



# Revue de presse

Semaine du 3 au 10 septembre 2021

## Le FoodTweet #17 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter à la rentrée !

SNACKING 08/09/2021

- ✓ #1 | Pizza Hut vous propose sa pizza la plus adaptée... à la météo ! Grâce à l'intelligence artificielle !
- ✓ #2 | Facebook lance Horizon Workrooms, des salles de réunions en réalité virtuelle
- ✓ #3 | Quelle pause déjeuner pour les jeunes actifs ?
  - + de 6/10 prévoient moins d'une heure pour leur pause déjeuner
  - 79% des 18-24 ans et 63% des 25-34 ans optent pour un repas rapide dans le commerce du quartier 1 x semaine
  - + de 8/10 apportent leur #lunchbox au travail au - 1 x semaine
- ✓ #4 | Pass sanitaire : quelles sont les conditions d'application du port du masque pour le personnel en CHR ?
- ✓ #5 | Nouvelle application #McDo +, le click and ready en + pour fluidifier le service... et éviter les bornes !
- ✓ #6 | La Chine a recommandé à sa population de réduire de moitié sa consommation de viande d'ici à 2030
- ✓ #7 | Avec la diffusion en direct, les plateformes sociales favorisent l'engagement de leurs utilisateurs et stimulent le temps passé sur les applications...
- ✓ #8 | Rentrée 2021 : Le burger mystère à 2 € fait son grand retour chez Burger King
- ✓ #9 | Demain, tous abonnés ? Fin août Monoprix lance Monopflix, l'abonnement pour faciliter le « plein de courses » et récompenser la fidélité des clients
- ✓ #10 | Les chiffres-clefs du e-commerce en France en 2021 : le rapport de la FEVAD

## SALON

### Zepro restauration collective

SIRHA 2021

## Après la crise, la reprise !

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 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. Ainsi Marie-Odile Fondeur, directrice générale du salon, nous dévoile les temps forts de cette édition si particulière qui attend un peu plus de 2 000 exposants et promet de belles surprises.

L'événement conserve ses grands concours en y injectant de la modernité : Bocuse d'Or (26 et 27 septembre) avec la création d'une épreuve de take-away (à emporter), coupe du monde de pâtisserie (24 et 25 septembre) avec une nouveauté ici aussi : chaque équipe doit proposer des créations autour d'un thème commun : « Tout art est imitation de la nature » ; 7<sup>e</sup> International Catering Cup (du 21 au 23 septembre) ; finale du trophée du Maître d'Hôtel (25 septembre) ; concours Gargantua du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France (24 septembre) avec de nouvelles règles : les candidats de-

vront réaliser un plat imposé pour un secteur et un public spécifique, et une notation antigaspillage sera prise en compte dans la note finale ; championnat de France Cup Tasters (23 et 24 septembre) ; coupe de France de la Boulangerie (du 23 au 25 septembre) avec 4 types d'épreuves : le pain, les viennoiseries, un buffet artistique ainsi qu'une épreuve de restauration boulangère (snacking). Plusieurs autres compétitions figurent également au programme (trophée Masse, World Burger Contest, etc.).

### Révéléateur des tendances Foodservice

Le Sirha demeure par ailleurs

un révélateur incontournable des tendances foodservice comme en témoigne le palmarès des trophées Sirha de l'innovation (produits et équipements) et la présentation de nombreuses nouveautés par les différents fournisseurs exposants. Les solutions liées au développement durable et à la transition écologique (alternatives végétales, contenants réutilisables et/ou recyclables, équipements écoresponsables, etc.) y tiendront bonne place, tout comme les débats sur les transformations des métiers de la restauration, sous l'influence des évolutions sociétales et de consommation ali-

mentaire ainsi que les ont relayées les récents Sirha Food Talks.

Si l'on constate l'absence de nombreux exposants traditionnels cette année, notamment plusieurs grands distributeurs foodservice (Pomona, Sysco, etc.), on note aussi la présence de nouveaux venus, c'est le cas du Cifog, l'Interprofession du foie gras, qui, pour la première fois de son histoire, sera présent au Sirha Lyon pour échanger avec les acteurs de la restauration. Un salon qui s'annonce donc renouvelé, en phase avec son époque, laquelle n'a jamais connu autant de bouleversements et de mutations. ●

**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 « quoiqu'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.

**Zepro restauration collective****CRISE SANITAIRE****Fin des aides d'urgence au 30 septembre**

Un mois de répit ! Pour répondre aux difficultés auxquelles certaines entreprises font encore face, le fonds de solidarité est maintenu pour septembre selon les mêmes modalités que pour août, c'est-à-dire une compensation de 20 % des pertes de chiffre d'affaires, dès que l'entreprise justifie d'une perte d'au moins 10 % de son CA. Afin d'inciter à l'activité, les entreprises devront justifier d'un niveau minimal de chiffre d'affaires de 15 % pour bénéficier du fonds de solidarité au mois de septembre. À partir d'octobre, le dispositif de prise en charge des coûts fixes, qui assure



une couverture de 90 % des pertes d'exploitation pour les entreprises de moins de 50 salariés et 70 % pour les celles de plus de 50 salariés, sera ouvert à tous les établissements des secteurs S1 et S1 bis, dont fait partie la restauration collective, qui connaîtraient une diminution importante de chiffre d'affaires, sans condition de taille (l'éligibilité était jusqu'à présent de 1 M€ par mois ou 12 M€ par an). ● Cf. [www.zepros.fr](http://www.zepros.fr)

**RENTREE SCOLAIRE****Quel protocole sanitaire à la cantine ?**

Douze millions d'élèves reprennent le chemin de l'école à partir du 2 septembre. Vaccinés ou pas, ils seront accueillis dans les établissements et pourront déjeuner à la cantine. Comme le protocole sanitaire fixé pour l'année 2021-2022 évalué selon différents niveaux, des mesures spécifiques devront être respectées. L'idée majeure est que les plages horaires et le nombre de services doivent être adaptés afin de limiter les flux et la densité d'occupation ainsi que le brassage.

