



# Revue de presse

Semaine du 3 au 9 octobre

# A NE PAS MANQUER

## Covid-19 et nouvelles perspectives : les pistes du GECO Food Service

Lors de la dernière Assemblée Générale du GECO Food Service le 16 septembre dernier, le président de l'association Laurent Repelin a mobilisé les acteurs de la filière autour de la question des nouvelles perspectives à venir.

- ✓ LE MONDE DU SURGELE 05/10/2020

## Découvrez le protocole complet pour les zones d'alerte maximale

BRA RESTAURATION 06/10/2020

- ✓ Les nouvelles restrictions concernent les restaurants dits traditionnels (code NAF 56.10 A), les cafétérias et autres établissements libre-service (code NAF : 56.10 B) ainsi que la restauration rapide (code NAF 56 .10 C).
- ✓ Les débits de boisson (code NAF 56.30 Z) seront fermés.
- ✓ Les établissements proposant de la vente de boisson à titre accessoire de la restauration pourront rester ouverts.
- ✓ Concernant le respect des gestes barrières et de distanciation physique
  - un espace libre d'au moins 1 m entre les chaises de tables différentes.
  - Port de masque pour le personnel en salle, à la réception et en cuisine ;
  - Les clients devront veiller à porter leur masque dans les restaurants jusqu'au service du premier plat et à le remettre lors de leurs déplacements et entre les services.
  - Les tables des restaurants ne pourront accueillir que 6 personnes maximum.
  - Le téléchargement et l'activation de StopCovid sera également recommandé dans les établissements.
- ✓ Concernant l'organisation de l'établissement :
  - Un cahier de rappel devra être mis en place à l'entrée des restaurants et conditionnera l'accès à l'établissement.
  - La réservation en ligne par internet ou par téléphone sera privilégiée afin d'éviter les regroupements devant le restaurant.
  - Le restaurant devra afficher la capacité maximale d'accueil nécessaire au respect de l'ensemble des mesures.
  - Mettre à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique.
  - Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs ;
- ✓ Concernant la gestion de flux de clients :
  - Limitation des déplacements des personnes au sein de l'établissement.
  - Les vestiaires fermés.
  - Interdit de consommer des boissons debout à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.

## Lyon, Grenoble, Lille et Saint-Etienne en zone d'alerte maximale dès samedi 10 octobre

SNACKING 08/10/2020

Restaurateurs lyonnais, grenoblois, lillois et stéphanois, préparez vous à appliquer le protocole sanitaire renforcé. Le ministre de la santé a annoncé ce soir que ces quatre villes passaient en zone d'alerte maximale dès samedi prochain au matin . Comme à Paris, Aix et la Guadeloupe, les bars seront fermés alors que les restaurants pourront rester ouverts sous conditions.

## LES SALONS

### Le salon Restau'Co reporté au 14 avril 2021

LES MARCHES 06/10/2020

## 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.

### **Restaurants en Ile de France, Bouches du Rhône et Guadeloupe, quelles sont les mesures de protection renforcée ?**

NEO RESTAURATION 06/10/2020

Désormais placées en vigilance maximale, les zones de Paris et petite couronne, métropole Aix-Marseille et Guadeloupe ferment leurs bars mais autorisent l'ouverture des restaurants, à certaines conditions fixées par les arrêtés de chacune des préfectures.

### **La crise covid, accélération ou rupture des tendances ?**

LES MARCHES 06/10/2020

Une étude de FranceAgriMer se penche sur l'impact de la crise sanitaire sur les habitudes alimentaires des Français. La consommation des Français a fortement changé pendant la crise

⇒ Consulter l'étude : [ici](#)

### **Bars, restaurants, salons, les mesures applicables au 6 octobre 2020 et les premières réactions**

NEO RESTAURATION 06/10/2020

Si les bars ont dû fermer leurs portes le 5 octobre au soir pour 15 jours, les restaurants peuvent rester ouverts dans les zones d'alerte maximale (Paris et ses trois départements limitrophes, la métropole Aix-Marseille et la Guadeloupe), à condition de respecter le protocole sanitaire renforcé.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **Recolim : quelle modification entraîne l'utilisation de bacs inox ou verre réemployables en restauration collective ?**

NEO RESTAURATION 06/10/2020

Sachant qu'au 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique sera interdite en restauration scolaire, l'inox et le verre sont-ils prêts à prendre le relais ? Pour quel impact ? Comment le limiter ? C'est ce sur quoi porte le programme Recolim, première étape sur un long chemin... Qui a été présenté lors de Cantina, congrès de la restauration collective organisé par PH Partners, le 24 septembre 2020.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### « Le snacking n'est pas mort », clame Daunat

LES MARCHES 07/10/2020

Après l'effondrement du marché du snacking avec le confinement, Daunat reste optimiste quant à l'avenir et lance ses innovations prévues initialement pour avril 2020.

