



Revue de presse

Semaine du 12 au 25 mars 2022

A NE PAS MANQUER

A quoi ressemblera la pause déjeuner des Français et Européens en 2022 ?

Baromètre Food – Communiqué de presse 17/02/2022

- Le digital et la livraison de repas s'imposent à la pause-déjeuner
 - en 2021, plus de 67 % des salariés européens interrogés ont ainsi eu recours à la livraison de repas et au « click and collect », au bureau ou en télétravail. La France se situe d'ailleurs dans la moyenne des pays interrogés
- Les salariés souhaitent une pause-déjeuner saine et équilibrée
 - la nécessité d'adopter une alimentation plus saine pour 53% des Européens interrogés, et pour plus d'un Français sur deux.
 - 36 % des restaurants déclarent avoir déjà fait évoluer leurs habitudes et travaillé avec leurs fournisseurs pendant la crise en faveur de produits plus sains et locaux (24 % en France).
- La lutte contre le gaspillage alimentaire, nouvelle préoccupation des Européens et des Français
 - 68 % des salariés interrogés déclarent ainsi que la crise du Covid-19 leur a fait prendre conscience de la nécessité de protéger l'environnement, notamment en limitant le gaspillage alimentaire. 77 % des Européens (82 % des Français) interrogés souhaiteraient ainsi favoriser les restaurants qui agissent en ce sens.

Les fournisseurs de la restauration entrevoient le bout du tunnel

NEORESTAURATION 11/03/2022

Xerfi vient de publier une étude sous le titre : « Les nouveaux défis des fournisseurs face à la mutation de la restauration hors domicile - Nouveaux usages, digitalisation, RSE : quelles opportunités pour les grossistes-livreurs, cash & carry et prestataires logistiques ? »

- Après avoir plongé de 36% en 2020 (plus de 10 milliards d'euros) en raison des fermetures d'établissements liées à la crise sanitaire, le marché des produits alimentaires et boissons pour la RHF a déjà rebondi 15% en 2021. Mais il faudra sans doute patienter jusqu'en 2024 pour qu'il retrouve son niveau de 2019, proche de 30 milliards d'euros.
- Le taux d'endettement des grossistes indépendants a ainsi doublé à plus de 70% en raison notamment d'un important recours au prêt garanti par l'Etat (PGE) tandis que leur rentabilité financière a été divisée par deux (6,3% en 2020).
- L'un des principaux enjeux pour les fournisseurs concerne la digitalisation des parcours clients alors que la crise a favorisé le développement de l'achat en ligne.

Restauration. Un rebond amorcé en 2021, notamment grâce à la livraison. Mais de vraies menaces sur les prix.

SNACKING 21/03/2022

Pour la 10e édition de sa Revue Stratégique Food Service & Covid-19, mesurant les impacts de la pandémie sur le secteur du hors-domicile, le cabinet Food Service Vision dresse un bilan mitigé de l'année 2021 (- 26 % de CA vs 2019) même s'il note un rebond par rapport à l'annus horribilis 2020 (- 35 %). Il reste que cette crise sans précédent aura durablement modifié le paysage de la restauration en France.

- ✓ Près de 54 milliards d'euros. C'est le volume d'affaires cumulé qu'aura perdu la restauration française en deux ans, par rapport à la période d'avant-crise, du fait de la pandémie de Covid-19.
- ✓ l'activité de la restauration a donc enregistré un léger rebond en février dernier (- 11 % de chiffre d'affaires Vs 2019), mais ce sont les commerces hors GMS qui en profitent le plus alors que les performances de la restauration commerciale et de la restauration collective sont en retrait.
- ✓ « La hausse des prix va encore s'accélérer et de nombreux produits devraient subir des augmentations supérieures à 20 % », pronostiquent les experts Food Service Vision.
- ✓ Le prix reste un critère essentiel pour 82 % des Français lorsqu'ils se rendent en restaurant (+ 31 points par rapport à juin 2021 !!!), juste derrière l'hygiène (83 %, + 19 points), et devant le caractère fait-maison (79 %) des produits et la quête d'une offre de produits locaux (71 %, + 13 points).
- ✓

Présidentielle 2022 : ce que proposent les candidats pour l'alimentation et l'agriculture

CHALLENGES 14/03/2022

Incontournable dans les thèmes de la campagne présidentielle, l'agriculture occupe une part loin d'être insignifiante dans nombre de programmes des candidats. Meilleure rémunération des agriculteurs, soutien à une alimentation plus bio et plus locale... Challenges vous résume les principales propositions.

