



Revue de presse

Semaine du 28 octobre au 4 novembre 2022



A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #20 : êtes-vous prêt au marketing d'influence authentique en CHR?

SNACKING 03/11/2022

#1 | Saviez-vous qu' 1/3 des personnes sur Instagram sont des fakes ?

#2 | La page d'accueil de Google hérite d'un nouveau bouton permettant de lancer une recherche d'image en un clic.

#3 | 2 novembre à Paris : fin de saison pour les terrasses estivales

#4 | Les dark kitchens de Kitchen United gagnent la grande distribution avec le géant Kruger dans l'Ohio

#5 | McDonald's a annoncé un partenariat avec 'Black Panther : Wakanda Forever' pour ses happy meals

#6 | 92 % des Français pensent qu'un système de récompense serait plus incitatif pour faire évoluer leurs comportements en faveur de la transition écologique...

#7 | Zoom tendance : le moringa par Rémy Lucas, Cate Marketing

#8 | L'enseigne de pizzerias Del ARTE lance un abonnement pizza sur le modèle de Netflix

#9 | Un an après sa levée, Skello trouve son rythme de croisière à l'international

#10 | CSM Ingrédients renforce son engagement dans la technologie enzymatique

SALON

Nouvelle édition d'EquipHotel à Paris

BRA RESTAURATION 02/11/2022

Organisé par RX France, EquipHotel fait son grand retour du 6 au 10 novembre 2022 à Paris Porte de Versailles. Cette nouvelle édition aura pour thème « l'hospitalité engagée », en restauration comme en hôtellerie.

Une dimension food service internationale

ZEPRO RESTO NOVEMBRE 2022 – p 10

Equiphotel 2022, une édition engagée et tournée vers l'avenir

ZEPRO RESTO NOVEMBRE 2022 – p 22

EquipHotel 2022 : une journée dédiée à la collective

ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE NOVEMBRE 2022 – p 8

Inscrivez-vous le 24 Novembre 2022 à Rennes... ou en visio.

FIDUCIAL PRÉSENTE L'OBSERVATOIRE 2022 DE LA RESTAURATION

RESTO TODAY - 02/11/2022

À l'occasion du salon EquipHotel, qui réunit les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, présente son observatoire métier 2022.

Bleu Blanc Cœur : Symposium ONE HEALTH 2022 INSCRIVEZ-VOUS (gratuit)



Nous avons le plaisir de vous inviter au **Symposium « One Health »** pour adresser les sujets de l'alimentation, de la santé et de l'environnement ! Un événement organisé par **Bleu-Blanc-Cœur** et **INRAe** avec le support scientifique de **Valorex** et les soutiens de la **Région Bretagne** et **Rennes Métropole**.

Un évènement GRATUIT, sur inscription.

[Consultez le programme détaillé](#), et [inscrivez-vous](#)

pour nous retrouver en présentiel **le jeudi 24 novembre 2022** 📅, au [Couvent des Jacobins](#) à Rennes 📍, ou pour recevoir un lien de connexion vous permettant de suivre cette journée en visio sur notre plateforme digitale.

LE PROGRAMME

- ◆ **09h00** : Accueil café des participants en présentiel
 - ◆ **10h00 - 12h30** : **Session n°1** "Données scientifiques solides One Health"
 - ◆ **12h30 - 14h00** : Pause - Déjeuner *
 - ◆ **14h00 - 17h00** : **Session n°2**
- Pitches 20mn** : "One Health en pratiques par des acteurs du quotidien..."
- Interventions** : "Adopter une alimentation « One Health » : perspectives"
- Table Ronde** : "Comment et quels effets pour notre agriculture et notre alimentation d'une déclinaison opérationnelle de One Health ? La RSE comme moteur du nécessaire changement"
- ◆ **17h00 - 18h00** : Fin de la journée et pot de clôture pour les participants en présentiel

Avec les interventions de scientifiques notamment **Marie-Benoit MAGRINI**, **Nicole DARMON**, (INRAe), **Mohamed BENAHMED** (INSERM), **Olivier HUSSON** (CIRAD), **Alexandre RAMBAUD** (AgroParisTech) et aussi de personnes « de la société civile » comme **Laurent PASQUIER** (Co-Fondateur "C'est Qui Le Patron?" et Fondateur de "Entre Parties Prenantes"), **Aurélie MENENTEAU** (Système U), et bien d'autres !

[Le Programme détaillé](#)

[JE M'INSCRIS](#)

Un lien de connexion sera envoyé à tous les inscrits en visio quelques jours avant.

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Le vendredi est le jour le plus télétravaillé, pas de « perte de productivité pour les entreprises »

LA TRIBUNE 04/11/2022

Les salariés qui peuvent télétravailler optent souvent pour le vendredi ainsi que le lundi, ce qui entraîne, en région parisienne des perturbations en raison des écarts de fréquentation selon les jours de la semaine. En revanche, pour l'association des DRH, « on n'observe pas de perte de productivité » .

