



Revue de presse

Semaine du 25 septembre au 1^{er} octobre 2021



A NE PAS MANQUER

GECO Food Service : quid de l'activité de la CHD en France ?

LE CHEF 23/09/2021

En cette rentrée 2021, le GECO Food Service met en lumière la situation des fournisseurs du secteur en France depuis les six premiers mois de l'année. Comme les restaurateurs, les fournisseurs travaillent avec peu de visibilité. Les marchés ont repris depuis peu, la vision sur le court et long terme reste alors difficile.

La fréquentation des restaurants recule de 39 % par rapport à 2019. Mais la restauration rapide résiste mieux.

SNACKING 28/09/2021

Fortement impacté par la crise du Covid-19 et les mesures de restriction, le marché de la restauration hors domicile affiche des pertes de 39 % en visites et de 45 % en dépenses sur les sept premiers mois de l'année 2021 par rapport à 2019. Alors que la restauration rapide a mieux résisté (- 17 %), un retour à la normale est espéré pour 2023 par le cabinet spécialisé The NPD Group.

- ✓ la restauration à table: une chute de près de 70 % en visites et en valeur par rapport à 2019
- ✓ la restauration rapide: une perte d'environ 17 % sur la même période.
- ✓ Les trois segments de ce circuit qui ont su s'adapter : les fast foods spécialisés burger, les boulangeries et les pizzas livrées
- ✓ sur les sept mois de référence, la livraison a doublé en visites tandis que le drive progressait de 75 %
- ✓ Une reprise estivale qui profite à la restauration rapide
 - les segments « pizza à emporter » et « burger » ont fait une remontée fulgurante, retrouvant le niveau de l'été 2019
 - une fracture générationnelle : les « plus de 55 ans » sont moins retournés au restaurant
- ✓ le pass sanitaire a également temporisé le dynamisme de la période estivale, puisque le marché enregistre sur ce dernier mois des résultats quasiment identiques à ceux d'août 2020, en visites (+ 1 %) comme en dépenses (- 1 %).
- ✓ On constate que le ticket moyen a reculé de 2 % en août, avec un marché qui a basculé vers la restauration rapide, moins impactée par l'introduction du pass sanitaire grâce à la vente à emporter et à la livraison.

=> **BRA RESTAURATION**

=> **BFMTV**

=> **LES ECHOS**

SALON

Food Hotel Tech dévoile le programme de ses conférences 2021 : entre meilleures pratiques et vision prospective

TENDANCE HOTELLERIE 30/09/2021

Food Hotel Tech revient à Paris pour une quatrième édition pleine de promesses. Le Paris Event Center accueille à nouveau le salon du digital au service de l'hôtellerie restauration les 9 et 10 novembre prochains. Comme à son habitude, le salon réunit tout ce que la tech a de meilleur au service de l'hôtellerie restauration. Les dernières innovations seront présentées sur les stands mais seront également le sujet de conférences inspirantes et interactives, qui feront la part belle aux échanges et aux découvertes.

COVID

Cafés-restaurants. Le pass sanitaire entre en vigueur ce 30 septembre pour les 12 à 17 ans

SNACKING 30/09/2021

A compter de ce jeudi 30 septembre, les jeunes de 12 à 17 ans doivent à leur tour présenter un pass sanitaire valide pour accéder à certains lieux publics comme les bars et restaurants. Les deux tiers environ de cette population seraient aujourd'hui complètement vaccinés.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Alimentation. Dans la jungle des labels, à boire et à manger

L'HUMANITE 29/09/2021

L'association de consommateurs UFC-Que choisir et les ONG Greenpeace et WWF demandent au gouvernement de serrer la vis. Elles ont passé au crible 11 signes de qualité et certifications : certaines, qui bénéficient d'un soutien public, ne remplissent pas toujours leurs promesses.