Dans cet objectif, et dans la mesure du possible, les entrées et les sorties sont dissociées. Quant aux places assises, elles sont disposées pour éviter d'être face à face voire côte à côte (en quinconce) lorsque cela est matériellement faisable. Dès le niveau 1 (vert) : les espaces sont aménagés de façon à rechercher la plus grande distance entre les élèves.

Au niveau 2 (jaune) : la stabilité des groupes est prônée et, si possible, les mêmes élèves déjeunent tous les jours à la même table dans le premier degré. Un service individuel (plateaux, couverts, eau, dressage à l'assiette ou au plateau) est recommandé.

Mêmes règles à partir du niveau 3 (orange) avec une distance d'au moins 2 mètres avec les élèves des autres classes. À noter également que les offres alimentaires en vrac sont proscrites et que d'autres espaces que les locaux habituels peuvent être exploités si nécessaire.

Niveau 4 (rouge) : les mêmes règles que celles du niveau orange s'appliquent.

En dernier recours, des repas à emporter peuvent être proposés (si possible en alternant pour les élèves les repas froids, à emporter, et les repas chauds à la cantine en établissant un roulement un jour sur deux). ●

## Interbev : les professionnels de la filière mobilisés pour répondre aux nouveaux objectifs d'approvisionnement

LE CUISINIER 09/09/2021

Le 9 septembre dernier, l'interprofession bétail & viande Interbev adressait aux Ministres, Maires et Présidents de collectivités territoriales une lettre ouverte suite à la promulgation de la Loi Climat.

## Restauration : la mention de l'origine des viandes sera obligatoire en 2022([lien CP MAA](#))

LE VOIX DU NORD 08/09/2021

Actuellement, seule l'origine de la viande bovine doit être mentionnée dans la restauration. Dès l'an prochain, l'origine devra également être mentionnée pour la viande de volaille, d'ovin, de porc et de caprin.

- ⇒ LE FIGARO
- ⇒ CAPITAL
- ⇒ LE PARISIEN
- ⇒ RTL

AFP – 09/09/2021 :

L'étiquetage de l'origine des viandes servies dans la restauration va être rendu obligatoire "le plus rapidement possible en 2022", a annoncé mercredi le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie lors du salon Restau Co à Paris. Un décret à ce sujet va pouvoir être pris "d'ici la fin de cette année", a déclaré le ministre, affirmant avoir réussi à obtenir "le feu vert" de la Commission européenne. "Il nous fallait nous accorder avec le niveau européen car la question de l'étiquetage des origines est une compétence européenne", a-t-il dit à l'AFP. "C'est ce qu'on a réussi à obtenir", a-t-il assuré. **Actuellement, seule l'origine de la viande bovine doit être mentionnée dans la restauration, héritage de la crise de la vache folle notamment. L'an prochain, l'origine devra également être mentionnée pour la viande de volaille, d'ovin, de porc et de caprin, que ce soit dans la restauration collective (écoles, hôpitaux, restaurants administratifs) ou la restauration commerciale.** Le ministre entend laisser "quelques semaines ou quelques mois" aux professionnels pour s'adapter à cette nouvelle réglementation. Mais il souhaite que la mesure entre en vigueur "le plus tôt possible en 2022". "Aujourd'hui, il y a une prise de conscience un peu partout que la nutrition a un impact très fort sur la santé, que les citoyens demandent une nutrition de qualité, et qu'il est nécessaire pour cela de connaître l'origine" des produits, a évoqué le ministre pour expliquer le feu vert de la Commission. "L'origine des viandes est un sujet très important pour moi", a-t-il souligné. "Je suis convaincu que cette obligation d'étiquetage va faire bouger les choses. Quand le blanc de poulet sera affiché « brésilien » ou « ukrainien », cela va faire bouger les comportements". En restauration collective, "on estime que la moitié de la viande est importée et pour la volaille, la part est encore plus importante", a-t-il relevé.

## DEVELOPEMENT DURABLE

### Agroalimentaire et grande distribution s'essaient au réemploi

Les Echos - 01/09/2021

L'agroalimentaire s'attaque au réemploi des emballages sous la pression législative. La loi antigaspillage (Agec) de février 2020 exige une réduction de 20 % du plastique à usage unique d'ici à 2025, et fixe un objectif de 10 % d'emballages réutilisés (toutes matières confondues) en 2027. Pour la grande consommation, c'est un nouveau défi « qui touche aux fondamentaux de la chaîne agroalimentaire, alors que cela faisait longtemps qu'elle avait optimisé ses coûts », souligne Antoine Robichon, directeur général adjoint de Citeo. De mars à juillet, cinq Super U bretons ont ainsi testé la motivation des clients à rapporter gratuitement à l'entrée des magasins les emballages de 151 produits U, Jardin Bio Etic ou Lucien Georgelin. « Les retours ont très nettement augmenté avec l'introduction d'une gratification financière de 1 centime par bouteille ou bocal », constate Jean-Michel Guillou, responsable QSSE de l'enseigne coopérative. Carrefour a également choisi de tester l'incitation financière de la consigne (de 20 centimes à 3 euros), avec la start-up Loop, sur une cinquantaine de produits de grandes marques proposés depuis décembre dans une poignée de supérettes Proxi parisiennes. Environ 5 % des clients ont essayé cette nouvelle offre et le taux de retour de 80 % est très satisfaisant », constate Bertrand Swiderski, responsable RSE chez Carrefour. Ces expériences montrent la bonne volonté des consommateurs, mais elles sont encore très loin de répondre aux questions des industriels sur le coût du retour et du lavage. Et sur les contenants eux-mêmes. Chacun est encore en peine d'estimer son gain environnemental. « On pense diminuer de 25 % l'empreinte carbone en multipliant les rotations, et gagner jusqu'à 50 % avec une logistique retour aussi optimisée que l'aval », avance Clara Mottier, cheffe du projet Blédina, lancé pour neuf mois. Les bocaux lavés rendus cet été aux industriels ne sont pas encore revenus dans les rayons. « Nous allons procéder à des audits qualité pour nous assurer de la conformité sur la solidité et l'hygiène », explique Guillaume Hannebicque, directeur des marques alimentaires chez Léa Nature. Autre piste : Citeo travaille avec 16 verriers, 59 marques nationales et de distributeur, ainsi que 13 intermédiaires de la filière, à l'adoption de standards d'emballages réemployables, « interopérables entre les industriels », dit Antoine Robichon. Outre qu'ils faciliteraient le nettoyage, ils leur permettraient de s'échanger bocaux et bouteilles.

