



Revue de presse

Semaine du 16 au 22 octobre 2021

A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #20 > ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter!

SNACKING 21/10/2021

- #1 | Planet Sushi: le plan de continuation accepté par le tribunal de commerce de Nanterre
- #2 | De plus en plus de moments de consommation au-delà du déjeuner et du dîner
- #3 | Quelles seront les tendances des réseaux sociaux pour 2022 ?
- #4 | Engagement des marques : les entreprises sont-elles vraiment passées à l'action ?
- #5 | E-commerce 2022 : La plus grande progression de la digitalisation revient à la restauration !
- #6 | Prospectives : les 13 Cultures émergentes qui auront une forte résonance dans les années à venir
- #7 | Sodexo va nourrir les athlètes de Paris 2024
- #8 | Un snacking pédagogique a ouvert au lycée Hôtelier La Providence de Dieuze
- #9 | "Le Pic de la #streetfood" porte le dynamisme de la restauration !
- #10 | Fintech : Swile lève 200 millions de dollars et devient la 19ème licorne française
=> Après le McDrive, découvrez le McBoat !

Les familles avec enfants, une opportunité pour la RHD selon The NPD Group

BRARESTAURATION 19/10/2021

Dans une nouvelle étude parue mi-octobre, The NPD Group dresse le portrait des consommateurs de la RHD. L'entreprise se penche en effet sur l'évolution de la consommation de la restauration par profil type, de 2016 à 2019. Deux tranches d'âges sont particulièrement mises en lumière : les 18-24 ans d'une part et les plus de 50 ans d'autre part.

- ✓ Les plus de 50 ans : la clientèle phare de la restauration à table mais séduit par la restauration rapide
- ✓ Hausse des visites en solo notamment chez les actifs
- ✓ Adapter son offre aux plus jeunes: les familles avec enfants = une potentialité de croissance mais l'offre n'est pas suffisante à destination des plus jeunes.
- ✓ Les 18-24 ans, plus digital, green & clean

⇒ **NEORESTAURATION**

⇒ **SNACKING**

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...

Sandwich & Snack Show et Parizza reviennent les 30 et 31 mars 2022

HOTELLERIE ET RESTAURATION 20/10/2021

Paris (75) Résultat d'un secteur en pleine effervescence et des professionnels impatients de se retrouver : 9 000 professionnels étaient présents les 13 et 14 octobre au parc des expositions Porte de Versailles pour découvrir près de 200 innovations proposées par plus de 270 sociétés et marques exposantes.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

« Pour beaucoup de Français, manger n'est pas seulement manger »

LES ECHOS 22/10/2021 Publié le 22 oct. 2021 à 6:02 Mis à jour le 22 oct. 2021 à 7:20 Par **Henri Gibier**

Sociologue spécialiste de l'alimentation, auteur de « L'omnivore », Claude Fischler ausculte les manières de se nourrir à travers les époques et les cultures. Il analyse pour nous les changements profonds dans notre attitude à l'égard de la nourriture, mais en souligne aussi les permanences.

Qu'est-ce qui se cache derrière l'apparent regain d'intérêt de nos concitoyens pour la gastronomie et la cuisine ? Sans doute pas un retour vers la période d'avant la mondialisation, où le repas était d'abord considéré comme un acte collectif et un instrument de socialisation. Aujourd'hui, l'individualisation- fruit de la globalisation- s'est solidement installée dans l'acte de manger et bouleverse en profondeur notre rapport à la nourriture. Proche d'Edgar Morin, ancien directeur de l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain, Claude Fischler, l'un des plus grands spécialistes français de l'alimentation, nous parle des grandes ruptures-mais aussi des constantes- qui structurent cette passion française.

Qu'est ce qui a changé dans nos manières de manger ?

Pour comprendre le changement, commençons par la permanence. Les données récemment compilées par l'OCDE montrent que les Français sont toujours ceux qui passent le plus de temps à table. Par ailleurs, ce sont ceux qui mangent le plus à heures fixes et donc souvent ensemble. Manger, dans l'espèce humaine, est une activité éminemment sociale et collective, tout simplement parce que, dans tout groupe humain depuis les chasseurs-cueilleurs (99% de notre histoire), l'organisation sociale se fonde sur la collecte et la répartition des ressources...

Dans beaucoup de cultures, manger seul est mal vu, sinon franchement réprouvé, parce que perçu comme un refus de jouer le jeu du partage ou comme une mise à l'écart. Dans certaines sociétés, par exemple africaines, qui manger seul est plaint à moins d'être soupçonné... Les Français, jusqu'à présent, aiment particulièrement la commensalité, le fait de partager la table. Ils la confondent avec la « convivialité », le disent et le pratiquent.