- ⇒ **FRANCE SOIR**
- ⇒ **LA VOIX DU NORD**
- ⇒ **CHALLENGES**
- ⇒ **20 MINUTES**
- ⇒ **LE POINT**
- ⇒ **LIBERATION**

RESTAURATION COMMERCIALE

Hôtellerie-restauration : une perte de près de 237 000 employés déplorée

LE CHEF 29/09/2021

Selon la dernière étude statistique de la Dares publiée le 23 novembre, le secteur de l'hôtellerie-restauration a perdu 237 000 employés entre février 2020 et février 2021, en pleine crise du Covid-19, alors qu'il en avait gagné en moyenne 50 000 les deux années précédentes. En seulement un an, les effectifs sont ainsi passés de 1,309 million d'employés à 1,072 million dans l'ensemble des établissements CHR, précise le service statistique du ministère du travail.

RESTAURATION COLLECTIVE

L'impossible révolution de la restauration collective

Par [Mathilde Visseyrias](#) - Publié le 29/09/2021 à 18:51, mis à jour le 29/09/2021 à 18:51

DÉCRYPTAGE - Les entreprises de la restauration collective perdent des bouches à nourrir avec l'essor de la livraison à domicile et du télétravail.

De bons petits plats à déguster à tout moment, bio de préférence, concoctés avec des matières premières achetées chez des producteurs locaux... Avec la crise du Covid, les consommateurs ont poussé les exigences très haut vis-à-vis des acteurs de la restauration collective. Ils veulent du choix, de la qualité et de la flexibilité non seulement au restaurant, mais aussi à la cantine de leur entreprise, à l'école, à l'hôpital et en maison de retraite... Ringardisées par des start-up plus agiles, les entreprises du secteur (à commencer par les géants Compass, Sodexo et Elior) font face à une impossible révolution culturelle.

Les sagas et les stratégies de l'éco. La vie et les coulisses des entreprises, du monde des affaires et de celles et ceux qui l'animent, par Bertille Bayart.

Ces exploitants de cantines doivent gérer deux casse-tête. D'une part, ils sont soumis à des injonctions contradictoires: garder des prix les plus bas possibles demandés par les donneurs d'ordres (entreprises et collectivités), tout en améliorant ce qu'il y a dans l'assiette ; d'autre part, faire face à une évolution des pratiques des utilisateurs. Même quand ils ont droit à la cantine, les salariés préfèrent déjeuner dans des restaurants de quartier ou se faire livrer au bureau. Les hôpitaux parisiens sont abondamment livrés par Deliveroo et Uber Eats... Autant de signes d'une lassitude ou d'une inadéquation de l'offre.

Plats industriels

Depuis des années, les entreprises de la restauration collective sentent le vent tourner. Avec l'essor de la livraison à domicile et du télétravail, elles perdent des bouches à nourrir. Leurs dirigeants clament leur obsession de «*répondre aux attentes des consommateurs*». À leur rythme, ils ont enclenché le changement. La crise sanitaire les a propulsés dans une urgence, à laquelle ils ne sont pas préparés.

Rien ne certifie qu'ils y arriveront. À ce stade, personne n'a trouvé la recette du succès. Même s'ils n'ont pas le choix, passer d'un modèle de restauration industrielle à davantage de sur-mesure, de produits frais et de services ne fait pas partie de leur ADN. Accélérer sur la digitalisation dans des métiers de main-d'œuvre, prend aussi du temps. Sodexo a signé des partenariats avec Deliveroo et Uber Eats: ses titres-restaurants sont désormais utilisables en commandant sur internet, dans ses cantines ou au restaurant...

L'entreprise familiale a racheté la start-up FoodChéri, qui livre des repas à domicile, quand son concurrent Elior a mis la main sur Nestor, qui se concentre sur la livraison au bureau pour une clientèle de PME. Si cette évolution répond aux attentes des clients, elle déséquilibre les modèles économiques. Les spécialistes de la restauration collective n'ont jamais traité en direct avec les consommateurs. Ils négocient des contrats pluriannuels avec des clients, qui rognent sur les marges. Longtemps, ces appels d'offres ont donné lieu à une guerre des prix, qui n'a fait qu'accentuer le problème. Gagner du chiffre d'affaires au détriment de la rentabilité n'est plus possible. Relancer la croissance ne se fera qu'au prix de la qualité. Il va falloir renoncer à certains marchés, faire beaucoup de pédagogie et de lobbying pour imposer une nouvelle cuisine.