### Vos obligations pour la mise en place du Cahier de rappel dans les restaurants, selon la CNIL

SNACKING 08/10/2020

Les restaurants situés dans les villes passées en zone d'alerte maximale doivent se conformer à un protocole renforcé qui comprend notamment la mise en place d'un cahier de rappel. Un support papier ou digital qui doit répondre à des règles très précises selon la CNIL qui rappelle les 5 points à respecter absolument.

### Un protocole sanitaire applicable dès aujourd'hui à toute la restauration, mal adapté à la rapide

SNACKING 06/10/2020

Alors que les restaurateurs marseillais et aixois ont été informés par le préfet des Bouches-du-Rhône dès lundi matin sur les grandes lignes des conditions de réouverture, toute la restauration n'a pu accéder aux détails du protocole sanitaire général renforcé qu'en fin de journée du 5 octobre. Snacking.fr le reprend en détails. Alors qu'il s'applique également à la restauration rapide pour une durée de 15 jours, il reste difficilement applicable sur quelques points dont la mise en place d'un cahier de rappel à l'entrée de l'établissement qui, pour l'heure, devient obligatoire. La préfecture de Police, a publié en début d'après-midi les mesures retenues pour Paris.

## AU CŒUR DES TERRITOIRES

### En Creuse, des livraisons de produits alimentaires groupées auprès des services de restauration collective

FRANCE BLEU 06/10/2020

Plutôt que de multiplier les livraisons de produits alimentaires, ce nouveau système propose une seule livraison aux services de restauration collective creusois. Gain de temps pour les cuisiniers et les agriculteurs, moins de pollution : la première livraison a eu lieu le 24 septembre à Clugnat.

## **PARIS : Totem, une alternative à la restauration collective mise à mal par la crise sanitaire !**

PRESSE AGENCE PRESSE 06/10/2020

En effet de grands acteurs de la restauration collective sont en train de revoir leur structure et font face à des difficultés économiques et sociales. Toutefois, des solutions alternatives, à l'instar de la start-up TOTEM sont présentes sur le marché et proposent des offres et des solutions de snacking et des micro-magasins flexibles et modulables.

## **Ansamble affiche l'empreinte carbone de ses plats**

NEO RESTAURATION 05/10/2020

En 2020, Ansamble se lance deux défis majeurs pour être encore plus transparent auprès de ses convives en restauration collective d'entreprise.

En mars : l'affichage du NUTRI-SCORE (logo qui informe de la qualité nutritionnelle des plats)

Rentrée 2020 : l'affichage de l'empreinte carbone, soit le « Carbone-Score » (logo qui informe de l'impact carbone des plats)

## **Bridor : Un nouvel assortiment de produits snacking créatifs et gourmands**

BRA RESTAURATION OCT 2020

Sucrés ou salés, les nouveaux assortiments de produits snacking imaginés par Bridor s'adaptent parfaitement aux besoins de consommation d'aujourd'hui. Dédiés

## **McCain lance la marque SureCrisp en food service**

BRA RESTAURATION OCT 2020

Introduite en France il y a plus d'1 an sous le nom StayCrisp, SureCrisp est la nouvelle marque lancée par McCain sur le food service aux 4 coins de la planète.

## **Robot-Coupe : Un nouvel extracteur permettant au client de faire son propre jus**

BRA RESTAURATION OCT 2020

Parce qu'ils conservent à la fois les vitamines et l'authenticité des goûts, les jus de fruits frais sont plébiscités par les consommateurs. Pour répondre à la demande croissante, et accompagner les professionnels sur ce sujet, Robot-Coupe a lancé un nouvel extracteur de jus

# L'automne s'annonce plus difficile que l'été

Juillet et août ont fait figure de parenthèse dans une année très compliquée pour la restauration commerciale, même si le chiffre d'affaires a quand même baissé de 22 % sur la période, selon Food Service Vision.

Si l'automne s'annonce compliqué, l'été a été moins nuageux que prévu pour le monde de la restauration hors domicile. Le marché, qui inclut aussi bien les restaurants que les cantines et les commerces hors grandes surfaces, a limité la casse en juillet et en août. La baisse de son chiffre d'affaires a été de 17 % par rapport à la même période de 2019, contre 43 % en juin et 61 % en mai.

