



# Revue de presse

Semaine du 20 février au 26 février 2021



# A NE PAS MANQUER

**#FHTParis : Comment collecter la data en restauration et la faire fructifier ?**

**SNACKING 22/02/2021**

=> video

## **Le fonds de solidarité renforcé pour les CHR, et recadré pour la restauration rapide**

SNACKING 25/02/2021

Alors que Bruno Le Maire a annoncé hier, qu'il allait davantage soutenir les entreprises fermées par mesure administrative, du point de vue des charges fixes en gonflant les enveloppes d'aides, il a précisé dans le même temps que le gouvernement allait durcir les conditions d'accès au fonds de solidarité à la restauration rapide pour corriger, dit-il, certaines dérives. Des précisions devraient être apportées lors de la conférence de presse tenue par Jean Castex, ce jeudi soir.

- ✓ Bruno Le Maire a souligné que les critères d'attribution du fonds de solidarité seraient revus pour les entreprises de notre secteur qui devront dorénavant justifier d'une perte d'au moins 20 % de leur chiffre d'affaires.
- ✓ Pour les CHR, comme pour d'autres secteurs à l'arrêt, Bruno Le Maire a confirmé qu'il allait poursuivre le dispositif d'aide, « même au-delà de la crise si c'est nécessaire pour redémarrer plus facilement ».
- ✓ le fonds de solidarité allait être plus généreux pour financer les charges fixes des grandes structures de l'hôtellerie et de la restauration.
- ✓ Un changement d'échelle qui a pour but, après les indépendants, de soutenir les structures intermédiaires avec une prise en compte de 70 % des charges fixes des entreprises de plus de 50 salariés et 90 % de celles de moins de 50 salariés.

## **Covid-19 : confinement partiel, vaccins, traitements... Ce qu'il faut retenir des annonces de Castex**

LE FIGARO 25/02/2021

- ✓ **Des expérimentations peuvent être envisagées pour les restaurants;** S'il n'est pas possible «d'envisager des mesures de relâchement» pour le moment, des «expérimentations» concernant certaines activités fermées jusqu'ici - dont les restaurants - sont «sur la table». Elles seront toutefois plus complexes à mener et la prudence restera de mise, le port du masque ne pouvant être assuré. Néanmoins, «il faudra envisager la réouverture de ces établissements également», a déclaré le premier ministre.

## **SALON**

**Le Sirha 2021 reporté du 23 au 27 septembre**

## MARCHE/ FILIERE / CONSOMMATION

### **Distribution, restauration, foodtech, regards croisés sur des secteurs en pleine mutation**

NEORESTAURATION 24/02/2021

Comment l'accélération de la digitalisation impulsée par la crise de la Covid-19 a-t-elle impacté les secteurs de la distribution, de la restauration et de la foodtech ? Pour le savoir, Heidi Miller et Karine Sanouillet ont organisé le 11 février 2021 un webinaire HEC Alumni avec Julia Bijaoui, fondatrice de Frichti, Stéphane Manigold, fondateur du groupe de restaurants Eclore, Christophe Pioger, directeur Concepts proximité et partenariats Carrefour et Jean Valfort, fondateur de Panorama Group et des dark kitchen DEVOR. Elles partagent avec NéoRestauration l'analyse qu'elles portent sur ces secteurs en mutation.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **Dans l'assiette, les enfants ne sont pas tous égaux**

France Inter 24/02/2021

Le débat sur la décision d'instaurer des menus uniques sans viande dans les cantines scolaires à Lyon relance la question des inégalités face à l'alimentation. Surpoids, qualité des aliments, composition des repas... Des études chiffrent ces disparités en fonction de l'origine sociale des enfants et adolescents.

### **Viande: les arguments de Julien Denormandie contre le maire de Lyon sont-ils valables?**

HUFFPOST 23/02/2021

Le ministre a appuyé sa critique du maire EELV de Lyon et ses menus sans viande à la cantine sur trois arguments pour le moins contestables.

**=> 20 MIUNUTES**

### **Menu sans viande dans les cantines lyonnaises: le maire Grégory Doucet assume**

PARIS MATCH 23/02/2021

Le maire écologiste de Lyon Grégory Doucet a confirmé sur BFMTV sa volonté de réduire la part de viande consommée dans les cantines de son agglomération

### **Plus de viande locale à la cantine ? Pourquoi c'est compliqué**

France 3 23/02/2021

Le ministre de l'Agriculture souhaite que les cantines aident les producteurs de jeunes bovins français en achetant massivement leur viande. Mais le développement des circuits courts pose certains problèmes. Prix, logistique, qu'en est-il en Côte D'Or ?