INFOS INTERNES

Cook-e lève 1,15 million d'euros pour son robot cuisinier

NEORESTAURATION 30/09/2021

On connaissait Pazzi, le robot pizzaiolo capable de débiter 80 pizzas par heure, voici venu Cook-e, un grand robot cuisinier pouvant préparer en simultané plusieurs plats simples (pâtes, bowls, paëllas...), avec là aussi un débit élevé, jusqu'à 100 plats/heure. Appuyée sur une technologie brevetée et propriétaire, cette solution robotique, issue d'une rencontre entre Raphaël Théron, ancien cofondateur de PriceMatch (racheté par Booking.com), Quentin Guilleus (PhD, Polytechnique) et Ludovic Ho Fuh (CentraleSupélec), anciens de Softbank Robotics et Dyson, vient de franchir un cap supplémentaire. Après avoir présenté au public son prototype au salon Vivatech en juin dernier, la startup française vient de réaliser une première levée de fonds auprès de Karot Capital et de Business Angels, pour un montant de 1,15 million d'euros.

Loi Egalim : Cémoi au côté de la restauration collective pour atteindre les objectifs fixés

NEORESTAURATION 30/09/2021

Le Groupe CÉMOI rappelle qu'à partir du 1er janvier prochain la restauration collective aura l'obligation de proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologiques. Pour aider les professionnels à remplir cette nouvelle obligation de la loi EGALIM, le chocolatier français leur propose son expertise en la matière.

La marque Cémoi Pro vise le petit-déjeuner

LE MONDE DES BOULANGERS 29/09/2021

La gamme « CEMOI Pro » propose des produits spécifiques pour les professionnels de la restauration commerciale et de la boulangerie-pâtisserie. Il s'agit en particulier de les accompagner dans les moments de consommation spécifiques liés au petit-déjeuner et au goûter.

Marie Morin lance Marie Morin en cuisine, une marque dédiée aux professionnels de la RHD.

NEORESTAURATION 24/09/2021

92% des français consomment au moins un dessert par mois en dehors de leur domicile.* Leurs lieux de consommation principaux sont notamment la restauration à table, les boulangeries et les pâtisseries. Partant de ce constat, l'entreprise familiale basée en Bretagne et spécialisée dans la fabrication de desserts frais haut de gamme lance « Marie Morin en Cuisine ». Cette toute nouvelle marque, présentée en avant-première au SIRHA 2021, vient répondre aux besoins des chefs de la restauration commerciale, traiteurs et artisans boulangers-pâtisseries.

Signature d'un partenariat durable entre Quadrature Restauration et Bodin Professionnel

LE CUISINIER 28/09/2021

À l'occasion du Sirha à Lyon (69) le 23 septembre dernier, Quadrature Restauration et Bodin Professionnel – spécialiste de la volaille bio en restauration – ont signé conjointement un partenariat durable.

Ce dernier devrait alors assurer la pérennité de la filière, sécuriser les approvisionnements et développer les volumes tout en apportant aux consommateurs des produits de qualité.

INFOS DIVERS

MATIERES PREMIERES ET INFLATION – EGALIM 2

LSA - 28/09/2021 : [Que prévoit la proposition de loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs adoptée en séance publique par le Sénat le 22 septembre 2021](#)

Dans cette tribune, Jean-Christophe Grall, Audrey Illouz et Adèle Lebreton, avocats à la Cour, décryptent le projet de loi Egalim 2 après son passage au Sénat et avant la Commission mixte paritaire du 4 octobre.

