



# Revue de presse

Semaine du 31 octobre au 6 novembre

# → A NE PAS MANQUER

## GECO Food Service

- ✓ **Zone de perturbations** : novembre 2020
- ✓ **Zepro collective 02/11/2020**

### ÉTUDE DE GÉCO FOOD SERVICE

## La collective impactée par le Covid



Le Géco Food Service a mené une étude quantitative pour mesurer l'impact réel du Covid-19 sur le consommateur en RHD. Effectuée en 3 vagues entre le 20 mai et le 20 septembre 2020, cette enquête est riche d'enseignements quant aux évolutions des comportements des consommateurs, notamment en restauration collective. Depuis la rentrée, 64 % des parents ont ainsi choisi le restaurant scolaire pour le déjeuner de leurs enfants et sont satisfaits des

mesures sanitaires mises en place : + 20 pts vs les vagues précédentes. Ce n'est, malheureusement, pas la même chanson pour la restauration d'entreprise. En effet, sur l'ensemble des salariés qui fréquentaient leur cantine avant la crise, seulement 14 % s'y rendent de nouveau depuis juin. 43 % de ceux qui étaient retournés en restaurants d'entreprise depuis juin ont changé leurs habitudes de consommation le midi et 54 % prévoient de le faire. ●

# → A LIRE

## COVID

### #Covid19 : ce qu'il faut retenir des dernières études de Food Service Vision

BRA RESTAURATION 03/11/2020

le snacking, principal moteur du rebond // les premiers impacts du couvre-feu

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Restauration scolaire : un protocole sanitaire mis à jour pour les écoles, collèges et lycées

LE CUISINIER 04/11/2020

Un nouveau protocole sanitaire a été mis en place le 1er novembre 2020 à destination des écoles, collèges et lycées afin de protéger élèves et personnels contre le Covid-19. Un renforcement des mesures qui s'opère notamment en matière de restauration scolaire.

## Un nouveau protocole pour la restauration scolaire

LES MARCHES 02/11/2020

L'Éducation nationale vient de publier un nouveau protocole sanitaire qui s'applique dès ce 2 novembre. Une fiche concerne particulièrement la restauration scolaire. « La restauration scolaire joue un rôle fondamental en revêtant des dimensions sociales et éducatives et en contribuant à la réussite des élèves. Le déjeuner à la cantine constitue la garantie d'un repas complet et équilibré quotidien », peut-on lire en introduction.

Zepro collective 02/11/2020

# 50 M€ sur la table pour les cantines scolaires

## Quelles cantines vont bénéficier de l'aide de 50 M€ et comment ?

Dans le cadre du plan de relance de la France dévoilé début septembre, le gouvernement a annoncé une enveloppe de 50 M€ sur deux ans destinée aux cantines scolaires des petites communes. En déplacement, lundi 12 octobre, dans une école de Clichy-sous-Bois (93), le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a précisé les grandes lignes de ces mesures.

## De quoi s'agit-il ?

« En cohérence avec les propositions de la convention citoyenne pour le climat (CCC), l'État accordera un financement en faveur des cantines scolaires des écoles publiques primaires (y compris les maternelles) des petites collectivités qui souhaitent, en contrepartie, s'engager dans une transition



L'aide sera accessible à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021 sur la base d'une convention entre l'État et l'ASP.

durable et être en mesure de proposer plus de produits locaux, bio ou de qualité dans les repas qu'elles servent », a détaillé Julien Denormandie. Calculée en fonction d'un forfait par repas, cette aide financera des collectivités engagées dans l'achat d'équipement et de matériel nécessaires à la cuisine et la transformation de produits frais, des formations du personnel de cuisine, des investisse-

ments pour moderniser la cantine, notamment pour l'acquisition d'alternatives aux contenants plastiques.

## Qui peut en bénéficier ?

Les communes bénéficiaires seront les collectivités éligibles à la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR). Des conditions relatives à la mise en place, en avance de phase, des obliga-

tions de la loi Egalim sur la restauration collective seront exigées.

