



Revue de presse

Semaine du 10 avril au 15 avril 2021



A NE PAS MANQUER

Food Service Vision : La crise s'étire, le marché s'adapte

NEORESTAURATION 09/04/2021

Les restaurants et les bars sont toujours fermés. Les professionnels repensent leurs modèles. La livraison et la vente à emporter explosent. Pour la 6e livraison de la Revue stratégique « Food service & Covid-19 », 40 nouvelles interviews confidentielles ont été réalisées en février-mars 2021 avec des décideurs, des leaders d'opinion, des experts et des syndicalistes de la restauration.

- ✓ 2020 s'est achevée sur une forte baisse de chiffre d'affaires pour l'ensemble de la restauration : - 35 % en moyenne vs 2019.
 - La restauration commerciale avec un repli de 44 % de son chiffre d'affaires
 - La restauration collective : -27 %
 - Les commerces hors GMS, comme les boulangeries- pâtisseries : -7 %
 - Région Île-de-France la plus touchée par cette baisse d'activité
 - La livraison est en très forte croissance et représente aujourd'hui 35 % des repas.
 - Les cantines ou restaurants d'entreprise ne représentent plus que 9 % des repas pris sur le lieu de travail.
 - En janvier-février 2021, 88 % des convives exprimaient une envie d'aller au restaurant et plus d'un sur deux affirme sa volonté d'y retourner dès les quinze premiers jours de la réouverture
 - 34 % des convives projettent d'arrêter la livraison à domicile à la réouverture

Le foodtweet #8 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas rater sur Twitter!

SNACKING 15/04/2021

- ✓ #Foodtech Avec #Sunday, les créateurs de @BigMamma veulent révolutionner le paiement au #restaurant et réussissent une levée de fonds record de 20M€ pour lancer #Sunday, une solution de paiement via un #QRcode avec son smartphone <https://buff.ly/3e0yf6x> @LeParisien_75
- ✓ Le gouvernement prépare les réouvertures à partir de la mi-mai
- ✓ La @FederationFEB a fait réaliser une étude sur le #pain 🍞 et les FR qui montre que ces grands consommateurs de pain, notamment de baguette, sont sensibles à la qualité et à l'origine des produits comme à la lutte contre le gaspillage
- ✓ Covid-19 : Bruxelles propose un certificat sanitaire pour cet été afin de favoriser les échanges touristiques en Europe <https://buff.ly/2PRJs1j> via @lemondefr
- ✓ #tourisme
- ✓ Pour que les entreprises soient prêtes pour la saison d'été que les Français attendent, elles peuvent dès maintenant embaucher leurs saisonniers habituels et les placer en activité partielle. Elles protègent ainsi leurs salariés, en préparant à la reprise. Elisabeth Borne
- ✓ Pour tout savoir sur la #restauration nomade en mars/avril, le magazine n°61 de @francesnacking réunit tout ce qu'il faut savoir ! Et la MalouApp est mise à l'honneur, dans la rubrique des gagnants du Snacking d'Or ! Par ici 📄 <https://snacking.fr/uploadpub/fs/61/#p=82>
- ✓ 🏆 L'opération J'aimeMonBistrot récompensée d'une médaille d'Or !
Bravo à tous pour cet élan de solidarité 🤝 @BrasseursFrance @GNI_CHR @UMIH_France
- ✓ A partir de juin 21, l'ensemble des buns produits par #BimboQsr pour @McDonaldsFrance - soit 600 millions de buns/an - seront confectionnés à partir de farine de blé Label Rouge <https://buff.ly/3ut50zW> via @BoulangerieCom #mcdco #labelrouge #burger
- ✓ Digitalisation du parcours d'achat : L'émergence de nouveaux points de contact avec les consommateurs à découvrir en infographie : <http://ow.ly/yLbR50Ent5Q> #worldpanel
- ✓ "A force de multiplier le type de livraisons, n'allons-nous pas vers une pénurie de livreurs comme l'évoquent déjà certains restaurateurs en régions qui peinent déjà à délivrer sur les créneaux du rush du soir ?" François Charpy 📄 <https://buff.ly/3dGuK52>
- ✓ "Il y a eu une vraie augmentation du budget alimentaire depuis 10 ans. 50 % des Français vont vers du local, du bio et paient plus. Mais l'autre moitié a des difficultés financières et compare les prix". @PascaleHebel
- ✓ « Cette consommation en #livraison est d'abord portée par des occasions de loisirs dans un contexte privé. Le contexte professionnel ne représente plus que 20 % des repas consommés », @FSV_Fr @francesnacking
- ✓ Prêts à ne plus manger de ketchup ? Pénurie, prix qui flambe... Comment le ketchup est touché par la crise du Covid à cause du boom de la livraison et de la conso #burger 🍔+🍷 #jeveuxmadose

