



# Revue de presse

Semaine du 11 juin au 17 juin 2022

# A NE PAS MANQUER

**Collectif : FNSEA – La Coopération Agricole – GECO Food Service – CGI (grossistes) – RESTAUCO – SNRC (restauration collective concédée) – SNERS (restauration collective concédée MPEs)**

## **Un nouvel appel « pour sauver la restauration collective »**

LE CUISINIER 15/06/2022

Alors que le salon Restau'Co se tient le 15 juin à Paris Expo Porte de Versailles, les différents maillons de la restauration collective ont tenu à ouvrir l'événement avec la signature d'un appel intitulé « 40 centimes dans l'assiette pour sauver la restauration collective à la rentrée ».

- ⇒ **BFMTV**
- ⇒ **LES MARCHES**

## **AFP – 14/06/2022 : Inflation: les budgets de nombreuses cantines scolaires bientôt épuisés, s'alarment leurs gestionnaires - Restau'Co**

Pourquoi Restau'Co, qui fédère 20.000 restaurants gérés en direct par des collectivités, leurs fournisseurs et les collectivités territoriales, lance-t-il avec d'autres acteurs du secteur, un appel à "sauver la restauration collective"?  
*Aujourd'hui la restauration collective fait face à une hausse, sur un an, de 10% sur l'ensemble de ses achats alimentaires, ce qui représente 40 centimes, pour un repas de collectivité qui compte entre 1,80 euro et 2 euros de produits alimentaires et consommables dans l'assiette. Or il manquait déjà 20 centimes d'euro dans les budgets, pour répondre aux exigences de la loi Egalim, à savoir 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio. Aujourd'hui il manque 40 centimes d'euro pour chaque repas. Soit la collectivité fait une rallonge en arbitrant avec d'autres dépenses, soit -et certaines le font- elle prévoit une augmentation du tarif des repas. C'est souvent un mélange des deux solutions qui se met en place, mais la plupart des collectivités aujourd'hui n'ont pas pris de décision. De ce fait, nous sommes aujourd'hui en rupture d'approvisionnement sur de très nombreux produits.*

Quelles sont les conséquences de cette situation?

*Certains gestionnaires de restaurants de collectivités essaient de limiter l'impact de l'inflation en dégradant la qualité de leurs achats: ils arrêtent le bio, reculent sur les produits labellisés, le local, importent des produits, pour faire quelques économies. Ce ne sont pas des solutions acceptables, elles mettent en difficulté les producteurs. La dynamique de progrès née de la loi Egalim est stoppée. Nous sommes très inquiets parce que beaucoup de nos adhérents nous disent que les budgets d'achats alimentaires pour l'année 2022 seront épuisés dès la rentrée, dans la restauration scolaire, autant municipale, que dans les collèges et lycées. Nous interpellons l'État de manière collective, pour trouver des solutions. La restauration collective qui nourrit 10 millions de personnes par jour et sert 3,7 milliards de repas par an, est essentielle pour la plupart des gens, notamment les personnes qui subissent la précarité alimentaire. Tout le secteur de la restauration collective, en milieu scolaire de la crèche à l'université, mais aussi dans les hôpitaux, les maisons de retraite, le secteur du handicap et les administrations, les armées...est en danger.*

Quelles solutions préconisez-vous pour limiter la hausse du coût des repas?

*Nous cherchons des solutions techniques, mais le secteur a déjà beaucoup travaillé sur la diminution du gaspillage alimentaire, les cuissons... Nous cherchons aussi des solutions sur des produits, avec les filières de production, parce qu'on a conscience que cette hausse va être longue. Mais des décisions politiques doivent aussi être prises: les budgets n'ont pas été revus pendant cinq, dix ou parfois vingt ans, le secteur est particulièrement fragilisé, parce qu'on était sur des budgets déjà très bas.*

*Très peu utilisée par les petites et moyennes communes, la tarification sociale doit l'être plus largement. Beaucoup d'acteurs, agriculteurs, PME, industriels agroalimentaires, distributeurs de commerce de gros... sont fragilisés parce que la restauration collective n'a pas les moyens d'acheter au juste prix. Des fournisseurs pourraient disparaître, ou ne plus travailler pour notre secteur: nous avons déjà des ruptures de livraisons quasi quotidiennes, sur des produits laitiers, des viandes hachées.*

**+ CP « 40 centimes dans l'assiette pour sauver la restauration collective à la rentrée »**

**AFP – 14/06/2022 : les mesures sur le pouvoir d'achat pourraient être présentées le 6 juillet seulement**

## La distribution hors-domicile entre pénurie et hausse des prix

L'HOTELLETIE RESTAURATION 15/06/2022

Food Service Vision publie l'édition 2022 de sa Revue Business Distribution, un panorama complet d'un secteur que la crise sanitaire a fortement impacté et qui affronte aujourd'hui de nouveaux défis d'ampleur. Quelques enseignements.

