



Revue de presse

Semaine du 15 au 20 mai 2021

AGRA PRESSE 17/05/2021

(pour des raisons de droits, il nous est impossible d'insérer la totalité de l'interview).

Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service

Restauration : « Aujourd'hui l'équation n'a que des inconnues »

La réouverture des restaurants, fermés depuis octobre pour cause de pandémie de Covid-19, s'amorce. Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service, association qui regroupe les industriels fournisseurs de la restauration hors domicile, analyse pour Agra Presse les premières tendances et perspectives.

► **Le gouvernement a annoncé la réouverture progressive des restaurants, cafés et bars à compter du 19 mai. À quelques jours de la réouverture des terrasses, quels sont les premiers signaux pour les fournisseurs de la restauration hors domicile ?**

Les signaux sont très positifs. Les courants d'affaires reprennent. Les stocks s'accroissent progressivement sur les plateformes logistiques, le cadencement de la production reprend.

Nous ressentons l'envie et la frénésie des Français de retrouver les restaurants. Cela se traduit dans les réservations déjà effectuées. Au-delà du boom à la réou-



COVID-19

Covid-19 : voici la liste des professions prioritaires éligibles à la vaccination dès lundi prochain

FRANCE INFO 20/05/2021

Les professions prioritaires, dans le public ou le privé, dont les enseignants, policiers, gendarmes, caissières ou conducteurs de bus, seront éligibles à la vaccination dès le 24 mai.

Télétravail, aération, autotests...: ce que contient le nouveau protocole sanitaire en entreprise

LA VOIX DU NORD 19/05/2021

Avec cette nouvelle étape du déconfinement, qui entre en vigueur ce mercredi 19 mai, un nouveau protocole sanitaire en entreprise a été dévoilé par le ministère du Travail. Les employés des bars, cafés, restaurants, commerces ou encore lieux culturels vont pouvoir reprendre le travail, mais il n'y aura pas de changement pour les salariés en télétravail, qui sont censés continuer à privilégier ce mode de travail, au moins jusqu'au 9 juin.

- ⇒ **Le point**
- ⇒ **BFM TV**
- ⇒ **CHALLENGES**

Covid-19 : que va devenir le télétravail mercredi et après le 9 juin ?

LA TRIBUNE 18/05/2021

Le télétravail doit être assoupli le 9 juin "en lien avec les partenaires sociaux au niveau des entreprises", avait indiqué Emmanuel Macron. Toutefois, malgré la levée progressive des restrictions, il continuera d'être recommandé. Un nombre minimum de jours de télétravail devra être défini au sein de chaque entreprise. A partir de là, les salariés peuvent-ils refuser de revenir au bureau ?

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

Quid de la souveraineté alimentaire ?

FRANCE INTER 18/05/2021

A écouter : editorial de Dominique Seux

Comment le bio veut accélérer sa croissance

LA CROIX 17/05/2021

La France est devenue autosuffisante pour de nombreux produits bio. Mais l'objectif de 15 % de surfaces agricoles en bio d'ici à 2022 sera difficile à tenir.

Christiane Lambert (FNSEA) : "L'agriculture, présentée comme une pépite, voit ses performances se dégrader"

FRANCE INTER 17/05/2021

La FNSEA organise le 18 mai un sommet sur la souveraineté alimentaire : Christiane Lambert, présidente de la FNSEA, est notre invitée de 6h20.

La burgermania, poursuit sa poussée en 2020, notamment en livraison

SNACKING 15/05/2021

Dans un contexte de crise et de fermeture d'une grande partie des restaurants, le burger est resté, parmi les produits préférés des Français notamment en livraison. Avec 2,6 mds de burgers consommés en restauration et à domicile, le produit est aujourd'hui un incontournable de la restauration française. De bon augure alors que les 25 finalistes de la Coupe de France du burger by Socopa qui se tiendra le 28 juin à Paris, seront révélés fin mai.

