



# Revue de presse

Semaine du 17 au 23 octobre

# ➔ A NE PAS MANQUER

## GECO Food Service

- ✓ « **Des milliers de fournisseurs de la restauration en danger** » : LES MARCHES 20/10/2020
- ✓ **#coronavirus : 24% des clients se renseignent avant leur venue sur les mesures d'hygiène prises par l'établissement** : L'HOTELLERIE RESTAURATION 19/10/2020
- ✓ **GECO FoodService : « La crise, un accélérateur de tendances de consommation en RHD »** : NEORESTAURATION 19/10/2020
- ✓ **Covid-19 & CHD : quels impacts sur les consommateurs ? – thème de la nouvelle étude du GECO Food Service** : BRA RESTAURATION 16/10/2020
- ✓ **CHD : Les consommateurs ont adopté de nouvelles habitudes** : ZEPROS 19/10/2020
- ✓ **Avant le couvre-feu, 49 % des Français allaient déjà moins souvent au restaurant** : SNACKING 16/10/2020
- ✓ **La nouvelle « cantine », c'est chez vous !** : ZEPROS 21/10/2020

## Une consommation alimentaire plus engagée et citoyenne

LA CROIX 20/10/2020

D'après les professionnels de l'alimentation, les consommateurs se montrent toujours plus exigeants par rapport aux enjeux de santé et de sécurité liés à la nourriture. Le succès du local et des produits de saison se confirme, tandis que le rejet de la « malbouffe » s'accroît.

- ✓ « six consommateurs mondiaux sur dix estiment que choisir leur alimentation relève d'un engagement sociétal »
- ✓ La santé et le local en tête des préoccupations : « pour opter pour une alimentation plus saine » (70 %), mais aussi « pour privilégier du local et de saison » (53 %) et « des ingrédients plus sûrs ou plus sains » (44 %).
- ✓ Pour 79 % des personnes interrogées en France, leur alimentation « peut présenter un risque potentiel sur leur santé » => la France figure dans le trio de tête des pays les plus inquiets.
- ✓ Essor du local face au fast-food => « Les comportements maison/restaurant ont une légère tendance à s'homogénéiser. »
- ✓ Demande d'éthique et efforts des industriels => Par rapport aux industriels et aux agriculteurs, la confiance est de mise pour la majorité des répondants : 83 % d'entre eux estiment « que des efforts ont été faits pour améliorer la qualité des produits ».
- ✓ Pays anglo-saxon : diminution de la consommation de viande (Canada, UK, Allemagne) VS les pays latins restent de grands amateurs de viande.

## Le FoodTweet #18 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter!

SNACKING 22/10/2020

- ✓ Restaurateurs confrontés au #CouvreFeu : comment (re)négocier le loyer de votre bail commercial ? 5 négociations possibles selon le cabinet d'avocats NowLow ➔ <https://bit.ly/3kl9Nyy>
- ✓ #Couvrefeu Les maîtres-mots du Food & Beverage d'aujourd'hui et de demain ?
  - ☐ anticipation
  - ☐ sécurité
  - ☐ responsabilité
  - ☐ convivialité
  - ☐ fidélisation
- ✓ La start-up américaine Caper lance une caisse autonome et sans contact via [@LUsineDigitale](https://twitter.com/LUsineDigitale)
- ✓ #Retail ➔ Le groupe Casino se lance dans les boutiques automatisées
- ✓ Les seniors boudent les hypers pour acheter en ligne et favorisent l'essor du #drive : pratique x sécurisé <https://buff.ly/3kiTzpR> via [@LSAconsommation](https://twitter.com/LSAconsommation)
- ✓ L'UE subventionne un nouveau projet (nommé #Meat4all) de synthèse de viande en laboratoire à hauteur de 2,7 millions d'euros <https://buff.ly/3k8Zyxg> via [@clubbic](https://twitter.com/clubbic)

