



Revue de presse

Semaine du 28 novembre au 4 décembre

➔ A NE PAS MANQUER

Les entreprises alimentaires fournisseurs de la RHD ne passeront pas de bonnes fêtes

NEORESTAURATION 02/12/2020

- ✓ Le secteur agroalimentaire français est le 1er secteur industriel français avec plus 17 000 entreprises dont 98% de PME installées dans les territoires..
- ✓ 57 % des entreprises sont concernées par une baisse d'activité, proche de -50%.
- ✓ 1 entreprise sur 2 diffère (ou annule) actuellement ses projets de recrutement.
- ✓ 60% des entreprises estiment que l'effondrement économique du marché de la CHD va lourdement impacter leurs partenaires agriculteurs, éleveurs et pêcheurs.

- ✓ les entreprises demandent:
 - des aides pour la valorisation des stocks des invendus via un crédit d'impôt, une défiscalisation des dons alimentaires
 - un plan de relance spécifique afin de rendre plus fortes à l'avenir ces entreprises essentielles au tissu économique régional.

⇒ Et aussi dans

Pour les fournisseurs de la restauration, l'Ania demande un dispositif d'aides lisible

LES MARCHES 03/12/2020

Restauration : les fournisseurs demandent un soutien du gouvernement

LES MARCHES 30/11/2020

LINKEDIN : Laurent Terrasson • 1er Directeur de la publication **L'autre Cuisine** • Il y a 3 jours

Les fournisseurs de l'Agroalimentaire ne sont pas à la fête, et la restauration collective bien loin de la loi EGAlim...

Combien d'entreprises de l'agroalimentaire passeront les fêtes s'interroge l'ANIA ? Ce secteur est le 1er secteur industriel français avec plus 17 000 entreprises dont 98% de PME.

Ce n'est pas la réouverture des cantines qui a permis "de sauver les meubles. « Ce n'est pas là que se font les marges » (...) « Tout est en flux très tendu et une grande partie en surgelé »" souligne Frédérique LEHOUX, directrice générale de Geco Food Service dans Les Echos - 3/12/2020 "Agroalimentaire : les fournisseurs de la restauration en état de choc".

Et de s'interroger sur la capacité du secteur de la restauration collective à atteindre les objectifs de la loi EGAlim d'ici 2022. « Qui les fournira ? ». « Les entreprises qui les fournissaient ne seront plus là ou auront fait d'autres choix. Qui prendra le pari après les dégâts de cette crise de réinvestir dans des unités de production en France pour servir la restauration ? C'est toute une filière qui fonctionnait très bien et qui offrait des réels débouchés à l'agriculture qui risque de disparaître », craint-elle encore (Les Echos).

Le FoodTweet #21 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter!

SNACKING 02/12/2020

- ✓ Aides Aux Restaurateurs 🍽️ / Ce soir les 5 représentations professionnelles du secteur publient, main dans la main, un communiqué de presse résultant de longues négociations avec le Ministère du Travail;
- ✓ le service de livraison de nourriture @DoorDash (#1 aux U.S. avec 49 % de PDM devant @uber) veut lever + de 2 milliards \$ lors de son introduction prochaine à Wall Street, ce qui valoriserait la société à 25 milliards <https://buff.ly/3mpZgTY>
- ✓ #perspective : Après la livraison 🛵 en #vélo 🚲 puis en scooter 🛹, ce sera bientôt par des robots à #Nantes, comme à Shanghai 🇨🇳 @AsiaNews_FR

- ✓ Aux US, les chaînes de restauration développent leur #darkkitchen et leurs marques virtuelles afin de leur permettre de conquérir de nouveaux clients <https://buff.ly/2UABKr7> via @business
- ✓ La nourriture comme médicament : la pandémie mondiale de #Covid19 a créé une opportunité pour le mouvement "food as a medecine" ... a vos super aliments !
- ✓ #Reconfinement : nouvelle percée de l'e-commerce alimentaire et du drive piéton, LE circuit le plus dynamique en France avec une croissance de +85% sur l'année... et +179% lors du premier confinement... [la proximi en danger ?](#) @Ecommercemag_fr
- ✓ Plus de 35% ont passé le cap d'une alimentation + saine et + locale durant la pandémie de la #COVID19
Ce qui est juste et bon pour moi l'est aussi pour la planète 🌍 Ce que révèle l'étude @EITFo
- ✓ Comme une envie de gourmandise sur les boissons cette année... / les produitsgourmands ont le vent en poupe
- ✓ Pour favoriser la production française dans la restauration indépendante, 10 fédérations ont répondu à l'invitation de METRO & ont cosigné la charte "Origine France"
- ✓ Pouvons-nous vraiment vivre dans un monde réduit au strict nécessaire ? C'est à dire sans restaurant et sans convivialité ? La question est posée via @StripFood



COVID-19

[Covid-19] Comment les industries alimentaires ont traversé 2020

LES MARCHES 03/12/2020

Plutôt résistante aux tempêtes, l'industrie agroalimentaire le démontre de nouveau pendant la crise de la Covid-19. Mais cette résilience tiendra-t-elle longtemps les surcoûts, les débouchés fermés... ? Des craquellements se font déjà sentir.

« Résilients, mais inquiets... » : un Grand Angle spécial Covid-19 dans B.R.A. n° 414

BRA TENDANCES 03/12/2020

Pour notre dernier numéro de cette année 2020 si particulière, nous avons donné la parole à celles et ceux qui vivent la crise de plein fouet depuis mars, et à celles et ceux qui les accompagnent dans ces moments difficiles. Notre Grand Angle se transforme donc, ce mois-ci, en un recueil de 22 témoignages exclusifs

MARCHE/CONSOMMATION

Le « poulet cellulaire » s'invite dans les assiettes

LA CROIX 03/12/2020

a cité État de Singapour a autorisé, en première mondiale, la commercialisation de viande de poulet « cultivée » en laboratoire. Une technologie qui promet de nourrir la planète tout en la protégeant des nuisances de l'élevage. Ce qui reste à prouver.

B comme BIO... L'abécédaire Néo 2020

NEORESTAURATION 02/12/2020

BIO. Gros décalage entre la consommation de bio à domicile (11,3 milliards d'euros en 2019 selon l'Agence bio) et hors domicile (640 m €), même si la progression vigoureuse de la première (+ 13,3 %) est moins forte que la seconde (+ 16,4 % entre 2018 et 2019)... les restaurateurs sont de plus en plus nombreux à mettre le bio à leur carte, poussés en cela par la demande des clients, 78 % des Français souhaitant des produits bio au restaurant, 66 % en restauration rapide, selon l'Agence bio.

RESTAURATION COMMERCIALE

C comme COMMANDE À TABLE

NEORESTAURATION 02/12/2020

A côté de sets de tables en supports de carte, d'ardoises revenues sur les murs, les menus consultés en ligne se sont frayé un chemin sur les tables.

Covid-19 et restauration : état de la situation des loyers commerciaux

SNACKING 02/12/2020

Confinement, stop and go, couvre-feu, lettre ouverte, manifestation.... Depuis mars 2020 le monde de la restauration fait face à une apocalypse économique jamais vue depuis la 2nd guerre mondiale. Aujourd'hui, le mot d'ordre des restaurateurs est de survivre à tout prix, « quoi qu'il en coûte », et ce mantra passe avant tout par le gel total des loyers commerciaux, qui est après les salaires, le second poste de dépenses. Dans ce dilemme cornélien auquel font face les restaurateurs, les bailleurs et les membres du gouvernement, nous faisons un point sur l'évolution de la situation des loyers commerciaux depuis le début de cette pandémie avec Estelle Boccara, responsable du contenu juridique d'UnEmplacement.com.

Une victoire pour les CHR, l'Etat prendra à sa charge 10 jours de congés payés

SNACKING 02/12/2020

Elles demandaient 15 jours, elles n'en ont obtenu que 10. Elles souhaitaient un seuil de déclenchement à 70 % de perte de CA, ce sera à partir de 90 %. Pour autant, les organisations professionnelles se sont déclarées satisfaites de l'accord trouvé, ce jour, sur les congés payés avec Elisabeth Borne, ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion et Alain Griset, ministre délégué des Petites et Moyennes Entreprises. Mais ces nouvelles aides restent sous conditions d'éligibilité.

