



Revue de presse

Semaine du 9 au 14 janvier 2021



A NE PAS MANQUER

Restaurants, livraisons, digitalisation : quid des tendances alimentaires en 2021 ?

BRA RESTAURATION 13/01/2021

Les habitudes des consommateurs et des restaurateurs ont évolué de manière drastique en 2020, face à l'épidémie de Coronavirus. Mais qu'en sera-t-il en 2021 ? La plateforme de réservation de restaurants en Europe TheFork tente d'apporter quelques pistes, à travers la publication des résultats d'une étude réalisée auprès de sa communauté d'utilisateurs et de professionnels.

- ✓ La tendance du « fait maison » devrait se poursuivre en 2021 pour 61% des personnes interrogées.
- ✓ 25% des salariés se disent impatients de retrouver les restaurants.
- ✓ Avant le premier confinement, ils étaient 56% des restaurants à proposer l'un de ces deux services. Aujourd'hui, ces établissements ont doublé.
- ✓ La digitalisation s'est avérée être un précieux outil (réservation en ligne, paiement en ligne, menu en ligne).
- ✓ 70 % des personnes interrogées accordent davantage d'attention à la qualité de leur approvisionnement (durable, biologique...)

⇒ **Ce que la Covid-19 a changé dans nos habitudes alimentaires**

BRA RESTAURATION 12/01/2021

⇒ **Covid-19 : 7 Français sur 10 ont changé leur façon de se nourrir** **LE FIGARO 12/01/2021**

Victimes de la crise sanitaire, les grossistes des restaurants et des hôtels réclament les mêmes aides que leurs clients

France 3 13/01/2021

Ils sont des métiers de l'ombre et la pandémie de Covid-19 les a touchés de plein fouet. Les grossistes fournissant le matériel aux hôtels et aux restaurants sont dans la peine. Avec la fermeture de leurs clients, les pertes sont importantes, et le soutien de l'Etat insuffisant.

- ✓ On est en train de mourir / Aucune visibilité pour l'année 2021 / Un sentiment d'injustice/ Un consortium local
- ✓ Le fonds de solidarité pourrait être élargi pour bénéficier notamment aux commerces de gros de boissons ou alimentaires, aux viticulteurs ou encore aux résidences de tourisme, a indiqué ce mardi le ministre de l'Economie Bruno Le Maire, promettant une annonce imminente.

⇒ **CHR : ne pas oublier leurs fournisseurs**

RIA 14/01/2021

Covid-19 : couvre-feu à 18 heures, contrôles aux frontières, protocole renforcé à l'école... Ce qu'a annoncé Castex

LE FIGARO 14/01/2021

- Couvre-feu à 18 heures dans tout le pays dès samedi, «pour au moins 15 jours»
- «Maîtrisée» pour l'instant, la situation sanitaire reste «fragile» en France
- Les commerçants invités à travailler le dimanche et à l'heure du déjeuner
- Vers un reconfinement «sans délai» en cas de «dégradation épidémique forte»
- Quelque 200 à 300 cas du variant anglais détectés chaque jour sur le territoire
- Contrôles aux frontières renforcés, test PCR négatif exigé pour les non-européens
- Écoles : protocole sanitaire renforcé à la cantine, activités sportives suspendues
- Vacances de février : «Trop tôt» pour décider une limitation des déplacements
- Comment se faire vacciner, mode d'emploi
- 6,4 millions de personnes appelées à se faire vacciner dans «plus de 700 centres»

- «Nous serons au-dessus du million» de vaccinés d'ici la fin du mois de Janvier
- Vaccination dès lundi pour les personnes présentant des pathologies à haut risqué
- Restrictions complémentaires en Guyane, à Mayotte et à la Réunion
- Universités : reprise par demi-groupes des TD en 1ère année à partir du 25 janvier
- Télétravail obligatoire, présentiel un jour par semaine pour ceux qui le souhaitent
- Le Fonds de solidarité encore élargi
- Le remboursement des prêts garantis par l'État décalé d'un an
- Les nouvelles aides aux entreprises coûteront 4 milliards d'euros par mois

Le foodtweet #1 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas rater sur Twitter!