AFP - 29/09/2021 : Alimentation: les industriels veulent vendre nettement plus cher aux supermarchés

Les enseignes de supermarchés devraient acheter aux industriels les denrées alimentaires 5 à 10% plus cher pour couvrir les hausses de matières premières qu'ils encaissent et leurs besoins d'investissement, ont plaidé mercredi les entreprises coopératives, soit une marque sur trois en magasin. Flambée des céréales, des emballages, de l'énergie, du transport... "Je pense que nous n'avons jamais eu un contexte d'inflation aussi fort sur l'ensemble des coûts en entreprise", a souligné en conférence de presse Dominique Chargé, président de la Coopération agricole. Dans le même temps, le secteur agroalimentaire français a des besoins d'investissement "colossaux", estimés à 9 milliards d'euros par an, pour produire de manière plus durable (bâtiments moins énergivores, réduction du plastique dans les emballages...). Mais "le niveau de marge aujourd'hui permet tout juste de faire les investissements de maintenance", affirme M. Chargé, faisant un "constat de déclin de notre industrie agroalimentaire". La faute à la "spirale déflationniste" : depuis des années, la grande distribution parvient à payer toujours un peu moins cher les produits alimentaires auprès de ses fournisseurs. **La Coopération agricole espère enrayer cette tendance à l'occasion des négociations annuelles, qui débutent en octobre. Elle veut vendre aux enseignes ses produits 5 à 10% de plus que l'an dernier. La facture ne sera pas aussi salée pour le consommateur, tient-elle à rassurer. "Ca veut dire quelques centimes de plus sur une bouteille de lait ou un paquet de farine", seulement "quelques euros" en plus chaque mois dans le budget des ménages, selon Dominique Chargé.**

Les Echos - 29/09/2021 - [Le fret maritime à un tournant](#)

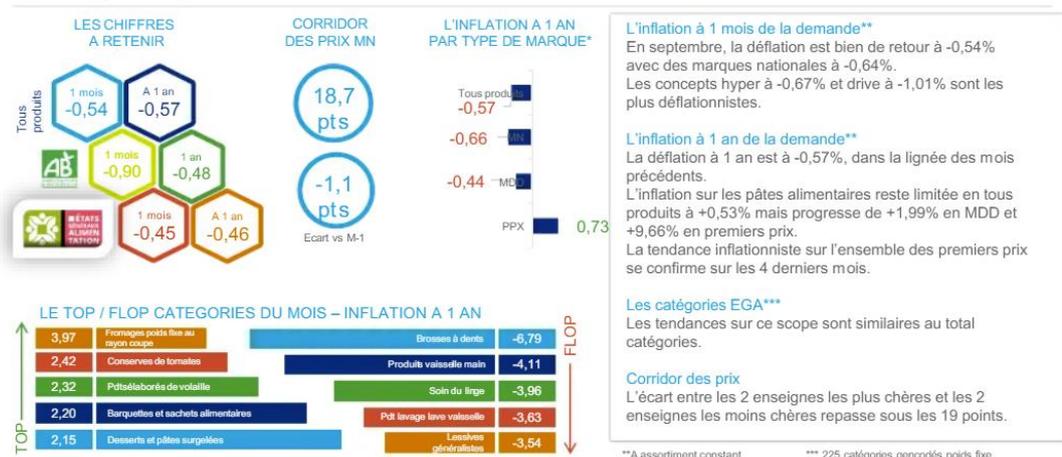
L'armateur CMA CGM a surpris son monde en annonçant geler toute nouvelle hausse de ses taux « spot » jusqu'au 1 er février 2022. Numéro trois mondial en volume sur ce marché, le groupe français a rapidement été imité par Hapag-Lloyd. Ces annonces interviennent après un an de hausse quasi ininterrompue des taux de fret « spot » sur les principales routes mondiales. C'est aussi un signal de détente bienvenu alors que l'inflation accélère en Europe. Sauf événement perturbateur majeur, tel que le blocage du canal de Suez ou la fermeture d'un port chinois de grande importance, la répartition des conteneurs à travers le globe va se rééquilibrer, participant à améliorer le service et augmenter la capacité réelle.

LSA - 01/10/2021 : Malgré la hausse des coûts des matières premières, la déflation est toujours là... mais pas pour les pâtes (chiffres sept IRI)

La déflation à 1 an est à -0,57%, dans la lignée des mois précédents.

L'inflation sur les pâtes alimentaires reste limitée en tous produits à +0,53% mais progresse de +1,99% en MDD et +9,66% en premiers prix.

