



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



Infolettre des métiers de bouche BFC N°5 - Janvier 2022

Les tendances

Boucherie : Meat@ppli

L'Institut de l'Élevage, l'INRAE et l'Institut Pascal ont développé une application mobile, Meat@ppli, "permettant d'estimer en temps réel, la quantité de gras d'une pièce de viande bovine ou d'une carcasse, à partir d'une photo réalisée avec le smartphone".

En savoir plus, [cliquez-moi !](#)



Progression de la consommation de produits responsables

Les résultats du baromètre Max Havelaar de la transition alimentaire [*], réalisé par OpinionWay, révèlent qu'avec la sortie de la crise sanitaire liée au Covid-19, "le retour de la consommation favorise la progression de la consommation de produits responsables" :

90 % des Français achètent au moins un type de produit alimentaire responsable au moins une fois par mois, et 66 % au moins une fois par semaine.

53 % achètent chaque semaine des produits Made in France et 43 % des produits locaux, un quart des répondants choisissant des produits sans ou limitant les emballages. Par rapport à l'année dernière, ils déclarent en consommer davantage, et atteignent des scores identiques voire supérieurs à l'avant crise.

59 % des Français estiment que les entreprises alimentaires sont prêtes à réaliser des changements environnementaux, sociaux et solidaires (+ 6 %).

Ils considèrent en grande majorité qu'il est plus facile de consommer responsable à domicile qu'au restaurant. Pourtant, ceci constitue une attente forte de la part des Français, qui sont 81 % à attendre ce type de démarche des restaurateurs, car cela est notamment un gage de confiance et assure d'une qualité supérieure de la nourriture. 86 % jugent important que ceux-ci proposent des produits locaux et 79 % qu'ils communiquent sur la provenance et la qualité des aliments au menu.

En savoir plus, [ici](#)



Toujours plus de snacking

Une étude menée par CHD Expert, révèle que le marché du snacking a été moins impacté par la crise sanitaire que celui de la restauration à table. Il enregistre un chiffre d'affaires de 16,47 milliards d'euros en 2020, et affiche une évolution positive pour 2021 malgré les restrictions sanitaires.

Le nombre d'unités de ventes est en progression : 48 800 unités en 2021, contre 44 000 en 2019, et le panier moyen a augmenté de 10,3 % par rapport à 2019.

En 2020, le sandwich a regagné des parts de marché pour repasser en tête des ventes devant le burger, qui perd 8 % mais poursuit sa croissance, notamment en livraison.

L'offre de snacking se développe et monte en gamme, pour s'orienter davantage vers la tendance "gourmet", associée à des produits plus qualitatifs, répondant aux attentes de diététique, de transparence, de qualité et de produits de saison formulées par les consommateurs. Elle s'ouvre également à des spécialités internationales (tacos, poke bowls...).

Les instants de consommation hors-domicile sont plus fréquents (6 à 7 collations par jour), avec un retour en force du petit-déjeuner, pris régulièrement à l'extérieur pour 13 % des Français. Le marché du snacking peine à se lancer en consommation sur place pour le dîner, mais est fortement à la hausse en livraison. 45 % des Français apportent leur repas sur leur lieu de travail le midi (+ 26 % par rapport à 2010).

La crise sanitaire a fortement accéléré la digitalisation du snacking et le phénomène des "dark kitchen". Les restaurants traditionnels se sont également tournés vers la livraison et le click and collect. A l'avenir, le snacking devrait être de plus en plus intégré à leur carte, rendant plus floue la frontière avec la restauration rapide pour aboutir à des restaurants hybrides.

En savoir plus, [cliquez-moi](#)



Rebond du commerce en 2021 [INSEE]

En 2021, l'activité des commerces connaît un rebond, notamment dans le commerce de détail (+ 9,8 %). On constate notamment une progression de + 8,8 % dans l'alimentaire en magasin spécialisé. La hausse est en effet constatée chez les poissonniers (+ 17,7 %), les bouchers-charcutiers (mais plus modérément qu'en 2020) et chez les boulangers-pâtisseries-confiseurs (+ 30 %, après la chute de 17,6 % constatée en 2020).