SALON

Attentes des clients, stratégies et RSE parmi les sujets de #Food Tendances le 7 avril

BRA RESTAURATION 23/03/2022

Le 7 avril, l'univers de la restauration commerciale contemporaine accueillera notre nouvel événement Food Tendances. Imaginée comme la Convention annuelle de B.R.A. Tendances Restauration et de ses lecteurs, experts et annonceurs, cette journée réunira des dirigeants et représentants de chaînes et concepts de restauration et des industriels, distributeurs et installateurs.

Salon : sandwich et snack show

ZEpro snacking mars 2022
(format en ligne)

- ⇒ **BRA RESTAURATION**
- ⇒ **SNACKING**

Salon : Sira Européen – les belles heures de la boulangerie

ZEpro snacking mars 2022
(format en ligne)

Webinaire 28 mars à 19 h : Snacking à toute heure et (bonnel) santé sont-ils compatibles en 2022 ?

SNACKING 17/03/2022

A l'aube de la tenue du salon Sandwich x Snack Show qui débute le 30 mars, et alors que les instants de consommation en restauration rapide représentent plus de 70 % de part de marché en France, la défragmentation des repas, engendrée notamment par la hausse du télétravail liée à la crise pandémique peut-elle être nuisible à l'objectif santé de notre alimentation ? C'est au travers de ce webinaire gratuit que les experts réunis par Planet Food Santé et snacking.fr répondront à vos questions concernant le segment en forte progression de la healthy food...

#Food Tendances, la Convention B.R.A. des chaînes et concepts de restauration : Données et analyses exclusives, partages d'expériences, avis et conseils précieux...

BRA RESTAURATION 14/03/2022

Le 7 avril, l'univers de la restauration commerciale contemporaine accueillera notre nouvel événement Food Tendances. Imaginée comme la Convention annuelle de B.R.A. et de ses lecteurs, experts et annonceurs, cette journée réunira des dirigeants et représentants de chaînes et concepts de restauration et des industriels, distributeurs et installateurs.

FOOD SERVICE VISION

Voir en PJ – Food Service Vision partage avec les adhérents du GECO Food Service l'**executive summary de la 10^e édition de sa Revue stratégique**. Il est accompagné d'une rétrospective de 2 ans de crise.

Cette édition présente un bilan 2021 et examine plus en détail le premier trimestre 2022 secoué par le fort développement du variant Omicron et le début de la guerre, mais aussi marqué par une forte envie de se faire plaisir et d'aller au restaurant pour oublier (un peu) les fracas du monde.



RESTAURATION COMMERCIALE

#Indices Gira. Sandwich, Burger et Pizza, un trio de tête mis à l'épreuve

SNACKING 22/03/2022

Après 3 ans de silence, les fameux indices Sandwich, Burger et Pizza viennent d'être publiés par Gira. Un millésime 2022 qui témoigne de 3 thématiques ultradominantes sur le marché du snacking mais qui ont subi la crise et doivent compter avec le foisonnement de nouveaux concepts. Le cabinet prédit une restructuration du marché.

Restauration : la pause déjeuner des Français s'est allongée

LES ECHOS ENTREPRENEURS 23/03/2022

Les Français s'accordent en moyenne 50 minutes pour manger à midi contre 29 en 2017, selon une étude de CHD Expert pour le Salon Sandwich & Snack Show. Le ticket moyen est aussi en progression.

