



Revue de presse

Semaine du 23 au 30 octobre

A NE PAS MANQUER

GECO Food Service

- ✓ **La crise sanitaire impacte toute la filière de la consommation hors domicile:** LE MONDE DU SURGELE
28/10/2020

Masques à l'école, sorties, télétravail : le gouvernement livre tous les détails du reconfinement

FRANCE INTER 29/10/2020

Le Premier ministre a précisé les modalités d'un confinement d'au moins un mois, qui entre en vigueur ce jeudi à minuit.

- ✓ Les déplacements autorisés
 - Pour se rendre ou revenir du lieu de travail
 - Pour des motifs médicaux
 - Pour des motifs familiaux impérieux
 - Pour l'assistance à des personnes en situation précaire
 - Pour une convocation judiciaire
 - Pour accompagner un enfant à l'école
- ✓ À l'école : port du masque obligatoire et protocole sanitaire renforcé
 - L'arrivée et le départ des élèves dans les établissements sera étalée dans le temps, avec des souplesses locales.
 - Les déplacements des élèves seront limités au maximum dans les bâtiments. Dans le second degré, une salle classe maximum par élèves.
 - Les récréations seront organisées par groupe. Si c'est trop compliqué, elles pourront être remplacées par des temps de pause en classe.
 - La restauration scolaire sera maintenue, avec autant que possible une distance d'un mètre entre les élèves.
- ✓ Le recours au télétravail 5 jours sur 5 si "possible"
- ✓ Fermeture :
 - Bars et restaurants : mais pourront continuer de fonctionner pour des activités de livraison et le retrait de commandes.
 - Salles polyvalentes, les parcs d'attraction, les salons, les gymnases, les foires.
- ✓ Ouvert :
 - Laveries et blanchisseries
 - Tabacs
 - Opticiens
 - Magasins informatiques
 - Locations de voitures
 - Certains magasins spécialisés
 - Commerces de gros
 - Les guichets de la Poste et les guichets de banque
 - Jardineries
 - Magasins de bricolage
- ✓ Les parcs, jardins et plages ne seront pas fermés
- ✓ Les transports en commun restent opérationnels
- ✓ Les entreprises de l'événementiel, du cinéma et du spectacle fermées
- ✓ Rassemblements interdits
- ✓ Les mariages (6pers) et les enterrements (30 pers) maintenus, avec des restrictions

#reconfinement. Le décret 2020-1310 vient de paraître, la vente à emporter est bien autorisée

SNACKING 30/10/2020

Dans son article 40, il stipule bien que la livraison et la VAE sont autorisées.

- ✓ Dans son article 40, s'il précise que si les établissements de type N (Restaurants et débits de boisson), de type EF (Etablissements flottants pour leur activité de restauration et de débit de boissons, de type OA (Restaurants d'altitude) et de type O (Hôtels, pour les espaces dédiés aux activités de restauration et de débit de boissons) doivent fermer leurs portes, il précise bien que par dérogation, les établissements mentionnés au présent I peuvent continuer à accueillir du public pour leurs activités de livraison et de vente à emporter, le room service des restaurants et bars d'hôtels et la restauration collective sous contrat.
- ✓ Pour la restauration collective sous contrat, les gérants des établissements mentionnés au I organisent l'accueil du public si les personnes accueillies ont une place assise, qu'une même table ne regroupe que des personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, dans la limite de six personnes, qu'une distance minimale d'un mètre est garantie entre les chaises occupées par chaque personne, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.



COVID

Les IAA face au nouveau confinement

RIA 29/10/2020

Quelques heures avant les annonces du président de la République, l'industrie agroalimentaire se disait prête à tenir son rôle mais demandait des mesures particulières.

Les industries agroalimentaires sont prêtes pour le reconfinement

REUSSIR 29/10/2020

La grande distribution et la filière agroalimentaire n'avaient hier qu'un seul objectif en tête : rassurer. Non, il n'y aura pas de pénurie dans les magasins, si les consommateurs conservent un comportement « normal ».

Reconfinement: quels secteurs économiques souffriront le plus des nouvelles mesures?

BFM TV 28/10/2020

Emmanuel Macron va s'exprimer ce soir à 20h et c'est l'hypothèse d'un reconfinement national qui tient la corde pour l'instant. Mais avec peut-être moins de restrictions qu'au printemps. Pour autant, c'est l'inquiétude qui domine dans les entreprises.

Les 1ers impacts du couvre-feu sur la restauration révélés par Food Service Vision

BRA TENDANCES 23/10/2020

Spécialisé dans le conseil et les études de marché en food service, Food Service Vision dévoile les premiers effets du couvre-feu en restauration depuis son instauration le 17 octobre dernier en Ile-de-France et sur 8 autres métropoles du pays.

RESTAURATION COLLECTIVE

Quelles nouveautés pour le label Ecocert en cuisine

LES MARCHES 29/10/2020

Le 19 novembre prochain Ecocert organise un webinaire pour présenter les nouvelles exigences de son label Ecocert en cuisine.

Sodexo, Elios : addition salée pour la restauration collective

LIBERATION 28/10/2020

Les deux principales entreprises de fourniture de cantines dans les bureaux vont supprimer plus de 4 000 emplois. Elles pâtissent de la première vague de confinement et du développement du télétravail.

Noostrim va lancer des barquettes réutilisables... cent fois

LES ECHOS 28/10/2020

La société Noostrim va commercialiser en 2021 des barquettes en plastique pour la restauration collective pouvant contenir jusqu'à 1 kilogramme et conçues pour être réutilisables... jusqu'à cent fois. Il a fallu trois ans de recherche pour mettre au point un nouveau polypropylène contenant des additifs naturels.

Coronavirus : les restaurants d'entreprise, foyers de contamination ?