En savoir plus, [cliquez-moi](#)



Les artisans des métiers de bouche voient leurs ventes bondir en 2021

Les résultats du premier baromètre exclusif des ventes de produits frais traditionnels, établi par Iri pour LSA soulignent que les artisans des métiers de bouche, affichent en 2021 des performances encore plus positives qu'en 2020 (+ 22,7 % pour les ventes depuis le début de l'année).

- 5,59 Mds€ de chiffre d'affaires (CA) en boucherie-charcuterie avec une progression de 14 % sur un an (contre 9,41 Mds€ pour les grandes surfaces alimentaires [GSA]),
- 9,17 Mds€ de CA en boulangerie-pâtisserie avec une progression de + 26,4 % sur un an (contre 2,85 Mds€ et 5,2 % de progression en GSA)
- 0,97 Md€ de CA en poissonnerie avec une progression record de + 32,7 % sur un an (contre 2,29 Md€ mais seulement + 7,5 % en GSA).

En savoir plus, [ici](#)



Les rappels réglementaires

Petits producteurs indépendants de boissons alcooliques

Quatre règlements d'exécution se rapportant aux petits producteurs indépendants de boissons alcooliques sont parus au Journal officiel de l'Union européenne du 20 décembre. Applicables au 1^{er} janvier 2022, ils concernent respectivement :

- Le code du certificat d'accise, [cliquez-moi](#)
- Les notes explicatives du document d'accompagnement simplifié pour les petits producteurs indépendants certifiés et autocertifiés de boissons alcooliques, [cliquez-moi](#)
- L'identification, dans le document administratif électronique, des petits producteurs indépendants certifiés et autocertifiés de boissons alcooliques, [cliquez-moi](#)
- La certification et l'autocertification des petits producteurs indépendants de boissons alcooliques aux fins de l'application de l'accise, [cliquez-moi](#)



Les aides financières

Restaurateurs indépendants sans salarié : une subvention pour prévenir les risques professionnels

pour protéger la santé des restaurateurs indépendants sans salarié, l'Assurance Maladie - Risques professionnels propose la subvention "Prévention Restaurateurs Indépendants".

L'entreprise (codes NAF : 5610A, 5610B et 5610C) pourra bénéficier de la subvention "Prévention Restaurateurs Indépendants" à hauteur de 50 % de l'investissement hors taxes réalisé par le travailleur indépendant pour les achats d'équipements réalisés à partir du 15 mars 2021. Le montant de la subvention accordée est plafonné à 2.000€.

Les équipements concernés par la subvention : plan de cuisson électrique ; table, meuble avec soubassements réfrigérés ; polycuiseur ; lave-vaisselle à capot ; four mixte.

En savoir plus, [ici](#)



Les accompagnements

Besoin d'information ou d'accompagnement en hygiène, traçabilité, plan de maîtrise sanitaire...



Vos interlocutrices :

Bourgogne :	Carine Bonhomme-Arnault	03 80 63 13 47	carnault@artisanat-bfc.fr
Doubs et Haute-Saône :	Patricia Giroud	03 81 21 35 22	pgiroud@artisanat-bfc.fr
Territoire de Belfort et Haute-Saône :	Isabelle Ziegler	03 81 21 35 37	iziegler@artisanat-bfc.fr

Agenda des manifestations



Retrouvez nous sur notre stand et participez à nos conférences

- Dimanche 20 mars à 15h : " Alimentation des seniors : proposez des produits et des services adaptés "
- Le lundi 21 mars à 11h30 : « Améliorer sa présence sur le web »
- Le lundi 21 mars à 14h30 : « Réfléchir ses emballages »

Téléchargez votre badge gratuit [cliquez-moi](#)

Les 7 et 8 avril au parc des expositions de Dijon : " Salon des Séniors"

Artisans de l'alimentaire de Côte-d'Or, venez exposer sur notre stand ou participez à nos ateliers. En savoir plus [ici](#)

Renseignements : Carine Bonhomme-Arnault - 03.80.63.13.47 - [Mail](#)



Agenda des formations

Bonne nouvelle : doublement du crédit d'impôt pour la formation

Vous êtes chef d'entreprise et vous souhaitez acquérir de nouvelles compétences ? Vous pouvez bénéficier d'un avantage fiscal prenant la forme d'un crédit d'impôt sur vos dépenses de formation.

