



# Revue de presse

Semaine du 24 Juin au 7 juillet 2023



# A NE PAS MANQUER

## Etes-vous prêt à réduire le gaspillage alimentaire au restaurant ? FoodTweet #13

SNACKING 05/07/2023

- #1 | La Commission européenne veut imposer aux Vingt-Sept de réduire de 30% d'ici à 2030 les déchets alimentaires des commerces, restaurants et ménages dans l'Union européenne (UE) par rapport à 2020
  - #2 | Quick signe son grand retour à Lyon avec l'ouverture de trois restaurants cet été
  - #3 | Voici la première pizza anti-moustiques pour manger tranquille cet été signée Pizza Pizza
  - #4 | 20 % du trafic Internet Français dédié à Netflix en 2022, selon l'Arcep !
  - #5 | Quai 96, la nouvelle guinguette festive de Danny Khezzer finaliste de Top Chef 2023
  - #6 | #socialmedia : Threads, l'alternative à Twitter by Meta, débarque le 6 juillet !
  - #7 | L'agroalimentaire Japonais cherche à cultiver le goût du pour le faux poisson réalisé à partir d'alternatives végétales
  - #8 | Subway a ajouté les sandwiches Deli Heroes : des viandes fraîchement tranchées devant le client
  - #9 | Thierry Marx lance un appel aux assureurs pour aider les commerces pillés et vandalisés par les émeutiers.
  - #10 | Selon le vice président de Google : "près de 40 % des jeunes, lorsqu'ils cherchent un endroit pour déjeuner, ne vont pas sur Google Maps ou Search. Ils vont sur TikTok ou Instagram."
- Bonus 1 | « ça se fait pas d'attaquer McDonald's France comme ça ! »  
Bonus 2 | Domino's livre ses pizzas en jetpack pendant le festival de Glastonbury au Royaume-Uni (oui, c'est réel)

## Etes-vous prêt à mettre le poulet cultivé en laboratoire au menu du resto ? FoodTweet #12

SNACKING 22/06/2023

- #1 | Les États-Unis approuvent la commercialisation de viande de poulet cultivée en laboratoire pour les restaurants
- #2 | Charles Gilles-Compagnon (FastGoodCuisine) et Anton Soulier (Taster) présentent leurs ambitions pour Pepe Chicken
- #3 | Aux US, Domino's peut vous livrer n'importe où avec sa nouvelle technologie PinPoint
- #4 | Alimentation durable : qui remportera la bataille du score environnemental ?
- #5 | Restaurants, grandes surfaces, commerces... Comment le marché du halal gagne du terrain en France
- #6 | Influenceurs : la crise de confiance ?
- #7 | La collab' : DJ Snake pose ses platines chez McDonald's pour 3 semaines
- #8 | Le volume de cessions de fonds de commerce d'établissements de Restauration a connu un spectaculaire rebond en 2022
- #9 | 1,317 millions de salariés, nouveau plafond historique : portés par l'activité, les effectifs de la branche HCR progressent
- #10 | Les publicités vidéo arrivent sur les applications Uber et Uber Eats : ce que cela va changer pour la restauration

## SALON

### salon restau'co : des trophées de l'innovation pour répondre aux défis de la restauration collective

RESTAURATION 21 27/06/2023

Avec 2 200 visiteurs, le salon Restau'co qui s'est déroulé le 21 juin à Paris Porte Expo, affiche une fréquentation en hausse de 10 % par rapport à l'édition 2022.

## HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

### **Gaspillage alimentaire : la Commission européenne propose des objectifs contraignants**

LES MARCHES 05/07/2023 (réservé aux abonnés)

Dans le cadre de son pacte vert pour l'Europe, la Commission européenne a adopté le 5 juillet la proposition d'objectifs contraignants sur le gaspillage alimentaire.

⇒ **LE PARISIEN**  
**LES ECHOS**  
**LE POINT**  
**BFM TV**  
**LE FIGARO**

### **Produits : les tendances à suivre sur le snacking sucré**

LE MONDE DU SURGELE 05/07/2023

Déstructuration des repas, besoin de réconfort et d'évasion pour affronter un rythme de vie toujours plus intense, développement des solutions livrées et prises hors foyer qui se multiplient, contraintes budgétaires pour préserver les marges des professionnels tout en restant attractif pour les consommateurs... Le snacking sucré relève tous ces nouveaux défis. Tour d'horizon en six tendances.

### **outre-mer : "tendre vers plus d'autonomie alimentaire", préconisent les auteurs d'un rapport parlementaire**

LCP 05/07/2023

Marc Le Fur (LR) et Estelle Youssouffa (Liot) ont rendu les conclusions de leur mission d'information sur "l'autonomie alimentaire des Outre-mer", aujourd'hui fortement dépendants. Au-delà du constat, les deux députés font des recommandations pour "tendre vers plus d'autonomie".

### **Inflation alimentaire : huile, pâtes, volaille... Quels sont les produits dont le prix baissera en juillet ?**

FRANCE INFO 29/06/2023

Le ministre de l'Economie avait promis, début juin, une baisse imminente du prix de nombreux produits du quotidien. Mercredi, la ministre déléguée au Commerce a dressé une liste non exhaustive de ceux qui seront concernés.

