



Revue de presse

Semaine du 5 décembre au 10 décembre 2021



A NE PAS MANQUER

Décryptage : quels sont les nouveaux modes de restauration

HOTELLERIE RESTAURATION 09/12/2021

- ✓ Spécialités les plus commandées : La pizza, qui occupait la première place pendant plus de dix ans, arrive en 2021 à la troisième position. Cette année, c'est le burger qui arrive en tête.
- ✓ Tendances: Les spécialités thaïlandaises arrivent en première position, suivies par les spécialités chinoises, le burger et l'indien.
- ✓ 19% des consommateurs de Just Eat commandent pour se faire plaisir. Les couples sont ceux qui commandent le plus (42%).
- ✓ Jours de livraison préféré: Le week-end de la Saint-Valentin 2021 (couvre-feu oblige).
- ✓ Les 3 bonnes résolutions pour 2022 : limiter le gaspillage alimentaire / Cuisiner de saison / circuits courts et produits français.
- ✓ Les repas des Français en 2022: Pour 83 % des consommateurs, les repas seront fait maison pour éviter les plats tout prêts.
- ✓ Les régimes alimentaires qui ont su convaincre ou intéresser : Le régime flexitarien arrive bien au-dessus, pour 65 % des votants.
- ✓ 2/3 des Français privilégieront des entreprises qui salarient leur livreurs.

⇒ **SNACKING**

⇒ **BFMTV**

SALON

Sirha Européen, du 22 au 25 janvier à Paris porte de Versailles

L'HOTELLERIE RESTAURATION 07/12/2021

ÉCOLOGIE - ENVIRONNEMENT

AFP - 04/12/2021 : Barbara Pompili exhorte les entreprises à "prendre le virage" de la transition écologique

Barbara Pompili a défendu à Nantes sa stratégie de "décarbonation de l'économie" et appelé les entreprises française à "prendre au plus vite le virage" de la transition écologique. "Les entreprises qui ne prendront pas le virage de la transition écologique dans les mois ou les années à venir risquent de ne pas survivre", a mis en garde la ministre, invitée de la Convention des entreprises pour le climat (CEC), lancée en septembre par 150 dirigeants d'entreprises. Si elles "ont vocation à être les premiers acteurs" de la décarbonation de l'économie, "il revient à l'Etat de les accompagner et d'investir", a reconnu Barbara Pompili, en défendant les moyens "sans précédent" du plan de relance et du plan "France 2030", présenté en octobre par Emmanuel Macron. La ministre a par ailleurs annoncé la mise en service de "Mission transition écologique", une plateforme dédiée à l'accompagnement des entreprises, qui rassemble des informations sur les aides financières accordées par l'Etat, et leur permet de solliciter l'aide de conseillers spécialisés.

AFP - 19/12/2021 : [A partir du 1er janvier, les invendus non alimentaires ne pourront plus être détruits](#)

EXPORT

Les Echos - 06/12/2021 : [Les restaurants français repartent à la conquête de l'international](#)

Des cafés aux spécialistes du poké bowl ou de la cuisine au wok thaï, les enseignes nées dans l'Hexagone sont de plus en plus nombreuses à entreprendre de gros développements à l'étranger.



COVID

Coronavirus : Vaccination, protocole sanitaire à l'école, télétravail... Les annonces de la conférence de presse de Jean Castex

20 MINUTES 06/12/2021

Un appel à la vigilance pour préserver les fêtes de fin d'année. Le Premier ministre Jean Castex a annoncé ce lundi une série de mesures et « d'efforts proportionnés » pour passer la nouvelle vague de l'épidémie de coronavirus sans céder à l'affolement. Au menu, « ni jauge, ni couvre-feu, ni confinement », mais des mesures de vigilance et quelques restrictions.

Covid-19. Pas de couvre-feu ni de jauge prévus pour les bars et restaurants

SNACKING 06/12/2021

Les restaurateurs et cafetiers pouvaient craindre de nouvelles restrictions sanitaires alors que la 5e vague de l'épidémie de Covid-19 gagne en amplitude. Si un conseil de défense se tient aujourd'hui, les protocoles pour leurs établissements devraient rester identiques selon plusieurs sources concordantes.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Or rouge, la tomate pourrait préfigurer le futur de notre alimentation, selon Rémy Lucas

SNACKING 1/11/2021

D'un rouge franc qui s'élargit désormais au jaune, noir ou vert.... Ronde, allongée ou en forme de cœur, la tomate est le 2e légume consommé au monde derrière la pomme de terre. Dans sa chronique pour France Snacking, l'œil de l'expert, Rémy Lucas, spécialiste des tendances alimentaires, et fondateur du cabinet Cate Marketing, revient sur ce champion de la culture hors sol.

