



Revue de presse

Semaine du 13 au 19 novembre

➔ A NE PAS MANQUER

GECO Food Service

Restaurants fermés, fournisseurs sinistrés

L'OPINION 18/11/2020

Privés de débouchés, les professionnels de l'agroalimentaire qui alimentent les cafés et restaurants français craignent, eux aussi, les faillites massives

CAFÉS ET RESTAURANTS POURRAIENT ne pas rouvrir en France avant le 15 janvier ou le 1^{er} février: c'est, selon *Le Point*, l'hypothèse sur laquelle travaille le gouvernement. Un coup dur pour le secteur. Au fur et à mesure que le temps passe, les perspectives de disparitions définitives d'établissements s'alourdissent. L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) estime ainsi que 65% des établissements ne s'en relèveront pas. C'est la partie émergée d'un iceberg énorme. Derrière les 200000 restaurants de France, il y a de complexes chaînes d'approvisionnements, des filières agricoles et agroalimentaires et des milliers d'entreprises de gros et de logistique qui ont, elles aussi, perdu leurs débouchés et leurs clients, sans bénéficier du même soutien public.

La fourniture de denrées alimentaires et de boissons représente 30 milliards d'euros, soit un tiers du chiffre d'affaires du secteur de la restauration hors domicile. Difficile de savoir comment chacune des 17500 entreprises de l'agroalimentaire français est atteinte. Mais, si la part de leurs activités destinée à la restauration et aux cantines est variable, la plupart sont touchées. Ces marchés servent souvent à équilibrer les ventes en grandes surfaces, car ils permettent d'écouler d'importants volumes.

Mise en bière. « Les fournisseurs sont totalement déstabilisés, explique Fabienne Lehoux, directrice générale du Geco Food Service, l'association des industriels du secteur. La nourriture habituellement consommée hors domicile n'est pas simplement reportable vers les foyers français quand les débouchés se ferment. Ce ne sont pas les mêmes routes logistiques, pas les mêmes produits, pas les mêmes conditionnements. Plus de la moitié des entreprises ne peuvent pas trouver des canaux de vente alternatifs. C'est d'autant plus grave que 98% d'entre elles sont des PME et des TPE. »

Cela laisse des filières entières en déshérence, notamment les productions d'excellence qui ne peuvent plus valoriser normalement les produits alimentant les tables des restaurants.

Les belles pièces de la filière bovine, les canards gras, les poissons haut de gamme de la filière pêche, les bases pour les pâtisseries, les sauces ne trouvent plus preneurs. La filière pommes de terre est de nouveau sinistrée: 75% des frites sont, en France, consommées hors de la maison.

Fabienne Lehoux s'alarme: « Les restaurants qui rouvriront risquent de ne plus retrouver leurs fournisseurs et cela aura des effets jusque sur l'agriculture française. Si les pouvoirs pu-

Les brasseurs sont dépendants de la consommation hors domicile pour 35 % des volumes. Pour certains petits, c'est 70 %

blics ont conscience des problèmes des filières (vin, volaille...), ils ne saisissent pas la violence du choc sur tout l'écosystème: grossistes, plateformes qui alimentent finement le maillage français des restaurants, des cantines. »

Illustration de ce cauchemar en cuisine avec la brasserie française. Un secteur florissant depuis quelques années, qui a beaucoup investi. « La situation est mauvaise, détaille le délégué général de Brasseurs de France, Maxime Costilhes. Nous sommes dépendants de la consommation hors domicile pour 35% des volumes. Pour certains acteurs, notamment les petites brasseries qui produisent des fûts, c'est 70%. Nous redoutons en outre de subir une vague d'impayés. Il nous est bien plus dur de se faire entendre dans ce second confinement, et les échéances d'emprunt ne sont plus différées comme la première fois. Nous prévoyions des croissances à deux chiffres des ventes; on sera sur un effondrement massif. Nous ne retrouverons pas une vie normale avant plusieurs années. »

