

Actualités consommation



« Dark kitchens » : l'essor des restaurants fantômes

Le couvre-feu, les confinements et la fermeture des restaurants ont conduit les Français à recourir à la livraison de repas à domicile, un service qui a permis à certains restaurateurs de maintenir une activité. Mais cela a également engendré une accélération du phénomène des « dark kitchens », notamment en région parisienne. Des cuisines « fantômes », sans salle, ni service, entièrement tournée vers la livraison. Ce concept venu des États-Unis s'est développé dans le sillage des plateformes de livraison comme *Deliveroo* ou *Uber Eats*. Il en existerait près de 4 500 en France selon le reportage d'Envoyé spécial diffusé le 22 avril dernier. Et elles sont en augmentation constante.

Certains chefs, qui possèdent déjà un ou plusieurs restaurants, se sont lancés dans cette nouvelle activité pour couvrir le paiement des salaires et charges fixes. Ils ont élaboré des recettes et pensé des emballages spécifiques pour la livraison, afin que les plats restent savoureux et les plus présentables possible à l'arrivée. Le partenariat avec les applications de livraison ont même permis à certains de développer leur affaire. En banlieue parisienne, *Deliveroo* a poussé le concept à l'extrême en implantant des hangars qui hébergent des laboratoires de cuisine équipés et des cuisiniers de vrais restaurants. Ce système constitue une quasi-industrialisation de la cuisine en livraison, avec des hordes de livreurs qui font la queue pour récupérer les commandes, et représente une opportunité pour certains restaurateurs qui se développent plus rapidement qu'avant la crise sanitaire. Mais c'est avant tout un business très rentable pour *Deliveroo* qui prélève 35 % de commissions via ces « dark kitchens » (contre 30 % en livraison classique). C'est l'une des applications les plus gourmandes. Elle n'a d'ailleurs rendu ses hangars accessibles qu'aux marques qui font le plus gros volume de vente. Mais revers de la médaille, l'efficacité maximale est recherchée à tout prix, avec une optimisation de la logistique et une pression du chronomètre qui pèse sur les salariés. Pour que les plats arrivent chauds, ils doivent être préparés le plus vite possible et livrés en un temps record.

Par ailleurs, la plupart des « dark kitchens » appartiennent à des marques virtuelles, sans existence physique. Plusieurs d'entre elles peuvent même cohabiter dans une même cuisine, avec une seule brigade. Les plats qui y sont préparés sont souvent bon marché et rapides à réaliser, plus proches de la malbouffe que de la gastronomie. L'objectif est de gaspiller le moins possible et d'optimiser les coûts, en cuisinant beaucoup de recettes avec peu d'ingrédients.

Tous les restaurateurs ne voient pas ce concept d'un très bon œil, craignant une uniformisation des goûts et une standardisation de la cuisine. Certains chefs tiennent à garder la main sur le tempo de la cuisine et de la livraison, en s'adaptant. Le client doit ainsi commander la veille pour être livré le lendemain, ce qui permet aux cuisiniers de travailler dans de bonnes conditions, avec des produits de qualité sans chercher la performance. A Paris, des restaurateurs se sont réunis en collectif pour défendre leur vision de la gastronomie. Ils craignent en outre que ce nouveau système conforte le consommateur à rester chez lui, ce qui contribuerait à vider les restaurants traditionnels.

Et du côté du consommateur, il est difficile d'y voir clair. La plupart du temps, il commande via l'application sans savoir que son plat provient d'une « dark kitchen ». Le concept interroge aussi sur la dimension sociale et culturelle propre aux restaurants physiques, dont l'accueil et l'atmosphère chaleureux ne sauraient être remplacés par des plats en barquettes consommés chez soi...