## Emballages plastiques: les fabricants européens d'accord pour incorporer 30% de recyclé

AFP – 09/09/2021 :

Les fabricants européens de plastique se sont déclarés jeudi pour la première fois "en faveur de l'obligation d'incorporer 30% de recyclé dans les emballages plastique d'ici à 2030", afin de respecter les objectifs du "pacte vert" de la Commission européenne. "Nous nous félicitons de la révision de la directive Emballages et déchets d'emballages, législation européenne clé pour la transition du secteur des plastiques vers une économie circulaire", indique [un communiqué de PlasticsEurop](#), le lobby européen des fabricants de matières plastiques. Les producteurs européens se disent "favorables à la proposition de la Commission européenne d'introduire une obligation d'incorporation de matière recyclée dans les emballages plastiques et appellent à un taux de 30% d'ici à 2030". Cet engagement s'appuie sur le développement du recyclage chimique du plastique, où les industriels européens envisagent d'investir "7,2 milliards d'euros d'ici 2030" en nouvelles technologies et installations permettant de produire 3,4 millions de tonnes de plastique issu du recyclage chimique par an. L'engagement des industriels laisse de marbre l'association environnementale Zero Waste qui milite contre tous les déchets. "Mettre l'accent sur l'incorporation de matières recyclées, c'est déplacer le problème de la pollution du plastique. Ce qu'il faut c'est d'abord travailler sur la réduction à la source de la production et de la consommation de plastique, et au développement de solutions d'emballages réemployables", a réagi auprès de l'AFP Moïra Trouneur, responsable du plaidoyer de l'ONG pour la France. "Car on ne peut pas recycler 100% du plastique, une bouteille ne peut pas refaire une bouteille, on a systématiquement besoin d'ajouter de la matière vierge, donc le recyclage du plastique sur le long terme n'est pas durable" a-t-elle ajouté, "puisque'il faut toujours du pétrole pour pouvoir utiliser du plastique recyclé".

## Zepro restauration collective

RAPPORT DU CGAAER

# Menu végétarien : pas de conclusions hâtives

Attendu avec impatience, le rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), chargé d'évaluer l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire publique et privée conformément à l'article 24 de la loi Egalim, est tombé. D'emblée, celui-ci souligne que la mesure a été difficile à mettre en place. « Au moins au début, l'expérimentation a été freinée par de nombreux facteurs tenant à une partie de l'opinion publique, à l'impréparation de beaucoup d'opérateurs, aux modalités spécifiques

de préparation des repas, aux conditions d'approvisionnement, le tout aggravé par un contexte sanitaire malvenu », indiquent les auteurs.

### Former les chefs et revaloriser leur statut

Dans le détail, l'impact de cette mesure sur la fréquentation le jour du menu végétarien semble peu perceptible. « Celle-ci peut augmenter à la faveur de considérations confessionnelles, ou en raison de l'intérêt des lycéens pour la défense de l'environnement ou de motifs de santé », précise le CGAAER.

Concernant le prix de revient des repas, les données recueillies varient d'un interlocuteur à l'autre.

« Soit aucun effet n'a été constaté. Soit les économies générées par le menu végétarien sont mises à profit pour augmenter la qualité des produits... Soit encore, le menu végétarien a entraîné une augmentation sous l'effet, par exemple, d'un temps de préparation plus long ou de denrées plus chères », indique le rapport. Et de poursuivre, « le gaspillage alimentaire est également incertain ».

En conclusion, le CGAAER estime nécessaire de mener à son terme l'expérimentation pour examiner la situation sur la base de données chiffrées objectives et de retours d'expériences dûment analysés.

Les auteurs recommandent notamment de : former les chefs et revaloriser leur statut tout en reconnaissant leur rôle grandissant ; faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité ; renforcer la



© Unsplash

Le rapport de la CGAAER émet 7 recommandations, dont la poursuite de l'expérimentation avant un « éventuel développement » de la mesure.

mesure avec un accompagnement pédagogique auprès des élèves, des parents et personnels concernés ; stabiliser la situation autour d'un menu végétarien hebdomadaire, sans

s'interdire de la faire évoluer ; et, enfin, envisager l'extension de ce menu à d'autres domaines de la restauration collective (resto U, restaurant d'entreprise...). ●

## CRISE SANITAIRE

# Fin des aides d'urgence au 30 septembre

Un mois de répit ! Pour répondre aux difficultés auxquelles certaines entreprises font encore face, le fonds de solidarité est maintenu pour septembre selon les mêmes modalités que pour août. C'est-à-dire une couverture



de 90 % des pertes d'exploitation pour les en-

## Le Siresco s'associe au projet Rescosafe



© Antonin Weber

« Le projet Rescosafe favorise la montée en compétence/connaissance et en technicité d'un secteur de service public en institutionnalisant une veille scientifique sur le thème de la restauration collective. En outre, il va nous permettre de nous orienter dans nos décisions futures », explique Frédéric Souchet, directeur des services du Siresco.

La fin des contenants en plastique en restauration scolaire pour la cuisson, la réchauffe et le service à table est programmé au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025. Autrement dit pour demain. Les alternatives ? Le verre, l'inox, les barquettes biosourcées... figurent parmi les solutions envisagées. Reste que l'on ne dispose à ce jour d'aucune étude scientifique pour analyser les impacts et interactions entre ces matériaux et les aliments lors du conditionnement et de la réchauffe des repas. C'est la raison pour laquelle a été lancé le projet Rescosafe en partenariat avec la Fondation Université Bordeaux.

Un projet d'une durée de trois ans auquel s'est associé le Siresco qui participe aux financements. « Cette convention va permettre au Siresco d'obtenir un appui du monde scientifique sur la question des perturbateurs endocriniens et d'identifier les meilleurs matériaux pour le conditionnement des repas afin de sécuriser les impacts sur la santé des enfants », commente Frédéric Souchet, directeur général des services du Siresco.