Emmanuelle Ducros
@emma_ducros

Covid-19 : échanges exclusifs avec des dirigeants du secteur

BRA RESTAURATION 18/11/2020

- > Échange avec... Thierry Morice (G. des Taverniers Réunis)
« Nous voulons pouvoir vivre de notre travail »
- > Échange avec... Alexandre Baudaire (groupe La Boucherie)
« Nous avons dû nous adapter et continuer d'évoluer avec les mesures sanitaires »
- > Échange avec... Pascal Mousset (Tables Mousset)
« 30 années de labeur et de bonheur sont remises en question »
- > Échange avec... Maria Bertoch (NPD)
« Le mix-produit évolue mais la demande envers les offres healthy restera très forte »
- > Échange avec... François Blouin (Food Service Vision)
« C'est une transformation profonde de toute la filière du food service qui se met en œuvre »
- > Échange avec... Arnaud Jobard (Danone Eaux France)
« Je suis impressionné par la résilience de tous les professionnels du secteur »
- > Échange avec... Veith Adelman (Rational)
« Cette crise est clairement un accélérateur de la digitalisation du secteur de la restauration »
- > Échange avec... Paul-Maurice Morel (Restaurants & Brasseries Bocuse)
« Le futur reste plein de promesses. Gardons le cap de la qualité ! »
- > Échange avec... Théophile Van Appelghem (L'Épicurieux)

« Le segment du food truck va croître dans les prochaines années car il offre souplesse et rentabilité avec peu de charges fixes »

> Échange avec... Benoît Feytit (Metro France)

« À l'issue de cette crise, les consommateurs attendront davantage d'authenticité, de local et de durable »

> Échange avec... Patrick Malvaës (SNDLL)

« L'appel de la fête l'emportera et le monde de la Nuit redémarrera. Mais il faudra revoir le modèle socio-économique, avec plus de professionnalisation et de diversification »

Rungis, Metro, Pomona... comment les fournisseurs des restaurants tentent de survivre

BFM 18/11/2020

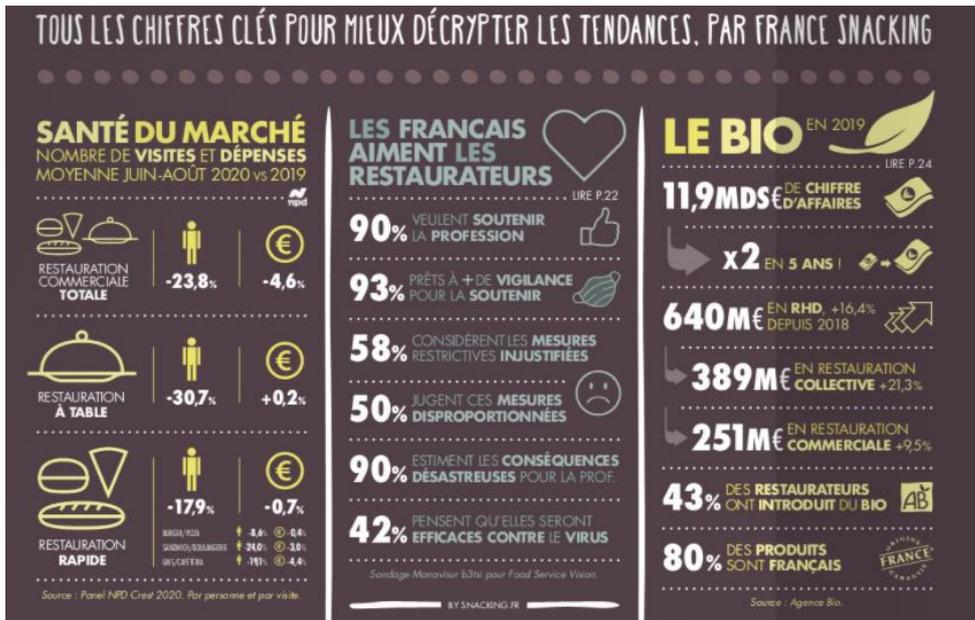
Contraints par la fermeture des restaurants, les grandes plateformes de livraison et les producteurs de Rungis tentent de trouver de nouveaux débouchés pour écouler leurs produits. Mais ces activités restent marginales.

