



Revue de presse

Semaine du 12 mars au 19 mars 2021

A NE PAS MANQUER

Un confinement d'au moins quatre semaines dès ce week-end dans 16 départements, dont l'Île-de-France

LE MONDE 18/03/2021

Jean Castex a annoncé que, pour la France métropolitaine, le couvre-feu démarrerait non plus à 18 heures mais à 19 heures dès samedi, et que la vaccination avec AstraZeneca reprendrait vendredi après-midi.

- ✓ Instauration du confinement dans 16 départements
- ✓ L'heure du couvre-feu repoussée
- ✓ Lycées en demi-jauge, écoles et collèges ouverts normalement
- ✓ Fermeture des commerces et des rayons dits non essentiels
- ✓ « Au moins quatre jours de télétravail par semaine »
- ✓ Reprise vendredi après-midi des vaccinations AstraZeneca

A LIRE

COVID-19

Avec un objectif d'"au moins quatre jours par semaine", le gouvernement mise sur le télétravail

JDD 19/03/2021

Face à la circulation du virus, l'exécutif plaide depuis plusieurs mois pour une intensification de cette pratique. Un protocole sanitaire renforcé pour la restauration collective est attendu.

MARCHE/ FILIERE / CONSOMMATION

Lait et produits laitiers L'étiquetage de l'origine non obligatoire

QUE CHOISIR 16/03/2021

Le Conseil d'État juge « illégal d'imposer l'étiquetage géographique du lait car il n'y a pas de lien avéré entre son origine et ses propriétés ». Par une décision du 10 mars, il interrompt cette expérimentation qui devait courir jusqu'à la fin de l'année 2021. Aux dépens de l'information du consommateur sur la provenance du lait qu'il achète.

Pourquoi les éleveurs bovins sont-ils toujours dans le rouge deux ans après la loi Egalim ?

LA MONTAGNE 15/03/2021

Rémunérer les éleveurs au moins au niveau de leurs coûts de productions en achetant de la viande bovine française au supermarché : on en est loin malgré les espoirs suscités par la loi Egalim, votée en octobre 2018. Où sont les blocages ? Qui ne joue pas le jeu ?

RAPPORT

L'alimentation végétale poursuit sa progression

Le Smart Protein Plant-Based Food Sector Report, qui vient d'être publié, confirme la progression de l'alimentation végétale, de plus de 49 % en deux ans en Europe. Ce rapport a été réalisé en partenariat avec ProVeg, une organisation internationale de sensibilisation à l'alimentation, qui cherche à transformer le système alimentaire mondial en remplaçant les produits animaux conventionnels par des al-



En France, les produits similiticarnés connaissent une progression de 100 %.

ternatives d'origine végétale et issues de l'agriculture cellulaire. Ce rapport est basé sur l'analyse des données des supermarchés de 11 pays européens, dont la France, au cours des trois dernières années ainsi que sur celles de Nielsen Market Track.

Le secteur des similiticarnés a augmenté de 226 % en Allemagne. Les ventes de laits végétaux sont en tête du marché dans la plupart des pays, suivies de celles de viande végétale. Le lait d'avoine est au top du secteur du lait végétal avec un taux de croissance le plus élevé dans la plupart des pays. Enfin, les achats de fromages végétaux ont augmenté de 140 % aux Pays-Bas et de 77 % en Allemagne. Plus précisément en France, le taux de croissance est de 90 % parmi toutes les catégories végétales. Ce taux atteint jusqu'à 100 % pour les produits similiticarnés. Les alternatives à base d'amande dominent le marché du lait végétal. ●

Violife, du « faux mage » pour la restauration

Violife est une marque du groupe Upfield. Elle est consacrée aux fromages végétaux à cuisiner et se compose de 4 références. Le secteur des produits végétaux est en pleine croissance, et les consommateurs sont de plus en plus réceptifs à une alimentation flexitarienne, veggie, voire vegan. Les boissons et les yaourts végétaux ont envahi les rayons et connaissent une croissance de plus de 20 %. Le fromage est le seul produit laitier à ne pas avoir fait sa mue.