TOUS LES CHIFFRES CLÉS POUR MIEUX DÉCRYPTER LES TENDANCES. PAR FRANCE SNACKING

SANTÉ DU MARCHÉ

NOMBRE DE VISITES ET DÉPENSES MOYENNES NOV.-DÉC.-JAN 2021 vs N-1



Source : Panel NPD Crest 2021. Par personne et par visite.

BY SNACKING.FR



LA LIVRAISON EN 2020

4,9MD€ DE CHIFFRE D'AFFAIRES

+47% DE C.A. EN 2 ANS

+10% DE NOUVEAUX UTILISATEURS

78% DE PIZZAS AU DÎNER, 58% DE BURGERS

80% DES 18-24 ANS QUI SONT UTILISATEURS

50% COMMANDENT AU - 1 FOIS PAR SEMAINE

LIRE P.20



LES BEST-OF EN LIVRAISON

+34% DE LIVRAISON DEPUIS LE 1^{er} CONFINEMENT

26,5% DES COMMANDES SONT DES PIZZAS

19,7% DES COMMANDES SONT DES BURGERS

17,0% DES COMMANDES SONT DU JAPONAIS

4^e PLACE POUR L'INDIEN/PAKISTANAIS

+50% POUR LA CUISINE CORÉENNE

Source : Baromètre DASAlicious by Just Eat.

BY SNACKING.FR

LE SNACKING

LIRE P.XX

88% DES ADULTES S'ACCORDENT À UNE PAUSE SNACKING (MONDE)

67% DES TÉLÉTRAVAILLEURS PRÉFÈRENT LES COLLATIONS AUX REPAS CLASSIQUE

58% FRACTIONNENT LEURS PRISES ALIMENTAIRES

73% SNACKENT ÉQUILIBRÉ ET 57% FONT ATTENTION

60% TROUVENT QUE C'EST UNE SOURCE DE RÉCONFORT

Source : State of Snacking/Mondelez.

36% LE FONT VIA LEUR SMARTPHONE

7/10 COMMANDENT VIA LES PLATEFORMES, CONTRE...

1/2 SEULEMENT, EN 2019

98% DE CEUX QUI ONT COMMANDÉ VEULENT CONTINUER À LE FAIRE

47% DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS DISENT AVOIR SAUVÉ LEUR AFFAIRE GRÂCE À ELLE

94% REGRETTENT LE TAUX DE COMMISSION DES PLATEFORMES DE LIVRAISON

Source : 2^e Revue Business Livraison Food Service Vision.

BOUL-PAT

INDICE MAGASIN 4^e TRIM. 2020 vs 2019 ÉVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES

-12,7%

-18,6%

-15,4%

-19,8%

-12,8%

VIENNOISERIE

PÂTISSERIE

Source : AND pour la FEB.

COVID-19

Entreprises: des étalements et annulations partielles de dette à l'étude (Le Maire)

LE FIGARO 14/04/2021

Le ministre de l'Economie a reconnu qu'il y avait des «entreprises qui sont face à un mur de dette», non pas à cause du prêt garanti par l'Etat (PGE), mais à cause des autres prêts qu'elles n'arrivent plus à rembourser à cause de leur manque d'activité.

