



Revue de presse

Semaine du 13 au 18 novembre 2021



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #22, ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter !

SNACKING 18/11/2021

#1 | L'enquête sur la restauration à emporter et la réduction des déchets par No Plastic In My Sea

#2 | Les meilleures campagnes de marketing d'influence [édition 2021]

#3 | "Phenix veut devenir le champion européen de l'anti-gaspi". C'est l'ambition affichée par Jean Moreau, son cofondateur

#4 | La collab' entre Fast Good Cuisine et Outfry by Taster donne naissance à Pepe Chicken à Paris, Reims et Meaux

#5 | Le marché des produits de consommation courante respectueux de l'environnement devrait doubler au cours des cinq prochaines années selon Kantar

#6 | La Convention Internationale de la Boulangerie Internationale, mardi 16 novembre à Paris

#7 | La collab' entre le rappeur Bosh et Pizza Hut...

#8 | Le Congrès du GNI recevait Alain Griset, Ministre délégué chargé des Petites et Moyennes Entreprises

#9 | Comment évaluer la satisfaction client en CHR ?

#10 | Aux US, Shake Shack prévoit d'étendre la transformation digitale à l'ensemble de son réseau en intégrant le drive dans son concept

Baromètre des approvisionnements en RHD : une initiative lancée par FranceAgriMer et l'Agence Bio

NEORESTAURATION 15/11/2021

FranceAgriMer et l'Agence Bio, avec l'appui du cabinet CKS Public, lancent une étude inédite sur les approvisionnements de la restauration hors domicile (collective et commerciale). Les deux établissements publics, sous tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ont pour objectif de mesurer le plus fidèlement possible la quantité mais aussi la qualité des denrées alimentaires achetées par les acteurs des restaurations commerciale et collective en France.

- ✓ L'enquête est ouverte jusqu'à la fin Novembre 2021 pour une première restitution des résultats attendue début 2022. L'enquête est accessible en ligne via le site www.barometre-rhd.fr puis « Je participe ».

SALON

Didier Chenet, Alain Griset, Bruno Le Maire, Elisabeth Borne : leurs interventions au Congrès du GNI

BRA TENDANCES 17/11/2021

Le Congrès annuel du GNI se tient les 15 et 16 novembre à la Maison de l'Artisanat (Paris 8e).

Food Hotel Tech Paris signe un retour explosif

TENDANCE HOTELLERIE 17/11/2021

Food Hotel Tech vient de refermer les portes d'une quatrième édition parisienne marquée par une fréquentation jamais connue et par un feu d'artifice de tech et de digital. Deux jours rythmés par les innovations dévoilées par des exposants heureux de se retrouver et de retrouver leurs clients "In Real Life".

- ⇒ **Le CHEF**

Le salon Restau'Co de retour en juin 2022

LE CUISINIER 16/11/2021

La prochaine édition du salon Restau'Co se tiendra le 15 juin 2022 à Paris Porte de Versailles. Conférences, tables rondes, innovations produits, offres et services seront une nouvelle fois au rendez-vous de cet événement réunissant les principaux acteurs de la restauration collective en France.

La 8eme édition de Cantina se tiendra mardi 22 mars 2022

NEO RESTAURATION 16/11/2021

La restauration d'entreprise du monde d'après est à l'honneur à Cantina. L'événement organisé et animé par PH Partners. La 8ème édition de CANTINA, la convention biennale dédiée aux acteurs et décideurs de la restauration collective, aura lieu le mardi 22 mars 2022 à Paris.

Food'in Sud à Marseille du 23 au 25 janvier 2021

TENDANCE HOTELLERIE 17/11/2021



COVID

La loi de vigilance sanitaire votée. Et ça peut continuer avec le Pass sanitaire jusqu'au 31 juillet 2022

SNACKING 05/11/2021

Après moults débats au Sénat qui avait rejeté massivement le texte, la loi de vigilance sanitaire a été adoptée ce vendredi 5 novembre par l'Assemblée nationale. Avec elle, entre autres, la possibilité laissée au gouvernement d'user du pass sanitaire jusqu'au 31 juillet 2022. Les restaurateurs n'ont pas fini de jouer les contrôleurs...

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Nutri-score, bio, Nova... Quel est l'indicateur le plus fiable sur l'effet « santé » des aliments ?

SUD-OUEST 17/11/2021

On sait aujourd'hui que certains aliments sont à privilégier pour limiter le risque de maladies chroniques. Mais dans les rayons, entre les mentions « Nutri-score », « bio » ou « Nova », il n'est pas toujours simple de faire le tri...