SNACKING

- ✓ Nantes : des restaurateurs créent leur ferme pour circuit court #eatlocal [@Nanteshype](#) via [@France3tv](#)
- ✓ [@Fatburger](#), la chaîne de restauration rapide américaine aux burgers à 2 000 calories, arrive en France en 2021 via [@bifrance](#)
- ✓ Le besoin d'adapter ses courses au #Couvrefeu : en temps normal, 23% des ventes sont réalisées après 18H.
- ✓ #Foodtech Toujours plus contre le #gaspillagealimentaire . [@TooGoodToGo_Fr](#) lève 25 millions d'euros pour y convertir le monde et les US en prime 🍌🍌🍌
- ✓ #foodtech Comment I-lunch transforme les déjeuners des salariés en repas sains et écolos via [@bymaddyness](#) #cantinedigitale #zerodechet
- ✓ En 2020, un Français sur deux a fait ses courses du quotidien tant en magasin, que sur Internet. C'est ce que l'on appelle un "consommateur omnicanal" Qui sont ces consommateurs en France ? Une étude <https://buff.ly/34TpqaN>
- ✓ L'application #TousAntiCovid va adopter de nouvelles fonctionnalités : Il sera possible de prendre RDV pour se faire vacciner et aussi scanner un #QRCode à l'entrée des restaurants pour signaler sa présence quand ils rouvriront... <https://buff.ly/35hpxgs> @olivieveran

SALON

Leaders Exchange, le premier rendez-vous pro 2021 de la restauration, en live, le 14 janvier

SNACKING 08/01/2021

Au cœur de sa communauté de restaurateurs et de leurs partenaires, le Leaders Club organise, le 14 janvier prochain en facebook Live le Leaders Exchange. 3 heures pour faire le point avec des acteurs du secteur de 14 h à 17 h et tenter d'apporter une vision projective de la restauration. France Snacking donnera également son expertise du secteur aux côtés de nos confrères de Zepros et de B.R.A. Tendances Restauration. Inscrivez-vous rapidement.9

COVID-19

Coronavirus : la hausse des cas chez les jeunes inquiète, l'impact du variant britannique difficile à évaluer

FRANCE BLEU 13/01/2021

Le taux de positivité des tests chez les enfants et adolescents progresse selon Santé Publique France. Fermer à nouveau les écoles n'est toutefois pas à l'ordre du jour assure l'exécutif qui travaille sur plusieurs hypothèses pour endiguer la propagation du virus chez les plus jeunes.

Près d'un Français sur deux envisage un nouveau projet professionnel, et davantage encore en restauration

SNACKING 13/01/2021

Voulue ou forcée, la reconversion des actifs risque bien d'être une des conséquences connexes de la crise de la Covid-19. Alors que la ministre du Travail, Elisabeth Borne, entend plancher sur un dispositif favorisant leur transition, l'étude publiée par le moteur de recherche d'emploi Indeed - étude sur l'état d'esprit et le comportement des Français face à la crise actuelle - montre à quel point cette question est sensible dans les secteurs lourdement touchés comme l'hôtellerie-restauration.

MARCHE/CONSOMMATION

Les usines de légumes en conserve « tournent à fond » avant les annonces de l'exécutif

LE FIGARO 14/01/2021

En prévision d'une extension du couvre-feu dès 18 heures, la filière des légumes en conserve et surgelés anticipe une « hausse brutale de consommation ».

Faut-il interdire les nitrites dans la charcuterie ?

France BLEU 14/01/2021

Dans un rapport publié mercredi, trois députés rappellent la dangerosité des additifs nitrés dans la charcuterie. Ils ont déposé une proposition de loi pour les interdire progressivement. Réactions en Ardèche au pays du saucisson.

RESTAURATION COLLECTIVE

Covid-19 : les cantines scolaires au cœur des préoccupations

France 3 13/01/2021

Faut-il fermer les cantines scolaires ? Les cas de contamination à la COVID-19 sont en hausse chez les enfants et cela pourrait empirer avec l'arrivée du variant anglais dans la région. Malgré un protocole sanitaire strict les réfectoires restent des lieux à risque.

Les infos de 7h30 - Coronavirus : fermer les cantines scolaires, une fausse bonne idée ?

