



# Revue de presse

Semaine du 27 mars au 2 avril 2021

# A NE PAS MANQUER

## Quelles améliorations pour les filières agricoles dans la loi Climat ?

LES MARCHES 31/03/2021

Le projet de loi Climat et Résilience vient d'entrer à l'Assemblée nationale pour trois semaines d'examen en séance publique. La majorité propose plusieurs amendements pour mieux prendre en compte les filières agricoles.

- ✓ La députée LREM Célia de Lavergne, rapporteure du titre V Nourrir de la loi a, quant à elle, défendu « la juste rémunération des producteurs ».
- ✓ Concernant la proposition d'expérimenter un repas végétarien quotidien dans la restauration scolaire : une concertation aurait lieu avec les collectivités, pour les inciter à l'expérimentation et à évaluer celle-ci.
- ✓ Dépôt d'un amendement visant à instaurer un objectif de qualité spécifique aux produits de l'élevage et de la pêche (de 60 %) et un objectif de circuits courts.
- ✓ Avancer la date limite à laquelle les produits de certification de niveau 2 seront éligibles aux produits de la liste des produits durables et de qualité dans les cantines de 2029 à 2026.

## Covid : 22 milliards de dollars de pertes pour le marché du snacking en 2020

LES MARCHES 31/03/2021

- ✓ Les ventes pour la consommation hors domicile ont plongé de 26 % en 2020 (-22 milliards de dollars)
- ✓ C'est au Royaume-Uni que les ventes pour la consommation hors domicile ont le plus chuté, -41 %
- ✓ Les boissons comptaient pour 64 % des ventes pour la consommation hors domicile avant 2020 et c'est leur plongeon (-30 %),

## Le foodtweet #7 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas rater sur Twitter!

SNACKING 31/03/2021

- ✓ Assainir (vraiment) l'air des espaces clos en restauration et des zones de flux pour protéger vos employés et vos clients (oui oui, et même de la #covid\_19) <https://bit.ly/3tMwnEH>
- ✓ La distribution automatique de #pizzas sort renforcée de la crise sanitaire avec 300 % de croissance et un potentiel de 10 à 15 000 machines sur le territoire. Un remède anti crise pour le restaurateur ?  
<https://bit.ly/2Pe7zHf>
- ✓ 16 départements sous confinement hybride pour 1 mois et un couvre-feu reculé à 19 h pour tous. Voyons les choses du bon côté, c'est aussi une heure de gagnée pour la vente à emporter <http://bit.ly/30Uxc1Z>
- ✓ Deliveroo trébuche pour son entrée en Bourse à Londres <https://lefigaro.fr/flash-eco/deliveroo-chute-de-15-a-l-ouverture-pour-son-entree-en-bourse-a-londres-20210331> via @Le\_Figaro
- ✓ L'adoption du paiement mobile n'est pas encore entré dans l'usage en France comme en Allemagne... A ne pas confondre avec le paiement sans contact, qui lui, a connu une croissance record en France #SafetyFirst
- ✓ "45% des Millennials ont déclaré qu'ils avaient effectué davantage d'achats en ligne que l'année précédente" <https://buff.ly/3wckHlu> via @airofmelty
- ✓ Il y a beaucoup d'incertitude autour de 2021, mais deux choses sont sûres :  
① la transparence sera cruciale pour conserver la confiance des consos  
② les aliments qui stimulent le système immunitaire auront un impact majeur <https://buff.ly/3cCHoTh> @QSRmagazine #immunity
- ✓ Dans leur rapport sur l'état de la #FoodTech européenne 2021, @dealroomco x@FiveSeasonsVC dressent le bilan: le secteur a explosé avec les confinements et les couvre-feux. Les nouvelles manières de se nourrir pourraient devenir des habitudes <https://buff.ly/3cBruIZ> @bymaddyness



## COVID-19

### Exonérations et aides au paiement des cotisations « Covid 2ème vague »

BRA RESTAURATION 30/03/2021

La Direction de la sécurité sociale (DSS) vient de diffuser une instruction n° DSS/5B/SAFSL/2021/53 du 5 mars 2021 relative aux modalités d'application des mesures concernant les cotisations et contributions sociales des entreprises, travailleurs indépendants affectés par la crise sanitaire.

