



# Revue de presse

Semaine du 12 juin au 18 juin

# Ces industriels de l'alimentaire à la peine

Les experts de l'ultrafrais et les spécialistes du hors-domicile ont vu leur activité dégringoler.

OLIVIA DÉTROYAT @Olivierd

**AGROALIMENTAIRE** Des clients par centaines et des chariots remplis à ras bord. Pendant plusieurs semaines en mars, ces images de milliers de Français faisant des stocks en grandes surfaces ont marqué les esprits. Avec des achats de produits de grande consommation en hausse de 200 % ou 300 % (pâtes, riz, lait), industriels et distributeurs alimentaires ont ainsi bénéficié de la peur de la pénurie et de l'aversion pour les sorties des Français, ainsi que de la fermeture du hors domicile. Avec notamment un panier moyen en hausse de 90 % début avril dans les hypers et supermarchés tricolores. Une bouffée d'air pour les industriels sur un marché de la grande consommation atone depuis trois ans.

Pour tous ? Pas vraiment. Exit en effet les moments de convivialité autour d'apéros alcoolisés, les sorties ou déjeuners d'affaires au restaurant, les pauses snacking entre deux rendez-vous... Délaissés, les produits frais ou à date de péremption courte, peu utiles dans des stocks de guerre pensés pour tenir un siège. Finis les produits en vrac ou les bars à salades, trop peu utilisés. Autant de segments boudés par les clients, mettant à mal les industriels exposés à ces secteurs. Selon l'Ania (Association nationale des industriels de l'agroalimentaire), la crise a fait chuter de 22 % le chiffre d'affaires total du secteur. Si 30 % de ses 17 000 adhérents ont maintenu ou dopé leurs ventes pendant le confinement, 70 % ont accusé une baisse d'activité... Qui atteint plus de 50 % pour la moitié d'entre eux.

Il s'agit majoritairement des fournisseurs du hors domicile, comme les poissonniers, les fabricants de fromage AOP ou de café. Ou encore les centaines de micro-brasseurs français, qui ont souvent fait une croix sur 80 % à 100 % de leurs ventes avec la fermeture des bars, hôtels et restaurants. Car si ce marché du hors foyer pèse en moyenne autour de 30 % de l'activité des agro-industriels, nombre de TPE ou PME en ont fait leur activité principale, fournissant cantines, hôpitaux, restaurants d'entreprises ou commerciaux. Comme Cap Traiteur (20 millions d'euros de chiffre d'affaires). Filiale du groupe Solina, il vend des aides culinaires et d'épicerie pour le hors foyer et les métiers de bouche. « Nous avons perdu 50 % à 60 % de notre chiffre d'affaires sur les mois du confinement, et l'inertie à la reprise est très forte, se désole Laurent Haegeli, directeur de Cap Traiteur. Nous sommes très inquiets sur l'évolution du cadre législatif qui a tendance à nous oublier. » Certes, le déconfinement des cafés et restaurants s'est accéléré-



de façon un peu inattendue depuis le 2 juin. « mais dans la restauration collective comme dans la restauration commerciale, la reprise se fait à tâtons », détaille Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service qui regroupe une centaine de fabricants pour la consommation hors foyer (CHR). « Or nos adhérents perdent de l'argent tous les jours et certains jouent leur survie », ajoute la fédération, qui plaide pour intégrer la liste des bénéficiaires du plan de soutien au tourisme et à la restauration.

## Sandwiches boudés

En grandes surfaces, les achats de précaution ont enfin laissé de côté

des rayons entiers. Télétravail ou chômage partiel oblige, les Français ne déjeunent toujours pas beaucoup en extérieur, et n'achètent plus beaucoup de produits destinés à cet effet. Et ils ont boudé les produits à date de consommation courte. Selon le paneliste Iri, les plus touchés entre la mi-mars et la fin mai sont les fabricants de sandwiches (-57 % du chiffre d'affaires), le traiteur frais emballé comme les quiches (-22 %), les légumes marinés (-31 %), les salades fraîches (-28 %), les plats cuisinés frais (-17 %) ou le foie gras (-38 %). Ce que confirmait mi-mai le spécialiste des légumes Bonduelle, avec des « difficultés sur les légumes frais

prêts à l'emploi comme les salades en sachet ou les salades traiteur ».