- ✓ En 2021, ce chiffre d'affaires s'est redressé de 13 %, soit la moitié du chemin effectué pour retourner au niveau de 2019. Mais ce résultat a surtout été tiré par la performance des réseaux spécialisés en boulangerie et les cash & carry.
- ✓ De nouvelles solutions se positionnent en intermédiaires entre les restaurateurs et leurs fournisseurs (Choco, Supli...).
- ✓ Les gammes de produits proposés aux restaurateurs s'élargissent et font de plus en plus la part belle aux produits labellisés, à l'origine France, aux produits issus de l'agriculture biologique (y compris dans les vins et champagnes), aux produits locaux et aux AOP.
- ✓ À fin juin 2022, les tarifs généraux des distributeurs auront progressé de 12,3 % (contre 4,4 % à la même période de 2021).

⇒ **BRA RESTAURATION**

## Webinaire 23 juin, 11h sur Egalim en restauration collective : réalité, difficultés et leviers pour les surmonter

NEO RESTAURATION 17/06/2022



De g. à dr., Hervé Chevallier, Vecteur Plus, Frédérique Lehoux, Geco Food Service, David Vidal, Simon Kucher & Partners, Sabine Durand, Néo Restauration

Retrouvez-nous jeudi 23 juin à 11h sur les Egalim, la réalité des pratiques d'achats des acteurs publics, la pression inflationniste, l'impact sur la chaîne de valeur. En 45 mn, état des lieux de la commande

## SALON

### #CDS22 - Les grands moments du 12e Congrès du Snacking version #Remix en vidéo!

SNACKING 16/06/2022

Voici un retour en images sur la 12e édition du Congrès du Snacking, organisée par France Snacking, placée sous le signe de l'hybridation en mode #Remix pour toute la filière de la restauration.

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Le ralentissement du bio souligne ses relais de croissance**

AGRA PRESSE 16/06/2022 5 (article réservé aux abonnés)

Le chiffre d'affaires du bio aurait diminué de 68 millions d'euros entre 2020 et 2021, un événement rare pour une filière habituée à une croissance à deux chiffres. Mais le ralentissement épargne les circuits courts, la restauration collective ou encore le vin, autant de nouvelles locomotives pour la croissance du marché. Et que des territoires comme la Drome expérimentent déjà localement.

### **Deux Français sur trois estiment que leur pouvoir d'achat a baissé**

LE TELEGRAMME 16/06/2022

La hausse des prix à la consommation inquiète les Français, nombreux à surveiller leur budget et chercher des solutions pour réduire les factures.

### **Quels sont les chiffres du bio en 2021 ?**

ALIMAGRI.GOUV 14/06/2022

L'Agence Bio a dévoilé le 10 juin 2022 depuis Valence, dans la Drôme, les chiffres du bio en France pour l'année 2021. Si les ventes suivent la tendance à la baisse des achats alimentaires des ménages, le secteur maintient une part de marché stable, à 6,63%.

### **Les ventes de bio reculent, les filières misent sur les cantines**

LES MARCHES 13/06/2022

Pour la première fois en huit ans, les ventes de produits alimentaires biologiques ont marqué le pas en 2021, selon les derniers chiffres de l'Agence Bio. Plus que jamais la restauration collective a son rôle à jouer pour apporter des débouchés aux futures productions en cours de conversion.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### **« Notre intérêt pour la restauration ne se limite pas au fast-casual », disent Frédéric Wagnies et Henri Topiol, de Montefiore Investment**

NEO RESTAURATION 16/06/2022

On entend beaucoup parler de Montefiore Investment en restauration commerciale. Et pour cause : en moins de deux ans, la société d'investissement est entrée au capital, en minoritaire comme en majoritaire, d'enseignes en vue, et en croissance, malgré des conditions de marché défavorables. Et après Côté Sushi, Piperno, Fresh Burritos, Berliner Das Original, Meglio, Street Bangkok, qui vient tout juste de s'ouvrir à la franchise, Montefiore Investment continue d'étudier des opportunités en restauration. Retour sur les ressorts de cet intérêt avec Frédéric Wagnies (à gauche sur la photo) et Henri Topiol, respectivement directeur et associé au sein de la société d'investissement

### **Livreurs à domicile: les français prêts à payer plus pour qu'ils obtiennent de meilleures conditions de travail**

BFMTV 16/06/2022

Une étude montre qu'une très large majorité de Français souhaite que ces travailleurs bénéficient d'un statut plus protecteur.

## **Restauration : les fast-food sortent gagnants de la crise sanitaire**

BFMTV 14/06/2022

Selon une étude de Xerfi, le secteur se redresse et devrait retrouver son niveau d'avant-crise l'an prochain. Mais cette convalescence est plus ou moins rapide selon les types d'établissements.

## **RESTAURATION COLLECTIVE**

### **Restauration collective : vers des budgets probablement épuisés en septembre**

AGRA PRESSE 16/06/2022 5 (article réservé aux abonnés)

À l'occasion de son salon annuel, le 15 juin, le réseau Restau'Co (acteurs de la restauration collective en gestion directe) a adressé un appel « à l'ensemble des citoyens »

### **Surgelés pour la restauration collective : des nouvelles hausses tous azimuts**

LE MONDE DU SURGELE 16/06/2022 (article réservé aux abonnés)

Encore une cotation mensuelle marquée par des hausses dans la plupart des familles de produits surgelés destinés à la restauration collective. Les produits de la mer, la viande et la volaille sont particulièrement impactés.