ENVIRONNEMENT

ZEPRO RESTAURATION

FOCUS TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Tous les voyants sont au vert

On aurait pu les penser reléguées au second plan, derrière l'urgence économique de la reprise. Les questions sociétales et environnementales sont, au contraire, en première ligne des préoccupations de la restauration. Coup de projecteur sur quelques exemples.

Aujourd'hui, plus aucune décision, qu'elle soit politique, économique ou sociétale, ne se prend ou ne se vote sans avoir une couleur développement durable. C'est une préoccupation centrale. Nous, restaurateurs, hôteliers et traiteurs, devons remettre en cause nos pratiques, trouver un chemin différent pour aborder nos métiers. C'est par cette véritable profession de foi que Pascal Mousset, président du GNI Ile-de-France, a introduit le webinar organisé mi-avril sur le thème de l'écoresponsabilité et d'une reprise durable. Des paroles fortes dans un moment qui l'est tout autant, quelques semaines avant le redémarrage d'un secteur à l'arrêt depuis plusieurs mois. Mais également un discours en phase avec le terrain. Nombreux sont, en effet, les restaurateurs à avoir profité de la crise pour revoir et muscler leur politique RSE. «La crise n'a pas freiné mon engagement écoresponsable, au contraire elle l'a accéléré», confirme Philippe Ramon, chef propriétaire du restaurant Souka à Aniane (34), qui envisage même d'étendre sa démarche, certifiée par l'exigeant label Green Food, à la brasserie qu'il ouvrira prochainement. Selon le dernier Baromètre Metro France « Demain, mon restaurant passe au durable », près de 60 % des professionnels de la RHD sont convaincus d'avoir une responsabilité dans le développement durable, 89 % trient, réduisent, recyclent leurs déchets et 86 % cherchent à baisser leur empreinte carbone via un sourcing local et de saison. Si pour 70 % d'entre eux ces démarches sont engagées par conviction ils sont de plus en plus nombreux à déclarer s'y mettre pour satisfaire les clients (47 %). Un principe de réalité qui s'im-

pose aux pros avec la future réouverture et une nécessaire rentabilité. «Au-delà de l'impact environnemental et sociétal qui découle de la mise en place d'une démarche écoresponsable, la faire rayonner est un levier de performance en termes d'image mais aussi d'attractivité auprès des clients. Seulement un Français sur 10 perçoit le secteur de l'hôtellerie-restauration comme engagé en matière de développement durable. Il y a un véritable enjeu de différenciation à afficher et communiquer son engagement», résume Camille Delamar, cofondatrice du label EcoTable. Les entreprises introduisant la RSE montreraient ainsi 13% de performance moyenne en plus (France Stratégie) et l'intention d'achat serait 3 fois supérieure chez un consommateur qui percevrait l'engagement d'une enseigne de restauration. Autre impératif pour les professionnels : de nouvelles obligations, interdictions et donc sanctions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'économie circulaire avec la loi Agéc. Réduction et transformation des déchets en ressources, lutte contre le plastique à usage unique, réduction des émissions de Co₂, allongement de la durée de vie des produits : autant de chantiers qui peuvent effrayer par leur ampleur. « Il n'y a pas de solution toute faite. Nous pouvons aller à des vitesses différentes, l'important est de prendre ce chemin », rassure Pascal Mousset. Une politique du « pas-à-pas » qu'Aurore Bégué, à la tête de quatre établissements à Paris et Nantes, applique. Cette dernière tient à souligner une autre vertu non négligeable d'un engagement écoresponsable sur un sujet phare de la reprise : la mobilisation des équipes. « Toutes ces démarches créent une fierté des employés et un sentiment d'appartenance qui nous poussent en avant. »

“Notre profession traverse une crise que nous ne pouvions imaginer. Mais c'est peut-être l'occasion, comme jamais auparavant, de se poser la question du sens de nos activités et d'accélérer certains processus.”