Aides énergie : les propositions du GNI et du SNRTC au gouvernement

BRA RESTAURATION 03/11/2022

Le 2 novembre, le GNI, le SNRTC ont pointé les insuffisances des mesures présentées par le gouvernement pour venir en aide aux entreprises confrontées à la hausse exceptionnelles des prix de l'énergie. Les 2 organisations professionnelles ont également formulé des propositions.

Des agriculteurs aux distributeurs, le secteur du bio subit une crise sans précédent

CHALLENGES 01/11/2022 *(article réservé abonnés)*

Après dix ans de croissance, poussée par les politiques publiques et la promesse de revenus meilleurs, le secteur stagne, voire recule. Sacrifié sur l'autel du pouvoir d'achat... et des labels concurrents.

RESTAURATION COLLECTIVE

Resto Today 03/11/2022

Pas d'aide d'urgence pour la restauration collective pourtant en détresse : le gouvernement refuse tout débat

En déclenchant le 49.3 en amont des débats sur la mission agriculture, alimentation, forêts et affaires rurales, la première Ministre coupe court à toute discussion dans l'hémicycle, à toute avancée commune et à tout soutien de la restauration collective touchée par une inflation dépassant les 10%. ...

Cantines vertes et durables : une transition possible pour tous les types de structures, selon une étude

LE CUISINIER 03/11/2022

Fin septembre, Ecocert « En cuisine » et le laboratoire INRAE Occitanie-Toulouse, Agroécologie innovations territoires (AGIR) ont publié une étude intitulée « Cantines vertes et responsables, comment y arriver ? ». Menée auprès de 29 chefs cuisiniers de restauration collective, elle a permis de déterminer 4 principaux itinéraires de transition.

La mesure cantine à 1 euro toujours d'actualité_ ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE NOVEMBRE 2022 – p 6

La commande publique n'a pas à financer la perte de marges - ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE NOVEMBRE 2022 – p 10

Renégocier avec les collectivités : stop ou encore - ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE NOVEMBRE 2022 – p 10

Le conseil d'Etat a tranché - ZEPRO RESTAURATION COLLECTIVE NOVEMBRE 2022 – p 10

RESTAURATION COMMERCIALE

Restaurants face à l'inflation : il est temps de faire plus avec moins

LA TRIBUNE 03/11/2022

OPINION. Si l'inflation affecte considérablement l'activité des acteurs de la restauration comme le portefeuille des Français, ça n'est pas pour autant une fatalité. Par Dimitri Farber, Directeur de l'expérience client, POS tribe chez SumUp.

Dématérialisation du parcours client, des transactions, du recrutement jusqu'où irons-nous en CHR ?

SNACKING 28/10/2022

La restauration rapide et tout le secteur des CHR sont-ils arrivés à bout de souffle ? Alors que les températures n'ont jamais été aussi clémentes en ce début d'automne, les défis s'enchaînent pour les entrepreneurs : la crise énergétique devrait peser lourd dans la balance tout comme le poids de l'inflation pour les consommateurs contraints de réduire leurs dépenses pour affronter le coût de la vie et un pouvoir d'achat qui ne fait que diminuer. La bonne nouvelle dans ce paysage qui pourrait paraître bien sombre, la poussée de la digitalisation nous aide à mieux affronter ces bouleversements. Mais jusqu'à quand pourrez-vous encore tenir ? La dématérialisation, obligatoire pour assurer sa survie, va-t-elle venir à bout des enseignes les plus solides ?

RFE s'interroge sur la restauration en 2030 - ZEPRO RESTO NOVEMBRE 2022 – p 24

Une moyenne de 22,33 en moyenne par commande - ZEPRO RESTO NOVEMBRE 2022 – p 28

Les engagements du SNARR - ZEPRO SNACKING NOVEMBRE 2022 – p 4

Les habitudes des Français à la loupe - ZEPRO SNACKING NOVEMBRE 2022 – p 4

Les ventes snacking s'envolent - ZEPRO SNACKING NOVEMBRE 2022 – p 6

Créer de la croissance malgré la crise - ZEPRO SNACKING NOVEMBRE 2022 – p 14



Pour sa pdg, sodexo devrait pleinement "retrouver le niveau d'activité de 2019" l'an prochain

BFM BUSINESS 03/11/2022

Au lendemain de l'annonce de son plan stratégique, la PDG du groupe de restauration collective Sophie Bellon est revenue dans Good Morning Business sur les ambitions de l'entreprise pour l'avenir.

Sodexo monte en gamme pour se relancer

LE FIGARO 02/11/2022

Accélérer la transformation, pour sécuriser l'avenir de Sodexo. Sophie Bellon, PDG du géant de la restauration collective, ouvre une nouvelle page dans l'histoire du groupe fondé par son père, avec une stratégie capable de «générer une croissance durable et rentable» à l'horizon 2025.

Le GNI appelle l'Umih et son nouveau président Thierry Marx à « travailler ensemble »

BRA RESTAURATION 28/10/2022

Suite à l'élection de Thierry Marx à la présidence de l'Umih le 27 octobre dernier, Didier Chenet, Président du GNI, lui a adressé ses félicitations dans un long courrier, dans lequel il l'a également invité à « travailler ensemble ».