Produits locaux, équitables, sans emballage... L'alimentation « responsable » résiste à la crise

SUD-OUEST 17/11/2021

Local, équitable, bio, sans emballage... Malgré la crise du Covid-19, la recherche d'une alimentation « plus responsable » se confirme chez les Français, selon une étude dévoilée ce jeudi 18 novembre.

France Terre de Lait : l'interprofession laitière encourage le progrès collectif de la filière, au service de tous ses acteurs

LE FIGARO 16/11/2021

Le CNIEL – Centre National interprofessionnel de l'économie laitière – est une association de loi 1901 qui regroupe depuis 1973 l'ensemble des acteurs de la filière : producteurs, coopératives, industriels et les acteurs du commerce de la distribution et de la restauration collective. Carrefour politique, le Cniel fonctionne à l'unanimité de ses 4 collèges avec comme mode de décision le consensus.

RESTAURATION COMMERCIALE

Hôtels, cafés, restaurants : la liste des organisations représentatives

BRA RESTAURATION 17/11/2021

Dans un arrêté du 6 octobre 2021 paru au Journal Officiel le 14 novembre dernier, le ministère du Travail, de l'emploi et de l'insertion fixe la liste des organisations professionnelles d'employeurs reconnues représentatives dans la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants.

Dark kitchens, épisode 2. Passer du produit à la marque, un défi au service de l'expérience clients!

SNACKING 15/11/2021

Après un premier volet qui dressait un état des lieux des modèles et des perspectives des dark kitchens en France présentées comme un véritable levier de croissance pour la restauration, cette nouvelle chronique de François Charpy pour snacking.fr explique en quoi la restauration traditionnelle peut sortir régénérée de cette concurrence qui va l'obliger à revenir à ses fondamentaux pour affirmer ses différences. Le fondateur de Food Strategy & Performance revient sur la naissance de cette nouvelle branche de la restauration pourvoyeuse d'emplois et de nouvelles perspectives de carrières mais qui doit encore mûrir pour imposer de manière pérenne son modèle. Une construction qui passe aussi et surtout par la création d'une expérience client plus affirmée pour passer véritablement de produit à marque. C'est tout l'enjeu des prochains mois face à une concurrence qui n'a jamais été aussi aiguës.

Snap dans la chambre, Insta à table et TikTok au Spa : quelle influence ont les réseaux sociaux sur les CHR ?

SNACKING 12/11/2021

Vous l'avez constaté, en 2021, ce sont les consommateurs qui dirigent votre stratégie de marque en CHR. Ils attendent du contenu engagé et personnalisé, un service sécurisé et plus rapide, mais toujours une expérience (Amazing !) qu'ils puissent partager avec leur communauté. La pandémie a accéléré l'avènement de l'Ère du consommateur, et, dans ce contexte, autant prendre la main sur sa communication ! C'est sous cet angle que cette conférence s'est déroulée au Salon Food Hotel Tech le mardi 9 novembre, à Paris, où étaient réunis des geeks du web pour l'occasion : Xeila Fernandez, directrice marketing de Pokawa qui a toujours lié son concept streetfood au social media, Lionel Kaplan, fondateur de Médiatrium qui lançait officiellement sur le salon l'agence-digitale.net, afin de s'adresser spécifiquement au secteur des CHR, Edouard Hausseguy, fondateur d'Hemblem, l'agence de social management créée voilà 6 ans à Paris et qui, durant la pandémie, a lancé l'Influence APP by Hemblem afin de connecter les influenceurs et les entrepreneurs des CHR...

RESTAURATION COLLECTIVE

Les Français aiment les cantine scolaires

ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE 15/11/2021 – P8

Après un trou d'air en 2020, un rebond des SRC

ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE 15/11/2021 – P14



[Cantines] 37 % de bio en moyenne dans les assiettes pour un coût denrées de 2,14 € par repas

Alors que les calculettes chauffent sérieusement avec l'entrée en vigueur au 1er janvier 2022 de la loi Egalim sur la qualité des produits en restauration collective (50 % de produits dits durables dont 20 % de bio en valeur d'achat), l'Observatoire national de l'association Un Plus Bio jette un pavé dans la mare.

BOULANGERIE

#CIBM2021, les enjeux de la filière boulangerie passés au crible

SNACKING 18/11/2021

Deux ans après la précédente édition, la Convention Internationale de la Boulangerie Moderne, qui s'est tenue le 16 novembre dernier à Paris, aura permis de constater la capacité de résilience d'une filière en pleine mutation, qui a su faire face au plus fort de la crise. Mieux, ce secteur a souvent constitué une valeur refuge pour des consommateurs confinés, privés de sorties hors-domicile. Reste qu'entre la valorisation de la tradition et la diversification nécessaire de l'offre, les aspirations des clients vers une montée en gamme et une réalité économique exacerbée par la hausse des matières premières, de nombreux défis se posent pour que le marché réussisse sa métamorphose.

