



Revue de presse

Semaine du 9 au 15 octobre 2021



A NE PAS MANQUER

SALON

Ouverture du Sandwich & Snack Show à Paris

BRA RESTAURATION 13/10/2021

Le Sandwich & Snack Show débute ce mercredi 13 octobre à Paris Expo Porte de Versailles. Organisée par RX France, cette 21e édition réunit quelque 300 exposants et devrait accueillir 9 000 visiteurs sur 2 jours. 11 parcours de visite ont été pensés autour de thèmes phares : innovations, vegan, circuits courts, solutions Covid...

J-50 avant notre Congrès de la RHD 2021 !

NEORESTAURATION 13/10/2021

Rendez-vous pour la 18ème édition du congrès de la RHD de Néo, le 2 décembre à la Bellevilloise, à Paris.

Innovations et échanges au menu de Food Hotel Tech 2021 à Paris

BRA RESTAURATION 12/10/2021

Après Nice les 5 et 6 octobre, Food Hotel Tech sera de retour au Paris Event Center les 9 et 10 novembre prochain. Pour sa 6ème édition, le salon professionnel de la digitalisation de l'hôtellerie et de la restauration réunira 250 exposants, parmi lesquels 70 start-ups.



A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

La mozzarella supplante le camembert comme fromage préféré des français

BFM BUSINESS 13/10/2021

Alors que les ventes de camembert reculent en France depuis plusieurs années, celles de mozzarella sont en plein boom et dépassent pour la première fois en 2021 celles du fromage français.

La crise sanitaire a modifié nos comportements alimentaires, mais ça ne va pas forcément durer

QUEST France 12/10/2021

Livraison à domicile, courses en drive... La crise sanitaire a fait évoluer certains de nos comportements alimentaires. En revanche, le contenu de notre assiette, lui, n'a pas beaucoup changé. Entretien avec Jean-Louis Lambert, sociologue de l'alimentation.

Retour du sandwich, gamelle au travail : la pandémie a transformé les habitudes alimentaires des Français

RMC 09/10/2021

Le télétravail et la fermeture des restaurants ont poussé les Français à changer leurs habitudes d'alimentation. Et les commerçants se sont également adaptés.

EGALIM

Le Parlement vote une loi pour protéger la rémunération des agriculteurs

LE POINT

Porté par un député LREM et adopté à l'unanimité, le texte prévoit notamment la signature de contrats longue durée entre producteurs et transformateurs.

⇒ **LA VOIX DU NORD**

⇒ **OUEST FRANCE**

Loi Egalim 2 et méthodes de voyous dans la grande distribution

L'HUMANITE 14/10/2021

Selon l'INSEE, le revenu des paysans reste désespérément bas au regard de la quantité de travail fournie par la profession. La situation s'aggrave aussi dans les PME de l'industrie agroalimentaire en raison de l'augmentation des coûts de production via la hausse des prix des carburants, du gaz, de l'électricité et des emballages.

RESTAURATION COMMERCIALE – HOTELLERIE

Poke bowls, tacos, ramen... l'offre de la vente à emporter ne cesse de s'élargir

LES ECHOS 14/10/2021

A côté des boulangeries et de la restauration rapide, les établissements fondés sur le service à table misent désormais aussi sur le snacking. Et si le sandwich, le burger et la pizza restent des best-sellers, poke bowls, tacos et ramen montent en puissance.

Lancement officiel de l'Institut International Joël Robuchon

LE CHEF 14/10/2021

Sophie Robuchon a présenté le 13 octobre dernier au Futuroscope (Chasseneuil-du-Poitou) les contours de l'Institut International Joël Robuchon. Alors qu'il devait se trouver dans la ville de Montmorillon, l'Institut se déploiera finalement sur trois sites;

⇒ **France 3**

⇒ **LE FIGARO**

Vers la liquidation de Planet Sushi ?

BRA RESTAURATION 12/10/2021

En redressement judiciaire depuis février 2020, Planet Sushi présente le 14 octobre son plan de continuation devant le tribunal de commerce de Nanterre, annonce le Journal du Dimanche. Fondé en 1998 par Siben N'Ser, le Groupe comptant 18 restaurants en propre et plus de 30 en franchise en France risque la liquidation. 350 emplois sont menacés.