Depuis la fin du confinement, le recul des produits de snacking s'est atténué (-6 % la troisième semaine de déconfinement). Mais des spécialistes comme le roi du sandwich Daunat (260 millions d'euros de chiffre d'affaires) ont été touchés de plein fouet, perdant ses ventes liées au hors domicile (30 %). Et sur la grande distribution, « la chute, qui a été de 60 à 70 % au début du confinement, atteignait encore à 30 % la semaine dernière », détaille Frédéric Oriol, directeur général du groupe.

Chez le spécialiste des salades et taboulés à partager Pierre Martinet, la chute d'un tiers en valeur pendant

**Avec le confinement, les Français n'ont plus déjeuné en extérieur. Résultat : entre mi-mars et fin mai, les ventes de quiches emballées ont baissé de 22 %.** MAXPPP

**60 %**  
de perte d'activité  
en grandes surfaces pour les fabricants de sandwiches et de salades emballées

la crise sur les formats individuels a été compensée par le succès des grands formats, explique le dirigeant éponyme. Enfin, dans les supérettes comme Franprix, les plats préparés délaissés à midi ont trouvé davantage preneurs le soir, une petite compensation pour Fleury-Michon ou Marie. Pour le propriétaire de cette dernière, le volailler LDC (Loué, le Gaulois...), qui vend à 40 % à l'export et en restauration, le confinement se solde malgré tout par un recul des ventes de 7 %.

Enfin, autres acteurs alimentaires très touchés : les opérateurs de bars à salade qui fleurissent depuis deux ans dans les supérettes, comme la jeune start-up Picadeli. Dans presque tous leurs magasins, les enseignants ont arrêté ce service boudé par des clients en télétravail, ou inquiets sur l'hygiène. De quoi stopper la dynamique d'une offre au goût des urbains actifs. Le manque à gagner est lourd pour celui qui a fait une croix sur 100 % de ses ventes pendant le confinement. Même si d'autres enseignes se sont engagées malgré la crise, seule la moitié de ses 450 bars ont rouvert. Un régime sec qui fera reculer ses ventes de 30 % en 2020, contre une croissance visée de 50 %. Le régime va se poursuivre. ■

## Après deux mois à sec, les distributeurs de boissons soufflent un peu

Sans aide, nous n'aurions pas échappé à des licenciements massifs et à des faillites

LAURE BOMY, DIRECTRICE GÉNÉRALE DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOISSONS

Laurent Pecqueur, qui dirige depuis sept ans Sodiboissons, distributeur nordiste de boissons, sort éprouvé de la crise. Pour sa société de 38 millions d'euros de chiffre d'affaires, la fermeture soudaine de tous les restaurants, cafés et bars de France mi-mars a été une lame de fond. Du jour au lendemain, le groupe qui emploie 102 salariés a ainsi perdu 98 % de son activité. Et si la majorité de ses clients ont rouvert le 2 juin, il n'est toujours qu'à 60 % de ses volumes.

« Ceux de nos clients qui ont une grande terrasse s'en sortiront bien s'il fait beau. Mais ceux qui n'en ont pas ne feront que 10 à 20 % de leur activité. On sent que la reprise va être très longue », détaille ce patron. Un trou d'air malvenu alors que la PME en croissance à

deux chiffres depuis son rachat venait d'embaucher 5 personnes. Entre la faillite potentielle de 10 à 15 % de leurs clients restaurants et bars, l'interdiction des rassemblements de plus de 5 000 personnes jusqu'en septembre et les mesures sanitaires dans les établissements peu favorables à la consommation, « si nous faisons 50 % de notre chiffre d'affaires en 2020, ce sera une grosse année », renchérit Laure Bomy, directrice générale de la Fédération nationale des boissons (FNB), qui regroupe les grossistes en boissons pour le hors domicile.

