



# Revue de presse

Semaine du 7 au 13 mai 2022

### **Le FoodTweet #9, positionnement premium dans la food : le remède anti-crise pour s'en sortir ?**

SNACKING 12/05/2022

- #1 | Mickaël Nogal, Directeur général de l'ANIA grand témoin du 12e Congrès du Snacking le 7 juin à Paris
- #2 | Diversité, migrations, une chance pour la restauration !
- #3 | Young & Hungry : les millenials ont un rapport aux marques alimentaires dominé pour 80 % par des enjeux de transparence des produits et de leurs modes de production
- #4 | #Inflation : l'importance pour les marques de l'empathie et de la compréhension de leurs consommateurs en se positionnant "Premium"
- #5 | Fête des mères : aux US, KFC lance un bouquet de fleurs avec des tenders de poulet qui croustillent
- #6 | Pandémie et confinement nous ont fait basculer dans une « société de la dernière minute. »
- #7 | « Mieux manger au cinéma » dévoile son palmarès très snacking
- #8 | Le product content : un levier de confiance et de croissance omnicanal
- #9 | Réduire les quantités pour maintenir les prix : la rédéflation

### **L'impact de l'inflation sur les restaurants et les clients au cœur d'une étude TheFork**

BRA RESTAURATION 09/05/2022

Pour répondre aux besoins des professionnels et des utilisateurs face à l'inflation actuelle, TheFork a mené une étude sur l'impact de la hausse des prix sur les comportements des consommateurs et l'activité des restaurants.

- ✓ 91 % des restaurateurs ont déjà constaté l'impact de l'inflation sur leur activité;
- ✓ plus de 68 % ont ou comptent modifier leur menu face à l'augmentation des prix de certains produits.
- ✓ plus de 82 % des utilisateurs ont déjà constaté un impact sur leur budget.
- ✓ 54 % ont l'intention de réduire leurs dépenses allouées aux sorties et loisirs et 43 % pensent notamment aller moins souvent au restaurant.
- ✓ entre janvier et mars 2022, les taux de réservation ont presque retrouvé les niveaux de 2019 (-3 %).

## **SALON**

### **Le 12e Congrès du Snacking, le 7 juin, au cœur de l'hybridation de la restauration hors-domicile**

SNACKING 12/05/2022

Le sentiment d'appartenance à la communauté de la restauration et de l'alimentation n'a jamais été aussi prégnant et cette 12e édition du Congrès du Snacking entend se placer sous le signe de la reconquête. Ce rendez-vous exceptionnel, organisé par le magazine France Snacking, permettra ainsi de dresser un bilan de ces deux dernières années pour la filière, de revenir sur l'accélération des transformations en cours en hors-domicile et de se tourner vers les défis d'aujourd'hui et de demain !

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### Comment la food est devenue une tendance pour la Gen Z ?

E-MARKETING 11/05/2022

Dans l'étude Young & Hungry, Unify et Marmiton révèlent les paradoxes des rituels alimentaires des millennials : les sources d'inspiration en cuisine, leurs plats de prédilection, les critères de choix de leurs marques alimentaires et leurs attentes vis-à-vis des grandes enseignes du secteur. Décryptage.

### La conserve, « solidement ancrée dans les habitudes d'achat des Français »

PROCESS ALIMENTAIRE 09/05/2022

La conserve ne connaît pas la crise. Selon une étude réalisée par Kantar pour l'Uppia, la petite boîte de métal confirme sa place incontournable dans les habitudes alimentaires des Français

## RESTAURATION COMMERCIALE

### 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.

### Entretien avec... Olivier Bertrand, Fondateur et Président Directeur Général (Groupe Bertrand)

BRA RESTAURATION 05/2022

Avec plus de 2,4 Md€ de CA prévu pour 2022, 1 100 établissements et 36 000 collaborateurs, Groupe Bertrand est le 2e acteur de la restauration commerciale en France. Il développe les enseignes Hippopotamus, Léon, Burger King, Au Bureau, Volfoni et Angelina, et gère plusieurs grandes brasseries. Olivier Bertrand, son fondateur et pdg, était le Grand Témoin de notre Convention Food Tendances le 7 avril dernier. Voici une synthèse de son intervention qui a été fortement appréciée.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Aliments bio, produits labellisés, ateliers de sensibilisation... La cantine scolaire au coeur de la transition

LA PROVENCE 09/05/2022

Selon une étude, 63% des Français soulignent l'amélioration des repas scolaires. Pour valoriser la problématique de la nutrition, de nombreuses initiatives sont mises en place sur le terrain. Coup d'oeil en région avec Sodexo.

## PRES DE VOUS

### Les cantines à énergies positives : un concept d'avenir testé près de Nantes

LES HORIZONS 11/05/2022

Enrichir les sols agricoles et verdir le gaz grâce aux déchets des cantines scolaires, c'est l'objectif du projet "cantines à énergies positives" qui est actuellement testé à Nantes par GRDF, Les Alchimistes et De l'Assiette aux champs.