Le changement, maintenant. C'est un phénomène de long terme avec des crises et des accélérations. Tenons-nous en aux dernières décennies : dans la plupart des sociétés urbaines, l'individu, le sujet, tend à acquérir de plus en plus d'autonomie. Il est censé pouvoir choisir plus librement sa carrière, son ou sa partenaire, les voies de son « épanouissement »... Cette autonomie, même si elle est au moins en partie remise en question par la pandémie, s'étend aujourd'hui au rapport au corps et à l'alimentation. Elle s'affirme en matière alimentaire : l'individu a beaucoup plus de latitude, (mais aussi de responsabilité personnelle, sur ce qu'il absorbe).

On mange de plus en plus à l'extérieur du domicile ; on simplifie de plus en plus souvent les menus ; les préférences ou aversions individuelles sont de plus en plus mises en avant par les uns, tolérées, sinon acceptées, par les autres... Mais avec la liberté de l'autonomie apparaissent les problèmes de l'individualisation. Il faut savoir décider, choisir et non plus seulement appliquer l'usage collectif, le « on a toujours fait comme ça ». Et tout cela s'accompagne d'une méfiance croissante et même d'une défiance à l'encontre des aliments transformés par l'industrie...

En quoi cette individualisation est-elle un si grand bouleversement ?

Dans le modèle « traditionnel », on tient beaucoup compte des autres, des règles et normes collectives. Ainsi, c'est à table qu'on commence à inculquer à l'enfant les normes de sa famille et de sa culture : les horaires et le déroulement du repas, mais aussi les relations entre individus, les rôles respectifs et, ne serait-ce que par le placement à table, les statuts et la hiérarchie.

Les manières de table, la bienséance ont certes une part d'arbitraire et servent à se reconnaître ou se distinguer entre gens « du même monde », mais on oublie peut-être parfois qu'elles portent les principes du collectif, du respect d'autrui, du partage et de la solidarité : « Attends que tout le monde soit assis »... « Ne te sers pas le premier », « Ne gêne pas les autres en faisant des bruits ou en te tenant mal », « Si tu n'aimes pas, n'en dégoûte pas les autres »... Les autres, toujours les autres - et la nourriture elle-même, à laquelle on manifeste une sorte de respect...

Les baby-boomers se souviennent de repas dominicaux au cours desquels les enfants devaient rester à table des heures, on leur apprenait à « ne pas se lever sans permission », ils ne parlaient que si on les y autorisait et surtout devaient manger tout ce qu'on leur servait « un enfant bien élevé mange de tout - et finit son assiette ». Mais si on commence à penser le fait de manger comme un acte qui relève d'abord de l'autonomie individuelle, tout devient différent. Aujourd'hui, la norme acceptée très largement (plus de 90% dans un échantillon de Français des deux sexes), tient dans la phrase « un enfant bien élevé doit goûter de tout »...

Comment interpréter ce changement ?

Enfant, je me souviens d'avoir été perplexe devant l'injonction « finis ton assiette, pense aux petits Chinois ! » Je me demandais bien pourquoi et comment les « petits Chinois » pouvaient être affectés par ce que j'avais du mal à avaler... Aujourd'hui, le sous-texte apparaît : jadis en somme, ce que nous mangions était pensé comme « une part ». Une part de quoi ? Une part de la disponibilité de nourriture, inégalement répartie mais virtuellement due, avec la conscience plus ou moins obscure qu'il « n'y en avait pas assez pour tout le monde » et que laisser, c'était gaspiller et priver virtuellement quelqu'un à qui cette part perdue aurait pu, aurait dû revenir.

Par la suite, avec l'avènement de la consommation de masse mais aussi l'individualisation, la nourriture a, semble-t-il, été pensée de moins en moins comme « une part » due à autrui et de plus en plus comme un choix, exigé et respecté. Un choix qui devait être fait moins en fonction des autres que de soi-même. Un choix de préférence conforme à la santé, *sanitas* et *sanctitas* (santé et sainteté, deux formes de salut) se confondant de plus en plus dans la responsabilité de « faire les bons choix ». En outre, depuis peu, nous assistons à un glissement ou une extension de l'injonction vers la santé et la survie de la planète. Une responsabilité vis-à-vis de l'humanité et de la vie... Et en somme, ce que l'on chercherait à inculquer aux enfants aujourd'hui, c'est le sens de cette responsabilité, celle de « faire les bons choix », pour soi-même mais aussi pour la planète...

En ce sens la façon dont on s'alimente devient un acte écologique ?