- ✓ "L'impact est énorme pour nous, on souffre de manière très forte, on a perdu 40% de notre activité sur ce confinement après 70% sur le premier." Pomona
- ✓ "Les professionnels ont apprécié le fait que nous ayons été là pour eux en restant ouverts, en continuant de maintenir autant que possible nos approvisionnements, en étant à leur écoute et en leur proposant des conseils et des solutions pour maintenir une partie de leur activité" Métro
- ✓ "Heureusement, il nous reste la restauration collective Lors du premier confinement qui était à double tour, notre activité avait fondu sur ce secteur, là on n'est qu'à -20, -30%."
- ✓ Metro organise des formations en ligne sous forme de webinaires pour aider les restaurateurs à se convertir à la vente à emporter.

Le FoodTweet #20 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter!

SNACKING 19/11/2020

- ✓ #KFC dévoile son restaurant du futur via [@QSRmagazine](#)
Moins de places assises, une zone pickup, le drive et la livraison intégrés au concept [1](#)
- ✓ Bientôt des aides supplémentaires pour soutenir les entreprises qui resteront fermées en décembre, dont la restauration fait malheureusement partie via [@bfmbusiness](#)
- ✓ La décision des géants de la restauration collective de supprimer près de 4 000 postes en France n'a déclenché aucune émotion publique : 1 888 postes pourraient pourtant disparaître chez [@Elior_France](#), au moins 2 083 chez [@SodexoGroup](#)
- ✓ 📢 Rappel le formulaire pour faire une demande pour le fonds de solidarité d'octobre sera en ligne le [31/10/2020](#) à 9h30
- ✓ #reconfinement : La (très) bonne nouvelle du jour pour les CHR : Le CA de la commande en ligne (#clickandcollect + la livraison) n'entre pas dans le calcul afin de bénéficier du fonds de solidarité pouvant s'élever à 10 K€/mois
- ✓ La #fooddelivery éthique ? Livreurs à vélo : la coopérative @OLVOO contre l'ubérisation à Paris <https://buff.ly/35d3IPH> via @LCI
- ✓ JF Piege : Voilà comment s'exprime la solidarité d'@AXAFrance en parallèle de la com institutionnelle : après avoir refusé de nous indemniser, Axa a voulu nous faire signer un avenant qui diminuait nos garanties. Nous avons refusé. J'ai reçu hier ce courrier de résiliation signé @guiborie
- ✓ A l'heure du Coronavirus, Uber devient d'abord une entreprise de livraison alimentaire avec @ubereats_fr qui affiche une croissance de 125 % depuis le premier confinement <https://buff.ly/3n5IARr> via @ReveduDigital



COVID-19

Coronavirus, ce qu'il faut savoir cette semaine: vers un déconfinement très progressif

LE FIGARO 19/11/2020

Malgré des chiffres encourageants et la perspective d'un vaccin, le gouvernement envisagerait une sortie très contrôlée du confinement.

RESTAURATION COLLECTIVE

Les nouvelles exigences du label Ecocert « En cuisine » dévoilées lors d'un webinar

LE CUISINIER 09/11/2020

Ecocert organise un webinar le 19 novembre 2020 dès 9h30, présentant les nouvelles exigences de son label « En cuisine ». Présenté par Thierry Stoedzel, Directeur Général Ecocert France et Lise Pujos, Responsable dudit label, ce webinar dévoilera aux acteurs de la restauration collective ce nouvel outil « pour mieux manger dans nos cantines » dès 9h30 en présence, entre autres, de représentants des crèches de la Mairie de Paris, d'Un Plus Bio ou encore d'Agores.

RESTAURATION COMMERCIALE

Pas de réouverture des bars et restos avant mi-janvier 2021 ?

LIBERATION 17/11/2020

Selon des informations recueillies par France Info et «le Point», le gouvernement va prolonger la fermeture des bars et restaurants au-delà des fêtes de fin d'année.

Les restaurants veulent la même dérogation que les cantines

LES MARCHES 16/11/2020

L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) a annoncé le 14 novembre engager un recours contre le décret du 29 octobre dernier qui ferme les restaurants et débits de boissons tout en autorisant la restauration collective.

Confinement : restaurateurs et cafetiers préparent un recours contre leur fermeture imposée

LE CHEF 16/11/2020

L'exécutif a annoncé le maintien de fermeture des bars et restaurants jusqu'à nouvel ordre, quelle que soit l'évolution de la situation sanitaire après le 1er décembre. Restaurateurs et cafetiers ont donc l'intention de contester en justice cette décision, a annoncé l'Umih.