Pascal Peltier (METRO France) : "Je confirme mon optimisme pour le secteur de la restauration"

L'HOTELLERIE RESTAURATION 11/10/2021

S'appuyant sur les chiffres et les faits, le directeur général de METRO France observe la reprise. Pascal Peltier y participe en proposant des produits et services qui évoluent avec la nouvelle donne.

RESTAURATION COLLECTIVE

Fin du plastique dans les cantines de Paris en 2026: "nous allons plus loin que les objectifs de la loi [Egalim]"; assure Audrey Pulvar, adjointe à la mairie de Paris

BFM TV 11/10/2021 (vidéo)

- ⇒ **PARIS MATCH**
- ⇒ **LE FIGARO**
- ⇒ **20 MINUTES**

DEVELOPPEMENT DURABLE / EMBALLAGE

Emballages durables au Pro Sweets de Cologne

LE MONDE DES BOULANGERS 12/10/2021

Du 30 janvier au 2 février 2022, le salon ProSweets Cologne mettra l'accent sur les matériaux d'emballage et les machines qui ont moins d'impact sur l'environnement dans l'industrie du snacking et de la confiserie.

Les emballages plastiques pour certains fruits et légumes seront interdits dès le 1er janvier 2022

20 MINUTES 11/10/2021

Aujourd'hui, 37 % des fruits et légumes sont vendus emballés dans les magasins français, ce qui représente entre un et deux milliards d'emballages utilisés chaque année. Dès le 1er janvier 2022, de nombreux emballages plastiques vont disparaître des supermarchés. La Cellophane, les barquettes ou les sachets plastiques seront ainsi interdits. Cette nouvelle mesure entre dans le cadre de la loi anti-gaspillage votée début 2020. Le nouveau décret doit être publié ce mardi, selon les informations du Journal du Dimanche.

LE MARCHÉ DU BIO EST-IL À BOUT DE SOUFFLE?

BFM BUSINESS 09/10/2021

Après de très belles performances pendant les confinements, les produits bios (notamment le lait et les œufs) voient leurs ventes reculer depuis plusieurs mois. Signe d'un marché à bout de souffle? La crise sanitaire avait aussi fait des heureux... Parmi eux, les producteurs de produits bio qui avaient tiré leur épingle du jeu avec une demande très forte des consommateurs. Farine, lait, œufs... tout l'attirail des gâteaux faits maison avait profité de cette engouement.

RESTAURATION HORS DOMICILE : dis-moi qui tu es, je te dirai ce que tu manges

The NPD Group dresse le portrait des consommateurs de la RHD

Paris, le 18 octobre 2021 — Après l'annonce par The NPD Group d'un retour à la normale du marché de la restauration hors domicile en 2023, le leader mondial des études de marché se penche aujourd'hui sur l'évolution de la consommation de la restauration par profil type, de 2016 à 2019 (année de référence pré-Covid).

Les 18-24 : digital, green & clean

Sensibles aux tendances digitales et autres influences venues d'ailleurs, les 18-24 ans impulsent le renouveau du secteur de la RHD. Si leur fréquentation de la restauration à table s'est intensifiée entre 2016 et 2019 (+7 % en visites), on constate une déstructuration des temps de repas traditionnels au bénéfice de moments de la journée moins onéreux tels que les snacks du matin (+25 % en visites) ou de l'après-midi (+34 %). Dans leur assiette, ces jeunes consommateurs délaissent au fil des ans les plats classiques pour des options végétariennes : en 2019, un bowl ou burger vegan sur trois est consommé par un jeune adulte. Leur choix est dicté par une conscience environnementale plus éveillée et des plats colorés très « instagrammables ». Comme ils sont fidèles à des préceptes de vie plus saine, on observe une baisse de trois points de leur consommation d'alcool entre 2016 et 2019 : à la veille de la crise sanitaire, un jeune sur quatre commande une boisson alcoolisée en restauration à table, contre près d'un sur trois en 2016.

Les + de 50 ans : l'éternelle jeunesse des quinquas

Au fil des ans, les 50 ans et plus confirment leur place de clientèle phare de la restauration à table : entre 2016 et 2019, leurs visites augmentent de 33 % à 40 % dans ce circuit. Une aubaine pour les restaurateurs puisque cette cible, amatrice de bons plats et d'alcool (en 2019, un convive de ce profil type sur deux consomme de l'alcool au cours d'un repas au restaurant), au pouvoir d'achat confortable, n'hésite pas à payer un ticket moyen plus élevé (16,2 € contre 15 € au global).