Tout à fait. La tendance nouvelle de notre époque, encore accélérée par la pandémie, c'est la prise de conscience d'une unité de la planète devant les problèmes de santé comme les problèmes environnementaux. On parle d'une approche *One Health*. Certains découvrent qu'il faut « redonner de la valeur » à l'alimentation, qu'elle n'est pas un simple produit de consommation, puisqu'elle nous construit, devient notre propre substance et que, littéralement, nous sommes ce que nous mangeons.

Il y a plus. À l'heure de la prise de conscience écologique, on découvre à quel point l'alimentation constitue une voie de communication essentielle entre notre organisme et l'écosystème. Les récentes révolutions biologiques, à propos du microbiote intestinal, d'une part, des rapports entre l'expression des gènes et les facteurs environnementaux (l'épigénèse), d'autre part, montrent que nos organismes abritent de véritables écosystèmes internes, les microbiotes et les dizaines de milliards de micro-organismes qui les constituent, interagissant avec l'écosystème externe, en particulier par l'alimentation. Désormais, il n'est plus seulement nécessaire de penser le monde et l'alimentation en termes écologiques : il est impossible de ne pas le faire.

Et quel effet ces évolutions ont-elles sur nos manières de manger ?

Avant cette prise de conscience écologique naissante, une morale du mangeur-individu s'était solidement établie sur la base de la nutrition médicale. Les êtres libres, autonomes et responsables que nous étions devenus devaient faire des choix supposés rationnels aux yeux du nutritionniste. Le médecin pouvait faire appel à votre sens de la responsabilité, pour ainsi dire à votre sens moral, en dressant la liste de ce que vous deviez, pouviez, manger de ce que vous deviez éviter. Cette idée de réguler les conduites alimentaires de chacun en appliquant les principes - par définition changeants car évoluant avec les connaissances - de la nutrition, c'est ce qu'un sociologue australien a appelé le nutritionnisme.

Or le pays où, depuis plus d'un siècle, on a « inventé », le plus prôné et appliqué ce « nutritionnisme », les Etats-Unis, est aussi celui qui compte aujourd'hui la plus forte proportion d'obèses : 35% de la population. Dans ce pays, l'agroalimentaire s'est très tôt industrialisé massivement. Ce qui était recherché, c'était un plus petit dénominateur commun entre la mosaïque de cultures alimentaires constituant la population, de quoi plaire à tous et à chacun, et l'abondance à petit prix.

Mais cette approche s'est en réalité traduite par une trivialisaiton de la nourriture : il ne suffit pas que le prix de la nourriture baisse, il faut encore qu'elle garde sa valeur. Ce processus de trivialisaiton a accru les inégalités : les classes les moins aisées ont un accès de moins en moins régulé collectivement - par des cultures et traditions culinaires - à une alimentation surabondante, simple à consommer, instantanément gratifiante (grasse, salée, sucrée) et réprouvée par les campagnes d'éducation sanitaire... dont les responsables semblent vouloir convaincre les pauvres de se nourrir de brocolis, quinoa ou chou « kale » qu'adoptent les foodies et joggers plus éduqués des quartiers moins défavorisés...

Mais la France est différente, non ?

La France est jusqu'ici moins touchée : même si l'obésité a aussi progressé, elle est moitié moindre qu'aux Etats-Unis et inférieure à ce qu'elle est dans divers pays voisins comme le Royaume-Uni et l'Allemagne. Pourquoi ? Peut-être parce que les Français dépensent plus pour la nourriture que d'autres pays de même niveau en proportion de leur budget familial. Ils accordent plus d'importance à la qualité. Leur consommation présente des caractéristiques particulières : ils grignotent » moins entre les repas que les autres (mais le snacking est promu de plus en plus efficacement), consomment moins de sodas que la plupart des autres pays développés. Le repas est vu comme le moment de sociabilité par excellence, en famille ou à l'extérieur, et donc valorisé plutôt que trivialisé. Et, surtout, pour une grande partie de la population, le repas reste très ritualisé, mieux régulé socialement.

Manger, c'est un lieu, un temps, des convives, une organisation du repas, même si celle-ci est en évolution

Pour beaucoup de Français, manger n'est pas toujours manger : un sandwich debout au comptoir à l'heure du déjeuner, ce n'est pas manger. Manger, c'est un lieu, un temps, des convives, une organisation du repas, même si celle-ci est en évolution. On adapte le rite, on le simplifie, mais il reste essentiel. Les nouvelles générations, celles de la « food tech » et des repas « à l'arrache » semblent sur le point de faire sauter les derniers verrous. Mais un regard comparatif avec les pays voisins montre que, à côté des similitudes, il reste des spécificités françaises...