Tendance: le rebond de la tradition

ZEpro restau mars 2022

(format en ligne)

Mobilisation des géants de la rapide

ZEpro snacking mars 2022

(format en ligne)

Deliveroo décrypte les attentes des clients

ZEpro snacking mars 2022

(format en ligne)

Le snacking poursuit sa reprise

AGROMEDIA 18/03/2022

Le salon Sandwich & Snack Show, qui se déroulera les 30 et 31 mars, dévoile en partenariat avec CHD Expert-Datassential l'étude Speak Snacking 2022, et révèle les nouvelles tendances de la restauration nomade. Véritable locomotive de la consommation hors domicile, le segment du snacking poursuit sa reprise et arrive même à sortir grandi de la crise... Avec plus de ...

⇒ **Le monde des boulangers**

Restaurants : 2022 sera bien meilleure que les deux années précédentes

LES ECHOS 17/03/2022 *(article réservé aux abonnés)*

Même si la guerre en Ukraine et l'inflation galopante des matières premières génèrent des incertitudes, les deux scénarii envisagés par Food Service Vision prévoient, au global, pour cette année, des reculs nettement inférieurs à 2020 et 2021. Tandis que la livraison s'est installée dans le paysage et que le nombre de « dark kitchens » a explosé.

Étude : Le marché de la RHD reprend des couleurs

BRA RESTAURATION 13/03/2022

Selon une étude* de The NPD Group, le marché de la RHD a observé une croissance de 6 % en visites et de 5 % en dépenses en 2021, par rapport à 2020, malgré une fermeture des établissements pendant 5 mois (comme en 2020). Les chiffres restent toutefois bien inférieurs à ceux de 2019, le marché affichant un retard de 30 % en visites et 35 % en dépenses par rapport à cette année de référence. 5 grandes tendances ressortent, en outre, de cette étude The NPD Group.

RESTAURATION COMMERCIALE

Le snacking, un marché ultra-dynamique

L'HOTELLERIE RESTAURATION 21/03/2022

(article réservé aux abonnés)

Alors que le salon Sandwich & Snack Show va se tenir les 30 et 31 mars à la porte de Versailles, le cabinet CHD Expert-Datassential dévoile en avant-première les résultats de son étude Speak Snacking 2022.

2021, une valse à deux temps pour la rapide. L'enquête exclusive de France Snacking.

SNACKING 24/03/2021

Après une année 2020 rock'n'roll durant laquelle la plupart des réseaux ont été sévèrement chahutés dans une cacophonie sanitaire inédite, la mélodie 2021 aura été plus douce pour la restauration rapide dans son ensemble, même si les notes sont discordantes, selon les segments. Résiliente, agile et de plus en plus hybride, elle aura su jouer sa partition face à sa consœur avec service à table, clouée au pilori jusqu'à juin. Si de nombreux réseaux parlent d'un 1er semestre en fanfare, alors que d'autres sont restés pénalisés par la fermeture des salles de restaurant, l'atterrissage de fin d'année est plus nuancé, 5e vague oblige ! Et le pass sanitaire, le télétravail contraint et l'absence de touristes n'y sont pas pour rien.

RESTAURATION COLLECTIVE

Malgré la loi Egalim, les 20% de bio dans les cantines ne sont pas atteints : "Il y a une inégalité territoriale des citoyens et des cantines vis-à-vis du bio"

FRANCE INFO 20/03/2022

Ce texte, voté en 2018, fixait à 50% la part de produits durables et de qualité dans la restauration collective à l'horizon 2022, dont 20% de produits biologiques. Mais cette ambition se heurte à plusieurs obstacles comme nous l'avons constaté dans les cuisines scolaires, d'entreprises et d'un hôpital.

Le SNRPO rejoint le GNR

ZEpro restau mars 2022

(format en ligne)

Présidentielle 2022 : les propositions pour la restauration collective

LE CUISINIER 16/03/2022

A l'approche de l'élection présidentielle, dont le premier tour se déroulera le 10 avril prochain, plusieurs candidats ont d'ores et déjà formulé leurs propositions, notamment en matière de restauration collective. Alors que la loi Egalim impose dans les cantines 50 % de produits durables dont 20 % de bio, certains entendent aller plus loin. Prime à l'investissement, création d'un label, repas à 1 €, tarification sociale généralisée figurent également parmi les solutions envisagées.