EGALIM-DEVELOPPEMENT DURABLE

Le carton à usage unique, plus vert que la vaisselle réutilisable ?

HOTELLERIE RESTAURATION 08/12/2021

D'après une étude réalisée par Ramboll à l'échelle européenne, les emballages à usage unique en papier-carton employés dans les établissements de restauration rapide seraient meilleurs pour l'environnement que la vaisselle réutilisable.

Gestion des déchets la restauration peut mieux faire

Zepro resto 04/12/2021

(magazine en ligne)

RESTAURATION COMMERCIALE – HOTELLERIE

Annulations sur la fin d'année : l'hôtellerie-restauration demande la réactivation d'urgence des aides pour tout le secteur

NEORESTAURATION 09/12/2021

Sur une fin d'année toujours à enjeu pour les établissements en restauration commerciale, le rebond épidémique et les mesures sanitaires qui en découlent donnent des sueurs froides aux indépendants du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Didier Chenet (GNI) : « Une nouvelle séquence de crise se présente à nous »

BRA RESTAURATION 08/12/2021

« Tous ensemble, nous devons affronter cette épreuve et nous montrer, plus que jamais, irréprochables dans le respect des mesures qui nous sont imposées. » Le président du GNI, Didier Chenet, a réagi aux nouvelles mesures annoncées le 6 décembre dernier par le Premier ministre Jean Castex et le ministre de la Santé Olivier Véran pour faire face à la 5e vague de Covid-19.

Recrutement les codes ont changé

Zepro resto 04/12/2021
(magazine en ligne)

PRES DE VOUS

Des plats faits maison à 50 centimes : c'est possible à la cantine de cette entreprise innovante

OUEST FRANCE 09122021

Installée au Soler (Pyrénées-Orientales), l'entreprise Cmultiserv a décidé de créer sa propre cantine. L'objectif est de permettre à ses 80 salariés de manger sainement et à faible coût. Ces derniers peuvent déguster un menu complet pour 2,50 € ou un plat du jour pour 50 centimes. Tous les repas sont faits maison.

RESTAURATION COLLECTIVE

Alimentation solidaire : tribune Pour une éducation nutritionnelle à l'école et à la crèche par Thierry Lang, professeur émérite de Santé publique, Université de Toulouse

LIBERATION 08/12/2021

Inégalités sociales, alimentation et santé sont étroitement liées. Seule une politique publique volontariste peut inverser la tendance.

La nourriture à l'hôpital, c'est gratiné!

NOTRE TEMPS 07/12/2021

En France, l'hôpital public consacre moins de 2% de son budget aux repas. À tort, l'alimentation participant directement au rétablissement des malades.

⇒ **LA CROIX**

La cantine mieux perçue qu'avant

Zepro resto 04/12/2021
(magazine en ligne)

Acquisition du groupe Pierre Hermé Paris par Butler Industries

BRA RESTAURATION 09/12/2021

L'investisseur Butler Industries annonce l'acquisition d'une participation majoritaire au sein du groupe Pierre Hermé Paris. Son fondateur, Pierre Hermé, conserve sa participation.

Le spécialiste des boissons Suntory mise sur le PET 100 % végétal

SNACKING 07/12/2021

Le groupe japonais Suntory, qui commercialise en France les marques Orangina, Oasis, Schweppes ou encore MayTea, a développé ses tout premiers prototypes de bouteilles en PET issu à 100 % du végétal. Celles-ci devraient être bientôt mises sur le marché, l'objectif étant que ce type de plastique durable fabriqué à partir de déchets post-consommation ou de matériaux d'origine végétale équipe la totalité des bouteilles d'ici la fin de la décennie.

La Vache qui rit se lance dans le fromage sans lait

CHALLENGES 04/12/2021

(article reserve aux abonnés)

Du fromage sans lait, c'est la voie suivie par le fabricant centenaire du Boursin ou de La Vache qui rit. En misant sur des ingrédients végétaux. Pour répondre au marché croissant des consommateurs flexitariens.