La loi de Finances pour 2022 prévoit de doubler le montant de ce crédit d'impôt pour les dirigeants. En savoir plus [ici](#)



Formation hygiène et allergènes (Renouvellement des connaissances tout métier de bouche)

Lundi 24 janvier en **Visioconférence**

Lundi 14 mars à **Auxerre**

Informations et inscriptions : [Cliquez-moi !](#)

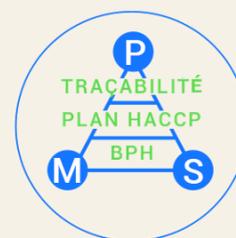


Formation Plan de Maîtrise Sanitaire

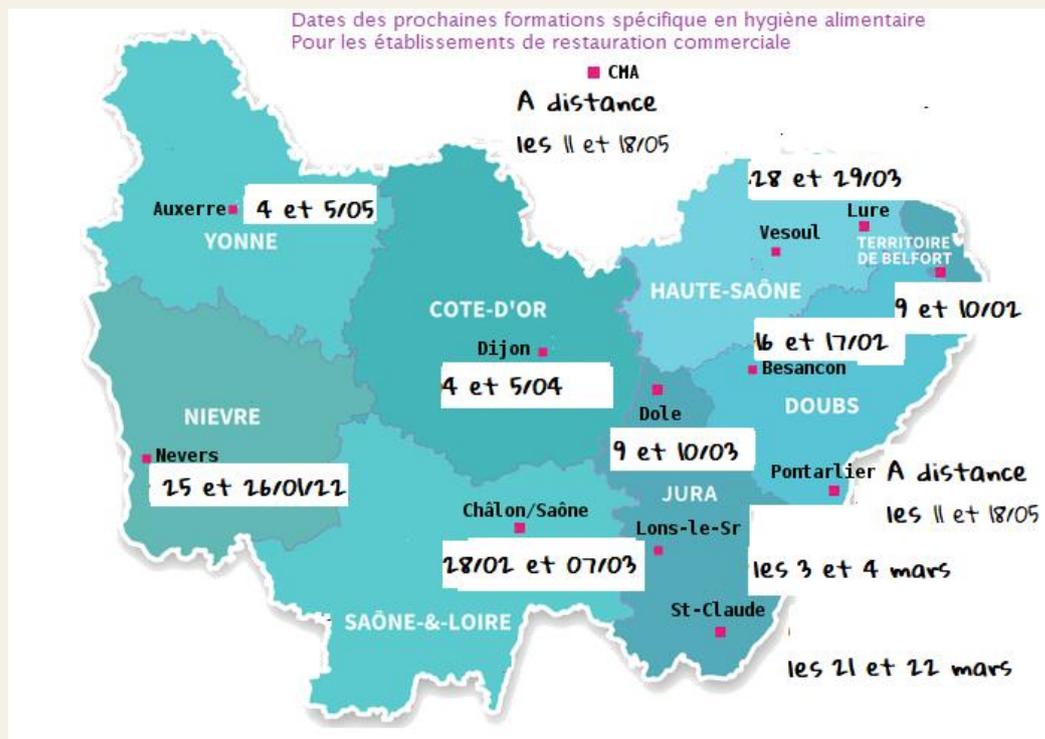
Lundi 7 février à **Dijon**

Lundi 28 mars à **en visioconférence**

Informations et inscriptions : [Cliquez-moi !](#)



Formation spécifique en matière d'hygiène pour les activités de restauration



Informations et inscriptions : [Cliquez-moi !](#)



N'hésitez pas à contacter votre organisation professionnelle départementale

Toutes les coordonnées en cliquant [ici](#)



Ce programme est financé par le Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté