



Revue de presse

Semaine du 15 au 22 janvier 2021



A NE PAS MANQUER

le #FoodTweet 2 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas rater sur Twitter!

Snacking 20/01/2021

- ✓ Covid-19. Feu vert de l'Assemblée pour prolonger l'état d'urgence sanitaire jusqu'au 1er juin <https://buff.ly/3sl5MsH> via @OuestFrance
- ✓ Starbucks, a créé un nouveau concept de restaurants dédiés uniquement aux commandes à emporter « Pickup Stores » : une seule et même application est nécessaire servant à la fois de carte de fidélité, de moyen de paiement et d'outil pour commander <https://buff.ly/361438d> #phygital
- ✓ 🗣️ La restauration rapide mieux armée pour rebondir en période pandémique ? Plus fonctionnelle et plus digitalisée, elle reste cependant très fragilisée... Retrouvez le replay du @leadersclubfr exchange du 14/01 <https://youtu.be/xnjnKBUEb58>
- ✓ Un kiosque transformé en distributeur libre-service de produits frais et #sanscontact via [REDACTED]@unpotedanslacom
- ✓ Les #défaillances d'entreprises en [REDACTED] de 38,1% en 2020 : Cela s'explique par les mesures de soutien mises en place par le gouvernement et par la disparition temporaire des assignations de créancier, selon une étude du cabinet @AltaresDB.
- ✓ #guidemichelin2021 : ONA (Origine Non Animale) décroche son étoile. Une première pour un restaurant #vegan ! <https://leparisien.fr/bien-manger/guide-michelin-2021-decouvrez-les-nouveaux-restaurants-etoiles-18-01-2021-8419758.php> via @le_Parisien
- ✓ Aide aux loyers de 1 000€ aux commerces, bars, cafés et restaurants confrontés à une fermeture administrative dans le cadre du deuxième confinement en @iledefrance @GNI_CHR <https://gni-hcr.fr/gni-paris-ile-de-france/actualites-locales/aide-aux-loyers-de-1-000eur-aux-commerces-bars-cafes-et-restaurants-confrontes>
- ✓ @francesnacking • « Les tendances 2020-21 et les 10 plats français du top 100 #Deliveroo des plus populaires au monde » <http://bit.ly/35uHatt> - Nous sommes très contents pour nos amis @KodawariRamen classé 9e France et 60e monde ! #RamenWorld #InSnackingWeTrust
- ✓ #Foodtech : @DragontailSystems et @pizzahut déploient officiellement la livraison par #drone en Israel. les drones déposeront les pizzas dans des zones d'atterrissage où les livreurs se chargeront du dernier kilomètre. <https://buff.ly/38YP7cm> via @TheSpoonTech
- ✓ 97 % des Français veulent continuer à utiliser le sans-contact au-delà de la crise. #worldpanel#consommation
- ✓ Jamais les Français n'ont mangé autant de légumes en conserve et surgelés avec un bond de 8 %, selon Kantar ! Il y a bien sûr un effet confinement, mais pas uniquement. Les professionnels croient à une évolution des habitudes des Français. <https://buff.ly/3bNEsTJ> via @LesEchos
- ✓ Le ministre de l'Agriculture lance ce jeudi la plateforme <http://fraiselocal.fr> pour localiser les producteurs près de chez soi. #consommerlocal #consommerfrancais
- ✓

Couvre-feu avancé, mesures d'indemnisation : les dernières annonces du Gouvernement

LE CHEF 15/01/2021

Jean-Castex et le ministre de l'Économie Bruno Le Maire ont annoncé de nouvelles mesures face à l'épidémie de Coronavirus qui sévit en France et dans le reste du monde. Le couvre-feu passe ainsi de 20h à 18h en France métropolitaine à compter du 16 janvier 2020 et ce, pour une durée de 15 jours minimum.

MARCHE/CONSOMMATION

93 % des Français connaissent le Nutri-score

LES MARCHES 19/01/2021

Santé Publique France a mené plusieurs enquêtes sur la perception du Nutri-Score depuis son lancement officiel, en 2016. En trois ans, sa notoriété a fortement augmenté puisqu'elle est passée de 58 % à 93 %. « Les campagnes de communication et le déploiement du logo Nutri-Score sur les emballages en rayon et en ligne sur les sites marchands ont fortement contribué à cette hausse », explique Santé Publique France.

RESTAURATION COLLECTIVE

ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE 19/01/2021

LABELLISATION

Ecocert « en Cuisine » révises ses critères à la hausse

Il va falloir sérieusement se retroucher les manches pour décrocher les carottes du label Ecocert « en Cuisine ». Créé en 2013, le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio révisé en effet ses critères d'obtention à la hausse. « Pour assurer une transition du système à une échelle réalisable et concrète, nous avons souhaité améliorer le niveau 1 et faire des niveaux 2 et 3 des niveaux exemplaires. Nos exigences restent toujours aussi fortes avec un contrôle annuel effectué sur site par un auditeur Ecocert », observe Thierry Stuedzel, directeur général d'Ecocert France.