### **Du rififi dans les cantines scolaires**

LA GAZETTE DES COMMUNES 22/02/2021

La décision du maire écologiste de Lyon, Grégory Doucet, de servir un menu unique, sans viande, afin, dit-il, de respecter le protocole anti-Covid dans les cantines suscite l'ire du gouvernement. Au printemps dernier et jusqu'en août, son prédécesseur Gérard Collomb avait pris la même mesure sans être inquiété, argue l'élu.

**=> LA CROIX**

**=> LE FIGARO**

## **Covid et cantine: des éleveurs protestent contre les menus sans viande à Lyon**

LE POINT 22/02/2021

Une mesure qui ne passe pas": plusieurs dizaines d'agriculteurs, venus en tracteurs avec quelques vaches, ont protesté lundi à Lyon contre le menu sans viande imposé dans les cantines scolaires par la mairie EELV en raison des contraintes sanitaires.

## **Déjà fragile, le secteur de la restauration collective plombé par la crise sanitaire**

BFMTV 26/02/2021

Le premier confinement de 2020 a entraîné une chute de 40% du chiffre d'affaires de la restauration collective en mai par rapport à janvier, selon l'Insee. Un coup dur pour un secteur en nette perte de vitesse depuis plusieurs années.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **E-book : Optimiser le coût du travail en restauration, 10 conseils pour y parvenir en 2021**

SNACKING 22/02/2021

Déjà, avant la crise pandémique, l'un des plus gros défis auxquels étaient confrontés les restaurateurs était la maîtrise de leurs coûts opérationnels et salariaux. En effet, le coût du travail est une charge qui peut représenter, en moyenne, entre 22 % et 40 % du chiffre d'affaires en fonction de la destination de l'établissement, de son parti pris service et de sa localisation.

### **Restauration rapide : une étude alerte sur les "apports nutritionnels dégradés"**

L'EST REPUBLICAIN 25/02/2021

De plus en plus de Français se tournent vers la restauration rapide, mais celle-ci présente des "apports nutritionnels dégradés", selon une étude de l'Anses.

- ⇒ **DNA**
- ⇒ **LE PROGRES**
- ⇒ **LE FIGARO**
- ⇒ **BFM TV**

## **GESTION DES DECHETS / ENVIRONNEMENT**

### **Chèques alimentaires : à quoi pourrait ressembler ce dispositif ?**

RTL 23/02/2021

L'idée était évoquée depuis quelques semaines. Ce mardi 23 février, le ministre de l'Agriculture l'a confirmé sur RTL : comme promis par Emmanuel Macron au mois de décembre, un chèque alimentaire va être mis au point pour venir en aide aux personnes les plus touchées par la crise sanitaire.

### **Le Haut Conseil pour le climat appelle le Parlement à renforcer le projet de loi**

LIBERATION 23/02/2021

Dans un avis publié mardi, l'organisme indépendant estime que la plupart des mesures du projet de loi qui sera examiné à l'Assemblée nationale en mars ont un effet potentiel limité sur le niveau des émissions de gaz à effet de serre.

- ⇒ **LA CROIX**
- ⇒ **LES ECHOS**
- ⇒ **20 MINUTES**

## **PRES DE CHEZ VOUS**

### **Siresco progresse vers l'alimentation durable**

LES MARCHES 23/02/2021

Le 1er février dernier, le Siresco (syndicat intercommunal pour la restauration collective rassemblant 19 communes d'Ile-de-France servant 7 millions de repas par an) a obtenu pour la deuxième année le label Ecocert en cuisine de niveau 1, avec 21,12% de bio, au moins 20 composantes bio et 4 composantes bio et locales par mois.

### **Un tablier solidaire pour venir en aide aux restaurateurs**

BRA RESTAURATION 22/02/2021

Le collectif lyonnais « Les Hauts Parleurs » lance un mouvement solidaire nommé « Je ne rends pas mon tablier ».

### **Vegelocal, nouvel outil pour une alimentation végétarienne et locale en restauration collective**

LE CUISINIER 22/02/2021

Le 1 février dernier, l'association Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand a mis en place une boîte à outils en ligne favorisant l'approvisionnement régional pour la réalisation de recettes végétariennes en restauration collective : Vég&local.

## **INFOS INTERNES**

### **Transgourmet Natura, 1ère marque Bio du marché RHD**

BRA RESTAURATION 22/02/2021

Transgourmet lance Transgourmet Natura, pour des produits plus respectueux de l'environnement à prix accessibles. Première marque Bio du marché RHF, Transgourmet Natura s'inscrit dans la démarche développement durable de Transgourmet, tout en garantissant traçabilité, fiabilité et sécurité alimentaire.