Le nom de la société n'a pas été choisi au hasard : « *vios c'est la vie en grec, life, en anglais ; Violife c'est la vie au carré* », explique Charlotte Bouquet, chef de produits, chez Violife. « *Nos produits ne sont pas des fromages de plateau, nous nous sommes directement inspirés du snacking pour créer nos 4 références* », poursuit Charlotte Bouquet. Entièrement vegan, les 4 références s'adres-

sent aux restaurateurs : en tranches (façon cheddar), en râpé, en bloc ou en tartinable, ils rentrent dans la composition des recettes phares de la street-food : burger, pizza, salade, sans oublier les sandwiches. « *Nous sommes là pour accompagner les restaurateurs dans la transformation végétale. Nous leur mettons à disposition les produits, mais aussi des recettes, créées par Emanuele Contardi, chef consultant* », développe Clotilde Beaune, directrice en charge de la restauration.

Des produits sans OGM ni additifs

Les produits Violife sont fabriqués en Grèce, à Drama, dans une usine entièrement vegan. L'ingrédient principal est l'huile de coco, de l'amidon et du sel de mer. Ils ne contiennent ni OGM ni additifs. Ils sont enrichis en vitamine B12. Les produits sont



Des produits adaptés aux recettes street-food.

colorés avec du bêta-carotène et du paprika. Visuellement, l'illusion est parfaite. « *Ce lancement est stratégique pour Upfield, il nous permet de diversifier notre offre sur le marché français, en*

assurant aux restaurateurs et commerçants de disposer d'une alternative génératrice de croissance », conclut Hervé Salomon, directeur général d'Upfield France. ●

ENTREPRISE DU TRAITEUR FRAIS

Le saumon fumé, un marché en pleine forme

RESTAURATION COLLECTIVE

La cantine d'entreprise nouvelle génération

CAPITAL 16/03/2021

Foodles est un service de restauration disponible 24/7 permettant aux salariés de manger, quand ils le souhaitent, des plats de qualité traiteur pour un tarif attractif. Explications avec Clément Bonhomme et Michael Ormancey, les fondateurs de cette start-up qui révolutionne la restauration collective grâce à une solution en phase avec les nouvelles exigences des entreprises et de leurs salariés.

=> **BFMTV**

Coronavirus : Pourquoi le gouvernement n'est pas favorable à une fermeture des cantines

20 MINUTES 16/03/2021

Les cantines scolaires pourraient-elles fermer provisoirement pour limiter la propagation du coronavirus ? Plusieurs épidémiologistes le recommandent alors que la situation épidémique empire un peu plus chaque jour, notamment en Île-de-France. Et les propos du ministre de l'Éducation, Jean-Michel Blanquer, dimanche dans Le Parisien, ont semé le trouble.

Les solutions de passage rapide, futur standard de l'encaissement en restauration collective ?

NEORESTAURATION 15/03/2021

Spécialiste des solutions informatiques pour la restauration collective, JES relance ses solutions d'encaissement en passage rapide. Conçues à l'origine pour désengorger les files d'attente, facteur irritant pour les convives, Pix&Go et Smartflow voient en effet leur intérêt s'élargir considérablement avec la nouvelle donne sanitaire.

« La végétalisation de notre alimentation constitue une réponse aux enjeux climatiques et de santé publique »

LE MONDE 14/03/2021

Dans une tribune au « Monde » un collectif de médecins, diététiciens, infirmiers, pharmaciens et autres professionnels de santé appelle à inscrire dans la loi Climat et résilience l'obligation d'une option végétarienne quotidienne dans l'ensemble de la restauration collective

RESTAURATION COMMERCIALE

Pausedejeuner.fr, dispositif de la CCI IDF au service des entreprises et restaurateurs

BRA RESTAURATION 18/03/2021

Face à la crise sanitaire qui a fortement impacté, entre autres, le secteur de la restauration, la CCI Paris Île-de-France lance le site pausedejeuner.fr qui permet aux restaurateurs de faire connaître leurs offres spécifiques aux entreprises, via un référencement géolocalisé, simple et gratuit.

Webinaire 25/03 : boom du phygital, quelles nouvelles expériences clients dans la food ?

SNACKING 18/03/2021

La crise engendrée par le COVID-19 est exceptionnelle par son ampleur et sa durée et bouscule à vitesse grand V nos habitudes de consommation alimentaire, boosté par le boom du digital dans nos vies et notre quotidien. Justement, quels sont et seront les nouveaux drivers de consommation d'aujourd'hui et de demain dans la food ? Quelles nouvelles expériences phygital et omnicanales proposer aux consommateurs ? C'est tout l'objet du webinaire organisé par Planet Food Santé auquel nous vous convions le jeudi 25 mars de 18h30 à 20h00.