Plan d'accompagnement renforcé

En fait, la nouvelle version du référentiel entrera en vigueur en même temps que les dispositifs de la loi Egalim sur les pro-

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	Au moins 4 composantes bio et locales par mois	Au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	Au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Ménages sains Pratiques de qualité Sans additifs et pesticides Hydrogènes saturés Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-végétariens
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Éducation à l'alimentation durable	+ Gestion écologique: déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des sources de cuisson

Pour les restaurants engagés dans la démarche, le nouveau référentiel remplacera la version de 2019 à compter de janvier 2022. Une période de transition d'un an de mise en conformité avec celui-ci sera proposée.

duits bio et de qualité (1^{er} janvier 2022). Si le niveau excellence demeure inchangé à 80% de bio, le service de restauration devra avoir introduit au moins 20 % de produits bio contre 10 % précédemment

pour décrocher 1 carotte. S'agissant des niveaux 2 et 3, le seuil de produits bio est relevé respectivement à 40 % et 60 %. Parmi les autres évolutions, on

note la nécessité de proposer plus de composantes bio, locales et équitables par mois. L'organisme certificateur met aussi l'accent sur la suppression des additifs alimentaires et des huiles hydrogénées dans les produits alimentaires utilisés en cuisine ; l'utilisation de produits bruts ; la cuisine faite maison...

Pas de quoi paniquer néanmoins ! « Ecocert "En Cuisine" proposera aux établissements engagés ou en cours de renouvellement un plan d'accompagnement renforcé afin de leur donner toutes les informations nécessaires sur les évolutions du label », précise Lise Pujos, responsable du label Ecocert « En Cuisine ». Et d'ajouter : « Nous mettrons notamment en place des ateliers virtuels, un suivi personnalisé... » ●

Lancement d'un label national antigaspillage



La distribution alimentaire et celle de la restauration collective doivent réduire, d'ici à 2025, le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à 2015. Les initiatives vertueuses prises par ces acteurs vont pouvoir être valorisées grâce à un label national

« anti-gaspillage alimentaire ». Un décret adopté le 24 décembre vise en effet à encadrer le dispositif général du label « anti-gaspillage alimentaire » mis en place par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

Créé par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020, ce label prévoit notamment la validation des référentiels intégrant les plans de contrôles par arrêté ministériel, ou encore la désignation des organismes de certification par la ministre de la Transition écologique. Les premiers référentiels techniques seront établis dès 2021, et préciseront les exigences pour bénéficier du label et les conditions de validation et de contrôle. ●

RÉGLEMENTATION

Fin du plastique dans les contenants alimentaires

Pour mémoire, la réglementation française impose au 1^{er} janvier 2025 la suppression des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que ceux d'accueil des enfants de moins de six ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité.

Seules 36 % des collectivités pensent pouvoir atteindre les seuils d'Egalim

Réalisée du 25 septembre au 16 octobre, auprès de 3 000 communes ayant une école publique et des intercommunalités gestionnaires, l'enquête de l'AMF est sans appel. « Seules 36 % des collectivités pensent pouvoir respecter les seuils des 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % bio », révèle l'étude. Les petites communes de moins de 10 000 habitants sont les plus inquiètes sur la possibilité d'atteindre ces seuils.

Les freins pour arriver à ces objectifs ? 82 % des collectivités évoquent la problématique du coût. Elles pointent également du doigt des contraintes de logistiques, celles des marchés pu-



Les taux de fréquentation des cantines sont élevés. 64 % des collectivités accueillent au minimum 75 % des élèves scolarisés.

blis, l'insuffisance de l'offre de produits bio à l'échelle locale et l'incapacité des producteurs locaux à répondre aux cahiers des charges. Cuisiner de bons petits plats à base de produits de qualité et labellisés engendrerait un

surcôt pour 73 % des collectivités de l'ordre de 10 % à 20 % pour plus de la moitié d'entre elles, et plus encore pour 31 % des communes. Un point positif néanmoins à ce tableau peu encourageant : un quart des villes

interrogées déclare que des actions spécifiques ont permis de neutraliser l'impact financier. À commencer par la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'introduction d'un menu végétarien, l'achat de produits locaux et la formation du personnel.

Il n'empêche que la gestion du service de restauration scolaire représente une charge importante pour les collectivités, les tarifs pratiqués ne couvrant pas le coût du service. Selon les réponses obtenues par l'AMF, le coût moyen d'un repas (hors participation des familles) atteint 7,63 €. Les charges de personnel s'élèvent à 3,46 € tandis que celles des matières premières représentent 2,78 €. ●

FOCUS

PLASTIQUE

Nouvelle donne en cuisine centrale

Utiliser des contenants réemployables c'est possible. Mais pas sans incidences, selon Recolim, groupe de travail qui inclut 3 syndicats intercommunaux parisiens, le Syrec, le Siresco et le Sivresec.