- ✓ Quelle plateforme social media choisir en 2020 pour le marketing ? <https://buff.ly/3eUuPBU> via @AnthonyRochand p/ @semrush\_fr -75 % de CA en restauration commerciale pour ce premier samedi soir de #couvre-feu cela dit... @GNI\_CHR (hors CA livraison)
- ✓ #Food : 60% des Français mangent végétarien : ce sont majoritairement les femmes qui excluent de l'assiette le poisson et la viande (62%) ainsi que des moins de 35 ans (31%) - étude @opinionway pour @Beendhi <https://buff.ly/2SSA2QW> via @CNEWS
- ✓ Live shopping : la prochaine révolution retail, kezako ? Via [LRI]:@JDNebusiness
- ✓ #Innovation Nous travaillons à la création d'une bouteille faite en papier. Une technologie d'emballage qui pourrait nous aider à réaliser nos objectifs visant un #MondeSansDéchets
- ✓ ? Manger est-il un acte citoyen et militant ? A en juger par les résultats de l'enquête menée par le [LRI]:@sial\_paris [PDI]: on peut le penser. « Manger c'est choisir le monde dans lequel on veut vivre » via [LRI]:@LesEchos
- ✓ 🍷 Les #boissons pendant le confinement : de fortes pertes de volumes dans les bars, restaurants, cafés... pas totalement compensées par les ventes en grandes surfaces
- ✓ Face aux conséquences de la pandémie de #COVID19 impliquant restrictions, obligations et contraintes pour la tenue d'événements et de salons, le #SIA2021, qui devait se tenir du 27 fév. 2021 au 7 mars 2021 est reporté sur l'édition 2022. <https://cutt.ly/qgsafUS>

## ➔ A LIRE

### COVID

#### #Couvre-feu pour 54 départements et la Polynésie française, un nouveau coup de massue pour la restauration

SNACKING 22/10/2020

Le Premier ministre Jean Castex a annoncé, ce jour, l'élargissement du couvre-feu à 38 nouveaux départements ainsi que la Polynésie française à compter de vendredi soir minuit. Cette décision implique dans ces zones la fermeture des restaurants de 21 h à 6 h du matin pour une durée de 6 semaines minimum.

#### Report des échéances fiscales et sociales, mode d'emploi pour les entreprises visées par des restrictions

SNACKING 21/10/2020

Afin de tenir compte du contexte sanitaire actuel et des mesures récemment prises par le gouvernement, la Direction Générale des Finances Publiques et le réseau des Urssaf mettent en place des mesures exceptionnelles de report des échéances fiscales et sociales pour accompagner les entreprises concernées.

### ZEPRO SNACK 21/10/2020

ÉTAT D'URGENCE SANITAIRE

## Les nouvelles mesures d'aide pour les restaurateurs

Dans toutes les zones concernées par le couvre-feu, le gouvernement a décidé d'adapter le dispositif de la façon suivante :

#### Le fonds de solidarité va être simplifié, renforcé et élargi

- Toutes les entreprises de moins de 50 salariés qui sont installées dans les zones de couvre-feu et qui ont subi une perte de 50 % de leur chiffre d'affaires pourront bénéficier d'une aide allant jusqu'à 15000 €, et cela tant que le couvre-feu durera.
- Pour les entreprises de moins de 50 salariés des secteurs HCR, il leur sera ouvert l'aide du fonds de solidarité allant jusqu'à 10 000 € dès lors qu'elles subissent une perte de chiffre d'affaires d'au moins 50 %, et non plus une perte de CA de 70 % comme c'était le cas jusqu'à aujourd'hui.

- À compter du 17 octobre, le plafonnement à 60 % du chiffre d'affaires de cette aide est supprimé pour le secteur HCR.