L'objectif de Rescosafe vise en effet à développer les recherches locales sur les conditionnements

alimentaires dans une démarche interdisciplinaire : chimie et science des matériaux, épidémiologie, santé au travail, sciences sociales et politiques, ingénierie agroalimentaire, en favorisant les collaborations entre les acteurs scientifiques et les établissements publics de la restauration collective.

### Deux phases

La première phase de Rescosafe (automne 2019-été 2020) a porté sur 3 domaines : chimie des matériaux (impact du vieillissement sur les phénomènes de migration des matériaux biosourcés vers les aliments au sein du LCPO) ; épidémiologie (étude sur les contaminants alimentaires durant la grossesse et les enfants entre trois et huit ans) et ergonomie (conséquences de la réglementation relative à la restauration collective au niveau de l'organisation du travail).

La seconde, qui se poursuivra jusqu'à l'été 2024, va donner la possibilité d'établir la liste des objets de recherches prioritaires ; de lancer des appels à projets interdisciplinaires auprès de la communauté scientifique bordelaise et de mesurer régulièrement l'avancement des propositions retenues grâce à des points d'étape. ●

## Bouteille en plastique recyclée à l'infini



Voilà qui fait du bruit. Avec leur partenaire Carbios, Nestlé Waters, L'Oréal, PepsiCo et Suntory Beverage & Food Europe ont récemment annoncé avoir produit avec succès des échantillons de bouteilles de qualité alimentaire en utilisant un procédé révolutionnaire de recyclage enzymatique. Grâce à cette technologie inédite, les trois grands groupes mondiaux ont conçu des échantillons de leurs produits phares, dont Biotherm, Perrier, Pepsi Max et Orangina.

Une première dans le secteur qui résulte de près de dix années de recherche et dévelop-

pement menées par Carbios afin d'élaborer un procédé de recyclage innovant et d'optimiser une enzyme qui dans la nature participe normalement à la dégradation des plantes. « Ce procédé breveté de recyclage enzymatique permet de recycler un large éventail de plastiques PET en rPET[2] de qualité alimentaire. 97 % du plastique est déconstruit en seulement seize heures », précise Carbios.

Ensemble, les marques vont maintenant travailler à l'industrialisation de cette innovation pour aider à satisfaire la demande mondiale en matériaux durables pour les packagings. ●

## RESTAURATION COMMERCIALE

### #CDSnacking : Restauration vs retail, un match en faveur de la RHD, selon Philippe Goetzmann

SNACKING 08/09/2021

Grand témoin du Congrès du Snacking 2021, l'expert en consommation, Philippe Goetzmann, est revenu sur la dualité entre les circuits retail et le hors domicile au cours de son intervention mais aussi sur les grandes questions qui se posent sur l'après pandémie. Selon lui, la restauration a beaucoup à gagner face à la montée en puissance de la livraison. Un repas livré restant une part d'estomac en moins pour le "frigo"...

### Pomme de Pain mesure l'effet du Nutri-Score sur sa clientèle

BRA RESTAURATION 08/09/2021

L'enseigne française de restauration rapide Pomme de Pain observe désormais sur les menus et les étiquettes produits de certains de ses établissements le baromètre Nutri-Score. Son but : observer le possible impact de cet affichage sur les ventes. Le personnel a été formé afin de répondre aux possibles questions des clients, et les données seront récoltées à l'aide d'un questionnaire.

⇒ **SNACKING**

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Restauration collective: comment ELIOR a préparé le retour au bureau des salariés

BFM TV 09/09/2021

Invité de Good Morning Business, son Directeur Général Philippe Guillemot explique vouloir "faire en sorte qu'il n'y ait plus aucune raison d'aller manger ailleurs qu'à la cantine quand on est au bureau".

## INFOS INTERNES

### Croissance solide pour Savencia, portée par les fromages

LE FIGARO 10/09/2021

Le groupe agroalimentaire et laitier Savencia, qui produit les Tartare, Saint-Albray et Caprice-des-Dieux, affiche une croissance solide au premier semestre 2021, après avoir bien résisté pendant la crise du Covid-19. À la fin juin 2021, Savencia Fromage & Dairy annonce un bénéfice net de 67 millions d'euros, contre 27 millions au premier semestre 2020, a-t-il annoncé dans un communiqué jeudi soir.

SYNDICAT

## Philippe Pont-Nourat reconduit à la tête du SNRC

**A**u cours de la dernière assemblée générale, les membres du Syndicat national de la restauration collective (SNRC) ont renouvelé leur confiance au bureau du conseil d'administration. Philippe Pont-Nourat (représentant de Sodexo) a ainsi été réélu, à l'unanimité, à la présidence, pour un second mandat d'une durée de trois ans. Il est entouré d'un nouveau conseil d'administration composé de : Pascal Dupont (Dupont Restauration) au poste de vice-président, Jean-Frédéric Geolier (Mille et Un Repas) trésorier, Jean-Yves Fontaine (Elior) secrétaire, Gaétan de L'Hermitte (Compass Group France) administrateur, et Philippe Comte



Philippe Pont-Nourat (représentant de Sodexo).

(Restoria), également administrateur. Sous la houlette de son président, l'équipe dirigeante du SNRC va poursuivre le travail engagé pour la valorisation du secteur : son rôle social, de santé publique, qui se traduit dans ses

actions continues en termes d'alimentation équilibrée, d'éducation alimentaire. Ces sujets de préoccupations majeures ont été révélés par la crise, et le resteront dans les mois et les années à venir. ●

## Sodexo lance La Passerelle, modèle de croissance durable

« La Passerelle ». Ce n'est pas un nom de code. C'est celui d'un projet social innovant, porté par le groupe Sodexo. « Il s'agit d'un modèle économique inclusif visant un impact renforcé en termes d'employabilité, de santé par l'alimentation et de cohésion sociale dans les quartiers prioritaires », explique l'entreprise. Lauréat de l'appel à projets « Quartiers fertiles » piloté par l'Agence nationale pour la rénovation urbaine (Anru), le premier site ouvrira début 2022, à Clichy-sous-Bois (93).

