



Revue de presse

Semaine du 11 au 17 septembre 2021



A NE PAS MANQUER

Offre, concept, management, le nouveau visage de la restauration d'après-Covid décrypté à Serbotel

SNACKING 15/09/2021

A quelques semaines de l'ouverture du salon Serbotel, qui se tient du 17 au 20 octobre à Nantes, le cabinet Gira a présenté, lors d'une conférence de présentation, les résultats d'une étude menée sur les évolutions de l'univers de la restauration. Et dressé la liste des paramètres qui ont changé son visage depuis la pandémie.

- ✓ le chiffre d'affaires réalisé par le marché de la Consommation Alimentaire Hors Domicile (CAHD) en France a connu une décroissance en 2020 (- 23 % à 77,237 Mds€).
- ✓ le nombre de restaurants a stagné, voire augmenté légèrement (+ 0,6 %) portant le total d'établissements à 364 372 (+ 2 104)
- ✓ 75 % des repas hors-domicile à moins 10 €
- ✓ La restauration rapide ne cesse de monter en gamme, avec des concepts pouvant aller jusqu'à 25 € de ticket moyen, et à l'inverse, une gastronomie qui se décodifie avec un ticket moyen autour de 30 €.
- ✓ Une évolution de l'offre, des concepts et... du management ! +=> diversification des circuits d'approvisionnement; recours à de nouveaux produits pour faire évoluer les cartes et les prix; actionner de nouveaux leviers de chiffre d'affaires additionnel (livraison); commerces pluri-activités avec des zones d'épicerie par exemple pour pouvoir fonctionner à toute heure de la journée et gagner ainsi en rentabilité; certains restaurateurs à recrutent différemment, en faisant appel à de nouveaux profils, rémunérés et fidélisés « autrement ».
- ✓ Un temps de repas qui est reparti à la hausse
- ✓ Le consommateur trouve aujourd'hui suspicieux un restaurateur qui ne lui parle pas de ses fournisseurs et de sa traçabilité

Le GECO représenté au jury ZE Awards du resto

FOCUS

ZE AWARDS DU RESTO

Haie d'honneur pour les restaurateurs-entrepreneurs

La troisième édition des Ze Awards de la restauration a dévoilé ses lauréats le 13 septembre lors d'une cérémonie dédiée aux entrepreneurs indépendants de la restauration durement secouée par une crise qui n'en finit pas de les malmener.

La grande épreuve s'est muée en difficile course de fond. Depuis mars 2020, la restauration a du inlassablement et quasi au jour le jour s'adapter à une crise sans précédent, à des contraintes sanitaires sans cesse en évolution et à des fermetures à répétition. Préserver la trésorerie, maintenir le lien avec les clients, se digitaliser, innover en termes d'offre, revoir son sourcing, soigner ses équipes, recruter pour la réouverture, faire face à une pénurie de personnel et à une clientèle exigeante : la liste déjà longue des défis à relever par les entrepreneurs de la restauration indépendante n'a cessé de s'allonger jusqu'à l'épineuse application du pass sanitaire le 9 août. Et ces derniers ont pour beaucoup relevé le gant et les manches démontrant

une fois encore leur agilité et leur combativité. La vocation des Ze Awards du Resto, dont la troisième édition s'est déroulée le 13 septembre au Pavillon des Étangs à Paris, est plus que jamais de leur rendre hommage et de rappeler de combien d'épreuves ils ont dû se relever.

Sept catégories

Un palmarès divisé en sept catégories : Meilleure carte innovante, Meilleur engagement RSE/RH, Meilleure diversification (décoration/concept), Meilleure initiative digitale, L'entrepreneur de l'année en snacking, L'entrepreneur de l'année en restauration collective et L'entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table. Sans oublier le Coup de cœur du Jury. Avec toujours pour objectif de rendre compte de toutes les facettes du métier de restaurateur et de pla-

cer sous le feu des projecteurs des hommes et des femmes, souvent discrets, qui chaque jour incarnent l'intelligence, la richesse et la puissance de la filière.

Dominique Loiseau, présidente du jury

Cette année, c'est Dominique Loiseau qui a succédé au chef Christian Etchebest et endossé la veste de présidente du jury. La dirigeante du groupe Bernard Loiseau a ainsi été épaulée, pour trancher parmi les dossiers reçus ces derniers mois, par Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co ; Florence Batchourine, directrice exécutive de Promocash ; Frédérique Lehoux, directrice générale de Geco Food Service ; Claudine Martinez, directrice générale de Tokster ; Kevin Mauffrey, directeur commercial de Deliveroo ; Philippe Guyot, directeur général de Vi-

valya ; Pascal Peltier, directeur général de Metro France ; Nicolas Nouchi, global head of insights de CHD Expert ; Yves Rallon, P-D.G de CHR Numérique ; Marc Maumont, directeur général de SDV ; Didier Zoubéidi, directeur des réseaux de partenaires marchands d'Edenred France ; Yves Cebron de Lisle, directeur commercial et de l'offre Transgourmet France ; Philippe Paulic, président de Zepros ; Sébastien Dumontier, directeur de la publicité du pôle Restauration de Zepros, et Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du pôle Restauration de Zepros.

