



Revue de presse

Semaine du 17 au 23 septembre 2022



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #17 : êtes-vous prêt à boycotter la coupe du monde de football 2022 en CHR ?

SNACKING 21/09/2022

- #1 | Comment la prochaine FIFA World Cup au Qatar est-elle perçue par les Français ? Les appels au boycott ont-ils convaincu une partie de la population ?
- #2 | La start-up antigaspi Phenix annonce une levée de fonds de 15 M€
- #3 | Social selling : les réseaux sociaux au service des e-commerçants en 2022
- #4 | Que mangerons-nous en 2035 ? Futur de l'alimentation : 7 scénarios décryptés par deux experts
- #5 | Dommage pour les lieux de rencontres en CHR : pendant que l'inflation galope, la Gen Z investit dans son avenir et annule ses rendez-vous amoureux faute de thune
- #6 | À l'heure où toutes les marques s'intéressent au gaming, McDonald's France crée l'événement en s'associant à Pokemon GO !
- #7 | Instagram en pleine crise d'identité ?
- #8 | Alexa d'Amazon va bientôt déclamer de la publicité
- #9 | Domino's Pizza Enterprises Ltd et Picnic Works testent la pizzeria du futur via l'automatisation
- 10 | « Viande végétale » : les bouchers et les charcutiers ont perdu la première manche

Le meilleur été du hors-foyer depuis 2019, selon NPD Group

NEORESTAURATION 22/09/2022

- ✓ les visites dans les établissements de RHD ont progressé de +11 % et les dépenses de +17 %, en 2021 par rapport à 2019.
- ✓ ces résultats restent inférieurs en visites (-13 %)
- ✓ restauration rapide : même une croissance en valeur de 5 % sur juin et juillet 2021.
- ✓ la restauration à table, la restauration collective et le segment des transports et lieux de loisirs affichent toujours un retard de 20 % en visites par rapport aux performances de 2019
- ✓ les établissements qui vendent des burgers ont affiché cet été les meilleures performances en restauration rapide, avec une progression supérieure à + 10% en visites par rapport à 2019
- ✓ les cafés/bars/brasseries sont parmi ceux qui se sont rétablis plus vite en restauration à table, permettant cette reconnexion à la convivialité du restaurant, et à la clé une fréquentation qui repart, à -15 % en visites toutefois par rapport à 2019
- ✓ juin et juillet 2022 qui reviennent peu à peu sur des fonctionnements « normaux » entre les différents canaux de vente, puisque la livraison et le drive baissent au sein de la restauration commerciale, par comparaison avec 2021, au profit de la consommation en restaurant

- ⇒ **BFM TV**
- ⇒ **SNACKING**
- ⇒ **LES ECHOS**

- ⇒ **SNACKING TODAY by ZePros**

Jeu 22/09/22

La restauration hors domicile a connu son meilleur été depuis 2019, profitant de l'absence de restrictions sanitaires, mais seule la restauration rapide a retrouvé ses niveaux de fréquentation d'avant-Covid, selon une étude de NPD Group publiée jeudi.

"Seul le circuit de la restauration rapide tire son épingle du jeu", en renouant avec "une fréquentation à la hauteur de 2019", précise l'étude. La croissance en valeur est même de 5% sur juin et juillet par rapport à 2019, et +10% sur l'été, pour ceux vendant des burgers.

Pour le total du secteur, les résultats demeurent toutefois inférieurs en visites (-13%) et en dépenses (-10%) aux performances de 2019, complète-t-elle.

Car de leur côté, "la restauration à table, la restauration collective et le segment des transports et lieux de loisirs affichent toujours un retard de 20% en visites par rapport aux performances de 2019".

"Si la reprise est là, le marché n'a pas tout à fait renoué avec ses performances de 2019", commente Maria Bertoch, experte de NPD Group, citée par l'étude.

"La crise sanitaire a entraîné une mutation profonde des habitudes de consommation des Français", avec la généralisation du télétravail qui a limité déjeuners d'affaires et repas pris lors de déplacements professionnels, poursuit-elle.

En outre la vente à emporter "s'est installée dans les habitudes de consommation, malgré la levée des restrictions", souligne Mme Bertoch.

Toutefois la livraison et le "drive" sont en recul au sein de la restauration commerciale en juin et juillet, "par comparaison avec 2021, au profit de la consommation en restaurant", note l'étude.

Quant au manque de personnel, il pèse sur la fréquentation en soirée, dans la restauration à table, entraînant "une réduction des roulements de services, une augmentation du temps d'attente ou même des moments de fermeture au plus fort de la saison estivale. Une première", commente Mme Bertoch.

