



# Revue de presse

Semaine du 5 au 11 juin 2021



# A NE PAS MANQUER

## **Impactées, les PME fournissant le hors-foyer maintiennent leurs engagements**

NEORESTAURATION 10/06/2021

En plein redémarrage de l'activité, en terrasse comme en salle, l'heure est aux bilans pour la restauration, ceux qui l'opèrent comme ceux qui la fournissent.

- ✓ les PME ont connu en moyenne une baisse de 38% de leur production RHD entre avril 2020 et avril 2021
- ✓ 33% des PME ont dû arrêter complètement leurs lignes de production destinées aux produits RHD.
- ✓ 90% des PME maintiennent leurs actions RSE

## **Coup d'envoi de l'année Internationale des fruits et légumes**

NEORESTAURATION 10/06/2021 Coup d'envoi de l'année Internationale des fruits et légumes, avec Hélène Darroze, Cheffe cuisinière française multi-étoilée Ambassadrice de l'opération ainsi que Guillaume GOMEZ, ancien Chef de l'Elysée et Représentant de la gastronomie française et parrain de l'événement.

C'est donc La Fête des fruits et légumes frais 2021 du 11 au 20 JUIN 2021, dans toute la France.

## **Le FoodTweet #12 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter!**

SNACKING 09/06/2021

- ✓ | Décryptage éco : une consommation exceptionnelle fin mai en France
- ✓ | Les terrasses éphémères parisiennes vont devenir pérennes tous les étés du 15 mars au 15 octobre, soit durant 7 mois de l'année !

## **SALON / EVENEMENTS**

### **« Restaurateurs, passez à l'hybride et pérennisez la VAE » : un webinaire à ne pas manquer le 14 juin**

BRA RESTAURATION 08/06/2021

### **« La digitalisation, clé de réussite des restaurants » : un webinaire à ne pas manquer le 15 juin**

BRA RESTAURATION 08/06/2021

### **Congrès du Snacking 2021. #(Re)Naissance. La servicialisation est en marche**

SNACKING 08/06/2021

### **Vos équipements ont une autre vie, inscrivez-vous au webinaire du 9 juin dédié au recyclage des matériels**

SNACKING 05/06/2021

## **FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION**

### **Les achats de pommes de terre par les ménages français en baisse de 12 %**

TERRE-NET 10/06/2021

Entre le 19 avril et le 16 mai 2021, les achats de pommes de terre par les ménages français ont baissé de 12,5 % par rapport à la même période de l'année précédente, selon le CNIPT. Cette évolution est toutefois « peu significative si l'on compare avec l'année 2019 : les quantités achetées progressent de 8 % sur le total distribution (et 9 % en GMS) ».

### **Bar en journée et livraison le soir, la compo gagnante de l'Euro 2020 ?**

NEORESTAURATION 09/06/2021

Alors que le championnat d'Europe de football débute dans quelques jours, The NPD Group examine l'impact de la retransmission des matchs sur le marché de la restauration hors domicile. Premier constat, celui d'une programmation favorable au hors-foyer (majorité des matchs à 18 et 21h), à un moment où les restrictions liées à la pandémie s'assouplissent quelque peu : réouverture des salles de restaurants et recul du couvre-feu juste avant le début du championnat, suppression annoncée des jauges et levée des restrictions de circulation nocturne à partir des quarts de finale.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **L'idée du ticket resto étudiant ne convainc pas tous les intéressés**

Huffington post 10/06/2021

Le Sénat a voté ce jeudi en première lecture une proposition de loi centriste visant à créer un "ticket restaurant étudiant." L'objectif étant de répondre à la précarité étudiante et à la fracture territoriale. Cinq étudiants témoignent.

### **France Boissons armé pour accompagner un boom confirmé depuis la réouverture des cafés et restaurants**

SNACKING 10/06/2021

Le processus de déconfinement a franchi une nouvelle étape hier avec la réouverture des intérieurs des cafés et restaurants hier, à 50 % de la jauge, après la vague des terrasses initiée le 19 mai dernier. Et les Français, impatients, sont bien au rendez-vous selon les données partagées par France Boissons qui met en œuvre de nombreuses actions pour accompagner la reprise.