### Former les habitants

Ancré au sein d'un quartier prioritaire de la ville, ce tiers-lieu inédit, dont les premiers bénéficiaires seront les habitants,



Ce modèle vise notamment à pérenniser l'agriculture urbaine. Le premier lieu ouvrira en 2022 à Clichy-sous-Bois (93).

s'articulera autour d'une pièce maîtresse : une légumerie. « Chaque année, 350 tonnes de produits frais et locaux y seront préparés », précise Sodexo. La moitié d'entre eux sera destinée aux circuits de distribution habituels de la société de restauration. L'autre sera proposée aux consommateurs via des réseaux de retail.

Une crèche (21 berceaux) permettra aux Clichois(e)s de lever l'un des premiers freins à l'emploi et à la formation. À La Passerelle s'ajouteront une salle de formation et une autre dédiée à la vie associative. « Grâce à ce dispositif, une vingtaine d'emplois directs devraient voir le jour et 500 personnes tirer profit des différentes actions, animations et

formations chaque année », ajoute le leader mondial de services de qualité de vie. Loin d'être philanthropique, ce nouveau modèle de croissance durable doit devenir rentable économiquement d'ici à trois ans à Clichy. Les bénéfices seront réalloués au développement et à la duplication rapide du modèle. Une dizaine d'autres seront en effet lancés au niveau national d'ici à 2025.

Au-delà des retombées en termes d'emploi et de cohésion sociale, La Passerelle s'inscrit dans une démarche écologique. Doublement labellisé, le bâtiment sera constitué d'une façade en bois et d'une toiture végétalisée. Son fonctionnement reposera sur l'économie circulaire, de l'approvisionnement à la gestion des déchets. ●

## Sodexo à la recherche d'un nouveau DG



La crise du Covid-19 a eu raison de Denis Machuel (photo), actuel directeur général du groupe Sodexo. Trois ans à peine après avoir endossé ce rôle, il quittera le « navire » au 30 septembre, et ce même si « son leadership et son action ont forte-

ment contribué à ce que l'entreprise traverse la crise avec résilience et agilité », estime le Conseil d'administration. Réuni sous la présidence de Sophie Bellon, celui-ci recherche en effet un directeur(trice) général(e). « Cette décision a pour objectif de permettre au groupe de renforcer sa compétitivité et d'accélérer sa transformation face aux défis de l'après-Covid... Cette étape doit nous permettre de nous adapter rapidement aux attentes de nos clients et des consommateurs et retrouver le chemin d'une croissance solide, rentable et responsable dans la durée », déclare le leader de services de qualité de vie. ●

## Quand Elior arrive dans les campagnes françaises !

100 % de volailles fraîches et françaises, 500 boulangers locaux, des Clémentines de Corse, des Kiwis de l'Adour, 35 % d'approvisionnements en fruits et légumes frais issus de sourcing local, bio, labels... Elior France affiche déjà de jolis scores en termes d'achats durables et de qualité. N'empêche. « Nous voulons aller encore plus loin afin de soutenir davantage le monde agricole français et apporter toujours plus de qualité dans l'assiette de nos convives », martèle Jean-Yves Fontaine, directeur général d'Elior France. Pour relever ce défi, le groupe se remet en ordre de bataille. Comment ? En réorganisant son maillage d'acheteurs locaux à travers un découpage géographique comprenant plus de 12 bassins régionaux d'approvisionnement. « Chaque bassin est animé par des acheteurs exclusivement en charge du référencement et de l'animation des producteurs locaux partenaires parmi les 400 000 agriculteurs-exploitants en France », précise Jean-Yves Fontaine. Parallèlement à ces acheteurs locaux s'ajoute une organisation dédiée (marketing, communication, sourcing, etc.). Une véritable task force (rattachée à la direction France) avec des engagements forts qui vise à apporter plus de débouchés et



de visibilité aux producteurs français en lien avec les dynamiques locales de type « Projet Alimentaire Territorial ». ●

## Vite !

ACTIONNARIAT

### Charles & Alice : le management principal maître à bord



Nouvelle étape pour le spécialiste des desserts aux fruits sans sucres ajoutés. Dix ans après sa création, l'entreprise (161 M€ en 2020) recompose son capital. Son président Thierry Goubault (photo) détient désormais 36 % de ce dernier, et l'équipe de management 14 %. Crédit Mutuel Equity conserve plus de 40 % du capital en direct et élargit le tour de table à Unigrains, une société d'investissement spécialisée dans l'agroalimentaire. Un nouvel actionariat qui donne des ailes à Charles & Alice en termes de développement aussi bien en France qu'à l'international tout en renforçant ses investissements dans la transition écologique. À noter que la société espère franchir les 200 M€ de chiffre d'affaires d'ici à 3 ans.

DESSERTS

## Le bio à l'honneur avec Andros Restauration

« Pour vivre heureux, vivons cachés ! » Voilà un dicton dont le groupe familial Andros, leader national de la confiture, des compotes et des jus de fruits, a fait son maître mot. C'est donc loin des regards indiscrets que les équipes de R&D œuvrent au sein du labo de Biars-sur-Cère (Lot). Avec pour objectif de concevoir des produits innovants, gourmands et également bio. Sur ce dernier point, la filiale dédiée à la RHD, Andros Restauration se montre particulièrement dynamique.

