



Revue de presse

Semaine du 27 novembre au 3 décembre 2021



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #23, ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter !

SNACKING 02/12/2021

#1 | « Si je vous dis : vendredi soir idéal à quoi pensez-vous ? »

#2 | Au 3e trimestre 2021, les ventes sur internet enregistrent une hausse de 15 % au dernier trimestre alors que le e-commerce s'apprête à franchir le cap des 130 milliards à la fin de l'année

#3 | Del Arte fait peau neuve avec un nouveau design et branding

#4 | Social selling : 61% des consommateurs en ligne sont susceptibles d'acheter sur des plateformes de réseaux sociaux à l'avenir

#5 | Les Stories Instagram de 60 secondes : une réponse aux attentes des internautes !

#6 | #COVID19 : le tourisme mondial devrait perdre 2 000 milliards de dollars en 2021

#7 | Trophées Marketing 2021 : Uber Eats avec #TopChef débarque dans votre salon récompensés

#8 | De la mode à l'eSport, Subway fête ses 20 ans

#9 | #PGE : pas de nouveau report de remboursement

#10 | Starbucks et Amazon ouvrent le premier café sans caissiers aux US

SALON

Le édition du Sirha Green en juin 2022 à Lyon

LE CHEF 02/12/2021

Le Sirha Green sera de retour les 8 et 9 juin 2022 à Eurexpo Lyon. Pour cette 3e édition, organisée par GL Events, le Food Service et l'alimentation responsables seront, une nouvelle fois, mis à l'honneur.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Le vendredi soir idéal des Français : détente, sorties et tâches domestiques

CREDOC

(étude accessible en téléchargement)

Les confinements et couvre-feux installés en France pendant près de dix-huit mois sont à l'origine de situations d'anxiété pour près de deux Français sur dix. Pour certains, ces périodes de pause ont permis de réfléchir à ce qui est important dans la vie et ont constitué des bifurcations dans les trajectoires individuelles. Que peut-on envisager pour l'avenir à la suite de ces temps propices aux changements ? L'exploration des représentations mentales des Français sur leurs idéaux permet de déterminer ce qui pourrait s'installer comme nouvelles tendances après cette période chaotique. Dans sa dernière enquête sur les tendances de consommation réalisée en février 2021, incluant une étude pour la marque Old El Paso, le CRÉDOC a posé une question ouverte : « Si je vous dis : vendredi soir idéal à quoi pensez-vous ? ». Si ce moment de la semaine évoque avant tout le week-end, le repos et la famille, les envies de sorties culturelles ou au restaurant ne concernent que 15 % des enquêtés. Le cocooning devant une série ou les apéritifs devant la télévision sont majoritaires. Un tiers des individus associe le vendredi soir à des tâches ménagères ou des courses à faire. Au-delà du vendredi soir, la pandémie du coronavirus a donné plus d'importance au dîner dans les relations sociales. Le besoin de convivialité autour du repas du soir est probablement amené à durer dans un contexte d'incertitudes croissantes.

Faites de vrais repas, pas du snacking !

LE PARISIEN 01/12/2021

Les grignotages et autres repas sur le pouce déséquilibrent l'alimentation des Français. Il faut maintenir un semblant de vrai repas, assis et avec des couverts, met en garde le docteur Jean-Michel Lecerf, chef du service Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille.

Le marché des alternatives végétariennes et véganes s'essouffle

SNACKING 29/11/2021

Après un emballement qui a poussé de nombreux acteurs dans la mêlée, le marché des produits végétaux alternatifs à la protéine animale marque le pas. Il devrait être en recul en 2025 sauf en cas de réveil de la RHD, selon une étude publiée par Xerfi Precepta

La livraison s'ancre dans les habitudes des Français

SNACKING 29/11/2021

Avec une livraison sur deux qui remplace une sortie au restaurant, ce circuit s'installe comme un levier à part entière de la consommation. Et si la crise explique en grande partie sa montée en puissance, la dernière étude YouGov confirme que ce réflexe livraison perdurera, post-crise.

RESTAURATION COLLECTIVE

« Après la crise, réussir la reprise » : retour sur le webinaire du SNRC

LE CUISINIER 02/12/2021

À l'occasion d'un webinaire ayant eu lieu le 25 novembre dernier, le SNRC a présenté les enjeux de la reprise pour la restauration collective sous-contrat. Établi en 3 séquences, ce webinaire a présenté comment la restauration collective a fait évoluer les assiettes des Français ; comment les sociétés de restauration collective travaillent avec les filières agricoles pour faire évoluer les approvisionnements et quels sont les défis de la restauration collective en matière d'emploi et de formation.

Menu végétarien : L'Anses donne son feu vert pour une fréquence quotidienne dans les cantines

LES MARCHES 30/11/2021

L'Anses confirme qu'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire peut contribuer « à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants, à la condition qu'il soit équilibré ». L'institution entrouvre la piste d'une fréquence quotidienne dans les cantines.

Agroalimentaire : Les PME face aux hausses des matières premières

L'HUMANITE 29/11/2021

La hausse cumulée des prix de matières premières comme les céréales, les boîtes de conserve et les cartons pour les emballages s'ajoute à la flambée des prix du pétrole, du gaz et de l'électricité ces derniers mois. Les coûts de production augmentent sensiblement dans l'industrie agroalimentaire, sans que l'on sache qui paiera la facture au bout du compte.

RESTAURATION COMMERCIALE

Délégué dédié, fédération, centre national : les préconisations de France Gastronomie

BRA TENDANCES 02/12/2021

Le 22 novembre dernier s'est tenu à Paris le colloque « Un centre d'excellence au service de la gastronomie et de ses filières ». Il était organisé par le Groupe d'études France Gastronomie, fondé par Barbara Bessot Ballot, sous le haut patronage du président de l'Assemblée nationale Richard Ferrand.

Avec mon parcours numérique, le GNI veut faire entrer les indépendants des CHR dans le futur de l'hospitalité

SNACKING 02/12/2021

Demain tous e-commerçants en CHR ? Le numérique, vous savez qu'il va falloir vous y mettre un jour... mais vous ne savez pas par où commencer ? Face à cette problématique, le GNI-HCR, lance monparcnum.fr, sa plateforme digitale entièrement gratuite afin d'aider tous les entrepreneurs de notre secteur, hôteliers et restaurateurs, à comprendre et à adopter les bonnes méthodes pour passer à l'acte et entrer dans l'ère du e-commerce. Réalisée sous forme de mooc, elle permet à tout un chacun de se connecter au moment de son choix pour davantage de confort et encourager les équipes à sauter le pas.

La revanche du sandwich

ZEPRO SNACK 02/12/2021

(magazine en ligne)

EMBALLAGE / DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE

Recolim teste les bacs en Inox dans les cuisines centrales

EMBALLAGES MAGAZINE 02/12/2021

Le groupe de travail de trois cuisines intercommunales de restauration collective franciliennes a fait un point d'étape sur la transition vers des contenants réemployables. -

Tendances alimentaires – Rapport ADEME sur la transition alimentaire 2050

L'ADEME a publié son [rapport](#) Transition 2050 ([synthèse](#)) où sont proposés 4 scénarios pour atteindre la neutralité carbone. Chaque scénario explore des transformations différentes sur des dimensions techniques, économiques, de société, de gouvernance et de territoires. Il est rappelé que l'alimentation est responsable du quart de l'empreinte carbone et est à la croisée de multiples enjeux de santé et d'environnement, notamment la préservation de la biodiversité, de la qualité de l'eau et des sols. La part de protéines animales dans les repas est un des facteurs de premier ordre sur l'impact environnemental de l'alimentation selon les experts. Il est ainsi souligné dans le rapport que les scénarios doivent faire évoluer le régime alimentaire moyen des Français vers moins de protéines carnées tout en privilégiant la viande de qualité.

L'Ademe projette une importante réduction de la consommation de viande pour atteindre la neutralité carbone en 2050

REUSSIR 02/12/2021

Face à l'urgence climatique, l'Ademe a travaillé sur quatre scénarios pour atteindre la neutralité carbone d'ici à 2050 dans une étude intitulée « Transition(s) 2050. Choisir maintenant. Agir pour le climat ».

Climat : L'Ademe propose quatre scénarios forcément « difficiles » pour atteindre la neutralité carbone

LE PARISIEN 30/11/2021

Aux choix l'un d'eux est possible si seulement un tiers de la population française arrête de manger de la viande ; Pour atteindre la neutralité carbone en 2050, plusieurs possibilités, mais une contrainte : agir vite. L'agence de transition écologique Ademe a publié mardi quatre scénarios possibles pour atteindre cette neutralité et limiter le réchauffement climatique. Une centaine d'experts et des partenaires extérieurs ont mené pendant deux ans ce travail prospectif, dont les conclusions sont rendues publiques alors que démarre la campagne présidentielle.

- ⇒ **L'EXPRESS**
- ⇒ **BFMTV**
- ⇒ **LE FIGARO**

Biodéchets : les bonnes pratiques

L'HOTELLERIE RESTAURATION 02/12/2021

(article réservé aux abonnés mais pouvant être débloqué)

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ? Comment réduire et valoriser ses déchets ? Bernard Boutboul, fondateur de Gira Conseil, et Nicolas Mortas, cofondateur d'OrgaNeo (société indépendante de conseil et d'ingénierie en prévention et gestion de proximité des biodéchets) prennent la parole au cours d'un webinar organisé par la chambre de commerce et d'industrie Val d'Oise.