IRI GPS



COVID 19 – IMPACTS ECONOMIQUES ET SOCIAUX

AFP - 27/09/2021 : Lutte contre les tensions de recrutement: le plan du gouvernement

Face aux tensions de recrutement, le gouvernement a dévoilé lundi un plan qui passe notamment par le déblocage d'1,4 milliard d'euros, dont 900 millions en 2021, et vise à former davantage de salariés et demandeurs d'emploi. Plus de détails dans le Dossier de presse du Ministère [Plan de réduction des tensions de recrutement](#)

AFP - 28/09/2021 : L'hôtellerie-restauration a perdu 237.000 employés pendant la crise Covid

YUKA – Nouvelle condamnation pour pratiques commerciales déloyales et trompeuses et dénigrement

Le Tribunal de Commerce de Brive, dans le cadre de l'action en justice intentée par la société Mont de la Coste a condamné le 24/09 YUKA pour pratiques commerciales déloyales et trompeuses et pour dénigrement au regard des allégations négatives portées injustement sur les nitrites et les produits de charcuterie de l'entreprise contenant des nitrites. Ce jugement, exécutoire, vient ainsi conforter les jugements des Tribunaux de Commerce de Paris de mai dernier suite à l'action en justice menée par la FICT et d'Aix en Provence du 13/09 suite à l'action d'ABC Industrie. YUKA est ainsi condamnée à 20 000€ de dommages et intérêts, à supprimer le lien avec la pétition et à procéder à plusieurs suppressions ou modifications de mentions concernant les nitrites.

A noter que suite à cette condamnation, une [cagnotte](#) a été lancée par YUKA, initialement pour financer les dommages et intérêts et frais de justice. YUKA a ensuite modifié sa communication en supprimant toute référence au paiement des d'avocats – en effet, il est interdit de procéder à une souscription pour financer des frais et dommages et intérêts prononcés par des condamnations. Au 1^{er}/10, la cagnotte s'élevait à 86 156€, avec 4268 participants.

Labels alimentaires & SIQO – Remise en cause par GreenPeace, WWF et UFC-Que Choisir

Greenpeace, WWF et l'UFC-Que choisir ont présenté le 28/09 les résultats de 2 études sur les labels alimentaires et les signes de qualité. La [première](#), menée par Greenpeace, WWF et le bureau d'études Le Basic, évalue la durabilité de 11 démarches alimentaires. Elle met en avant les faibles bénéfices sur les critères environnementaux (ressources en eau, biodiversité, qualité de l'air, climat...) de la certification haute valeur environnementale (HVE). La [seconde](#) étude, présentée par l'UFC-Que choisir, montre qu'un tiers des appellations d'origine protégée fromagères et labels rouges testés ne garantissent ni la typicité ni la qualité des produits et dénoncent un système de certification « sous l'influence des professionnels ».

Dans un [communiqué](#), les 3 organisations demandent la suspension du soutien public à la certification HVE tant que le cahier des charges n'a pas été révisé et qu'elle ne soit plus identifiée comme « durable » dans la loi Egalim. Elles appellent en outre à la révision de la gouvernance des signes officiels en élargissant la représentation de la société civile dans l'élaboration et la gestion des labels et invitent les pouvoirs publics à conditionner le soutien public aux impacts des démarches et non à leurs intentions affichées

Dénominations/produits végétariens – Notification du projet de décret

La France a notifié le 30/09 à la Commission européenne l'article 5 de la loi n° 2020-699 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires et son projet de décret d'application, visant à réserver l'emploi de certaines dénominations et restreindre leur utilisation pour les denrées contenant des protéines végétales. Ce texte prévoit une restriction de l'usage des dénominations traditionnellement utilisées pour désigner des aliments d'origine animale pour décrire, commercialiser ou promouvoir les denrées à base de protéines végétales fabriquées et commercialisées sur le territoire français. La restriction s'applique à la terminologie propre aux secteurs traditionnellement associés à la viande et au poisson. A cet effet, il couvre les produits incorporant des protéines végétales ou des ingrédients d'origine non-animale contenant des protéines. Enfin, le texte prévoit des sanctions en cas d'infraction.

[Notification 2021/633/F](#) - [Projet de décret](#)

