



Revue de presse

Semaine du 3 au 9 septembre 2022



A NE PAS MANQUER

SALON

Trophées In-Neo Awards – l'innovation en RHD primée par Néo

NEORESTAURATION 08/09/2022

Dans un contexte éminemment mouvant et complexe, la prime revient à ceux qui anticipent et innovent. Aux avant-postes de la RHD, dont ils dessinent les contours futurs, ces acteurs méritent d'être mis en valeur, tant ils participent au dynamisme de notre filière et contribuent à sa pérennité.



A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Santé : les édulcorants accusés d'augmenter le risque de maladies cardiovasculaires

LES ECHOS 08/09/2022

Utilisés pour remplacer le sucre, les édulcorants sont pointés du doigt par une étude française, publiée dans le British Medical Center. Selon l'équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle (EREN), ils favoriseraient les risques de maladies cardiovasculaires, cérébrovasculaires et coronariennes.

=> **FRANCE INTER**

=> **L'EXPRESS**

=> **LIBERATION**

La viande de porc biologique peine à trouver des débouchés

LES MARCHES 08/09/2022

La viande de porc biologique continue de manquer de débouchés. La production est en net recul.

Jean Viard : "On n'a plus le corps de force qu'avaient nos parents et nos ancêtres et du coup, on mange 20% de viande de moins qu'il y a 30 ans"

France INFO 03/09/2022

Tous les weekends avec le sociologue Jean Viard, on s'arrête sur un événement qui se passe à l'autre bout du monde ou dans un petit village de France, qu'il implique des puissants ou Monsieur et Madame tout le monde. L'important, c'est qu'ils illustrent une question de société. Et nous partons aujourd'hui, Évron en Mayenne, où se tient jusqu'à demain le Festival de la viande.

RESTAURATION COLLECTIVE

La cantine scolaire au défi de l'inflation

LA CROIX 09/09/2022 *(réservé aux abonnés)*

Dans la plupart des écoles, l'inflation va conduire à une augmentation des tarifs de la cantine pour les familles ou à un changement dans la composition des menus, mettant à mal le rôle social de la restauration scolaire.

Cantines : qu'implique le partenariat signé entre Compass et La Coopération agricole pour les filières agricoles et agroalimentaires ?

LES MARCHES 08/09/2022

Le 7 septembre, le groupe de restauration collective Compass et La Coopération agricole ont signé une convention afin de développer une alimentation collective durable et responsable. Qu'implique-t-elle ?

Rentrée scolaire 2022 : Inflation, pénurie... Comment maîtriser le coût des cantines scolaires ?

20 MINUTES 07/09/2022

CASSE-TETE L'inflation et la hausse des matières premières ont obligé les collectivités à opérer des arbitrages pour contenir le coût des repas à la cantine et ne pas trop pénaliser les parents d'élèves

Rentrée scolaire 2022 : l'inflation au menu des cantines

LE CUISINIER 06/09/2022

Alors que le 1er septembre, plus de 12 millions d'élèves ont repris le chemin de l'école, les problématiques fusent du côté de la restauration scolaire. Dans tous les esprits et portefeuilles, l'inflation, pointée depuis plusieurs mois déjà par les professionnels du secteur. Face à la hausse des prix alimentaires et de l'énergie, le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) a d'ailleurs demandé en moyenne 7 % d'augmentation à ses clients : mairies, collectivités, établissements scolaires.

Le bio s'installe à la cantine

FRANCE INFO 03/09/2022

Comment mange-t-on aujourd'hui, comment mangera-t-on demain ? Pour la rentrée des classes, jetons un coup d'œil dans l'assiette de nos enfants, à la cantine.

QUAND LA RESTAURATION COLLECTIVE SE MET AU GOUT DU JOUR (ETUDE XERFI)

RESTO TODAY by ZePros 08/09/22

Après deux années de crise éprouvantes, les sociétés de restauration collective (SRC) rencontrent encore de sérieuses difficultés.

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration se reprend après le Covid, mais de manière inégale

LES MARCHES 08/09/2022

Le chiffre d'affaires de la restauration hors foyer a retrouvé son niveau d'avant la crise Covid, mais cette reprise cache des disparités selon les types d'établissements.

Les professionnels de la restauration refusent de voir les titres restaurants devenir des chèques alimentation

SNACKING 07/09/2022

Un projet de réglementation prévoit de modifier jusqu'au 31 décembre 2023 le cadre d'utilisation des titres restaurant afin de permettre aux utilisateurs de régler n'importe quel produit alimentaire. Une concurrence élargie pour les professionnels de la restauration dénoncée par le biais de plusieurs organisations syndicales.