### **Les cantines scolaires pourront-elles limiter la hausse du prix des repas à la rentrée ?**

LA CHARENTES LIBRE 14/06/2022

La flambée de l'inflation inquiète les maires, les parents d'élèves et les gestionnaires de cantines scolaires, publiques ou privées.

### **Face à l'inflation, les cantines scolaires cherchent à contenir la hausse des prix**

L'OBS 14/06/2022

La moitié des villes françaises augmenteront les tarifs des cantines à la rentrée pour contenir la hausse de « 5 à 10 % » du prix des repas réclamée par ses fournisseurs.

### **Palmarès de la restauration collective 2021 - L'heure de la convalescence**

NEO RESTAURATION 14/06/2022

Alors que la restauration collective a fait preuve de réactivité et d'adaptation durant la crise, d'autres complications se profilent déjà. Inflation, hausse du coût des matières premières..., des difficultés qu'il va falloir digérer en filière pour ne pas ébranler un peu plus ce modèle à la française.

## **DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **Pollution : « Les plastiques, on ne s'en passera jamais », estiment deux chercheurs de Bordeaux**

20 MINUTES 15/06/2022

Quels seront les plastiques de demain ? Une conférence-débat, gratuite et ouverte à tous, organisée par le laboratoire de chimie des polymères organiques (LCPO), propose de s'intéresser à cette question, ce mercredi 15 juin. L'événement aura lieu à l'INP (établissement regroupant plusieurs écoles d'ingénieurs), à 17h30. Daniel Taton, professeur à l'université de Bordeaux et directeur adjoint du LCPO, et Thomas Vidil, chercheur au LCPO, répondent aux questions de 20 Minutes sur leurs travaux, dont l'ambition est de réduire l'impact environnemental de ces matériaux.

## INFOS INTERNES

### **Avec Ensemble, Tereos dévoile une gamme de produits 100% protéines végétales saines et durables**

AGROMEDIA 16/06/2022

Ensemble est une nouvelle gamme de produits alimentaires 100% protéines végétales dévoilée par Tereos, pour offrir des repas à base d'ingrédients végétaux, sains, simples, durables et déclinables à souhait pour les professionnels de l'alimentaire, la distribution grand public, la restauration collective ou commerciale. La spécificité d'Ensemble est de proposer cinq ingrédients principaux : blé, pois chiches, huile de tournesol, fibres ...

### **Renata De Stefano nommée à la tête de Nespresso Professionnel en France**

BRA RESTAURATION 15/06/2022

Le 7 juin dernier, Renata De Stefano a pris la direction de Nespresso Professionnel en France. Après plusieurs expériences dans le secteur alimentaire, en particulier chez General Mills France, elle a intégré Nespresso Professionnel au Brésil en 2008, coordonnant et développant l'activité professionnelle de l'entreprise au Brésil, Mexique, Chili et Argentine.

### **HappyVore lève 35 millions d'€ et se dote de la plus grande usine française dédiée au simili carné**

SNACKING 15/06/2022

La startup française HappyVore, spécialiste des substituts végétaux à la viande, vient de lever 35 millions d'euros. Dé quoi lui permettre d'installer en région Centre la plus grande usine de production française dédiée au simili carné.

### **Acquisition d'Armor Cuisine par le groupe Dupont Restauration**

LE CUISINIER 14/06/2022

Le groupe Dupont Restauration a acquis la société Armor Cuisine, poursuivant ainsi sa stratégie de croissance par implantation régionale et l'accélération de sa croissance en Île-de-France.

## INFOS DIVERS

### **Publication d'un nouveau Guide ADEME sur les Biodéchets**

Déchets des professionnels & établissements publics – guide - **Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ?** - Producteurs de déchets alimentaires, publics ou privés

Ce guide s'adresse à tous les producteurs de déchets alimentaires, publics ou privés, qui vont devoir mettre en oeuvre ce tri à la source dans leurs établissements.

Il présente les modalités de mise en oeuvre ainsi que les coûts associés aux deux types de solutions de tri et de gestion des déchets.

### **PPWD – Publication de la révision de la directive emballages et déchets d'emballages repoussée à l'automne 2022**

La Commission Européenne ayant reçu un avis négatif du Comité de surveillance, la publication de la révision de la directive emballages et déchets d'emballages a été officiellement décalée à l'automne 2022. Le comité de surveillance reproche à la commission le manque de données relatives à l'impact des mesures proposées ainsi que la transformation proposée de la directive en règlement du fait de la faible marge de manœuvre que cela laisserait aux Etats-Membres. Cet avis négatif oblige la Commission à retravailler sa proposition et à collecter de nouvelles données auprès des différentes parties prenantes pour appuyer et justifier les mesures proposées.



# GECO

FOOD SERVICE