



# Revue de presse

Semaine du 10 au 16 octobre

# ➔ A NE PAS MANQUER

## #Couvre-feu. Ouf de soulagement dans la restauration rapide, la livraison reste autorisée

SNACKING 15/10/2020

- ✓ toutes les fêtes privées, comme les mariages et les soirées étudiantes seront annulées dès vendredi minuit,
- ✓ le protocole sanitaire renforcé devra être mis en place dans tous les restaurants, la règle d'un siège sur deux devra s'appliquer dans tous les lieux où l'on est assis (avec un nombre de visiteurs limité).
- ✓ Quant aux lieux où l'on circule debout, le nombre de visiteurs sera régulé.
- ✓ la livraison qui reste autorisée
- ✓ Le fonds de solidarité sera aussi ouvert, pour un montant jusqu'à 10 000 euros, dès lors qu'elles subissent non plus une perte de CA de 70 % mais de 50 %.
- ✓ L'exonération des charges sociales, les entreprises fermées bénéficieront d'une exonération totale : pour les charges patronales dès lors qu'une entreprise a perdu 50 % de son CA ou plus.
- ✓ Les charges sociales, le gouvernement apportera une aide de 20 % qui permettra de couvrir l'ensemble de ces charges.
- ✓ PGE : il sera dorénavant accessible non plus au 31 décembre mais jusqu'au 30 juin 2021

## GECO FOOD SERVICE : Covid-19 l'agroalimentaire orphelin des cantines et des restaurants

LES ECHOS 15/10/2020

- Les difficultés de la restauration mettent en danger une grande partie de l'industrie agroalimentaire.
- Les trois mois de confinement ont presque anéanti cette précieuse ressource.

### AGROALIMENTAIRE

Marie-Josée Cougard  
@CougardMarie

L'addition est salée pour les petits et grands noms de l'agroalimentaire. L'an dernier, cantines et restaurants avaient acheté pour 30 milliards d'euros de boissons et de produits alimentaires, selon l'Association des industries agroalimentaires (ANIA) - peu ou prou 17 % du chiffre d'affaires total du secteur. Mais cette année, le confinement a anéanti cette activité essentielle aux entreprises pendant trois longs mois.

Depuis, les commandes ont repris cahin-caha, dans le flou, générant la plus vive inquiétude dans l'industrie pour qui le secteur de la restauration est un indispensable ballon d'oxygène. « C'est ce débouché qui assure les marges de l'industrie agroalimentaire », assure Frédérique Le Houx, directrice générale de Geco Food Service, une association qui fédère une centaine d'entreprises du secteur. La rentabilité n'est pas la même

selon que celles-ci fournissent des cantines ou des restaurants.

La fabrication de produits agroalimentaires pour la restauration collective présente surtout l'avantage de générer des volumes et, en saturant l'outil industriel, de réduire les coûts fixes. Les ingrédients nécessaires à la confection d'un repas de cantine sont en moyenne payés 1,80 euro à l'entreprise, une somme modique.

Avec la pandémie, la restauration collective a « explosé en vol et elle est loin d'avoir retrouvé un fonctionnement normal », souligne Frédérique Le Houx. Le retour du télétravail depuis la rentrée pousse les parents à faire déjeuner les enfants à la maison. Les étudiants eux aussi sont incités à limiter la fréquentation des locaux universitaires et de leurs restaurants ».

#### Grande improvisation

Pour la directrice de Geco Food Service, le coronavirus n'est toutefois pas seul responsable de la crise de ce marché : « C'est un secteur qui connaissait déjà des difficultés. La pandémie a agi comme un méga-accelérateur faisant en trois mois les

dégâts qu'il y aurait eu sur trois ans ». Les fournisseurs des cantines sont confrontés à la grande improvisation. « Fin août, les commandes n'étaient pas passées car on n'avait aucune information sur les conditions dans lesquelles la rentrée scolaire allait se faire, pointe-t-elle. Maintenant que les « enfants sont revenus, les cantines achètent très peu par peur d'une prochaine fermeture des établissements scolaires. Elles se limitent désormais aux aliments portionnables et qui se conservent », constate la responsable.

Les restaurateurs, qui garantissent en général plus de marges à leurs fournisseurs de denrées et de boissons, sont eux aussi dans une position délicate. « Une grande par-

tie de leur activité est assurée par les actifs pendant leur journée de travail », remarque Frédérique Le Houx. Violamment affectée, la restauration parisienne, par exemple, subit la triple peine de l'effondrement du tourisme de loisirs, de l'absence du tourisme d'affaires et du télétravail.

