



Revue de presse

Semaine du 28 aout et 3 septembre 2021



A NE PAS MANQUER

Frédérique Lehoux (Geco Food Service) : « Le manque de données complique la montée en gamme » de la restauration scolaire

LES MARCHES 01/09/2021 (article réservé aux abonnés)

Les Marchés Hebdo : La restauration scolaire sera-t-elle prête à respecter les critères de la loi Egalim sur la montée en gamme de son offre au 1er janvier 2022 ?

Restauration : Du food court aux lieux polyvalents, comment la cantine se réinvente

LES ECHOS 31/08/2021

La crise sanitaire a conduit les géants du secteur à accélérer leur mutation. Au menu, de la transparence sur la provenance et la qualité des aliments, des circuits courts, et des concepts de restauration plus flexibles et conviviaux.

- ✓ Chez les géants de la restauration collective, la crise sanitaire a accéléré les évolutions amorcées, beaucoup plus rapidement encore que dans d'autres secteurs : montée en puissance du numérique, préoccupations RSE croissantes, demande d'aliments moins transformés, recomposition d'espaces déjeuner modulables...
Personnalisation du menu
- ✓ Livraisons à domicile chez les salariés

La restauration à l'heure de la reprise en 10 points par CHD Experts

Bra restauration 27/08/2021

C'est un véritable focus sur le retour d'activité en restauration rapide que propose CHD Experts dans sa dernière étude. Celle-ci révèle en effet, sous forme d'infographie, « Les 10 challenges de la restauration rapide pour la reprise », après une période marquée par les confinements et couvre-feux successifs dus à l'épidémie decovid-19.

26 % des Français ne veulent pas revenir au bureau

ZePros Collective 03/09/21

Voilà une mauvaise nouvelle pour la restauration. Selon une étude de Lightspeed Commerce Inc. être une étape plus difficile à franchir : 26 % des Français déclarent ne pas souhaiter retourner au bureau.

Pour autant, les Français semblent affectueux un aspect particulier dans le cadre du retour au bureau : partager un repas au restaurant avec leurs collègues. Mais là aussi, les Français restent pragmatiques. " Malgré cet appétit pour une retrouvée autour d'un repas, 36 % des personnes interrogées déclarent qu'elles apporteront leur déjeuner au bureau et se restaureront sur place, plutôt que se rendre dans un restaurant", ont déclaré les auteurs.

SALON

Salon Restau'co : le compte à rebours a commencé

NEORESTAURATION 27/08/2021

Le salon restau'co fait son grand retour pour sa 6ème édition au Parc des Expositions de la Porte de Versailles. Après plusieurs annulations et reports en raison de la crise sanitaire, cette édition réunira l'ensemble des acteurs de la restauration collective en France, le 8 septembre 2021, Hall 5-1

Salon SIRHA : Marie-Odile Fondeur « Un Sirha historique et symbolique »

ZePros 31/08/21

2 000 : C'est le nombre d'exposants attendus sur le Sirha - Un Sirha Lyon d'automne avec une voilure réduite et moins internationale mais un salon qui aura bien lieu en 2021 (du 23 au 27 septembre à Eurexpo) après 2 reports en raison de la pandémie de Covid. Malgré une configuration différente de cette année, le Sirha reste le grand rendez-vous foodservice et surtout le premier depuis la reprise de l'activité du secteur. Nul doute qu'il sera observé avec attention.

COVID

Le Fonds de Solidarité prolongé pour les CHR, mais des interrogations sur le futur dispositif 'coûts fixes'

SNACKING 31/08/2021

Le ministre de l'Economie, Bruno Le Maire, qui recevait ce lundi les représentants des principaux secteurs économiques impactés par la crise sanitaire, a confirmé la prolongation sous conditions du Fonds de Solidarité pour les hôtels, cafés et restaurants. Tout en rappelant la fin du « quoi qu'il en coûte » alors que le dispositif « coûts fixes » qui entrera en vigueur à partir du 1er octobre suscite des interrogations du côté des organisations professionnelles.