« Ce rebond estival, presque généré,

ral, était plutôt inespéré pour les acteurs du secteur. Jusqu'au 15 septembre, la rentrée se plaçait sous les meilleurs auspices. Alors qu'aujourd'hui, l'incertitude prédomine », constate le président fondateur de Food Service Vision, François Blouin.

La quatrième étude « Food Service & Covid-19 » montre cependant des situations disparates. Les commerces hors grandes surfaces, comme les boulangeries, ont enregistré en juillet et août un niveau d'activité supérieur à celui de l'an dernier. La restauration collective a aussi nettement repris des couleurs, malgré la fermeture des écoles.

La restauration commerciale, quant à elle, n'affichait plus, en moyenne, qu'un recul de 22 % de ses ventes, au lieu de 48 % en juin.

Cependant toutes les régions n'ont pas été logées à la même enseigne. Le chiffre d'affaires lié aux touristes étrangers a fortement baissé. Dans certaines zones, il a été compensé en partie par la forte présence de vacanciers français, favorisant la partie rurale et littorale de l'Hexagone. Le gros point noir, c'est Paris.

Les ventes y ont reculé de 49 %, ce qui pèse lourdement sur la moyenne. Alors qu'ailleurs, elles ont même très légèrement progressé, à 1 %. Car, partout dans l'Hexagone, 9 habitués sur 10 allant d'ordinaire au restaurant plus d'une fois par mois s'y sont rendus.

## Le moteur de la restauration rapide

« Les gens ont eu envie de se faire plaisir. Cela s'est vu dans les tickets moyens ou dans les tablées familiales. Le phénomène se retrouve aussi dans la livraison et la vente à emporter », complète-t-il. En outre, la diminution du télétravail, malgré les vacances, a favorisé la fréquentation à l'heure du déjeuner, notamment en terrasse.

La restauration rapide constitue

le principal moteur du rebond, devant le service à table. Les acteurs servant des repas dans des hébergements, tout comme ceux du self-service, ont connu un été plus nuancé. Quant à la restauration de transport, elle a à peine retrouvé 56 % de son activité de 2019.

La période estivale ne doit pas faire oublier pour autant qu'en cumul, de janvier à août 2020, la perte de chiffre d'affaires atteint 20 milliards d'euros. Surtout, la profession manque de visibilité sur l'automne. Même si, comme le souligne François Blouin, l'arrière-saison peut profiter au littoral et aux régions rurales. Il reste à voir ce que les Français vivant notamment dans les zones d'alerte maximale, et gardant la possibilité d'aller au restaurant, auront envie de faire. — **Cl. B.**

Toutes les régions n'ont pas été logées à la même enseigne.

Les établissements parisiens ont particulièrement souffert.

# Restaurants : de nouvelles règles pour rester ouverts en zone d'alerte maximale

- Les établissements à Paris, Marseille ou en Guadeloupe devront avoir un cahier de rappel avec les coordonnées des clients...
- ...afficher une jauge sur leur devanture, ne pas avoir plus de 6 convives à une même table et effectuer le paiement assis.

## RESTAURATION

Clotilde Briard  
@ClotildeBriard

À Paris comme dans la petite couronne, les bars garderont portes closes mardi, et jusqu'au lundi 19 octobre inclus, pour l'instant. Comme annoncé le 1<sup>er</sup> octobre par le ministre de la Santé, Olivier Véran, avec le basculement de la capitale en zone d'alerte maximale, les lieux dédiés à la boisson ne peuvent plus servir le public.

Les restaurants peuvent, en revanche, poursuivre leur activité. Ils ont pu pousser, dimanche soir, un réel soupir de soulagement alors

### LES NOUVELLES MESURES

Les restaurants tiendront désormais un cahier de rappel mettant à la disposition des autorités sanitaires les données nécessaires pour contacter les clients si elles doivent retracer les cas contacts. Ils s'appuieront notamment sur les coordonnées fournies en particulier à la réservation, vivement encouragée, qui seront détruites tous les 14 jours. Ils devront aussi afficher sur leur devanture la capacité maximale préconisée en fonction de la place en salle afin de faciliter les contrôles.

À une même table, ils ne pourront pas avoir plus de six convives, au lieu des huit initialement proposés par la profession. Et le paiement devra se faire en restant assis.



La profession avait multiplié en amont les propositions pour éviter la fermeture des restaurants.