### **« A la recherche de nouveaux équilibres », thème de la 15e Revue Stratégique de Food Service Vision**

LE CHEF 28/06/2023

Le 27 juin, Food Service Vision publiait la 15e édition de sa Revue Stratégique, intitulée « A la recherche de nouveaux équilibres ». Au menu : une analyse de l'activité du secteur de la restauration ces 3 derniers mois, et des perspectives pour la prochaine rentrée.

### **Santé, environnement: la viande cultivée en laboratoire peut-elle vraiment être une solution d'avenir?**

RFI 23/06/2023

Après Singapour, les États-Unis sont devenus cette semaine le deuxième pays à autoriser la commercialisation de poulet artificiel. Tour d'horizon des questions que pose la viande cultivée en laboratoire, parfois présentée comme une alternative à l'agriculture conventionnelle.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Des couverts comestibles comme alternative aux couverts en plastique, bois et bambou

RESTAURATION COLLECTIVE 05/07/2023

Des couverts comestibles comme alternative aux couverts en plastique, bois et bambou

### Près de Poitiers, le Campus régional de la restauration collective se concrétise

RESTAURATION COLLECTIVE 04/07/2023

Le 3 juillet s'est tenue à Poitiers (Vienne) l'assemblée générale constitutive de l'association de gouvernance du Campus régional de la restauration collective. L'occasion de désigner les 21 membres du Conseil d'administration, les 7 membres du bureau et de choisir le président en la personne de Christian Barrault, proviseur émérite.

### Bientôt un campus de la restauration collective à Poitiers

NEORESTAURATION 29/06/2023

L'assemblée générale constitutive de l'association de gouvernance, ce lundi 3 juillet, définira notamment l'organisation opérationnelle.

### Manger des algues de l'entrée au dessert, c'est possible : ces élèves ont testé

FRANCE3 27/06/2023

L'école Notre-Dame à Lamballe proposait pour la première fois à ses élèves un menu entièrement à base d'algues, de l'entrée au dessert. Une sensibilisation à l'importance de l'alimentation et à ses alternatives face aux plats classiques.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### On ne dit plus dark kitchen mais restaurant tout en ligne

SNACKING 04/07/2023

C'est paru au journal officiel du 1 juillet dernier. Une entreprise de restauration qui prépare des plats exclusivement destinés à la livraison de commandes passées en ligne ou par téléphone sera dorénavant appelée restaurant tout en ligne. De leur côté, les dark-stores prennent le nom d'entrepôts secondaires.

### Restauration : un bilan très contrasté suivant les secteurs

LE MONDE DU SURGELE 28/06/2023

Selon Food Service Vision, le chiffre d'affaires de la conso hors domicile a augmenté de 13 % sur le 2e trimestre 2023 (par rapport à la même période en 2022), avec des situations très contrastées suivant les circuits. La déflation n'est pas encore au menu du jour.

### La restauration résiste encore aux arbitrages de consommation

L'HOTELLERIE RESTAURATION 28/06/2023

La nouvelle livraison de la Revue Stratégique de la restauration réalisée par Food Service Vision laisse apparaître un paysage relativement contrasté.

### Charcuterie : toujours une place à table

AU CŒUR DES CHR 28/06/2023

Si la tendance est au flexitarisme, la charcuterie demeure bien présente dans les restaurants. Si le moment de l'apéritif et les propositions à partager restent l'essentiel de la consommation, certains produits permettent aux chefs de prendre la tangente et de la valoriser différemment à leur carte.

## **62 % des restaurateurs « confiants ou très confiants » pour leur niveau d'activité 2023 (Food Service Vision)**

ZEPRO 28/06/2023

La restauration résiste encore aux arbitrages de consommation, la boulangerie-pâtisserie ralentit son rythme de croissance, la déflation se fait toujours attendre, les consommateurs se montrent de plus en plus attentifs à leurs dépenses : tels sont les principaux enseignements de la nouvelle livraison de la Revue Stratégique de la restauration réalisée par Food Service Vision.

## **Une nouvelle grille de salaires actée pour la branche CHR**

BRA RESTAURATION 27/06/2023

Le 23 juin, le GHR (Groupement des Hôtels et Restaurations de France) faisait état d'une nouvelle grille de salaires signée par l'ensemble des organisations patronales ainsi que par la CFDT et FO, à l'issue des négociations sur les salaires minima de la branche des CHR.

## **GESTION DES DECHETS – DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **Comment faire la chasse au plastique à usage unique**

L'HOTELLERIE RESTAURATION 04/07/2023

Dans un récent rapport, le Conseil économique, social et environnemental (Cese) recommande d'interdire le plastique à usage unique (PUU) d'ici à 2040. Omniprésent, le plastique est en effet considéré comme une "bombe à retardement" pour l'environnement et notre santé. Voici des pistes pour l'éradiquer dès maintenant dans l'hôtellerie.