La restauration commerciale "hors domicile" englobe la restauration avec service à table (cafés, bars, brasseries, cafétérias), la restauration rapide (fastfoods, ventes à emporter/livrée sandwicheries, boulangeries, traiteurs), la restauration dans les transports et lieux de loisirs (musées, gares...) mais aussi les entreprises, et les distributeurs automatiques.

En 2019, le secteur représentait 57 milliards d'euros de chiffre d'affaires en France, mais l'an dernier les dépenses étaient encore en repli de 35% par rapport à l'avant-crise sanitaire.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

L'union européenne gaspille plus de nourriture qu'elle n'en importe, affirme un rapport

CNEWS 20/09/2022 - Un rapport affirme que l'Union européenne gaspille plus de nourriture qu'elle n'en importe. Les organisations environnementales réclament un renforcement de la législation.

LE Fil Agricole n°84 – Newsletter Réseau FNSEA

LE MONDE SUSPENDU AU BLE RUSSE

En produisant 91 millions de tonnes (Mt) de blé, la Russie serait en mesure d'en exporter 42 Mt. Or ses ventes ne décollent pas alors que la campagne d'exportations de l'Union européenne a bien démarré. L'Union européenne (UE) a déjà exporté 6,3 Mt de blé, soit 1/6ème du blé disponible exportable d'ici la fin du mois de juin prochain. Dans le bassin méditerranéen, elle est en première ligne sur le marché du blé alors que les années passées, à la même époque, les pays du bassin de la Mer Noire inondaient les marchés des céréales. Seulement, depuis le mois de juillet, la Russie n'a vendu que 5,9 Mt de blé, soit 2,7 Mt de moins que l'an passé à la même époque. Et d'ici la fin du mois de juin prochain, le pays projette d'en exporter 42 Mt. En Ukraine, les capacités d'exportation du pays sont réduites des deux tiers (à peine 2 Mt de grains expédiés en juillet et août) malgré l'ouverture de corridors sur la Mer Noire. La géopolitique arbitre la campagne commerciale des céréales. La Russie vend essentiellement du blé à ses « fidèles » (Turquie, Iran) et à l'Egypte, qui ne peut pas se passer de blé russe.

PRODUCTION DE POMMES DE TERRE EN EUROPE DE L'OUEST : UN RECU IMPORTANT

La production européenne de pommes de terre devrait être en recul de 7 à 11 % dans les quatre pays d'Europe du Nord-Ouest annonce le North-western European Potato Growers (NEPG). Les superficies emblavées en 2022 étaient pourtant en hausse à 510 938 hectares, soit +3,2 % par rapport à 2021 (et +1,7 % par rapport à la moyenne des 5 dernières années). Mais la sécheresse, les épisodes de canicules, les coups de chaleur, ont perturbé le cycle de production. La récolte totale, pour les marchés du frais et de l'industrie, devrait ainsi se situer entre 20 et 21 millions de tonnes pour les quatre pays de la zone. « Les situations varient fortement selon les pays et les régions, précise le NEPG. Les agriculteurs belges et français seront les plus durement touchés (environ -20 % pour les Belges), alors que les producteurs

néerlandais (notamment ceux situés au nord des grands fleuves où davantage de précipitations ont été enregistrées) le seront beaucoup moins. Au-delà du volume de production attendu, la filière s'inquiète des conséquences possibles de la sécheresse sur la récolte, et au moment du stockage. Le taux de matière sèche est à ce jour très élevé, rendant le tubercule plus sensible aux « blessures » à la récolte.

MOINS DE 7 MILLIONS DE VACHES ALLAITANTES ET LAITIÈRES EN FRANCE

La décapitalisation se poursuit mois après mois et rien ne semble l'enrayer. Le rythme s'est même accéléré cet été. Chaque mois, les effectifs de bovins viande décroissent dorénavant de 3 % et ceux de bovins lait, de 1,5 %. Au mois d'août, on dénombrait à peine 7 millions de vaches allaitantes et de vaches laitières en France. Au mois de janvier 2019, environ 7,6 millions de bêtes étaient référencées. En trois ans et demi, l'élevage bovin a donc perdu plus de 600 000 vaches. Ce sont autant de veaux puis de jeunes bovins et de vaches réformées qui ne sont pas produits chaque année ! Autre facteur inquiétant pour l'avenir, la baisse continue des effectifs de génisses allaitantes (-1,7 % en août après - 2,3 % en juin) et laitières (- 4,5 %). Autrement dit, les éleveurs ne prévoient pas de remplacer l'intégralité des vaches laitières et allaitantes dont ils vont se séparer dans les prochains mois. Toutes ces décapitalisations soutiennent durablement les cotations des bovins conduits à l'abattage et fragilisent la sécurité alimentaire de notre pays.