Une réouverture des restaurants en 3 étapes se dessine mais pas de date en vue

SNACKING 16/03/2021

Encore rien de concret mais les plans s'échafaudent entre le gouvernement et les syndicats professionnels sur la réouverture des restaurants. Suite à la réunion du 5 mars, ils ont poursuivi leurs discussions ce jour et discuté d'un plan qui se décomposerait en 3 phases. Mais sans donner de date précise de démarrage.

Les terrasses chauffées finalement autorisées jusqu'en avril 2022

BRA RESTAURATION 15/03/2021

C'est en prenant en considération la crise sanitaire actuelle et ses effets dévastateurs sur le secteur de l'hôtellerie-restauration que l'interdiction des terrasses chauffées de cafés et restaurants a été repoussée à avril 2022. L'AFP révèle en effet que cette décision a été prise par les députés lors de l'examen récent en commission du projet de loi climat. Pour rappel, la ministre de la Transition écologique avait indiqué l'été dernier que cette interdiction ne serait pas effective avant le printemps 2021, face à l'épidémie de Covid-19.

ZEPRO SNACK 03/2021

La profession prépare la réouverture

Le 5 mars, les organisations professionnelles, représentées par Didier Chenet, président du GNI, Roland Héguy, président confédéral de l'Umih, Jean-Virgile Crance, président du GNC, et Hervé Dijols, président du SNRTC, ont rencontré Jean Castex, Premier ministre, Élisabeth Borne, ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, Alain Griset, ministre délégué, chargé des Petites et Moyennes Entreprises, Jean-Baptiste Lemoine, secrétaire d'État, chargé du Tourisme, lors d'une réunion qui s'est tenue en visioconférence.

Cette réunion marquait le lancement des travaux en vue de la réouverture de tout le secteur CHRD. Si aucune date n'a été donnée par Jean Castex, ce dernier a, selon les syndicats, « tenu des propos volontairement rassurants sur un maintien des aides à cette occasion ». Élisabeth Borne a confirmé l'efficacité du dispositif d'activité partielle dans le secteur aux fins de préserver l'emploi et indiqué que la visibilité réclamée par les entreprises sur les aides serait donnée sur plusieurs mois et ce, dans toutes



les configurations : cafés, hôtels, restaurants, discothèques. Sur les modalités sanitaires de la réouverture, le Premier ministre, répondant à l'inquiétude des professionnels, a indiqué que la distance physique de 2 m figurant dans un décret avait été adoptée dans le cadre du renforcement des mesures prises pour lutter contre la dégradation de la situation épidémique et qu'elle n'avait pas vocation à s'appliquer lors de la réouverture.

Report des échéances ?

Le sujet des banques a également été abordé et Bercy a tenu à rappeler les travaux en cours afin de permettre aux entreprises

d'obtenir un nouveau report d'un an de leurs échéances historiques hors Covid et d'abaisser les frais bancaires exigés. Un sujet très important pour les 4 organisa-

tions professionnelles. Une prochaine réunion devrait bientôt avoir lieu pour définir les modalités et la date de la réouverture. Plus sur www.zepros.fr ●

ZE AWARDS DE LA RESTAURATION

La saison 3 révèle son jury !

Après avoir annoncé, le mois dernier, que le jury des Ze Awards de la Restauration 2021 serait présidé par Dominique Loiseau, présidente du Groupe Bernard Loiseau, Zepros révèle les noms des autres membres du jury qui auront pour rôle de sta-

Paulic, président de Zepros ; Sébastien Dumontier, directeur de la publicité du pôle Restauration de Zepros ; et Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du pôle Restauration de Zepros. Chaque année, Zepros met à

AIDES

Bercy revoit les critères d'attribution du fonds de solidarité

Lors d'une conférence de presse qui s'est tenue par téléphone le 24 février, Bruno Le Maire a durci le ton avec la restauration rapide : « On se retrouve avec des entreprises de fast-food qui vivent beaucoup mieux, qui font parfois 120, 130% de leur chiffre d'affaires en période de fermeture, donc c'est cet abus que nous avons voulu corriger », a affirmé le ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance. L'explication ? Les revenus issus du click & collect qui n'étaient jusque-là pas pris en compte dans le calcul des aides.



Le click & collect est désormais comptabilisé dans le calcul des soutiens financiers.