Uber eats réduit davantage les déchets

Zepro resto 04/12/2021

(magazine en ligne)

Nouveau départ pour Flunch

Zepro resto 04/12/2021

(magazine en ligne)

France Boissons va développer myfranceboissons.fr

Zepro resto 04/12/2021

(magazine en ligne)

AGRICULTURE

AFP - 09/12/2021 : [L'Hexagone a perdu 100.000 exploitations agricoles en dix ans](#)

ALIMENTATION en question

Le Journal du Dimanche - 05/12/2021 : [Le rapport de l'Anses sur les nitrites dans le jambon s'est enlisé](#)
Attendu en juillet, l'avis n'a toujours pas été rendu. «Je n'ai pas de nouvelles, explique un porte-parole de l'autorité indépendante. Ça ne va pas être pour tout de suite.» De fait, les travaux de la commission mêlant agents de l'Anses et experts extérieurs ont pris du retard. Et l'un de ces chercheurs externes, le biochimiste Jérôme Santolini, a même présenté sa démission début octobre. **Dans un courrier envoyé notamment à des personnels de l'Anses, ce dernier pointe des « dysfonctionnements » au niveau de la commission** : problèmes de calendrier, difficulté à produire une analyse aussi «vaste et complexe» en peu de temps, absence de revue de la littérature scientifique, «découpage politique» en sous-groupes de travail au risque de perdre «une vision globale de l'enjeu sanitaire», évaluation incomplète du risque microbiologique de la charcuterie sans nitrites, indigence de l'expertise menée en parallèle par l'Institut national du cancer, méthodologie défailante et attitude d'obstruction de la direction de la commission. Avec force, Jérôme Santolini accuse l'agence d'orienter le travail des experts extérieurs. «Le choix des personnes à auditionner a été fait en amont sans consultations avec[eux] »,tacle-t-il. **C'était «essentiellement des représentants des industriels ou d'organismes proches des industriels»,** ajoute Santolini, pour qui «l'absence d'audition » de fabricants commercialisant des charcuteries sans nitrites a été «un obstacle majeur ». **En conclusion, le démissionnaire dit refuser de «servir de caution à une procédure d'expertise décrédibilisée et contestable dans laquelle les experts scientifiques font essentiellement de la figuration ».**

Le Journal du Dimanche - 05/12/2021 : [Tribune : plusieurs marques alimentaires lancent un appel aux parlementaires : "Manger c'est voter!"](#)

AFP - 07/12/2021 : NumAlim lance une base de données pour tout connaître des aliments - Baptisé [UniversAlim](#), ce référentiel "a vocation à recueillir, corriger, structurer et harmoniser les attributs" du règlement européen dit INCO sur l'information des consommateurs, pour l'ensemble des produits alimentaires des 15.000 entreprises françaises du secteur, ont annoncé ses concepteurs lors d'une visioconférence. Le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie a déclaré "apporter tout son soutien à la plateforme". **"Il faut que le consommateur puisse être pleinement acteur de ses choix alimentaires. Cela passe par l'information et la transparence"**, a-t-il dit dans [une vidéo](#). **A présent, "il faut que les entreprises agroalimentaires s'impliquent" et partagent leurs données, a estimé la ministre déléguée à l'Industrie Agnès Pannier-Runacher dans [une autre vidéo](#). Selon elle "Les entreprises les plus transparentes seront celles qui auront le plus de consommateurs", selon elle.**

Les Echos - 08/12/2021 : [L'alimentation s'avère plus que jamais « le refuge des Français »](#)

Le Canard Enchaîné - 08/12/2021 : La guerre des fourchettes

« L'autorité de la concurrence italienne n'a pas mâché ses mots. Elle vient de qualifier de «**pratique commerciale déloyale**» le fameux logo Nutri-Score, inventé par la France, qui permet pourtant aux consommateurs de repérer au premier coup d'œil les aliments bons ou mauvais pour la santé. Saisi par le syndicat transalpin des coopératives agricoles, le gendarme de la concurrence a lancé, le 22 novembre, une procédure contre les produits importés dans la péninsule et vendus avec la fameuse étiquette nutritionnelle aux cinq couleurs associées à des lettres. Depuis deux ans, le gouvernement italien se déchaîne contre le Nutri-Score. Ce qui a mis le feu aux poudres, c'est la mauvaise note attribuée à l'huile d'olive, un C dur à avaler pour la puissante industrie huilière locale («Conflit»,21/7). La bronca s'est étendue comme une tache d'huile aux fabricants de charcuteries et de fromages, dont une grande partie des produits écopent d'un D ou d'un E à cause, notamment, de leur surcharge en sel et en acides gras saturés. Plusieurs cabinets de lobbying ont été mobilisés pour concocter des campagnes à charge farcies de fake news. Dernière désinformation en date, sur Twitter : « Le promoteur de Nutri-Score préconise une taxe sur le fromage ». Plus c'est gros plus ça passe... Lors du dernier sommet de coopération franco-italienne, le dossier du Nutri-Score figurait, comme de bien entendu, au menu des discussions. Alors que la France s'apprête à prendre la présidence de l'Union européenne, le Premier ministre Mario Draghi a demandé à Emmanuel Macron d'arrêter de manœuvrer pour faire du Nutri-Score l'étiquetage nutritionnel officiel de l'Europe. Un texte européen prévoit en effet qu'avant la fin de 2022 tous les États membres adoptent un système d'étiquetage nutritionnel simplifié et unique. Le logo français, qui fait la quasi-unanimité chez les nutritionnistes et qui est déjà en vigueur sur la base du volontariat dans sept pays européens, est désormais en concurrence avec un logo sorti du chapeau par l'Italie. Conçu d'une manière qui le rend incompréhensible pour le consommateur, Nutrinform, c'est son nom, a vite rallié à sa cause tous les géants de la malbouffe. Un vrai western-spaghetti !" »