RESTAURATION LIVREE

Gaspillage et Suremballage – Premier Bilan de la Charte Restauration Livrée

Signée le 15 février 2021 avec le ministère de la transition écologique, la « Charte Restauration Livrée » rassemble maintenant 34 acteurs de la restauration (plateformes d'intermédiaires, restaurants virtuels, porteurs de solutions de réemploi, fabricants et fournisseurs d'emballages). Partant du constat qu'en 2019, la restauration livrée a généré plus de 600 millions d'emballages à usage unique, les signataires sont engagés sur une série d'engagements visant à réduire les emballages produits :

- > Un objectif de 50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici le 1er janvier 2022 puis 70% au 1er janvier 2023
- > La fin de la livraison systématique de couverts et de sauces dès le 1er mars 2021
- > Le lancement de 12 expérimentations de réemploi des contenants pour plats, notamment via des dispositifs de consigne
- > Un objectif de 100 % d'emballages recyclables au 1er janvier 2022

Le premier point d'étape qui a eu lieu en novembre 2021 a permis de mettre en évidence une réelle tenue de certains engagements, avec cependant des efforts significatifs à fournir pour tenir les engagements prévus par la charte.

[Communiqué de presse du ministère](#)

INFOS INTERNES

Domino's, s'affiche en Nutri-Score, de l'entrée au dessert

SNACKING 17/11/2021

Une à une, les enseignes de restauration rapide sautent le pas et s'engagent sur le chemin de la transparence. A son tour, le leader français de la pizza livrée adopte, dès cette semaine, le Nutri-Score sur tous ses produits.

Matériel CHR pro : le matériel professionnel de cuisine pour tous !

BFMTV 15/11/2021

Fours, tables de préparation, hachoirs ou art de la table : de plus en plus de passionnés s'équipent en matériel professionnel auprès de spécialistes de la restauration. Un marché en plein boom.

Leader Français et Européen de la vente en ligne de matériel de restauration professionnelle, Matériel CHR PRO fournit aussi bien des grands noms de la gastronomie française que les petits restaurants et brasseries. Une clientèle qui s'élargit désormais aux amoureux des bonnes et belles tablées, attirée par la qualité du matériel proposé... et son prix. Rencontre avec le service e-commerce.

Picard va plus loin avec Deliveroo, en exclusivité dans plus de 100 villes françaises

Après un test mené depuis janvier dernier avec Deliveroo, en Ile-de-France dans 17 magasins, Picard passe à la vitesse supérieure sur le sujet livraison. Un partenariat exclusif a été conclu avec l'agrégateur et près de 200 références sont désormais disponibles sur la plateforme, livrables en moins de 10 mn, dans plus d'une centaine de villes sur le territoire pour le moment.

INFOS REGLEMENTAIRES

Affichage environnemental – Webinaire de présentation de l'étude IDDRI

L'IDDRI a publié une étude « [Affichage environnemental alimentaire : révéler les visions pour construire un compromis politique](#) ». Cette étude indépendante s'inscrit dans le contexte de l'expérimentation sur l'affichage environnemental des produits alimentaires. Elle apporte un regard complémentaire aux travaux menés dans le cadre de cette expérimentation en mettant en lien le dispositif d'affichage environnemental et la transition des systèmes agricole et alimentaire.

Elle a donné lieu à un webinaire de présentation le 16/11 : [replay et support de présentation](#).

Déforestation importée – Publication d'une proposition de loi visant à mettre fin à la déforestation importée par la commission européenne

Inscrite dans le cadre du Green Deal, l'objectif de la [proposition de loi](#) sur la déforestation importée publiée par la commission européenne est d'empêcher l'entrée sur le marché européen de matières premières ayant été produites sur des terres ayant été déforestées après le 31 décembre 2020. Sont concernés, le soja, le bœuf, l'huile de palme, le bois, le cacao et le café, ainsi que leurs produits dérivés (liste exhaustive en [annexe](#) de la proposition de loi).

Ce texte, qui entrera en négociation entre le parlement et le conseil européen lors de la présidence française de l'union européenne viendrait fixer plusieurs critères, tels que l'absence de déforestation, l'existence d'une déclaration de diligence raisonnable et la collecte des coordonnées géographiques des parcelles ou les matières premières concernées ont été produites.

Le sujet est suivi par l'Alliance pour la Préservation des Forêts qui en fera un décriptage lors de son [webinaire du 25/11](#)