Le compte à rebours a commencé. Au 1^{er} janvier 2025, les barquettes de cuisson, réchauffe et service et poches en plastique devront disparaître des cantines scolaires et universitaires, établissements de petite enfance, services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité. Une nouvelle donne face à laquelle 3 syndicats intercommunaux parisiens, le Siresco, le Syrec et le Sivresec, ont choisi de réagir accompagnés d'Uzaje (spécialisée dans le réemploi des emballages), du Centre de recherche et d'études pour l'alimentation (Crea) d'IRCF (conseil en restauration collective et AMO) et de la région IDF (subvention de 50 000 €). « Avec les mesures de la loi Egalim, une véritable révolution organisation-

nelle et une profonde remise en question de nos process s'annoncent », confie Bruno Le Saec, directeur général du Syrec. « Alors, mieux vaut prévenir que subir », ajoute Frédéric Souchet, patron du Siresco.

Pour ce faire, un groupe de travail a été constitué (Recolim) auquel se sont associés des industriels tels Bourgeat (inox) et Arc (verre). But de l'opération : mesurer les incidences de la loi en planchant sur le réemploi de contenants alimentaires dans les cuisines centrales.

Après des tests menés avec des bacs gastronormes (GNI/2 et GNI/3) inox et verre dotés d'un couvercle standard (cuisine traditionnelle) et d'un couvercle spécifique pour la cuisson sous vide, les acteurs de Recolim ont dévoilé fin 2020 les résultats de leurs expériences.

Premier constat positif : « La présentation des préparations est valorisée dans les plats en inox et en verre. La qualité organoleptique optimisée. Les enfants apprécient », commente Frédéric Souchet. Deuxième atout souligné par Cérard Carollo, expert qualité et process Uzaje, « les contenants testés permettent de faire des cuissons directement dans le conditionnement ce qui limite le nombre de manipulations ». Côté cuisson par immersion, « les contenants tiennent au vide. En revanche, c'est plus complexe et l'utilisation du verre impossible du fait des risques d'éclatement », note Bruno Le Saec.

Un premier obstacle auquel s'ajoutent d'autres contraintes importantes. Contrairement au plastique (une barquette PP GNI/3 pèse 48 g), les bacs gastro inox et verre prennent de la place et

sont lourds. Pour 100 repas, la charge grimpe à 38 kg pour le premier et 63 kg pour le second. De quoi fortement impacter les conditions de travail tant sur l'unité de production, le transport et le service. « De plus, on réintroduit des tâches qui n'existaient pas comme le lavage », souligne Martine Gout du cabinet IRCF. Interpréter ou pas le lavage, telle sera la question. Sachant que laver n'est pas le cœur de métier des restaurateurs.

Autant de pistes de réflexion, tout comme celui du stockage, à engager pour être prêt en 2025. Reste que l'on réfléchit mieux à plusieurs. La collaboration des agents dans la phase de transition est évidemment capitale. Les acteurs de Recolim souhaitent aussi élargir leur groupe de travail au niveau national et comptent sur l'implication des industriels dans l'avenir. ●

« L'objectif du programme Recolim est de trouver des solutions, pour faire émerger des pistes de travail, en collaboration avec les équipes et les industriels, pour parvenir à sortir du plastique. Car cette sortie aura évidemment un coût. »

Frédéric Souchet, directeur général du Siresco



Le menu végétarien profite à la viande bio !



Les plats végétariens les plus servis par les collectivités ayant répondu à l'enquête sont des adaptations de recettes cuisinées avec de la viande.

« Plus les menus végétariens sont réguliers, plus les cantines proposent des produits bio et notamment de la viande bio. » C'est l'un des nombreux enseignements que révèlent les résultats 2020 de l'observatoire de la restauration collective bio et durable (Un Plus Bio) auquel 6 000 cantines (représentant 800 000 repas par jour) réparties sur 72 départements ont participé. Un an après le début de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire, plusieurs constats se confirment. Sur l'échantillon analysé, 73 % des collectivités engagées dans

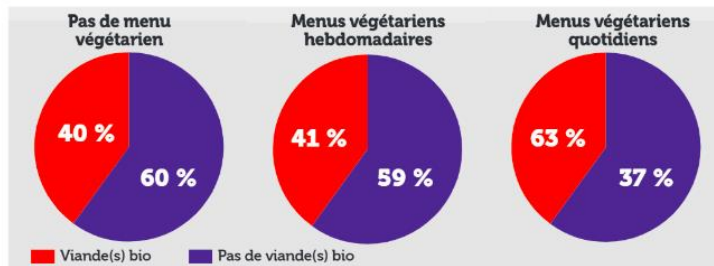
une démarche de qualité ont adopté le menu végétarien, de manière hebdomadaire, voire quotidienne. Et plus les cantines présentent ces menus régulièrement, plus la part de bio aug-

mente et plus le coût matière première du repas diminue. Les établissements qui proposent des menus végétariens quotidiens affichent ainsi un coût matière première de 1,96 € contre 2,06 € pour un menu végétarien hebdomadaire et 2,30 € pour les unités qui ne le pratiquent pas du tout.

