



Revue de presse

Semaine du 9 au 22 avril 2022

Hausses et ruptures, la restauration collective au centre des tensions

NEORESTAURATION 14/04/2022

Ils étaient 100 acheteurs, représentatifs de tous les secteurs de la restauration collective, connectés hier mercredi 13 avril au café débat sur la flambée des prix, organisé en urgence pour répondre à la situation exceptionnelle du secteur. Dans un quotidien particulièrement mouvementé, les collectivités subissent des tensions quotidiennes sur leurs achats et sont conscientes de la fragilité de la situation pour leurs fournisseurs.

Le FoodTweet #7, la hausse des matières premières inquiète, la food delivery s'emballa...

SNACKING 13/04/2022

- ✓ #1 | Le cri d'alarme d'un boulanger : "Il va y avoir des drames"
- ✓ #2 | 36 % des Français qui gagnent moins de 2 000 €/mois sont prêts à sauter un repas
- ✓ #3 | France : VVF note le retour des voyages de groupes pour l'été 2022
- ✓ #4 | Comment cerner l'algorithme de TikTok et faire performer ses vidéos ?
- ✓ #5 | Depuis début 2020, 57 drive piétons solos, plus de 30 dark kitchens et 60 dark stores se sont installés dans les rez-de-chaussée parisiens
- ✓ #6 | Pour 72 % des Français, montrer la diversité dans la publicité est important, voire très important.
- ✓ #7 | Le concept 100 % végétarien Wild & The Moon débarque sur #Flink
- ✓ #8 | Just Eat envisage de se séparer d'un tiers de ses livreurs salariés en France
- ✓ #9 | IRI et The NPD Group vont fusionner et créer un fournisseur mondial de technologies, d'analyses et de données de premier plan
- ✓ #10 | Avec Maps et Cloud, Google peaufine son offre « dernier kilomètre » pour la livraison...

SALON

« Restauration sociale : des achats aux convives », une conférence à suivre sur le salon Restau'Co

LE CUISINIER 14/04/2022

Le salon Restau'Co sera de retour le 15 juin prochain à Paris Porte de Versailles pour une 7e édition. Comme chaque année, un riche programme de conférences centrées sur les enjeux et perspectives de la restauration collective sera proposé aux visiteurs et exposants pour échanger autour de thématiques d'actualité et créer du lien entre professionnels.

#Sirha Green : Le rendez-vous du food service et de l'alimentation responsables en juin

BRA RESTAURATION 20/04/2022

Les 8 et 9 juin à Lyon; La 3e édition du salon Sirha Green, organisé par GL Events, se tiendra les 8 et 9 juin 2022 à Eurexpo Lyon. Une large sélection de fabricants, distributeurs, installateurs et start-up engagés présenteront leurs offres en alimentation, boissons, équipements, hygiène, emballage, mobilier, arts de la table, technologies mais aussi services et formations. Produits locaux, bio ou labellisés, solutions de traçabilité, matériels éco-conçus, solutions antigaspi et autres initiatives sociales et digitales seront à découvrir sur cet événement unique en son genre.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Moins de bio et plus de pâtes: les consommateurs se reportent vers les produits les moins chers

BFM TV 22/04/2022

Conséquence de l'inflation galopante, les ventes de produits "premier prix" grimpent depuis le début de l'année, au contraire des marques nationales et des produits bio.

Pénurie d'huile de tournesol : "On doit rééduquer les gens à consommer là où ils vivent" estime un producteur bio

FRANCE 3 21/04/2022

La guerre en Ukraine a eu pour conséquence de chambouler les approvisionnements mondiaux et le marché des oléagineux en Europe. Dans le Jura, un producteur d'huile bio pose son regard sur la crise.

Les consommateurs très attentifs aux engagements RSE dans leurs commandes en ligne, selon une étude Deliverect/Censuswide

NEORESTAURATION 21/04/2022

A la veille de la journée de la Terre, ce 22 avril, Deliverect, spécialiste de la gestion de commandes, revient sur les attentes des consommateurs en matière de développement durable dans leurs commandes en ligne, en livraison comme en vente à emporter.

RESTAURATION COMMERCIALE

Pour Philippe Jean, DG de Del Arte, « La restauration à table a un travail à mener sur son offre »

NEORESTAURATION 13/04/2022

Après deux années de crise sanitaire, les cartes sont rebattues sur un marché du hors-domicile. Les attentes ne sont plus les mêmes, les flux non plus. En 2021, les volumes sur la pause-déjeuner ont ainsi clairement penché du côté de la restauration rapide qui, sur un marché en reprise en restauration commerciale, +13% de fréquentation d'après les relevés du panel OOH de Kantar, gagne sur ce moment 9 points de parts de marché. Inversement, la restauration à table, impactée par les restrictions sanitaires, concède 10,8 points, toujours selon Kantar. Quelle stratégie adopter dans ces conditions complexes ? Retour sur les leviers activés par Del Arte, 209 restaurants en France, avec Philippe Jean, directeur général de l'enseigne.

Plus de 360 000 postes à pourvoir en hôtellerie restauration selon le baromètre BMO

BRA RESTAURATION 12/04/2022

Dans son dernier baromètre « BMO » (Besoins en main-d'œuvre), Pôle Emploi enregistre un nombre record de plus de 3 millions d'intentions d'embauches pour l'année 2022 (+12 % vs 2021), tous secteurs d'activités confondus (hors fonction publique d'Etat). 3e plus gros recruteur, le secteur de l'Hébergement Restauration enregistre à lui seul près de 361 000 projets d'engagement, soit +23 % par rapport à l'an passé.

Attractivité de la restauration rapide : le SNARR présente ses pistes d'amélioration

BRA RESTAURATION 19/04/2022

Accompagnement salarial, amélioration des conditions de travail... Le 29 mars dernier, le SNARR, représenté par Jérôme Tafani (ancien président par intérim) et Esther Kalonji (déléguée générale) présentait ses réponses pour améliorer l'attractivité du secteur.

Le groupe BERTRAND Restauration lance le déploiement de l'acompte sur salaire digitalisé avec Rosaly

RESTO TODAY 21/04/2022

Le Groupe Bertrand Restauration, filiale restauration commerciale du Groupe Bertrand, et Rosaly, la première solution de digitalisation de l'acompte sur salaire, viennent de signer un partenariat pour donner accès à l'acompte sur salaire digitalisé aux salariés de plusieurs enseignes du Groupe Bertrand Restauration.

Livraison : 62% des Français pensent que les restaurants ne sont pas transparents sur leurs engagements rse (Etude Deliverect)

RESTO TODAY 21/04/2022

Acteur incontournable de la gestion de flux de commandes en ligne dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, Deliverect a mené une étude concernant les perspectives des consommateurs sur les tendances et les attentes en matière de développement durable dans le domaine de la livraison de repas et de plats à emporter.

RESTAURATION COLLECTIVE

La Filière oeufs et ovoproduits demande une revalorisation des tarifs en restauration collective publique

NEORESTAURATION 14/04/2022

L'Interprofession française des œufs et des ovoproduits (CNPO) tire la sonnette d'alarme quant à ses difficultés en restauration collective publique : premier débouché des ovoproduits commercialisés en Restauration Hors Domicile (RHD).

Observatoire de la restauration collective bio et durable : enquête ouverte jusqu'au 1er mai

LE CUISINIER 19/04/2022

Plus que quelques jours pour participer à l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable. Créée en 2017 à l'initiative d'Un Plus Bio, Ecocert En Cuisine et le programme de recherche Lascaux, cette enquête collecte, analyse et suit l'évolution des pratiques et des politiques publiques des collectivités pour une alimentation bio, locale et de qualité en restauration collective.

Les surgelés pour la restauration collective continuent de se renchérir

LES MARCHES 19/04/2022

Grippe aviaire, guerre en Ukraine, hausse de l'énergie et inflation se conjuguent pour faire monter les prix des produits surgelés vendus aux collectivités. Les protéines animales sont les plus touchées.

Charles & Alice restauration renforce sa segmentation

LES MARCHES 14/04/2022 *(article réservé aux abonnés)*

Charles & Alice restauration dévoile deux nouveaux produits bio et cinq innovations HVE. La société pourrait être perturbée par l'épisode de gel récent.

Nathalie Bellon-Szabo à l'offensive avec la nouvelle marque Sodexo Live!

LE FIGARO 13/04/2022

Elle a hérité de son père Pierre Bellon, le fondateur de Sodexo récemment disparu, la détermination, la modestie, l'empathie... Nathalie Bellon-Szabo, sœur cadette de Sophie Bellon, PDG du leader de la restauration collective et des services, rayonne en ce début de printemps à la table du restaurant de l'Hôtel des Arts et Métiers, où elle débute il y a vingt-six ans comme directrice commerciale.

Rougié poursuit la désaisonnalisation de ses produits

LES MARCHES 12/04/2022 *(article réservé aux abonnés)*

Pour faire face à la grippe aviaire et aux difficultés d'approvisionnement qui en découlent, Rougié a enclenché une politique de diversification il y a quelques mois et veut désaisonnaliser la consommation de ses produits.

