



# Revue de presse

Semaine du 21 mai au 03 juin 2022

## Le FoodTweet #10, pouvoir d'achat et transition alimentaire : une équation réaliste en France ?

### SNACKING

- #1 | Ange Boulangerie s'engage pour le pouvoir d'achat des consommateurs
- #2 | Face à la hausse des prix, on mange encore plus de petits plats faits maison
- #3 | Domino's Pizza et Netflix vous invitent à commander... par la pensée !
- #4 | Naissance de la consommation responsable, inciter sans punir
- #5 | Fête des mères : « Respect your Mother » par Wild & The Moon, c'est aussi respecter la planète !
- #6 | Les frigos connectés, nouvelles cantines 2.0 ?
- #7 | Too Good To Go lance son programme éducatif
- #8 | "Rendre la recharge de sa voiture électrique aussi simple que l'achat d'un café !
- #9 | La Baule : McDonald's se refait une beauté et adopte la vaisselle réutilisable – Loi Agec
- #10 | Les chiffres clés du e-commerce en France au 1er trimestre 2022, étude fevad

## Dans les coulisses des cantines scolaires

FRANCE BLEU : émission "c'est déjà demain" 20/05/2022

Chaque jour, près de 6 millions d'enfants déjeunent à la cantine. Repas végétariens, produits bios et locaux : depuis quelques années, c'est la révolution dans l'assiette de nos enfants. Comment sont établis les menus et que mangent-ils vraiment ?

## SALON

### Agenda des salons – SNACKING

## #CDS22. Hybridation, le grand #remix est en marche!

SNACKING 02/06/2022

Après un congrès 2021 inscrit sous la bannière de la #Reconquête place, cette année, au grand #Remix face aux nouvelles mutations post-crise qui se dessinent. Avec la montée en puissance de la livraison qui touche tous les segments, jamais la restauration rapide n'aura été aussi plurielle et dynamique

## SIRHA GREEN 2022

Sirha Green accueille en son Forum les 8 et 9 juin prochains actrices et acteurs de la durabilité. Premier focus.

## Sandwich & Snack Show et Parizza, des Salons toujours leader

LE MONDE DES BOULANGERS 31/05/2022

Sandwich & Snack Show et Parizza rassemblent les professionnels de la restauration rapide chaque année à Paris Porte de Versailles L'édition 2022 s'est tenue les 30 et 31 mars À cette occasion, ces événements ont réaffirmé leur position de moteurs d'attractivité des secteurs CHR et RHD.

## Salon restau co, 3 conférences au menu

ZEpro Restauration collective (article print en ligne p.8)

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **L'inflation vous coûte 90€ par mois : quels produits ont le plus augmenté?**

LE PROGRES 02/06/2020

Près de 100 euros de surcoût par mois, répartis en trois tiers: énergie au domicile, carburants, et courses du quotidien: tel est le bilan dressé par une étude consacrée à l'impact de l'inflation actuelle sur le budget des ménages. Un Français sur cinq tente déjà de réduire le budget consacré aux dépenses alimentaires.

### **Agriculture : « Il y a une vraie inquiétude pour les produits bio et sous signe de qualité »**

LA TRIBUNE 25/05/2022 (article réservé aux abonnés)

INTERVIEW. Le salon de l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine est de retour à Bordeaux du 21 au 29 mai 2022 après deux éditions annulées par le Covid. Mais le moral des cultivateurs et des éleveurs n'est pas au beau fixe au regard des nuages qui s'amoncellent : flambée des prix de l'énergie, des engrais et des céréales, résurgence de la grippe aviaire et crise du pouvoir d'achat. Un cocktail particulièrement inquiétant pour les produits sous signe de qualité et issus de l'agriculture biologique selon Dominique Graciet, président du salon et ancien président de la Chambre régionale d'agriculture.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### **Subway® France lance le Nutri-Score**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 01/06/2022

A partir d'aujourd'hui, Subway France déploie l'affichage du Nutri-Score dans l'ensemble de ses restaurants et sur ses plateformes digitales. L'évaluation de 28 recettes emblématiques de l'offre a été réalisée en partenariat avec un laboratoire français indépendant.

### **La livraison de repas confirme son essor**

LES ECHOS 31/05/2022

La livraison de repas, qui a un connu un coup d'accélérateur pendant la crise sanitaire, est désormais bien installée dans les habitudes de consommation des Français. Malgré la réouverture des restaurants et la levée des restrictions, la croissance demeure soutenue.

