



Revue de presse

Semaine du 12 au 17 décembre

A NE PAS MANQUER

Après le reconfinement, la restauration hors domicile craint «le mur de la dette»

LE FIGARO 16/12/2020

Le second confinement a aggravé la situation financière des fournisseurs de la restauration hors domicile (RHD), qui craignent le manque de visibilité pour les mois à venir, selon une étude publiée mercredi par un groupe de travail de l'Assemblée nationale.

- ✓ Ce groupe de suivi a auditionné des représentants de la restauration hors domicile (fournisseurs, grossistes et restauration collective).
- ✓ «Selon l'Ania (l'association des industries de l'agroalimentaire, NDLR), 57% des entreprises agroalimentaires - secteur dans lequel la grande majorité d'entre elles s'inscrivent- «connaîtraient une baisse d'activité proche de 50%»
- ✓ Le secteur du commerce de gros de la boisson, «très lié à l'événementiel, aux cafés et bars», a ainsi vu son chiffre d'affaires chuter «jusqu'à 95 % en moyenne, depuis le second confinement»,
- ✓ Les conséquences de la crise sanitaire viennent interroger la pérennité même de la restauration en entreprise»,

Le foodtweet #22 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas rater sur Twitter!

SNACKING 16/12/2020

- ✓ L'aide aux loyers pour les commerces et restaurateurs de 1000€ en subvention est votée!
- ✓ #Manifestation : Les professionnels du #CHR ont montré leur union et leur colère face à l'inactivité à laquelle le gouvernement les a condamnés. Près de 6000 personnes étaient sur place le lundi 14 décembre.
- ✓ La réouverture des restaurants s'annonce plus longue que prévu... Février ? Mars ? Combien pourront réellement tenir jusque là ?
- ✓ 73% des Français estiment que le click & collect va changer durablement les pratiques de #consommation et l'organisation des #commerces d'après notre étude pour
- ✓ Après l'eau infusée voici l'eau alcoolisée , une tendance Conso qui séduit aussi @cococolafr #hardseltzer via @LSAconsommation
- ✓ #restaurant #cuisine #livraison : #Deliveroo ouvrira des #DarkKitchen comme ici à Saint-Ouen, en 2021 à #Lyon et #Bordeaux. via @France3tv
- ✓ À Paris, bientôt une "maison des coursiers" pour que les livreurs puissent se reposer ? <https://buff.ly/3naMSrk> via @Konbinifood @sortirapariscom
- ✓ une levée de 20 m€ pour la viande in vitro de boeuf by @mosa_meat. En projet pour la #foodtech NL : le développement d'une ligne de production de taille industrielle et pourquoi pas intégrer une chaîne de la rapide spécialisée en burger ?
- ✓

Les Français et la digitalisation des commerces

Etude Opinion Way Décembre 2020

- ✓ Une digitalisation des commerces français perçue comme bien amorcée, mais un degré d'avancement très variable selon les secteurs d'activités: L'électroménager / la hifi / l'informatique est le secteur le plus avancé / la restauration est la moins avancée
- ✓ Le click and collect, un mode d'achat plébiscité, et appelé à durer selon une majorité de Français => pour 85% des Français les commerces auraient intérêt à renforcer leurs services de click & collect pour mieux répondre aux besoins de leurs clients
- ✓ Pendant le confinement de cet automne, plus d'un tiers des Français ont eu recours au click and collect auprès des commerces fermés qu'ils fréquentent habituellement
- ✓ Les Français ouverts au développement de nouvelles solutions digitales d'achat et de paiement dans les commerces
- ✓ Un intérêt des Français pour le développement de solutions digitales dans les restaurants

COVID-19

Assurances, que peut-on espérer ? Avis d'expert

SNACKING 17/12/2020

Parmi les griefs actuels des restaurateurs, les assureurs sont, avec les bailleurs ou encore les émetteurs de titres-restaurants, parmi les premiers visés. On leur reproche leur manque de soutien à la branche en grande difficulté, le peu d'égard de certaines compagnies et même leur cynisme. Snacking.fr a interrogé l'avocat spécialisé Me Guillaume Aksil, avocat en droit des assurances pour en savoir un peu plus.

MARCHE/CONSOMMATION

Le groupe de réflexion Terra Nova veut réguler les applications de notation alimentaire

LE FIGARO 16/12/2020

Constatant l'importance prise par les applications de notation alimentaire comme Yuka, le groupe de réflexion Terra Nova a appelé la puissance publique à la «vigilance» dans une note mercredi, estimant que ces applications «devraient être régulées».

L comme Labels

NEORESTAURATION 14/12/2020

S'ils ont toujours fait partie de l'offre des restaurateurs, les labels fleurissent au menu des restaurants. La restauration collective se prépare à l'entrée en vigueur de la loi egalim qui, en janvier 2022, lui imposera 50 % de produits sous signe de qualité, dont 20 % de bio. Certains font la course en tête, comme l'origine France, analyse François Blouin, président fondateur Food Service vision

La pandémie et la grippe aviaire gâchent les fêtes de la filière foie gras

LES ECHOS 14/12/2020

Les producteurs de foie gras, très dépendants des fêtes de fin d'année, subissent la fermeture des restaurants et redoutent les réunions familiales réduites. La grippe aviaire a touché de nouvelles exploitations ces derniers jours, imposant des abattages systématiques.

RESTAURATION COMMERCIALE

COVID-19 : L'incertitude continue de peser sur les restaurateurs

BRA RESTAURATION 16/12/2020

Mi-novembre dernier, le Président de la République, Emmanuel Macron, avait indiqué que les restaurants pourraient éventuellement rouvrir à partir du 20 janvier 2021. Au lendemain de la manifestation des représentants du monde de la restauration, réunis le lundi 14 décembre aux Invalides à Paris, le premier Ministre Jean Castex a annoncé sur Europe 1 ne pas garantir que les restaurants rouvriront le 20 janvier

En 2020, l'addition s'élève à plus de 21 milliards d'euros pour les restaurateurs

BFM TV 16/12/2020

Lourdes pertes pour la consommation hors domicile en 2020, mais surtout pour la restauration commerciale qui représente à elle seule 21,5 milliards de pertes sur 27,3 milliards d'euros pour tout le secteur de la consommation alimentaire hors domicile.

- 40 % pour la restauration rapide cet automne sur un marché global qui perd 27,3 md€ de CA sur 2020

SNACKING 16/12/2020

Après l'embellie estivale, le 2e choc de l'automne a encore créé de fortes secousses dans la branche qui a replongé de 54 % en novembre, plombée par la restauration avec service à table en chute de 85 %. Une perte de CA de 5,9 mds de CA a été enregistrée sur les deux derniers mois portant le manque à gagner, selon la 5e Revue Stratégique de Food Service vision, sur l'année à 27,3 md€, soit une baisse de 34 % de l'activité en 2020. Pour la restauration commerciale seule, c'est - 42 % sur l'année, en cumul.

Pourquoi Coutepaille se lance sur le terrain des 'Dark Kitchens'

SNACKING 16/12/2020

Avec sa toute nouvelle dark Kitchen ouverte tout récemment à Montreuil, la plus française des chaînes de grill pose une nouvelle brique de sa stratégie de digitalisation. Destinée d'abord à servir une clientèle de proximité qui a très bien accueilli et noté ce service depuis le lancement, cette première cuisine fantôme pilote, « branchée » sur les principales plateformes de livraison, vise les 120 commandes par jour à horizon 6-9 mois. Avec 240 maisons annoncées, Courtepaille, repris en septembre dernier par Buffalo Grill et qui avait réalisé 190 M€ de CA en 2019, compte bien développer ce format dans d'autres métropoles. Elle répond à snacking.fr et évoque sa stratégie face à ce nouveau canal de distribution.

Restaurateurs mobilisés : « On a le sentiment d'avoir été sacrifiés »

BRA RESTAURATION 15/12/2020

Lors de la manifestation qui s'est déroulée dans le calme le lundi 14 décembre 2020 à Paris à l'appel d'une dizaine d'organisations du secteur des CHR, près de 5 000 professionnels du secteur des industries hôtelières ont réclamé des aides supplémentaires conséquentes pour survivre mais surtout le droit de reprendre leur activité, alors que la réouverture des restaurants et cafés n'est pour l'instant prévue que le 20 janvier 2021, si les conditions sanitaires le permettent.

L comme Livraison (et click&collect)... L'abécédaire Néo de 2020

NEORESTAURATION 14/12/2020

La blanquette de veau, best-seller de la livraison en devenir ? il y a encore un an, l'affirmer aurait été bien aventureux, tant les commandes sur les plates-formes reposaient sur le trio pizza-burger-sushi. qui, indéboulonnable, en fournit toujours l'essentiel des volumes. mais voit aussi de nouvelles catégories émerger

La livraison et la VAE devraient amortir le choc du 2e confinement en restauration

SNACKING 15/12/2020

Avec une activité qui devrait s'afficher en retrait de 60 % à 65 % en valeur en novembre contre 84 % en avril 2020, la restauration fait preuve d'adaptation. Selon le tout dernier baromètre de NPD Group, la livraison et la vente à emporter permettraient à de nombreux professionnels de maintenir une activité, notamment la restauration traditionnelle qui fait appel de manière plus marquée à ces canaux de vente.

Réouverture des restaurants et des cafés : la date du 20 janvier n'est pas une certitude

BRA RESTAURATION 14/12/2020

La date de réouverture au 20 janvier 2021 n'est pas garantie pour les restaurateurs et autres établissements recevant du public encore fermés. C'est ce qu'a fait savoir le ministre de l'Économie Bruno Le Maire le 14 décembre 2020. Si des discussions sont prévues, ces réouvertures restent en effet conditionnées à l'évolution de l'épidémie.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Convention climat : quelles conséquences pour l'agriculture et l'agroalimentaire ?

REUSSIR 15/12/2020

Le président de la République s'est exprimé lundi le futur projet de loi climat lors sa rencontre avec les membres de la convention citoyenne. Avec les premiers arbitrages rendus, l'agriculture semblait peu impactée. Ce 15 décembre, Emmanuel Macron a cependant fait une nouvelle annonce avec la création des chèques alimentaires pour accéder à une alimentation durable.

INFOS INTERNES

Domino's Pizza s'engage pour des conditions d'élevage de poulets améliorées

BRA RESTAURATION 16/12/2020

Le 10 décembre dernier, Domino's Pizza a pris un 1er engagement pour lutter contre l'élevage intensif des poulets en veillant à respecter les critères de l'European Chicken Commitment (l'ECC) d'ici 2026. L'ECC est un programme initié par une trentaine d'ONG européennes visant à améliorer les conditions d'élevage et d'abattage des poulets. Cet engagement fait, entre autres, suite aux résultats d'une enquête de l'association L214 dénonçant les conditions de vie des poulets utilisés dans les restaurants de l'enseigne.

Carbon Disclosure Project : Sodexo distingué

LE CUISINIER 16/12/2020

Le 10 décembre dernier et à l'occasion du 5ème anniversaire de l'Accord de Paris, Sodexo a obtenu la note de « A » parmi les leaders mondiaux du Carbon Disclosure Project (CDP). Cette distinction récompense les entreprises réduisant de manière significative leur impact carbone.

#snackingconnexion. La bascule vers le digital sans sacrifier l'expérience client, Maurizio Biondi. Big Fernand

SNACKING 15/12/2020

Avec 6 ouvertures réalisées entre juin et octobre, 5 franchisés et 1 succursale, la chaîne Big Fernand qui totalise 54 restaurants dont 1 au Luxembourg, 1 à Londres et 3 dans les Dom-Tom, garde des ambitions soutenues de croissance de l'ordre d'une dizaine d'unités en 2021. Son CEO Maurizio Biondi explique à snacking.fr comment l'enseigne a clairement basculé vers la digitalisation, revu son offre, son packaging et même sa stratégie concernant la livraison pour garantir une expérience, jusqu'à la porte du client.

Avec #WhopperAndFriends, Burger King rappelle son soutien aux restaurateurs

BRA RESTAURATION 14/12/2020

le 14 décembre 2020, Burger King lançait sur son compte Instagram « #WhopperAndFriends » afin de soutenir à nouveau les restaurateurs impactés par la crise sanitaire.

Une base de données destinée aux professionnels de l'alimentation accusée de pénaliser les systèmes agricoles extensifs

LE MONDE 14/12/2020

L'Institut de l'agriculture biologique dénonce des incohérences dans l'outil Agribalyse, développé par l'Ademe et l'Inrae, et considère sa diffusion prématurée.