Les chaînes pèsent 40 % de la restauration commerciale en France, portées par la rapide.

SNACKING 07/09/2022

La part des chaînes, qui ont mieux résisté à la crise Covid, continue de progresser dans la restauration commerciale en France. Elles pesaient ainsi 40 % du chiffre d'affaires global du secteur en 2021 (+ 4 points vs 2019) selon une étude publiée par Food Service Vision. Car la pandémie aura sensiblement fait évoluer les business models des restaurateurs et la restauration rapide, notamment, a su en profiter.

Le Groupe Le Duff et les restaurants Del Arte, partenaires du challenge digital 'Design Sprint' de Rennes School of Business

SNACKING TODAY 09/09/22

A l'occasion de la rentrée 2022-2023 de ses étudiants de première année du Programme Grande Ecole, Rennes School of Business a organisé la 7e édition de son « Design Sprint », parrainé...

LA LISTE lance la première sélection mondiale des meilleures pâtisseries dans sa nouvelle application mobile

SNACKING TODAY 09/09/22

Près de 700 adresses de pâtisseries sélectionnées pour le lancement de cette première sélection sucrée, principalement en Europe mais couvrant plus de 60 pays.

Teract devient actionnaire majoritaire de Boulangerie Louise

SNACKING 08/09/22

Le 3e réseau français de boulangerie, avec 129 magasins au compteur, va passer sous pavillon InVivo Retail, filiale de Teract. La holding de Laurent Meniszez FLM a conclu un accord de cession, d'une majorité du capital de Louise, enseigne fondée en 2010 dans les Hauts de France et qui affichait un CA de 88 M€ à fin 2021.

EN INTERNE

La nouvelle DG France, Isabelle Herman, célèbre le 300e restaurant KFC

SNACKING 7/09/2022

La chaîne de restauration rapide originaire du Kentucky franchit un cap symbolique avec l'inauguration officielle, ce mardi 6 septembre, du 300e établissement en France au cœur du centre-ville de Rouen. L'occasion pour la toute nouvelle directrice générale France, Isabelle Herman, nommée au cœur de l'été, de rappeler le parcours de la marque qui nourrit toujours de fortes ambitions.

Mahel COPPEY devient la nouvelle présidente du MiN Nantes Métropole

SNACKING TODAY 09/09/22

Le jeudi 8 septembre, le Conseil d'administration de la SEMMINN a élu sa nouvelle présidente, Mahel COPPEY, Conseillère municipale, élue nantaise et vice-présidente de Nantes Métropole en charge des déchets, de l'innovation...

DIVERS

ENERGIE

AFP - 05/09/2022 : Macron appelle les Français à "être au rendez-vous de la sobriété" pour éviter les rationnements

L'Usine Nouvelle - 05/09/2022 : interview de Mickaël Nogal " : "Il n'est pas possible d'avoir un mégawattheure à plus de 1000 euros"

Pourquoi tirer la sonnette d'alarme maintenant ?

Aujourd'hui, les chefs d'entreprises de l'alimentaire, notamment TPE/PME, se demandent comment faire avec des prix de l'énergie qui se multiplient par deux ou trois. L'énergie est un de leurs postes de dépense les plus importants pour la production : le risque est de se retrouver à produire à perte et de devoir stopper les lignes avec, au bout de la chaîne, des rayons vides. On a besoin de soutien pour continuer à tourner : il n'est pas possible d'avoir un mégawattheure à plus de 1000 euros. Il faut que la puissance publique intervienne sur les prix.

Les négociations commerciales exceptionnelles se poursuivent en parallèle. Qu'est-ce qu'il vous faut obtenir des distributeurs pour répercuter ces hausses de coûts ?

En moyenne, nous leur demandons des augmentations de 8 à 10%. Nous sommes pris en étau entre la matière première agricole qui est mieux protégée grâce à la loi Egalim 2 et les distributeurs. C'est nous qui pâtissons de l'inflation sur l'énergie, sur les emballages... Il faut que l'énergie devienne un non-sujet dans les négociations : ce qui est partagé par toutes les entreprises ne doit pas servir de variable d'ajustement. A ce stade, les distributeurs n'acceptent pas nos demandes. Résultat, il y a une perte de valeur pour le maillon intermédiaire que nous sommes. Les comportements qui perdurent chez certains distributeurs perturbent toute la chaîne alimentaire.

L'autre volet de la crise énergétique est le risque de coupures cet hiver en cas de tension sur la demande : il n'est pas dit à ce stade, même si certaines exceptions se dessinent, que les usines alimentaires y échappent. Quelles en seraient les conséquences ? Craignez-vous notamment que certains distributeurs appliquent des pénalités logistiques ?

Nous devons être considérés comme un secteur critique. Nous attendons de la visibilité sur les mesures. Quant aux pénalités logistiques, nous sommes dépendants des distributeurs : il est inadmissible que ces pénalités s'appliquent en cette période de crise, alors même que nous les informons de nos difficultés. Les entreprises n'ont pas de marge de manœuvre pour financer leur transformation.

Il sera difficile de ne pas participer à l'effort de sobriété. Vous annoncez que vos adhérents ont baissé leur consommation de 10% depuis dix ans : il faudrait faire autant – en moyenne – d'ici la fin de l'année. Or une étude de Greenflex, filiale de TotalEnergies qui accompagne les entreprises dans leur transformation énergétique, pointait que beaucoup d'acteurs du secteur agroalimentaire peinaient à intégrer ces enjeux. Quels sont vos leviers ?

La grande distribution, par exemple, a des infrastructures où il est plus facile de jouer sur la température et l'éclairage. Dans l'alimentaire, nous pouvons faire des efforts sur la consommation d'énergie dans nos bureaux, mais c'est plus difficile sur nos sites de production, avec des fours et des chambres froides qui nécessitent beaucoup d'énergie. Pour réduire la consommation, il faut bien souvent moderniser ces équipements. Ça passe par des investissements coûteux. Avant même la crise énergétique, nous avons traversé huit ans de déflation pour l'industrie. Aujourd'hui, l'inflation casse notre création de valeur. Ce contexte tue l'investissement : les entreprises n'ont pas de marge de manœuvre pour financer leur transformation. Il y a beaucoup d'injonctions, mais le cumul des crises empêche d'aller vers ces changements. Tant qu'on sera dans cette guerre des prix et cette destruction de valeur, il est impossible de financer l'innovation. Il faut permettre aux entreprises d'être rentables.

France Info - 05/09/2022 : Le risque de rationnement de livraison d'énergie cet hiver est "faible" si "chacun prend sa part de responsabilité", affirme Roland Lescure

Si l'hiver n'est pas trop rigoureux, et surtout "si chacun prend sa part de responsabilité", le scénario du rationnement est "évitable", selon le ministre. Mais le gouvernement semble se préparer à toutes les options : "la meilleure manière d'éviter le pire c'est de s'y préparer. C'est vrai qu'en examinant les scénarios du pire, en appelant à la responsabilité des uns et des autres, on limite ce risque", affirme Roland Lescure. Les hôpitaux, les entreprises de défense et un certain nombre d'entreprises agroalimentaires ne seront pas concernés par un éventuel rationnement : "Il ne concernera que quelques milliers d'entreprises qui sont de gros consommateurs", explique-t-il.

CP Bercy - 06/09/2022 : Prolongement et simplification de l'aide « gaz et électricité » destinée aux entreprises grandes consommatrices de gaz et d'électricité

AFP - 07/09/2022 : Dans les usines de yaourts, si le gaz est coupé, tout s'arrête

AFP - 07/09/2022 : Energie: l'industrie s'engage à son tour à faire la chasse au "gaspillage"

AFP - 08/09/2022 : Crise énergétique: les rationnements ont déjà commencé... pour les engrais, selon les céréaliers

Article web Ministère - 08/09/2022 : Sobriété énergétique : les premières pistes du groupe de travail « Industrie »

ECONOMIE

AFP - 09/09/2022 : France: la production industrielle a baissé de 1,6% en juillet

La production industrielle en France a reculé de 1,6% sur un mois en juillet, tout comme la production manufacturière, selon les statistiques de l'Insee publiées vendredi. La baisse est notamment due aux biens d'équipement, dont la production a diminué de 1,9%, aux matériels de transport hors automobile, qui reculent de 3,3%, et à un moindre degré à l'agro-alimentaire, en baisse de 0,8%, détaille l'Institut national de la statistique.

