



# Revue de presse

Semaine du 22 au 06 mai 2022

## **Le FoodTweet #8, les priorités marketing de 2022, l'inflation gonfle les notes et bouleverse les cartes**

SNACKING 27/04/2022

- #1 | Les tensions sur les prix alimentaires et de l'énergie dues à la guerre en Ukraine pourraient durer plusieurs années selon la Banque Mondiale
- #2 | Adop'thé, salon de thé avec des chiens à câliner et adopter en cours de lancement à Nantes
- #3 | Face à la flambée des prix du verre, l'apéro est en péril ?
- #4 | Snapchat est l'application mobile N° 1 en France pour les 15-49 ans !
- #5 | L'humour noir est utilisé par Burger King dans sa stratégie marketing pour valoriser ses nuggets veggie
- #6 | Tourisme : "Paris a retrouvé son niveau d'avant crise", se réjouit l'UMIH Paris Ile-de-France
- #7 | Faites-vous un Parisien avec Courtepaille
- #8 | Digitalisation, IA, expérience client, data... Quels sont les projets prioritaires des marketeurs cette année ?
- #9 | Restaurants : l'inflation gonfle les notes et bouleverse les cartes
- #10 | Quelles sont les villes qui comptent le plus de fast foods en France ?

## **La nouvelle REP Emballages Restauration aura un impact économique sur les acteurs d'une filière très fragilisée par la crise », Frédérique Lehoux, DG du Geco Food Service**

RESTAURATION21 25/04/2022

## **DérogConso : un service pour les professionnels confrontés aux modifications temporaires de recettes et dérogation d'étiquetage**

NEORESTAURATION 05/05/2022

Face aux difficultés d'approvisionnements de produits alimentaires, liées à la crise en Ukraine, la DGCCRF lance un service permettant aux professionnels d'effectuer une demande de modification temporaire de recettes et de dérogation d'étiquetage. Présentation.

## **Restauration : quel scénario final pour 2022 ?**

LE MONDE DU SURGELE 09/05/2022

Pour 2022, Food Service Vision table sur un CA de la restauration en baisse de 3 à 14 % suivant les différents scénarios. Dans sa dernière Revue Stratégique \*, Food Service Vision a établi un bilan final du marché de la restauration en France pour l'année 2021. Il en ressort que les pertes consolidées de la restauration s'élèvent à 23,2 milliards d'euros par rapport à 2019, contre 30,7 milliards en 2020. Le déficit a donc été réduit d'un tiers, même si in fine, on a constaté encore un énorme trou par rapport à l'avant Covid au sortir de 2021.

## SALON

### Agenda des salons

SNACKING

#### **Food Hotel Tech : « Nous passons au stade supérieur », annonce Karen Serfaty**

BRA RESTAURATION 25/04/2022

« Cette année, nous faisons un pas en avant et passons au stade supérieur. » C'est par ces mots que Karen Serfaty, présidente et fondatrice de Food Hotel Tech, présente la 5e édition de l'événement, prévue les 7 et 8 juin prochain au Paris Event Center.

#### **Sirha Green : les 8 et 9 juin à Eurexpo Lyon**

HOTELLERIE RESTAURATION 04/05/2022

Lyon (69) Produits locaux, bios ou labellisés, solutions de traçabilité et matériels éco-conçus, solutions anti-gaspillage, initiatives sociales et technologiques... Toutes les dernières innovations durables et directement applicables pour une hôtellerie et une restauration responsables sont à découvrir sur ces 2 jours à Eurexpo Lyon.



## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

#### **Le nouvel or jaune d'Adrien Rivière, agriculteur**

WEBAGRI 30/04/2022

Perché sur un escabeau, Adrien Rivière déverse des graines de tournesol dans un énorme entonnoir : « la presse fonctionne 24 heures sur 24 » dans son huilerie du Gâtinais (Loiret), pour répondre à une demande inédite de cet or jaune, que la guerre en Ukraine a propulsé à des prix inédits.