Qu'est-ce qui nous pousse à cuisiner, en fin de compte ?

D'abord, dirais-je, le partage du plaisir. Qui cuisine cherche à gratifier ses convives et, c'est moins souvent souligné, à être gratifié soi-même par le plaisir ainsi créé. C'est d'ailleurs là la source des problèmes de plus en plus souvent soulevés par ce que j'ai appelé « les alimentations particulières » (les « alimentations sans » ou le « sans-sans ni-ni » : gluten, lactose, etc.). L'individualisation introduit en effet une nouveauté radicale : la capacité revendiquée par un invité de demander à l'invitant de satisfaire ses particularités ou particularismes alimentaires - régimes, aversions, évitements éthiques ou sanitaires. C'est une nouveauté quasi anthropologique, puisque l'hospitalité, de façon assez universelle, fonctionne sur un principe implicite de réciprocité : tu m'offres gîte et couvert en échange de la confiance que je te manifeste en acceptant de boire et manger sans sourciller ce que tu m'offres - ce qui n'est pas toujours facile ! Les récits de voyageurs et d'ethnologues en témoignent souvent.

Plus profondément encore, la cuisine a une fonction liée à notre statut d'omnivore. L'omnivore a intérêt à être prudent devant ce qu'il ne connaît pas. Mais s'il n'aime guère la nouveauté, il supporte mal la monotonie car, biologiquement, il a besoin d'un minimum de variété. Il est en somme et néophile et néophobe... C'est précisément la résolution de ce paradoxe qui est une fonction essentielle de la cuisine. La cuisine, c'est l'art de changer dans la continuité, d'introduire de la nouveauté, par exemple de nouveaux aliments, en les accommodant à une sauce familière, en les « infiltrant » dans un créneau familial. Mais c'est aussi ce qui permet de mettre de la variété dans un ordinaire trop monotone : de la morue tous les jours au Portugal ? Oui, mais vous dit-on, plus de 365 recettes différentes...

Les passionnés de la cuisine, aujourd'hui, puisent dans un répertoire de moins en moins traditionnel, de plus en plus ouvert sur les cuisines d'ailleurs, de plus en plus syncrétique, de plus en plus en recherche de variété davantage, semble-t-il, que de familiarité... À moins que la cuisine ne soit, pour d'autres, un « sport spectacle » que l'on suit à la télévision dans Top Chef...

Quant à l'évolution des restaurants gastronomiques, elle a peut-être négligé la part du familial : jadis on allait chez un grand chef pour goûter ses recettes les plus éprouvées, ses plats signature. Aujourd'hui, le client fortuné s'assied en disant in petto au chef : « Et maintenant, étonnez-moi. » On oublie peut-être ceci : la cuisine, c'est découvrir, mais c'est aussi retrouver. L'éblouissement de la création, mais aussi les retrouvailles proustiennes...

Quelle est aujourd'hui l'influence de la cuisine française dans le monde ?

Ce qui a fait sa force limite aujourd'hui son expansion. La cuisine française, celle qui est réputée internationalement, est issue de la cuisine de cour du XVII^e siècle codifiée et professionnalisée au XIX^e siècle. C'est une cuisine d'apparat faite par des professionnels dont la compétence est unique et le reste. Les plus grands cuisiniers de la planète, aujourd'hui encore, ont souvent été formés en France ou par des Français. Mais cette cuisine reste associée à l'exception plus qu'au quotidien, au luxe et à l'apparat plus qu'à la convivialité, pourtant si chère aux Français... Il y a aujourd'hui des grands cuisiniers un peu partout, de Hong Kong au Pérou. Même s'ils ont été formés en France, c'est rarement de la cuisine française qu'ils produisent.

Propos recueillis par Daniel Fortin et Henri Gibier

FILIERE

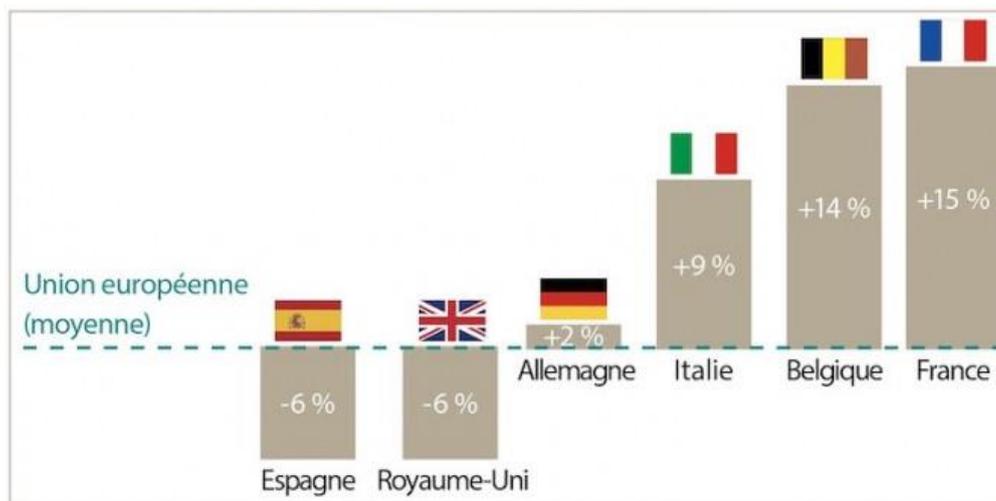
Aliments : la France, championne des prix élevés