POMMES POIRES : DES RECOLTES EUROPEENNES REVUES A LA BAISSSE

L'Association mondiale de la pomme et de la poire (WAPA) vient de revoir ses prévisions de récolte européenne à la baisse. Les premiers retours indiquent une récolte européenne réduite à 12 076 000 tonnes soit une baisse de 90 000 tonnes comparée à la prévision de Prognosfruit donnée début août. La plupart des pays, sauf la Pologne et la République tchèque, révisent en effet leurs estimations initiales à la baisse en raison de conditions climatiques intenses durant le mois d'août qui ont affecté la coloration et la taille d'une partie de la récolte de pommes et poires. Une large partie de la récolte sera donc destinée à la transformation. La France, l'Italie et l'Espagne sont les pays les plus touchés par ce phénomène climatique intense (canicule et sécheresses intenses).

RESTAURATION COLLECTIVE

Plateau repas : plus cher, moins garni

TF1 22/09/2022 - Une matinée studieuse, ça creuse. Mais depuis la rentrée, au restaurant universitaire, drôle de surprise. Toucher au pain, c'est sacré. Les étudiants grincent des dents. À 50 centimes, c'est beaucoup, quand le prix du plateau est à 3,30 euros.

« Ma cantine », une plateforme numérique pour aider la restauration collective

PRESSE AGENCE.FR - « Ma cantine », une plateforme numérique pour aider la restauration collective à réussir sa transition alimentaire. La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit des mesures ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique. Afin d'accompagner les gestionnaires d'établissement de restauration collective dans cette transition alimentaire, une plateforme numérique a été créée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Covid, télétravail : la cantine d'entreprise à l'ancienne, c'est fini

LES ECHOS 19/09/2022 - Recherche de plus de convivialité au bureau - notamment au moment de la pause déjeuner - et demande de menus plus qualitatifs et variés : telle est la nouvelle donne post-Covid qui bouscule l'offre des prestataires.

Régime sec pour les cantines : comment réduire les prix ? - TF1 18/09/2022 (vidéo)

Service à table, qualité de produits... comment les cantines d'entreprises se réinventent à l'heure du télétravail

LE PARISIEN 18/09/2022 (*article réservé aux abonnés*) - Alors que la fréquentation a baissé de 20% en moyenne depuis la crise sanitaire, et jusqu'à 30% en Île-de-France, les entreprises du secteur proposent de nouveaux modes de restauration pour fidéliser les salariés présents.

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire - Nouvelle Brochure présentant les mesures de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience concernant la restauration collective :

La Brochure officielle de présentation des mesures de la Loi EGAlim, mise à jour "septembre 2022" et nouvellement maquettée, est **disponible sur la plateforme gouvernementale "ma cantine"**, dans la rubrique "documentation" ([lien direct : https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/le-guide-cnrc-et-les-mesures-expliquees](https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/le-guide-cnrc-et-les-mesures-expliquees))

Ministère de l'Economie des Finances et de la Relance : Publication du guide sur les aspects sociaux de la commande publique actualisé et enrichi

Lettre de la DAJ – N°342 – 22 sept 2022

La DAJ (Direction des Affaires Juridiques rattachées à BERCY) a publié, le 13 septembre, le guide actualisé et enrichi sur les aspects sociaux de la commande publique (1). *(1) Le guide actualisé et enrichi sur les aspects sociaux de la commande publique - 13 septembre 2022*

Ce guide a vocation à aider les acteurs à s'approprier les mécanismes disponibles pour prendre en compte de manière plus ambitieuse les objectifs sociaux dans leurs achats. Il constitue également un outil de mise en oeuvre de l'article 35 de la loi Climat et résilience(2) et des objectifs du Plan national pour l'achat durable (PNAD) 2022-2025(3). *(2) Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets - (3) Plan national pour des achats durables*

De même, il est recommandé, en matière de commerce équitable, de se saisir du nouveau levier que constitue pour les acheteurs l'inclusion depuis janvier 2022 des produits issus du commerce équitable dans la définition des produits de qualité et durable devant être servis en restauration collective (5). *(5) Article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime*

RESTAURATION COMMERCIALE

France: la restauration rapide retrouve ses niveaux d'avant-Covid

LE FIGARO 22/09/2022

C'est depuis 2019 que le secteur de la restauration rapide n'avait pas connu une telle hausse (+5% sur juin et juillet et +10% sur l'été). Cette remontée est due à la suppression des restrictions sanitaires.

PRES DE VOUS

Les cantines de Seine-Saint-Denis expérimentent le « sans plastique »

LE CUISNIER 20/09/2022

La cuisine centrale de Clichy-sous-Bois (Seine-Saint-Denis), qui fournit 12 collèges, expérimentera dès janvier 2023 un fonctionnement sans plastique, anticipant ainsi l'interdiction qui entrera en vigueur en 2025 dans la restauration collective conformément à la loi Egalim.