### **#CDS22. La rapide touchée de plein fouet par les surcoûts car c'est une restauration d'assemblage!**

SNACKING 27/05/2022

Alors que la restauration rapide a plutôt bien résisté à la crise sanitaire et surfe sur le phénomène livraison, la claque sur les prix et les pénuries de matières premières actuelles et à venir, mettent à mal l'équation économique de la branche. Comment expliquer cette résilience du secteur, quelles augmentations frappent réellement la filière, dans quelle proportion et sur quelles familles de produits, Michael Ballay, directeur associé chez Food Service Visio viendra partager son expertise et ses tous derniers chiffres, au Congrès du Snacking, le 7 juin prochain à Paris.

### **3 leviers pour optimiser son coût matière en restauration et faire face à l'inflation par Brice Konda, Inpulse**

SNACKING 25/06/2022

Flambée des prix, pénurie de matières premières, livraisons partielles... la tension monte chez les restaurateurs qui peinent à maintenir leurs marges. Alors que tout augmente, quelles sont les stratégies à adopter pour garder le cap de la rentabilité ? Brice Konda cofondateur d'Inpulse, la plateforme qui révolutionne la gestion des stocks et les commandes fournisseurs grâce à l'intelligence artificielle, partage avec la communauté snacking ses conseils pour optimiser son food cost. L'objectif : retrouver des points de marge sans passer par l'augmentation des prix qui pourrait directement impacter la fréquentation de votre enseigne.

## Quand la 'Tech for Food' réinvente l'écosystème de la restauration par François Charpy

SNACKING 25/05/2022

Sous la pression des consommateurs et à la lumière des 3 dernières années mais aussi de la pénurie criante de personnel, l'éco système Restauration se transforme de façon profonde sur fond de digitalisation galopante jusqu'à voir même émerger des solutions de robotisation. Le point de vente physique de jadis cohabite avec un environnement concurrentiel foisonnant et hybride de livraison, agrégateurs, dark kitchens, marques virtuelles, robots sans oublier les réseaux sociaux, comme l'explique le consultant François Charpy, qui partage, pour snacking.fr son point de vue sur cette transformation. L'ex-dirigeant de France Boissons, Quick, Steak'n Shake ou Disneyland Paris, est aujourd'hui fondateur de Food Strategy & Performance, structure de conseil en stratégie de marketing, transformation, développement, franchise et amélioration des performances commerciales ou financières de l'écosystème F&B et restauration.

## + 85 % en 2 ans, la livraison bat tous les records tandis que la pizza perd sa suprématie

SNACKING 24/05/2022

Avec 318 millions de visites en restauration commerciale l'an dernier, la livraison connaît une véritable explosion depuis le début de la pandémie. Selon les chiffres publiés par le cabinet The NPD Group, elle a connu une croissance de 85 % entre 2019 et 2021. Au palmarès des produits les plus consommés, le burger ravit la première place à la pizza ! Décryptage...

## 3 leviers pour optimiser son coût matière en restauration et faire face à l'inflation par Brice Konda, Inpulse

SNACKING 24/05/2022

Flambée des prix, pénurie de matières premières, livraisons partielles... la tension monte chez les restaurateurs qui peinent à maintenir leurs marges. Alors que tout augmente, quelles sont les stratégies à adopter pour garder le cap de la rentabilité ? Brice Konda cofondateur d'Inpulse, la plateforme qui révolutionne la gestion des stocks et les commandes fournisseurs grâce à l'intelligence artificielle, partage avec la communauté snacking ses conseils pour optimiser son food cost. L'objectif : retrouver des points de marge sans passer par l'augmentation des prix qui pourrait directement impacter la fréquentation de votre enseigne.

## #FoodTendances 2022 : découvrez nos échanges avec Kevin Meert, Sunday

BRA RESTAURATION 25/05/2022

Le 7 avril dernier s'est tenue au Comet Bourse à Paris la 1re édition de Food Tendances, la convention B.R.A. des chaînes et concepts de restauration. L'événement a pu compter sur le soutien de plusieurs partenaires, parmi lesquels Sunday, qui propose un moyen de paiement via un QR Code apposé sur les tables des restaurants. Outre le règlement de l'addition, celui-ci permet d'afficher le menu et de laisser un avis sur l'établissement.