#### Reconversion impossible

Les entreprises agroalimentaires qui travaillent avec la restauration (certaines ne font que ça) sont « très mal prises en compte dans les dispositifs anticrise du gouvernement, déplore la représentante du secteur. La filière est extrêmement fragilisée et on ignore combien de temps elle peut encore tenir », estime-t-on chez Geco Food Service.

Les TPE et les PME, notamment, n'ont en général pas la possibilité de se réorienter vers les grands clients de la distribution, dans la mesure où elles fabriquent souvent des produits spécifiques sous des formats particuliers avec des emballages spéciaux. Comme, par exemple, des blancs d'œuf vendus en plaques de génoises... d'un mètre carré. ■

Les commandes ont repris cahin-caha, dans le flou, générant la plus vive inquiétude dans l'industrie pour qui la restauration est un ballon d'oxygène.

## COVID

### **URSSAF : des mesures exceptionnelles pour les entreprises HCR nouvellement soumises à des restrictions sanitaires**

BRA RESTAURATION 06/10/2020

Afin de tenir compte du contexte sanitaire actuel et des mesures récemment prises par le Gouvernement, des mesures exceptionnelles sont déclenchées par le réseau des Urssaf pour accompagner les entreprises concernées.

### **Les restaurants à l'épreuve du couvre-feu pendant au moins 4 semaines**

SNACKING 14/10/2020

Le chef de l'Etat vient d'annoncer un couvre-feu pour au moins 4 semaines dans les zones d'alerte maximale, dont l'Ile-de-France et 8 métropoles de 21 h à 6 h, dès vendredi soir minuit. Un nouveau coup de massue pour la restauration et la rapide qui ne pourraient même pas faire appel à la livraison, ce qui serait impensable. Alexis Bourdon, président du Snarr réagit à chaud pour snacking.fr

### **Malgré la livraison autorisée, le Snarr souhaite un retour rapide à la normale**

SNACKING 16/10/2020

Alors que notre branche restait dans l'expectative suite aux propos du président de la République établissant un couvre-feu, notamment concernant l'autorisation ou pas de livrer le soir, le Snarr explique dans un communiqué, saluer cette dérogation. Mais si le syndicat demande à poursuivre le dialogue et la concertation, il espère que soit prise en compte la réalité du secteur et du terrain, notamment pour le drive.

### **Couvre-feu et commande en ligne : désarroi ou lueur d'espoir pour la restauration ?**

SNACKING 16/10/2020

Alors que le Premier ministre Jean Castex vient tout juste de confirmer que certaines activités, dont la livraison à domicile, échapperaient aux interdictions imposées par le couvre-feu au-delà de 21 heures dans les métropoles placées en zone d'alerte maximale, nous avons demandé à cinq très jeunes concepts food comment ils se projetaient dans ce futur très incertain. Confrontés à une activité en dents de scie et contraints de remodeler leur business model face à cette nouvelle donne, découvrez les avis de Maxime Huet, cofondateur de la dark kitchen Lilloise DELI Routine, de Pierre Rousseau, du concept franco-japonais l'Atelier Mikki, d'Ali Bouabdallah de la bakery coffee Jean Bonheur, d'Elie Sanouiller-Salvatore de Rolls, et encore de Rudy Lainé, représentant de New Soul Food...

### **Télétravail : les entreprises adaptent leur protocole sanitaire**

LE FIGARO 16/10/2020

Le gouvernement leur demande de mettre en place un nombre minimal de jours de télétravail par semaine, surtout dans les zones où s'applique le couvre-feu.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **La FNH, Restau'Co et le Secours Catholique militent pour une restauration collective qualitative et responsable**

LE CUISINIER 16/10/2020

Journée mondiale de l'alimentation, le 16 octobre 2020 est aussi la date limite du dépôt des amendements pour une plus grande ambition en matière de restauration collective responsable. Dans ce sens, la fondation Nicolas Hulot, le Secours Catholique-Caritas France et le réseau Restau'Co interpellent les parlementaires pour récolter des fonds afin de contrer la précarité alimentaire et poursuivre les transitions agricoles et écologiques en cours. L'enjeu est de passer de 1500 cantines soutenues actuellement à 50 000 établissements, soit près de 1,8 milliards de repas par an sur l'ensemble du territoire.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Un nouveau bureau pour le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale

TENDANCE HOTELLERIE 14/10/2020

Réunis en Assemblée Générale du 9 octobre 2020, les adhérents du SNRTC ont procédé au renouvellement de leur Conseil d'administration et de leur Bureau.

