



# Revue de presse

Semaine du 25 juin au 2 juillet 2021



# A NE PAS MANQUER

## Congrès du Snacking 2021, les tendances en 20 chiffres-clés pour être au TOP !

SNACKING 30/06/2021

Qui dit année exceptionnelle dit aussi chiffres exceptionnels pour toute la filière snacking qu'elle soit indépendante ou bien en réseaux ! La digitalisation de la restauration est-elle venue au secours de la restauration et va-t-elle durablement s'installer dans nos business modèles ? Quels bouleversements la crise pandémique de la Covid-19 a-t-elle engendrée dans les drivers de la consommation ? Il fallait se rendre au 11e Congrès du Snacking qui s'est tenu mardi 29 juin à Paris au Pavillon Royal afin de de le savoir. L'occasion, pour tout l'écosystème de la restauration, de faire le point sur les tendances de consommation qui vont dicter l'avenir, mais aussi de se confronter à la réalité des chiffres dévoilés par les nombreux experts que nous avons réunis à cette occasion. A vous, désormais, d'ajuster le tir et vos choix stratégiques en conséquence ! Voici 20 chiffres-clés (et un peu plus si vous les comptez bien !) pour rester au top des décisions de la restauration rapide et du snacking !

- ✓ 39,4 % des foyers se sont déjà fait livrer à domicile au moins une fois dans l'année des repas ou paniers, ou mealkits
- ✓ 23 % des foyers commandent leurs produits alimentaires via un agrégateur comme Uber Eats, Deliveroo en 2021 (contre 15 % en 2019)
- ✓ 40 % des français se déclarent flexitariens en 2021
- ✓ -16 % de visites en France en restauration rapide en 2021
- ✓ 46 % des français estiment qu'un prix attractif est un de leurs critères principaux de choix de restaurant depuis la pandémie
- ✓ 42 % des commandes digitales en restauration commerciale sont faites par des FAMILLES
- ✓ + 6,5 % de hausse sur les prix des matières premières chez les distributeur
- ✓ 85 % des chaînes de la restauration commerciale proposent désormais la livraison contre 17 % avant la crise pandémique

## Les premières leçons de la réouverture décryptées dans la Revue Stratégique #7 de Food Service Vision

LE CHEF 30/06/2021

Food Service Vision vient de lancer la 7ème édition de sa Revue Stratégique, fruit de 40 nouvelles interviews réalisées en mai-juin 2021 auprès de décideurs, leaders d'opinion, experts et syndicalistes de la restauration. Une étude quantitative auprès de 518 convives a par ailleurs été menée.

- ✓ 67 % des clients ne jugent pas acceptable la présence de produits surgelés.
- ✓ les Français passent aujourd'hui 70 % de leur temps de travail au bureau, contre 64 % en janvier.
- ✓ Les restrictions en vigueur entre janvier et avril 2021 ont cependant pesé lourd sur le secteur. Durant cette période, la filière restauration a en effet perdu 17,6 milliards d'€ de CA
- ✓ Food Service Vision estime par ailleurs que le taux de fréquentation des restaurants devrait remonter à 59 % en juin et atteindre 86 % d'ici la fin de l'été.
- ✓ 85 % des dirigeants de groupes et d'enseignes de la restauration commerciale estiment avoir été « bien ou très bien soutenus » par l'Etat.
- ✓ Deux autres phénomènes sont par ailleurs mis en lumière : d'une part celui de la flambée des matières premières et emballages due à la tension sur l'offre de plusieurs produits (en raison de la période de gel d'avril) et à la tension sur le coût du fret.
- ✓

## Évaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire

AGRICULTURE.GOUV.FR

=> rapport complet téléchargeable

## SALON

### **Relance, économie responsable et créativité : maîtres-mots du Sirha 2021**

BRA RESTAURATION 30/06/2021

C'est du 23 au 27 septembre 2021 que se tiendra la 20ème édition de Sirha Lyon, fortement marquée par la crise sanitaire et son impact sur le secteur du Food Service.

Programmation adaptée à la conjoncture, temps forts inspirants, partage de bonnes pratiques et réponses aux attentes des professionnels sont au programme de cette nouvelle édition particulièrement attendue des professionnels de l'hôtellerie-restauration.



## COVID

### **Covid-19 : nouvelles versions du protocole national en entreprise et de la fiche restauration collective**

MEDEF 01/07/2021

Pour la dernière étape de déconfinement, ce 30 juin, le ministère du Travail a publié sur son site de nouvelles versions du protocole national en entreprise et de la fiche relative à la restauration collective. Les assouplissements vont dans le sens d'une reprise économique et vers un retour à la vie normale ; ce dont le Medef se réjouit.

### **Déconfinement : le protocole sanitaire encore allégé en entreprise**

LES ECHOS 30/06/2021

Dans les restaurants comme dans les entreprises, les jauges s'assouplissent mais certaines règles demeurent incontournables pour limiter la propagation du virus. Ces mesures vont entrer en application dès le 30 juin dans les entreprises.