Aussi a-t-il annoncé que les critères d'attribution du fonds de solidarité seraient revus pour les entreprises de la restauration rapide : les restaurants devront désormais justifier d'une perte d'au moins 20% de leur chiffre

d'affaires pour en bénéficier. « Nous voulons éviter qu'il y ait une surcompensation de ces entreprises fermées qui continuent leur activité principale, et donc nous exigeons qu'il y ait une perte d'au moins 20% du chiffre d'affaires, quand on fait de la restauration rapide, pour être éligible au fonds de solidarité. Cela nous paraît une mesure de justice. Désormais, les entreprises de restauration rapide, pour être éligibles au Fonds de solidarité, devront avoir perdu au moins 20% de leur chiffre d'affaires », précise le ministre. ●

Croissance record pour Deliveroo qui s'apprête à rentrer en Bourse

Après avoir annoncé sa prochaine introduction en Bourse, sur le marché de la City, Deliveroo confirme des performances impressionnantes. On le savait, l'année 2020 a vu le secteur de la livraison bondir, c'est désormais prouvé par les chiffres de croissance de l'entreprise : +64% de la valeur brute de ses transactions à 4,1 Md€ (1€ = 1,16€) en 2020. Au quatrième trimestre, la valeur brute de ses transactions correspond à plus de 5 Md€ en rythme annualisé. Rentable Deliveroo ? En 2020, assurément, quand on sait que son bénéfice brut sous-jacent a progressé de 89,5%. Cette croissance est soutenue sur l'ensemble des marchés. « Beaucoup de choses ont changé depuis notre démarrage il y a huit ans, mais deux choses restent très importantes. Nous

sommes obsédés par le client et tout ce que nous faisons est au service de la restauration, des épiceries et des commerces partenaires et bien sûr de nos partenaires livreurs », déclare Will Shu, P-DG fondateur de l'entreprise.

Livreurs récompensés

D'ailleurs, pour remercier les livreurs, sans lesquels l'entreprise ne serait pas ce qu'elle est, un fonds de 16 M€ a été créé. Lors de l'introduction en Bourse, les livreurs travaillant depuis au moins un an et ayant effectué un minimum de 2 000 courses se verront attribuer une somme allant de 200 € à 10 000 €. Sont concernés les 36 000 livreurs de l'entreprise, dans les 12 marchés où elle est présente. Deliveroo estime que la moyenne de la somme perçue devrait être d'en-



En dévoilant ses données financières, Deliveroo peaufine sa prochaine introduction en Bourse.

viron 400 €. « Ils sont un pilier fondamental de notre activité et nous voulons récompenser leurs efforts », précise Will Shu. Enfin, Deliveroo lance Signature, une solution technologique permettant aux restaurants partenaires de bénéficier des services de l'entreprise depuis leur propre site web. L'établissement

gère ainsi son interface et demeure surtout propriétaire des données clients. C'est le cas des DS Café, qui « ont vu leur volume de commandes progresser de 30% », explique David Banet, cofondateur de l'enseigne. Signature propose aussi une solution de livraison en marque blanche. ●

FOCUS RESTAURATION RAPIDE
Haro sur le plastique !

Les poubelles de la restauration débordent et la crise actuelle ne fait qu'accroître le phénomène. Le gouvernement a pris le problème à bras-le-corps et la fin du tout plastique est programmée. Et c'est pour maintenant !

Chaque année, la restauration rapide produit 180 000 tonnes d'emballages. Ceux-ci finissent à la poubelle, y compris pour les repas pris sur place. À cela s'ajoute la livraison de repas, phénomène en plein boom qui, lui, a généré, en 2019, pas moins de 200 millions de repas livrés et plus de 600 millions d'emballages à usage unique. La loi antigaspillage pour une économie circulaire (n°2020-105 du 10 février 2020, dite Agec), signée il y a un an, fixe les orientations pour sortir du plastique à usage unique.

