



Revue de presse

Semaine du 19 au 25 septembre

A NE PAS MANQUER

Fermeture des bars et restaurants : réunion ce jeudi entre gouvernement et professionnels

LE FIGARO 24/09/2020

- ✓ L'État promet qu'il soutiendra les entreprises concernées.
- ✓ À partir de samedi, les bars et restaurants des zones en «alerte maximale» (dans la métropole d'Aix-Marseille, et en Guadeloupe) sont contraints à une fermeture totale.
- ✓ Dans onze autres métropoles, dont Paris, les bars devront fermer à partir de 22 heures.
- ✓ Dans le secteur de la restauration, les professionnels ne décolèrent pas. «C'est une décision inique de la part du gouvernement qui ne cherche qu'à tenter de cacher son incapacité à gérer la crise», a déclaré à l'AFP Franck Trouet, porte-parole du syndicat patronal GNI, qui représente les indépendants de l'hôtellerie et de la restauration. «Nos établissements, eux, ont dépensé des millions d'euros pour respecter les protocoles, et on veut nous faire fermer ?».
- ✓ La CPME réclame une annulation des charges et faciliter l'accès au niveau deux du fonds de solidarité dédié aux indépendants et très petites entreprises, et accessible jusqu'à la fin de l'année.
- ✓ Le secteur de l'hôtellerie-restauration, cafés et bars, la CPME envisage une sinistralité de l'ordre de 20% d'ici la fin de l'année.
- ✓ «Nous allons préserver les dispositifs, nous allons les maintenir, que ce soit le prêt garanti par l'État ou le fonds de solidarité», a affirmé Olivia Grégoire, Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance, chargée de l'Économie sociale, solidaire et responsable.

Menus végétariens dans les cantines scolaires : près des trois quarts des communes appliquent la loi Egalim dans le primaire

France INFO 22/09/2020

- ✓ Près des trois quarts des communes (73%) appliquent la loi Egalim et proposent des menus végétariens au moins une fois par semaine dans les écoles maternelles et élémentaires.
- ✓ 71% des élèves des écoles maternelles et primaires ont droit chaque semaine à un menu végétarien (obligatoire ou optionnel).
- ✓ Ils n'étaient que 10 % il y a deux ans ;
- ✓ La loi moins respectée dans les petites communes et les DOM-Tom ;
- ✓ Les collèges et lycées mauvais élèves : moins des deux tiers des collèges appliquent la loi et à peine plus de la moitié des lycées.
- ✓ Un menu végétarien sur dix seulement contient une composante bio.
- ✓ Greenpeace France demande au gouvernement de s'assurer que la loi Egalim soit appliquée par 100% des écoles, collèges et lycées.

Le FoodTweet #16 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter!

SNACKING 21/09/2020

- ✓ A Paris, le bruit des 8.000 terrasses éphémères fait craquer les riverains
- ✓ Mesures sanitaires à #Paris : la police annonce un nouveau tour de vis pour les bars «négligents» dont l'interdiction de consommer debout #COVID-19 via [@LeParisien_75](#)
- ✓ Établissements sur Google my business: de nouveaux services pour convaincre les clients de venir en magasin et au restaurant [#Googlemybusiness](#) #google
- ✓ Kiwibot s'allie à Sodexo pour assurer des livraisons de repas à l'Université de Denver <http://dlvr.it/Rh6tFD>

- ✓ “La start-up d'agriculture urbaine @INFARMBerlin, spécialisée dans l'installation de potagers intérieurs dans des supermarchés, a annoncé jeudi avoir levé 170 M\$ pour développer un réseau de fermes verticales urbaines dans le monde.” <https://buff.ly/33J15>
- ✓ #Alibaba dévoile un robot de livraison autonome dédié au dernier kilomètre <https://bit.ly/2RK6B> je via @LUisineDigitale
- ✓ #Viande #Porc La peste porcine rebat les cartes en Europe <https://ouest-france.fr/economie/agriculture/la-peste-porcine-rebat-les-cartes-en-europe-6980386> 2019 et 2020 ont été deux très bonnes années, pour les éleveurs de porcs français. Mais l'arrivée de la Peste porcine agricole en Allemagne risque de bousculer le marché.

