



Revue de presse

Semaine du 30 janvier au 5 février 2021

A NE PAS MANQUER

GECO FOOD SERVICE

Entretien avec... Laurent Repelin (GECO)

BRA RESTAURATION 05/02/2021

« Il y aura un avant et un après, le copier-coller ne fonctionnera pas » Laurent Repelin, président du GECO Food Service

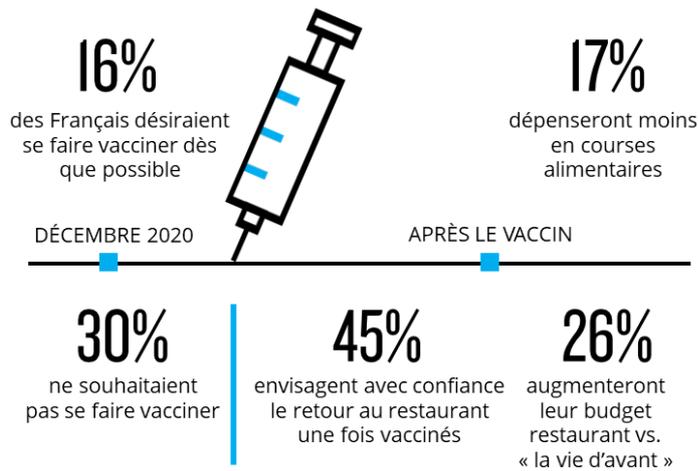
Le foodtweet #3 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas rater sur Twitter!

SNACKING

- ✓ La boulangerie est en passe de devenir le nouvel eldorado de l'emploi. Beaucoup de boulangers cherchent des employés, et les centres de formation sont pleins.
- ✓ solide aux US, fragile à l'international, le « drive » permet à @McDonalds de limiter les dégâts <https://buff.ly/3rkeSu4> via @ClotildeBriard @LesEchos
- ✓ C'EST VALIDÉ ! « C'est qui le Patron ?! » reversera en 2021 la totalité de ses bénéfices pour venir en aide à un maximum de personnes en difficulté #TousSolidaires #LePatronCestLeConso
- ✓ Fermeture des centres commerciaux comportant un ou plusieurs bâtiments dans la surface commerciale est > ou = à 20 000 m² Les restaurants & débits de boisson implantés dans ces centres ne peuvent désormais plus effectuer de retrait de commande.  <https://bit.ly/39G6m2u>
- ✓ #plantbased @McDonalds a choisi le Danemark + la Suède pour tester son burger P.L.T. #McPlant codéveloppé avec @BeyondMeat <https://bloom.bg/3cyKYOQ> > essais prévus jusqu'en mars 2021 > info via @Bloomberg
- ✓ "Ca va pas mal. Nous faisons un mois de janvier 2021 au même niveau que celui de 2020 et prévoyons l'ouverture de 12 franchises en 2021", David Giraudeau, DG @lamiecaline , invité de La France bouge, sur @Europe1 <https://buff.ly/3awaT6S> @FranchiseObs @sandwichshows
- ✓ "L'appel des restaurateurs à ouvrir le 1er février fait un flop" <https://buff.ly/3pR756Z> via @LeFigaroBourse
- ✓ "On devrait mettre en place le #flexitarisme. Je voudrais passer de la France du bœuf-carottes à celle du carottes-bœuf, et que le bio soit bio à 200 %, c'est-à-dire bio et local." Thierry Marx, évoque son futur projet végétal à Tours à @lanouvellerep_ <https://buff.ly/3of3Bt2>
- ✓ #fooddelivery #loyalty @dominos_pizzafr au top de la créativité efficace durant la crise de la #covid19 d'après le baromètre de @KantarFR, grâce à son programme de fidélité| via @Offremedia <https://buff.ly/3riwoPt>
- ✓ + 22 400 créations d'entreprises chez les agrégateurs de la livraison food fonctionnant principalement sous le régime du micro-entrepreneur, C'est 37% de plus qu'en 2019 ! [https://francetvinfo.fr/economie/entreprises/covid-19-le-nombre-de-creations-d-entreprises-est-en-hausse-de-4-en-2020-atteignant-un-nouveau-record_4282345.html#xtor=CS2-765-\[twitter\]-](https://francetvinfo.fr/economie/entreprises/covid-19-le-nombre-de-creations-d-entreprises-est-en-hausse-de-4-en-2020-atteignant-un-nouveau-record_4282345.html#xtor=CS2-765-[twitter]-) via @franceinfo
- ✓ #Foodtech @Uber acquiert @Drizly une startup de livraison d'alcool pour 1,1 milliard de dollars <https://buff.ly/36AuX7g> via @frenchweb
- ✓ C'est parti pour le partenariat @Picard et @Deliveroo_FR , test sur 17 magasins franciliens <https://snacking.fr/actualites/management-franchise/5371-Picard-et-Deliveroo-en-test-sur-17-magasins-franciliens-depuis-le-29-janvier/> via @francesnacking
- ✓ 2ème critère de choix des produits alimentaires, la préoccupation Santé remonte dans les priorités des Français ! Découvrez les autres chiffres clés de 2020 dans notre #infographie : <http://ow.ly/RmKv50DnyPo> #worldpanel
- ✓ 14 % d'évolution en valeur des produits Fait maison en 2020. Découvrez les autres chiffres clés de 2020 dans notre #infographie : <http://ow.ly/i4cg50Dnz6F> #worldpanel
- ✓ ici Londres... Des Britanniques encore peu sensibles aux produits locaux et de saison. Les consommateurs britanniques n'accordent pas forcément la même importance à la production locale et de saison que leurs voisins français. <https://buff.ly/3tivVyu> via @stripfood
- ✓ Petit guide des labels de la restauration commerciale durable   par @alexdurrande pour @StripFood

