



Revue de presse

Semaine du 8 au 14 mai 2021



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #10 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter !

SNACKING 13/05/2021

- ✓ #Nutriscore @McDonaldsFrance adopte dès cet été le Nutri-Score, une première pour un fast-food en France <https://buff.ly/3hip98s> via @LADN_EU
- ✓ FR FLASH - Pour les restaurateurs ayant une petite terrasse, le gouvernement n'imposera pas la jauge de 50%, mais des séparations physiques. "Ça peut être un plexiglas, ça peut être des plantes, peu importe" affirme le ministre délégué aux PME Alain Griset. (Le Parisien) #COVID19
- ✓ Passe sanitaire : les députés votent contre #assembleenationale #passesanitaire
- ✓ Kantar réalise chaque année depuis 2018 un baromètre pour @Paylib. Découvrez l'infographie et le rapport <https://kantar.com/fr/inspirations/consommateurs-acheteurs-et-distributeurs/2021-evolution-des-marches-du-paiement-mobile>
- ✓ [Pizzas, burgers, japonais les grands gagnants du boom de la livraison]  En 10 ans les livraisons ont connu une croissance exponentielle dont le paysage a bien évolué. Pour connaître les résultats de l'étude @JustEatFr  <https://snacking.fr/actualites/management-franchise/5547--704--en-dix-ans-pour-la-livraison-avec-un-tierce-gagnant-Pizza-Burger-Japonais-en-2020/N#restauration #livraison>
- ✓ [Infographie] - 📈 Quelles sont les tendances qui feront le #retail en 2021 <https://dolist.com/blog/digital-retail-omnicanal/infographie-digital-retail-tendances-en-chiffres/> via @Dolist_FR #Transfonum #Omnicanal #MarketingDigital #SocialMedia #CX
- ✓ La destination préférée des #Français pour cet été ? La France FR , avec une préférence pour les bords de mer 😊 Selon notre enquête pour @AllianceFrT  <https://ipsos.com/fr-fr/les-vacances-2021-des-francais>
- ✓ Voici quelques enseignements à retenir :
 - 96,9% des foyers français achètent des apéritifs à croquer au moins une fois par an
 - chaque semaine, 24,7 % des Français consomment un produit apéritif
 - une augmentation des volumes de 10% a été constatée sur l'année 2020
- ✓ Après une année exceptionnelle, le marché de la glace connaît un regain d'intérêt en 2021 grâce à l'innovation <https://buff.ly/33BjiTC> via @mintelnews
- ✓ Les prévisions de croissance 2021 et 2022 revues à la hausse en zone euro <https://buff.ly/2Rezp71>
- ✓ De -30 à -35 % : les boissons trinquent pendant la crise aux US et les opérateurs doivent se réinventer en conséquence. En cause, la hausse de la livraison et des consos équipés. #foodandbeverages #tendanceconso
- ✓

SALON

RESTAU'CO se tiendra le 8 septembre prochain à Paris

NEORESTAURATION 11/05/2021

COVID-19

Parution du Protocole sanitaire. Quelles sont les 3 étapes et vos obligations entre le 19 mai et 30 juin?

SNACKING 13/05/2021

La réouverture graduée, annoncée par le gouvernement, de l'ensemble des CHR, est assortie d'un protocole sanitaire en 3 étapes qui permettra de concilier activité économique avec protection sanitaire des consommateurs. Snacking.fr vous résume les grandes lignes et met à disposition le protocole édicté par les pouvoirs publics pour les bars, restaurants et restaurants d'hôtels.

Une check-list de la réouverture signée Tasty Cloud, avec huit partenaires

NEORESTAURATION 12/05/2021

Proposant déjà des ressources en ligne sur des thématiques dans l'air du temps (Valoriser la carte de son restaurant grâce à la photographie ; Mettre en place la VAE en trois jours dans son établissement, les nouvelles attentes des consommateurs en restaurant...), Tasty Cloud vient de mettre à disposition un guide sur la reprise d'activité en terrasses.

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

Agriculture : la souveraineté alimentaire de la France est-elle en danger ?

RTL 13/05/2021

Alors que s'ouvre la semaine de l'agriculture, la brigade RTL a enquêté sur la souveraineté alimentaire française, une notion louée par le gouvernement pendant le premier confinement. Mais le secteur attend de nouvelles perspectives pour faire face aux défis qui se profilent.

Les agriculteurs donnent rendez-vous pour parler souveraineté alimentaire

LE FIGARO 11/05/2021

Le 18 mai, la FNSEA, les Jeunes agriculteurs et les organisateurs du Salon de l'Agriculture tiendront un colloque 100% numérique avec plusieurs responsables politiques.