RTL 13/01/2021

Tandis que plus de 19.000 nouveaux cas de Covid ont été enregistrés ces dernières 24 heures, des voix s'élèvent pour réclamer la fermeture des cantines scolaires. Une fausse bonne idée selon Philippe Vincent, du syndicat des chefs d'établissements.

Covid-19: quelles conséquences aurait la fermeture des cantines scolaires?

BFMTV 13/01/2021

Une étude de l'Institut Pasteur publié le 17 décembre confirmait que les repas jouent un rôle central dans les contaminations.

Écoles : pas de fermeture mais un protocole renforcé dans les cantines

LE PROGRES 14/01/2021

Nous sommes convaincus qu'il est de première importance de maintenir les écoles ouvertes", a réaffirmé jeudi soir le ministre de l'Education Jean-Michel Blanquer lors de sa conférence de presse consacrée à la crise sanitaire.

ALIMENTATION

Alimentation : les Français plébiscitent le Nutri-score

DAUPHINE LIBERE 09/01/2021

Cinq lettres (A-B-C-D-E) sur un fond allant du vert foncé à l'orange foncé. Depuis 3 ans qu'il s'affiche sur nos aliments, le Nutri-score connaît un succès grandissant. Plus d'un Français sur deux déclare même qu'il l'a aidé à changer ses habitudes alimentaires.

Les tendances 2020-21 et les 10 plats français du top 100 Deliveroo des plus populaires au monde

SNACKING 08/01/2021

Période des bilans, le début d'année a été l'occasion pour la plateforme de livraison Deliveroo d'analyser l'évolution des habitudes alimentaires en cette année marquée par la crise en soulignant l'attrance des consommateurs pour une alimentation plus saine et plus durable. Un moment aussi de livrer son top 100 des plats les plus populaires dans le monde où la France place 10 plats français dont le cheeseburger du Ruisseau à Paris qui arrive 5e.

PRES DE CHEZ VOUS

Un pacte pour une alimentation plus "locale et équitable" en Nouvelle-Aquitaine

LA TRIBUNE 12/01/2021

La Région et la préfecture ont adopté, jeudi 7 janvier 2021, un Pacte alimentaire de Nouvelle-Aquitaine en présence des représentants de la filière agroalimentaire. Dans le cadre du plan de relance, producteurs, transformateurs et, fait inédit, distributeurs ont signé ce document qui vise à promouvoir "une alimentation saine et durable" et une plus juste rémunération des agriculteurs.

Laure Verdeau prend la direction de l'Agence BIO

NEORESTAURATION 14/01/2021

Spécialiste du secteur alimentaire, Laure Verdeau a accompagné depuis 10 ans plus d'une centaine de petites et moyennes entreprises françaises dans leur stratégie de développement.

Les personnalités de l'année 2020 dans l'agroalimentaire, selon Les Marchés Hebdo

LES MARCHES 8/01/2021

La rédaction des Marchés Hebdo débute 2021 avec sa sélection de personnalités qui ont, selon elle, marqué cette année 2020, si atypique, dans le secteur agroalimentaire. Comme pour les quatre précédentes éditions, chaque journaliste a identifié les opérateurs, professionnels, élus et influenceurs qui se sont distingués et, après discussion, un palmarès a été établi. Avec la difficulté, cette année, que la Covid-19 a chamboulé les plans établis. Ainsi, de gros « paquebots » comme Danone, dont le directeur général Emmanuel Faber figurait dans ces colonnes, voilà quelques années, se sont retrouvés en difficulté.

Alimentaire : les recettes de Lenôtre pour traverser la crise sanitaire

LES ECHOS 13/01/2021

Avec la pandémie, l'activité traiteur de Lenôtre est très touchée. Mais ses boutiques ont bien résisté, notamment grâce au e-commerce, tout comme son école de cuisine qui s'installera en avril dans des locaux deux fois plus spacieux.

Un syndicat unique pour l'industrie de la viande

Gilles Gauthier : « la fusion entre Culture Viande et Fedev est historique »

LES MARCHES 14/01/2021

Le 1er janvier dernier, Culture Viande et Fedev ont fusionné. Le nouveau syndicat des industries des viandes, qui garde le nom de Culture Viande, est présidé pour trois ans par Gilles Gauthier qui nous accorde sa première interview.