FoodTech : la startup franco-allemande Choco devient une licorne

LA TRIBUNE 12/04/2022

L'entreprise, qui propose une application simplifiant la gestion des commandes des restaurants, vient d'annoncer une levée de fonds de 102 millions d'euros. Fondée en 2018, elle est désormais valorisée 1,12 milliard d'euros.

Adial mise sur les entreprises et les distributeurs automatiques de pizzas

LES ECHOS 11/04/2022

Le leader des distributeurs automatiques de pizzas fraîches vient d'ouvrir son capital. L'entreprise normande Adial devrait accélérer son développement.

Sodexo cède ses activités en Russie au management local

BOURSORAMA 20/04/2022

Sodexo a annoncé la cession de ses activités en Russie, qui représentent moins de 1% du chiffre d'affaires du groupe. Le spécialiste de la restauration collective a cédé le contrôle de ses activités dans le pays à l'équipe de direction locale qui poursuit les opérations en Russie via une structure et une marque indépendantes. Sodexo n'a pas d'activités en Ukraine.

Les solutions Green Care Professional au cœur des attentes des CHR

BRA RESTAURATION 20/04/2022

54 % : c'est le nombre de cafés, hôtels et restaurants utilisant des produits nettoyants écologiques, selon une étude CHD Expert menée fin 2021 pour Green Care Professional (Werner & Mertz) auprès de 2085 établissements.

Raphaël Miolane prend la direction de Subway pour la France, la Belgique, le Luxembourg, l'Italie et la Grèce

RESTO TODAY 21/04/2022

Il prend la succession de Cédric Giacinti, à la tête de l'enseigne depuis 2016 et qui a activement participé à la première phase de transformation de l'enseigne en France.

Les Echos - 18/04/2022 : La hausse du coût du fret maritime menace les prix alimentaires

Depuis deux mois, une centaine de navires sont piégés dans les eaux ukrainiennes. Des vraquiers, pour la plupart, qui ne peuvent pas reprendre la mer, en raison de mines sous-marines ou de blocus militaires. Selon le ministre de l'Agriculture ukrainien, les cales de ces cargos abritent environ 1,25 million de tonnes de grains ou d'oléagineux. Non seulement cette marchandise est bloquée, mais elle risque d'être endommagée si la situation perdure. En entravant gravement la navigation dans la mer Noire, la crise ukrainienne a de graves conséquences pour le transport international et les chaînes d'approvisionnement mondiales. Les navires disponibles étant moins nombreux, cela risque de renchérir les tarifs du fret maritime.

AFP - 19/04/2022 : Avant même la guerre en Ukraine, plus d'un an de forte hausse du coût des intrants agricoles

Le coût des intrants agricoles (semences, engrais, carburant, aliments du bétail) a augmenté de 20,5% sur un an en France, de février 2021 à février 2022, tiré par les prix des engrais, [selon le bulletin statistique du ministère de l'Agriculture](#). Le bulletin, qui n'inclut que le début de la guerre en Ukraine, commencée le 24 février dernier, rappelle que les coûts de production sont en hausse constante depuis 17 mois, dans un contexte de tension sur les marchés mondiaux lié à la crise sanitaire puis à la reprise économique post-Covid. Les augmentations les plus notables touchent les engrais qui ont augmenté de 82% sur un an, tandis que les prix de l'énergie grimpaient de plus de 35%.

Le Figaro - 22/04/2022 : Le confinement chinois fait trembler l'économie mondiale

Le confinement de 45 villes chinoises représentant un quart de la population et le ralentissement de la croissance inquiètent de plus en plus les grands groupes.

LSA - 21/04/2022 : Nutri-score, éco-score : ce que pensent les Français [Etude Appinio x LSA]

Appinio (spécialiste des études de marché) vient de conduire en ligne un sondage auprès de 1002 participants afin de mieux cerner le rapport des Français avec les différents scores. Habités aux scores nutritionnels et attentifs aux scores environnementaux qui arriveront bientôt en test sur certains packagings, les consommateurs sont 94 % à vouloir plus de transparence sur les produits qu'ils achètent. Si, sans surprise, l'aspect nutritionnel est important, et cela pour 57 % des Français, la traçabilité (pour 48 %), l'impact environnemental (46 %), l'origine, l'équité et la contribution à l'économie française (44 %) suivent de près. Retrouvez les résultats complets de l'étude [via ce lien](#).



GECO

FOOD SERVICE