact majeur sur l'environnement. L'ONG appelle donc à revoir la proposition dans la loi Climat et résilience et à se rallier à l'option défendue par la Convention citoyenne.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### De solides performances pour Deliveroo en 2020 et l'intention d'entrer en bourse

BRA RESTAURATION 10/03/2021

En 2020, Deliveroo a enregistré une croissance de 64% de la valeur brute de ses transactions, à 4,1 milliards de £. Cette forte croissance est accompagnée de l'annonce de la cotation prévue à la bourse de Londres pour la plateforme de livraison.

- ⇒ **LE MONDE**
- ⇒ **SNACKING**

### Le restaurant, un modèle à réinventer ?

NEORESTAURATION 09/03/2021

Dans le contexte de crise qui frappe actuellement la restauration, le bureau français de l'Office des viandes de Grande-Bretagne (AHDB) a souhaité réfléchir à la façon dont il pouvait accompagner les restaurateurs dans ce moment si particulier. En maintenant le Challenge Vintage Select et en poursuivant le travail engagé autour de la marque, tout d'abord. Mais aussi en proposant une réflexion sur les transformations en cours dans la profession et sur la place de la marque Vintage Select dans l'adaptation de l'offre de viande dans la restauration traditionnelle, dont le modèle évolue.

### 8 mars 2021, les femmes en restauration

NEORESTAURATION 08/03/2021

Derrière les deux cheffes les plus connues des Français, Hélène Darroze et Anne-Sophie Pic, quelle place pour les 47 % de femmes qui travaillent dans la restauration ? Réponse à l'occasion de la Journée pour les droits des femmes du 8 mars.

### ZEPRO RESTOS 03/2021

## Flunch lance un plan d'urgence

La célèbre enseigne de cafétéria d'Agapes Restauration qui, face à l'érosion de son modèle, avait annoncé en octobre 2020 un ambitieux plan d'action baptisé « Cap à 5 ans » passe la vitesse supérieure et a sollicité en janvier l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. Un plan d'urgence qui inclut une accélération du plan de transformation et un projet de redimensionnement de son parc de restaurants. « *La crise sanitaire nous oblige à prendre des mesures fortes plus vite que prévu. Nous devons adapter le réseau et redéployer la marque au plus près des consommateurs et de leurs nouvelles attentes* », confirme Thierry Bart, directeur général de Flunch depuis janvier 2020.

Après une baisse du chiffre d'affaires de près de 212 M€ (-57%) en 2020 par rapport à 2019 du fait du Covid et des confinements successifs, Flunch a décidé de se placer sous la protection du tribunal de commerce de Lille en demandant l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. Cette solution de-

vrait permettre à l'entreprise de reprendre un peu d'air en termes de trésorerie.

#### Concepts plus modulaires

Le plan Cap à 5 ans vise à régénérer la marque autour d'un positionnement adapté aux nouveaux modes et lieux de consommation. Il passera par le développement de concepts plus modulaires (kiosques à thèmes, food halls...), proches des clients dans leurs usages (VAE, livraison...). Une stratégie déjà en test dans le restaurant de Noyelles-Godault (62) avant un déploiement plus massif.

Parallèlement, Flunch envisage un projet de redimensionnement de son réseau sur l'année 2021 et de mise en adéquation des services support en proportion des nouveaux besoins. Une soixantaine d'établissements devraient faire l'objet de recherche de solutions et notamment de reprises proposées aux collaborateurs et aux franchisés actuels, ou à des entrepreneurs extérieurs du secteur de la restauration. Au total, un maximum de 1 300 postes devraient être concernés par ce projet. ●

## **La profession commence à se préparer à la réouverture**

SNACKING 06/03/2021

Suite à la réunion du 5 mars, entre le Premier ministre, la ministre du travail, le ministre délégué, chargé des petites et moyennes entreprises, le Secrétaire d'Etat, chargé du tourisme et les présidents de l'Umih, du GNI, du GNC et du SNRTC, certaines modalités de réouverture ont été abordées par les membres du gouvernement. Mais aucune date de reprise à l'horizon pour l'instant.

## **PRES DE CHEZ VOUS**

### **La ville de Montpellier pousse les curseurs de l'alimentation durable**

NEORESTAURATION 10/03/2021

La ville de Montpellier a lancé ce lundi 8 mars son comité de suivi de la restauration scolaire, pour associer ses principaux acteurs aux enjeux d'une alimentation durable.

### **Ivry-sur-Seine : la restauration collective fait maison et zéro déchet, c'est possible !**

LE PARISIEN 08/03/2021

Consignées et composées de produits frais, les boîtes en verre de la société I-lunch régaleront de nombreux employés en Ile-de-France. Les plats sont dégustés au sein de leur entreprise ou chez eux, en télétravail.

### **La mairie de paris lance une conférence citoyenne "pour bien manger"**

BFMTV 07/03/2021

Cette conférence doit permettre de préfigurer la super-coopérative AgriParis dont le rôle sera "d'approvisionner la capitale en denrées de qualité". "Bien manger en 2021, ça veut dire quoi?" C'est à cette question que tentera de répondre la "conférence citoyenne" lancée ce week-end par la Mairie de Paris, révèle le Journal du Dimanche.

### **Le Cordon Bleu lance un Diplôme de Gastronomie, Nutrition et Tendances Culinaires**

NEORESTAURATION 10/03/2021

Le Cordon Bleu, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, a le plaisir d'annoncer le lancement du diplôme de Gastronomie, Nutrition et Tendances Culinaires. Cette formation a été spécialement conçue afin de répondre à l'intérêt grandissant du public pour les nouveaux modes d'alimentation.

### **Anna Notarianni nourrit de grandes ambitions pour Sodexo France**

LES ECHOS ENTREPRENEURS 09/03/2021

A l'ère du Covid, la présidente de Sodexo France doit réinventer ce groupe de 35.000 collaborateurs qui intervient sur tous les segments de la restauration collective : entreprises, écoles, hôpitaux, Ehpad, prisons...

### **Bonduelle toujours plus bio, plus engagé et plus certifié**

SNACKING 06/03/2021

Engagé en faveur de la transition agroécologique, Bonduelle Food Service va recevoir ce mois-ci, la Certification Environnementale de niveau 2 qui couronne sa démarche en matière de protection de la biodiversité, sa stratégie de protection des cultures, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation. Une nouvelle étape marquée aussi par la sortie de 3 nouvelles références de légumes bio.

### **Comment Sodebo cherche à s'adapter aux évolutions de consommation**

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 06/03/2021

Lancement régulier de nouveaux produits, recherches sur une alimentation saine, transparence sur ses produits : face aux demandes évolutives des consommateurs, le vendéen Sodebo et ses 2 500 salariés se doivent d'être agiles. D'autant que la crise sanitaire a bougé des lignes.