#### **La silver food, une mine d'or sous-exploitée dans le foodservice aussi!**

SNACKING 27/04/2022

Xerfi vient de publier une étude sous le titre : Alimentation senior : quelles stratégies pour mobiliser le fort potentiel du marché ? Perspectives 2025 et stratégies des acteurs sur les segments de l'alimentation seniors grand public et du foodservice. Une étude de Matteo Neri

#### **Viande, pâtes, café... Les produits les plus touchés par l'inflation**

L'EXPRESS 27/04/2022

Selon les chiffres du panéliste NielsenIQ, plusieurs produits de grande consommation ont vu leur prix bondir avec la guerre en Ukraine et la sortie de la crise du Covid.

## **Autonomie alimentaire : la France pourrait satisfaire plus de 100% de ses besoins (contre 60% aujourd'hui)**

LA TRIBUNE 26/04/2022

L'agriculture française assure moins de la moitié de la consommation nationale de produits agricoles bruts. L'industrie agroalimentaire, elle, couvre aujourd'hui près des trois quarts des besoins en produits transformés. Leur potentiel est bien supérieur : elles pourraient fournir respectivement 98% et 114% de la production nécessaire pour satisfaire la demande interne, calcule une étude.

## **L'alimentation des français radicalement modifiée - comment les professionnels peuvent-ils s'adapter ?**

TENDANCE HOTELLERIE 25/04/2022

Après une période aussi incertaine qui commence tout juste à se stabiliser, et de nombreux changements et défis, les attentes des Français ont inévitablement évolué. Les consommateurs férus de numérique, soucieux de leur santé et du développement durable ont désormais leur mot à dire. Bio, circuit court, provenance des ingrédients dans l'assiette : la crise sanitaire de la Covid a été le catalyseur d'un changement de consommation des Français, plus soucieux de leur santé.

## **Inflation: hausse des prix de 3% en avril dans les grandes surfaces, du jamais vu depuis 14 ans**

BFM TV 03/05/2022

L'inflation signe son grand retour en grande distribution avec des hausses spectaculaires en avril. D'ici l'été la hausse pourrait même atteindre 5% selon Iri.

## **RESTAURATION COMMERCIALE**

### **Livraison / VAE : des attentes fortes en matière de transparence et d'écoresponsabilité**

BRA RESTAURATION 26/04/2022

A l'occasion de la Journée de la Terre (22 avril), Deliverect a mené une enquête sur l'importance des engagements écoresponsables des restaurants pour la livraison et la VAE. Elle a été réalisée en collaboration avec Censuwide auprès de 7 000 consommateurs, dont plus de 1 300 Français.

### **Les restaurants manquent de transparence sur leurs engagements RSE en livraison et VAE**

SNACKING 24/04/2022

A l'heure où les consommateurs se montrent de plus en plus sensibles aux questions environnementales et à l'engagement des sociétés, la restauration est pointée du doigt pour son manque de transparence en la matière pour leur livraison et la vente à emporter. C'est le résultat d'une étude menée par Deliverect avec Censuwide.

### **Manger bio au restaurant, c'est quasiment mission impossible**

LE PROGRES 05/05/2022

Selon une étude de l'Agence bio, 74% des Français souhaiteraient une offre bio dans la restauration classique. Si certains établissements adoptent peu à peu des produits issus de l'agriculture biologique, peu proposent une offre entièrement bio.

## **Une barquette profilée pour les Dark Kitchens**

LE MONDE DE SURGELE 03/05/2022

De fabrication française, la barquette Clac & Go cumule pas mal d'avantages pour la livraison et la vente à emporter de plats cuisinés. Dernière innovation sortie en janvier des ateliers du fabricant Gault & Frémont, la barquette Clac & Go est un emballage recyclable avec couvercle clipsable en carton ondulé étanche, permettant de transporter les plats dédiés à la livraison et à la vente à emporter.