## Restauration: boostée par la crise sanitaire, la livraison à domicile continue à progresser

L'EXPRESS 24/05/2022

Paris - La livraison de plats à domicile est bien ancrée dans les habitudes de consommation des Français puisqu'elle a encore bondi de 35% sur un an au premier trimestre, après avoir progressé de 85% en 2021 comparé à l'avant-Covid, selon une étude de NPD Group.

- ⇒ **NEO RESTAURATION**
- ⇒ **BRA RESTAURATION**
- ⇒ **CHALLENGES**
- ⇒ **Communiqué de NPD Group**

La tendance, qui s'est accélérée pendant la crise sanitaire, persiste malgré la fin des restrictions. Véritable phénomène de société, la livraison représente 318 millions de visites en restauration commerciale (hors cantines) en 2021, soit 8 % des visites totales du marché. Entre 2020 et 2021, la livraison à domicile a bondi de 47 % , enregistrant même +85 % entre 2019 et 2021. Alors que les femmes étaient à l'initiative de 52 % des commandes livrées en 2019, on assiste en 2021 à une inversion de la tendance, puisque désormais, les hommes sont 57 % à opter pour la livraison. Les part des familles dans les commandes en livraison a augmenté elle aussi : un tiers de celles-ci sont effectuées par des familles, contre 27 % avant la crise.

## **Au Change Now Summit, Paris 2024 présente sa stratégie pour la restauration pendant les Jeux : allier savoir-faire français et alimentation durable**

HOTELLERIE RESTAURATION 24/04/2022

A l'occasion du Change Now Summit 2022, Tony Estanguet a présenté la stratégie de Paris 2024 pour la restauration pendant les Jeux. L'ambition est à la hauteur du défi avec 13 millions de repas servis pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques et des engagements forts qui guideront leur préparation. Le Comité d'Organisation de Paris 2024 a travaillé avec les acteurs concernés (des filières agricoles, de la restauration, des ONG, experts, nutritionnistes, des partenaires - Sodexo Live !, Coca-Cola -, des athlètes, des chefs...) pour valoriser le savoir-faire français et promouvoir des pratiques sociales et environnementales plus durables pour la restauration pendant les Jeux.

## **#CDS22. Hyperinflation : s'adapter aux nouveaux arbitrages des consommateurs**

SNACKING 24/05/2022

Avec 89 % des foyers Français qui se disent préoccupés par leur pouvoir d'achat en Mars 2022, 34 % qui envisagent de réduire leurs dépenses en restauration et 13 % de visites en moins en Restauration commerciale vs 2019, la crise économique commence à frapper le porte-monnaie de nos concitoyens. Retrouvez au Congrès du Snacking du 7 juin, Lydia Rabine, Strategic Insign Manager chez Kantar Worldpanel et Aurélien Pled, Food Service Director de chez Kantar World Panel qui partageront leurs dernières données.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **L'évaluation de 28 recettes emblématiques de l'offre a été réalisée en partenariat avec un laboratoire français indépendant.**

FEMME ACTUELLE 01/06/2022

Selon Philippe Laurent, vice-président de l'Association des Maires de France, interrogé par franceinfo le 24 mai 2022, le prix de la cantine scolaire devrait augmenter à la rentrée prochaine. Une bien mauvaise nouvelle pour les foyers français, déjà touchés par l'inflation.

### **Inflation : les tarifs des cantines scolaires de certaines communes pourraient augmenter en septembre**

FRANCE BLEU 30/05/2022

Les tarifs des cantines scolaires pourraient augmenter à la rentrée de septembre dans de nombreuses communes. Avec les hausses des prix des matières premières et alimentaires, les fournisseurs des repas demandent des hausses de 5 à 10% aux communes. Certaines ne pourront pas absorber les hausses.

### **Il faut éviter la viande rouge, selon l'INRAE**

ZEpro Restauration collective (article print en ligne p.6)

### **Inflation : la collective va-t-elle tenir le choc ?**

ZEpro Restauration collective (article print en ligne p.18)

### **"On est obligés de tout chiffrer" : face à l'inflation, la difficile équation des cantines scolaires, entre qualité et maîtrise des coûts**

FRANCE INFO 24/05/2022

La restauration scolaire fait elle aussi les frais de la hausse des prix. Alors que le gouvernement a demandé aux collectivités de ne pas répercuter l'inflation sur le prix demandé aux parents, les acteurs doivent être inventif et rigoureux.

## **Projet Repas à l'Hôpital : + 30 % de patients satisfaits !**

ZePros 22/05/2022

A l'occasion des assises de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (Udihr) qui se déroulaient les 11 et 12 mai au CHU de Toulouse, Didier Girard, coordinateur du projet Repas à l'Hôpital, a dressé un bilan détaillé des six expérimentations menées par les CH de Douai, de Paray-le-Monial et l'AP-HP 5. Les résultats s'avèrent positifs avec des économies importantes et une satisfaction des patients en hausse sensible (+30 %). Reste maintenant à savoir si ces expériences vont pouvoir se déployer ailleurs et surtout si les gains générés vont pleinement profiter au service restauration. Un rapport a été remis à la DGOS accompagné de fiches méthodologiques. Affaire à suivre !

## **PRES DE VOUS**

### **Paris : la Ville va imposer deux repas végétariens dans les cantines**

LE POINT 31/05/2022

Moins de viande dans les cantines parisiennes. C'est en tout cas le sens du vote du conseil municipal de la capitale qui prévoit la présence de deux repas végétariens par semaine dans ses restaurants collectifs en 2023, et une alternative végétarienne pour les trois autres jours en 2025, selon un plan amendé et voté ce mardi par le conseil municipal. « L'objectif, c'est 40 % d'alimentation végétarienne dans la restauration collective parisienne », avait expliqué plus tôt à l'Agence France-Presse l'adjointe (PS et apparentés) à l'alimentation durable, Audrey Pulvar, dont le plan pour les cinq prochaines années a été adopté à l'unanimité.

### **Paris vise 75% de bio et une option végétarienne quotidienne d'ici à 2027**

REUSSIR 01/06/2022

La Ville de Paris vient d'adopter son plan alimentation durable 2022-2027, qui vise 75% de denrées labellisées bio, deux menus végétariens par semaine et une option végétarienne quotidienne dans les cantines municipales.

## **INFOS INTERNES**

### **France : La société Matines annonce la cessation de ses activités**

CHALLENGES 02/06/2022

La société Matines, numéro un français de l'oeuf en coquille qui emploie 172 salariés, annonce jeudi la fin de ses activités après plusieurs années de difficultés économiques.

### **Sodebo teste dans les Pays de la Loire un nouveau concept de restauration d'entreprise**

LA TRIBUNE 30/05/2022

Porté par l'évolution des modes de consommation de la pause déjeuner et la recherche de solutions de bien-être par les entreprises, le groupe d'agroalimentaire vendéen Sodebo expérimente, en mode startup, un nouveau concept de restauration. Avec ses vitrines connectées, FreeGo, déployées en test dans une quarantaine d'entreprises, veut capter la clientèle de bureau.

### **Charles et Alice élargit, sa gamme HVE**

ZEpro Restauration collective (article print en ligne p.34)

### **Thierry Thonnier entre au comité exécutif d'Elior Group**

ZePro 22/05/2022

Elior annonce la nomination de son directeur juridique, Thierry Thonnier, en tant que membre du comité exécutif du groupe.

### Sur le projet de Loi Pouvoir d'achat

Ce sont finalement deux textes qui seront présentés après les législatives. Olivia Grégoire a annoncé le 27/05/22 sur France 2 que le futur paquet pouvoir d'achat pourrait être composé de deux textes, l'un financier, et l'autre d'«accompagnement». Les textes, en cours de finalisation, seront finalement présentés en Conseil des ministres après les élections législatives, a précisé Olivia Grégoire, contrairement à ce qu'elle avait annoncé la veille en compte rendu du Conseil des ministres. Tout en ajoutant que la Première ministre et le président de la République, avec les ministres, «vont s'exprimer sur les contours, sur l'esprit, sur ce qu'il y aurait dans ce texte, avant très certainement le second tour des élections législatives.»

### Sur le nouveau Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : Marc FESNEAU

Marc Fesneau, 51 ans, remplace Julien Denormandie dans un ministère nouvellement baptisé ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Jusqu'alors ministre délégué chargé des relations avec le Parlement, il n'a eu qu'à traverser la rue pour rejoindre son nouveau ministère rue de Varenne dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris. «Belle route à toi et bons vents», a-t-il lancé à son prédécesseur Julien Denormandie ce samedi 21 mai, jour de passation. Les deux hommes se connaissent bien, se tutoient. Se donnent l'accolade. Encore peu connu du grand public, Marc Fesneau a pourtant marqué le monde agricole.