### Covid-19: le protocole sanitaire est-il plus strict à l'école ou dans les entreprises?

BFMTV 30/03/2021

Les lieux de travail comme les structures scolaires, en tant qu'espaces accueillant du public, constituent des endroits potentiellement à risque pour les contaminations au virus.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Protocole renforcé en restauration d'entreprise

LES MARCHES 29/03/2021

Le 23 mars, un nouveau protocole national en entreprise a été rendu public. Il introduit notamment des règles renforcées pour la restauration collective d'entreprise.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### La vente à emporter et la livraison s'imposent en France comme une vraie alternative au restaurant

SNACKING 31/03/2021

Plus d'un Français sur deux se dit confiant pour retourner au restaurant une fois qu'il sera vacciné selon une étude publiée par le cabinet Nielsen. Mais la pandémie aurait bien modifié les habitudes quand un Français sur quatre envisage la livraison comme une alternative durable à la restauration sur place contre seulement 13 % avant crise.

### En 2021, les dark kitchens entrent définitivement dans la lumière

SNACKING 29/03/2021

En pleine croissance sur le terreau fertile de la livraison, les agrégateurs ont poursuivi à tout va, le recrutement d'enseignes. Mais 2020 aura été surtout le théâtre des marques virtuelles provenant, pour la plupart, de cuisines aveugles créées ex nihilo. Celles qu'on appelle les dark kitchens suscitent d'ailleurs toutes les convoitises sur un marché naissant mais déjà disputé où se dessinent différents modèles.

## **PRES DE VOUS**

### **Toulouse : Des tonnes de biodéchets issus des plateaux-repas des avions désormais transformés en compost**

20 MINUTES 30/03/2021

Chaque année, cinq millions de plateaux-repas sont préparés pour être embarqués sur les vols au départ des aéroports parisiens, sans compter ceux des aéroports de province. Et c'est autant d'épluchures de légumes et de fruits nécessaires à leur confection qui partent à la poubelle. Mais depuis quelques semaines, ces biodéchets ont droit à une deuxième vie.

## **INFOS INTERNES**

### **Une généralisation de la valorisation des déchets par Newrest et Les Alchimistes**

BRA RESTAURATION 31/03/2021

Newrest et les Alchimistes, entreprise d'utilité sociale et solidaire (ESUS) annoncent la signature d'un accord cadre, pour la généralisation de la valorisation des biodéchets, en restauration concédée et en catering aérien. « La RSE fait partie de l'ADN de Newrest avec notamment deux priorités autour du gaspillage alimentaire et de la valorisation des déchets.

### **Quadrature Restauration accélère sa stratégie de développement durable**

NEORESTAURATION 31/03/2021

Le projet de Quadrature Restauration est centré sur le Développement Durable à chaque étape de l'élaboration des repas et sur chacun de ses piliers.

### **Groupe Pomona lance la marque Bon&Engagé**

NEORESTAURATION 31/03/2021

« Une réponse claire au mieux manger : des produits toujours plus responsables, accessibles et avec du goût... pour le plaisir de tous ! » Voici la promesse de Bon&Engagé, la nouvelle marque propre du Groupe Pomona commune aux réseaux TerreAzur, PassionFroid et EpiSaveurs.

### **KFC France s'engage pour des conditions d'élevage et d'abattage des poulets améliorées**

BRA RESTAURATION 26/03/2021

C'est publiquement que KFC France s'est engagé à améliorer les pratiques d'élevage et d'abattage des poulets de ses approvisionnements, en respectant l'European Chicken Commitment (demande établie par une trentaine d'associations européennes pour l'amélioration des conditions d'élevage et d'abattage des poulets). En France, elles sont à ce jour plus de 50 entreprises à mettre en place ces mesures, à l'image de Sodexo, ou encore Domino's Pizza.



# GECO

FOOD SERVICE