## **ECOTABLE et SERVICE COMPRIS lancent leur mooc "restauration écoresponsable"**

SNACKING today By ZePros 05/05/2022

Ce programme 100% digital a pour but d'aider les restaurateurs à créer et développer un projet de restauration responsable et rentable.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **SNRC : une hausse « inévitable » des prix des repas face aux tensions actuelles**

LE CUISINIER 27/04/2022

Inflation, difficultés d'approvisionnements : le contexte qui pèse sur la restauration collective pourrait se répercuter jusque dans les tarifs des repas. C'est ce que considère le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), pour qui la revalorisation des prix des prestations est aujourd'hui « inévitable »

⇒ **Tendance hôtellerie**

### **L'inévitable revalorisation des prix de repas en restauration collective**

NEORESTAURATION 26/04/2022

Mois après mois, les difficultés se multiplient pour les sociétés de restauration collective. En février dernier, nous évoquons les tensions pesant sur notre secteur au regard notamment de la hausse continue des prix des matières premières agricoles et des produits agroalimentaires. L'instabilité créée par la guerre en Ukraine accentue encore le phénomène : + 25 % sur le steak haché, + 25 % sur la volaille, + 20 % sur les oeufs, + 30 % pour les pâtes, la semoule ou le riz, + 15 % pour les produits laitiers, + 100 % sur l'huile de tournesol.

### **Guillaume Delsaux : Passer par les réseaux sociaux pour mieux éduquer**

LE CUISINIER MAI 2022

Guillaume Delsaux, cuisinier au lycée Maurice Genevoix de Bressuire, partage son quotidien sur les réseaux sociaux pour éduquer et sensibiliser les élèves au gaspillage, mais aussi au bien manger.

### **Jean-Marc Voinchet : Cuisiner maison pour se nourrir mieux**

LE CUISINIER MAI 2022

A la tête de la cuisine du lycée Pierre de Coubertin de Meaux, Jean-Marc Voinchet privilégie produits frais et locaux pour ses convives. Militant contre le gaspillage alimentaire, il a même réussi à le diviser par deux dans l'établissement.

## **Le fonds de dotation METRO lance un nouvel appel à projets solidaires pour les 'Cuisiniers au grand coeur'**

SNACKING 26/04/2022

Créé en janvier 2019, le Fonds de dotation METRO avait déjà lancé 3 appels à projets en interne pour soutenir des projets associatifs en faveur de l'intérêt général et accompagné pas moins de 18 projets différents. Le distributeur lance désormais un 2e appel à projet en externe avec possibilité pour les candidats de postuler d'ici au 20 mai prochain.

## **hippopotamus, chaud comme la braise pour la livraison. Entretien avec Philippe Hery, DG**

SNACKING 04/05/2022

Fin 2019, la chaîne de steakhouse à la française du Groupe Bertrand expérimentait déjà la livraison et le multicanal. Une stratégie de digitalisation de son offre qui lui a permis d'être ô combien réactive lorsque la crise a frappé, avec des performances inattendues notamment sur certaines gammes de produits comme l'entrecôte. De sorte qu'aujourd'hui, cette activité qui est partie prenante du modèle économique des restaurants, pèse près de 8 % du CA global du réseau, explique son directeur général, Philippe Hery, qui témoignera au Congrès du Snacking le 7 juin prochain.

## **Bel complète le rachat de MOM**

PROCESS ALIMENTAURE 02/05/2022

Déjà détenteur de 82,5 % de MOM depuis 2016, le groupe Bel a annoncé le rachat de la totalité de la société début mai. Il est entré en négociation avec Michel Larroche et le management de MOM pour obtenir les 17,5 % restants. Il détient donc l'intégralité du capital et des droits de vote de Materne et Mont-Blanc.

## **Lactalis relance la guerre des yaourts aux États-Unis**

LE FIGARO 06/05/2022 (article réservé aux abonnés)

Sur ses cinq acquisitions réalisées au pays de l'Oncle Sam depuis 2017, le géant laitier en a consacré quatre aux yaourts.



# GECO

FOOD SERVICE