«Tropisme personnel, familial et professionnel»

«Je sais l'attachement de Marc Fesneau à l'agriculture et aux territoires ruraux» écrivait Christiane Lambert, présidente de la FNSEA sur Twitter. L'ancien maire de Marchenoir, petite commune située dans le sud-ouest de Paris (Loir-et-Cher), possède un fort ancrage dans la ruralité. L'ensemble du secteur lui reconnaît une bonne «connaissance des dossiers». Il avoue lui-même dans son discours de passation avoir un «tropisme personnel, familial et professionnel» pour l'agriculture.

Son père, exploitant agricole, fut également conseiller technique au ministère de l'Agriculture dans les années 1980. Après avoir travaillé pour une entreprise de conseil pour le ministère, Marc Fesneau occupera plusieurs postes clés à la chambre d'agriculture du Loir-et-Cher, jusqu'à celui de directeur chargé des politiques de développement local et des fonds européens, en 2000.

### Sur la Composition du nouveau Gouvernement et des cabinets

Un décret paru, mardi 24 mai, au Journal officiel, assoit le nombre de conseillers pouvant travailler dans un cabinet. Dans la même logique que celle de 2017, Emmanuel Macron souhaite réduire les effectifs des cabinets ministériels. En 2017, il avait fixé à quinze le nombre maximum de conseillers pour un ministre, à treize pour un ministre délégué et à huit pour un secrétaire d'État. Le décret reprend ces seuils et met fin aux dérogations.

- **Première Ministre** : Elisabeth BORNE
  - **Directeur de cabinet** : Aurélien ROUSSEAU
    - **Chef de cabinet** : Thomas LAVIELL
    - Cheffe de cabinet adjointe : Claire CUSSEMANE
    - Chef du cabinet militaire : Général de corps d'armée Frank BARRERA
    - **Secrétaire général en charge de la Planification écologique**, chef de pôle écologie, transports, énergie, logement et agriculture : Antoine PEILLON (en attente de l'arrêté de nomination)
    - *Conseiller économie, finances et industrie* : Thibault Guyon (à confirmer)
    - Conseiller technique industrie, recherche et innovation : Matthieu LANDON (en attente de l'arrêté de nomination)
    - Conseillère Europe : Sandrine GAUDIN (en attente de l'arrêté de nomination)
    - Chef de pôle Territoires : Hugo BEVORT (en attente de l'arrêté de nomination)
- **Ministre de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique** : Bruno LE MAIRE
  - **Directeur de cabinet** : Bertrand DUMONT (en attente de l'arrêté de nomination)
  - **Directeur de cabinet adjoint** : Jennifer PIZZICARRA (en attente de l'arrêté de nomination)
  - **Conseiller entreprises** : Basile THODOROFF (en attente de l'arrêté de nomination)

- **Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères** : Catherine COLONNA
  - **Directeur de cabinet** : Emmanuel PUISAIS-JAUVIN (en attente de l'arrêté de nomination)
  
- **Ministre de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires** : Amélie de MONTCHALIN
  - **Directeur de cabinet** : Boris MELMOUX-EUDE (en attente de l'arrêté de nomination)
  - **Conseiller communication** : Niels GAUBERT (en attente de l'arrêté de nomination)
  
- **Ministre de la Santé et de la Prévention** : Brigitte BOURGUIGNON
  - Carole BOUSQUET-BERARD (en attente de l'arrêté de nomination)
  
- **Ministre du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion** : Olivier DUSSOPT
  - **Directeur de cabinet** : Benjamin MAURICE (en attente de l'arrêté de nomination)
  
- **Ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche** : Sylvie RETAILLEAU
  - **Directeur de cabinet** : Olivier GINEZ (en attente de l'arrêté de nomination)
  
- **Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire** : Marc FESNEAU
  - **Directeur de cabinet** : Fabrice RIGOULET-ROZE
  - **Directeur de cabinet adjoint** : Benoît BONAIME
  - **Conseiller PAC, Affaires européennes et internationales** : Sylvain MAESTRACCI
  
- **Ministre de la Transition énergétique** : Agnès PANNIER-RUNACHER
  - **Directrice de cabinet** : Mélanie MEGRAUD (en attente de l'arrêté de nomination)
  - **Conseillère presse et communication** : Marjorie BOUCHARD (en attente de l'arrêté de nomination)
  
- **Ministre délégué chargé de l'Europe** : Clément BEAUNE
  - **Directrice de cabinet** : Garance PINEAU (en attente de l'arrêté de nomination)