- ✓ Seulement 45 % des consommateurs envisagent avec confiance le retour au restaurant une fois vaccinés et 26 % augmenteront leur budget restaurant vs "la vie d'avant"... via @NielsenFrance

VACCINS : LES FRANÇAIS ET « LA VIE D'APRÈS »

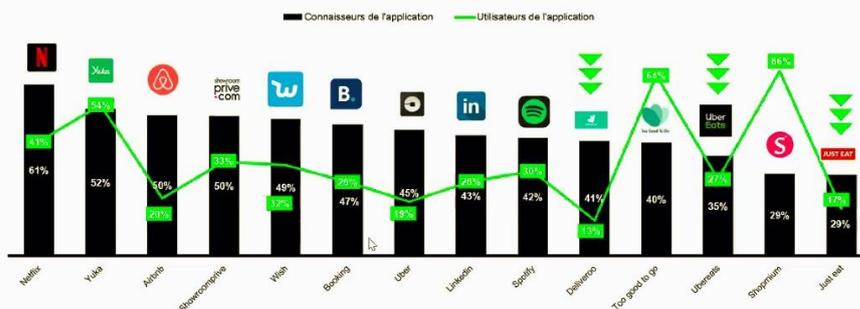


Source : enquête NielsenIQ, Customized Intelligence.
12 000 consommateurs interrogés en décembre dans 15 pays.
Copyright © 2021 The Nielsen Company

- ✓ C'est la #JournéeSansPaille ! Mais pourquoi se limiter à une journée ? Allons plus loin, au quotidien ! Depuis le 1er janvier 2021, les pailles en plastique, c'est fini ! Et la lutte contre le plastique jetable ne s'arrête pas là 📄 : <https://ecologie.gouv.fr/lutte-contre-pollution-plastique>
- ✓ La validité des tickets restaurant 2020 est prolongée jusqu'au 31 août 2021. <https://bit.ly/36CD2Ru>
- ✓ Nicolas Léger @NielsenFrance insiste sur l'évolution des solutions repas. Fait maison, à emporter et en restauration livrée dessinent les nouvelles frontières entre à domicile et hors domicile et impactent l'évolution du rayon snacking #IdCmerchandising2021

Deliveroo et surtout Uber Eats parmi les plus utilisées chez les français

Parmi cette liste d'applications pour smartphone, lesquelles connaissez-vous, lesquelles utilisez-vous ?
(Base de répondants question utilisation: positifs à la question de connaissance)



Source : Panel Consommateurs Homecan | Panel View 1 0 932 répondants | Questionnaire on Line du 11 au 20 décembre 2020
© 2021 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

2020 en dix points clés

Retour sur la consommation des Français durant cette année si particulière.

KANTAR MEDIA

2020 en 10 points clés

+7,7 %



La croissance valeur des PGC-FLS en Tous circuits (Généralistes + Online + Spécialisés) est historiquement forte en 2020 et s'appuie très largement sur les volumes (+6,9 %). Le report de la consommation hors domicile (fermeture des restaurants et télé-travail) vers le domicile lié à la crise sanitaire est à l'origine de cette croissance atypique.