Une mutation s'observe toutefois en restauration rapide, circuit dans lequel la fréquentation des plus de 50 ans augmente de 26 % entre 2016 et 2019. Sur le long terme, deux habitudes s'installent avec l'essor des visites du matin (+30 %) et du déjeuner (+28 %).

Maria Bertoch, experte Foodservice France au sein de The NPD Group, commente : « Cette croissance des visites de ce profil de consommateur en restauration rapide est tout d'abord mécanique : la part des 50 ans et plus ne cesse d'augmenter, car ils représentent aujourd'hui une partie importante de la population. Elle s'explique également par la nostalgie de ce public qui a vécu l'apparition des premiers fast-foods dans leurs jeunes années. Un plaisir qu'ils aiment partager avec leurs petits-enfants, pour le plus grand bonheur de ces derniers ».

Les solos sans complexe

La tendance solo gagne du terrain, enregistrant à elle seule un gain de 103 millions de visites, soit une progression de 5 % entre 2016 et 2019. Avant la crise sanitaire, les solos représentaient 34 % des visites globales. Les dépenses totales des adultes qui fréquentent les établissements seuls comptent pour environ un cinquième de l'ensemble des dépenses en restauration commerciale. Dopée par l'accélération du rythme de vie, une consommation toujours plus nomade et la déstructuration des temps de repas, la fréquentation en solo de la restauration commerciale concerne majoritairement les actifs : 30 % des visites des 18-49 ans. Les outils nomades connectés, comme les smartphones et les ordinateurs portables, ainsi que l'émergence d'un mode de consommation et d'une prise de repas plus fluides, semblent avoir décomplexé les consommateurs en solo et contribué à l'accélération du phénomène.

Les familles avec enfants : l'avenir

Avant la crise sanitaire qui a touché la RHD, le profil type des familles avec enfants était celui dont les visites progressaient le plus (11 %), notamment dans le circuit de la restauration rapide (12 % en visites et 13 % en dépenses, entre 2016 et 2019). Aujourd'hui plus que jamais, « faire plaisir aux enfants » est la principale motivation d'un repas familial pris en extérieur. De fait, le critère « les enfants aiment cet endroit » dicte le choix du lieu de 30 % des visites en restauration commerciale et influence une visite sur trois en restauration rapide. Un arbitrage lucratif qui a généré 400 millions de visites en restauration commerciale en 2019, avec 30 € euros dépensés en moyenne par famille. Circuit de prédilection des familles avec enfants, la restauration rapide permet de partager un moment convivial — sur place de préférence (visites en hausse de 14 %) ou à la maison (augmentation des livraisons de 30 % en quatre ans) —, tout en accédant à des menus prisés par les plus jeunes.

Maria Bertoch conclut : « Si les familles représentaient 30 % des visites en restauration commerciale avant la crise sanitaire, la marge de progression reste élevée, car seuls 15 % des établissements proposent actuellement des menus adaptés aux enfants. Les professionnels qui feraient le choix de travailler plus spécifiquement leur offre à destination des plus jeunes (accueil, divertissement, composition des menus), en les rendant notamment plus sains et de meilleure qualité, pourraient tirer leur épingle du jeu. Les enfants d'aujourd'hui ne sont-ils pas les consommateurs de demain ? »

Colloque Nutrition - Journée Benjamin Delessert

La prochaine Journée Benjamin Delessert se déroulera le vendredi 4 février 2022 en présentiel et webinar avec des thématiques en lien avec les rythmes alimentaires, le Goût et l'olfaction. La journée Benjamin Delessert est une journée de conférence destinée aux diététiciens, médecins nutritionnistes, professionnels de santé, ingénieurs des industries de l'agro-alimentaire et étudiants en diététique.