Pascal Mousset, président du GNI Ile-de-France.



mesurer leur impact environnemental, de trouver de bons pres-

CHIFFRES

- 57%** des pros de la RHD pensent avoir une part de responsabilité dans le développement durable. (Baromètre Metro France)
- 47%** des pros de la RHD s'engagent pour satisfaire les clients, 70 % par conviction et 68 % par respect de l'environnement. (Baromètre Metro France)
- 13%** de performance en plus pour les entreprises introduisant la RSE. (France Stratégie, Utopies)
- Une intention d'achat **3,3 fois** supérieure chez les consommateurs qui perçoivent l'engagement d'une enseigne de restauration. (France Stratégie, Utopies-observatoire des marques positives)
- 80%** des Français souhaitent consommer de façon plus responsable. (Opinion Way)

RESTAURATION COMMERCIALE

Réouverture des terrasses, la bouffée d'oxygène du 19 mai

BRA RESTAURATION 19/05/2021

Après plusieurs mois de fermeture, les terrasses ont réouvert ce 19 mai 2021 pour le plus grand bonheur des consommateurs, dirigeants et employés. Malgré un temps changeant et mitigé, les Français étaient au rendez-vous et ont pu profiter de moments presque oubliés. Du café au déjeuner, la plupart des terrasses sont remplies ce mercredi et la fin de journée s'annonce d'autant plus prometteuse.

SONDAGE - Déconfinement : un tiers des Français compte aller au restaurant dès cette semaine

FRANCE BLEU 19/05/2021

Selon ce sondage*, 79 % des Français avaient hâte que les restaurants rouvrent. Un sentiment majoritaire dans toutes les catégories de la population même si les jeunes de moins de 25 ans, les salariés et les habitués (ceux qui avant la crise sanitaire allaient au restaurant une fois par semaine au moins) sont ceux qui montrent la plus forte impatience.

=> TENDANCE HOTELLERIE

=> LA PROVENCE

Réouverture des terrasses puis des restaurants, les Français dans les starting-blocks

SNACKING 19/05/2021

Avec 8 Français sur 10 qui ont hâte que les restaurants rouvrent et 33 % d'entre eux qui annoncent vouloir y retourner dès la première semaine et même 60 % pour les habitués, gageons que la reprise s'annonce forte pour les CHR, selon un sondage réalisé par Odoxa pour Edenred. Un horizon qui s'éclaircit donc pour la profession même si le ciel, quant à lui, reste encore chargé en ce mois de mai.

Le pricing en livraison, un levier sensible pour fidéliser le consommateur dès la réouverture de restaurants

SNACKING 18/05/2021

L'année écoulée a vu le poids de la livraison exploser dans le contexte de la pandémie de COVID-19, alors que la rentabilité des restaurateurs sur ce canal est historiquement grevée par les coûts de préparation et de packaging associés mais surtout les commissions versées aux plateformes de livraison. La perspective de réouverture des restaurants pose aujourd'hui la question du poids du canal de la livraison et du modèle de rentabilité à long terme. Dans ce contexte, le pricing en livraison est un élément clé pour poursuivre le développement du canal, conserver et fidéliser les nombreux consommateurs récemment acquis, mais aussi pour préserver la marge des restaurateurs et garantir une stratégie prix lisible à l'ère de l'omnicanalité. Pour y voir plus clair et suggérer des pistes utiles, Snacking.fr accueille le leader mondial du conseil en pricing, Simon-Kucher & Partner, spécialisé par ailleurs en stratégie croissance, marketing et vente. David Vidal, Partners et membre du board, et Adrien Debacq, manager au sein du bureau parisien, tous deux spécialisés entre autres, en restauration, nous éclairent.

McDonald's déploie le Nutri-Score dans ses restaurants

NEORESTAURATION 17/05/2021

McDonald's France franchit une nouvelle étape en lançant le déploiement du Nutri-Score, de manière progressive, dans l'ensemble de ses restaurants.