Du bio, du local, des services et une marketplace : l'offensive de sortie de crise de France Boissons

=> **NEORESTAURATION 10/06/2021**

### **Réouverture des restaurants, les protocoles à mettre en place pour le cahier de rappel**

SNACKING 08/06/2021

Demain, 9 juin, les cafés et restaurants pourront à nouveau accueillir leurs clients à l'intérieur de leurs établissements. Au-delà de la jauge à 50 % de la capacité du lieu, les professionnels doivent mettre en place un cahier de rappel obligatoire et, si possible, favoriser l'utilisation de la version numérique de l'application numérique TousAntiCovid et de sa nouvelle fonction Signal. Voici un rappel du protocole.

## **Thierry marx prône une gastronomie moins chère**

BFM 07/06/2021

Le chef étoilé regrette que la gastronomie française ne propose pas d'alternatives bon marché, capable de concurrencer l'offre industrielle.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **"On peut discuter plus librement" : les règles assouplies dans les restaurants d'entreprise**

EUROPE 1 09/06/2021

Conformément à la phase 2 du déconfinement, le protocole sanitaire est assoupli dans les restaurants d'entreprise à partir de mercredi. Les cantines pourront accueillir 50% des salariés, et jusqu'à six collègues peuvent se réunir par table. Un soulagement pour de nombreux salariés, après des mois de repas en solo.

### **Retour au bureau à partir du 9 juin: allez-vous continuer à manger seul à la cantine?**

BFMTV 08/06/2021

A partir de mercredi 9 juin, les salariés seront désormais autorisé à être en groupe de six. Par contre, le taux d'occupation restera à 50%.



## **INFOS INTERNES**

### **Covid-19: le géant Élior va supprimer plus de 1800 postes**

BFM TV 09/06/2021

Un plan de licenciement du groupe Elior alors que ce géant de la restauration a touché plusieurs millions d'euros d'aides publiques une situation qui interpelle.

### **Rapprochement de Novepan/Bionatis et des Ateliers du Pain dans la boulangerie premium**

NEORESTAURATION 04/06/2021

C'était en pourparlers depuis près d'un an, c'est signé. Le spécialiste des produits premium de boulangerie, snacking et pizza à destination de la RHF, des réseaux spécialisés bio et de la GMS Novepan unit ses compétences et ses savoir-faire à ceux des Ateliers du Pain.

### **Class'Croute, accompagné par FrenchFood Capital, acquiert So Good**

NEORESTAURATION 07/06/2021

Les 150 restaurants dans le viseur. Class'Croute, spécialiste de la restauration des actifs, vient d'annoncer l'acquisition du réseau So Good, 16 restaurants dont 9 succursales, jusqu'alors au portefeuille du groupe Agapes Restauration.

### **Class'croute avale So Good, la marque du groupe Agapes Restauration**

SNACKING 07/06/2021

Freiné dans sa lancée par la crise, le multi spécialiste BtoB de la restauration livrée n'en a pas perdu son appétit et ses projets de croissance. Première cible, l'enseigne du groupe Agapes So Good et ses 16 restaurants vient d'entrer dans le giron de Class'croute détenu par FrenchFood Capital depuis 2019. Mais le CEO Sébastien Chapalain ne compte pas en rester là.