LES SALONS

Le Sirha, reporté du 29 mai au 2 juin 2021 devient marque ombrelle Sirh/+ Food

SNACKING 21/09/2020



RESTAURATION COLLECTIVE

Tickets restaurants : certains restaurateurs les refusent

France INFO 22/09/2020

Certains restaurateurs refusent les tickets-restaurants. Selon eux, les frais de commission seraient trop élevés et le délai de remboursement trop long. Près de 4 millions de salariés en reçoivent de leur entreprise. Le gouvernement a poussé les salariés à les consommer. Depuis la crise sanitaire, Le plafond est passé de 19 euros à 38 euros

Metro développe son engagement pour un restaurant de demain accessible et durable

BRA TENDANCES 22/09/2020

A l'occasion de la « Semaine développement durable » débutée le 18 septembre dernier, Métro s'engage une nouvelle fois pour une consommation alimentaire plus responsable. Dans le cadre de sa stratégie Responsabilité Sociétale et Environnementale, l'enseigne apporte un soutien aux producteurs engagés tout en proposant des produits respectueux des ressources de la planète et de la biodiversité.

COVID-19

Les ingénieurs en restauration hospitalière sur le pont

Bas les masques ! Pendant des semaines, les journaux et chaînes de TV n'ont eu de cesse de parler des dons alimentaires apportés au personnel soignant. « Des gestes de solidarité dont on ne peut que se réjouir et qui ont profité à tous, mais qui ont pris beaucoup de temps à gérer », avoue Pierre Madiot, ingénieur chargé de la fonction restauration au CHU d'Angers (49), investi dans la démarche Mon Restau Responsable.

Car, en effet, les ingénieurs hospitaliers en restauration étaient bien sur le pont au plus fort de la pandémie. Leur engagement n'a jamais failli. Encore moins leur capacité d'adaptation. En témoignent les résultats d'une enquête menée par l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (Udih), du 2 au 14 mai, auprès de ses adhérents. Sur 48 établissements ayant répondu (représentant 133 selfs

et 63 internats), 74 % des restaurants sont demeurés en activité et ont développé ou mis en place la vente à emporter (VAE). « Pour l'internat par exemple, nous avons chez nous conçu un espace à l'image d'un Relais H où nous avons fait exclusivement de la VAE. Nous avons aussi proposé des paniers pique-nique pour les services administratifs... », explique Pierre Madiot.

L'offre alimentaire réduite en self-service

« L'enquête de l'Udih révèle, par ailleurs, que pendant la crise sanitaire 39 % des établissements ouverts ont réalisé des livraisons de repas dans les services de soin, dont 28 % étaient payants », précise le responsable.

Parallèlement, 100 % des unités en fonctionnement ont également élaboré des mesures spécifiques d'accueil. 67 % d'entre elles ont réduit leur offre alimentaire et notamment arrêté



« Pendant le confinement, nous avons adapté notre self pour la vente à emporter avec une offre de bagels, sandwiches, hot dogs, salad bowls... », témoigne Pierre Madiot, ingénieur restauration au CHU d'Angers.

le salad bar. 20 % ont placé un agent de sécurité (ou autre) pour canaliser le flux de convives. 100 % ont supprimé

le libre-service avec plateaux, couverts et pain. 75 % ont posé une signalétique au sol. Enfin, 75 % ont maintenu les salles à

manger avec une réduction du nombre de chaises tout en respectant les mesures de distance physique. ●

Restauration scolaire : les bons commandements de l'éducation nationale

COLLECTIVE

8

ACTUS FRANCE

Zepros 20 | Sept.-Oct. 2020

RENTREE 2020-2021

Restauration scolaire : les bons « commandements » de l'Éducation nationale

De la maternelle au lycée, 12,4 millions d'élèves ont repris le chemin de l'école, mardi 1^{er} septembre. Une rentrée loin d'être ordinaire, notamment pour la restauration collective qui fait son retour aux fourneaux sur fond de circulation active du Covid-19. Parallèlement à la publication du protocole sanitaire (28 août) pour la rentrée 2020-2021, le ministère de l'Éducation nationale a publié une fiche spécifiquement dédiée à la restauration scolaire.

Rappelant le « rôle fondamentale de la restauration scolaire qui revêt des dimensions sociales et éducatives en contribuant à la réussite des élèves », l'institution présente une série de recommandations pour maintenir son fonctionnement.

