



Revue de presse

Semaine du 1er au 7 mai 2021



A NE PAS MANQUER

Confinement : 5 chiffres qui illustrent les changements d'habitudes alimentaires des français

CNEWS 06/05/2021

Ils ont compensé leur stress par du chocolat, concocté chaque soir un petit plat maison, ou encore sauté des repas. Une nouvelle enquête de Santé publique France s'intéresse à l'impact du confinement sur les habitudes alimentaires des Français.

- ✓ 37% des français ont modifié leur alimentation au cours du confinement
- ✓ 1 français sur 3 a connu une modification de son appétit
- ✓ 37% des français ont cuisiné plus de plats faits maison
- ✓ un tiers des français a pris du poids
- ✓ les femmes sont plus touchées que les hommes



A LIRE

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

L'Union européenne autorise la consommation des vers de farine

LE MONDE 06/05/2021: Les Vingt-Sept ont donné leur feu vert pour l'utilisation alimentaire des larves du ténébrion meunier, encore appelées « vers de farine », sous forme de poudre ou d'insectes séchés.

- ⇒ **PARIS MATCH**
- ⇒ **LES ECHOS**
- ⇒ **EUROPE 1**

+ 704 % en dix ans pour la livraison avec un tiercé gagnant Pizza-Burger-Japonais en 2020

SNACKING 03/05/2021 : La géographie du repas livré a quelque peu évolué en 10 ans, selon le classement Just Eat qui vient de paraître. Après avoir ravi la 1re place au "Japonais" en 2017, la Pizza est reine depuis 3 ans. En 2020, le Burger a, quant à lui, pris la 2e place.

DEVELOPPEMENT DURABLE

La loi Climat quitte l'Assemblée comme elle y est arrivée: sans convaincre

Huffington post 04/05/2021: Dans un dialogue de sourds qui dure depuis le rendu des travaux de la Convention citoyenne, les ONG et le gouvernement s'opposent sur la portée de la loi de Barbara Pompili.

RESTAURATION COMMERCIALE

Réouverture des restaurants, et à l'étranger ça se passe comment?

SNACKING 06/05/2021

Depuis les annonces d'Emmanuel Macron concernant la réouverture des terrasses des cafés et restaurants le 19 mai, les professionnels ont coché cette date tant attendue dans leur calendrier et s'organisent pour accueillir de nouveau leurs clients. Pour réussir cette relance, ils peuvent en cela s'inspirer des expériences déjà vécues depuis quelques semaines à l'étranger comme le décrypte les équipes de l'agence Malou, qui ont étudié l'organisation des restaurateurs et les réactions des clients dans les pays ayant déjà repris l'activité.

Restaurants, cafés, culture: Bruno Le Maire annonce une indemnisation plus facile

CHALLENGES 03/05/2021 : Restaurants, cafés, culture vont bénéficier d'un assouplissement des conditions d'indemnisation des pertes dès le mois de juin. Le ministre de l'économie Bruno Le Maire l'a annoncé ce 3 mai au micro de RTL.

- ⇒ **SNACKING**

FOCUS

LIVRAISON

Est-ce la fin d'un modèle ?

Grèves des livreurs dans le monde, législation qui change dans différents pays européens, l'ubérisation est remise en question. Certaines plateformes adoptent le salariat, les coopératives s'organisent. Les choses bougent.

Avec un CA de 4,9 Md € en 2020, la livraison de repas à domicile a connu une croissance de 47% depuis 2018. Le marché est dominé par les plateformes (Deliveroo, Uber Eats, Just Eat-Takeaway.com...) qui ont la mainmise sur 7 commandes sur 10, contre 1 sur 2 en 2019. Deliveroo, qui a fait son introduction en bourse à la City, a vu son action plonger de 30% le 1^{er} jour, alors que la société était capitalisée à 7M\$ (5,80M€). L'opération, qui aurait dû être justeuse, s'est faite sur fond de rébellion mondiale des livreurs, qui dénonçaient le modèle social de l'entreprise (la fameuse « ubérisation » du monde du travail). Un modèle dans lequel les livreurs ne sont pas salariés, mais indépendants. Ils seraient environ

100 000 à être concernés. Uber Eats France déclare travailler avec 40 000 livreurs indépendants, Deliveroo France 14 000. Or, en Europe, la « loi Riders », inscrite dans le Code du travail, considère désormais les livreurs comme salariés à part entière. Même chose en Italie, où le parquet de Milan a donné trois mois aux plateformes pour régulariser 60 000 livreurs et une amende de 733 M€. Idem au Royaume-Uni, pourtant connu pour son libéralisme débridé, là la plus haute juridiction a sommé Uber de requalifier ses chauffeurs comme travailleurs. D'ailleurs, Deliveroo a mis de côté 130 M€ pour couvrir le coût du passage de certains livreurs en salariés.

Si Just Eat a décidé de salarier ses livreurs (cf. Zepros n° 52), la cour d'appel de Paris a confirmé dans un arrêt du 7 avril, portant sur un

contentieux individuel, l'indépendance des livreurs. Cependant le 21 avril, le gouvernement a pris une ordonnance sur la représentation des travailleurs indépendants. Celle-ci fait suite au travail effectué par la commission Mettling, missionnée par la ministre du Travail Elisabeth Borne début 2021. Concrètement, les livreurs français vont pouvoir élire des représentants syndicaux. Chez Uber, on se félicite de cette ordonnance « qui va permettre de faire émerger un dialogue social sectoriel en vue de mettre en place des protections renforcées ». Tout comme chez Deliveroo France, qui a initié, fin 2019, le Forum des livreurs. Composé de 25 livreurs élus par leurs pairs, il se réunit 4 fois par an. « Nous sommes fiers d'avoir mis sur pied cette instance pionnière en France », explique Damien Stéffan, porte-parole de De-

liveroo France. Uber Eats aussi fait du dialogue social et a organisé plus de 40 tables rondes en 2020 auprès de 15 000 livreurs et échangé avec le Collectif des livreurs autonomes de Paris (Clap).

Modèle « éthique »

Face aux grosses plateformes, des sociétés indépendantes de livraison se créent (Resto.Paris, Tip-toque, RxEat, Lyon Eats - p. 10...). On compte une vingtaine de coopératives en province. Celles-ci sont fédérées par l'association CoopCycle. Si le modèle présenté se veut « éthique et responsable », les commissions affichées moins importantes, il faut regarder l'ensemble du service proposé, car, bien souvent, le restaurateur se retrouve à devoir payer ailleurs ce qu'il ne verse pas en commission. Quant aux livreurs, le choix est possible : en CDI ou indépendant. ●

“La flexibilité des livreurs leur garantit leur indépendance. Leurs attentes sur le sujet sont claires. En revanche, nous souhaitons un cadre légal, qui permette de les faire bénéficier de tous les avantages de cette indépendance avec des protections sociales renforcées.”

Damien Stéffan, porte-parole de Deliveroo France.

**CHIFFRES**

10,3 M€

c'est le chiffre d'affaires de la livraison de la restauration commerciale en France d'ici à 2024.

100 000

c'est le nombre de livreurs travaillant pour les différentes plateformes en France.

96 %

des restaurateurs indépendants proposent la livraison de repas.

8,30 €

c'est le revenu horaire net moyen d'un livreur Uber Eats.

65 %

des livreurs déclarent travailler pour plusieurs applications.

Sources : Food Service Vision, Deliveroo, Uber Eats, Just Eat, RXClub

FOCUS ÉTUDE DE CAS**Indépendant et scop ?**

Face aux gros agrégateurs de commandes, de nouvelles structures sont nées afin de proposer un modèle différent, une meilleure protection des livreurs, souvent embauchés en CDI, et une commission moindre prélevée sur les restaurateurs. C'est le cas de Resto.Paris, créé il y a un an et lancé en septembre dernier avec le soutien de la Mairie de Paris. Le projet est né de l'association de CoopCycle, Ecotable et Olvo. Après quelques mois d'existence, la start-up a décidé de se mettre en stand-by afin « de réfléchir à notre modèle. Nous n'avons pas trouvé l'équilibre et nos frais de fonctionnement sont trop élevés. Nous avons bien essayé d'augmenter la commission de 15 à 24 %, mais ça ne suffit pas. Le client doit accepter de payer la livraison », explique Chloé Bouilloux de Resto.Paris, qui conclut « et nous ne ferons pas dans l'instantanéité ».

Autre modèle, le projet RxEat, initié par le restaurateur Laurent Vila. La commission est de 15 %,

et peut même descendre à 5 % si le professionnel commande chez Clav. L'entreprise envisage d'embaucher 200 livreurs. À la base en CDI, puis après plusieurs refus de livreurs, la décision a été prise de leur laisser le choix du statut : salarié ou indépendant. Quant à Resto du Coin, lancé il y a quelques mois par Yonathan Malet et qui a rapidement séduit plus de 500 restaurateurs, elle ne propose toujours pas de livraison. Reste le modèle de coopératives, mais là c'est de la livraison au sens large, et pas seulement du repas. ●



2020, année record pour les glaces



Ce sont les nouveautés qui portent le marché de la glace.

Avec un CA de 1,26 Md€ en croissance de 10 %, le marché des glaces a connu une année 2020 record. 171,8 millions de kilos de glaces ont été vendus à 24 millions de foyers consommateurs dont 440 000 acheteurs supplémentaires.

Un marché porté par les innovations

Un marché premium, qui plaît notamment aux 35-49 ans et qui est porté par les innovations : parmi les 60 innovations lancées l'an dernier, 4 sont au top 10 des ventes. Dans ce palmarès, on retrouve les minipots (+ 30,8 % en valeur), les pots (+ 24,4 %), les bâtonnets (+ 13,3 %) et les cônes (11,2 %). Cônes en cookie, pot

double saveur, couleurs excentriques rappelant l'arc-en-ciel, le gold et même le noir sont les innovations qui ont le plus séduit le public. Elles ont représenté un CA de 987 M€.