## Une jauge raisonnable pour les centres commerciaux

La règle d'une personne pour 4 mètres carrés, imposée à nouveau par le préfet de Paris, avait été instaurée au sortir du confinement puis abandonnée début juin.

Philippe Bertrand

nombre de touristes dans la capitale - Aéroports de Paris a annoncé une baisse de 70 % de son trafic - a tiré la fréquentation à la baisse. Le télétravail réduit aussi le nombre de visiteurs. Dans les grands magasins du boulevard Haussmann, il a été divisé par 2 au total. Les centres commerciaux ont remonté la pente avec un

@BertrandPhilippe

Les nouvelles mesures anti-Covid que le préfet Lallemand a prises pour Paris et sa petite couronne auront peu d'impact pour les centres commerciaux. « La jauge d'un visiteur pour 4 mètres carrés est assez large. En dehors des périodes de pic que sont les soldes ou Noël, nos sites n'atteignent pas cette densité », explique le délégué général du Conseil national des centres commerciaux, Gontran Thüring. « C'est une jauge raisonnable pour la sécurité sanitaire », confirme son président Jacques Ehrmann, par ailleurs directeur général de la foncière Altarea Cogedim. « Cela ne change rien », affirme la porte-parole des Galeries Lafayette, le plus grand des grands magasins, boulevard Haussmann.

### Comptage des clients

La règle des 4 mètres carrés est la même que celle qui avait été imposée à la sortie du confinement. Elle avait été abandonnée début juin, mais les grands magasins l'appliquaient encore. Pour les grands complexes de commerce, la restriction du nombre de portes d'entrée permet le comptage des clients. La réduction du nombre de touristes dans la

l'activité principale est la vente de repas.

Il n'en reste pas moins des questions en suspens, sur lesquelles les professionnels espèrent obtenir des réponses de la part du préfet. Une brasserie pourra-t-elle ainsi servir un soda ou un thé dans l'après-midi sans qu'il soit accompagné d'un sandwich ou d'un gâteau ?

que la profession avait multiplié en amont les propositions afin d'éviter les fermetures. Une bonne nouvelle aussi pour les établissements d'Aix et Marseille, qui ont commencé à rouvrir dès le déjeuner de lundi, et pour la Guadeloupe, tous passés en zone d'alerte maximale les premiers. Pour les villes qui ont, elles aussi, une épée de Damoclès au-dessus de la tête, la profession gagne en visibilité. À l'instar de Lille, Lyon, Grenoble, Saint-Etienne et Toulouse, pointées du doigt par Olivier Véran car leur situation est jugée préoccupante.

En contrepartie de la poursuite de l'activité, le protocole sanitaire est renforcé. Il a fait l'objet d'après négociations depuis plusieurs jours entre les professionnels et le gouvernement, sous l'égide du Haut Conseil à la santé publique. Et les discussions se sont prolongées jusqu'au dernier moment.

### LA DIFFÉRENCE ENTRE BARS ET RESTAURANTS

Si sur le papier, un bar et un restaurant renvoient à des imaginaires différents. Dans la réalité, il n'est pas toujours simple de distinguer l'un de l'autre, de nombreux bars proposant également de quoi se nourrir. Dans son allocution de lundi, le préfet de police de Paris, Didier Lallemand, a donné une définition du second : « Un établissement dont l'activité principale est la vente de

### LES CONTRAINTES ÉCARTÉES

Parmi les mesures envisagées par le Haut Conseil à la santé publique et les autorités, figurait l'instauration d'une distance de 1,50 mètre entre les tables, au lieu du mètre prévu dans le protocole de juin. Les syndicats patronaux étaient venus débouter contre cette mesure, arguant que ce n'était économiquement pas viable pour les établissements car il faudrait enlever trop de couverts. Ils ont obtenu gain de cause. Il est juste bien souligné qu'il faut respecter un espace libre d'au moins 1 mètre entre les chaises de tables différentes. Une piqure de rappel qui n'est pas inutile pour certains.

À l'inverse, des propositions faites par les organisations professionnelles n'ont pas été retenues. Comme la prise de température à l'entrée pour le personnel et les clients. Ou le fait de pratiquer à grande échelle un dépistage du Covid-19 des salariés.

### LES RÉACTIONS

Dans un communiqué commun, les quatre organisations GNI, Umih, SNRTC et GNC, se sont déclarées « soulagées et en colère ». En effet, elles ont été largement entendues sur le maintien des restaurants ouverts. Avec des contraintes supplémentaires finalement à minima. Mais elles regrettent la fermeture des bars. Elles estiment que le proto-

Powered by **CISION**