## Vegan/Veggie/Flexi, des régimes alimentaires en hausse

**Veggie**  
le végétarien ne mange pas de viande et plus généralement aucune chair (poissons, fruits de mer...)

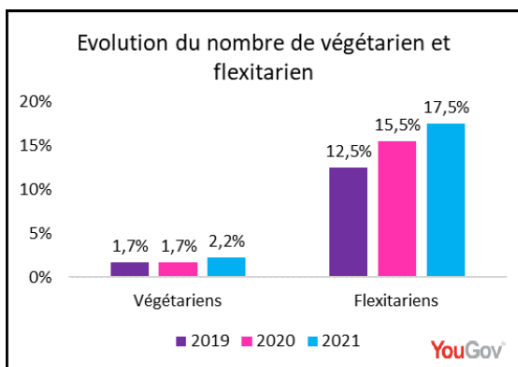


**Vegan**  
le végétalien s'interdit tout aliment d'origine animale (viandes, œufs, lait, miel...)



**Flexi**  
le flexitarien ne supprime pas la viande de son alimentation mais en mange moins régulièrement







**38%** de commandes vegan en plus en 2020





**18%** des français interrogés par Deliveroo souhaitent essayer le végétarisme en 2021



**44%** Le nombre de plats vegan a augmenté de 44% entre 2019 et 2020 chez les restaurants partenaires Deliveroo



La consommation de viande continue de baisser de **1% par an**

Sources : <https://fr.yougov.com/news/2021/02/19/evolution-habitudes-achats-alimentaires/#:~:text=On%20note%20que%20la%20part,2019%20C3%A0%2017,5%25%20en%202021>

## Une offre croissante de plats végétariens chez les acteurs de la RHD

**Une offre démocratisée**

**Concepts récents 100% végétarien**

**Un phénomène d'actualité**




Tous les burgers chez Hippo sont proposés en version veggie




Buffalo propose des cheese burger avec du steak végétal de Beyond Meat



Exki affirme « 50% de nos plats sont végétariens, issus de bassins agricoles situés dans un rayon de 300 km autour de notre cuisine artisanale. »



O'tacos propose des falafels en garniture pour remplacer la viande



Avril 2021: Green & Wild (du groupe Dévor spécialisé en dark kitchen) : Dark Kitchen 100% végétarienne en livraison



Février 2021 : Flower Food, dans le 9<sup>e</sup> arr., propose une carte 100% végétarienne, le restaurant est désigné comme un « Fast-good » avec des recettes diverses aux influences asiatique mais aussi occidentales (poke, burgers, pâtes, falafels...)



Rainbow Kitchen vient de lancer 2 nouvelles dark kitchen 100% veggie : Yasai (sushi), Verdura (pizza)




Le lancement du « McPlant », un burger 100% végétarien, est prévu pour 2021 en France chez Mc Donald's



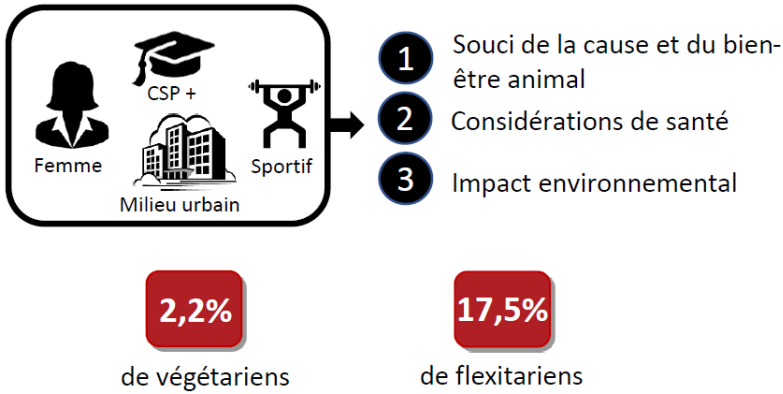

BK lance le 25 mai 2021 le « Veggie King » dans ses 360 restaurants en France



La marque GARDEN GOURMET® de Nestlé Professional propose une nouvelle offre pour la restauration hors domicile avec des produits élaborés uniquement à base de plantes.

# Les régimes alimentaires sans viande restent minoritaires mais ne sont pas à négliger pour ne pas manquer certaines visites

## Profil et motivations des sans viandes/flexi:



40%

des végétariens déclarent que la principale contrainte dans le respect de leur régime alimentaire est l'accès à l'offre (restaurants et commerces)

18%

des flexitariens souhaitent adopter un régime plus restrictif

L'objectif est de ne pas risquer de perdre des **visites de groupes** (amis/familles) avec un membre végétarien dedans.





# GECO

FOOD SERVICE