60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

En moyenne, les produits alimentaires sont 15 % plus chers dans l'Hexagone que dans le reste de l'Union européenne. Voici pourquoi.

Celles et ceux qui ont passé leurs vacances en Espagne, au Royaume-Uni ou même en Allemagne s'en sont peut-être rendu compte. La facture au supermarché a été plus légère là-bas qu'en France. Les statistiques d'Eurostat sont formelles : notre pays figure parmi les plus chers de l'Union européenne pour ce qui concerne les achats alimentaires.

Certes, le Danemark, le Luxembourg et l'Autriche culminent à des niveaux plus élevés. Mais la France est juste derrière : nous payons en moyenne nos courses 15 % de plus que les autres pays. Plus inquiétant, cet écart ne cesse de croître : il était de +8 % en 2013, et de +12 % en 2016. À niveau de vie comparable, les Allemands achètent leur alimentation 14 % moins cher que les Français.



Eurostat/60 Millions

Pourquoi une grande nation agroalimentaire comme la nôtre, qui maîtrise quasiment tous les maillons de la chaîne, de la culture des matières premières jusqu'à la distribution, en passant par les industries de transformation, n'offre-t-elle pas des prix plus abordables ? D'autant que 80 % des aliments que nous consommons sont cultivés et transformés dans notre pays, rappelle l'Association nationale des industries alimentaires (Ania).

60 % des aliments sont vendus en hypermarché

Première explication : la prédominance des hypermarchés dans notre pays. Même s'ils existent dans d'autres pays, la France reste le berceau de ces magasins de plus de 2 500 m² où l'on vend tout sous le même toit. Au point que près de 60 % des produits de grande consommation sont vendus en hyper, soit deux fois plus qu'en Allemagne où le format des petites surfaces, notamment discount, domine.

Qui dit hypermarché, dit plus large gamme de prix. « *Les hypers accueillent davantage de produits premium, régionaux ou locaux qui tirent les indices vers le haut, même s'ils coexistent avec une offre d'appel à bas prix* », observe l'Institut de liaisons des entreprises de consommation (Ilec).

Multinationale ou PME, même traitement

Une analyse partagée par Dominique Amirault, président de la Fédération des entreprises et entrepreneurs de France (FEEF), qui regroupe la quasi-totalité des fournisseurs en produits alimentaires de la grande distribution. « *En France, les consommateurs ont accès à une grande diversité de produits, la plupart étant fabriqués par des PME. La demande de produits locaux, éthiques, authentiques, est actuellement très forte. Et ces produits ne sont pas moins chers que les autres.* »

Dominique Amirault constate également des différences dans les rapports avec les distributeurs. « *En Allemagne, Aldi achète très bas mais en très grande quantité, en acceptant de répercuter nos coûts. Il existe ailleurs un meilleur équilibre entre les différents fournisseurs, alors qu'en France, les centrales ne font pas de différences de traitement entre la multinationale et la PME.* »

Une cherté à relativiser sur les grandes marques

Mais certains relativisent la cherté hexagonale pour les produits de grande consommation. Ils s'appuient sur une enquête du ministère de l'économie du Luxembourg, qui compare chaque année les prix des marques présentes dans les trois pays limitrophes, Belgique, Allemagne et France. Il s'agit de références identifiables par un code-barres et donc comparables entre elles, soit 10 000 produits environ. L'édition 2020 montre que les prix français sont plutôt compétitifs.

Selon cette enquête, sur les produits frais, notre pays est 6 % moins cher que l'Allemagne et 14 % que la Belgique. Au rayon épicerie, la France fait jeu égal avec l'Allemagne et se trouve à près de dix points sous la Belgique. Pour le rayon des liquides, nous payons 3 % moins cher que les Allemands, 13 % de moins que les Belges.