## Exonération de charges

Néanmoins, ces professionnels soufflent un peu depuis mercredi. Au terme de plusieurs semaines de lutte, ils ont obtenu du gouver-

nement de bénéficier peu ou prou des mêmes mesures d'aides que leurs clients restaurateurs ou hôteliers. À savoir des exonérations des cotisations patronales proportionnelles à la perte de chiffre d'affaires (100 % à partir de 80 % de perte), et la prise en charge à 100 % du chômage partiel jusqu'en septembre. Même si les professionnels du secteur espéraient une prolongation du dispositif de chômage partiel jusqu'en décembre, le soulagement est réel. « Sans aide, nous n'aurions pas échappé à des licenciements massifs et à des faillites », estime Laure Bomy. « Ces mesures stratégiques étaient indispensables pour espérer nous relever avant 2022, confirme Laurent Pecqueur. Sans aide, 20 à 30 % de mes salariés auraient été menacés. »

Du côté de France Boissons, le poids lourd avec 25 % du marché (975 millions d'euros de chiffre d'affaires), le discours se veut plus rassurant. Filiale du géant Heineken, le groupe qui emploie 2 600 salariés, a les reins un peu plus solides que ses concurrents indépendants. Mais le soulagement est aussi de mise. « Notre manque à gagner sera au minimum de 2,5 mois de chiffre d'affaires, cela se compte en dizaines de millions d'euros », détaille Thibaut Boidin, directeur général adjoint chez France Boissons. Le géant mise sur de grandes campagnes pour inciter les Français à retourner dans les bars et restaurants. « Ce qui peut sauver notre année, ce sera la saison d'été, confie-t-il, ainsi que l'évolution de la fin d'année ». ■

O.D.

## RESTAUTION HORS-DOMICILE

### La restauration hors-domicile appelée à acheter français

PLEINCHAMP.COM

juin 16, 2020 08:40

En raison du confinement, la fermeture de certains débouchés (particulièrement la restauration hors-domicile) et la modification des modes de consommation ont provoqué une accumulation des stocks dans de nombreuses filières agricoles. A l'heure de la réouverture de la restauration commerciale, les syndicats appellent à une valorisation de ces produits d'origine France, dans la lignée de la loi Egalim.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Restaurants : leur nouvelle vie à l'heure de la réouverture générale

LES ECHOS - ONLINE | Clotilde Briard

juin 16, 2020 04:44

Tous les restaurants de l'Hexagone peuvent à nouveau tenir table ouverte. Ceux d'Ile-de-France n'auront plus besoin de se contenter de leurs seules terrasses quand ils en ont une. Et vont devoir, comme les autres, entretenir l'appétit des Français.

### "C'est un grand soulagement" : autorisés à rouvrir leurs salles, les restaurateurs parisiens espèrent maintenant les clients

FRANCEINFO: - ONLINE

juin 15, 2020 08:58

En terrasse ou à l'intérieur ? En Île-de-France vous avez désormais de nouveau le choix ! Les cafés, bars et restaurants passent à la verte et les consommations sont désormais autorisées à l'intérieur. Un soulagement pour les restaurateurs et les clients.

## ALIMENTATION

### Écoulement des stocks alimentaires : le ministre de l'Agriculture fait le point

NEORESTAURATION - ONLINE

juin 17, 2020 11:16

Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, et Agnès Pannier-Runacher, secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, ont réuni lundi les représentants des producteurs, des transformateurs, des grossistes et de la restauration hors domicile. Un point de situation a été fait sur la situation des stocks de denrées périssables accumulés du fait de la fermeture de la restauration hors domicile en raison de la crise sanitaire des derniers mois.

### Le snacking, valeur refuge du confinement

NEORESTAURATION - ONLINE

juin 17, 2020 11:16

Babybel vient de publier les résultats d'un sondage représentatif réalisé par Ifop en mai dernier, auprès de salariés Français en poste. D'où il ressort que 52% d'entre eux ont pratiqué des pauses alimentaires en travaillant. 4 salariés sur dix ont jugé essentiel de s'autoriser des « plaisirs alimentaires » durant le confinement.