



Revue de presse

Semaine du 17 au 22 juillet 2021

A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #15 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter

- ✓ #1 | Les bars et les restaurants ne veulent pas être obligés de contrôler les pass sanitaires (finalement, ils le sont, mais pas de l'identité des clients)
- ✓ #2 | Et si on digitalisait totalement les process de commande et de service en drive'in compte tenu de l'impact de la crise pandémique en restauration QSR ?
- ✓ #3 | La France va-t-elle officiellement légaliser le CBD sur le territoire ?
- ✓ #4 | Quelles sont les attentes des Français à l'heure du retour au restaurant ?
- ✓ #5 | Le fameux Digital Report 2021, avec toutes les dernières données et tendances du digital, social media, gaming, mobile, e-commerce, etc. est paru !
- ✓ #6 | Comment se préparer à la prochaine étape du e-commerce en Europe alors que les ventes de PGC* sont en plein boom ?
- ✓ #7 | En 2021, plus d'1 Français sur 3 privilégie les nouvelles marques responsables
- ✓ #8 | Les Français prévoient un budget moyen de 1 505 € pour leurs vacances d'été 2021
- ✓ #9 | Snapchat s'offre Vertebrae et mise sur le shopping en réalité augmentée
- ✓ 10 | McDonald's offrira des classiques de la littérature aux enfants dans le Happy Meal dès septembre avec les "mercredis à lire"

A LIRE

COVID

Les députés maintiennent le pass sanitaire en terrasse et exemptent la restauration collective

LE PARISIEN 22/07/2021

Les syndicats du secteur, l'Umih et le GNI, espèrent que les sénateurs finiront par exempter les terrasses de pass sanitaire. Olivier Véran a, lui, brandi la menace d'une possible fermeture.

Les gérants des restaurants et bars devront vérifier le pass sanitaire mais pas l'identité des clients

SNACKING 21/07/2021

A l'issue d'un nouveau Conseil de défense sanitaire, organisé ce matin face à la reprise de l'épidémie de Covid-19, le Premier ministre, Jean Castex, s'est exprimé ce lundi dans le 13 h de TF1. Confirmant les grandes lignes fixées la semaine dernière par le Président de la République et appelant à une vaccination massive, il a précisé que les gérants des établissements recevant du public, et notamment les restaurateurs et cafetiers, seraient bien chargés de la vérification du pass sanitaire. Et leur a adressé un appel : « Aidez-nous à réussir cette phase car nous y arriverons ensemble ». En revanche, les contrôles d'identité seront réalisés par les forces de l'ordre.

Les professionnels des CHR refusent d'assumer le coût des licenciements relatifs au pass sanitaire

SNACKING 21/07/2021

« Inacceptable », c'est ainsi que plusieurs organisations professionnelles du secteur de l'hôtellerie-restauration ont qualifié le projet de loi du Gouvernement relatif à l'instauration du pass sanitaire sur la question du licenciement des salariés qui ne seraient pas en règle.

Contrôle du pass sanitaire, Bruno Le Maire juge l'amende de 45 000 € contre les restaurateurs 'excessive'

SNACKING 19/07/2021

Alors que la loi concernant la mise en place du pass sanitaire et ses implications doit être présentée ce lundi 19 juillet en Conseil des ministres, le ministre de l'Economie s'est exprimé concernant les sanctions encourues par les cafetiers et restaurateurs qui auraient manqué à leurs obligations de contrôle. Figurant dans l'avant-projet, la peine prévoyant jusqu'à 45 000 € et un an d'emprisonnement est jugée « excessive » par Bruno Le Maire.

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

40% de la nourriture produite dans le monde serait perdue, selon une nouvelle étude de la WWF

LE FIGARO 22/07/2021

Des chiffres supérieurs aux précédentes estimations, que l'ONG explique par une meilleure prise en compte des pertes sur les lieux de production.

La consommation de lait de nouveau en baisse, après le rebond de 2020

RADIO CLASSIQUE 21/07/2021

La consommation de lait diminue de nouveau cette année. Elle retrouve ainsi la tendance qui était la sienne avant 2020, c'est-à-dire un lent déclin de l'ordre de 2 à 3 % par an en moyenne depuis 2010.

Consommation : Les ventes de lait reculent de 24% en avril 2021

« Bluffante » mais « ultra-transformée »... La viande végétale va-t-elle se faire une place sur le barbecue des Français ?

20 MINUTES 21/07/2021

ALIMENTATION Steak, saucisses, aiguillettes... C'est encore timide en France, mais les simili-carnés arrivent peu à peu en rayon, à mesure que des start-up se lancent sur ce marché. Une nouvelle offre alimentaire clivante, comme le montrent les témoignages que nous avons recueillis

Les consommateurs français jugent-ils leur consommation responsable ?