# INFOS INTERNES

## La startup SEAFOOD REBOOT lève 3,2 M€

TENDANCE HOTELLERIE 12/05/2022

À peine six mois après sa création, SEAFOOD REBOOT, startup de la Foodtech, lève plus de 3,2 millions d'euros en pré-Seed, pour finaliser sa R&D et préparer la mise sur le marché de sa première génération de produits végétaux alternatifs aux produits de la mer. La startup SEAFOOD REBOOT prend la bonne vague avec une levée de fonds plus de 3,2 millions d'euros menée par Demeter Investment Managers, accompagné par le collectif d'entrepreneurs de SENSEII Ventures, Founders Future et Beyond Impact.

## Starbucks expérimente un nouveau programme de consigne avec Re-Uz

SNACKING 11/05/2022

L'enseigne teste dans cinq coffee-shops parisiens un nouveau gobelet consigné qui doit en faciliter grandement l'usage auprès de ses clients. Menée en partenariat avec Re-Uz, elle pourra s'appuyer sur les enseignements d'autres lancement pilotes déjà opérés au Royaume-Uni et à Genève.

# INFOS DIVERS

Le LNE organise, le jeudi 23 juin 2022 à Paris, la 17ème édition du **Forum de l'emballage - Emballages durables et économie circulaire : réponses au décret 3R** : [le lien](#) pour vous permettre de prendre connaissance du programme et des intervenants.

**L'heure des grands changements, où en est-on sur l'emballage ?** Retour sur une table-ronde organisée sur le Sandwich & Snack Show

RESTAURATION21 10/05/22

Retour sur la table-ronde consacrée aux emballages qui s'est déroulée le 30 mars sur le Sandwich & Snack Show, animée par Lydie Anastassion. Avec Paul Fedele (France Snacking), Marc Rocagel (Options Solutions), David Schisler (CEE Schisler), Elodie Macquet (Poké Bar), Frédérique Lehoux (Geco Food Service), Yasmine Dahmane (La Consigne GreenGo).

## INFLATION – HAUSSE DES PRIX

LSA - 12/05/2022 : **Emballage : Pourquoi le prix du verre flambe**

RMC -12/05/2022 : **Interview de Christiane Lambert**

« Depuis le déclenchement de la guerre en Ukraine il y a eu une augmentation de toutes les charges, encore plus qu'auparavant. Imaginez **le gaz a augmenté de 350%, l'énergie de 54% donc produire coûte plus cher à la fois pour les agriculteurs et pour les industriels. L'emballage d'une brique de lait c'est 20 à 30% de son coût. Le carton, l'acier tout a augmenté donc nous devons pouvoir répercuter ces hausses auprès des distributeurs.**

Il y a eu des négociations classiques qui se terminent au 28 février puis une nouvelle réouverture des négociations et les distributeurs tardent à rendre réponse aux industriels qui s'inquiètent.

[Lorsque la branche laitière demande une augmentation de 20%, c'est colossal, est ce que vraiment ça leur coûte 20% plus cher de produire 1L de lait ?](#)

L'alimentation des animaux coûte effectivement beaucoup plus cher aujourd'hui, l'emballage aussi tout comme les coûts induits, le transport, la logistique, beaucoup de conteneurs sont bloqués en chine. **Tout ce qui est cartonnage a augmenté de 40%, l'acier a augmenté de 60%. Ces charges là pour emballer les produits il faut pouvoir les répercuter.**

Mais c'est vraiment 20% ? Je sais qu'il faut penser aux agriculteurs mais il faut aussi penser aux consommateurs. Le lait est une denrée de base. Si soudain la brique de lait c'est 20% plus cher c'est très conséquent

Mais est-ce que c'est aux agriculteurs de se serrer la ceinture pour que les consommateurs puissent boire du lait ? **Il y a eu 8 ans de baisse des prix ! 8 ans de déflation !** Aujourd'hui il y a un phénomène dont vous n'avez pas parlé mais on va l'évoquer c'est le manque de viande. On perd des animaux car il n'y a pas de rentabilité.

**Pendant 8 ans, il y a eu des prix écrasés et une consommation toujours moins chère. Les consommateurs ne s'en sont pas aperçus mais ils dépensent de moins en moins pour leur alimentation. Vous pourriez dire aussi qu'il y a eu une augmentation du SMIC et un chèque énergie. Le gouvernement a pris des mesures pour soutenir le pouvoir d'achat des français.**

Et pas d'aides pour les agriculteurs ? pas suffisamment ?

Il y a eu des aides pour les agriculteurs mais **les flambées vont plus vite que les trains d'aides.**

Pardon de vous reposer la question car vous n'y répondez pas mais les 20%, ils sortent d'où ? Est-ce que c'est précisément 20% ou est-ce que c'est l'occasion de rattraper peut-être autre chose ? Est-ce que ça correspond au centime près à l'augmentation qu'ils subissent dans la production ou est-ce l'occasion pour eux de récupérer un peu de marges ?