La cérémonie, placée sous le signe de la célébration et de la cohésion, a également été, pour les professionnels présents, un moment d'échange, de partage et d'inspiration dans une période difficile et incertaine. ●

SALON

#Sirha2021, un très bon millésime en termes d'innovations, selon Food Service Vision

SNACKING 16/09/2021

Sur le salon, comme depuis 12 ans, Food Service Vision accompagnera les équipes Sirha dans l'analyse et la présentation des innovations marquantes dans des parcours de visites décryptant et mettant en exergue les mutations en cours. Pour François Blouin, le président-fondateur qui explique la moisson 2021, ce millésime Sirha Innovation Awards est exceptionnel et montre comment toute la filière de la restauration de l'amont à l'aval s'est réinventée en profondeur et innove pour répondre aux transformations du monde.

Concours, démonstrations et mutations du Food Service au programme de Serbotel 2021

BRARESTAURATION 16/09/2021

Le Salon des métiers de bouche, de la boulangerie – pâtisserie, de l'hôtellerie et de la restauration Serbotel aura lieu du 17 au 20 octobre 2021 au Parc des Expositions de Nantes. Comme pour chaque édition, l'évènement sera introduit par la révélation des résultats d'une étude relatant les mutations actuelles et futures du Food Service et des métiers de la bouche.

Sirha 2021 : découvrez les nouveautés et temps forts du salon

BRARESTAURATION 15/09/2021

La 20ème édition du Sirha Lyon se tiendra du 23 au 27 septembre prochains à Eurexpo. Le salon, devenu au fil des ans le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation sera le théâtre de nombreux échanges, de partages de visions et d'innovations, tout en révélant nouveautés inspirantes du secteur et temps forts à ne pas manquer.

Restau'Co : 1757 visiteurs et 156 exposants pour une 6ème édition particulièrement attendue

LE CUISINIER 14/09/2021

Le 8 septembre dernier se tenait à Paris – Porte de Versailles le salon de la restauration collective Restau'Co. Cette 6ème édition, très attendue par l'ensemble des professionnels du secteur, a cette année encore et malgré les contraintes sanitaires, réussi le pari de fédérer toute la profession : 1757 visiteurs et 156 exposants étaient en effet présents pour partager leur passion et leurs innovations produits.

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.

ZEPRO RESTO

ACCOMPAGNEMENT DE L'ÉTAT

Le « sur-mesure » se substitue au « quoi qu'il en coûte »

Comme prévu, Bruno Le Maire, Elisabeth Borne, Jean-Baptiste Djebbari, Alain Criset, et Jean-Baptiste Lemoyne, ont reçu, lundi 30 août, les représentants des secteurs de l'hôtellerie, cafés, restauration, discothèques, tourisme, transports, parcs à thèmes, événementiel, salles de sport, grande distribution et commerces des centres commerciaux afin de faire un point sur leur situation économique et de convenir de la poursuite de l'accompagnement de l'État. Si celui-ci est en voie de débranchement, des aides restent néanmoins apportées aux entreprises continuant de rencontrer de graves difficultés économiques. Ainsi, le fonds de solidarité est maintenu pour le mois de septembre selon les mêmes modalités que pour le mois d'août, c'est-

à-dire une compensation de 20 % des pertes de chiffre d'affaires, dès que l'entreprise présente une perte d'au moins 10 % de son chiffre d'affaires. 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 entreprises de plus de 50 salariés, sera ouvert à toutes les entreprises des secteurs S1 et S1bis qui connaîtraient des pertes importantes de chiffre d'affaires, sans condition de taille (l'éligibilité était jusqu'à présent de 1M€ par mois ou 12 M€ par an). Une clause de



Léger répit pour les hôtels, cafés et restaurants en crise : le fonds de solidarité ne prendra fin qu'au 30 septembre.

revoyure a été fixée pour la première semaine du mois de novembre avec les représentants de secteurs. Selon les organisations syndicales, la saison estivale et le pass sanitaire se traduisent pour les cafés,

hôtels, restaurants, et discothèques par une baisse d'activité nationale de 20 % par rapport à l'été 2019 avec de très fortes disparités selon les types d'établissements et selon les territoires. ● Cf. www.zepros.fr

Guichet pour l'aide « nouvelle entreprise »

L'aide « coûts fixes » est désormais accessible pour les entreprises créées après le 1^{er} janvier 2019, lesquelles n'y étaient jusqu'alors pas éligibles. Cette aide permettra aux entreprises qui ont été créées entre le 1^{er} janvier 2019 et le 31 janvier 2021 et dont l'activité est particulièrement affectée par la crise sanitaire de bénéficier d'une aide

couvrant 70 % des pertes d'exploitation pour les entreprises de plus de 50 salariés et 90 % des pertes d'exploitation pour les entreprises de moins de 50 salariés, dans la limite de 1,8 M€ sur l'année 2021. Cette aide s'inscrit dans le cadre temporaire européen des aides d'État. Les autres critères d'éligibilité de cette aide « nouvelle en-

treprise », en dehors de la date de création de l'entreprise, sont identiques à ceux de l'aide « coûts fixes », notamment : réaliser plus de 1M€ de chiffre d'affaires mensuel ou 12 M€ annuel en 2019 (ou appartenant à un groupe dont le CA annuel de 2019 est supérieur à 12 M€/CA mensuel supérieur à 1 M€) ou faire moins de chiffre d'affaires et relever de certains

secteurs qui ont des charges fixes très élevées (hôtels, restauration traditionnelle et résidences de tourisme des stations de montagne, salles de sport, salles de loisirs en intérieur, jardins zoologiques, établissements de thermalisme, parcs d'attractions et parcs à thèmes, locations d'articles de loisirs et de sport, commerces de détail d'articles de sport en magasin, discothèques); justifier d'une perte de 50 % de chiffre d'affaires au cours de la période éligible par rapport à celle de référence; avoir un excédent brut d'exploitation négatif sur la période d'éligibilité.

Les demandes pour toute la période éligible – comprise entre le 1^{er} janvier 2021 ou à défaut la date de création de l'entreprise, et le 30 juin 2021 inclus – pourront être déposées du 16 août au 30 septembre 2021 inclus sur l'espace professionnel du site impots.gouv.fr. ●

Les demandes pourront être déposées jusqu'au 30 septembre inclus sur le site : impots.gouv.fr.



Le Syneg inquiet de la pénurie des matières premières

L'ambiance était plutôt bon enfant, le 30 juin, à la Maison de la mécanique à Courbevoie (92). Réunis en assemblée générale, les adhérents du Syndicat national des équipementiers de la restauration hors domicile et de la blanchisserie (Syneg) étaient ravis de se retrouver. D'autant plus que, comme l'a évoqué Pierre Marcel, président, en les accueillant : « Neuf mois et deux reconfinements plus tard, la reprise est enfin là ! »

Selon l'Observatoire Promocuisines/Syneg, les ventes globales (France + export) d'équipements de cuisines professionnels ont en effet progressé de 4 % au cours du premier trimestre 2021 par rapport à la période de référence de 2020. Autre raison de se réjouir, même si cela n'est pas allé de soi, les relations au sein de la filière ont tenu bon. « Chaque profession, consultant, bureau d'études, fabricant, installa-



Les adhérents du Syneg réunis en AG le 30 juin à Courbevoie.

teur/agenceur, utilisateur, a su prendre sa part pour préserver les relations nécessaires au retour de la marche normale des affaires », a souligné le président

Risques d'arrêts de production

Reste que tout n'est pas tout rose néanmoins. « La reprise s'accompagne de difficultés partagées par l'ensemble de notre filière, a-t-il précisé. À commencer

par des problèmes récurrents de ressources humaines : ouvriers qualifiés, techniciens, employés en cuisine et en salle... À cela s'ajoute l'indisponibilité des matières premières et des composants qui transforme la production en miracle quotidien. »

De quoi engendrer des risques inéluctables de hausse de prix, mais aussi l'allongement des délais de livraison, voire dans certains cas des arrêts de pro-

duction. Selon Pierre Marcel, les pénuries ont délibérément été aggravées par un Règlement d'exécution du 24 juin de la Commission européenne qui a prolongé de trois années les quotas limitant les importations d'acier alors même que les fabricants européens n'ont eu de cesse de fermer des capacités sur le Vieux Continent et qu'ils ne peuvent plus répondre à la demande. ●

PROJET AGORALIM

La Semmaris attend des idées

Les contributions diverses sont attendues. La Semmaris, autorité organisatrice du Marché International de Rungis, a lancé le 9 juillet un site en ligne permettant à tous ceux qui souhaitent prendre part au projet Agoralim de soumettre leurs propositions. Cette démarche s'inscrit dans la volonté de la Semmaris de coconstruire ce projet avec l'ensemble des acteurs de terrain.

Accessible depuis le site www.agoralim.fr, l'appel à idées permet à ces derniers – collectivités, acteurs économiques et institutionnels, représentants du monde agricole, associations, grand public – de s'exprimer, via un questionnaire, sur les 5 grands

thèmes structurants du projet Agoralim : agriculture et agro-alimentaire, logistique de proximité et durable, emploi et formation, bien manger et sites d'implantation du projet.

Les contributions à l'appel à idées devront être déposées sur le site Internet dédié avant le 30 septembre. S'ouvrira alors une phase d'analyse et de sélection, à l'aune des critères suivants : pertinence de l'idée quant aux enjeux identifiés, faisabilité technico-économique, caractère innovant, réponse aux problématiques environnementales, intérêt pour le territoire.

La Semmaris engagera ensuite une phase de dialogue avec les porteurs d'idées sélectionnées

afin d'étudier les modalités de mise en œuvre de leurs projets et d'identifier avec eux les possibilités de partenariats. Elle s'appuiera pour cela sur un comité d'experts composé d'une quinzaine de membres. En décembre, la Semmaris choisira les idées retenues. Le fruit de cette concertation contribuera à la rédaction d'un rapport qui sera remis au Premier ministre en fin d'année. Agoralim est un projet multisite qui sera situé dans l'est du Val d'Oise et à proximité. Il couvrira toute la chaîne de valeur alimentaire, de la production agricole à la distribution en passant par la transformation. Agoralim devrait créer entre 3 000 et 5 000 emplois. ● Cf. www.zepros.fr



© Ibor de la Monneraye

Stéphane Layani, P-DG.

DEVELOPEMENT DURABLE

Restauration scolaire : passage aux contenants réemployables en inox

NEORESTAURATION 15/09/2021

Résultats de l'étude d'impact environnemental engagé par le groupe de travail RECOLIM

Fin 2020, le groupe de travail RECOLIM* décide de missionner le cabinet d'expertise Bleu Safran pour mener une étude comparative d'impact environnemental, entre contenants plastiques et contenants réemployables en inox. Cette étude donne des orientations pour appréhender les impacts environnementaux de la transition vers des contenants réemployables dans le cadre de la loi Egalim, qui interdit des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique à échéance de janvier 2025. Elle contribue à la réflexion à mener autour de la transformation des process et usages dans la restauration scolaire. Bien que cette étude n'ait pas fait l'objet d'une revue critique au sens des normes ISO 14040 : 2006 et 14044:2006, les membres du groupe de travail RECOLIM partagent les enseignements principaux, tout comme cela avait été fait pour les expérimentations, dans le but de permettre à l'ensemble des acteurs publics d'avancer sur cette problématique.

RESTAURATION COMMERCIALE

Les chefs piqués au snacking

SNACKING15/09/2021

Touchée de plein fouet par la pandémie et ses conséquences, la haute gastronomie est tombée de son piédestal. Il lui a fallu, en un temps record, s'inventer une nouvelle histoire, adopter un autre vocabulaire et réviser sa grammaire pour parler au plus grand nombre. Planche de salut pour beaucoup, le binôme livraison-vente à emporter s'est imposé dans la galaxie étoilée, Covid oblige ! Et concours de circonstances, le take-away est devenu en 2021, l'une des deux épreuves reines du célèbre Bocuse d'Or 2021. Tout un symbole.

Quels sont les produits leaders de la livraison ville par ville ?

SNACKING 15/09/2021

Depuis 10 ans, Just Eat publie son palmarès des repas livrés pour suivre les évolutions de consommation des Français. Mais derrière le trio Pizza – Burger -Japonais, qui reste leader au niveau national, se cachent de vraies disparités selon les régions. C'est pourquoi l'opérateur a mis au moins un outil très pratique permettant de suivre l'évolution des commandes sur une décennie dans une quarantaine de villes. Pratique... et instructif !

RESTAURATION COLLECTIVE

Les tarifs des cantines scolaires sont-ils encadrés ? Le 20H vous répond

LCI 16/09/2021

PRATIQUE - Chaque soir, le JT de TF1 se penche sur les interrogations des téléspectateurs dans sa rubrique "Le 20H vous répond". Avec une nouveauté désormais, un QR code qui s'affiche en bas de l'écran et permet d'accéder à notre article enrichi. Au menu ce mercredi : des questions liées à la rentrée des enfants.

Des mesures pour renforcer la qualité de l'alimentation en restauration collective

PROCESSALIMENTAIRE 13/09/2021

Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a annoncé, à l'occasion du salon Restau'Co (Paris), de nouvelles mesures pour renforcer la qualité de l'alimentation en restauration collective.« Mon combat, c'est la qualité de l'alimentation dans nos cantines. Pour cela, nous devons permettre à nos enfants de manger plus de produits frais et de produits locaux. C'est pour cela que nous agissons à tous les niveaux, en renforçant la transparence sur l'origine des viandes, en donnant l'exemple au niveau de l'État mais aussi en investissant massivement grâce au plan France Relance » commente Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

FOCUS

TRAITEURS DE FRANCE

L'heure de la reprise

À la veille de la levée du couvre-feu et de l'assouplissement du calendrier sanitaire, les 28 et 29 juin, l'association Traiteurs de France s'est réunie pour sa 24^e convention nationale. Face aux mois d'errance qu'a connus la filière, l'heure est à l'optimisme pour les 37 adhérents.

La date n'a pas été choisie par hasard. Le 29 juin, à la veille de la levée du couvre-feu et de l'assouplissement des restrictions sanitaires, les 37 membres de l'association Traiteurs de France (TDF) se sont réunis à l'occasion de leur convention nationale. De longs mois qu'ils ne s'étaient pas revus, qu'ils n'avaient pas échangé « en vrai ». Un moment de convivialité et de partage très attendu sur l'invitation de Bernard Cabiron, vice-président chargé des relations institutionnelles et de la formation pour Traiteurs de France, à la tête de Cabiron Traiteur, leader des traiteurs de la région Occitanie. Après de chaleureuses retrouvailles, place au travail et au bilan de l'année écoulée. « Depuis février 2020, nous sommes en

guerre, et nous n'avons pas connu d'armistice », lançait ainsi Alain Marcotullio, président des Traiteurs de France, en préambule de son discours d'ouverture. Car la profession a subi de lourdes pertes : 216 M€ au total pour les 37 adhérents de l'association entre mars 2020 et mai 2021, soit un peu plus d'une année de chiffre d'affaires. La filière a ainsi déploré l'annulation de 23 000 réservations (sur 28 000) et le report de 3 500 mariages sur les 4 000 prévus chaque année. Au total, 3 500 000 repas n'ont pas été servis. Pour 2021, les Traiteurs de France misent sur un chiffre d'affaires de 67 M€, soit un tiers du CA de 2019. « Nous sommes encore sous perfusion », martelait Bernard Cabiron à la veille de la levée des restrictions. Mais les 37 membres de l'association, qui

représentent 40 % du marché national des traiteurs haut de gamme, semblaient optimistes, pariant sur la saison estivale pour reprendre des couleurs. Mais aussi sur le soutien de l'État. Pour preuve, les TOR ont pu, pour la première fois, compter au moment de leur convention sur la présence d'un ministre. Alain Griset, ministre délégué en charge des PME, a longuement échangé avec Bernard Cabiron lors de la visite de Cabiron Traiteur mais aussi avec l'ensemble des professionnels, traiteurs et fournisseurs. « La filière est essentielle. Partout en France, les traiteurs permettent de vivre de bons moments », a-t-il expliqué avant d'insister sur la nécessité de structuration de la filière : « Traiteurs de France permet aux meilleurs d'avoir une émulation et de porter une image de marque. Ils ont été force de proposition pendant la crise. »

Si le gouvernement a développé un vaste plan d'aides (fonds de solidarité de 300 M€, mise en place d'une cellule dédiée, prêts garantis, chômage partiel des salariés calculé sur 39 h, etc.), les Traiteurs de France misent sur un soutien continu lors de la reprise. Sont ainsi demandés la poursuite de l'activité partielle, la prise en charge d'une partie des résultats nets négatifs des entreprises ou le renforcement du fonds propre de celles en difficulté. Pour les aider, ils peuvent aussi compter sur le soutien du principal syndicat représentatif des métiers de la restauration et de l'hôtellerie, le GNI, dont la branche dédiée aux TOR a été renforcée par la nomination de Bernard Cabiron et d'Olivier Voarick (Lenôtre), respectivement président et vice-président de la branche. La gastronomie nomade devrait maintenant connaître de meilleurs jours. ●

→ INFOS INTERNES

Adoria, désormais propriété de CHR Group

BRA RESTAURATION 16/09/2021

La 1^{ère} plateforme logicielle dédiée à la restauration commerciale et collective en Europe Adoria a été rachetée par CHR Group au printemps dernier. Solution de référence pour les groupes de restauration de taille moyenne à mondiale, Adoria équipe, à ce jour, 4 000 sites et des portails de services utilisés par 300 000 convives/jour.