Nouvelles règles depuis le 1^{er} janvier 2021
 Si, en janvier 2020, les gobelets, les verres et assiettes en

plastique à usage unique ont été interdits, depuis le 1^{er} janvier 2021 ce sont au tour des couvercles à gobelet, des couvercles et des récipients en polystyrène (communément appelés boîtes à kebab) qui sont bannis des restaurants. Les professionnels ont la deadline du 1^{er} juillet pour écouler leurs stocks. Puis, jusqu'en 2025, d'autres mesures viendront compléter la liste, comme en 2022 l'interdiction du jouet en plastique dans les menus enfants (McDonald's s'y est déjà conformé), et celle de la vaisselle jetable dans les fast-foods pour les repas consommés sur place, en 2023. À cette longue liste encadrée par la loi s'ajoute un nouveau texte, celui de la charte d'engagement pris par les acteurs de la livraison de repas avec le gouverne-

ment, signé le 15 février. Dix-neuf acteurs du secteur parmi lesquels Deliveroo ou Metro (cf. ci-contre) se sont engagés avec le ministère de la Transition écologique à atteindre l'objectif de 50 % des emballages livrés sans plastique d'ici au 1^{er} janvier 2022, la fin de la livraison systématique de couvercles et de sauce depuis le 1^{er} mars, le lancement de 12 expérimentations de réemploi des contenants, notamment des dispositifs de consigne, et enfin un but de 100 % d'emballages recyclables au 1^{er} janvier 2022.

Les bons élèves de la rapide
 Tout n'est pas à jeter dans la restauration rapide, et certains acteurs importants du secteur ont déjà atteint ces objectifs, ou y sont presque. C'est le cas

de l'enseigne Pokawa, qui n'emploie pas de plastique pour ses contenants, ou d'Exki qui a supprimé plus de 83 % de cette matière (cf. ci-contre).

Des start-up à pied d'œuvre
 Côté équipementier, les choses bougent aussi. Et l'offre de contenants recyclables, compostables, voire réutilisables, fait flores, comme Arcoroc, qui propose une toute nouvelle gamme de ceux-ci en verre réutilisable adaptés à la restauration (cf. ci-contre). Pour ce qui est de la consigne, de nombreuses start-up fleurissent et présentent des solutions aux professionnels pour moduler leur offre (cf. ci-contre). L'objectif n'est pas d'atteindre la lune mais le zéro plastique à l'aube de... 2040. ●

"Le secteur de la livraison de repas est en pleine expansion et son développement s'est accentué avec la crise sanitaire : il est donc nécessaire d'agir pour réduire le gaspillage. Beaucoup de solutions existent pour passer du jetable au réutilisable."

Barbara Pompili, ministre de la Transition écologique



CHIFFRES

180 000
tonnes d'emballages de la restauration rapide se retrouvent à la poubelle chaque année.

600
millions d'emballages liés à la livraison sont jetés.

18,3 Md€
la France est le 3^e pays européen producteur d'emballage, derrière l'Allemagne et l'Italie.

1.07.21
interdiction définitive du plastique à usage unique dans la restauration rapide : sont concernés les pailles, les assiettes, les couvercles à gobelet et tous les emballages.

2040
date à laquelle tous les emballages en plastique à usage unique devront être éradiqués.

→ INFOS INTERNES

Click&Savour lève 1 M€ auprès d'HFC et va ouvrir 5 dark kitchens.

SNACKING 18/03/2021

Sur un segment des dark kitchens en ébullition, la jeune startup Click&Savour se donne les moyens de ses ambitions en accueillant à son capital le fonds d'investissement HFC, spécialisé dans le capital d'amorçage

Le groupe Pomona en passe de racheter DGF

SNACKING 18/03/2021

La recomposition de l'univers de la distribution alimentaire se poursuit avec l'annonce de l'entrée en négociation exclusive du groupe Pomona pour le rachat de DGF. A travers cette reprise, le groupe dirigé par Eric Dumont triplerait presque du même coup l'activité de sa branche BVP, Délice et Création.

ELIOR a obtenu un PGE de 225 millions d'euros

CAPITAL 17/03/2021

(AOF) - Elior a obtenu un PGE de 225 millions d'euros garanti à hauteur de 80 % par l'Etat français pour consolider son assise financière et diversifier ses moyens de financement. La liquidité du Groupe est augmentée de la totalité de ce montant. Le prêt garanti par l'Etat français est à échéance initiale de douze mois, avec option d'extension jusqu'à cinq années additionnelles. Cette option est exerçable par la société à sa discrétion, à l'issue de la période initiale d'un an.

Nouveauté snacking : Lanterna lance le Focaccino

NEORESTAURATION 16/03/2021

Dans une cuisine italienne toujours prisée des consommateurs français, la focaccia est une valeur montante, pour des pauses snacking comme pour apporter de la variété à une offre déjeuner en restauration rapide.