Pass sanitaire dans les restaurants, exigible pour le personnel à partir du 30 août

SNACKING 30/08/2021

La loi relative à la gestion de la crise sanitaire[1] adoptée par le Parlement le 25 juillet 2021 après des débats tendus, est entrée en vigueur le 9 août dernier après que le Conseil constitutionnel ait rendu sa décision[2]. Ses modalités d'application ont ensuite été précisées par un décret[3] puis par un question-réponse publié par le gouvernement. Le Snarr fait un point sur la réglementation pour France Snacking et notamment sur le profil des personnels qui doivent présenter leur Pass, à partir de ce 30 août. Parmi les règles, le port du masque n'est plus obligatoire pour les clients comme pour les salariés sauf avis contraire du Préfet.

HABITUDES DE CONSOMMATION

La production de viandes bio a doublé en 5 ans

NEORESTAURATION 01/09/2021

De plus en plus de Français souhaitent consommer de manière plus responsable et durable, ce qui se traduit dans l'assiette par la notion de « manger mieux ». Ainsi, le marché des viandes bio a poursuivi sa belle progression, amorcée depuis plusieurs années déjà. En 5 ans, on observe un doublement de la production, qui est passée de 29 746 à 59 115 tonnes entre 2015 et 2020, toutes espèces confondues, sachant que les volumes d'abattage ont augmenté de 10 % sur la dernière année.

Étiquetage des denrées alimentaires: quelles sont les obligations légales?

Challenges 29/08/2021

Les emballages sont aussi cruciaux pour le marketing que pour l'information des consommateurs. Pour trouver l'équilibre, l'étiquetage est soumis à des règles claires et strictes.

RESTAURATION COMMERCIALE

Promos, partage et digitalisation au menu de cette rentrée, selon CHD Expert

SNACKING 01/09/2021

Dans son état des lieux des comportements des consommateurs hors domicile qui vient de paraître, le cabinet spécialisé confirme que les clients ont retrouvé le chemin des restaurants, qu'ils ont augmenté leur appétence pour les offres à partager, qu'il n'y a pas de cannibalisation entre les circuits et qu'ils sont plus que jamais sensibles aux promotions. Des grandes lignes confirmées par les 10 challenges de la restauration rapide proposés par CHD Expert.

RESTAURATION COLLECTIVE

Elior généralise le Nutri-Score dans près de 1500 cantines scolaires

NEORESTAURATION 01/09/2021

En cette rentrée 2021, Elior déploie massivement le Nutri-Score dans les établissements scolaires français. Le groupe de restauration collective s'engage ainsi concrètement en faveur d'une meilleure qualité et d'une plus grande transparence dans l'alimentation. Mis en place depuis la rentrée 2020 dans 8 établissements pilotes, le Nutri-Score sera progressivement généralisé aux 1500 cantines scolaires opérées par Elior, notamment à travers son réseau de cuisines centrales. Ce déploiement sera soutenu par des actions pédagogiques pour faciliter la compréhension du Nutri-Score par les élèves et leurs parents.

Des nouveaux venus chez Restau'co

NEORESTAURATION 01/09/2021

Le conseil d'administration du réseau restau co est ravi d'accueillir à compter du 31 août une nouvelle organisation membre : Unagria, union nationale des associations de gestion des restaurants inter-administratifs et administratifs.

PRES DE VOUS

Dans les cantines lyonnaises, le défi de la transition alimentaire

LA CROIX 03/09/2021

Proposer une alimentation plus bio, locale et végétale dans les établissements scolaires oblige la mairie et la métropole de Lyon à engager une profonde révolution.

COVID 19 – IMPACTS ECONOMIQUES ET SOCIAUX

AFP - 02/09/2021 : [Macron n'exclut pas une extension du pass sanitaire au-delà du 15 novembre](#)

Les Echos - 02/09/2021 : **La crise du Covid 19 a laissé son empreinte sur les achats alimentaires**
Avec le retour à un quotidien plus normal, la consommation alimentaire tend à retrouver certaines des formes qu'on lui connaissait avant le Covid-19. Pourtant, les mois de crise sanitaire pourraient avoir laissé des traces durables sur les comportements des consommateurs, selon le directeur service aux Clients Industriels chez Nielsen Emmanuel Fournet. La consommation à deux vitesses, observée avant la crise sanitaire, s'impose désormais de plus en plus. Elle sépare les consommateurs fragilisés de ceux qui n'en ont pas souffert. Les premiers privilégient les magasins avec des prix et des promos. Les seconds ceux proposant le haut de gamme et la qualité. Côté produit, les MDD n'ont pas bénéficié des changements de comportements. « Elles sont tombées à un niveau historiquement bas, avec une part de marché à 32,4 %. Elle était de 35,7 % en 2013 », relève-t-on chez Nielsen. Les marques locales, en revanche, et, dans une moindre mesure, les marques nationales ont été portées par une envie de se faire plaisir dans l'assiette, à défaut d'autres divertissements. Parmi les catégories grandes gagnantes de la crise sanitaire, les alcools poursuivent leur croissance en grandes surfaces. Quant à la consommation hors du foyer, les prochaines semaines devraient dessiner de nouveaux contours pour l'activité des restaurants et des cantines. « Tout le monde attend septembre pour mieux discerner comment une nouvelle normalité va se construire », note la directrice générale de Geco Food Service, Frédérique Lehoux. Selon Nielsen, la hausse de 6,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires des grandes surfaces en 2020 vient pour 5,5 milliards de la fermeture des restaurants et cantines.