Foodles annonce une levée de fonds de 31 millions d'euros

NEORESTARATION 15/09/2021

Foodles annonce une levée de fonds de 31 millions d'euros pour devenir le leader européen de la restauration d'entreprise nouvelle génération : un modèle plus durable et plus adapté aux nouvelles attentes des collaborateurs

Léon Fish Brasserie et Fish'tro, cap sur une révolution de marques

SNACKING 15/09/2021

Les deux marques « fish » du Groupe Bertrand ont clairement cassé le moule et revu leur modèle. En abandonnant Léon de Bruxelles pour Léon et en s'éloignant du monoproduit moule pour se repositionner « pleine mer », l'enseigne est toutes voiles dehors pour accélérer son développement en visant 150 adresses à 2025. Sa petite cousine Fish'tro, elle aussi, vire de bord avec comme produits phares : le fish & frites et le burger.

Foodles lève 31 millions d'euros pour moderniser la restauration collective avec ses frigo connectés

USINE DIGITALE 15/09/2021

Réinventer la restauration collective face à la généralisation du télétravail dans le contexte sanitaire actuel. Voici le pari de la start-up Foodles qui vient d'annoncer une levée en série B de 31 millions d'euros. Le tour de table a été mené auprès d'InfraVia Growth et Bpifrance via son fonds Large Venture ainsi que de ses investisseurs historiques, Creadev, DN Capital et Adélie.

Léon se modernise et entame la transformation de son réseau

NEORESTAURATION 15/09/2021

« Bienvenue à Montparnasse-sur-mer ! » C'est sur le ton actuel, enjoué et positif, choisi pour Léon, que Philippe Héry, son directeur général a présenté les orientations stratégiques définies pour la marque, rachetée par Groupe Bertrand en 2019. En rejoignant le second groupe de restauration commerciale sur le marché français, l'enseigne a conservé la quasi-intégralité de son réseau (81 restaurants), mais a perdu dans son nom la référence à Bruxelles.

Tribune - Emmanuel Roux, directeur de Poivre & Sel Conseils : « La notion de local dans les marchés publics »

NEORESTAURATION 15/09/2021

Les collectivités, les élus locaux veulent développer de plus en plus les approvisionnements en produits locaux dans la restauration collective publique. Cette volonté recouvre plusieurs objectifs : réponse à la demande des consommateurs de disposer de produits de proximité auxquels sont prêtés de nombreuses vertus, rétablissement des liens au sein des territoires entre producteurs, citoyens et élus, amélioration du revenu des producteurs et développement des filières agricoles par la garantie de débouchés locaux.

Sodexo en baisse, HSBC n'est plus acheteur

LES ECHOS 15/09/2021

Le titre du groupe de restauration collective perd près de 2% mercredi matin. Sodexo abandonne 1,6% mercredi matin, à 70,14 euros. HSBC a abaissé sa recommandation à « conserver », contre « acheter ». Son objectif de cours est ramené de 95 à 80 euros.

NutriDry rachète l'alsacien Mada FoodService

LES ECHOS 14/09/2021

C'est la première acquisition du groupe NutriDry, fabricant de plats lyophilisés, né en avril dernier du rachat des sociétés vendéenne Titok et girondine Falières Nutrition. La société fait tomber dans son escarcelle un groupe alsacien basé à Cernay (Haut-Rhin), Mada FoodService, spécialiste des produits déshydratés. Fondé en 1930, ce dernier est très présent dans le secteur hospitalier, via sa gamme Neff. Il travaille aussi avec la restauration collective, la grande distribution, l'hôtellerie-restauration et l'industrie agroalimentaire. La société compte 28 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 8 millions d'euros en 2020.

Banquet d'Or, le nouveau porte-étendard food service de Vandemoortele

SNACKING 14/09/2021

Avec de fortes ambitions sur le marché du hors domicile, le groupe européen de produits de boulangerie surgelés va capitaliser sur l'une des marques fortes de son portefeuille, Banquet d'Or. Sous cette griffe et une gamme de près de 30 références, Vandemoortele compte bien faire entendre une autre voix également sur les segments pain et viennoiserie.

Zenchef se repositionne et accueille des chefs et groupes de restauration à son capital

SNACKING 14/09/2021

Paré d'un nouveau logo et fort de grandes ambitions européennes, le spécialiste de la réservation en ligne sans commission, vient de franchir une nouvelle étape. Son ambition est de devenir la plateforme leader de l'expérience clients à horizon 2024. Outre le lancement d'un média digital grand public, il vient d'ouvrir son capital à ses collaborateurs et à des acteurs de la restauration dont le groupe Le Duff, Denny Imbroisi, Eric Frechon...