Au menu : lavage des mains, au minimum en entrant et en sortant du lieu de restauration. Au collège et au lycée, des distributeurs de produit hydroalcoolique peuvent être mis à disposition



dans des endroits faciles d'accès et à l'entrée du réfectoire (et si possible à la sortie). Port du masque obligatoire pour les personnels, collégiens et les lycéens pendant leurs déplacements. Les espaces de restauration doivent être aérés ou ventilés, tout en évitant des flux d'air horizontaux dirigés vers les personnes. Le balisage des sens de circulation, des éventuels espaces d'attente et de la distanciation à respecter peuvent être mis en place. Les plages horaires et le nombre de services

doivent être adaptés de manière à limiter les flux et la densité d'occupation. Si possible, les entrées et les sorties sont dissociées. Pas d'assises face à face voire côte à côte (par exemple en quinconce) lorsque cela est jouable.

Déjeuner toujours à la même table

A minima, les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées après chaque service. L'aménagement des réfectoires et leur organisation sont pensés

pour favoriser une distance maximale entre les élèves. La stabilité des groupes est également recherchée.

Dans la mesure du possible, les élèves déjeunent tous les jours à la même table, en particulier les primaires. Lorsque le contexte le nécessite, les acteurs locaux peuvent décider de renforcer ces mesures, par exemple en maintenant une distance d'au moins un mètre entre les tables, entre les élèves de groupes différents voire entre élèves. ●

ORGANISATION DU SERVICE

Quelques préconisations...

- Limiter les offres alimentaires en vrac (pains, bars à salades, desserts, corbeilles de fruits, etc.) au profit d'un dressage à l'assiette et/ou au plateau;
- Organiser le service individuel des plateaux et des couverts;
- Organiser le service de l'eau (bouteilles d'eau, manipulation par un adulte respectant une hygiène des mains, mise à disposition de produits hydroalcooliques, etc.);
- Proposer des plateaux ou repas à emporter (si possible en alternant pour les élèves les repas froids et les repas chauds);
- Exploiter d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration;
- Augmenter la fréquence du nettoyage et de la désinfection des tables (après chaque repas, par exemple).

COMPOSITION DES ALIMENTS

L'Anses détaille les sucres individuels



1 Malgré le déconfinement, nombre d'entreprises ont laissé leurs collaborateurs en télétravail. Résultat : depuis la rentrée, beaucoup de SRC voient leur volume d'activité divisé par deux, voire plus.

2 La livraison au domicile des télétravailleurs est une piste qui se développe chez plusieurs acteurs.

3 En 2018, Elior a lancé le concept MaCantine qui a bousculé le self-service classique et favorisé le choix des convives en termes de types de restauration.



2 Impact Restauration a réalisé pour Engie un programme de digitalisation qui permet de répondre aux attentes de différentes typologies de population sur un même site.

3 « D'ordinaire, notre taux de captation au déjeuner s'élève à 60 % pour 2 500 couverts par jour. Avec le Covid-19 et la mise en place du télétravail, on est assez loin de ce chiffre », explique Thierry Marchand, responsable des services généraux à la Tour TI Engie, à la Défense. Cette baisse d'activité ne laisse

FOCUS RESTAURATION D'ENTREPRISE La révolution est en marche !

L'avenir de la cantine d'entreprise, frappée par la crise sanitaire et l'essor du télétravail, est-il pour autant compromis ? Les acteurs spécialistes du secteur profitent de cette nouvelle donne pour revoir leurs organisations et offres.

« **S** i la rentrée scolaire s'est relativement bien passée, les salariés des entreprises, eux, n'ont pas encore repris le chemin du bureau. » Voilà la tendance observée par Daniel Rocher, président du Syndicat national des entreprises de restauration et services (Sners), selon les témoignages de ses adhérents. Philippe Granatini, patron de Serenest, dresse un bilan analogue évoquant un CA en recul de 30 % à 40 %. « Ça ne reprend pas. La crise est devant nous ». Chez MRS, le président Gilles Terzakou, fait lui aussi grise mine. « La crise sanitaire et le télétravail entraînent des baisses énormes de fréquentation qui remettent en cause le business model de nos métiers. » Côté majors (Compass, Sodexo, Elior), on indique volontiers le nombre de sites ayant ouvert en précisant que « la fréquentation est en constante évolution ». À l'évidence, la situation est inquiétante. Avec la circulation active du virus et les décisions prises par certaines entreprises, notamment dans le secteur tertiaire, cette incertitude risque de durer. Telle Peugeot qui va mettre 40 000 salariés en télétravail dont 18 000 en France, travailler chez soi va-t-il devenir la norme ? « Bien malin qui sait qu'elle va être l'organisation du travail demain », souligne Laurence Étienne, directrice marketing et communication B.A.I chez Elior.

