



# Revue de presse

Semaine du 13 février au 19 février 2021

## COVID-19

### **Il est désormais légal de déjeuner dans votre bureau ou open space**

L'OBS 15/02/2021

Il est désormais légal de déjeuner dans votre bureau ou open space

- ⇒ **Europe 1**
- ⇒ **Capital**
- ⇒ **Bfm Tv**
- ⇒ **CNEWS**
- ⇒ **LE HUFFPOST**
- ⇒ **LE FIGARO**
- ⇒ **LE MONDE**

## MARCHE/ FILIERE / CONSOMMATION

### **A Rungis, le négoce compose sans les restaurants**

LES ECHOS 19/02/2021

La Semmaris, société gestionnaire du marché, a abandonné un peu plus de 4 millions d'euros de créances aux entreprises les plus en difficultés. Dans tous les pavillons, la fermeture des restaurants pousse les opérateurs dans leurs retranchements.

### **Le commerce de gros spécialisé appelle à l'aide**

LE CHEF 18/02/2021

Au moment où les mesures d'aides aux charges fixes sont en discussion à Bercy, les fournisseurs des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, tirent la sonnette d'alarme selon les 4 fédérations et syndicats d'entreprises du secteur Fédalis, SYNDDEPI, Culture Viande et FENNTISS.

**=> BRA RESTAURATION**

### **De la viande de jeune bovin dans l'assiette des écoliers: l'appel du ministre de l'Agriculture**

LE POINT 18/02/2021

Ni veau, ni boeuf, la viande de jeune bovin est trop peu consommée en France, regrette le ministre français de l'Agriculture: il appelle jeudi les gestionnaires de cantines scolaires à en commander pour soutenir les éleveurs bovins "en souffrance" et réduire leur dépendance à l'export.

### **Crise covid: pourquoi les brasseurs français trinquent plus que les viticulteurs**

BFM TV 13/02/20212

Les ventes de bière aux cafés et restaurants ont été divisées par deux l'an passé. Et les brasseurs n'ont quasiment rien vendu aux organisateurs d'événements. Or les fûts offrent une durée de conservation assez limitée. Certains bradent donc leur production 2020.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Restauration : ces chefs amateurs qui remplacent les cantines d'entreprises

France 2 15/02/2021

La start-up Avekapeti propose aux salariés et télétravailleurs de se faire livrer des plats faits maison, cuisinés au domicile de chefs amateurs. Un concept d'autant plus plébiscité avec la fermeture des restaurants et des cantines collectives.

### Etudiants : les restaurants universitaires rouvrent progressivement leurs portes

France 2 12/02/2021

Depuis le retour partiel des cours en présentiel à l'université, les restaurants universitaires rouvrent leurs portes progressivement aux étudiants. Les jeunes peuvent profiter d'un repas à 1 euro au chaud dans le respect de mesures sanitaires strictes.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Ticket resto étudiant : "Les non-boursiers en bénéficieront aussi"

Capital 16/02/2021

Soutenue par une soixantaine de députés, dont certains issus de la majorité, la députée LR Anne-Laure Blin a déposé à l'Assemblée nationale mardi 9 février une proposition de loi aspirant à créer un ticket restaurant pour les étudiants. A l'image du "ticket resto" des salariés, il pourrait être utilisé dans les restaurants et les supermarchés. Entretien.

### Des Français impatients de retourner au restaurant

SNACKING 15/02/2021

Pour 44 % des Français, aller dîner au restaurant sera leur première occupation une fois les restrictions sanitaires levées selon un sondage réalisé par Lightspeed.

## GESTION DES DECHETS / ENVIRONNEMENT

### La restauration livrée sommée de réduire l'impact environnemental de ses emballages

20 MINUTES 15/02/2021

CHARTRE Deliveroo, Uber Eats, Frichti... Ce lundi, Barbara Pompili, ministre de la Transition écologique, réunit les acteurs de la restauration livrée autour d'une charte d'engagements à réduire l'impact environnemental de leurs emballages. Ce qui passe par le réemploi ?

### Un plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire adopté par la Région IDF

LE CUISINIER 15/02/2021

La Région Île-de-France adopte le « Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire ». Cette stratégie pour l'alimentation de 12 millions de Franciliens en 2030 s'articule autour de différents axes.

## **PRES DE CHEZ VOUS**

### **À Lyon, un "menu unique sans viande" dans les cantines**

HUFFPOST 19/02/2021

Le but de ce menu avec du poisson ou des oeufs est de "pour pouvoir servir plus rapidement les élèves et fluidifier les repas", et limiter ainsi les contaminations au coronavirus.

## **INFOS INTERNES**

### **I-lunch se déploie malgré la crise et continue sur une dynamique de croissance en 2021**

NEORESTAURATION 18/02/2021

I-lunch, cantine d'entreprise phygitale et zéro déchet, revient sur ses performances de l'année passée et dévoile ses ambitions pour celle à venir. Si l'activité de la startup a été directement impactée par la crise sanitaire, elle a su faire des douze derniers mois une période pivot à la croissance notable qui augure de belles perspectives.

### **L'ADEPALE dit stop à la pression déflationniste des distributeurs et en appelle à la responsabilité de tous !**

FAIRE SAVOIR FAIRE 17/02/2021

L'ADEPALE – Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés – regroupe plus de 50 000 collaborateurs, 400 établissements principalement des TPE, PME et ETI ancrées au cœur des territoires dans lesquels elles investissent la majeure partie de leur valeur ajoutée.

### **Les compotes Charles & Alice tentent de percer dans les cantines**

LES ECHOS 12/02/2021

Le spécialiste des desserts aux fruits parie sur le label haute valeur environnementale pour augmenter ses parts de marché auprès de la restauration collective. Le premier défi est de parvenir à sécuriser les approvisionnements de pommes HVE sur un marché disputé.

### **Siresco décroche le label « Ecocert en cuisine » niveau 1 et innove pour une restauration durable**

NEORESTAURATION 12/02/2021

Le Siresco est fier d'avoir obtenu, pour la deuxième année, le label "Ecocert en cuisine", niveau 1, avec 21,12% de bio, au moins 20 composantes bio et 4 composantes bio et locales par mois.