Hervé DIJOLS, dirigeant indépendant de la Holding FD, assumera la présidence du syndicat au cours des 2 prochaines années. Le mandat de son co-président Antoine BARREAU n'a en effet pas été renouvelé à la suite de son départ du Groupe Le Duff. L'ensemble des adhérents du SNRTC souhaitent vivement remercier Antoine BARREAU pour ses années d'investissement au sein du bureau du Syndicat et lui adressent leurs encouragements dans la poursuite de nouveaux objectifs professionnels.

Hervé DIJOLS sera épaulé au cours de son nouveau mandat par Guillaume LECOMTE, représentant du Groupe Agapes rassemblant plusieurs chaînes de notoriété, Christophe GASCHIN, représentant du Groupe Bertrand, premier groupe de restauration indépendant à l'échelle nationale ainsi que Bertrand BAUDAIRE, à la tête du groupe de restauration angevin La Boucherie, en qualité de vice-présidents.

## CONSOMMATION

### 44,5 millions de burgers livrés en 2019 chez Uber Eats, surtout le soir

SNACKING 12/10/2020

A la veille de la journée anniversaire du hamburger qui sera célébrée le 13 octobre, la plateforme Uber Eats vient de livrer quelques chiffres dont le nombre de burgers livrés, l'an dernier, le top 10 des plus dévorés et les moments préférés de la journée.

### L'ancien ministre Guillaume Garot veut créer une «police du gaspillage alimentaire»

LE PARISIEN 16/10/2020

Il a préparé en 2016 la loi antigaspillage alimentaire qui portait son nom et qui oblige notamment la grande distribution à donner leurs invendus aux associations. Le député (PS) Guillaume Garot, ancien ministre délégué à l'Alimentaire, présentera une nouvelle proposition à l'Assemblée nationale la semaine prochaine.

### Les protéines végétales, un juteux marché en perspective

LES MARCHES 14/10/2020

Après avoir travaillé sur le goût des produits à base de protéines végétales, la filière connaît une forte hausse de ses ventes qui répondent à la demande de produits simples par les consommateurs.

### Près d'1 poulet sur 2 importé en France : quel poulet pour les consommateurs demain ?

NEORESTAURATION 14/10/2020

La filière volaille française demande aux pouvoirs publics de soutenir ses actions pour reconquérir le marché national et répondre aux nouvelles attentes sociétales.

## AU CŒUR DES TERRITOIRES

### Poitiers : des assiettes 100 % vertes au restaurant universitaire

LA NOUVELLE REPUBLIQUE 15/10/2020

En partenariat avec l'association L214, les équipes du restaurant universitaire de Poitiers ont préparé un menu 100 % végétal ce mercredi 14 octobre.

# INFOS INTERNES

## **Deux produits surgelés distingués par les trophées Restau'co**

LE MONDE DU SURGELÉ 14/10/2020

Le concours dédié au marché de la restauration collective récompense cette année deux produits surgelés. Les Palets Végé d'Hilcona et les dés de Boursin du groupe Bel.

## **Le GNI, l'Umih, le GNC et le SRTC crient à une fermeture déguisée des HCR**

SNACKING 14/10/2020

A l'issue de l'allocution du Président de la République ce soir, quatre organisations professionnelles du secteur de la restauration ont pris la plume pour exprimer leur mécontentement. Elles demandent à Emmanuel Macron de tenir sa parole pour sauver notre secteur, quoiqu'il en coûte et considèrent ces mesures de couvre-feu comme punitives. Snacking.fr vous relaie le contenu de ce communiqué.

## **Tripadvisor lance "menu Connect" pour gérer en ligne à partir d'une seule plateforme**

NEORESTAURATION 14/10/2020

Tripadvisor, la plateforme de voyage au monde, lance « Menu Connect », une solution de gestion en ligne qui permet aux restaurants de publier, mettre à jour et gérer facilement leurs menus et leurs informations commerciales à travers un réseau étendu de sites.

## **EXKi diminue le plastique de 83% dans ses restaurants**

NEORESTAURATION 14/10/2020

D'ici à la fin de l'année, tous les restaurants EXKi vont se parer de nouvelles couleurs grâce à des emballages d'une nouvelle génération. Des solutions sur mesure, plus durables et adaptées à chaque recette. Ces emballages permettent de répondre aux principaux impératifs en termes de conditionnement, de fraîcheur et de prise en main. Ce projet a pour vocation de diminuer notre empreinte écologique et de sublimer notre art culinaire

\*