De plus en plus d'agents formés

Autre point intéressant : les économies réalisées grâce au menu végétarien bénéficient à l'introduction de viande de qualité, notamment de viande bio. 20 % des cantines sans menu végétarien servent de la viande bio locale

contre 50 % des cantines avec un menu végétarien quotidien et 38 % de celles qui proposent un menu végétarien hebdomadaire. Dans le détail, l'observatoire constate que l'association légumineuses/céréales domine les prestations servies dans les cantines (75 %), suivie des légumes, des œufs et du soja. Au hit-parade des plats végétariens les plus fréquents figurent ainsi : le dhal de lentilles et riz, les pâtes bolognaises, lasagnes, chili, coucous et parmentier. À noter que 68 % des cantines ont formé leurs agents entre autres à la cuisine alternative et à la cuisine végétarienne. ●



RESTAURATION COMMERCIALE

Nouvelle gifle pour la profession. Pas de réouverture des restaurants avant Pâques... au mieux

SNACKING 20/01/2021

Nouveau coup très dur pour la profession ! Selon une information du Point, parue sur son site ce mercredi, les restaurants n'ouvriraient pas avant le 6 avril, dans le meilleur des cas. Et on évoque début juin pour les cafés et bars.

Restaurants, brasseries, cafés-bars : un CA divisé par plus de 2 en 2020

BRA RESTAURATION 19/01/2021

2020 aura définitivement été une année noire pour le secteur de l'hôtellerie-restauration. Face à l'épidémie de Coronavirus, les restaurants, brasseries et cafés-bars ont dû fermer le 29 octobre dernier – fermetures s'ajoutant au couvre-feu instauré le 24 octobre 2020 dans certaines zones.

Ces restaurants qui accueillent des clients malgré leur fermeture administrative

LE FIGARO 19/01/2021

Bénéficiant d'un régime dérogatoire construit à l'échelle locale dans certains territoires, des restaurants peuvent accueillir des travailleurs pour le déjeuner.

Restaurants clandestins, le jeu en vaut-il la chandelle? Avis d'experts.

SNACKING 18/01/2021

Malgré l'interdiction d'accueillir du public en vigueur depuis plusieurs mois dans les salles de restaurant, certains établissements ont pris la liberté de continuer leur activité, de manière « clandestine ». Mouvement de résistance, parti-pris assumé, ou tentative de survie, ... quelles que soient les raisons liées à ces ouvertures occultes, des sanctions sont encourues et non des moindres. Pour faire un point, snacking.fr a demandé à deux experts de la restauration, Cecile Peskine & Jérôme Célié, Avocats – Agn – Linkea

De nouvelles aides pour les restaurants

A lors que le couvre-feu national à 18 h 00 vient d'être décrété pour une durée d'au moins quinze jours, le gouvernement a annoncé de nouvelles mesures pour aider la restauration. Tout d'abord, le produit de la vente à emporter et de la livraison ne sera pas intégré dans le montant du chiffre d'affaires de référence pour le calcul du montant de l'aide du Fonds de solidarité. Ensuite, les fournisseurs des cafés, des restaurants, les commerces de gros, les brasseurs, les torréfacteurs, etc. auront accès à une aide à hauteur de 20% de leur chiffre d'affaires, dans la limite de 200 000 €, à condition qu'ils perdent 70% de leur chiffre d'affaires, et ce sans limite du nombre de salariés. Jusqu'à présent, c'était une aide plafonnée à 10 000 €. Enfin, le gouvernement a annoncé qu'il prendrait en charge les coûts fixes (notamment les loyers), dans la limite de 3 M€, des en-



Les restaurants sont désormais fermés depuis le 29 octobre. On ne connaît pas la date de leur réouverture.

treprises du secteur qui réalisent plus de 1 M€ de CA mensuel. Le remboursement des prêts garantis par l'État (PGE) est reporté d'un an. Jean Castex, Premier ministre, a précisé que « l'ensemble du dispositif de soutien serait maintenu aussi longtemps que cela serait néces-

saire ». Les organisations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration saluent ces nouvelles annonces et se réjouissent « de l'écoute du gouvernement, en particulier de Bruno Le Maire, Alain Griset et Jean Baptiste Lemoine, qui a entendu la détresse des professionnels ». ●

FOCUS

STRATÉGIE

Restauration, les enjeux de demain

Le 20 janvier aurait dû être la date de réouverture des restaurants. Ce ne sera pas le cas. Malgré la crise, il est possible dès aujourd'hui de mettre en place des leviers pour générer du CA. Et de s'appuyer sur les expériences positives pour être prêt demain.