ENVIRONNEMENT

AFP - 08/09/2022 : **Chaleur: risque "extrême" sur 71% de la production alimentaire en 2045, alerte une étude**

Ecologie.gouv.fr - 08/09/2022 : **Sécheresse : la secrétaire d'Etat chargée de l'Ecologie a réuni le Comité d'anticipation et de suivi hydrologique et a appelé à poursuivre les efforts pour préserver la ressource en eau**

NUTRITION – ALIMENTATION

L'Express - 05/09/2022 : **Céréales classées en B, pizzas en D... Pourquoi le Nutri-Score va devenir plus sévère**

VIE INTERNE DU GECO Food Service

A NOTER !!!

N'oubliez pas d'enregistrer la **NOUVELLE ADRESSE de votre association !**

Nous avons hâte de vous retrouver pour nos prochaines réunions au :

124 Boulevard de Magenta 75010 PARIS

CALENDRIER 2022 : COMMISSIONS

Commission Etudes & Outils Marketing : 4 Réunions 9H30-12H

CONTACT/INSCRIPTION : frederique.lehoux@gecofoodservice.com

• Mercredi 02 février 2022

• Jeudi 07 avril 2022

• Mardi 31 mai 2022 : **9H30 A 16H30**

cf. Auditions des 2-3 cabinets pour choix de la Commission sur notre Etude 2022

+ Résultats Baromètre de la Restauration Collective (Santé – Scolaire – Social) réalisé en Mars/Avril 2022

+ Résultats Nouvel outil Baromètre Entreprise (mieux comprendre l'offre diversifiée adressée aux salariés en entreprise) réalisé en Avril 2022

• Jeudi 06 octobre 2022

• Jeudi 01 décembre 2022

•

Commission Restauration durable : 4 Réunions 14H30-17H

CONTACT/INSCRIPTION : frederique.lehoux@gecofoodservice.com

• Vendredi 28 janvier 2022

• Vendredi 20 mai 2022

• Vendredi 14 octobre 2022

• Vendredi 16 décembre 2022

Commission Nutrition Qualité Santé : 4 Réunions 9H30-12H30

CONTACT/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

- ~~Mardi 1er février 2022~~
- ~~Mardi 7 juin 2022~~
- Mardi 11 octobre 2022
- Mardi 6 décembre 2022

Commission Equipements Services et Hygiène : 4 Réunions 14h-17h

CONTACT/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

- ~~Vendredi 11 février 2022~~
- ~~Vendredi 3 juin 2022~~
- Vendredi 30 septembre 2022
- Vendredi 2 décembre 2022

Commission Boulangerie Pâtisserie : Réunion selon les besoins/projets

CONTACTS/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com (EN APPUI : frederique.lehoux@gecofoodservice.com)

- ~~Vendredi 4 février 2022 14h – 16h 6 / Jeudi 2 juin 14h – 16h30 / A FIXER~~

CALENDRIER 2022 S2 : FORMATIONS GECO Food Service

CONTACTS/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

Sécuriser et optimiser vos négociations commerciales en Food Service pour 2023

Mieux appréhender les changements post EGALIM2 à intégrer dans vos négociations en Food Service

- **Jeudi 29 septembre de 9h à 17h30**

Grands Comptes Utilisateurs :

Comprendre leurs enjeux et agir efficacement avec eux dans un contexte inflationniste et concurrentiel

- **Mercredi 12 octobre 2022 9h -17h30**

Relations Tripartites : Une approche opérationnelle pour le développement des ventes gagnant-gagnant

Affiner votre stratégie marketing client, pour tendre vers du 3 fois gagnant et maîtriser la chaîne de valeur

- **Mercredi 19 octobre 2022 9h – 17h30**

Relations tripartites : Enjeux de Négociations et enjeux juridiques

Qu'est-on autorisé à négocier avec ses utilisateurs ? avec son client grossiste ?
Comment formaliser contractuellement avec les uns, et les autres ?

- **Jeudi 20 octobre 2022 9h30 – 17h30**

Panorama des Marchés « Vision et stratégie Food Service »

Chiffres clés 2021 Tendances 2022/23

- **Vendredi 21 octobre 2022 9h30 – 17h30**

Marchés publics :

Bien préparer son mémoire technique en intégrant le contexte d'inflation, avec les bons outils d'évolution des prix

- **Mardi 8 novembre 2022 9h30 – 17h30**

Formation Category Manager en Food service

Comprendre la fonction et acquérir une méthodologie pour un développement efficient des ventes en Food Service

- **Mercredi 9 novembre 2022 9h30 – 17h30**



GECO

FOOD SERVICE