Sodexo met la main sur la start-up française Wedoogift

CAPITAL 14/09/2021

Sodexo, à travers sa filiale Sodexo Pass France, a acquis une participation majoritaire dans la start-up française Wedoogift, pour offrir une expérience cadeau digitale complète et unique aux entreprises, aux Comités Sociaux et Économiques (CSE), aux collectivités et aux salariés. Le groupe de restauration collective a pour ambition de renforcer sa position sur le marché des avantages aux salariés et de poursuivre sa transformation vers le tout digital.

Agaponia, un tiers-lieu phygital pour une restauration digitalisée et décomplexée

SNACKING 13/09/2021

À travers un parcours clients 100 % digitalisé, cashless et une offre maison et en filières locales, le nouveau concept laboratoire d'Agapes Restauration apporte sa version très phygital du tiers lieu. À la fois espace de travail, de détente et de repas, cette boîte à outil moderne, multifacette et modulaire en marque blanche, cible, entre autres, la restauration d'entreprise en pleine mutation mais pas que...

ZEPRO RESTO

chiffres et indicateurs de suivis, notamment en termes d'approvisionnement, de gaspillage ou encore de diversité dans les équipes.

SCOLAIRE

Elior généralise le Nutri-Score

En cette rentrée 2021, Elior développe massivement le Nutri-Score dans les écoles françaises. Mis en place depuis la rentrée 2020 dans 8 établissements pilotes, le Nutri-Score sera progressivement généralisé aux 1 500 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.



LIVRAISON

Just Eat sur le terrain des entreprises

Just Eat a lancé en juin Takeaway Pay en France, sa « cantine en ligne » pour toutes les entreprises et organisations publiques et privées. Cette innovation permet désormais la livraison de repas aux collaborateurs et clients, via un service de livraison plus professionnel et plus responsable, opéré selon les villes, par des livreurs 100 % salariés. Ce nouveau service dédié à tous les types d'entreprises et d'organisations, notamment dans les secteurs de l'hôtellerie et du tourisme d'affaires, lourdement impactés depuis la pandémie, fonctionne simplement.

Grâce à son portail administrateur Takeaway Pay, l'entreprise peut sélectionner le montant et la durée de crédit alloué à chaque collaborateur. Une fois informé, le salarié peut ainsi dépenser son



Meleyne Rabot, directrice générale.

crédit, selon les modalités définies par son employeur et directement sur l'application ou le site internet de Just Eat, le tout avec une flexibilité sur le choix et le lieu de sa restauration. « Ce nouveau service Takeaway Pay permet éga-

lement aux entreprises de tout type, de pouvoir expérimenter les nombreux usages depuis une seule et même plateforme : verser une allocation repas, motiver des collaborateurs, se faire livrer des repas pour les événements et réunions en présentiel ou en distanciel. Les possibilités d'utilisation sont multiples et encore à créer en fonction des besoins de nos clients, qui évoluent constamment. Le tout avec un système de facturation facilité et la garantie d'un service plus responsable et plus professionnel pour chacun », explique Meleyne Rabot, directrice générale de Just Eat France. « Takeaway Pay est désormais disponible dans 11 pays européens et compte déjà quelques milliers de partenaires en Europe », précise Imad Qutob, directeur des solutions d'entreprise chez Just Eat Takeaway.com. ●

Dejbox affiche ses ambitions pour l'année 2021/2022

NEORESTAURATION 13/09/2021

Depuis 2020, Dejbox, qui bouscule le marché traditionnel de la restauration d'entreprise, a ouvert 9 hubs régionaux, portant à 19 le nombre de ses pôles en France. Ces implantations lui permettent d'être présente dans toute la France et d'asseoir sa place de référent sur le renouveau de la cantine d'entreprise et pour un meilleur accès à la restauration en zones périurbaines.

INFOS DIVERS

France Relance: Aides aux investissements industriels pour la décarbonation

Dans le cadre du plan France Relance, un effort particulier a été fait pour accompagner la décarbonation de l'industrie. Les opportunités en subvention sont dès lors conséquentes pour les industriels qui prévoient des investissements dans le domaine de l'efficacité énergétique, l'électrification et l'adaptation des procédés.

Deux aides sont actuellement ouvertes :

1. Pour les projets inférieurs à 3 millions d'€
2. Pour les projets supérieurs à 3 millions d'€

Vous trouverez en PJ la synthèse des deux dispositifs préparé par notre partenaire ABF Décisions.