Bien-être animal : huit grandes entreprises sur dix sont engagées

PROCESS ALIMENTAIRE 10/05/2021

Selon le classement BBFAW, qui évalue chaque année les engagements mis en œuvre par les entreprises en termes de bien-être animal, les grands groupes alimentaires se maintiennent dans le classement. Les distributeurs français poursuivent leur progression.

Agroalimentaire : le taux de marge s'est encore dégradé en 2020

PROCESS ALIMENTAIRE 10/05/2021

Selon la dernière note de conjoncture transmise par l'Ania (Association nationale des industries alimentaires), le taux de marge de l'industrie agroalimentaire est tombé à 28 %, soit -15 points en quinze ans.

RESTAURATION COMMERCIALE

Réouverture des terrasses : les premières tendances selon TheFork

LE CHEF 11/05/2021

Avant la réouverture des terrasses le 19 mai 2021, TheFork publie les premières tendances à anticiper. Sur 20 000 établissements présents sur TheFork, 61% des interrogés pensent rouvrir leur terrasse dès le 19 mai. Les autres préfèrent viser la date du 9 juin, parce qu'ils n'ont pas de terrasse ou pour prendre le temps de s'organiser.

McDonald's va afficher le Nutri-Score de ses produits

LES ECHOS 11/05/2021

Après les marques alimentaires, la restauration commerciale se lance à son tour dans l'évaluation nutritionnelle. McDonald's, numéro un du secteur en France, adoptera cet été le système allant du vert au rouge.

⇒ [LE FIGARO](#)

Une dynamique de reprise attendue plus vive qu'en 2020 pour les restaurants

SNACKING 10/05/2021

Branle-bas de combat pour le 19 mai, pour ceux qui disposent de terrasse ! Face à la volonté marquée des Français de retourner au restaurant, il y a fort à parier que la demande devrait être là et que ces espaces extérieurs pourraient devenir l'un des piliers d'une reprise qui dépendra de la vitesse de retour des consommateurs et de l'inventivité de l'offre, selon le panel Crest de NPD.

RESTAURATION COLLECTIVE

Loi EGalim et viandes bio en restauration scolaire

RIA 10/05/2021

Dans le cadre de la mise en oeuvre de la loi EGalim, les approvisionnements durables et de qualité doivent être privilégiés en restauration collective publique : 50% de produits sous signes officiels de qualité (SIQO), dont 20% de bio d'ici 2022. La filière Viandes Bio s'est structurée, organisée et mobilisée pour atteindre cet objectif.

Face à la crise de l'aérien, le leader du catering Newrest adapte son plan de vol

LE JOURNAL DES ENTREPRISES 12/05/2021

Premier acteur mondial indépendant de la restauration embarquée dans les avions, Newrest a subi de plein fouet la crise du transport aérien. S'il a tenu le choc grâce à sa diversification et à sa bonne santé financière, le groupe toulousain mise sur la RSE et le numérique pour assurer sa croissance.

PRES DE VOUS

Covid-19: les restaurateurs alsaciens profitent de l'arrêt forcé pour se former

TV5 MONDE 13/05/2021

Le confinement, "c'est l'occasion de se former, faut pas se laisser aller!": loin de céder au marasme, de nombreux restaurateurs alsaciens profitent de la fermeture de leurs établissements pour multiplier les formations, avant la réouverture tant attendue la semaine prochaine.

INFOS INTERNES

Elior renforce son maillage d'acheteurs locaux au plus près des producteurs

NEORESTAURATION 11/05/2021

Restaurateur responsable, Elior est mobilisé dans un travail de long terme aux côtés des producteurs locaux pour bâtir avec eux des filières d'approvisionnement durables afin d'offrir toujours plus de produits frais, de saison, de qualité et de proximité à ses convives. Aujourd'hui, Elior a décidé d'amplifier la dynamique déjà existante en renforçant son maillage d'acheteurs locaux par la création de plus de 12 bassins régionaux d'approvisionnement.

SODEXO lance un nouveau modèle économique dans les quartiers prioritaires de la ville

CAPITAL 10/05/2021

Sodexo annonce le lancement de " La Passerelle ", un nouveau modèle économique visant un impact renforcé en termes d'employabilité, de santé par l'alimentation et de cohésion sociale dans les quartiers prioritaires. La Passerelle, ce sont d'abord des lieux ancrés au cœur de la ville, regroupant plusieurs activités autour d'une légumerie et d'une salle de cohésion. Lauréat de l'appel à projets " Quartiers Fertiles " piloté par l'Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine (ANRU), le premier lieu ouvrira début 2022, à Clichy-sous-Bois. Une dizaine d'autres projets seront lancés d'ici 2025.



GECO

FOOD SERVICE