### **Valérie Chansigaud : «Le gaspillage est une façon de marquer son rang»**

LE FIGARO 27/06/2023

Et si le gâchis avait une utilité sociale ? Valérie Chansigaud, historienne des sciences et de l'environnement et chercheuse associée au laboratoire SPHere (Paris Diderot-CNRS) nous répond à l'heure où les hôteliers repensent les petits déjeuners et autres buffets.

## EN INTERNE

### Eureden prépare son marché

NEORESTAURATION 07/07/2023

Pour augmenter sa force de frappe, le groupe coopératif breton vise les entreprises françaises et étrangères détentrices d'une marque régionale.

### Romain Girard réélu à la présidence du SNARR

BRA RESTAURATION 04/07/2023

Lors de son Assemblée générale du 30 juin, le Syndicat national de la restauration rapide (SNARR) a réélu à l'unanimité Romain Girard, actuel CFO de McDonald's France, à sa tête.

### St Michel met les tartelettes et les bouchées au bio

NEORESTAURATION 03/07/2023

Le spécialiste de la biscuiterie et de la pâtisserie dévoile deux recettes sous la marque Jean Ducourtieux.

## DIVERS

### Restriction d'eau : Arrêté du 30 juin 23 + Note du Ministère de la Transition Ecologique et de la Cohésion des Territoires



L'arrêté du 30 juin 2023 relatif aux mesures de restriction, en période de sécheresse, portant sur le prélèvement d'eau et la consommation d'eau des installations classées pour la protection de l'environnement a été publié le 30 juin au *Journal Officiel*. Il est en PJ.

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047784127>

Il est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2023 et peut soumettre votre établissement notamment à des mesures de réduction de vos prélèvements d'eau si votre établissement est actuellement, ou sera, concerné par un niveau de gravité en période de sécheresse.

Le MTECT (Ministère Transition Ecologique etc) a élaboré une note pour vous accompagner dans sa mise en œuvre, elle est en PJ.

## Synthèse cotation des matières premières & chiffres INSEE sur l'inflation

Je vous partage 3 fichiers préparé par l'ANIA qui synthétisent **les variations de prix sur les différents marchés** dans lesquels interviennent les industriels de l'agroalimentaire :

- MPA et PMI importées → pour s'informer sur l'évolution des intrants importés (MPA & MPI)
- Produits agricole France → pour suivre l'évolution des prix des intrants agricoles (MPA) produits en France
- Coûts de production → concerne les variations des coûts de production des industriels de l'agroalimentaire

Les deux premiers fichiers listés ci-dessus sont construits pour vous permettre d'identifier, en fonction du type d'intrants, les évolutions des prix sur les marchés. Le dernier fichier prend en compte les autres coûts de production des industriels et permet de manière agrégée de suivre l'évolution des coûts de production (i.e., prix « départ usine » tenant compte d'autres coûts) pour certains produits mis sur le marché.

De source publique (Insee), il s'agit des derniers chiffres disponibles.

A noter les dernières données INSEE publiées ce jour sur l'inflation :

Sur un an, selon l'estimation provisoire réalisée en fin de mois, l'inflation augmenteraient de **4,5 %** en juin 2023, **après +5,1 % le mois précédent**. **Cette nouvelle baisse de l'inflation serait due au repli des prix de l'énergie** (notamment lié à la nouvelle baisse sur un an des prix des produits pétroliers du fait de leur hausse mensuelle moins forte que celle observée en juin 2022) **et au ralentissement des prix de l'alimentation (+13,6 % après +14,3%)**.

Sur un mois, les prix à la consommation augmenteraient de 0,2 % en juin 2023, après -0,1 % en mai. Les prix de l'énergie rebondiraient légèrement dans le sillage des prix des produits pétroliers. Les prix des services augmenteraient à un rythme proche de celui du mois précédent et ceux des produits manufacturés resteraient quasi stables. **Les prix de l'alimentation ralentiraient pour le troisième mois consécutif**.

## Food Service Vision - Synthèse de la Revue Stratégique de conjoncture #15 (en PJ)

Ce trimestre a été marqué par :

- Le trimestre a été en partie porté par une bonne reprise de la dynamique touristique et des flux professionnels
- Mais les arbitrages des consommateurs se sont fortement renforcés ce trimestre
- Tous les segments de la restauration connaissent une croissance en valeur par rapport à l'année dernière
- La croissance du chiffre d'affaires de la restauration commerciale est presque totalement le fait de l'inflation.
- On mesure une polarisation qui s'accroît entre des convives qui consomment de plus en plus hors domicile et des consommateurs qui consomment de moins en moins. Ceux qui sont le plus allés au restaurant sont les plus jeunes, les plus actifs et les plus urbains indépendamment de leur CSP.
- Enfin, malgré un début de ralentissement de l'inflation, les modèles économiques des opérateurs, même chez eux qui enregistrent de belles dynamiques de CA, sont durablement touchés

**Nous avons eu la chance de pouvoir interviewer Jean Daniel Levy, directeur délégué de Harris Interactive, dans le cadre de la réalisation de cette nouvelle édition.**