« **I** l'est possible de rebondir. Ça va rouvrir, ça va redémarrer ! », c'est avec ce message positif que Frédéric Wilhelm, cofondateur de All Eat One et de J'aime mon Bistrot, a pris la parole lors du webinar « Préparez l'avenir », organisé par CHD Expert le 7 janvier. Si les restaurants sont fermés et n'ont pas de vision claire de l'avenir et de leur future réouverture, il est possible de mettre en place de nouveaux leviers de chiffre d'affaires, pour ne pas rester inactif et se préparer à demain.

Une certitude, les clients se presseront au restaurant, mais rien ne sera plus comme avant. La livraison et la vente à emporter sont une lame de fond, tout comme la digitalisation (cf. Zepros Resto n° 82). Le Covid-19 a accéléré les boule-

versements. Le modèle économique du restaurant est en train de changer. Les frontières entre la restauration commerciale et la restauration rapide s'étiolent. La question des emballages devient prégnante. Les frigos connectés (exemple de Class'Croute) et les dark kitchens (cf. Zepros Snacking n° 50) ont pris leur envol. « On ne sera plus dans un seul mode de consommation. La livraison est désormais à prendre en compte », explique Stéphane Wald, VP Global Chains, chez CHD Expert. Il faut fidéliser les clients et créer du trafic dans les restaurants existants.

Segmenter les clients

Et pour cela, les réseaux sociaux sont essentiels pour se créer une communauté, communiquer avec elle (voir ci-contre). « Il faut segmenter les clients selon le type de restauration et la

localisation », développe Nicolas Nouchi, Global Head of Market Research CHD Expert. Tout l'enjeu va être de donner aux clients de nouvelles raisons de se rendre au restaurant. Et ce même pendant la période de fermeture. Le restaurant devient un endroit hybride, où se créent des activités complémentaires. De nombreux restaurateurs mettent en place une épicerie fine, un marché de producteurs, une cave pour faire connaître les produits avec lesquels ils travaillent.

Bernard Boutboul, président de Gira, pense aussi qu'il faut se tourner vers l'hôtellerie qui « jette l'éponge de la restauration ». Les restaurateurs peuvent proposer de s'occuper du room service (à l'instar de Moïse Sfez, au Carlton) et de suggérer des diners en chambres. Une tendance forte actuellement. Le client achète un

package composé de la nuit d'hôtel, du dîner et du petit déjeuner, voire de services supplémentaires comme l'accès au spa. Autre levier de croissance conseillé par l'expert, proposer de nouveaux temps de consommation. L'apéro représente un moment incontournable. Les restaurateurs peuvent proposer des kits apéros à emporter. D'ailleurs, les ventes de tapas sont en augmentation de 433% chez Just Eat !

Boom des applis digitales

La restauration est en pleine révolution. Les mutations ont été accélérées avec le Covid-19. Il n'y a qu'à voir le boom des applications digitales de vente à emporter et de click & collect. « Il est essentiel de mettre en place sa politique de réouverture. Comprendre ce que veut le client, ça se prépare maintenant », conclut Stéphane Wald. ●

« Les perspectives peuvent faire peur, mais il ne faut pas perdre espoir. Il faut essayer de s'adapter et se réinventer au mieux pour sortir de cette crise plus fort. »

Bernard Boutboul,
président de Gira.



Resto du Coin, Uber Eats à la française

Click & collect, vente à emporter, livraison sont les nouveaux maîtres-mots des restaurateurs. La fermeture administrative leur étant imposée par le gouvernement, il leur faut s'adapter pour vendre leurs plats à la clientèle. Force est de constater qu'ils sont isolés ou dépendants des grandes plateformes de livraison (Just Eat, Uber Eats, Deliveroo), qui ponctionnent en passant une moyenne de 30 % sur le prix de vente pour les mettre en contact avec le client et leur assurer la livraison.

Une application sans commission

Face à ce constat, de jeunes entrepreneurs français ont créé Resto du Coin, une application qui propose une solution simple, locale et équitable à tous les restaurateurs. En quelques clics,



Une nouvelle appli française pour développer et fidéliser la clientèle de quartier.

l'application leur permet de mettre en ligne leurs plats et d'être en liaison avec les clients. L'inscription est immédiate. Aucun frais de mise en place n'est demandé et aucune commission n'est prélevée. Seul 1 € par commande est facturé. « Nous voulons nous développer aux côtés des restaurateurs, et non sur leur dos... notre démarche est éthique et solidaire. Elle vise avant tout à leur offrir un service qui les rapprochera de leurs clients », explique Jonathan Malet, fondateur de l'application, avec deux autres associés.

Petit bémol, la livraison n'est pas comprise, et il faut prévoir un complément pour l'assurer. Et le restaurateur prend en charge les frais. ●

GASPILLAGE – DECHETS - ENVIRONNEMENT

ZEPRO SNACKING 20/01/2020

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Lancement d'un label national « antigaspillage alimentaire »

La distribution alimentaire et de la restauration collective doivent réduire, d'ici à 2025, le gaspillage de 50 % par rapport à 2015. Les initiatives vertueuses prises par ces acteurs vont pouvoir être valorisées grâce à un label national « antigaspillage alimentaire ». Un décret adopté le 24 décembre vise

en effet à encadrer le dispositif général du label « antigaspillage alimentaire » mis en place par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (Agec).

