



Revue de presse

Semaine du 29 janvier au 4 février 2022

A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #3, 10 tendances conso pour 2022, McDo et le nouvel an chinois dans le metaverse, e-reputation

SNACKING 01/02/2022

- ✓ 10 Tendances conso qui vont marquer 2022 selon Kantar
- ✓ McDonald's célèbre le nouvel an Chinois (déjà !) dans le metaverse
- ✓ Pénurie de main-d'œuvre en CHR : les robots débarquent au resto !
- ✓ Baromètre Partoo : les avis clients et l'e-réputation croissent de 28 % en 2021
- ✓ La Chine inclut les viandes cultivées et d'autres "aliments de l'avenir" dans son plan de sécurité alimentaire et son plan agricole quinquennal
- ✓ Social Shopping - social selling : la vente via les réseaux sociaux décollera-t-elle grâce aux promotions en France ?
- ✓ En Ile-de-France, après la crise sanitaire, un paysage commercial en recomposition pour 2022 selon la CCI IDF
- ✓ Not So Dark vise 1 000 restaurateurs « franchisés » à fin 2022
- ✓ Comment fonctionnent les algorithmes de Youtube, LinkedIn, Instagram, Twitter et Facebook en 2022 ?

Le marché de la RHD reprend des couleurs, la restauration rapide en tête

BRA RESTAURATION 03/02/2022

En 2021, le marché de la RHD a observé une croissance de 6 % en visites et 5 % en dépenses, et ce malgré une fermeture

- ✓ Le marché affichant un retard de 30 % en visites et 35 % en dépenses des établissements durant 5 mois (comme en 2020), révèle une étude* de The NPD Group.
- ✓ le segment le plus porteur reste la restauration rapide
- ✓ la restauration à table continue de reculer : après avoir perdu la moitié de sa fréquentation et de son CA en 2020
- ✓ La généralisation du télétravail a quant à elle permis d'installer durablement la consommation hors établissement (en livraison et VAE) dans les habitudes des Français.
- ✓ la proximité (trajet inférieur à 15 minutes) l'emporte aujourd'hui sur le cadre ou la carte
- ✓ le boom de la digitalisation des commandes
- ✓ a façon de consommer des Français est devenue moins sédentaire, plus axée sur la rapidité et la flexibilité

⇒ **LE FIGARO**

⇒ **BFM TV**

SALON

« La place des vins et spiritueux en restauration », une table ronde Vinexposium avec B.R.A.

BRA RESTAURATION 02/02/2022

En amont du salon Wine Paris & Vinexpo Paris, qui se tiendra du 14 au 16 février 2022 à Paris Expo Porte de Versailles, Vinexposium a organisé et enregistré une table ronde autour de la question «Comment évolue la place des vins et des spiritueux dans la restauration?».

COVID

Covid-19, ce qu'il faut savoir cette semaine : au pic de la vague, le nez au vent

LE FIGARO 03/02/2022

Alors que la courbe des contaminations redescend doucement en France, les restrictions sanitaires sont progressivement levées.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

La production de viande bovine française va encore baisser cette année

WEB AGRI 27/01/2022

Entre un cheptel laitier qui se réduit de façon structurelle et un cheptel allaitant qui chute depuis quatre ans, l'Idèle table logiquement sur une baisse de la production de viande bovine en 2022. Les échanges pourraient de leur côté revenir à la normale après deux années perturbées par la pandémie.

Avec la crise, le e-commerce s'est installé durablement dans nos vies

LA TRIBUNE 03/02/2022

OPINION. Le Covid-19 a provoqué l'accélération de certaines tendances de consommation telles que la vente en ligne, poussant ainsi les entreprises à investir dans l'« omnicanalité ». Par Enrico Colla, ESCP Business School

RESTAURATION COLLECTIVE

Pierre Bellon (Sodexo), le géant des cantines s'est éteint

France INTER 01/02/2022

Pierre Bellon est mort hier à l'âge de 92 ans. Ce Marseillais avait fondé Sodexo, le leader de la restauration collective. Et on peut dire que c'est une réussite entrepreneuriale extraordinaire.

- ⇒ **LA CROIX**
- ⇒ **CHALLENGES**
- ⇒ ...

Elior Group confirme son rebond malgré le durcissement des protocoles sanitaires

LE CUISINIER 01/02/2022

Elior Group publiait le 27 janvier dernier son chiffre d'affaires du 1er trimestre de l'exercice 2021-2022. Celui-ci s'établit à 116 M€ contre 945 M€ en 2020-2021, dont 489 M€ en France (contre 447 M€ il y a 1 an), soit une croissance organique globale de +16,7 % et de +9,5 % en France. A l'international, elle est de +22,5 %, le CA atteignant 623 M€ contre 498 M€ en 2020-2021.

Plus de produits bio et sains dans les cantines : la loi est-elle respectée depuis le 1er janvier ?

OUEST FRANCE 31/01/2022

Les cantines publiques doivent servir au moins 50 % de produits dits durables ou de qualité, dont 20 % de bio, depuis le 1er janvier 2022. Les progrès sont réels, mais l'objectif loin d'être atteint.

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration rapide limite la casse en 2021

LE MONDE DU SURGELE 03/02/2022

Selon NPD Group, les circuits de la restauration hors domicile ont perdu 30 % de visites pour plus d'un tiers des dépenses par rapport à l'année 2019. Les circuits de restauration rapide s'en sortent mieux.

Food'Lab, cet incubateur lyonnais qui veut inonder la France de "dark kitchens"

LA TRIBUNE 01/02/2022

DOSSIER E-COMMERCE. C'est une petite révolution qui continue son chemin sur la scène lyonnaise, et désormais au-là. L'incubateur de dark kitchens Food'Lab a revu leurs ambitions à la hausse et se trouve désormais en passe de lever "plusieurs millions d'euros". L'ouverture récente de 17 nouvelles cuisines, au sein d'un quatrième site situé dans le 9e arrondissement de Lyon, ne sera qu'une étape transitoire puisque ses créateurs affichent désormais leur volonté de partir à la conquête de l'Hexagone. Leur cible : installer jusqu'à 100 cuisines d'ici fin 2022, avec de nouvelles prises attendues comme Rennes, Nancy et Annecy d'ici cet été

Gestion du Covid19. Le casse-tête des salariés et des RH continue, le Snarr fait le point

SNACKING 28/01/2022

Les DRH ont passé l'année dernière à ajuster l'organisation de leurs entreprises aux impératifs de l'urgence sanitaire. Et c'est bien loin d'être terminé eu égard aux nouvelles mesures prises (ou à venir) pour endiguer l'épidémie. Le Snarr, Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide, fait le point pour France Snacking et snacking.fr.

Vandemoortele nomme Jean-François Bels directeur commercial food service

NEORESTAURATION 01/02/2022

Jean-François Bels pilotera l'activité food service de la division MCOF de Vandemoortele pour laquelle le groupe recrute 17 autres personnes : au marketing, à l'administration des ventes et au commerce.