⇒ **RTL**

## FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

### **Snacking : le foodservice au cœur de la bataille**

NEORESTAURATION 01/07/2021

« La bataille pour les parts d'estomac fait rage sur le marché du snacking ». Xerfi vient de publier une étude sous le titre : «La multiplication des offensives sur le marché du snacking - Contexte concurrentiel et perspectives sur les marchés de la pause-déjeuner et du grignotage à l'horizon 2023» Auteur de l'étude : Matteo Neri

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Contre le gaspillage, le «doggy bag» devient obligatoire dans les restaurants

LE FIGARO 01/07/2021

Les restaurateurs seront tenus de proposer des contenants réutilisables ou recyclables pour que les clients puissent rentrer avec les restes de leurs repas.

⇒ **TF1** (reportage)

### «Les gens mangent tout, ici» : les restaurateurs perplexes face à l'obligation de proposer un doggy bag à la fin du repas

LE FIGARO 01/07/2021

REPORTAGE - Depuis ce 1er juillet, ces établissements doivent obligatoirement proposer des contenants pour emporter les restes des repas. À Toulouse, la mesure rencontre peu de succès

### Bilan de la réouverture des restaurants, la reprise est en marche!

SNACKING 30/06/2021

Alors que ce mercredi 30 juin sonnait pour la restauration comme une promesse d'un retour à une certaine normalité, le cabinet Food Service Vision publie une nouvelle édition de sa Revue Stratégique baptisée « Food Service et Covid 19 ». L'occasion de tirer un nouveau bilan de cette crise qui a vu la restauration rapide peser plus de 50 % de l'activité de la restauration commerciale depuis le début de l'année. Et même si les pertes abyssales s'élevaient à 17,6 milliards d'euros de CA pour la seule période janvier-mai 2021, la dynamique de reprise est bien là et laissent augurer des jours meilleurs.

### Tourisme local et restaurants au programme des vacances estivales des Français

NEORESTAURATION 30/06/2021

Pour ces premiers tours de roue d'une saison estivale qui s'annonce cruciale pour nombre d'opérateurs, TheFork, principale plateforme de réservation de restaurants en ligne, vient de diffuser les résultats d'un sondage sur les intentions de départs en vacances, et de sorties, des Français.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Retour au bureau : les salariés français ont hâte de retrouver leur cantine

NEORESTAURATION 01/07/2021

Avec la fin du télétravail à 100% le 9 juin, de nombreux salariés retrouvent le chemin de leur bureau. Tous n'appréhendent pas ce retour à la normale de la même manière et pour beaucoup d'entreprise, c'est un nouveau défi de répondre à de nouvelles aspirations et de nouvelles habitudes après de nombreux mois de travail chez soi.

## PRES DE VOUS

### A Lyon, les cantines, laboratoire du "mieux manger"

L'OBS 30/06/2021

Lyon (AFP) - Des menus "100% bio et 50% local" : c'est l'objectif affiché par la municipalité verte arrivée à la tête de Lyon il y a un an. Reste qu'à l'échelle de cette ville, où plus de trois millions de repas sont servis chaque année aux enfants, cela ne se fait pas d'un claquement de doigt.

## **Advitam se dote d'un pôle dédié à l'alimentation de proximité**

AGRODISTRIBUTION 02/07/2021

Le groupe coopératif des Hauts-de-France, Advitam, franchit un nouveau cap dans sa stratégie de valorisation des produits de ses adhérents, en annonçant le 1er juillet la création d'une offre de restauration hors domicile et d'un pôle Advitam Alimentaire dédié à la filière de proximité.

## **Sodexo revoit en hausse ses prévisions de CA et de marge du S2**

LA TRIBUNE 01/07/2021

(Reuters) - Le groupe de restauration collective Sodexo a revu à la hausse jeudi sa prévision de chiffre d'affaires et de marge d'exploitation pour le second semestre de son exercice 2020-2021, clos au 31 août, à la faveur notamment du rebond de l'activité économique sur le continent américain.

## **Deliveroo annonce sa 4e cuisine partagée Editions, à Bagneux pour le 4e trimestre 2021**

SNACKING 30/06/2021

Annoncée en avant-première par la directrice générale de Deliveroo Melvina Sarfaty et Grably lors du Congrès du Snacking, la plateforme ouvrira sa 4e antenne Deliveroo Editions, à Bagneux dans les Hauts-de-Seine au 4e trimestre 2021

## **Le créateur de cuisines partagées Kitch'n Box lève 7 M€**

SNACKING 30/06/2021

Surfant sur la tendance des dark kitchens, le créateur d'espaces aménagés et de services optimisés pour les acteurs de la restauration et de la FoodTech, vient de sécuriser un financement de 7 M€ en fonds propres auprès d'Inter Invest Capital.

## **Groupe Flo: mise en place d'un prêt garanti par l'Etat**

LA TRIBUNE 30/06/2021

Groupe Flo recule en Bourse mercredi matin après avoir annoncé la mise en place d'un prêt garanti par l'Etat (PGE) pour un montant de 19,5 millions d'euros.

## **Industrie : le spécialiste de l'inox Sofinor reprend le lyonnais Mapal**

LES ECHOS 25/06/2021

Les champs complémentaires des deux entreprises, l'une dans les métiers de bouche, l'autre dans la grande distribution, devraient générer de fortes synergies et accroître la part à l'export du repreneur, déjà de 25 %.