Ce label prévoit notamment la validation des référentiels intégrant les plans de contrôles

par arrêté ministériel, ou encore la désignation des organismes de certification par le ministre de la Transition écologique. Les premiers référentiels techniques seront établis dès 2021, et préciseront les exigences pour bénéficier du label et les conditions de validation et de contrôle. ●

FoodChéri affiche l'écoscore

L'écoscore est une note de A à E qui indique l'empreinte environnementale d'un produit alimentaire. L'objectif de ce nouvel indicateur est d'informer le consommateur de l'impact des produits afin de le guider dans ses choix alimentaires, vers des modes de consommation plus responsables. Il est ouvert à tous les acteurs qui souhaitent s'engager dans l'affichage environnemental. Il peut être appliqué aux produits agro-industriels et aux plats préparés.

Sept critères de calcul

L'écoscore est calculé en fonction de sept critères : la culture et l'élevage des ingrédients, leur transformation, leur saisonnalité, leur provenance, l'emballage,



Alors que l'impact moyen d'un plat en France est de 1 530 g, celui de FoodChéri est de 880 g, avec pour objectif d'atteindre 770 g après l'arrêt du bœuf.

leur transport et leur livraison. Le score final donne une note sur 100 points traduite par une let-



Caroline Vignaud, chef R&D de FoodChéri.

tre allant de A à E. Cet outil a été créé par un collectif de 10 acteurs de l'alimentation parmi lesquels

FoodChéri et Season, mais aussi Yuka, La Fourche, Marmiton, Etiquettable, Open Food Facts, Eco2 Initiative, ScanUp, Frigo Magic. Depuis septembre, une expérimentation a été lancée, encadrée par l'Ademe et l'Inrae. Elle sera d'une durée de dix-huit mois.

Dès janvier, FoodChéri et Season ont affiché l'écoscore sur l'ensemble de leurs plats. « Depuis plusieurs années, nous travaillons sur des recettes équilibrées et des ingrédients limitant au minimum notre impact sur l'environnement. Je suis fière de pouvoir désormais mettre entre les mains de nos clients un nouvel outil qui va les aider à faire les meilleurs choix possibles pour leurs déjeuners », a déclaré Caroline Vignaud, chef R&D de FoodChéri. ●

FILIERE

ZEPRO SNACKING 20/01/2020

CAFÉ

La filière broie du noir

Torréfacteurs, baristas, fabricants de machines, gestionnaires de machines... La filière café emploie 60 000 personnes en France. Avec la fermeture des restaurants et des cafés, elle est durement touchée et se porte extrêmement mal. Une partie de la profession est à l'arrêt ou en fort ralentissement. Et les répercussions ne sont pas sans conséquence.

Le cri d'alarme du Collectif Café

Le Collectif Café est la principale fédération professionnelle. Il représente plus de 300 entreprises,

de toutes tailles, et pèse 1,7 Md€ de chiffre d'affaires, réparti entre les circuits CHR et le commerce de détail. David Serruys, son président, pousse un cri d'alarme pour informer sur les difficultés de la filière dans le contexte actuel. « Je me réveille chaque matin en me posant une question ; comment vais-je sauver mon entreprise ? », explique David Serruys à la tête du Café Proqua à Boulogne-sur-Mer (52).

Concrètement, les chiffres parlent d'eux-mêmes : une perte de 35 % de chiffre d'affaires sur l'année 2020 (90 % en confinement), 30 % des emplois me-

nacés, soit près de 18 000 postes sur l'ensemble de la filière torréfactrice de café en France et 90 % des entreprises ont reporté ou annulé des investissements prévus en 2020 (15 M€) et 2021 (près de 7 M€). « 70 % de mon chiffre d'affaires est lié aux activités auprès du CHR. Je vais devoir me résoudre à congédier 3 collaborateurs, soit 30 % de mes effectifs », déplore le chef d'entreprise.

En ce début 2021, le président du Collectif Café se veut cependant rassembleur : « Fédérer, rassembler sont plus que jamais mes mots d'ordre », conclut-il. ●



David Serruys, président du Collectif Café. Ce dernier appelle à manifester tous les vendredis à 12 h 00 sur les réseaux sociaux avec le #lecafequicrack et #collectifcafe.

PRES DE CHEZ VOUS

Manger au chaud le midi : 39 restaurants désormais ouverts en Creuse pour certaines professions

FRANCE BLEU 18/01/2021

La liste des restaurants autorisés à rouvrir s'allonge en Creuse. Notre département est le premier à avoir mis en place ce dispositif qui permet à certains salariés, notamment du BTP, de déjeuner à l'intérieur, entre collègues.