Et ci-dessous le lien vers la page officielle des dispositifs décrits.

<https://www.asp-public.fr/aide-en-faveur-des-investissements-de-decarbonation-des-outils-de-production-industrielle>

Les Echos - 14/09/2021 : L'Etat débloque des fonds pour de nouvelles solutions de recyclage

Afin d'accroître l'économie circulaire, l'Etat va massivement soutenir la R&D, a annoncé lundi la ministre de la Transition écologique Barbara Pompili à l'occasion de la visite de Skytech, une entreprise innovante de recyclage des plastiques basée dans les Yvelines. La nouvelle stratégie dite « 3R », pour « Recyclabilité, Recyclage et Réincorporation des matériaux », s'appuie sur le « plan d'investissement d'avenir quatre » (PIA 4) doté de 600 millions d'euros d'ici à 2027. Dans ce cadre, « le gouvernement va engager 370 millions d'euros de nouveaux fonds PIA pour cette stratégie, et c'est un effort sans précédent », a affirmé Barbara Pompili en précisant que « les soutiens porteront d'abord sur le R&D avec 310 millions d'euros pour mettre au point des solutions de recyclage plus performantes ». Cinq matériaux sont concernés : **les plastiques, les matériaux composites, les textiles, les papiers cartons et, en priorité, les matériaux stratégiques** dont la France a besoin, comme les batteries électriques, les aimants permanents d'éoliennes [...]. « Notre ambition est de disposer d'ici à 2030 des capacités industrielles pour recycler 100 % des batteries électriques, produire 2 millions de tonnes de plastique recyclé d'ici à 2025 et les ré-incorporer, et multiplier par quatre le recyclage du textile d'ici à 2025 », a poursuivi la ministre.

L'alimentation représente plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre

Le Figaro - 15/09/2021 : [L'alimentation représente plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre](#)

En 2050, près de 10 milliards d'êtres humains peupleront la planète. Pour les nourrir, l'ONU estime qu'il faudrait d'ici là augmenter la production agricole d'environ 70 % par rapport à 2009. Répondre à ces besoins tout en luttant contre le réchauffement climatique est un défi majeur pour les années à venir: le système alimentaire est à l'origine de plus de 30 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) anthropiques, et près de 80 % de la déforestation mondiale est par exemple causée par l'agriculture. 57% des émissions liées à l'alimentation proviennent de la production d'aliments d'origine animale, alors que 29% sont d'origine végétale.

Les trois défis du monde d'après

Les Echos - 13/09/2021 : [Les trois défis du monde d'après](#)

La crise sanitaire a modifié les chaînes d'approvisionnement, bousculant les professionnels de la logistique. Certains défis sont conjoncturels, d'autres demanderont des réponses structurelles. Illustrations avec la désorganisation du transport maritime, la pénurie de chauffeurs routiers et le casse-tête des retours.

L'application Yuka a de nouveau été condamnée face aux industriels de la charcuterie pour « pratiques commerciales déloyales » et « trompeuses » ainsi que pour « actes de dénigrement » à l'encontre du fabricant de charcuterie ABC Industrie ([dépêche AFP](#))

Les Echos - 16/09/2021 : [Le pic d'inflation est attendu à fin 2021](#)

La flambée des cours des matières premières et les pénuries continuent de faire grimper les prix dans l'Hexagone. Pour les économistes, ce phénomène est transitoire. Le « point haut » pourrait être atteint en fin d'année, selon la Banque de France.

Proposition de loi dite EGALIM2 (BESSON-MOREAU)



AFP - 14/09/2021 : **"Je me battraï" pour la rémunération des agriculteurs, promet le ministre**

"Je me battraï", "je ne lâcherai rien" pour "changer de braquet" dans la défense de la rémunération des agriculteurs, a martelé mardi le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie, dans les allées du salon international de l'élevage de Rennes. La rémunération, "c'est la mère des batailles pour le bien-être des éleveurs, c'est donc aussi la mère des batailles sur la question du bien-être animal" afin de pouvoir financer les investissements nécessaires, a déclaré le ministre, lors de sa visite au Space. Julien Denormandie défend les efforts de la majorité en la matière, avec en particulier la proposition de loi dite "Egalim 2". Ce texte avait été adopté à l'unanimité à l'Assemblée en juin. Il doit être examiné mercredi devant la commission des affaires économiques du Sénat, et présenté dans l'hémicycle la semaine prochaine.

Communiqué de presse FNSEA - 16/09/2021 : **PPL EGAlim 2 : Des avancées à saluer mais des points majeurs à améliorer sur la transparence des relations commerciales**





GECO

FOOD SERVICE