#### Exonérations de charges sociales

- Toutes les entreprises fermées administrativement bénéficieront d'une exonération totale de leurs cotisations sociales patronales jusqu'à la fin du couvre-feu. Les entreprises du secteur HCR installées dans les zones de couvre-feu pourront également bénéficier d'une exonération totale de cotisations sociales patronales, à partir de la perte de 50 % de leur chiffre d'affaires. S'agissant des cotisations sociales salariales, le gouvernement apportera une aide jusqu'à 20 % de la masse salariale qui permet de couvrir totalement le poids des charges sociales pour les entrepreneurs concernés.



Jean Castex, Premier ministre, et Bruno Le Maire, ministre de l'Économie, durant la conférence de presse du 15 octobre.

#### Prêts garantis par l'État

Le ministre de l'Économie Bruno Le Maire a rappelé que les entreprises, tous secteurs confondus, ayant besoin de trésorerie, peuvent bénéficier du prêt garanti par l'État (PGE) dont le montant maximal est établi à 25 % du chiffre d'affaires 2019. Il existe également les « PGE Saison » qui sont accessibles aux entreprises du secteur du tourisme et dont le plafond est fixé aux trois meilleurs mois de l'année 2019.

- Ces prêts garantis par l'État étaient disponibles jusqu'au 31 décembre 2020. Ils le seront désormais jusqu'au 30 juin 2021.
- Le gouvernement demande à la Fédération bancaire française d'examiner un report du remboursement de ces prêts pour une année supplémentaire pour les entreprises qui en ont réellement besoin. La souplesse devant être la règle en la matière.

#### Prêts directs de l'État

Les prêts directs de l'État mis en place pour les entreprises les plus en difficulté sont prolongés jusqu'au 30 juin 2021. Pour toutes ces entreprises qui souhaiteraient se renseigner sur ce prêt direct de l'État et sur les aides de l'État, un numéro de téléphone national unique à Bercy sera disponible sous une quinzaine de jours.

À l'heure où nous bouclons ces pages, Bruno Le Maire a annoncé qu'il recevra prochainement, avec Elisabeth Borne, ministre du Travail, et Alain Griset, ministre délégué auprès du ministre de l'Économie, les responsables des secteurs de l'hôtellerie, café, restauration pour examiner avec eux les solutions qui peuvent être apportées à des demandes « très spécifiques, urgentes et importantes », telles que les loyers, les congés payés, les assurances. À suivre sur Zepro.fr. •

## RESTAURATION COLLECTIVE

### À La Défense, les salariés gâchent de moins en moins de nourriture

LE PARISIEN 21/10/2020

Les résultats de la dernière pesée du gaspillage alimentaire en restauration collective d'entreprise révèlent une prise de conscience des usagers du quartier d'affaires même si beaucoup reste à faire.

ZEPRO SNACK 21/10/2020

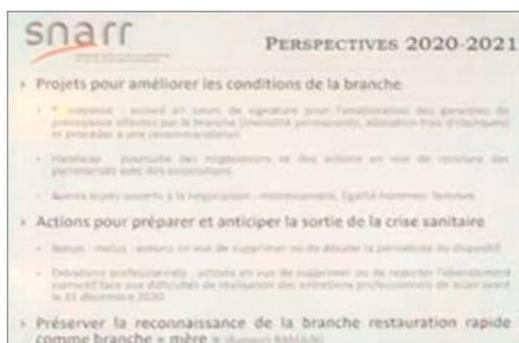
#### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

### Les chantiers du Snarr pour 2021

L'assemblée générale du Snarr s'est tenue le 14 octobre, à La Maison des Polytechniciens, à Paris. Alexis Bourdon, son président, a rappelé en introduction combien « l'année 2020 était inédite. Nous nous sommes adaptés et organisés dans l'urgence en créant une cellule de crise qui a pu interagir au plus près avec les organisations professionnelles et le gouvernement ». Les cinq commissions (ressources humaines, formation, environnement, sûreté alimentaire, juridique et fiscale) ont présenté leurs travaux et leurs objectifs.