INFOS INTERNES

Quoi de neuf côté produits et chaînes

SNACKING 20/01/2021

La Folie Douce se convertit à l'Épicerie et aux plats à emporter - Tutti Pizza mise sur le fromage IGP avec sa Marcelline - La marque de restaurants virtuels Aloha Green Burgers croit au végétal avec GARDEN GOURMET® - Benoit Castel en mode zéro déchet pour son nouveau Pain d'hier et de demain

Deliveroo valorisé à plus de 7 md\$ après une nouvelle levée de fonds de 180 M\$

SNACKING 18/01/2021

La plateforme de livraison a annoncé hier qu'elle avait bouclé une levée de fonds de plus de 180 millions de dollars auprès de ses investisseurs historiques et notamment Durable Capital Partners LP et Fidelity Management & Research Company LLC. Une opération qui valorise l'entreprise à 7 milliards de dollars, soit 5, 8 milliards d'euros et qui précède une éventuelle introduction en bourse.

ZEPRO SNACKING 20/01/2020



Vite!

PARTENARIAT

**Pomona
aux côtés
des Banques
Alimentaires**

Le Groupe Pomona a renouvelé son engagement auprès de la Fédération Française des Banques Alimentaires pour quatre années. Très impliquée en termes de RSE, l'entreprise a signé en 2013 le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. En six ans, 10 millions de repas ont été donnés au réseau. Pomona soutient aussi l'association sur le plan financier. Ci-dessous : Claude Baland (à g.), président des Banques Alimentaires, et Éric Dumont, président de Groupe Pomona.

100 % de rPet en 2022 pour Pepsico France



L'intégralité des références des marques Pepsi et 7Up seront proposées dans des bouteilles 100 % plastique recyclées 5rPet.

La course au 100 % plastique recyclé (rPet) est bel et bien lancée. Après Danone Eaux qui a passé une bonne trentaine de ses références en 100 % rPet, c'est au tour de Pepsico France de lever le voile sur ses ambitions en la matière. La filiale du géant des boissons n'y va pas par quatre chemins. L'intégralité des marques Pepsi et 7Up seront proposées dans des bouteilles 100 % plastique recyclé dès 2022. Au total, cet engagement 100 % rPet devrait permettre d'éviter la mise sur le marché de plus de 9400 tonnes de plastique vierge en 2022. Grâce à d'importants investisse-

ments, Pepsico présente aujourd'hui 57,4 % de ses bouteilles en plastique recyclé. « L'année 2020 marque une étape historique pour Pepsico France. Non seulement nous dépassons notre objectif de plastique recyclé plus tôt que prévu, mais nous renforçons également nos investissements pour relever le défi du 100 % rPet sur toutes nos boissons d'ici à deux ans », confie Olivier Pêchereau, directeur général de Pepsico France. Et de conclure : « En tant qu'acteur majeur de l'agroalimentaire mondial, nous avons un rôle déterminant à jouer pour aller plus loin dans la conception des emballages du futur. »

AGENCE BIO

Diplômée de l'Essec et de Sciences-Po Paris, **Laure Verdeau** est la nouvelle directrice de l'Agence Bio. Spécialiste du secteur alimentaire elle a accompagné depuis dix ans plus d'une centaine de petites et moyennes entreprises françaises dans leur stratégie de développement. D'abord en tant que consultante, puis depuis 2016 au sein de BPI France, où elle a structuré l'accompagnement du secteur agroalimentaire afin de tirer parti de la transition alimentaire. Elle a également contribué à la labellisation de l'agriculture biologique.

HÔTELS D'EN HAUT

Julien Mathon est nommé directeur général des trois nouveaux hôtels dans le Lubéron : le domaine de Capelonque, le Moulin de Lourmarin et le Galinier de Lourmarin. Il dirigeait depuis quatre ans l'hôtel Alpaga, du même groupe. Sa mission sera d'assurer la réouverture des établissements, et de leur insuffler l'ADN du groupe lors des travaux de rénovation.

BOISSONS RAFFRAÎCHISSANTES DE FRANCE

Matthieu Pasquo succède à Agathe Cury à la direction générale de Boissons Rafraîchissantes de France (BRF). Diplômé de Science-Po Lyon (2000), il était précédemment directeur de la communication et des affaires publiques d'Alliance 7. Il était aussi secrétaire général de plusieurs syndicats métiers. Il a également travaillé à l'Assemblée nationale, dans les collectivités territoriales, dans un cabinet ministériel puis au sein de l'administration centrale de l'État.

NEWREST FRANCE

Entrée en 2002 dans la restauration collective comme responsable commerciale chez Sodexo Prestige, **Christel Ripoll Mayaud** est nommée directrice



générale de Newrest France. Une promotion qui récompense un important travail mené au sein du groupe toulousain où elle occupait les fonctions de directrice commerciale France depuis avril 2019. Diplômée de l'ESCP Europe et de l'École supérieure de commerce de Grenoble, l'heureuse éeue a officié précédemment chez Compass Group et Eilor.