[Programme](#) – [inscriptions](#)

INFOS INTERNES

Sodexo Sports et Loisirs devient « Sodexo Live ! »

BRA RESTAURATION 14/10/2021

Souhaitant réaffirmer ses ambitions dans les domaines du sport, de l'événementiel et des loisirs, Sodexo lance « Sodexo Live ! ». Cette marque mondiale unique rassemble désormais toute l'expertise du groupe dans ces secteurs

McDonald's France visé par une plainte de l'UFC-Que Choisir

BRA RESTAURATION 14/10/2021

McDonald's est dans le collimateur de l'UFC-Que Choisir. L'association de consommateurs annonçait le 13 octobre dernier avoir déposé plainte contre le groupe McDonald's France devant le Tribunal judiciaire de Paris pour « pratiques commerciales trompeuses »

Bridor et Garden Gourmet s'associent sur une gamme de snacking flexitariens

NEORESTAURATION 14/10/2021

Association intéressante entre Bridor, leader dans la fabrication de produits de boulangerie premium, et Garden Gourmet, spécialiste chez Nestlé des produits végans et/ou végétariens. Face à la réduction de la consommation de viande et la volonté pour les consommateurs de manger plus sainement, les deux marques s'associent pour proposer 8 recettes du quotidien, gourmandes et veggie, où l'on peut retrouver notamment le Sensational Burger de Garden Gourmet, comme le Bun'n'Roll, très spécifique, de Bridor.

ÉCOLOGIE - ENVIRONNEMENT

Contexte - 15/10/2021 : [Affichage environnemental - Les questions qui divisent](#) (citation ANIA)

Pour la directrice du pôle Alimentation saine, sûre et durable de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (Ania), Sandrine Blanchemanche, le principal défaut d'Agribalyse est de ne pas différencier les produits d'une même catégorie. En ne proposant qu'un score moyen pour chacune de celles-ci, il ne permet pas de distinguer une tomate conventionnelle d'une autre issue de l'agriculture biologique ou un yaourt à la grecque conditionné dans du plastique d'un autre emballé dans du carton et produit avec du lait local... « Toutes les améliorations ou les initiatives prises par les entreprises pour améliorer leur process ne sont pas reflétées dans ce score. C'est un problème majeur pour les entreprises de l'alimentation », explique-t-elle.

AFP - 11/10/2021 : [Fin des emballages plastiques sur une trentaine de fruits et légumes au 1er janvier 2022](#)

AFP - 11/10/2021 : [Paris: la Ville vise la fin du plastique dans ses cantines d'ici 2026](#)

Les Echos - 11/10/2021 : [Biodiversité: la COP15 pourrait sonner le réveil de la communauté internationale](#)

MATIÈRES PREMIÈRES ET INFLATION – EGALIM 2

France info - 14/10/2021 : [Julien Denormandie - L'invité de la matinale](#) (A partir de 3'45)

Les industriels disent qu'ils vont devoir augmenter les prix de 10%, les distributeurs parlent eux de 5%. Est-ce que les prix vont augmenter pour les consommateurs ? **“ Oui, mais il faut faire attention à ne pas opposer la rémunération des agriculteurs et les prix alimentaires. On vient de voter une loi qui permet de mettre de la transparence dans tout ce système : agriculteurs, industriels et distributeurs. Aujourd'hui on fait face à des inflations, on le constate tous les jours. Si il y a bien un gouvernement qui ne cesse d'agir sur le pouvoir d'achat c'est bien le nôtre, même si c'est très compliqué car on voit en parallèle que le prix des matières premières, de l'énergie, du gaz et du transport augmentent.”**

CONTROLES DES ACTEURS :

Le Monde - 13/10/2021 : [La lutte entre l'appli Yuka et la charcuterie se poursuit](#)

Pour soutenir l'application nutritionnelle Yuka dans son épreuve de force avec l'industrie charcutière, les consommateurs mettent désormais la main à la poche. Et le compteur de la cagnotte continue de tourner. « Nous avons récolté 340 000 euros de la part de 18000 participants. Nous savions qu'il y avait des gens qui voulaient nous soutenir, mais nous ne nous attendions pas à une réponse d'une telle ampleur », explique Julie Chapon, cofondatrice de l'application.

AFP -12/10/2021 : [L'Autorité de la concurrence accuse des entreprises d'avoir caché la présence possible de bisphénol A](#)

AFP - 13/10/2021 : [Bisphénol A: les ententes pour ne pas communiquer datent d'avant 2015, précise l'Autorité de la concurrence](#)