SNACKING

Un snacking plus responsable à tous les niveaux

LE MONDE DU SURGELE 02/12/2021

Une étude des Échos propose un nouvel état des lieux du snacking en grande distribution. Si le marché est marqué par l'essor d'une consommation voulue plus durable, de nouveaux arbitrages budgétaires pourraient être défavorables à certaines offres jugées trop premium.

Solides perspectives 2021-2022 et fortes ambitions 2024 pour Elios

LE CUISINIER 01/12/2021

Elios dévoilait fin novembre les résultats de son exercice fiscal 2020-2021, clos au 30 septembre 2021. Celui-ci révèle un CA du 4e trimestre équivalent à 85 % de celui de la même période de 2018-2019, soit un net rebond par rapport aux 73-74 % enregistrés lors des 3 premiers trimestres de l'exercice.

Le nouveau groupe Napaqaro, avec Buffalo et Courtepaille, à 100 % digital via sa marque Bun Meat Bun.

SNACKING 30/11/2021

Née du rapprochement en 2020 des chaînes Buffalo Grill et Courtepaille, la holding de tête vient d'être rebaptisée Napaqaro. Un nom chapeau pour coiffer 3 marques dont la toute dernière 100 % digitale Bun Meat Bun lancée en janvier 2021 et déployée aujourd'hui façon dark, dans les cuisines de 200 Buffalo Grill.

Daunat dope la croissance du rayon snacking

LSA 29/11/2021

Le fabricant breton de salades et de sandwiches affiche de belles performances au rayon du snacking après une année 2020 très chahutée. Les clés du succès ? La poursuite du plan de transformation de l'entreprise et un plan de communication qui a porté ses fruits.

KFC dévoile son nutriscore

ZEPRO SNACK 02/12/2021

(magazine en ligne)

Paul Boivin, nouveau délégué général de la Fédération des Entreprises de Boulangerie/Pâtisserie

SNACKING 30/11/2021

Après le départ de Magali Filhuc, c'est Paul Boivin qui a été choisi comme Délégué Général de la Fédération des Entreprises de Boulangerie/Pâtisserie aux côtés de Didier Boudy, son président. Il pourra mettre son expertise croisée du service public et du secteur privé, au service de la branche.

MATIÈRES PREMIÈRES - INFLATION DES PRIX

Le Monde - 28/11/2021 : [Le poulet ne veut pas se faire plumer](#)

Le Figaro - 30/11/2021 : [Pâtes, farine, pain et viande voient leurs étiquettes grimper](#)

Chiffres mentionnés dans l'article :

- Le prix du blé dur est passé en moins de 6 mois de 280 à 450€ la tonne
- Le prix des coquillettes ou spaghettis premiers prix a augmenté de 30% en 1 an (nov 2020 à nov 2021) et 11% pour les MDD (source IRI)
- Les farines ont vu leurs étiquettes grimper en un an de 5,37% pour les 1^{er} prix et 0,9% au global
- +35% de hausse pour le prix du maïs depuis août 2021 (source Agritel)
- +3 à 5% pour le prix des baguettes et des viennoiseries en boulangerie
- +9% cette année pour le prix de la barquette de poulet vendu aux distributeurs
- La viande bovine coûte selon les races 3,5 à 5% plus cher à produire qu'il y a 6 mois :
 - 1) le steak haché est 3% plus cher dans les grandes surface qu'il y a 2 mois
 - 2) la côte de bœuf coûte en moyenne 10% de plus à Rungis que cet été

Le Parisien - 01/12/2021 : [Produits alimentaires : l'inflation revient, tout doucement](#)

Pour la première fois depuis février 2019, les prix des produits de grande consommation ont augmenté de 0,04% en novembre. Les tarifs des articles premiers prix progressent plus vite que ceux des produits de marque. Décryptage.