### Deux nouvelles recettes yaourt à boire en bio

Souhaitant « être le partenaire incontournable » de la restauration collective publique et lui permettre de répondre aux futures obligations de la loi Egalim (50 % de



En 2021, Andros Restauration étoffe ses gammes bio, Andros Bio et Nova Bio.

produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de bio, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2022), l'entreprise étoffe le nombre de produits issus de l'agriculture biologique. « Sur nos 400 références, 44 sont aujourd'hui des produits laitiers et fruitiers bio », indique Marie Briquet, directrice marketing d'Andros Restauration. Et de poursuivre, « il s'agit de produits simples, économiques et dispo-

nibles toute l'année avec des durées de vie longues par rapport à des matières premières brutes. » Au menu de la société lotoise, deux nouveaux desserts fruitiers réfrigérés viennent ainsi enrichir la gamme Andros bio, déjà composée de Pomme nature et Pomme poire : Pomme châtaigne et Pomme fraise. De son côté, la marque Nova décline le yaourt à boire en bio autour de

recettes inédites avec un yaourt à boire à la vanille et yaourt à la fraise. Les spécialités à base de lait gélifié et aromatisé (LGA) s'étoffent, elles aussi, de deux recettes au chocolat et à la vanille. Par ailleurs, Andros Restauration délivre une quinzaine de recettes certifiées Bee Friendly, environnementale de niveau 2 et Haute Valeur Environnementale (niveau 3). ●

## D'aucy lance des légumes certifiés CEE

Dans quelques mois seulement, la loi Egalim imposera aux chefs de la restauration collective de proposer 50 % de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (Siqo) à leurs convives. Dans ce cadre, la coopérative D'aucy a décidé de miser sur l'agroécologie et la certification environnementale des exploitations (CEE) autour d'une ambition forte : le Bien Cultiver, le Bien Transformer et le Bien Nourrir. Résultat : les 1 300 adhérents-producteurs de légumes d'aucy ont été certifiés de niveau 2 (CEE2), le 1<sup>er</sup> juin, prouvant ainsi leur démarche respectueuse de l'environnement basée sur 4 grands axes : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation, la gestion de la ressource eau. Forte de cette certification, l'entreprise lance une offre de 45 ré-

férences origine France CEE2 ou Haute Valeur Environnementale (HVE). De quoi répondre aux attentes des professionnels de la restauration collective avec notamment : 25 monolégumes et mélanges CEE2 en appertisé ; 19 monolégumes et purées CEE2 en surgelé et 1 référence HVE (CEE niveau 3) en appertisé. Pour aider les cuisiniers à repérer ces références, la mention CEE2 ou HVE est ajoutée dans le libellé produit et un logo « éligible Egalim » sera présent dans les communications. ●



En complément de sa gamme bio, Daucy propose une offre de 45 références origine France certifiées CEE2 ou Haute Valeur environnementale (HVE).

## Espri Restauration sort un burger végétal bio



Conditionné en carton et kraft recyclable, ce burger végétal bio bénéficie d'une DLC de douze mois.

Le burger a pris d'assaut les assiettes des Français. Avec 1,6 Md d'unités vendues en France en 2019 (sources Gira Conseil), on peut même parler de burger mania. Parallèlement, le marché du bio connaît une croissance soutenue depuis plusieurs années. Sans oublier la montée en puissance des produits vegan auprès de nombreux consommateurs. Autant d'éléments qui ont incité les équipes d'Espri Restauration

(entité de LDC Traiteur) à plancher sur la mise au point d'un burger végétal bio surgelé IQF. Fabriqué à base de protéines de soja biologique français, cultivé dans le Sud-Ouest, ce produit proposé dès la rentrée, est non seulement clean label, sans additif ni arôme mais également Nutri-Score A. Cerise sur le gâteau : il offre une texture semblable à la viande : fibres, moelleux, jutosité et réaction de Maillard après cuisson. ●

### CONDITIONNEMENT

## Le bel engagement de Rieber

Le premier fournisseur de matériels de restauration collective s'engage pour l'environnement en développant de nouvelles solutions complètes et durables. Sa gamme comprend des bacs inox et des couvercles étanches et sous vide. De quoi permettre une transition des modèles de production, de consommation et de distribution vers la sortie du tout plastique régie par la loi.

Issue des États généraux de l'alimentation, Egalim, adoptée par le parlement le 2 octobre 2018, interdit en effet depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 les ustensiles à usage unique en plastique dans la restauration collective, les bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires et universitaires et, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique en



Le système breveté Vaculid permet la mise sous vide de récipients GN\* et thermoplates classiques et la conservation de la nourriture sur une longue durée et en toute sécurité, même s'il s'agit de denrées sensibles à la pression telles que des légumes, des fruits ou du poisson.

restauration collective et commerciale.

### Solution de transport alimentaire ultracompact

Face à cette nouvelle donne, Rieber, précurseur dans le domaine du transport de repas, a mis au point des alternatives au conditionnement en plastique avec des solutions complètes de stockage performantes. Le tout à des coûts d'exploitation minimaux. À commencer par le concept breveté de

couvercle Vaculid de mise sous vide. Léger et compact, le Thermpoort s'impose, lui, par ailleurs, comme une référence en matière de sécurité pour le transport alimentaire. Fabriqué en polypropylène thermoformé, il assure le maintien optimal des températures. La marque décline également des récipients hygiéniques

en acier inoxydable. Le Bac Gastronorme présente un système breveté avec ergots d'empilement pour la sécurité du personnel. Grâce à des joints vulcanisés et une technologie d'isolation sophistiquée, les couvercles étanches et sous vide bénéficient d'une étanchéité absolue et résistante jusqu'à 180 °C. ●

### CUISSON

## Rational cuit et nettoie

# PepsiCo toujours plus proche de la RHD

**P**epsiCo a superformé en 2020 », confie Bruno Cazelles, directeur commercial RHD chez PepsiCo France. Confinements obligent, le groupe n'a malgré tout pas échappé à une baisse des ventes avec de fortes disparités selon les secteurs (loisirs, DA, restauration collective, snacking, boulangerie...). N'empêche. « *Pendant la crise, nous avons gagné 1 point de part de marché en volume tout chanel confondu sur les boissons, soit un gain de 4,2 points depuis 2017* », commente le responsable. Une progression qui ne doit rien au hasard. Depuis plusieurs années, PepsiCo intensifie en effet sa pré-

sence auprès des professionnels RHD en France (y compris en restauration collective). Son large portefeuille de marques (Pepsi, 7 Up, Lipton, Pure Leaf, Lay's ou bien Benenuts) en matière de jus, boissons et snacking lui permet à la fois d'être en phase avec les nouvelles tendances de consommation tout en intervenant à chaque moment de la journée. De quoi créer de la valeur pour les restaurateurs.