INTER RHÔNE

Philippe Pellaton succède à Michel Chapoutier à la présidence d'Inter Rhône, interprofession des vins AOC côtes-du-rhône et de la vallée du Rhône. Philippe Pellaton est président, depuis 2003, de la plus importante structure coopérative ardoise, la Maison Simnae.

SEMMARIS

Pauline Jacquemard a été nommée directrice du nouveau service RSE et Innovation de la Semmaris, société gestionnaire du Marché de Rungis. Elle était jusqu'alors directrice du service marketing et stratégie digitale.

ACOFAL

Laurent Grandin, président d'Interfel, succède à Bruno Dupont à la présidence de l'association de Coordination du Frais Alimentaire qui regroupe les filiales représentatives du frais alimentaire (Acofal).

FRANCE FRAIS

Frédérique Rovelli rejoint les rangs de France Frais en qualité

de directrice des ventes et télé-ventes. Formée à l'École supérieure de la coopération agricole et des industries alimentaires (Escaia), elle était auparavant responsable commerciale chez SNV (filiale de LDC), à Volabrave (41).

DUPONT RESTAURATION

Dupont Restauration booste sa communication et son marketing. La SRC vient ainsi de confier à **Angelina Loletto** le poste de responsable communication & marketing France. Diplômée de l'Esupcom Lille, la jeune femme occupait précédemment les fonctions de responsable de la communication au sein du groupe nordiste Api Restauration.

DISPARITIONS

Geoffroy d'Anglejan Châtillon, directeur général de La Maison du Chocolat entre 1995 et 2018 est décédé des suites d'une longue maladie.

Le chef de l'Espérance à Vézelay, dans l'Yonne (89) **Marc Mensau** s'est éteint à 77 ans des suites d'une longue maladie. Autodidacte, il a inscrit son nom au firmament de la gastronomie française.

Le chef **Albert Roux** est décédé à l'âge de 85 ans. Il avait fondé le célèbre restaurant Le Gavroche à Londres, avec son frère Michel.



1 BELGIQUE | BRUXELLES

Haro sur le gaspillage alimentaire chez Sodexo

Coup d'accélérateur sur la chasse au gaspi chez Sodexo. Le leader mondial des services pour la qualité de vie déploie dans ses cuisines belges le programme WasteWatch, développé avec la start-up Leanpath. Grâce à des balances électroniques reliées à des tablettes, ce qui est resté dans les assiettes des clients et ce qui a été surproduit sont pesés et enregistrés. Une quinzaine de restaurants pilotes appliquent déjà le programme avec une réduction moyenne du gaspillage de 36 %, soit 147 000 kg de nourriture en quatorze mois. 175 unités sont planifiées d'ici à février. But : limiter de 50 % ces pertes alimentaires d'ici à 2022.

EMBALLAGE

Carton plein pour Ecofeutre avec sa cellulose moulée

Les consommateurs veulent des contenants sains. Le plastique est devenu l'ennemi numéro un. Sont d'ores et déjà interdits : les bouteilles en plastique d'eau plate en restauration scolaire, les gobelets, verres, assiettes en plastique jetable de cuisine pour la table, les pailles, les piques à steak, les contenants alimentaires en polystyrène expansé... Et d'ici à 2040, tous les objets en plastique jetable devront disparaître. De quoi stimuler les services de recherche & développement des industriels de l'emballage.

Résistance à l'eau et à la graisse

C'est le cas de la société Ecofeutre, filiale du groupe Alain Glon Holding, spécialisée dans la conception et fabrication d'emballages en cellulose moulée. Créée en 1998 pour fabriquer des alvéoles et boîtes à œufs en cel-



Les Eco'Bols sont fabriqués en France à partir de fibres vierges 100 % recyclables, 100 % biodégradables, 100 % compostables. Prix entre 0,40 et 0,50 € (bol + couvercle). Ils sont accessibles chez les distributeurs.

lulose, l'entreprise a évolué passant de la production de contenants sans contact alimentaire (plaque intercalaire, calage...) à l'alimentaire depuis peu. « La législation, les tendances des consommateurs et les demandes de certains clients nous ont amenés à accélérer notre réflexion sur la création de nouveaux contenants à contact alimentaire », explique Aurélie Joubier, commerciale chez Ecofeutre.

contact alimentaire. Elle vient entre autres de se lancer sur le marché des bols à salade. Constitués à partir de pulpe de fibres vierges certifiées PEFC, ces Eco'Bols (750 ml) offrent une bonne alternative au plastique, notamment dans le cadre de la vente à emporter. « Ils sont faits à 100 % de cellulose moulée et fabriqués en France à partir de fibres naturelles. Il n'y a ni pelliculage ni liner », commente Aurélie Joubier.

Cerise sur le gâteau : cet Eco'Bol résiste jusqu'à une heure à la graisse et treize heures à l'eau. À noter que l'entreprise planche sur d'autres contenants comme des barquettes alimentaires. ●

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ePack Hygiène et Eurofins Hygiène partenaires

Voilà une association qui bénéficie à tous les profes-

et de formation. Les deux partenaires s'appuient sur un même