+14 %



L'évolution valeur des produits Fait maison en 2020. Télé-travail et nouvelles priorités : les Français ont cuisiné comme jamais et s'adonnent à de nouvelles pratiques culinaires. Les produits bruts (+9 %) et Fait Maison deviennent essentiels, et l'envie de Cuisiner soi-même les repas principaux reste très forte puisque **18 %** des foyers envisagent de le faire plus souvent (+2 pts vs juin).

-25 %



Évolution valeur du maquillage sur l'année 2020. No make up, plus de naturel, moins de superflu. Les vêtements, le look et le maquillage sont devenus moins essentiels.

2



2^{ème} critère de choix des produits alimentaires, la préoccupation Santé remonte dans les priorités des Français ! **79 %** d'entre eux craignent que les aliments qu'ils mangent nuisent à leur santé.

79 %



Priorité au local : **79 %** des consommateurs veulent privilégier les produits locaux. Les marques de PME (+16 %) et la vente directe (+29 %) pour les produits frais traditionnels sont aussi plébiscitées par les consommateurs. Cette crise a aussi fait émerger une nouvelle vision de l'agriculture : la confiance des Français aux agriculteurs a fait un bond de 4 pts depuis janvier 2020, **74 %** des Français font confiance à l'agriculture.



8,3 %

Part de marché historique du e-commerce en hausse de 2 pts vs 2019. Il ressort comme le grand gagnant grâce au recrutement de nouveaux shoppers : **53 %** de la croissance online passe par le recrutement. On ne compte pas moins de **2,5 millions** de shoppers recrutés cette année par ce circuit de distribution, qui a séduit aussi les seniors, pourtant jusqu'alors très sous-utilisateurs de ce format.



32 %

Des Français déclarent bouclier difficilement, voir jamais la fin du mois. Les Seniors sont moins impactés (**25 %** d'entre eux seulement), alors que les Millennials (- 35 ans) se déclarent particulièrement touchés puisqu'ils sont **33 %** à dire « bouclier difficilement, voir jamais la fin du mois ». Et l'inquiétude concernant l'avenir économique concerne désormais 69 % des Français.



-0,4 pt

Le retrait de la PDM des Marques Distributeur sur la P13 2020. Malgré la forte préoccupation prix, on ne constate pas encore de report massif sur les MDD, à l'exception des MDD économiques.



-1,2 pt

Forte baisse de l'activité promotionnelle en 2020, qui accélère le recul observé depuis 2019 et n'aura pas contribué à booster les achats en 2020. La part des dépenses en promotion ne représente plus que **13,7 %** des dépenses PGC-FLS sur l'année 2020, avec un recul plus marqué lors du premier confinement.



67 %

Des Français se sentent personnellement affectés par les problèmes environnementaux, et **37 %** veulent privilégier les produits avec emballages recyclables. Mais **43 %** pensent que ce sont les fabricants qui pourront avoir l'impact le plus important pour contrôler et limiter les dommages environnementaux.

KANTAR

Source - Panel Worldpanel

COVID-19

Oui, il est (toujours) interdit de manger à son bureau !

LE PROGRES 03/02/2021

Officiellement, et malgré l'épidémie, il n'est toujours pas possible de déjeuner seul devant son ordinateur à son travail. Mais les choses vont bientôt changer.

Coronavirus : les salariés pourront bientôt manger au bureau

RTL 03/02/2021

Les salariés vont bientôt pouvoir manger à leur bureau. Un décret va être publié dans les prochains jours après discussion entre la ministre du Travail et les partenaires sociaux. Ce sera possible dès lors que le télétravail n'est pas possible. Car pour rappel, le télétravail est à privilégier

MARCHE/CONSOMMATION

Informatique, textile... les industriels français relocalisent enfin

CAPITAL 03/02/2021

La crise du Covid aura au moins eu un avantage : ouvrir les yeux de nos entreprises sur leur incroyable dépendance à la Chine. Dont acte ! Beaucoup d'entre elles ont entrepris d'y remédier.

Les coquillages résistent, les poissons fins plangent

LES MARCHES 02/02/2021

Même si elles ont augmenté de 8 % en volume entre novembre et décembre, les ventes de produits de la mer en halles à marée et hors criée ont diminué de 9 % en décembre 2020 comparé à la moyenne des mêmes mois de 2019 et 2018, selon FranceAgriMer.