## Moins de sucres et moins de sel

Sur le volet santé par exemple, l'entreprise a multiplié ses efforts pour réduire la proportion de su-



L'entreprise a mené des opérations commando pour aider les professionnels au moment des réouvertures.

crés ajoutés dans les boissons, ainsi que celle de sel et d'acides gras dans les aliments. Elle a également revu la taille des portions et créé des produits dotés d'un meilleur profil nutritionnel.

Au-delà de cela, PepsiCo a fait preuve d'une grande agilité durant la crise sanitaire accompagnant les professionnels sur les problématiques de gestion des stocks, d'échantillonnages, etc. Présente dans les coups durs, la

firme était évidemment sur le pont lors des réouvertures. « Fortes d'une équipe de 250 personnes, des opérations commando ont été menées sur le terrain pour venir aider les reprises d'activité des points de vente (« Que c'est bon de se retrouver », « Savourons les moments qui comptent ») », précise Bruno Cazelles. Autant d'éléments qui consolident les liens entre fournisseurs et clients. ●

## TECHNOLOGIE

### Bouteille en plastique recyclée à l'infini

## REPRISE

# France Boissons lance une marketplace premium dédiée au bio



Loïc Latour, président de France Boissons, veut « devenir le distributeur CHD le plus contributeur d'une économie verte ».

**A**près la pluie, le beau temps ! Avec 90 % de son activité à l'arrêt durant sept mois et un chiffre d'affaires en recul de 50 % à 561 M€ en 2020, France Boissons veut croire à la reprise. « *À fin mai, nous avons déjà retrouvé 70 % de nos volumes* », confiait Loïc Latour, P-DG de France Boisson, au début de l'été. Et de poursuivre, « *c'est de bon augure pour notre filière et la saison estivale qui s'annonce. Néanmoins, nous prévoyons un retour au niveau 2019 pas avant 2023* ».

En attendant cette date, le leader de la distribution de boissons en CHD a beaucoup travaillé pour

anticiper la réouverture. Le grosiste a affûté ses armes pour mieux accompagner ses 50 000 clients dans leur adaptation liées à la crise sanitaire. À commencer par ses outils digitaux et son offre produits. À partir du 1<sup>er</sup> septembre, il lance ainsi une marketplace 100 % premium dédiée au bio et au local. « *Nous allons héberger des vendeurs qui sont complémentaires à notre offre, fiables sur le plan logistique et SAV et qui devront signer notre charte de qualité* », précise Emmanuelle Lecointe, directrice des achats et des catégories. Accessible via le site MyFranceBoissons.fr, cette pla-

teforme mettra d'abord l'accent sur les vins et spiritueux premium, les boissons bio et locales. « *Ensuite, l'offre s'étendra à l'épicerie bio et locale, au matériel de vente à emporter, recyclable, biodégradable, réutilisable selon les produits, aux autres boissons (jus, eaux, thés...), produits d'épicerie spécialisées, puis aux bières et cafés* », indique la responsable.

## Des services toujours plus personnalisés

Fort de cette marketplace accessible 7j/7 et 24h/24, France Boisson ambitionne de convaincre 40 % de ses clients utilis-

teurs de MyFranceBoissons.fr de commander via cette plateforme. Et mise, avec 15 000 références supplémentaires, sur 15 % de valeur additionnelle grâce à cette offre inédite. En parallèle, le distributeur a équipé ses commerciaux d'un nouveau CRM. De quoi proposer de nouveaux services, plus personnalisés, aux professionnels tels : visites mystères, analyse de la satisfaction des consommateurs, gestion des emballages et déchets, application Swifty Menu Start pour digitaliser le parcours client, support technique avec la solution Techsee pour dépannage à distance... ●

## Pomona boucle le rachat de DGF



**C**'est fait ! Le Groupe Pomona a finalisé le 30 juin l'acquisition de DGF par sa filiale Délice & Création. Ce distributeur spécialisé dans la fourniture de matières premières pour la

boulangerie-pâtisserie était détenu depuis 2014 par les fonds d'investissement 21 Invest et Amundi dans le cadre d'un LBO secondaire.

Avec 550 collaborateurs et un chiffre d'affaires de 200 M€, DGF est le 3<sup>e</sup> acteur du marché français de la distribution de matières premières auprès des artisans et le leader à l'export (75 pays). Le Groupe Pomona réalise, lui, 130 M€ de recettes auprès des artisans boulangers-pâtisseries via sa filiale Délice & Création. « Avec plus de 330 M€ de chiffre

d'affaires consolidé, cette opération donne naissance à un nouvel acteur français capable de rivaliser avec les leaders du marché en France et à l'international », annonce le groupe. Éric Dumont, président du directoire du Groupe Pomona et de l'ensemble de ses filiales, devient président de DGF SAS. La direction des activités de boulangerie-pâtisserie du Groupe Pomona revient à Grégoire Guillemin, actuel dirigeant de Délice & Création et membre du comité exécutif du groupe. ●

Cf. [www.zepros.fr](http://www.zepros.fr)

## Hausses des Matières Premières

### Interview de Jacques Creysse - DG de la FCD (Fédération du Commerce et de la Distribution)

Radio classique (03/09/21)

Les prix des matières premières : les produits agricoles, les prix du transport de marchandises sont en train de flamber. Faut-il s'attendre à des répercussions dans les magasins quand on va faire ses courses ?