En quoi consiste le recours des restaurateurs et cafetiers contre leur fermeture imposée ?

L'EXPRESS 14/11/2020

"Pourquoi les restaurants collectifs qui accueillent plus de monde que nos restaurants de 20, 30 places pourraient pratiquer une activité normale ?" s'interroge l'Umih, à l'origine du recours.

Bientôt des aides supplémentaires pour soutenir les entreprises qui resteront fermées en décembre

BFM TV 17/11/2020

Bruno Le Maire a annoncé ce mardi que l'Etat aller compenser une partie des pertes d'exploitation des bars, restaurants, clubs de sport et autres sociétés qui ne seront pas autorisées à rouvrir le mois prochain.

La restauration rapide profite de l'embellie estivale

Snacking oct/nov 2020

Les Français convaincus pas la livraison de repas

Snacking oct/nov 2020

Le réemploi doit encore emballer la restauration rapide

Snacking oct/nov 2020

BOULANGERIE

La boulangerie, un secteur convoité

France 3 14/11/2020

Le monde de la boulangerie doit faire face ces dernières années à un bouleversement. Après les hypermarchés, les artisans-boulangers subissent la concurrence des chaînes de boulangeries qui fleurissent un peu partout.

DEVELOPPEMENT DURABLE

SERD : une édition 2020 de la SERD placée sous le signe du digital du 21 au 29 novembre

BRA RESTAURATION 19/11/2020

Après plus de 7 000 animations de sensibilisation à la réduction des déchets dans toute la France en 2019, la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets est de retour du 21 au 29 novembre 2020 pour une nouvelle édition, en Outre-mer (avec des outils de sensibilisation mis à disposition sur le site de Santé Publique France), ainsi qu'en Métropole et Martinique où les formats digitaux sont plébiscités pour l'organisation d'événements (Covid 19 oblige).

AU CŒUR DES TERRITOIRES

Les universités de Normandie proposent des repas à 1 euro pour leurs étudiants

FRANCE INFO 18/11/2020

Alors que le reconfinement complique la situation financière des étudiants, les restaurants universitaires proposent chaque jour des repas à tarif réduit. Un dispositif qui soulage leurs finances et les reconforte moralement. #IlsOntLaSolution

INFOS INTERNES

Face à la crise, Convivio et Mille et Un Repas s'allient

LES MARCHES 18/11/2020

Un mouvement de concentration dans le secteur de la restauration collective, ébranlé par la crise sanitaire, s'ébauche. Les groupes familiaux Convivio et Mille et Un Repas, membres du Top 10 national des indépendants, ont annoncé le 16 novembre leur alliance dans un communiqué.

#snackingconnexion. La configuration des restaurants à l'épreuve de la livraison, selon Cédric Giacinti-Subway

SNACKING 18/11/2020

Avec 80 % de son parc ouvert et 20 % des restaurants en travaux de remodelage ou fermés pour cause d'inactivité dans des zones commerciales ou universitaires, Subway a accéléré sa mutation digitale et travaille à l'optimisation de tous les canaux de vente. Le nouveau remodeling du concept en tiendra compte, explique Cédric Giacinti, qui est l'invité de snacking.fr

Florette partenaire de la start-up Phenix pour ses stocks invendus

NEORESTAURATION 16/11/2020

Face au contexte actuel, le groupe Florette, via sa filiale Florette Food Service basée à Torreilles (66), a engagé un partenariat avec Phenix pour donner son surplus de produits frais à des associations, dont des denrées périssables destinées aux restaurants McDonald's France.

ePack Hygiène s'associe à Eurofins pour mieux piloter le contrôle de l'hygiène alimentaire

SNACKING 17/11/2020

Alors que les préoccupations vis-à-vis de la sécurité sanitaire et de l'hygiène alimentaire sont encore renforcées par la crise actuelle, ePack Hygiène et Eurofins Hygiène Alimentaire ont choisi de s'associer par le biais d'un partenariat exclusif. L'objectif ? Offrir au marché une solution 360° de simplification du suivi, de contrôle et de formation et répondre ainsi à ce besoin exprimé par les professionnels des métiers de bouche.

Powered by **CISION**