



Revue de presse

Semaine du 16 avril au 23 avril 2021

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

La Bretagne, une zone de non-droit ?" : les journalistes face aux lobbys de l'agro-alimentaire

FRANCE INFO 23/04/2021

Les journalistes peuvent-ils encore enquêter sur l'agriculture en Bretagne ? Le choix France Info se rend dans la région, où la tension sur le sujet de l'agro-alimentaire semble être plus forte que jamais.

L'origine de la viande devra être indiquée dans les cantines dès cet été

LE FIGARO 21/04/2021

Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation l'a annoncé, ce mercredi, à l'antenne de RMC.

Agriculture : 300 élus signent une tribune en faveur du bio

LE PROGRES 20/04/2021

A l'appel de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), des élus de tous bords appellent à soutenir la transition vers une agriculture plus écologique.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Les grandes entreprises lancent une plateforme pour exposer leurs actions pour le climat

LE FIGARO 19/04/2021

L'AFEP (Association Française des Entreprises Privées), l'organisation représentant les grandes entreprises françaises a annoncé lundi le lancement d'une plateforme destinée à faire connaître les « solutions concrètes » apportées par ces groupes pour « relever le défi de la neutralité climatique ». <https://ambition4climate.com/tous-les-projets/>

⇒ **LES ECHOS**

⇒ **BFM TV**

RESTAURATION COLLECTIVE

Approvisionnement durable : un nouveau guide pratique par le CNRC

LE CUISINIER 19/04/2021

Début avril paraissait un nouveau « Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité » dédié aux acheteurs de restaurations collectives en gestion directe.

Cantines: l'Assemblée vote l'obligation de proposer un repas végétarien par semaine – le texte doit être confirmé par le Sénat

HUFFINGTON POST 17/04/2021

Les députés ont profité de la loi Climat pour entériner la généralisation du dispositif voté sous forme d'expérimentation en 2018, contre l'avis du gouvernement de l'époque.

⇒ **LE MONDE**

Climat : les menus végétariens dans les cantines « déchaînent les passions » à l'Assemblée nationale

LE FIGARO 16/04/2021

«C'est un sujet qui déchaîne les passions» : les menus végétariens à la cantine ont à nouveau animé les débats vendredi 16 avril à l'Assemblée nationale, qui a pérennisé l'obligation de proposer au moins une fois par semaine un tel menu aux élèves. Cette règle avait été votée sous forme d'expérimentation en 2018 lors de la loi Egalim. L'Assemblée a voté pour généraliser la mesure, durant l'examen en première lecture du projet de loi climat.

⇒ **BFMTV**

RESTAURATION COMMERCIALE

Vers une réouverture des terrasses à la mi-mai avec un déconfinement territorialisé

SNACKING 22/04/2021

Le Premier ministre Jean Castex, accompagné de plusieurs membres du gouvernement, a dessiné les plans d'un déconfinement alors que la situation sanitaire tend à s'améliorer légèrement. Il est toutefois resté encore très flou quant au calendrier de réouverture des cafés et restaurants, évoquant simplement la perspective de la mi-mai pour les terrasses.

Les dark kitchens essaient hors de la capitale, les chefs se mobilisent

LES ECHOS 22/04/2021

Les « cuisines fantômes » qui proposent des marques de restauration destinées à la livraison se développent dans les métropoles régionales. Les indépendants veulent repartir au combat pour protéger le terme « restaurant ». Un député de l'Aisne vient de saisir Bruno Le Maire.

Restauration rapide : une nouvelle offre de prévention des risques au travail par l'Assurance Maladie et l'INRS

BRA RESTAURATION 22/04/2021

C'est en collaboration avec le SNARR, le syndicat Alimentation et Tendances, le GNI et l'Umih, que l'Assurance Maladie – Risques professionnels et l'INRS (Institut national de recherche et de sécurité) proposent de nouveaux outils opérationnels pour aider les entreprises à prévenir TMS, maux de dos liés aux manutentions manuelles, blessures en cuisine, accidents liés aux chutes et autres risques routier liés au secteur de la restauration rapide.

Le modèle de la franchise plus rassurant face à la crise

SNACKING 19/04/2021

Prisé par la restauration rapide, le modèle de développement en franchise aurait permis aux acteurs du secteur de mieux traverser la crise à en croire les premiers résultats de l'enquête annuelle Kantar pour la Fédération Française de la Franchise et la Banque Populaire. Plus des deux tiers des franchisés estiment ainsi avoir mieux résisté que les commerçants indépendants, louant notamment l'accompagnement dont ils ont pu bénéficier.

La réouverture des terrasses se confirmerait pour la mi-mai

SNACKING 16/04/2021

La réunion organisée par visioconférence ce jeudi 15 avril entre le Président Emmanuel Macron et plusieurs maires de France a dessiné un calendrier de réouverture des restaurants et bars en plusieurs phases. La première concernerait les terrasses qui pourraient accueillir de nouveau des clients autour de la mi-mai.

PRES DE VOUS

À Lyon, la viande revient à la cantine mais un jour sur cinq

LES ECHOS 22/04/2021

A la rentrée de février, la mairie de Lyon défrayait la chronique nationale avec son menu unique sans produit carné dans les écoles. A la rentrée d'avril, elle réintroduit partiellement la viande, malgré un protocole sanitaire contraignant toujours en vigueur, mais mieux maîtrisé.

Toulouse. L'essor des "dark kitchens", ces restaurants pensés pour la livraison qui divisent

LA TRIBUNE 22/04/2021

Économique, innovant et différenciant, le concept de cuisines fantômes séduit et divise les restaurateurs. Reflet d'une extension de l'ubérisation pour certains, solution miracle aux difficultés financières rencontrées par les restaurateurs en ces temps de crise pour d'autres, La Tribune vous propose une immersion au coeur de ce concept hybride mi-restaurant, mi-fast-food pensé pour la livraison qui s'apprête à envahir Toulouse. Reportage.

INFOS INTERNES

Partenariat TheFork x FiG : un label pour des restaurants éco-responsables

BRA TENDANCES 21/04/2021

TheFork s'associe au label FiG (Food Index for Good) pour valoriser les restaurateurs qui placent l'environnement au cœur de leur démarche, œuvrant pour davantage d'alimentation durable et de « mieux manger ».

Compass Group lance une nouvelle offre de restauration d'entreprise

LES MARCHES 16/04/2021

Le groupe de restauration collective Compass lance Popote, un nouveau service de restauration pour les entreprises.

Arpège se lance dans le circuit « ultra court » avec un 1er potager sur le toit de Nestlé France

LE CUISINIER 16/04/2021

Arpège (marque parisienne d'Elior Group) inaugurerait récemment son tout 1er potager en circuit « ultra court » sur le toit du siège social de Nestlé France (Issy-les-Moulineaux), pour des produits non pas « du champs à l'assiette » mais « du toit au restaurant d'entreprise ».



GECO

FOOD SERVICE