La profession se félicite du soutien de l'Etat aux CHR, la question des congés payés débattue ce lundi

SNACKING 30/11/2020

C'est un soutien renforcé à l'ensemble des secteurs des CHR, sans limite de taille qui a été précisé par les ministres et secrétaire d'Etat, Bruno Le Maire, Alain Griset et Jean-Baptiste Lemoyne, à l'issue d'une réunion avec les représentants du secteur, dont le Snarr. Un dialogue constructif et des mesures fortes, ont indiqué les organisations professionnelles dans un communiqué de presse commun publié hier. Sur la question des congés payés, sujet ô combien sensible, une réunion est prévue ce lundi en fin de journée, autour la ministre du Travail Elisabeth Borne.

RESTAURATION COLLECTIVE

C comme COLLECTIVE... L'abécédaire Néo 2020

NEORESTAURATION 02/12/2020

Inédite, cauchemardesque, historique, hors normes... tels sont les qualificatifs unanimement partagés par les syndicats, les dirigeants de Src ou les professionnels de la gestion directe pour qualifier l'année 2020 de la restauration collective.

Distanciation sociale : le casse-tête des cantines

FRANCE 2 TV 29/11/2020

La cantine est un lieu qui favorise la promiscuité. Les écoles et les entreprises ont dû s'adapter pour limiter les risques de propagation du coronavirus au moment du déjeuner.

AU COEUR DES TERRITOIRES

Morbihan : Ecofeutre lance des bols en cellulose moulée

LES ECHOS 03/12/2020

Sources de pollution, les assiettes et autres vaisselles en plastique jetable sont interdits à la vente depuis le 1er janvier c mesure profite à une nouvelle génération de produits utilisant des matériaux biosourcés. À l'instar de la vaisselle en fibre commercialisée depuis peu par Ecofeutre dont les usines sont basées à Naizin et Le Sourn (Morbihan)..

INFOS INTERNES

Marie Restauration : Des plats traditionnels, variés et réconfortants

BRA RESTAURATION 12//2020

Marie Restauration réinvente les grands classiques de la restauration avec des créations généreuses en barquettes bois PEFC particulièrement tendance. Lasagnes à la provençale (380 g), Risotto au poulet et au chorizo (300 g), Penne aux 2 saumons (350 g) ou Hachis Parmentier de patate douce (350 g) sont ainsi proposés pour la restauration collective d'entreprise, mais aussi pour les boulangeries, l'hôtellerie et le snacking, tant en vente à emporter qu'en service à table.

Restauration collective : Compass supprime entre 1000 et 1500 emplois en France

LE FIGARO 04/12/2020

Le géant britannique de la restauration collective Compass a annoncé jeudi la suppression de 1000 à 1500 emplois en France via des départs volontaires, en raison d'une baisse d'activité du fait de la pandémie.

Class'croute lance C'frais son frigo connecté

NEORESTAURATION 02/12/2020

Un frigo connecté, accessible 24h/24 et rempli tous les matins de recettes spécialement préparées par les 130 restaurants Class'croute. C'est ce que propose l'enseigne pour offrir aux actifs une solution adaptée au contexte sanitaire.

#Covid19 Justifit & NovLaw lancent une hotline gratuite de conseils juridiques pour les CHR

SNACKING 02/12/2020

Face au parcours du combattant juridique né des différentes situations liées à la crise, mais aussi le flou sur les aides mises en place, les CHR sont parfois dans le doute d'une mauvaise interprétation et dans le besoin d'éclaircissements. Dans une démarche d'entraide, Justifit, avec le concours du cabinet d'avocats NovLaw, vient de lancer une hotline gratuite pour les CHR.

#snackingconnexion, notre réseau de boulangeries a bien résisté, François Bultel, Ange

SNACKING 02/12/2020

Dans une période ô combien singulière, le réseau de boulangeries Ange et ses 172 boutiques résistent plutôt bien et devraient atterrir en fin d'année avec un CA de 185 M€, en légère progression à périmètre constant malgré une activité en retrait de 35 % en moyenne durant le confinement. Son cofondateur, François Bultel qui répond à snacking.fr constate quelques évolutions de l'activité, selon les moments de la journée mais aussi du mix-produit selon les implantations. Parmi les initiatives de ce 2e confinement, la chaîne s'est montrée solidaire et a notamment ouvert ses vitrines aux restaurateurs et traiteurs locaux.