Hors de prix : les fruits et légumes et la viande

Si la France n'est finalement pas si mal placée pour ce qui concerne les grandes marques à code-barres, il en va tout autrement pour la viande (30 % plus chère que la moyenne de l'Union) et les fruits et légumes (+27 %).

Cette fois, l'explication avancée par les acteurs de la filière touche aux coûts de production. « *Les PME françaises supportent des contraintes supérieures, que ce soit pour le coût du travail ou la fiscalité*, affirme Dominique Amirault. *Nous avons, par exemple, une taxe due avant toute production, qui n'existe pas ailleurs. D'autre part, les PME sont contraintes par un niveau de sécurité au travail plus élevé que certains autres pays.* »

Le concombre français, 75 % plus cher à produire

En France, le coût de l'heure de travail s'établit à 37,30 €, contre une moyenne de 27,80 € dans l'Union européenne, et 37 € en Allemagne. Dans la production agricole, les écarts de coûts de production entre la France et les autres pays atteignent des sommets pour le concombre (+75 %), les nectarines (+55 %), les carottes (+45 %) ou même les pommes (+42 %), selon Eurostat.

Pour l'abattage et la découpe de viande, Allemands, Néerlandais ou Belges recourent à des travailleurs détachés originaires d'Europe centrale ou de l'Est. « *Ils sont recrutés par des sociétés d'intérim locales et travaillent en prestation de services aux conditions de leur pays d'origine* », observe Patrick Dedingier, inspecteur général de l'agriculture, auteur d'un rapport sur les écarts de compétitivité en Europe. L'introduction d'un salaire minimum en Allemagne, y compris pour les travailleurs détachés, a réduit l'écart du coût du travail avec la France.

Une inflation provoquée par la loi Egalim de 2018

Enfin, la loi Egalim, adoptée en France fin 2018, a renchéri tous les prix alimentaires avec l'imposition d'une marge de 10 % sur le seuil de revente à perte. L'objectif ? Que cet argent payé par le consommateur et encaissé par les distributeurs soit restitué aux producteurs agricoles.

Sauf que « *la loi a déclenché une inflation qui est venue accroître les marges de l'industrie agroalimentaire et de la distribution, sans revalorisation des prix pour les producteurs* », lit-on dans un [bilan de la loi Egalim](#) publié fin 2020 par un collectif de 26 associations et syndicats.

D'après leurs estimations, le budget alimentaire des ménages aura augmenté de 1,6 milliard d'euros en deux ans. Sur le lait de consommation et la viande de bœuf, « *les marges de l'agro-industrie et de la distribution ont augmenté alors qu'aucune progression n'est observée sur le prix payé aux producteurs. Au contraire, celui-ci s'est même dégradé* », indique le rapport.

Volailles et charcuteries, les vaches à lait des distributeurs ?

Accusée d'avoir profité de sa situation pour faire des profits indus, la grande distribution préfère avancer les chiffres de l'Observatoire de la formation des prix et des marges, organisme du ministère de l'agriculture, créé suite à la crise des prix agricoles en 2008.

Parmi les rayons rentables, la volaille et la charcuterie génèrent un bénéfice de 5,5 % net. Les fruits et légumes frais dégagent environ 2,5 % net, les produits laitiers entre 0,5 et 1 % net. Mais la boulangerie est à zéro et la poissonnerie perd 4,7 % net. Au total, l'ensemble des rayons alimentaires frais rapportent 1,6 % net du chiffre d'affaires pour les grandes surfaces en 2019. Ce qui peut paraître peu... sauf que ces chiffres d'affaires s'expriment en milliards.

Des chiffres qui n'éteindront pas le débat, et sur lesquels *60 Millions* aura l'occasion de revenir plus précisément, afin de s'approcher de la vérité sur les marges des uns et des autres.

La restauration commerciale, un marché clé pour le veau français

LES MARCHES 20/10/2021

Chaque année, 30 000 tonnes de viande de veau sont commercialisées dans la restauration en France, selon Interbev, qui précise : « C'est un marché précieux pour les producteurs de veaux, d'autant que la RHD valorise des morceaux (paleron, carré de côtes, onglet...) qui sont moins consommés par les foyers, permettant ainsi un équilibre des matières. » Pour mieux communiquer auprès de cette cible, les filières bovines et veaux d'Interbev ont lancé début octobre une campagne axée sur la restauration commerciale : « La viande française, ça rapproche ».

Le petit-déjeuner est-il vraiment indispensable ?

DNA 19/10/2021

Le petit-déjeuner est un rituel pour de nombreux Français. Mais est-il vraiment indispensable ? Que devrions-nous manger pour profiter de ses bienfaits ?

Les food courts ont toujours la cote !