ECOLOGIE - ENVIRONNEMENT

Le Journal du Dimanche- 28/11/2021 : [L'Île-de-France vise le zéro plastique en 2030](#)

Selon une étude dévoilée par le JDD, seulement 14% de ces déchets sont recyclés en région parisienne, contre 24% en France. La première région économique d'Europe n'est donc, pour l'instant, pas une bonne élève en matière de gestion des déchets plastiques. Elle affiche pourtant un objectif ambitieux : le zéro plastique à l'horizon 2030. Plus précisément : "l'éradication" des plastiques d'emballage et à usage unique à cette échéance, quand la loi prescrit de viser 2040. Elle envisage aussi de recycler la moitié des déchets plastiques émis sur son territoire d'ici à 2025. "Nous voulons marteler ce message : il est possible de vivre dans un monde débarrassé de ce dérivé du pétrole qui pollue les océans", soutient Yann Wehring, vice-président de Valérie Pécresse à la Région, chargé de la transition écologique, du climat et de la biodiversité. L'élu MoDem – ex-secrétaire national des Verts et ancien "ambassadeur délégué à l'environnement" – entend accélérer sur ce dossier, persuadé que "ces objectifs sont réalisables".

Les Echos - 01/12/2021 : [Quatre voies radicalement différentes pour atteindre la neutralité carbone en 2050](#)

NUTRITION – SANTE

Le Canard Enchaîné - 01/12/2021 : **C'est la faute à E**

« L'agroalimentaire en raffole. Les additifs sont la baguette magique qui permet de donner du goût, de la couleur, de la saveur, de la texture à la tambouille industrielle, tout en repoussant toujours plus loin la date de péremption. Pas moins de 400 colorants, agglomérants, épaississants, correcteurs d'acidité et autres agents de texture sont autorisés dans notre assiette. L'Inserm et l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement ont eu la bonne idée de calculer la quantité d'additifs avalée par les Français. Le résultat des courses vient d'être publié dans la prestigieuse [revue scientifique « Nature » \(4/ 10\)](#). On y découvre que chacun d'entre nous ingurgite chaque jour en moyenne 155,5 milligrammes d'additifs par kilo de poids corporel. Dit autrement, cela fait 4 kilos par an pour un Gaulois standard de 72,4 kilos. Selon l'étude, les 5% des Français les plus accros aux produits ultra-transformés avalent chacun leurs 9 kilos annuels d'additifs. Certes, 18,3 % des aliments qu'on trouve dans les rayons sont garantis sans additifs, mais les quantités absorbées restent astronomiques. Une chimie qui n'est pas sans effets sur la santé. Comme le rappellent l'Inserm et l'Inrae, **sur les 50 additifs les plus consommés, un tiers préoccupe les autorités sanitaires.**

Selon un sondage Ifop pour Ouest-France publié vendredi, **76% des personnes interrogées affirment être prêtes à réduire la part de protéines animales dans leur alimentation et à privilégier les produits "de meilleure qualité environnementale" lorsqu'ils en consomment, contre 67% en 2017, indique cette étude.** L'enquête, publiée à l'occasion des Assises de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé organisées par le quotidien régional jeudi et vendredi à Nantes, relève par ailleurs que près de la moitié des Français. **(48%) ont augmenté leur consommation de produits végétaux au cours des deux dernières années.** Une tendance appelée à se poursuivre puisque 42% des sondés prévoient d'en consommer davantage dans les années à venir. **A l'inverse, la part de la population consommant au moins de temps en temps des produits labellisés "Bio" marque le pas, après avoir augmenté régulièrement pendant plus de 20 ans. 61% des Français achetaient des produits "Bio" en 1998, 80% en 2011 et 87% en 2020, contre 84% en 2021.** Ce reflux s'explique en partie, d'après l'étude, par une baisse de confiance en l'appellation "Bio": alors que 70% des consommateurs lui apportaient crédit en 2008, ils ne sont plus que 52% en 2021. De plus, 91% des sondés estiment que les produits "Bio" sont vendus "trop cher". **En parallèle, 86% des Français disent vouloir privilégier dans leurs achats des marques alimentaires locales. Cette proportion varie toutefois en fonction des niveaux de revenus: alors que 92% des sondés "aisés" préfèrent les marques locales, ce chiffre baisse de 14 points dans les catégories plus modestes.** Sondage réalisé par questionnaire auto-administré sur internet du 16 au 19 novembre 2021, auprès d'un échantillon de 1.000 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

Nutri-Score – Italie et Espagne défendent le régime méditerranéen

Le ministère de l'Agriculture italien a diffusé un [communiqué](#) le 2/12 annonçant la création d'un groupe de travail européen avec le ministre de l'Agriculture espagnol afin de protéger le régime méditerranéen, menacé par certaines propositions erronées de systèmes d'étiquetage européens tel que le Nutri-Score. Ce comité a vocation à réunir nutritionnistes, scientifiques et experts du secteur agroalimentaire.

Le 26/11, le syndicat agricole italien Confragricoltura avait indiqué que la France et l'Italie avaient décidé de lancer un groupe de travail sur la question de l'étiquetage nutritionnel lors de la signature du traité du Quirinal, censé renforcer la coopération entre les deux pays ([communiqué de presse](#)).