Programmes 2022 : à fond le fond Du bio dans les cantines, une idée qui fait recette parmi les candidats

Libération 12/3/2022

Depuis le début de la pandémie, la question de l'alimentation a émergé et l'ensemble des candidats promettent désormais plus de produits bio et locaux dans la restauration collective. Mais la marche s'annonce haute pour mettre en œuvre des propositions parfois ambitieuses.

La pause déjeuner sous influence

ZEpro restau mars 2022
(format en ligne)

INFOS INTERNES

KFC vise les 600 restos à 5 ans et s'engage pour de l'origine France

SNACKING 15/03/2022

Tout en annonçant reprendre activement son développement, la 1re chaîne de fast-food au poulet en France, prévoit plus de 40 ouvertures par an en franchise. Une accélération qui ne freine pas pour autant ses engagements en matière d'approvisionnement local .

Lactalis FoodService élargit son portefeuille avec Leerdammer

LE CUISINIER 14/03/2022

Depuis janvier 2022, Lactalis Foodservice propose la marque Leerdammer aux professionnels de la restauration commerciale et collective.

Agores écrit au ministre des Finances

NEORESTAURATION 18/03/2021

Un courrier du président d'Agores avec celui de l'institut de la Commande publique adressé au Ministre des finances pour deux modifications du code de la commande publique.

Une performance solide pour Bel

PROCESS ALIMENTAIRE 21/03/2022

Le groupe Bel a publié ses résultats pour l'année 2021. Malgré un contexte inflationniste qui s'intensifie et qui perdure, le groupe affiche une performance solide. Fort d'un chiffre d'affaires de 3,38 Mds€, le groupe affiche une croissance organique de +2,3 %, portée par les marques cœur, MOM ainsi que les secteurs d'Amérique du Nord et la Chine. Le résultat opérationnel est quant à lui en hausse (+157,2 %) et s'élève à 629 M€ suite à la plus-value enregistrée lors de la cession d'un périmètre comprenant la marque Leerdammer à Lactalis.

Vallourec veut « accélérer » avec un nouveau patron

LES ECHOS 21/03/2022

L'ancien patron d'Elior remplace Edouard Guinotte, qui quitte ses fonctions moins de deux ans après sa nomination. Le fabricant de tubes sans soudure n'a pas donné d'explications à ce changement surprise. Les salariés redoutent une accélération de la restructuration engagée sous la houlette des nouveaux actionnaire du groupe.

Biscuit : l'américain Mondelez met la pression sur le marché français

LES ECHOS 22/03/2022

Le groupe américain, propriétaire de LU, augmente ses investissements en France et multiplie les lancements pour conserver sa position de leader des marques de biscuits.

INFOS DIVERS

AFP - 14/03/2022 : [L'économie ukrainienne s'effondre, la sécurité alimentaire mondiale en danger, alerte le FMI](#)

AFP - 16/03/2022 : [Envolée des charges, grippe aviaire: l'élevage français dans la tourmente](#)

AFP - 14/03/2022 : [La croissance française reste "solide" malgré la guerre en Ukraine, assure Le Maire](#)

Le conflit en Ukraine « a un impact réel, mais ce qui est frappant, c'est que la croissance française résiste », a affirmé le ministre sur LCI, estimant que « les fondamentaux de la croissance française sont solides ». Le gouvernement table à ce stade sur une croissance de 4 % cette année. « Elle sera évidemment impactée par la crise en Ukraine », a jugé Bruno Le Maire. « Je réviserai les prévisions de croissance dès que nous aurons une vue plus claire sur ce qui peut se passer sur les marchés de l'énergie », a-t-il ajouté.

Impacts de la guerre en UKRAINE : voir en PJ notes ANIA

- **FOCUS CRISE UKRAINE** Hausse des matières premières et besoin de revalorisation tarifaire : quelles solutions pour les entreprises ?
- **Note approvisionnements Ukraine-Russie** 18 mars



GECO

FOOD SERVICE