Bun's Baker joue la carte de la boulangerie artisanale BtoB

NEORESTAURATION 22/09/2022

Concept intéressant que celui de Bun's Baker, et sa boulangerie artisanale street food dédiée aux professionnels de la restauration. Ouvert il y a 4 ans à Bordeaux, le premier laboratoire a depuis avril dernier été rejoint par un second, cette fois à Rennes. Et ce n'est qu'un début.

Zenchef lève plus de 50 M€ auprès de PSG Equity pour accélérer sa croissance

BRA RESTAURATION 22/09/2022

Expert français des solutions technologiques pour la restauration, Zenchef annonçait le 20 septembre un investissement de plus de 50 millions d'euros auprès de la société PSG Equity.

Subway France, Belgique et Luxembourg : nouvelle DG et refonte du modèle

BRA RESTAURATION 21/09/2022

Jusqu'alors directrice marketing et communication, Sandra Chassan succèdera à Raphaël Miolane à la tête de Subway France, Belgique et Luxembourg à compter du 1er octobre 2022. Elle aura pour mission de conduire la nouvelle direction stratégique de l'enseigne de restauration rapide, pilotée par son prédécesseur.

Une nouvelle offre d'emballages réutilisables par Alphaform

LE CUISNIER 21/09/2022

À l'heure où le décret 3R de la loi Agec interdira dès le mois de janvier 2023 aux professionnels du snacking servant plus de 20 couverts d'utiliser de la vaisselle et des contenants à usage unique (en plastique, carton ou fibre), Alphaform lance son offre d'emballages réutilisables fabriqués en France.

Sobriété énergétique, les entreprises du commerce de gros spécialisées dans l'approvisionnement de la restauration hors domicile (RHD) s'engagent

TENDANCE HOTELLERIE 19/09/2022

Face à la crise énergétique, les entreprises du commerce de gros spécialisées dans l'approvisionnement de la restauration hors domicile (RHD) sont au rendez-vous de la responsabilité. Répondant à l'appel du Président de la République et du gouvernement, elles se préparent à accélérer la réduction de leur consommation énergétique et à accompagner leurs clients restaurateurs dans l'effort de sobriété demandé.

Cantines, titres-restaurants : Sodexo lance le tout en un

LES ECHOS 19/09/2022

Seul acteur présent à la fois sur les cantines et sur les titres-restaurants, Sodexo lance Toqla : une offre adaptée au travail hybride des salariés et aux attentes des DRH, à la recherche d'une solution de restauration du bureau au domicile

.Nicolas Pécourt, nommé directeur de la communication chez Korian

ZePros Métiers Restauration – 21/09/2022

A ce titre, il rejoint le comité de direction générale du Groupe.

Agé de 54 ans et diplômé de l'ESSEC (1992), Nicolas Pécourt bénéficie d'une longue expérience dans le domaine de la communication. Après un début de carrière dans les groupes Renault et Crédit Lyonnais, il intègre le groupe Crédit Agricole en 2004 où il a été notamment en charge d'une direction regroupant communication, relations institutionnelles et prospective (pour Crédit Agricole Consumer Finance).

De 2013 à 2018, Nicolas Pécourt est directeur de la communication et RSE du Crédit Foncier (groupe BPCE). Depuis janvier 2019, il occupait le poste de directeur de la communication groupe de Crédit Mutuel Alliance Fédérale. Nicolas Pécourt est par ailleurs l'auteur de différents essais et rapports, notamment pour des think thanks et est intervenu régulièrement pour différents médias.

Newrest rejoint l'International Rail Catering Group

ZePros Métiers Restauration – 22/09/2022

Décidément, il se passe toujours quelque chose de nouveau chez Newrest ! Le groupe toulousain, seul à intervenir à la fois sur le catering aérien, buy-on-board, duty-free à bord, restauration concédée, bases-vie et services de support, catering ferroviaire, concessions de restauration aéroportuaires et autoroutières, vient ainsi de rejoindre l'International Rail Catering Group (IRCHG).



L'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques (OPECST) a organisé une audition publique au Sénat sur « les impacts de l'alimentation ultra-transformée »

Vous pouvez [consulter](#) le programme et [revoir](#) cette audition diffusée en direct le 22 septembre. La première partie était consacrée aux « impacts de l'alimentation ultra-transformée sur la santé humaine » et sur sa « prise en compte dans les recommandations de politique nutritionnelle ». La seconde partie portait sur les « conséquences de l'industrialisation de l'alimentation sur les habitudes et les comportements alimentaires ».

- L'ANIA a suivi l'audition et un compte-rendu sera prochainement envoyé.
- L'ANIA sera auditionnée le 20 octobre au Sénat par l'OPECST sur l'alimentation ultra-transformée.



GECO

FOOD SERVICE