Innovation au menu
N'empêche : les faits sont là ! Et à la désaffection sensible des cantines d'entreprise, dont le mouvement s'est amorcé voilà

quelques années, s'ajoute la volatilité des consommateurs de manger toujours plus sain. « Le confinement a fait exploser ce besoin », précise Daniel Rocher. Moins de convives, qui veulent manger mieux, quand et où ils le souhaitent : l'équation n'est pas facile à résoudre. Les enjeux sont importants, car le nerf de la guerre, les finances, est atteint. « Il faut trouver des modèles avec des frais fixes moins chers, notamment pour les unités de 200-300 couverts », avance Laurence Étienne. Une nouvelle donne, qui profite aux start-up. Avec ses frigos connectés, Foodies fait un tabac. Pop Chef réalise un retour remarqué sur le BtoB. Tout comme Frichi qui lance ses cantines 2.0 ou i-Lunch qui développe une plateforme de commande en ligne de repas 100 % zéro déchet. Mais les opérateurs classiques ne sont

pas en reste. Révision des services proposés avec nouvelle amplitude horaire, service Click & Collect, définition de nouveaux parcours convives, espaces déstructurés... Et elles vont encore plus loin. MRS s'associe avec Nestor pour développer la VAE. Elior expérimente des offres inédites chez des clients qu'elle dévoilera fin septembre. Sodexo, propose Prêt à diner permettant aux collaborateurs de commander, en un clic, un repas, à récupérer à la sortie du bureau ou encore à consommer le lendemain midi s'ils sont en télétravail. « De nouveaux modes de distribution et consommation vont se mettre en place aboutissant à une restauration de plus en plus multiconale où le digital et le local, notamment, seront des leviers incontournables », résume Olivier Schram, directeur associé PH Partners.

« L'offre des restaurants d'entreprise avait déjà commencé à se transformer en laissant notamment la place à des solutions conceptuelles nouvelles, complémentaires voire alternatives au self classique. À la faveur de l'épisode en cours, certaines de ces innovations vont être 'boostées', d'autres vont connaître une inflexion ou des réorientations. »

Olivier Schram, directeur associé de PH Partners, organisateur de Cantina 2020



CHIFFRES
60%
des entreprises envisagent de mettre un quart de leurs salariés en télétravail au moins deux jours par semaine (Source : BCG/ANDRH 2020)

25%
des Franciliens apportent leur repas de chez eux au travail (Source : Crédoc, 2019)

64%
des entreprises attendent un gain de productivité du télétravail (Source : BCG/ANDRH 2020)

8 000m²
c'est la surface minimale pour laquelle un propriétaire a intérêt à ouvrir un RIE (Source : CBRE 2015)

RESTAURATION COMMERCIALE

Les repas à domicile par un particulier encadrés par la Cour de cassation

LE CHEF 22/09/2020

Depuis quelques années se développe la pratique des « restaurants clandestins », repas proposés par des particuliers à leur domicile contre rémunération, grâce à des plateformes en ligne. Les hôteliers-restaurateurs protestent face à une concurrence nouvelle qui ne se plie pas aux règles applicables aux professionnels.

Le GNI, l'Umih, le GNC, le SNRTC, vent debout contre la fermeture des restaurants

SNACKING 24/09/2020

Suite aux annonces du ministre des Solidarités et de la Santé Olivier Véran, qui contraint la fermeture des CHR dans certaines agglomérations françaises et la limitation des heures d'ouverture, 4 organisations professionnelles s'élèvent contre cette mesure et demandent l'annulation de la mesure.