2021, des glaces toute l'année

Désormais, la glace n'est plus dégustée uniquement en été ou dépendante de la météo. Les producteurs veulent créer de nouveaux modes de consommation et inciter les clients à opter pour leur dessert préféré, quel que soit le moment de l'année. Et 2021 démarre bien : le CA est déjà en hausse de 11,3 % ! Depuis 2020, les industriels de la glace voient la vie en rose ! ●

RESTAURATION COLLECTIVE

Cantines : Barbara Pompili défend l'option végétarienne, Julien Denormandie l'obligation de viandes de qualité

REUSSIR 06/05/2021

L'Assemblée nationale a adopté le 4 mai la loi Climat & Résilience. Sur le chapitre V se nourrir, Barbara Pompili communique sur les repas végétariens, quand Julien Denormandie défend la montée en gamme des viandes dans les cantines.

Nouveau Guide pratique pour les marchés publics de la restauration collective par le CNRC

BRA RESTAURATION 05/05/2021

Un groupe de travail du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) publie un guide pratique pour les acheteurs de la restauration collective en gestion directe.

50 M€ en soutien aux cantines scolaires des petites communes

LE CUISINIER 04/05/2021

C'est dans le cadre de France Relance que 50 millions d'euros ont été alloués aux cantines scolaires des petites collectivités territoriales, pour un développement optimal de leur transition en matière d'approvisionnement en produits frais, réduction du gaspillage, suppression des contenants en plastique, etc.

⇒ **NEORESTAURATION**

PRES DE VOUS

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est dès l'école primaire

FRANCE BLEU 3/05/2021

Sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire. Et à Nîmes ça commence dès l'école primaire avec l'intervention de bénévoles de la Banque Alimentaire du Gard pour expliquer, et tenter de réduire, en lien avec l'enseignant, le gaspillage alimentaire à la cantine.

→ INFOS INTERNES

Quadrature Restauration et Too Good To Go plus unis que jamais pour des cantines zéro gaspi

LE CUISINIER 05/05/2021

Quadrature Restauration, acteur de la restauration scolaire responsable, annonçait en novembre 2020 son partenariat avec Too Good To Go dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Matériels de distribution de repas : des solutions complètes et actuelles par Rieber

LE CUISINIER 04/05/2021

Le fabricant n°1 mondial de matériel de distribution de repas Rieber, 1er fournisseur de matériel complet pour l'alimentation en écoles, entreprises, collectivités, hôtels et restaurants mais aussi cliniques, établissements de soins/foyers et militaires, propose nombre de solutions du stockage à l'assiette pour les professionnels.

Laurence Etienne, nouvelle présidente Europe de l'Ouest de Mondelēz International

PROCESS ALIMENTAIRE 03/05/2021

Laurence Etienne vient d'être nommée présidente Europe de l'Ouest (Belgique, France, Grèce, Italie, Pays-Bas, Portugal et Espagne) de Mondelēz International. Elle succède à Romeo Lacerda.

ZEPRO SNACK

CHAÎNE

Class'croute vole vers le BtoB

À la faveur de la crise, l'enseigne de restauration au service des actifs, Class'croute, a redéfini son modèle. « Nous avons limité les impacts de la crise. Si nous n'avions pas l'activité cocktail (15% de celle-ci), notre chiffre d'affaires, 38,5 M€, serait à l'équilibre. Au premier trimestre, nous avons vu le business reprendre. Nous avons déjà fait 20% du CA annuel », commente Sébastien Chapalain, président de Class'croute.

E-cantine et frigos connectés

Si la livraison a permis de réaliser 50% des ventes, l'enseigne a surtout misé son développement sur le BtoB. L'offre d'e-cantine, lancée en 2020, ainsi

que les frigos connectés, a vraiment bien pris. « Nous avons conclu 200 à 300 contrats d'engagements avec des entreprises comme les laboratoires pharmaceutiques, Adidas, ou Nike, Harmonie Mutuelle », précise le dirigeant. Quant aux frigos connectés, l'objectif de 50 installations est presque atteint : « En mai, nous en serons à 40 frigos connectés. »

Dark kitchen et resto 100% écoresponsable

Surtout, l'entreprise souhaite déconnecter la production du restaurant et pour cela a développé une dark kitchen. « Ce laboratoire de 200 m² est installé à Nanterre, au pied de La Défense. Nous employons 10 per-

sonnes. À terme, nous pourrions livrer tout le nord des Hauts-de-Seine, de Courbevoie à Rueil », note Sébastien Chapalain. Dernier projet en 2021, l'ouverture du premier restaurant 100% développement durable. « Il va voir le jour en juin à Rueil-Malmaison. Il sera zéro plastique et nous mettons une solution de contenants consignés avec Uzaje », indique le président. Pour le reste ? Huit ouvertures sont annoncées dont 3 dès le printemps (Dijon et Chartres viennent d'ouvrir) et plusieurs opérations de croissance externe, « verticale et horizontale, mais je ne peux rien révéler pour l'instant. La frontière entre la restauration collective et commerciale est de plus en plus tenue. Il



Sébastien Chapalain est président de Class'croute, détenue majoritairement par French Food Capital.

ya de vraies opportunités dans le BtoB ». Rendez-vous est donné prochainement pour en savoir plus. ●



GECO

FOOD SERVICE