Voir Articles en PJ

Gaspiillage : 1 000 paniers Le boucher végétarien à sauver sur Too Good To Go

NEORESTAURATION 02/09/2021

Unilever Food Solutions et Too Good To Go lancent pour la première fois une opération anti-gaspi pour sauver de la poubelle 1000 paniers de la marque Le Boucher Végétarien. Disponibles à 12,99€ euros sur l'application Too Good To Go, les paniers sont à récupérer dans le point de collecte de l'usine Miko de Saint Dizier, le samedi 11 septembre.

Quoi de neuf côté produits et chaînes

SNACKING 02/09/2021

Une Glace à Paris x Deliveroo pour l'été - Le P'tit Melon revient chez McDo en version 100 % française - 3 nouvelles Fabuleuses Créations de Stéphane Pitré chez Pomme de Pain.

Arkose partout en France : des restaurants de qualité dans des salles d'escalade

BRARESTAURATION 02/09/2021

La restauration se développe aussi dans l'univers de la grimpe, notamment par le biais de l'enseigne Arkose. Loin d'une simple prestation de snacking, ses salles d'escalade offrent la promesse de plats 100 % maison, élaborés à partir de produits frais et au maximum locaux. Présentation du concept et de son établissement d'Annemasse.

Ansamble devient la 1ère entreprise à mission de la restauration collective

NEORESTAURATION 01/09/2021

Acteur historique de la restauration collective en France et filiale du groupe Elios, Ansamble s'apprête à devenir une « Entreprise à Mission » d'ici à la fin de l'année. Une première sur son secteur. Elle affirme ainsi son engagement de longue date en faveur d'une alimentation saine, naturelle et durable, au plus près des territoires.

Création du Groupe Jeandea pour les bistrots Novo et Mutti qui se développent

BRATENDANCES 31/08/2021

Nous vous parlions il y a quelques années de l'émergence d'un concept de restauration baptisé Bistro Novo dans l'Est de la France. Cette brasserie chic installée sur le Technopôle de Metz en 2013 avait remporté les trophées BRA Concept Brasserie 2017, avec ses plats originaux à base de produits frais & premium, et son accueil spécialisé de déjeuners d'entreprise et repas d'affaires.

NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET EST EN LIGNE



Accueil [Le GECO](#) [Hors adhésion](#) [Actualités](#) [Presse](#) [Adhérer](#) [Contact](#) [Espace adhérents](#) [Espace restaurateurs](#) [in](#) [v](#)

Les missions du GECO

Une approche transversale et une connaissance globale de l'univers du Hors Domicile.



Venez découvrir notre nouveau site, pour y retrouver, de manière épurée, toute l'information qui vous est utile ! <https://gecofoodservice.com/>

- Les Chiffres, les Etudes, le Panorama Complet de la CHF, les textes impactant les business hors domicile, les Veilles réglementaires, etc.
- Les actualités de votre association, ses articles,
- Les Formations, et les Rencontres Clients,
- Les comptes rendus, supports et documents des Commissions du GECO Food Service : Etudes & Outils Marketing – Nutrition Qualité Santé – Equipements Services & Hygiène – Restauration Durable – Boulangerie Pâtisserie,
- Le Guide J'APLIC L'hygiène en cuisine professionnelle (avec ses fiches pratiques simples) – le Guide de gestion des biodéchets en Restauration, etc.

Pour accéder à l'espace adhérents : Vous devez vous enregistrer sur le nouveau site : <https://gecofoodservice.com/mon-espace/>

A très vite !