⇒ **BRA RESTAURATION**

Opération #RDVaucafe pour retrouver le plaisir de déguster un bon expresso en terrasse

NEORESTAURATION 17/05/2021

A quelques jours de la réouverture tant attendue sur l'ensemble du territoire national* des terrasses des cafés et restaurants, le Syndicat Français du Café se réjouit d'une décision de levée progressive des restrictions et encourage tous les Français à venir boire un café, en terrasse dès le 19 mai et en salle à partir du 9 juin.

⇒ **BRA RESTAURATION**

PROTOCOLE

Bars, restaurants, restaurants d'hôtel devront se plier à certaines conditions lors des trois phases d'ouverture

Terrasse, jauge, effectif... Tout (ou presque) ce que vous voulez savoir à propos de la réouverture des restaurants est disponible dans le protocole sanitaire. Applicable dans les établissements à l'occasion de la réouverture et durant ses différentes phases (19 mai-8 juin, 9 juin-29 juin, à compter du 30 juin), celui-ci est désormais validé. Il se concentre sur les seules mesures de protection du consommateur et sur la bonne application des gestes barrières vis-à-vis des clients. En ce qui concerne la protection des travailleurs, il conviendra de se reporter aux fiches métiers.

Certains points précisés

Si ce protocole confirme la plupart des dispositions annoncées ces dernières semaines, il en précise aussi certains points. Ainsi la définition d'une terrasse, qui s'applique à tout espace extérieur et à l'air libre, patios inclus.



La terrasse ne peut être à la fois close et couverte ni située à l'intérieur d'un centre commercial.

Celle-ci ne peut être à la fois close et couverte, ni située à l'intérieur d'un centre commercial. La jauge quant à elle correspond à 50 % de l'effectif maximal du public admissible fixé par le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) de type restaurant. Elle est transposée aux terrasses pour fixer leurs capa-

cités d'accueil. La surface de référence pour le calcul de la jauge d'une terrasse est soit celle prévue dans le titre d'occupation domaniale soit celle résultant de la mesure du périmètre de la terrasse, déterminé de la manière suivante : addition des surfaces de la voirie occupée par les tables et les chaises, des allées de circulation et du trottoir devant le restaurant. Le person-

nel de l'établissement n'est pas pris en compte dans le calcul de la jauge.

Affichage de la capacité

Il est bon de savoir également que la capacité maximale d'accueil doit être affichée et visible depuis la voie publique, ou encore que les cloisonnements latéraux de la terrasse dont la dimension fait obstacle au renou-

vellement de l'air naturel sont interdits. Parmi les règles communes à l'ensemble des trois phases : les clients des restaurants d'hôtels, cafés, bars et restaurants doivent, dès l'âge de 11 ans porter obligatoirement un masque pour leurs déplacements à l'intérieur du restaurant et en terrasse. Le port du masque est fortement recommandé dès l'âge de 6 ans. Lorsque les clients sont à table, le masque est porté pendant la commande, avant le service du premier plat, et au moment du paiement. Et il doit l'être systématique lors de tous déplacements dans l'établissement. Enfin, à partir du 9 juin et en intérieur uniquement, les restaurants mettront en place un cahier de rappel papier et en numérique. Sa version numérique sera présentée sous le format d'un QR Code à flasher présenté par le gérant (à l'entrée, sur les tables, ou dans des lieux jugés accessibles et pertinents). ●

ACTIVITÉ PARTIELLE

Prise en charge des saisonniers jusqu'à fin juin

Afin de sécuriser les embauches des saisonniers pour la période printemps-été et de permettre aux professionnels de préparer la reprise, l'activité partielle est ouverte aux travailleurs saisonniers récurrents dans l'ensemble du pays jusqu'en juin inclus. Cette mesure concerne entre 100 000 et 150 000 travailleurs saisonniers.