#### Travail sur la transition écologique

Si le point a été fait sur l'avancée de la réévaluation de la grille salariale, l'obtention d'un congé spécial enfant malade ou les enjeux de la formation, c'est surtout le travail sur la transition écologique qui a le



plus interpellé les adhérents et entraîné un grand nombre de questions. La commission, présidée par Éric Laubouet, est d'ailleurs divisée en trois sous-groupes : déchets et emballages, gaspillage, et approvisionnement et filières. Son objectif est de mettre en œuvre les lois Egalim et Agéc. Véronique Hamon, présidente de la commission juridique et fiscale, a précisé qu'un travail de réflexion

sur la définition de la terrasse était en cours, ainsi que la recherche de solutions alternatives aux chauffages. Le syndicat est très attentif à l'application des mesures d'aides gouvernementales. « L'obtention des PGE et la mise en place des reports d'échéance des prêts ont été longues et compliquées », explique Véronique Hamon. Enfin, en 2021 la fin des titres-restaurants papier est imminente et



il est « difficile de discuter avec les acteurs émetteurs de ces titres, mais nous y travaillons », termine la présidente de la commission. Alexis Bourdon a conclu en disant que « vivre avec le Covid-19, c'était être attentif à la santé des salariés et des clients de la rapide. Nous avons vu les clients être prêts à patienter deux heures pour un cheeseburger, vous aussi vous nous avez manqué ». ●

## RESTAURATION COMMERCIALE

### 21/10, première estimation de l'impact du couvre-feu sur les restaurants selon Food service Vision

NEORESTAURATION 21/10/2020

Le couvre-feu décrété dans 9 zones d'alerte maximale impacte 28 % de la population, 105000 établissements, donc 33 % du nombre total d'établissements et surtout 40 % du chiffre d'affaires de la restauration selon Food Service Vision. Sachant que le soir représente 50 % du CA des restaurants, soit, au global 1,3 milliard € de chiffre d'affaires sur octobre et novembre, la société d'étude a bâti deux hypothèses.

### Plus de 1250 buralistes ont demandé une aide d'État pour réduire leur dépendance à la vente de tabac

LE FIGARO 19/10/2020

Plus de 1250 buralistes sur les quelque 24.000 que compte la France ont demandé à bénéficier d'une aide de l'État afin de diversifier leur activité et ainsi réduire leur dépendance à l'activité de vente de tabac, selon des chiffres publiés lundi.

## La livraison vue comme une solution d'avenir par les restaurateurs

SNACKING 22/10/2020

Alors que le secteur de la restauration est à nouveau lourdement impacté par les mesures sanitaires anti Covid19, la restauration livrée apparaît pour certains établissements comme le moyen de préserver une partie de l'activité. D'autant que près de la moitié des restaurateurs français estiment que ce modèle sera une solution pour l'avenir à en croire les résultats d'une étude publiée par Just Eat et l'Ifop.

## #snackingunited, ePack Hygiène propose gratuitement son cahier de rappel ePack Registre

SNACKING 23/10/2020

Suite à l'extension du couvre-feu dans de nombreux départements mais aussi du renforcement des restrictions sanitaires pour les restaurants, le leader de l'HACCP digitalisé, ePack Hygiène, a développé un cahier de rappel numérique, 100 % gratuit.