FILIERE

« La situation devient très inquiétante » pour les grossistes, selon la CGI

REUSSIR 30/01/2021

La situation devient très inquiétante pour les grossistes alimentaires et en boissons spécialisés dans l'approvisionnement à la CHR », peut-on lire dans la dernière note de conjoncture de la CGI. Sur 2020, les grossistes en produits réfrigérés, laitiers, surgelés et épicerie ont enregistré une perte moyenne de chiffre d'affaires de 30 à 40% par rapport à 2019. La baisse est de 50% sur le quatrième trimestre, selon l'organisation.

Le secteur du Traiteur Frais fait mieux que résister à la crise

SNACKING 01/02/2021

Face aux conséquences économiques de la pandémie, le rayon traiteurs frais s'en sort plutôt bien, et même très bien avec une hausse des volumes de 4,5 % enregistrée en GMS en 2020. Cela s'explique bien sûr par une généralisation des repas pris à domicile, confinement et télétravail obligent. Néanmoins, le manque de visibilité sur la reprise de la restauration hors domicile pèse lourd sur certaines entreprises de secteur pour lesquelles elle constitue un débouché important.

Un kilo de pommes de terre offert chez Burger King pour soutenir les producteurs!

SNACKING 01/02/2021

Le réseau de fast-food Burger King se pose une nouvelle fois en défenseur de la filière. Après avoir mené plusieurs opérations de communication durant l'automne appelant au soutien de tous les restaurateurs, y compris ses plus proches concurrents, la chaîne entend soutenir les producteurs de pommes de terre en offrant un kilo de patates à chacun de ses clients passant commande à compter du mardi 2 février.

L'appétit pour les foodtech se confirme

NEO RESTAURATION 04/02/2021

Xerfi vient de publier une étude sous le titre : « La dynamique et les stratégies post-crise des Foodtechs - Perspectives par segment à l'horizon 2023 et évolutions du jeu concurrentiel à moyen terme ». Auteur de l'étude : Thomas Roux

RESTAURATION COLLECTIVE

«On veut de la bio pour tous !» dans les cantines : la pétition qui interpelle l'Etat

LE PARISIEN 05/02/2021

Selon nos informations, la Fédération de l'agriculture biologique demande qu'un repas sur deux dans les cantines scolaires soit bio. Elle dénonce des mesures en trompe-l'œil et un manque de «volonté politique».

RESTAURATION COMMERCIALE

La vente à emporter via le digital séduit la gastronomie

SNACKING 03/02/2021

La crise de la Covid-19 a considérablement accéléré la digitalisation du secteur de la restauration, amenant nombre de professionnels à se convertir à la vente à emporter et au click & collect. Avec des performances intéressantes à en croire les résultats de l'étude partagée par l'agence API & YOU et menée au sein de 164 établissements de la gastronomie et bistronomie équipés de sa solution e-commerce Conseil Shop and Go.

Appel à la désobéissance : que risquent les restaurateurs ?

LE CHF 01/02/2021

La crise sanitaire liée au Covid-19 se poursuit, et les bars restaurants doivent rester fermés, partout en France, à l'exception des services de livraison et de VAE. Sans aucune visibilité sur l'avenir, une partie du secteur s'impatiente... et prévoit d'agir. Depuis janvier 2021, Stéphane Turillon, chef et propriétaire du restaurant la Source Bleue à Cusance (25), a lancé un mouvement encourageant les professionnels du secteur à ouvrir – illégalement – leurs établissements le lundi 1er février 2020.

Restaurants clandestins, le gouvernement durcit le ton contre ceux qui braveront le confinement

SNACKING 01/02/2021

Le phénomène des restaurants clandestins n'en finit pas de faire des émules et la une des journaux. Et, après l'initiative du restaurateur niçois Christophe Wilson du Poppies, plusieurs autres démarches isolées annoncent vouloir braver l'interdit. Suite à la prise de parole, ce matin sur France Info du porte-parole du gouvernement, Gabriel Attal, l'avocat Baptiste Robelin revient pour snacking.fr sur les annonces faites et risques encourus.