Les Français attachés aux baguettes mais séduits par les pains d'ailleurs

SNACKING 22/09/2020

Avec 6 Français sur 10 qui gardent une préférence certaine pour la baguette, reine des pains, pour autant ils sont aujourd'hui plus enclins à explorer d'autres variétés, apprend-t-on d'une étude commandée par la Fédération des entreprises de boulangerie-pâtisserie.

Après la restauration collective, La Consigne GreenGo en test chez Franprix

SNACKING 21/09/2020

Déjà présente chez Compass, Elior et Api Restauration, la startup La Consigne GreenGo qui a levé 1 M€ au printemps dernier, poursuit son évangélisation du marché. Depuis l'été, sa solution est expérimentée par Franprix dans une perspective zéro déchet. L'entreprise veut devenir le référent de la consigne en France sur tous les circuits.



CENTRE-VAL DE LOIRE

Des leviers contre le gaspi

Plusieurs établissements de santé du Centre-Val de Loire ont lancé un plan pour réduire leurs déchets alimentaires, avec le groupement d'achats GCS, le cabinet Eqosphère et l'Ademe. « Au Centre hospitalier de Blois, un audit a révélé en 2017 que 44% des denrées étaient gaspillées. En travaillant sur les grammages, l'offre alimentaire, nous sommes parvenus à réduire le gaspillage de 73 tonnes, soit 236 000 € économisés », indique Philippe Cutté, directeur des achats à l'hôpital et administrateur du GCS sur la région.

À l'Ehpad des Trois Rivières à Tours (37), le gaspillage a lui aussi été réduit, à moins de 30%. « Nous avons travaillé sur les aliments mixés, avec un texturage au blanc d'œuf pour plus de saveur, nous avons limité le



Un plan d'action régional a été lancé contre le gaspillage alimentaire, comme ici à l'Ehpad des Trois Rivières à Tours.

nombre de potages le soir, nous utilisons des contenants plus petits », explique Aurélie Carlosema, directrice adjointe. L'Ehpad de la Bourdaisière à Montlouis s'est mobilisé également, en améliorant la présentation des plats, leurs intitulés, et en communiquant mieux avec les agents en cuisine sur le nombre de résidents inscrits aux repas le week-end. ●

Elior lance le blog Food For Good

LES MARCHES 16/09/2020

Le groupe Elior vient de lancer Food for Good – We are what we cook, un blog qui servira de vitrine pour les engagements responsables de la société de restauration collective.

Sodexo livre à domicile

ZEPRO COLLECTIVE sept-oct 2020

RECOS P&G

Sodexo livre à domicile



Pass Restaurant qui intègre la subvention journalière de l'employeur et ainsi permet aux collaborateurs de se faire livrer leur repas pour le déjeuner.

De plus, FoodCheri et l'offre Season sont aussi disponibles pour des livraisons au bureau et à domicile via l'application SoHappy. Mieux encore : Sodexo propose « Prêt à dîner ». Une offre qui donne la possibilité aux collaborateurs de commander en un clic et en toute sécurité un repas équilibré et cuisiné à récupérer à la sortie du bureau pour le soir ou encore à consommer le lendemain midi s'ils sont en télétravail. ●

*Source Nielsen/LSA Mars 2020

Au 1^{er} trimestre 2020, la livraison à domicile a crû de 45%*. Pour bien vivre le télétravail et profiter d'une pause déjeuner équilibrée, Sodexo propose des services de restauration digitalisés sans contact pour la maison : les entreprises ont la possibilité d'équiper leurs collaborateurs d'une carte Sodexo

Sodexo digère mal la pandémie

ZEPRO COLLECTIVE sept-oct 2020

COVID-19

Sodexo digère mal la pandémie !

S'adapter, c'est le mot d'ordre lancé au sein du groupe Sodexo. Et vite ! Car la pandémie du Covid-19 a bouleversé l'environnement économique ainsi que les modes de consommation des consommateurs.

Anticipant « la fin des programmes de soutien gouvernementaux dans plusieurs pays », Sodexo, frappé de plein fouet par la baisse de fréquentation des restaurants d'entreprise et celle des écoles, annonce qu'il va être contraint de délier les cordons de la bourse en réalisant des dépenses de restructuration au

cours du 2^e semestre 2019-2020 pour un montant de 160 M€. L'objectif est de diminuer les frais de structure pour conserver la compétitivité du groupe.