RTL 27/10/2020

Les contaminations au coronavirus ont notamment lieu dans les restaurants d'entreprise. Malgré la présence d'un protocole, le déjeuner entre collègues reste un moment de convivialité qui fait rapidement oublier les gestes barrières.

La prime aux cantines rejetée par les députés en séance

LES MARCHES 27/10/2020

Les appels répétés de Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme n'y auront rien fait. A 3h30 passés, cette nuit, tous les amendements en faveur d'un budget supplémentaire accordé à la restauration collective pour répondre aux objectifs d'Egalim ont été rejetés par les députés en séance plénière lors de l'examen du projet de loi de finances 2021 deuxième partie.

Les dons alimentaires deviennent obligatoires pour les cantines

LA CROIX 25/10/2020

La réglementation oblige désormais les opérateurs de la restauration collective à nouer des conventions de dons alimentaires auprès d'organisations caritatives. Illustration à Brest, dans un restaurant solidaire qui bénéficie des denrées issues de la cuisine centrale de la ville.

La restauration collective d'entreprise, bonne élève dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

LE CUISINIER 23/10/2020

Les résultats d'une pesée alimentaire réalisée en janvier 2020 au sein de 21 restaurants d'entreprise du territoire ont été publiés lors de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire tenue le 16 octobre dernier à la Défense (92).

Cette pesée effectuée par Paris La Défense et les 21 entreprises regroupées au sein de l'association « La Défense des Aliments » – fondée par Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars, SUEZ et soutenue par l'ADEME et la DRIAAF Île-de-France – révèle une diminution de 28% de la quantité gaspillée début 2020, soit 86 grammes de nourriture gaspillée par convive, contre 119 en 2018. C'est donc 13% de la nourriture comestible qui est ici gaspillée, contre 16% en 2018.

RESTAURATION COMMERCIALE

#Covid19 : interview exclusive d'Alain Griset, ministre délégué en charge des PME

BRARESTAURATION 27/10/2020

Anthony Thiriet, rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration, a pu s'entretenir avec Alain Griset, ministre délégué auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, chargé des Petites et Moyennes Entreprises. Découvrez cette interview exclusive pour B.R.A., réalisée le 19 octobre 2020, dans laquelle il adresse un message de soutien et d'espoir pour la restauration commerciale.

Entreprises : la restauration s'adapte à la pandémie

FRANCE INFO TV – FRANCE 2 27/10/2020

En période de pandémie, les habitudes de travail changent. Face à l'essor du télétravail, la restauration d'entreprise tente de pallier la baisse de la fréquentation avec de nouvelles initiatives.

Les distributeurs automatiques de pizzas se multiplient en France

RTL 27/10/2020

Partout en France, on voit actuellement des distributeurs de pizzas se multiplier. Commercialisés sans grand succès pour la première fois en 2001, les ventes s'envolent désormais, surtout depuis le confinement.

DEVELOPPEMENT DURBALE

Bioplastique : les inventeurs français ne manquent pas de projets

CAPITAL 27/10/2020

Déjà utilisé pour les sacs-poubelle ou de caisse, le bioplastique s'étend à de nouveaux usages. Des substituts vont entrer en production pour remplacer les emballages ménagers ou les pots de yaourt.

Le réemploi doit encore 'emballer' la restauration rapide

SNACKING 28/10/2020

Face au calendrier de retrait des plastiques, à l'interdiction prochaine de l'usage unique en restauration à table, au rendez-vous crucial des acteurs de la livraison au ministère à la fin du mois ou encore à la loi AGECE qui pousse vers le zéro déchet, la restauration rapide est entrée en zone de forte turbulence.

AU CŒUR DES TERRITOIRES

Un nouveau concept de distribution pour le restaurant scolaire de l'école hôtelière Lesdiguières à Grenoble !

L'HOTELLERIE RESTAURATION 20/10/2020

Les classes de 1ère STHR du lycée hôtelier Lesdiguières à Grenoble, sous la houlette de leurs professeurs, Véronique Lemasson et Denis Torralba en STS et Florian Guithon et Alain Fauconnet en STC, se sont lancées ces dernières semaines dans la conceptualisation d'un nouveau système de distribution au restaurant scolaire de leur établissement.

INFOS INTERNES

Sodexo: De la potion à la diète

LES ECHOS 29/10/2020

Faute de potion magique, la diète la plus fortifiante possible. Les supporters de Sodexo ne s'étonneront donc pas de la décision de ne pas verser de dividendes au titre de l'exercice clos fin août dernier, même si le résultat hors restructurations et dépréciations était resté positif. L'as de la restauration collective et services sur les sites d'entreprises a aussi réussi à produire un cashflow opérationnel dans le vert et à réduire sa dette nette d'un dixième environ entre fin février et fin août, tout en dosant fort bien les ingrédients de la préservation du bilan.

Sodexo annonce un projet de Plan de Sauvegarde de l'Emploi

NEORESTAURATION 28/10/2020

Afin de s'adapter à son secteur d'activité en pleine mutation et pour répondre à des enjeux structurels de long terme, Sodexo s'engage dans un plan de transformation visant à ajuster progressivement son organisation et à gagner en agilité. Cette transformation sera génératrice de croissance et de perspectives positives sur le moyen et long terme.

Avec Elior, la restauration en entreprise se réinvente

NEORESTAURATION 28/10/2020

Face au bouleversement global des modes de travail et de consommation, Elior a engagé une profonde réinvention de son offre qui se concrétise aujourd'hui par une nouvelle palette de solutions de restauration. Des innovations toujours plus saines, équilibrées et durables pour les 73 millions de repas qu'Elior sert chaque année en entreprise, partout en France.

Powered by **CISION**