4 principes gagnants pour la restauration post-Covid selon Cate Marketing

BRA RESTAURATION 04/02/2021

Le Leaders Exchange, organisé par le Leaders Club le 14 janvier dernier (nous y reviendrons dans notre prochain n°), a donné la parole à Rémy Lucas, directeur du cabinet CATE Marketing, qui analyse les tendances de la cuisine depuis 20 ans..

Produits sucrés en Food Service : sans VAE point de salut ?

LE MONDE DU SURGELE 04/02/2021

Les dégâts sont colossaux. Selon le cabinet Gira Conseil, ce sont 77 millions de repas qui ne sont pas servis en restauration pour chaque semaine de confinement. Sur l'ensemble de l'année 2020, le total s'élèvera donc autour de 2 milliards de repas. L'atterrissage est brutal. D'ailleurs, le crash est même inévitable pour nombre d'hôtels et restaurants : deux établissements sur trois ont mis ou mettront la clé sous la porte selon une étude réalisée par l'Umih, l'organisation patronale de ce secteur.

PRES DE CHEZ VOUS

Repas à un euro : un coup de pouce bienvenu pour les étudiants de l'UPPA

FRANCE BLEU 3/02/2021

Depuis le 25 janvier, les restaurants universitaires proposent des repas à un euro à tous les étudiants, qu'ils soient boursiers ou non. Ce prix imbattable qui remporte du succès sur les campus d'Anglet et de Bayonne.

Domino's Pizza France développe son offre vegan

NEORESTAURATION 03/02/2021

Domino's Pizza France développe son offre vegan et s'associe au mouvement Veganuary en Janvier. A l'occasion du mois vegan en janvier, Domino's met en avant les nouveaux ingrédients vegan qui seront désormais à la carte de ses magasins. L'occasion de redécouvrir sa gamme de pizzas vegan lancée en 2018 mais aussi de découvrir la nouvelle pizza Basilica Vegan à l'emincé végétal roti. Depuis le 13 janvier, l'ensemble des ingrédients Vegans sont désormais disponibles dans l'option « créé ta pizza » sur dominos.fr pour proposer encore plus de possibilités de créer la pizza qui vous ressemble.

Une levée de fonds de 20 M€ pour Not So Dark avec 30 cuisines fantômes et 20 marques virtuelles en projet

SNACKING 03/02/2021

La startup créée en 2020 par Clément Benoît, le cofondateur de Stuart et Alexandre Haggai, a annoncé aujourd'hui avoir levé 20 M€ auprès d'un groupe d'investisseurs dont le fonds Kharis Capital. Elle indique vouloir ouvrir 30 dark kitchens et lancer 20 nouvelles marques virtuelles sur les plateformes Uber et Deliveroo.

Iri Gira propose d'analyser la restauration collective par zones géographiques avant/pendant/après crise

NEORESTAURATION 01/02/2021

Une analyse de la restauration collective par zone géographique avant, pendant et après la crise ? C'est ce que propose Iri Gira, avec son outil interactif spécifique. L'occasion, par exemple, de découvrir que les départements où l'on sert le plus de repas dans les Ehpad et structures sociales en 2020 sont ceux de Paris, du Nord, du Rhône, des Bouches du Rhône et des Yvelines ; que la région des Hauts de France est la plus concédée après la région parisienne, et la Nouvelle Aquitaine la moins concédée ; que la baisse d'activité de la restauration collective en 2020 génère en 2020 un manque à gagner de 570 millions d'euros sur les achats alimentaires, tous secteurs confondus.

Un service de livraison désormais responsable chez Just Eat France

BRA RESTAURATION 02/02/2021

En cette période où la VAE et la livraison représentent des activités de plus en plus importantes pour les restaurateurs, l'entreprise a décidé de proposer une alternative plus responsable aux établissements qui ne disposent pas de leur propre flotte de livreurs en lançant un service de livraison de repas uniquement via des employés en CDI.

Bel Foodservice, cap sur le Out of Home et sur la restauration commerciale

SNACKING 02/02/2021

Alors que la crise n'en finit pas d'étrangler le secteur et de marquer durablement les tendances de consommation, Bel Foodservice indique vouloir s'inscrire dans la transformation du modèle alimentaire. A travers son engagement « For all, For Good », l'industriel français veut avancer ses pions de manière plus marquée en restauration commerciale où le fromage est omniprésent. Il prépare la reprise à travers l'innovation et via ses marques iconiques et patrimoniales avec l'objectif de doubler de taille à 3 ans en Out of Home.