« Il y a indéniablement une hausse des matières premières, mais la plupart des économistes considèrent qu'elle est conjoncturelle donc il faut aussi garder raison. Il y aura bien entendu des répercussions et d'ailleurs pour une partie de ces produits c'est une bonne nouvelle pour les agriculteurs. Quand le blé dur augmente alors que la récolte française de blé dur a été favorable ça veut dire que cela sera positif. La seule chose c'est qu'il faut que ces répercussions soient le plus mesurées possible. On est en période économique difficile, les Français ont des problèmes de pouvoir d'achat donc on ne pourra pas avoir 5 à 10% d'augmentation des prix alimentaires avec 15% d'augmentation sur le prix des énergies. Il est clair que les consommateurs vont être assez inquiets car on a vu dans les dernières années qu'ils réagissaient assez mal lorsqu'il y avait des hausses de prix. **Donc il va falloir que les industriels, qui sont ceux qui ont les marges les plus importantes, prennent sur eux une partie de tout-ça et c'est là où nous avons aujourd'hui un projet de loi qui s'appelle EGAlim 2 prochainement examiné au Sénat et qui nous inquiète car c'est plutôt un projet de loi qui va protéger les grands industriels au détriment des agriculteurs et des PME. Or ce qu'il faut faire est exactement le contraire !**

### La flambée du prix du blé menace des pays entiers

L'Opinion - 08/09/2021

Le blé dur destiné aux pâtes s'est renchéri de 65 % en un an. Le blé tendre pour la boulangerie, de presque 30 %. En Europe, on craint des hausses des prix de la baguette et du kilo de pâtes. Les pays précarisés par la crise risquent de ne plus pouvoir acheter sur les marchés, cela pourrait se traduire par un rationnement par les prix et, de façon beaucoup plus grave, par des émeutes de la faim.

### La filière lait demande des hausses de prix en rayons

Le Figaro - 08/09/2021

« Il faut retrouver de l'inflation sur les produits alimentaires. » Alors que l'envolée de certaines matières premières agricoles servant à nourrir leurs animaux (maïs, orge, céréales) a repris de plus belle en août, éleveurs laitiers français et leurs coopératives, réunies au sein de la Coopération laitière, appellent leurs distributeurs et les consommateurs français à mettre la main à la poche. **« Que ce soit au niveau de la production ou de la transformation, il faut que l'on augmente de 5 à 7% nos tarifs pour compenser la hausse des matières premières depuis un an »,** martèle Damien Lacombe, président de la Coopération laitière et patron de Sodiaal. Avec 13,4 milliards de litres de lait par an, ces acteurs assurent plus de la moitié de la collecte tricolore. **« Si cette inflation n'est pas supportée au moins en partie par le consommateur, l'effet sur le revenu des producteurs ne sera que temporaire »,** poursuit-il après les industriels des produits laitiers frais (Syndifrais), qui plaident mercredi dernier pour des hausses tarifaires de 4 à 6% à l'approche du début des négociations commerciales pour 2022, c'est toute la filière lait qui lève le tabou de la hausse des prix en rayons sur ses yaourts, beurres, laits, fromages et crèmes. Elle juge l'effort indispensable pour à la fois faire vivre dignement les éleveurs et relever les coûteux défis liés à la transition énergétique de la filière et son adaptation au changement climatique. **« La hausse du prix payé aux éleveurs, de 14 à 15 euros la tonne de lait sur un an, reste à peine suffisante pour absorber l'inflation de ses coûts »,** poursuit Damien Lacombe.

Le sujet reste sensible alors que les thématiques sur le pouvoir d'achat des Français refont surface à l'approche de l'élection présidentielle. Et ce même si les panélistes montrent que la déflation alimentaire persiste.

### Vives tensions dans les emballages pour boissons

LSA – 09/09/2021 :



Boissons Rafraichissantes de France (BRF) 44 abonnés + Suivre

[Actualité] La hausse des prix des matières premières n'épargne pas les boissons rafraichissantes.

Retrouvez le communiqué de presse de BRF et les mots de son directeur général, qui résume bien les risques de cette inflation pour le secteur des BRSA.

Matthieu Pasquio, Directeur général de BRF : « Notre secteur n'est pas épargné par l'inflation qui touche globalement les matières premières. Les boissons rafraichissantes n'ont jamais vu cela en 15 ans. Aujourd'hui, le coût de production de nos produits a augmenté de 50%. au moment où nos entreprises sont en train de procéder à des investissements sans précédent pour financer la sortie du plastique vierge, atteindre la neutralité carbone, développer de nouveaux modes de consommation et réindustrialiser nos territoires. Leur rentabilité économique, et par extension, l'attractivité du marché français des biens de grande consommation, sont en jeu. »

Dans un [communiqué de presse](#) publié jeudi, Boissons Rafraichissantes de France, la fédération qui regroupe les acteurs des boissons sans alcool (colas, boissons aux fruits plates ou gazeuses, limonades, lime, tonics, boissons à base de thé et eaux aromatisées) s'inquiète de l'envolée des prix de ces principaux emballages : rPET, PET et aluminium pour canettes.



## L'économie française insensible à la 4e vague de covid

*Le Figaro - 08/09/2021*

Dix-huit mois après le début de la pandémie de coronavirus, l'économie française est sur le point de retrouver ses couleurs de fin 2019. Grâce à la vaccination massive, la quatrième vague de la maladie, provoquée par le variant Delta, a très peu affecté l'activité. Les conséquences du pass sanitaire sur la consommation apparaissent en effet, selon la [dernière note de conjoncture de l'Insee](#).

## L'agriculture bio, en congrès mondial, affiche ses ambitions - AFP – 06/09/2021

### Verdir les importations agricoles, une priorité de la présidence française de l'UE (Denormandie)

*AFP - 07/09/2021 :*

La France, qui occupera à partir de janvier la présidence tournante de l'UE, aura parmi ses "priorités" le durcissement du contrôle des importations agricoles des 27, pour leur imposer les normes environnementales européennes, a indiqué le ministre français Julien Denormandie. "J'aurai un sujet prioritaire, c'est la réciprocité dans les échanges et les clauses miroirs". L'objectif est selon lui d'exiger des produits agricoles importés les mêmes standards environnementaux et sanitaires que pour la production européenne, en incluant dans les traités commerciaux des "clauses miroirs" assurant la convergence des normes de part et d'autre après signature. "Si on veut que la transition agroécologique soit encore plus rapide, ça ne peut se faire qu'à une condition: cesser d'importer massivement des produits qui ne respectent pas cette transition", a insisté M. Denormandie. Le Pacte vert européen vise une baisse de 50% des pesticides d'ici 2030, avec un quart des terres réservées au bio. "

## Signature de la Charte METRO



L'ANIA sera présente le 24 septembre prochain au SIRHA de Lyon au côté de l'ARIA Rhône Alpes et de la Coopération Agricole pour signer la charte METRO "Pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante".



# GECO

FOOD SERVICE