## À qui faut-il adresser sa demande ?

À la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) qui, après examen et sélection, les feront suivre à l'agence de service et de paiement (ASP), chargée de la mise en œuvre de cette mesure. ●

Zepro collective 02/11/2020

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

# Easilys lance le défi « pèse ton déchet »

La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, c'est d'abord la matière première que l'on n'achète

pas. Voilà le principe de base d'Easilys, éditeur d'une suite logicielle complète et modulable d'approvisionnement pour

les restaurants multisites, qui enregistre d'ailleurs un vif succès auprès de grands acteurs du secteur : CE RATP, Air France, Airbus Saint-Nazaire... Aujourd'hui, la société vendéenne va plus loin encore en la matière. Elle a développé une nouvelle solution gratuite qui permet aux utilisateurs de mesurer précisément les déchets produits (en poids et en coût) afin de mettre en place des actions correctives. Pour faire connaître cette plateforme, Easilys lance un défi baptisé « Pèse ton déchet ». Proposé à tous les restaurateurs

français, celui-ci durera six semaines (du 16 octobre au 20 novembre). Les établissements qui s'inscriront gratuitement (<https://go.easilys.com/lp/challenge-pese-ton-dechet-inscription>) recevront, chaque semaine, des astuces afin d'identifier les causes de leur gaspillage alimentaire et les actions visant à les réduire. « En suivant ces conseils et en renseignant les informations quotidiennement dans l'interface Pèse ton déchet, ils constateront, en un clin d'œil, les effets des mesures prises », explique la société. ●



## HABITUDES CONSOMMATION

### **Livraison de repas, outils collaboratifs... ces entrepreneurs font du télétravail leur business**

CAPITAL 03/11/2020

Ils vous livreront votre repas lors de vos journées de télétravail ou rendront les heures de boulot à la maison plus faciles : les mutations du monde du travail vont profiter à certains visionnaires.

## DEVELOPPEMENT DURABLE-ALIMENTATION

### **Loi Alimentation : une trentaine d'organisations dressent un « constat d'échec »**

LE FIGARO 03/11/2020

Deux ans après la promulgation de cette loi, la Confédération paysanne, Greenpeace ou encore UFC-Que Choisir demandent au gouvernement «de corriger le tir d'urgence».

### **Une application mobile Cercle Vert pour passer commande et s'informer**

BRA RESTAURATION NOV 2020

Pour permettre aux professionnels de commander des produits d'épicerie et non alimentaires simplement et rapidement, Cercle Vert propose dorénavant une application mobile.

### **Metro reconfirme son engagement pour un restaurant de demain durable**

BRA RESTAURATION NOV 2020

À l'occasion de la Semaine développement durable, en septembre, Métro s'est engagé une nouvelle fois pour une consommation alimentaire plus responsable. Dans le cadre de sa stratégie Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE), le distributeur apporte un soutien aux producteurs engagés et propose des produits respectueux des ressources de la planète et de la biodiversité.

### **SODEXO: la journée des investisseurs n'a pas convaincu tout le monde**

CAPITAL 03/11/2020

Hier, lundi 2 novembre 2020, Sodexo (+1,78% à 57,22 euros) tenait sa première journée investisseurs depuis deux ans. Au cours de cette conférence, le groupe de restauration collective a réitéré ses objectifs de marge d'EBITDA de plus de 6%, un taux de rétention de plus de 95% et un rendement des capitaux investis de 15%, sans toutefois préciser à quelle échéance il comptait y parvenir.

### **Sodexo: le programme de restructuration "GET" coûtera 350 millions d'euros**

Les ECHOS 02/11/2020

PARIS (Agefi-Dow Jones)--Le groupe de restauration collective Sodexo a annoncé lundi, en amont d'une journée dédiée aux investisseurs, que son programme de restructuration "GET" aurait un coût total de 350 millions d'euros.