ILE-DE-FRANCE

Aide à l'aménagement des terrasses

Afin d'accompagner les cafés et restaurants dans leur reprise d'activité, la Région prolonge son soutien à ces derniers en mettant en place une subvention d'un montant de 1 000 € pour l'équipement des terrasses. L'aide est ouverte à partir du 1^{er} juillet. La demande doit être déposée en ligne, sur la plateforme dédiée, du 1^{er} juillet au 31 juillet.

59 % des restaurateurs pratiquent la VAE

Selon le baromètre dédié à la vente à emporter (VAE) dans la RHD publié par la wine-tech nantaise D-Vine, 59 % des restaurateurs en France pratiquent la VAE contre 21% en juin 2020. Réalisée en mars dernier, auprès de 101 restaurateurs, l'enquête du spécialiste du vin au verre confirme que la vente à emporter n'est plus le monopole des fast-foods et révèle que 63% des restaurateurs interrogés ont déclaré qu'ils poursuivront la vente à emporter lorsque les restaurants ouvriront aux beaux jours. « Des acteurs majeurs comme Uber Eats et Deliveroo ne vont pas disparaître avec la fin du Covid. Ils étaient là bien avant, et la période

a été un accélérateur d'une tendance de fond bien ancrée, illustrée par exemple par ces appartements de grandes métropoles sans cuisine. Les restaurateurs qui vont poursuivre la vente à emporter vont continuer de conquérir des parts de marché au-delà de leur zone de chalandise, et ils vont aussi développer leur communauté et leur présence digitale », déclare Thibaut Jarrousse, président et cofondateur de D-Vine. Enfin, si quelques restaurateurs hésitent encore sur la vente à emporter, 72 % sont confiants et voient en elle une véritable opportunité de proposer « le meilleur pour tous et partout en France ». ●

PRES DE VOUS

Nontron, la première cité scolaire française à servir du 100% bio, local et fait maison

FRANCE 3 18/05/2021

Les collégiens et lycéens de la cité scolaire de Nontron, au Nord-Ouest de la Dordogne, bénéficient d'un régime que peu de personnes peuvent se permettre : ils mangent du 100% bio made in Périgord dans leur cantine. C'est une première nationale.

CHR Group concrétise l'acquisition d'Adoria

NEO RESTAURATION 17/05/2021

Après la reprise des actifs d'ePack Hygiene en 2020, c'est une nouvelle prise de choix que vient d'officialiser CHR Group, qui a finalisé l'acquisition d'Adoria. Créé en 2003 en France, avec 300 000 utilisateurs actifs présents dans 9 pays européens, le leader des Solutions centralisées spécifiquement conçues pour l'organisation de la restauration commerciale et collective a évolué vers une plateforme SaaS, par lesquelles les gestionnaires de sites, les services d'achats et les fournisseurs collaborent en temps réel. Adoria offre une simplification à une chaîne d'approvisionnement très complexe (plus de 200 000 commandes effectuées par mois - dont 60% en EDI - et 700 millions d'euros d'achats traités chaque année) tout en facilitant la lutte contre le gaspillage alimentaire et en favorisant les circuits courts.

Alsa Professionnel lance les premières préparations pour flans bio

NEO RESTAURATION 17/05/2021

Les premières préparations pour flans bio sont arrivées : de quoi varier la carte des desserts et répondre aux exigences croissantes de la restauration collective. Les deux dernières créations d'Alsa Professionnel, l'Entremets Flan au chocolat bio et l'Entremets Flan à la vanille bio, offrent ainsi aux chefs des solutions simples, saines et appétissantes.

Sodexo : l'engagement au coeur de la mécanique de fidélisation

LES ECHOS 17/05/2021

La pandémie a brutalement ralenti l'activité du groupe de restauration collective. Mais celui-ci a su maintenir le lien avec les entreprises pour qui il travaille. Une stabilité qui tient notamment à un suivi précis de chaque contrat. Résultat : la quasi-totalité de ses clients lui sont restés fidèles.



GECO

FOOD SERVICE