SNACKING 18/10/2021

Voilà dix ans, ils n'étaient que cinq en France, tous implantés à Paris. Depuis, les fameux food courts ont essaimé un peu partout sur le territoire et seront bientôt une cinquantaine, selon le recensement des experts de Xerfi Innov, qui vient de publier une étude sur le phénomène.

- ⇒ **BRARESTAURATION**
- ⇒ **LE CHEF**

90% des Français sont préoccupés par le gaspillage alimentaire

L'HOTELLERIE RESTAURATION 18/10/2021

Une enquête IFOP pour le réseau d'épicerie NOUS anti-gaspi révèle que 90% des Français sont préoccupés par le gaspillage alimentaire : 44% des Français déclarent l'être "beaucoup" et 46% "assez".

Comment mangent les Français aujourd'hui ?

EUROPE 1 16/10/2021

Blanquette de veau, steak frites ou burgers... Les habitudes alimentaires des Français ont énormément changé ces dernières années comme l'explique Jean-Laurent Cassely, journaliste spécialiste des modes de vie et des questions territoriales, co-auteur de "La France sous nos yeux" (Ed. du Seuil). Aujourd'hui, à quoi rassemblent les assiettes des Français ?

NUTRISCORE

Le bilan du Nutri-score en France alors que l'UE veut l'imposer partout

HUFFPOST 19/10/2021

Sur une échelle allant du vert au rouge et de A à E, ce logo qui note les produits alimentaires pourrait s'imposer partout en Europe. Mais est-il vraiment efficace ?

RESTAURATION COMMERCIALE – HOTELLERIE

Terroir - Restauration : le Pic de la street food !

FRANCE 2 REPORTAGE

opulaire depuis de nombreuses années, la Street Food connaît un véritable essor depuis le début de la crise sanitaire. Du 7 au 10 octobre, se tient à Lille le Street Food Festival. Immersion avec Loïc Ballet qui nous prouve qu'il est possible de mêler la « bistronomie » à la gastronomie.

RESTAURATION COLLECTIVE

1ère édition du concours culinaire, la restauration collective a du talent

NEORESTAURATION 19/10/2021

Fort de ses relations aux filières françaises et de plus de 30 ans de développement végétal, l'équipe Triballat Noyal Restauration est très fière de présenter la 1ère édition du concours culinaire « La Restauration Collective a du talent » avec notre marque Sojasun !

La restauration collective en adaptation permanente

NEORESTAURATION 18/10/2021

Pour son six-centième numéro, Néo a célébré, avec quelques semaines d'avance, ses 50 ans d'existence. Une occasion d'unique de regarder en arrière -ici les évolutions de la restauration collective depuis 1971 jusqu'à 2021- pour mieux s'inscrire dans le présent.

INFOS INTERNES

Sorti de redressement judiciaire, Planet Sushi repart de plus belle

SNACKING 21/10/2021

C'est un grand ouf de soulagement pour toutes les équipes de Planet Sushi. Le plan de continuation présenté par le propriétaire (à 100 %) de la chaîne de 47 restaurants, Siben N'Ser a été accepté par le tribunal de commerce de Nanterre. L'enseigne qui a retrouvé une belle rentabilité et présenté un échéancier de remboursement sur 10 ans de ses dettes, repart de plus belle avec une promesse, a minima, de 22 ouvertures en 3 ans.

Collectiv Food lève 14 millions d'euros et se développe en France

NEORESTAURATION 19/10/2021

La food tech lève 14 millions d'euros et ouvre son premier bureau dans l'Hexagone. Elle entend ainsi imposer son modèle logistique et de distribution plus responsable et transparent auprès des acteurs de la restauration commerciale et collective.

INFOS POLITIQUES/REGLEMENTAIRES

EUROPE

Adoption du rapport d'initiative sur la stratégie De la ferme à la table

Après l'adoption par les commissions Agriculture et Environnement le 10 septembre, le [rapport d'initiative](#) sur la stratégie **De la ferme à la table** a finalement été **adopté en plénière le 19 octobre** après des mois de débats.

Ce texte n'a **pas de valeur juridique** et n'est donc pas contraignant, néanmoins il peut **servir de référence à la Commission** et devenir un **levier stratégique** pour les **futures négociations sur les législations** dans le cadre du Green Deal.

Le rapport va plus loin que la Commission sur différents points notamment en faisant plusieurs fois référence à des « **cibles juridiquement contraignantes** ». Les parlementaires ont par exemple introduit la possibilité **d'imposer une TVA plus haute pour les aliments mauvais pour la santé ou ayant « une empreinte environnementale élevée »** et entendent **lutter « contre la surconsommation de viande, de produits ultratransformés, de sucre, de sel et de graisses »**.