COMMERCE MAG 20/07/2021

Une étude réalisée par OpinionWay pour le fonds d'investissement Eutopia analyse par tranche d'âge la perception et les comportements en matière de consommation responsable.

Manger 100 % français, c'est possible ?

CA M'INTERESSE 20/07/2021

La pandémie a réveillé la peur de la pénurie et relancé le débat sur l'autonomie alimentaire. Agriculteurs, industriels et distributeurs peuvent-ils s'adapter ?

Panique dans nos garde-manger. L'an dernier, au lendemain de l'annonce du premier confinement par le président de la République, des files de clients se sont formées devant les supermarchés, la cohue s'est invitée dans les rayons. Devant une épidémie mondiale, la peur d'une pénurie alimentaire a saisi les Français.

Le soja français veut s'implanter durablement

FRANCE SOIR 16/07/2021

"Ici, on ne déforeste pas" : la culture du soja français, qui se veut plus vertueuse que celle de son cousin brésilien, se développe régulièrement depuis quelques années, et espère séduire encore davantage de consommateurs pour se faire une place durable dans les champs de l'Hexagone.

⇒ **LE POINT**

GESTION DES DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE

Adoption de la loi climat : concrètement, ça change quoi ?

France INTER 20/07/2021

Rénovation des logements, diminution des trajets en avion, ou encore suppression des publicités pour les énergies fossiles et les produits polluants. Le texte de loi adopté ce mardi 20 juillet par le Parlement contient 69 articles : tour d'horizon de ce qu'ils vont changer concrètement dans notre vie quotidienne.

⇒ **SUD OUEST**

⇒ **Capital**

RESTAURATION COMMERCIALE

Deliverect lance le concours 'Hidden Gems' pour soutenir les restaurateurs

SNACKING 18/07/2021

Depuis le 15 juillet et jusqu'au 22 août, les restaurateurs et chaînes comptant moins de 20 emplacements ont la possibilité de participer au concours Deliverect pour faire connaître leurs meilleurs plats en livraison et tenter de remporter jusqu'à 50 000 €.



INFOS INTERNES

d'aucy foodservice lance 45 références certifiées Certification Environnementale des Exploitations

NEORESTAURATION 22/07/2021

A compter du 1er Janvier 2022, la loi EGALIM impose aux chefs de la restauration collective de proposer 50% de produits sous signe de Qualité à leurs convives. d'aucy s'engage dans l'agroécologie et la certification environnementale des exploitations (CEE), une évolution logique pour cette coopérative autour d'une Ambition forte : le Bien Cultiver, Bien Transformer et Bien Nourrir.

Newrest multiplie sa présence aux côtés d'acteurs de l'industrie de la foodtech

NEORESTAURATION 21/07/2021

Suite aux annonces des partenariats avec les enseignes BOCO et Nestor ainsi qu'aux services développés avec des acteurs historiques du marché de la foodtech, Newrest France continue son expansion dans ce secteur. Le Groupe vient de signer 3 nouveaux contrats qui s'ancrent dans cette tendance.

Choco lève 82,5 millions d'euros pour digitaliser la chaîne d'approvisionnement alimentaire

TENDANCE HOTELLERIE 21/07/2021

Choco, l'entreprise tech ayant pour mission de rendre plus durable la chaîne d'approvisionnement en optimisant les flux entre restaurateurs et fournisseurs lève 82,5 M€ en série B auprès de Left Lane Capital et Insight Partners, accompagnés des investisseurs historiques Coatue Management et Bessemer Venture Partners. L'application est devenue indispensable pour le secteur de la restauration en permettant aux restaurateurs de passer commande auprès de leurs fournisseurs, pour un gain assuré de temps et d'argent.

Medirest tire les leçons de la crise sanitaire

LE CUISINIER 21/07/2021

Depuis plus d'un an, les équipes de Medirest (Compass Group) sont en première ligne pour affronter la crise sanitaire. Cette période inédite a été riche d'enseignements pour le spécialiste de la restauration en santé et médico-social. « *Nous le savons, cette crise va impacter durablement notre métier de restaurateur et nous devons repenser notre business pour demain* », affirme Renaud Courtel, directeur général Medirest.

Le Groupe Popy acquiert Tranchage de la Jasse et s'affirme comme un acteur majeur de la charcuterie

SNACKING 19/07/2021

Le Groupe Popy, spécialiste de la fabrication de charcuteries cuites et crues qui se présente comme le leader du marché de l'andouille et l'andouillette en France, annonce l'acquisition du leader français indépendant des charcuteries tranchées, la société Tranchage de la Jasse. Le nouvel ensemble pèserait plus de 100 M€ de chiffre d'affaires.