## CONSOMMATION

[ZEPRO SNACK](#) 21/10/2020

# FOCUS PETIT DÉJEUNER La star du hors repas

**Avec une croissance à deux chiffres, le petit déjeuner est le nouveau segment superstar de la restauration rapide. Les enseignes développent leur offre, les coffee-shops fleurissent. Et si c'était une des solutions pour booster son chiffre d'affaires ?**

**F**ermeture des bars, couvre-feu de 21h00 à 6h00 du matin, et si la réponse pour compenser la perte de chiffre d'affaires était la diversification ? On ne peut plus dîner dehors ? Qu'à cela ne tienne, développons d'autres moments de consommation : avançons l'heure du déjeuner et surtout varions les propositions : goûter, apéro dînatoire et petit déjeuner ! La bonne nouvelle ? Les Français continuent à prendre leur repas à l'extérieur, et ce malgré le télétravail, malgré l'engouement pour le fait-maison, les repas effectués hors du domicile sont toujours majoritaires et loin devant : 72 % des Français achètent encore leur déjeuner dans une enseigne de restauration, selon l'étude Xerfi du 14 octobre pour le Snarr. Et parmi les prises

de repas à l'extérieur, le petit déjeuner a de beaux jours devant lui et se révèle un vrai levier de croissance de chiffre d'affaires.

### Une croissance à deux chiffres

Près de 15 % des visites\* dans une enseigne de restauration rapide concernent le petit déjeuner. Cette tendance observée en Europe est bel et bien arrivée chez nous : « *Le petit déjeuner est le nouveau segment superstar de la restauration rapide* », explique Maria Bertoch de The NP Group. Résultat, le marché des coffee-shops explose en France, qui est le troisième marché le plus important en Europe. En 2019, il y avait 3 500 coffee-shops en France. Et si 742 se consacrent uniquement à l'offre café, 2 781 proposent une offre food. Cela représente + 108 points de vente ouverts, soit une crois-

sance de 3,2 %. D'ici à 2024, la projection est de 4 100 points de vente en France\*\*.

### Le boom des coffee-shops

D'ailleurs depuis le déconfinement, le marché est très actif : Columbus Café & Co a multiplié les ouvertures depuis juin, 12 dont 3 à l'international, et d'autres sont prévues avant la fin de l'année. Aujourd'hui, l'enseigne, créée en 1994, est à la tête de plus de 200 points de vente. Autres établissements à tirer profit de ce phénomène, La Brioches Dorées ou Pokawa qui développe son offre d'açaï bowls, de jus frais maison et propose même un brunch, à consommer sur place ou à se faire livrer. Car les plateformes de livraison ont bien compris l'enjeu de l'essor du petit déjeuner. Uber Eats et Deliveroo ont élargi leur offre. Le second vient d'annoncer la mise en place de la livraison

24h/24 pour permettre aux clients de se faire livrer désormais leur café croissant favori. D'ailleurs, il avait fait part d'un partenariat unique avec Starbucks. C'est dorénavant toute l'offre, boisson et food, du géant américain qui peut être livrée. Car si les Français tiennent encore à leurs croissants, ils sont de plus en plus enclins à consommer une offre salée, comme le montre l'essor de l'enseigne Egg Factory, dont la spécialité est un bun aux œufs. Là aussi, disponible en livraison et en vente à emporter. La mutation est en route. À l'image aussi de McDonald's avec l'egg McMuffin. À tel point que l'enseigne vient d'annoncer une commande de 35 millions d'œufs Label Rouge par an auprès de la coopérative des Fermiers de Loué. Alors, évolution ou révolution ? ●

Sources : \*The NP Group - \*\*Allegra Project Café Europe

## 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.

### Vienne : du producteur au consommateur, le manger local mis en valeur

LA NOUVELLE REPUBLIQUE 17/10/2020

Un territoire aux filières diversifiées. Des producteurs locaux. Des consommateurs qui veulent devenir acteurs de leur alimentation. C'est la recette gagnante du projet alimentaire territorial.

## Wendel réduit encore un peu plus la voilure

LES ECHOS 21/10/2020

Le holding d'investissement a annoncé lundi soir céder à perte le contrôle de Tsebo, le leader en Afrique de la restauration collective et des services d'hygiène. Wendel ne détient plus que six participations, soit moins de la moitié qu'à l'arrivée en 2018 du président du directoire André François-Poncet.