D'autres discussions suivront, le débat au sein du Parlement sur la mise en œuvre de la stratégie De la ferme à la table ne fait que commencer.

FRANCE

Promulgation au Journal officiel du 19 octobre 2021 de la loi dite EGALIM 2 : LOI n° 2021-1357 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs

La proposition de loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs portée par le député Grégory Besson-Moreau a été promulguée au [Journal officiel](#) le 19 octobre. Cette loi introduit de nouveaux dispositifs de régulation et de transparence au profit d'une meilleure rémunération des agriculteurs français.

1/ - Les apports de la loi EGALIM2 par rapport à la loi dite EGALIM 1 du 30 octobre 2018 ?

La loi EGALIM 1 comportait 2 titres :

- le premier « *pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire* »
- le second pour « *une alimentation saine, durable et accessible à tous* ».

La nouvelle loi dite EGALIM2 s'inscrit uniquement dans le prolongement du premier titre : faire en sorte que les relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire, préservent la rémunération des agriculteurs.

La loi EGALIM2 **ne traite pas des critères d'achat des denrées alimentaires en restauration collective** (EGALIM 1 et Loi Climat & Résilience) : elle ne modifie en rien les critères du budget dit 50% (Cf. obligation de dédier 50% du budget à l'achat de produits dits durables, dont 20% de BIO, et obligation de dédier 60% du budget d'achat de viande et de poisson à l'achat de viandes et poissons répondant aux critères EGALIM). Elle ne traite pas non plus des questions d'utilisations de plastiques en restauration collective.

La loi EGALIM2 apporte des changements majeurs dans la construction et la formalisation des négociations entre les différents acteurs tout au long de la filière.

2/ - **ATTENTION** = Plus particulièrement, **concernant l'univers du hors domicile** :

- **à l'amont** des entreprises fournisseurs de produits alimentaires : **les nouveaux régimes/encadrements** (CGV-Convention) mis en place par la **loi EGALIM2 s'appliquent** à la négociation et la contractualisation des **achats (que ce soit directement auprès de producteurs agricoles ou auprès d'intermédiaires)** de matières premières agricoles et des PAI composés de 50% de matières premières agricoles entant dans la composition des produits.
- **A l'aval** des entreprises fournisseurs de produits alimentaires :
 - **Elle ne s'applique** pas quand les entreprises fournisseurs de produits alimentaires **vendent leurs produits à des grossistes-distributeurs** ; les nouveaux régimes/encadrements (CGV-Convention) mis en place par la loi EGALIM2 ne s'appliquent pas aux grossistes-distributeurs dans leurs actes d'achat et de revente (à leur amont, et à leur aval) ;
 - **Elle s'applique** quand les entreprises fournisseurs de produits alimentaires **vendent leurs produits à toute autre personne** (qui n'est pas grossiste-distributeur) : en BtoB, ou à des SRC, ou à des Grands comptes chainés, etc.

Pour sécuriser juridiquement vos relations commerciales au regard de ce nouveau contexte juridique, il convient de réaliser **un AUDIT de vos contrats amont et aval** (ce compris, vos **CGV, Conditions catégorielles, Conditions particulières, et CGA**) pour qualifier précisément lesquels vont devoir être mis à jour.

Le GECO Food Service va finaliser une Note de Veille Législative et réglementaire générale sur la nouvelle loi et ses impacts sur nos business.

Selon le [communiqué de presse](#) du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation faisant suite à la promulgation de la loi :

« Cette loi dite « Egalim 2 » **marque un tournant dans les relations commerciales au sein de la chaîne alimentaire** permettant de passer de la défiance à la confiance entre les différents maillons. Elle **garantira une meilleure prise en compte des coûts de production des agriculteurs, permettra de mieux respecter le tarif des industriels** et renforcera les mentions d'origine des viandes en restauration ainsi que pour certains produits à forte composante agricole. Cette nouvelle loi **doit porter des résultats concrets dès les prochaines négociations commerciales.**

Sa promulgation constitue une nouvelle étape et les décrets permettant sa mise en œuvre seront pris rapidement. Ce travail a déjà débuté en lien avec l'ensemble des parties prenantes et sera notamment suivi de près lors du prochain comité de suivi des relations commerciales. Dans le même temps, un dispositif d'accompagnement est mis en place aux côtés des interprofessions et des organisations professionnelles.

Enfin, l'Etat sera extrêmement vigilant quant au respect de cette loi et de ses nouvelles dispositions. Les services de contrôles sont d'ores et déjà mobilisés comme ceux de la médiation pour une implémentation rapide et effective ».



GECO

FOOD SERVICE