A LIRE EN PJ à notre Revue de Presse :

Le Rapport de l'Inspection Générale des Finances sur les prix de l'alimentaire : dans son rapport publié le 6 novembre, l'IGS conclut « **qu'il n'y a pas eu de profiteurs de l'inflation dans l'alimentaire** ».

Pour rappel, **cette mission demandée par Bruno Le Maire, faisait notamment suite aux prises de parole de Michel Edouard Leclerc de début juillet sur la spéculation de certaines entreprises**, et portait donc sur les conséquences de l'inflation sur les produits alimentaires du quotidien. En particulier l'objectif de l'IGF était d'objectiver les conséquences de l'inflation sur l'ensemble de la chaîne de valeur (agriculture, agroalimentaire, logistique et distribution).

La conclusion du rapport est positive en ce qu'elle indique « qu'aucune **des trois parties qui composent un prix de vente, agriculteurs, industriels et distributeurs, n'a augmenté sa marge au passage** » - c'est ce qu'a affirmé le ministre de l'Economie, Bruno Le Maire, dans un entretien accordé au Parisien.

Ont contribué à cette mission deux députés membres de la majorité présidentielle (Frédéric Descrozaille, député du Val-de-Marne, et Stéphane Travert, ancien ministre de l'Agriculture) et deux agriculteurs et responsables syndicaux agricoles (Guillaume Cabot et Yannick Fialip).

Ils ont décomposé le prix de 16 produits, des huiles aux pâtes, de l'escalope de poulet au yaourt nature.

Et le résultat ne laisse pas place au doute : la hausse des prix de vente s'explique surtout par l'envolée des matières premières agricoles, dont le poids varie considérablement selon les produits, selon qu'ils sont plus ou moins transformés.

En synthèse de ce rapport :

Dans tous les cas, industriels de l'agroalimentaire et distributeurs ont comprimé leur marge brute.

Le rapport indique clairement que **la hausse des prix des produits alimentaires** s'explique par celle des prix des intrants utilisés tout au long de la chaîne de valeur (agriculture, industrie agroalimentaire, grande distribution). **D'une part, les matières premières agricoles connaissent, sur les marchés mondiaux, des augmentations de prix considérables** depuis janvier 2020 alors qu'elles constituent les ingrédients de base des produits alimentaires et de l'alimentation animale. **D'autre part, les produits énergétiques** - utilisés pour faire fonctionner les machines agricoles, produire les engrais, chauffer les serres, transformer les aliments et fabriquer les emballages – ont connu une hausse dès 2021 avec une forte accélération à partir de février 2022.

Au total, la hausse des prix des produits alimentaires résulte de la combinaison de plusieurs facteurs : guerre en Ukraine, reprise post-covid, réchauffement climatique, crise sanitaire animale et divers facteurs de nature économique (compétitivité de l'économie, pénurie de main d'œuvre...).

Les industriels de l'alimentaire ont vu leur taux de marge diminuer de 10 points entre 2009 et 2021, de 40 à 30% de moyenne. (Le rapport reprend en synthèse les données ANIA).

Pour la grande distribution, l'étude précise que la baisse des marges a été « très significative » pour les pâtes (- 15,6 %), le boeuf haché (-6 %) et l'escalope de poulet (-6,4 %). En revanche, deux produits sont sujets à l'évolution inverse : le camembert (+6,1 %) et le yaourt nature (+4,2 %). Au total elle a baissé sa marge brute sur 5 produits sur 10, mais l'a augmenté sur 4 produits.

Enfin, pour plus des deux tiers des produits, les analyses menées montrent que l'augmentation des coûts de production de l'industrie agroalimentaire est significativement supérieure à l'évolution de sa marge brute.

Seuls trois produits présentent, sans que cela puisse être interprété comme une évolution anormale, l'évolution de la marge brute de deux à trois points plus élevée que l'évolution de l'estimation des coûts de production réalisée par la mission.

Ainsi, la combinaison des analyses menées au niveau sectoriel et sur l'échantillon de produits alimentaires suggère que dans le contexte inflationniste actuel :

→ L'industrie agroalimentaire a comprimé ses marges ;

→ La grande distribution n'a pas contribué à renchérir les prix à la consommation des produits alimentaires.

Au total, plusieurs facteurs pourraient contribuer à maintenir les prix des produits alimentaires à des niveaux élevés en 2023. D'une part, les prévisions macroéconomiques et anticipations de marché convergent vers des niveaux d'inflation significativement supérieurs à 4 % et parfois proches de 5 %. D'autre part, le maintien des prix des matières premières agricoles à des niveaux élevés en 2023, la flambée des prix de l'énergie et les possibles difficultés à produire pour l'industrie agroalimentaire (en raison des contraintes sur l'approvisionnement, la main d'œuvre et le financement) risquent d'alimenter les tensions sur les prix des produits alimentaires.