## iKitchen de Rational : La solution de cuisson complète pour les restaurants et les services de livraison.

LE CHEF 19/10/2020

Pénurie de personnel qualifié, pression des coûts, hygiène, voici quelques uns des défis que doivent relever les restaurants. À cela s'ajoutent les exigences accrues en matière de protocoles sanitaires et les restrictions croissantes liées à la distanciation sociale.

## Distribution alimentaire: l'allemand Metro s'offre le grossiste portugais Aviludo

LE FIGARO 19/10/2020

Le géant allemand de la distribution Metro a annoncé lundi le rachat du grossiste alimentaire portugais Aviludo Group, spécialiste de la distribution pour la restauration collective, sans préciser le montant de la transaction.

[ZEPRO SNACK](#) 21/10/2020

### FORMULE DÉJEUNER

## Frichti s'attaque aux sandwiches

À fin de compléter son offre à l'heure du déjeuner, Frichti a développé sa première gamme de sandwiches. « La demande était forte de la part des clients, plus de 80 % », dit-on chez Frichti. C'est aussi pour répondre à un usage : « 70 % des Français mangent des sandwiches à la pause déjeuner », poursuit Frichti. Le choix a été fait d'offrir une gamme de sandwiches buns, avec « deux obsessions : le goût et la fraîcheur ».

Comme d'habitude chez Frichti, tout est cuisiné maison et de saison. Trois recettes sont disponibles depuis septembre : le bun NYC Deli, un sandwich au coleslaw, cheddar et pastrami ; le parma buffalo aux tomates cerises séchées, mozzarella di buffalo DOP et jambon de Parme, sans oublier sa version veggie aux pousses d'épinard, poivrons marinés et pesto de roquette. Livraison sur Paris en vingt minutes en moyenne. ●

Pour ses premiers sandwiches, Frichti a opté pour du pain bun.



LYON

# Promocash mise sur le local

**P**romocash renforce son offre à destination des professionnels de la restauration de l'agglomération lyonnaise en modernisant ses magasins de Lyon Gerland et Lyon Champagne. C'est Nicolas Denis, pilote du magasin de Lyon Gerland depuis sept ans, qui prend la responsabilité de Lyon Champagne. « Notre métropole lyonnaise est la capitale mondiale de la gastronomie. Les professionnels de la restauration que nous accompagnons au quotidien en sont les dignes représentants. Afin d'être au plus près de leurs besoins, mes équipes et moi-même avons à cœur de répondre à leurs exigences tous les jours. Nous serons à leurs côtés avec le même engagement dans nos deux magasins, en mettant à leur disposition une offre de produits et de services très complète, et en leur apportant, chaque jour, écoute, disponibilité et conseil », souligne ce dernier.



Le magasin de Gerland, tout comme celui de Champagne, propose aussi une offre de saison.

Au programme, une offre de produits encore plus complète et locale et la mise en place d'un chariot livré, une initiative responsable qui s'inscrit dans les enjeux de la nouvelle mobilité urbaine du Grand Lyon.

## Approvisionnement responsable

Les deux magasins étoffent leur offre de produits frais, mais surtout leur maillage avec le réseau

local. Plus de produits frais cultivés ou fabriqués dans le bassin lyonnais et issus de l'agriculture raisonnée sont mis à la disposition des restaurateurs. Des produits de saison, récoltés à maturité et acheminés le jour même. Cette offre valorise les produits de la région, notamment les fruits et légumes, fromages et vins ou les glaces. Un nouveau mode d'approvisionnement responsable est mis en place avec le cha-

riot livré. Le professionnel de la restauration a la possibilité de venir à pied, à vélo ou en transport et de recevoir ses produits en une demi-journée.

Le distributeur s'engage et garantit au client le respect strict des normes réglementaires pour le transport des denrées périssables notamment de la chaîne du froid avec des véhicules adaptés. La commande par internet 24h/24 est également disponible. ●

Powered by **CISION**