Non ce n'est pas du rattrapage car les choses se font de façon organisée. Il y a des indicateurs de coûts de production qui sont fixés par l'interprofession et l'ensemble des acteurs et qui servent à déterminer le prix du lait aux agriculteurs. **Puis les industriels actent qu'il y a du carton qui augmente de 40%, de l'acier qui augmente de 60% donc ils ont besoin de répercuter leurs coûts à eux aussi. La note présentée aux distributeurs est très précise et ils le savent ! et donc cette demande de 20% est fondée sur des indicateurs objectifs.**

Christiane Lambert vous dites que ces négociations doivent être bouclées avant la fin du mois sinon quoi ? Il y a-t-il un danger pour l'agriculture française ?

**Bien sûr, il y a aujourd'hui des entreprises qui vont faire des arbitrages : maintenir ou arrêter l'activité.** Des agriculteurs qui vont faire aussi des arbitrages : s'il n'y a pas de hausses, ils arrêteront de produire du lait et de la viande et ils produiront des céréales d'autant que les céréales flambent à cause de l'Ukraine et de la sécheresse qui arrive en France aussi.

Pour le coup la partie cultivateur plutôt que éleveur se porte bien ?

Elle subit aussi des hausses de charges importantes mais la partie grande culture a vu ses prix augmenter. L'alimentation animale augmente aussi : de l'herbe du maïs et des aliments complémentaires achetés. Voilà ce qui explique aussi la hausse nécessaire.

Est-ce que les industriels prennent leur part ?

Il doivent prendre leur part

Et aujourd'hui ils jouent le jeu ?

**Oui ils jouent le jeu et ils sont transparents.** La semaine dernière il y a eu une passe d'arme entre le ministre de l'agriculture et un distributeur qui disait « il faut baisser le seuil de revente à perte de 10% » **et le ministre lui a dit « Ecoutez dites-moi quel est votre niveau de marge ? » L'observatoire des prix et des marges a publié que les distributeurs prennent 25% de marge. Donc lorsqu'ils nous parlent de réduire le 10% c'est vraiment se moquer du monde et ce n'est pas sérieux**

Donc si je vous entends, les industriels jouent le jeu mais pas les distributeurs ?

Les distributeurs n'ont qu'une envie depuis des années c'est de vendre moins cher nous le savons. **Ils se font la guerre sur le dos de leurs livreurs : les industriels et les agriculteurs** ce qui explique la disparition de l'agriculture en France. Ils savent qu'ils pouvaient acheter des produits moins chers en important mais c'est mettre à plat l'agriculture française.

Dernière question avec 2 menaces sur l'agriculture : la sécheresse et la grippe aviaire. Est-ce que ces 2 points vous inquiètent ?

Bien sûr ! La grippe aviaire qui sévit déjà depuis 3 mois c'est 16 millions de volailles abattues, il y a un manque de production de volaille aujourd'hui. Le flux est tendu sur les œufs, sur les viandes de poulet.

Avec risque de pénuries ?

Avec risque d'absence de certains produits. **Les industriels sont en train de se décarcasser pour qu'il n'y ait pas de pénurie mais tout concourt aujourd'hui à cette inflation :** le conflit en Ukraine, la sécheresse, la grippe aviaire, les conteneurs bloqués en chine ainsi que les cartons et les papiers qui ne viennent plus de chine. Merci de nous permettre de l'expliquer et de dire aux consommateurs que si on veut maintenir les entreprises en France et l'agriculture en France, il faut accepter ces hausses là. Le smic a été revalorisé tant mieux, le gouvernement annonce des aides sociales et doit mettre en place le chèque alimentaire pour ceux qui ont le moins de moyens pour acheter (5,5 millions de personnes). Il faut le faire le plus vite possible et pas attendre 3 ans pour le faire, c'est dans les 200 premiers jours.

**LSA - 11/05/2022 : L'inflation alimentaire a dépassé les 3% sur un an en avril**

Selon le baromètre exclusif d'IRI pour LSA, le niveau d'inflation annuelle des PGC en grandes surfaces a progressé de 1,4

point entre mars et avril et frôle désormais les 2,9 % sur un an, en nette accélération. L'inflation des seuls produits alimentaires atteint 3,01 %.



## SECURITE SANITAIRE – SECHERESSE

CP Ministère - 10/05/2022 : [Influenza aviaire : La situation sanitaire s'améliore et permet d'abaisser le niveau de risque sur une grande partie du territoire. L'expérimentation sur la vaccination démarre en France le 10 mai](#)

AFP - 10/05/2022 : [La sécheresse "aura un impact" sur les récoltes de céréales](#)

AFP - 12/05/2022 : [Après la grippe aviaire, pas de pénurie d'oeufs mais des hausses de prix](#)



# GECO

FOOD SERVICE