Par ailleurs, l'entreprise va également procéder à une revue de la valorisation de certains actifs « susceptible de conduire à l'enregistrement de dépréciations d'environ 250 M€ ». Pour mémoire, le 7 juillet dernier, le leader des services de qualité de vie tablait sur une baisse du chiffre d'affaires au 2^e semestre de -28% soit environ 3 Md€ ou -13,7% sur l'exercice. ●

NUTRITION

Elior teste le Nutri-Score dans les cantines scolaires

Les parents d'élèves en rêvaient. Elior France s'apprête à réaliser leur rêve. Lequel ? Celui qui consiste à ce que les élèves déjeunant à la cantine ou bien à la fac sachent ce qu'ils consomment réellement d'un point de vue nutritionnel.

Après le segment des entreprises en 2019, le groupe teste, en effet, depuis la rentrée, le Nutri-Score sur quelques sites pilotes de l'enseignement supérieur et au sein de certains lycées. « Cette initiative sera déployée par la suite au cours de l'année scolaire 2020-2021 dans



Un dispositif d'information est prévu à proximité des cantines afin de sensibiliser les jeunes à l'importance d'une alimentation variée et équilibrée.

l'ensemble des cantines scolaires opérées par nos soins », précise Philippe Guillemot, directeur général d'Elior Group.

Conçu en 2016 par l'équipe de recherche de Serge Hercberg, professeur et président du Programme national nutrition santé (PNNS), ce système indique la valeur nutritionnelle d'un aliment sur une échelle allant de A à E avec un code couleur décliné du vert au rouge, à la fois simple et lisible. Jusqu'à présent, le Nutri-Score était uniquement apposé sur des produits alimentaires en magasins et grandes surfaces. En arrivant sur les bancs de l'école, Elior France réalise donc « une pre-

mière », estime le groupe français. À double titre puisque Elior ne s'est pas contenté de dupliquer la méthode, qui prend en compte, pour 100 g de denrée, la teneur en nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes) et en nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel).

Algorithme

De fait, l'opérateur a développé un algorithme prenant en considération « la méthode de préparation et de cuisson ». De quoi rassurer les parents sur ce que mange leur progéniture à la pause méridienne. Un effort d'autant plus important que ces derniers souhaitent aujourd'hui, plus encore qu'hier, après le confinement, une restauration scolaire de qualité. Avec le Nutri-Score, Elior peut montrer, en outre, que l'adaptation des menus, due au contexte sanitaire actuel, ne se fait pas au détriment de la qualité et de la santé. ●

COVID-19

Sodexo digère mal la pandémie !

S'adapter, c'est le mot d'ordre lancé au sein du groupe Sodexo. Et vite ! Car la pandémie du Covid-19 a bouleversé l'environnement économique ainsi que les

cours du 2^e semestre 2019-2020 pour un montant de 160 M€. L'objectif est de diminuer les frais de structure pour conserver la compétitivité du groupe.

Pomona s'engage sur le développement de la HVE

CERTIFICATION

Pomona s'engage sur le développement de la HVE



Signature au Salon de l'agriculture 2020, en présence notamment de Bruno Mantovani (à g.), directeur Qualité Sécurité Environnement du Groupe Pomona, et de Laurent Brault (au centre), responsable développement de la certification au sein de l'association.

Bonne nouvelle pour la restauration collective ! Le groupe Pomona (4 Md€) est désormais adhérent de l'association nationale pour le développement de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Grâce à cette adhésion, Pomona s'engage clairement à renforcer les actions déjà initiées depuis plusieurs mois par ses différents réseaux de distribution : le référencement de produits issus d'exploitations HVE ou niveau 2 de la

certification environnementale et l'incitation des fournisseurs à la conversion de leurs exploitations à ce type de pratiques...

En outre, l'entreprise affiche ses ambitions pour « favoriser le déploiement et la valorisation de cette démarche dans les marchés de collectivités ». Favoriser l'apparition de produits issus de cette certification au sein des menus proposés en collectivités s'inscrit, de plus, tout à fait dans le sens de la loi Egalim qui reconnaît ces derniers comme pouvant intégrer les fameux 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité à compter du 1^{er} janvier 2022.

Pour mémoire, Pomona avait lancé en 2019 notamment une gamme de melon et également de pommes certifiées HVE. ●