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

Prix du lait: malgré la forte demande, les éleveurs voient leurs revenus s'effriter

BFMBUSINESS 14/04/2021

Après des années de déclin, la consommation de lait est repartie à la hausse depuis un an. Mais les prix payés aux éleveurs restent toujours en dessous de leurs niveaux d'avant la crise sanitaire.

La Boucherie va de l'avant après -44% de CA en 2020 ~ #PanoramaBRA

BRA RESTAURATION 12/04/2021

Interview d'Alexandre Baudaire, directeur général délégué de La Boucherie

RESTAURATION COLLECTIVE

Daniel Rocher, président du Sners : « Les SRC ont intérêt à changer leur business model, se positionner davantage comme des sociétés de services »

NEORESTAURATION 12/04/2021

Interview de Daniel Rocher, Président du SNERS

1 FAMILLE FRANÇAISE SUR 3 A CHANGÉ SES HABITUDES



© Instagram

préférer les collations aux repas (70 % et 67 %, respectivement). Une majorité d'entre elles s'attend d'ailleurs à ce que cette tendance se poursuive, affirmant prévoir continuer à manger de petits en-cas tout au long de la journée, plutôt que de prendre moins de gros repas (64 %). Par ailleurs, 58 % déclarent que fractionner leurs prises alimentaires, fera même partie de leur « nouvelle normalité », même après la fin de la pandémie.

DES EN-CAS, MAIS PAS SANS CONCESSION

Les Français, quant à eux, sont, par rapport à 2019, toujours 73 % à consommer des produits de snacking dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Si pour 60 % d'entre eux les en-cas ont été une source de réconfort durant la pandémie, près de 1 Français sur 2 pense que la pandémie actuelle aura un impact à long terme sur la manière dont ils consomment des collations. Les habitudes prises lors du premier confinement se sont ancrées, notamment l'appétit. À travers le monde, 80 % des adultes reconnaissent toutefois la nécessité d'un équilibre et apprécient d'avoir le choix entre différentes alternatives de snacking pour répondre à leurs attentes. Une majorité des personnes interrogées, affirment ainsi surveiller ce qu'elles consomment (57 %), et prêter particulièrement attention aux portions lorsque l'en-cas est pris à la maison (66 %). 74 % des consommateurs font d'ailleurs même de la santé leur priorité. C'est d'autant plus vrai pour les Français qui, neuf fois sur dix, optent pour un en-cas en fonction de l'impact sur la santé et l'équilibre alimentaire. Depuis le début de la pandémie, 62 % d'entre eux sont ainsi à la recherche de collations pouvant améliorer leur système immunitaire. ●

Pour la deuxième année consécutive, Mondelez International publie son rapport *State of Snacking* mené dans douze pays à travers le monde. Un bon moyen d'évaluer l'impact présumé des épisodes de confinement, et plus largement de la pandémie de Covid-19, vis-à-vis de leurs habitudes de consommation et leurs nouvelles attentes en matière de produits snacking. 1 famille française sur 3 a modifié ses habitudes de consommation. L'étude confirme également que les Français mettent de plus en plus l'accent sur des habitudes de consommation modérée et équilibrée, tout en tenant compte de leur bien-être. Pour Sophie Rio, Senior Manager Shopper Insight France chez Mondelez International, le snacking aurait ainsi joué un vrai rôle « en tant que moment particulier de plaisir et de réconfort, qui allie nutrition et bien-être émotionnel ». 9 adultes sur 10 dans le monde (88 %) déclarent ainsi s'accorder des moments de snacking, une tendance plutôt stable depuis le début de la pandémie. Les personnes âgées et celles qui travaillent à domicile admettent cependant

RESTAURATION COMMERCIALE

9 semaines de 'boîtes noires' Top Chef livrées à domicile avec Uber Eats

SNACKING 13/04/2021

A partir du 14 avril et jusqu'au 9 juin prochain, Uber Eats lance son opération "La boîte noire" en partenariat avec Top Chef M6. Tous les mercredis, il sera possible de commander la fameuse boîte noire livrée en 30 mn, aux 4 coins de la France, réalisée par 14 anciens candidats ayant participé ou gagné à l'émission. Une dégustation à l'aveugle, forcément...

#AuSecoursMonPerso! Attention à la reprise, les risques de pénurie de personnel sont réels en CHR

SNACKING 11/04/2021

Avec la reprise qui se dessine et les Français qui ont clairement indiqué vouloir massivement retrouver leurs restaurants, il y a fort à parier que la reprise risque d'être "violente". Si la demande sera là, est-ce que l'offre sera disponible ? Et est-ce que les ressources humaines seront au rendez-vous ? Les professionnels craignent en effet une pénurie sévère et pour beaucoup constatent une fuite de personnels vers d'autres secteurs. Nous avons demandé à l'experte en recrutement, Julia Rousseau, du cabinet Ethique RH, de partager son point de vue. Cette experte, un parcours RH dans l'industrie Hôtelière et la restauration, est aussi intervenante dans différentes écoles hôtelières en France, et exerce une activité de recrutement sur des profils middle et hauts cadres en France et sur l'international dont la réalisation de bilans de compétences et de carrières dynamiques.

ÉTUDE

+ 47 % EN 2 ANS, LA LIVRAISON RÉVOLUTIONNE LE MODÈLE DES RESTAURATEURS

En pleine tempête de la Covid-19 et avec les portes des restaurants en partie closes, l'activité de la livraison aura joué un rôle salvateur pour beaucoup. La pratique s'est largement démocratisée, représentant en 2020 un CA de 4,9 Md€, soit 47 % de croissance en 2 ans selon Food Service Vision.

**Les agrégateurs gagnent du terrain**

Sans surprise, la pizza et le burger sont les plats livrés les plus diffusés au dîner (78 % et 58 %), devant de loin les sushis (- 14 points). À l'inverse, la cuisine asiatique hors sushi intègre quant à elle le Top 5. Les applications sur smartphone sont aujourd'hui les outils privilégiés de la livraison, représentant aujourd'hui 36 % des commandes contre 32 % pour le téléphone qui reste toutefois populaire. Les grandes plateformes d'agrégateurs sont devenues incontournables de la restauration. La notoriété d'Uber Eats et de Deliveroo aurait ainsi plus que triplé en deux ans. 7 commandes sur 10 passent désormais par les plateformes de livraison, contre seulement 1 sur 2 en 2019.

**Plus qu'un remède anti-crise, un traitement de fond !**

Si le marché de la livraison profite de la fermeture des restaurants, elle est également liée à des phénomènes structurels comme le développement du télétravail, la part plus importante des millénials dans la population active, l'intérêt très marqué des investisseurs pour cette activité, le maillage territorial plus dense et les investissements massifs des plateformes pour fidéliser les consommateurs. De quoi lui permettre de poursuivre sa pénétration bien après la réouverture des établissements. Les usages de la livraison perdureront sur le long terme, prédit FSV lorsqu'on sait que 98 % des personnes ayant commandé en 2020 déclarent avoir l'intention de continuer à le faire. Du côté des restaurateurs, ce sont la quasi-totalité des restaurants rapides mais aussi les trois quarts des restaurants à table, plus récemment convertis, qui indiquent vouloir poursuivre l'expérience. Il faut dire que 47 % des indépendants interrogés reconnaissent tout bonnement que la livraison leur aura permis de sauver leurs établissements pendant la crise. Et ce même s'ils sont 94 % à regretter des taux de commission des agrégateurs trop importants. Devant une telle lame de fond, le cabinet prévoit un véritable bond du marché de livraison dans les prochaines années avançant le chiffre de 10,3 Md€ le CA à horizon 2024, soit 19 % de la restauration commerciale dans son ensemble. 📈

Il y aura sans conteste un avant et un après 2020 pour la restauration livrée en France. Le volume de commandes livrées en restauration a littéralement explosé depuis les épisodes de confinement avec un CA qui aurait pesé l'an dernier pas moins de 4,9 Md€, + 47 en deux ans, selon la 2^e Revue Business Livraison du cabinet d'experts Food Service Vision.

Une pratique qui se généralise

Il faut dire que la livraison séduit de plus en plus de Français avec un taux de pénétration passé de 40 à 46 % en un an. Ce service a ainsi recruté plus de 10 % de nouveaux utilisateurs qui n'en avaient pas l'usage avant la crise. Et les clients sont davantage fidèles avec 50 % de réguliers, commandant au moins une fois par semaine en livraison (1 sur 3) en 2019. Si 80 % des 18-24 ans recourent à la livraison, les profils se diversifient avec des classes d'âges plus âgées (+ 10 points de pénétration chez les 35-44 ans). Un tiers des 55-64 ans se serait même déjà fait livrer leurs repas.

(lire aussi la digitalisation de la restauration et les dark kitchens p. 39 et p. 42)

DES FRANÇAIS IMPATIENTS DE RETOURNER AU RESTAURANT

Si nos restaurateurs s'impatientent de pouvoir à nouveau ouvrir après des mois de restrictions sanitaires et accueillir leurs clients, ces derniers se montrent tout aussi enthousiastes à l'idée de profiter à nouveau d'expériences hors-domicile, selon un sondage de Lightspeed auprès de 5 000 européens. En effet, pour 44 % des Français interrogés, retourner au restaurant sera même la première chose qu'ils feront dès que cela sera rendu possible. Cette envie est d'ailleurs plus marquée que chez nos voisins allemands ou néerlandais qui sont moins de 30 % à faire de leur retour au restaurant, leur première priorité. L'appétit des

Français pour retrouver leur restaurant témoigne d'ailleurs d'une démarche visant à soutenir les professionnels d'un secteur particulièrement ébranlé par la crise. Près de la moitié des sondés prévoient en effet, dans cette optique, de sortir plus fréquemment au restaurant. Enfin, alors que la restauration livrée a été boostée par les mesures de restriction, près de 10 % d'entre eux comptent, à l'avenir, commander davantage de plats à emporter qu'avant crise. Attention toutefois à la question du prix : ils ne sont que 5 % à se dire prêts à payer plus cher leur repas qu'avant la crise. 📈

LES ENTREPRISES DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE FORTEMENT FRAGILISÉES PAR LA CRISE



aggravation de leur situation financière suite au 2^e confinement et au couvre-feu et 57 % des entreprises ont recours au chômage partiel. Certains magasins, rappelle la FEB, « ont été fortement impactés par la fermeture des aéroports, centres commerciaux et par la généralisation du télétravail », avec des baisses de chiffres d'affaires de 40 % sur Paris et 16 % sur l'ensemble du territoire. Et cette diminution du chiffre d'affaires implique proportionnellement une augmentation des charges fixes (loyers, transport, outils industriels) et une organisation du travail complexe. Les conséquences du couvre-feu à 18 h sont majeures avec 30 % du CA habituellement réalisé à partir de 18 h, notamment dans les grandes agglomérations. Et si les mesures d'accompagnement des pouvoirs publics ont permis de maintenir, sur les premiers mois de crise, certaines activités, les critères restrictifs d'attribution de celles-ci font que

Le dernier sondage mené par la Fédération des Entreprises de Boulangerie-Pâtisserie auprès de ses adhérents – qui représentent 140 sites de production et près de 1 200 magasins intégrés ou franchisés – n'invite malheureusement pas à l'optimisme. Et, face à des pertes annoncées de l'ordre de 30 à 80 % de leur chiffre d'affaires, certaines entreprises, dont 90 % sont des TPE-PME, s'en retrouvent menacées. La crise qui n'en finit plus de se prolonger entraînerait ainsi une dégradation sensible de leurs situations respectives. 50 % d'entre elles constatent en effet une

beaucoup d'entreprises, après presque une année d'activité restreinte et en dents de scie, se trouvent extrêmement fragilisées, regrette la FEB. La perte de productivité qui en résulte risque ainsi de remettre en cause leur pérennité et les emplois qu'elles représentent. C'est pourquoi la nouvelle déléguée générale de la FEB, Magali Filhuc, invite les pouvoirs publics à prendre la mesure du problème en favorisant notamment l'ouverture des magasins 7 jours sur 7 et l'inscription du secteur au sein de la liste S1 bis, dépendant de la restauration hors domicile. [S](#)