INFOS POLITIQUES / REGLEMENTAIRES

Emmanuel Macron a présenté à la presse, ce jeudi 9 décembre, ses **priorités pour la présidence française du Conseil de l'Union européenne**, qui débutera au 1^{er} janvier pour six mois

Discours d'Emmanuel Macron sur les priorités de la présidence française du Conseil de l'Union européenne

- Le président de la République a présenté à la presse, le 9 décembre, ses priorités pour la présidence française du Conseil de l'Union européenne, qui débutera au 1^{er} janvier pour six mois. Autonomie stratégique, DSA/DMA, salaires minimums européens, paquet climat, autant de priorités présentées par Emmanuel Macron.
- « La présidence [du Conseil de l'UE] n'est pas simplement une fonction hôtelière, mais une fonction d'inspiration. » Ces propos, tenus par Emmanuel Macron lors de la conférence de presse de présentation des priorités de la présidence française du Conseil de l'UE (PFUE), jeudi 9 décembre, résument l'ambition exposée par le chef de l'État.
- Pendant une heure trente, Emmanuel Macron a esquissé les contours d'un « nouveau modèle européen » que l'Union devrait déployer d'ici à 2030. Ces six mois doivent être « l'occasion d'imaginer [...] un modèle de production, mais également de solidarité et de régulation », a-t-il expliqué. Le point d'orgue de cette réflexion est prévu les 10 et 11 mars, lors d'un sommet extraordinaire qui se déroulera en France.

- **Les trois grandes priorités :**

- I/ Une Europe souveraine :**

- Réforme de Schengen + paquet migratoire
- Politique de défense opérationnelle, avec notamment un soutien de l'industrie de la défense.
- Stabilité et prospérité du voisinage, notamment Afrique et Balkans occidentaux.

- II/ Un nouveau modèle européen de croissance : 4 piliers**

- 1. Une Europe ayant la capacité de produire et de créer des emplois**

- Créer des filières industrielles fortes et intégrées : hydrogène, batteries, espace, semi-conducteurs, cloud, défense, santé...
- Souveraineté technologique.
- Une série de plan d'investissements européens et de nouvelles alliances sont en préparation.
- Les règles budgétaires et financières doivent être adaptées et simplifiées.

- 2. Concilier le développement économique et l'ambition climatique :**

- La France veut concilier la compétitivité industrielle avec les ambitions climatiques
- La France poussera le fit for 55.
- Le PR veut conclure le MACF sous PFUE (priorité forte).
- Cohérence de la politique commerciale (clauses miroirs sur les enjeux environnementaux, réforme OMC...), + instrument sur la déforestation importée.

- 3. Europe puissance du numérique.**

- Faire émerger des champions : européeniser la stratégie start-up française.
- Exporter les standards : DMA/DSA.

- 4. Social :**

- Création d'emplois qualifiés, directive salaires minimums, devoir de vigilance...

- III/ Europe humaine :**

- Conférence sur l'avenir de l'Europe
- Etats de droit
- Rendez-vous sur l'histoire mondiale de l'Europe.

Année de la jeunesse (élargir Erasmus)

EGALIM2 : Interdiction de faire figurer un drapeau français, une carte de France ou tout symbole représentatif de la France sur les emballages

La loi « EGALIM 2 » prévoit différents décrets parmi lesquels figure celui de son article 12 (ex. 3 bis) relatif à **l'interdiction de faire figurer un drapeau français, une carte de France ou tout symbole représentatif de la France** sur les emballages alimentaires lorsque les ingrédients primaires ne sont pas d'origine française. Cet article précise que par dérogation « *sont exclus du dispositif les ingrédients primaires dont l'origine française est difficile, voire impossible à garantir, car issus de filières non productrices en France ou dont la production est manifestement insuffisante sur le territoire* » et renvoie ainsi à un décret le soin de déterminer la liste des filières concernées ainsi que les conditions d'application de l'interdiction.

Les premiers échanges avec les cabinets ont indiqué que **ce décret n'était pas prioritaire et que la consultation ne serait pas immédiate.**