LA RESTAURATION RAPIDE RESTAURATION RAPIDE / EUROPE

2020 UNE ADDITION TRÈS SALÉE POUR LE VIEUX CONTINENT

En recul partout dans le monde, la restauration est l'une des premières victimes de la crise de la Covid-19. Et parmi les zones géographiques les plus touchées, la vieille Europe enregistre les plus fortes baisses d'activité. Selon NPD Group partenaire de ce zoom européen, les BIG Five et la Russie, oscillent entre - 22 % et - 42 % en perdant l'équivalent de 117 Mds € entre 2019 et 2020 (pour les BIG Five) et près de 22 milliards de visites consommateurs. Une année sans précédent qui n'a pas épargné la restauration rapide qui, même si elle a partout souffert, a mieux résisté, portée notamment par la vente à emporter, la livraison et le click & collect. *Paul Fedèle avec Maria Bertoch*

Avec une chute de 37 % en moyenne sur l'année 2020, les dépenses des consommateurs en restauration en Europe ont dévié l'an dernier. Les chocs ont été pour le moins violents, dans toute l'Europe, aussi bien en dépense qu'en fréquentation. Les 5 pays de références suivis par NPD Group, ont fait le

QSR, ont globalement mieux résisté. Il en est de même pour les pays déjà matures, avant le début de la crise, sur leur services de livraison et de commandes digitales. Le marché hors domicile pâtit aussi beaucoup du télétravail qui, sur certaines zones de bureaux a eu des effets dévastateurs. Et suivant les circuits, le

GRANDE-BRETAGNE

EVOLUTION DES DÉPENSES 2020 VS 2019
TOTAL 41,9 MDE € - 37 %
RAPIDE 20,3 MDE € - 12 %



FRANCE

EVOLUTION DES DÉPENSES 2020 VS 2019
TOTAL 35,6 MDE € - 38 %
RAPIDE 12,4 MDE € - 24 %



LIRE TOUT LE DOSSIER [ICI](#)

SODEXO a levé 1,25 milliard de dollars

CAPITAL 13/04/2021

(AOF) - Sodexo Inc, la filiale américaine de Sodexo, a émis hier un emprunt obligataire d'un montant total de 1,25 milliard de dollars en deux tranches : 500 millions de dollars à échéance avril 2026, avec un coupon de 1,634%, et 750 millions de dollars à échéance avril 2031, avec un coupon de 2,718%. Cette opération est la première émission d'obligations en dollars de Sodexo Inc. Sodexo Inc utilisera le produit net de l'émission pour les besoins généraux du groupe. Les obligations sont garanties par Sodexo SA, la société mère de Sodexo.

MonBento, des lunchboxes pour repenser la cantine scolaire et doper le réemploi en restauration commerciale

NEORESTAURATION 12/04/2021

L'entreprise clermontoise de lunchboxes commence à se déployer en restauration en France. Dans le scolaire, portée par la crise sanitaire, mais aussi en commerciale, aidée par le contexte réglementaire et environnemental. Elle vient d'ailleurs de développer Horeca Pro, une offre spécifique, comme l'explique son président et co-fondateur, Fabien Marret.

Transgourmet a lancé Natura, première marque bio pour la RHF

BRA RESTAURATION MARS AVRIL 2021

Transgourmet a lancé Transgourmet Natura, une gamme 100 % bio dédiée à la restauration. Cette première marque bio pour la RHF, qui s'inscrit dans la démarche développement durable de Transgourmet, garantit traçabilité, fiabilité et sécurité alimentaire.