A retenir :

- Les dark kitchens sont des cuisines entièrement tournées vers la livraison
- Le concept permet aux restaurateurs de maintenir leur activité, voire de la développer grâce au partenariat noué avec les plateformes de livraison comme *Deliveroo* ou *Uber Eats*
- *Deliveroo* a implanté des hangars en région parisienne pour héberger à grande échelle les cuisines de plusieurs restaurants. Une façon d'optimiser les coûts et le service en livrant toujours plus vite
- Certains chefs rejettent ce concept, craignant une standardisation de la cuisine et préférant gérer eux-mêmes la logistique
- De leur côté, les consommateurs n'ont pas toujours conscience que leur plat commandé via une application provient d'une « dark kitchen ».

Les insectes débarquent dans nos assiettes !

Le 4 mai dernier, les Etats membres de l'Union européenne (UE) ont approuvé la proposition de la Commission européenne autorisant l'utilisation de vers de farine jaunes séchés comme « nouvel aliment ». C'est la première fois qu'un insecte fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché en tant qu'aliment. C'est le Français *Agronutris*, un des pionniers mondiaux du secteur des insectes alimentaires, qui a décroché cette autorisation. Et à ce jour, onze autres demandes similaires sont en cours d'examen par l'EFSA (l'Autorité européenne de sécurité des aliments). Les grillons et les sauterelles font partie des potentiels futurs élus de nos assiettes.

La Commission rappelle que « des millions de personnes consomment déjà des insectes chaque jour ». Cette décision ouvre des perspectives inédites et devrait permettre à l'UE d'aller vers un système alimentaire plus durable, par exemple en remplacement du soja pour l'alimentation des animaux d'élevage. Mais ce sont aussi des aliments sources de protéines qui pourraient se substituer à la viande pour nous aider à en réduire notre consommation. Il reste à convaincre les consommateurs d'aller vers ces nouvelles habitudes alimentaires. L'enjeu pour les industriels va être de développer des produits adaptés à leurs attentes.

A noter qu'en Europe, il est déjà possible de trouver des insectes entiers destinés à la consommation humaine dans certaines épiceries bio. Cela résulte d'un imbroglio juridique, certains Etats membres ne sachant pas s'ils tombaient ou non dans le champ du règlement sur les nouveaux aliments. Ces produits se sont donc retrouvés en rayon avant l'autorisation officielle de Bruxelles.

Bientôt un Toxicode pour les produits ménagers

Une nouvelle étiquette va probablement voir le jour. Le gouvernement souhaite en effet mettre en place un nouveau label pour l'étiquetage des produits ménagers, jugé trop complexe par la ministre de la Transition écologique, Barbara Pompili. Selon les chiffres du ministère, les Français achètent plus d'un milliard de produits ménagers par an ; il faudrait qu'ils puissent savoir en un coup d'œil si le produit nécessite des précautions d'utilisation.

Annoncé le 7 mai dernier par la ministre, le Toxicode sera un label calqué sur le modèle du Nutriscore, avec un code couleur allant du rouge au vert, et visant à évaluer la nocivité des produits pour la santé et l'environnement. Tous les produits de nettoyage pourraient être concernés. Pour l'heure, Barbara Pompili annonce que cet étiquetage sera rendu obligatoire à compter de 2022, tout en précisant que « l'idée est d'aboutir dans un premier temps sur un affichage volontaire ». Or c'est ce qui inquiète les associations de consommateurs. Pour rappel, le Nutriscore n'est pas obligatoire (car la réglementation européenne ne le permet pas), c'est pourquoi on ne le trouve généralement pas sur les produits les plus gras, salés et sucrés... Il est à craindre qu'il en soit de même avec le Toxicode, qui ne sera sans doute pas apposé sur les produits les plus dangereux...

De son côté, l'Association française des industries de la détergence (Afish) n'a pas souhaité s'exprimer, étant tenue à un devoir de réserve car elle participe avec d'autres professionnels du secteur aux travaux du Conseil National de la Consommation qui visent à améliorer la lisibilité des étiquettes des produits d'hygiène et d'entretien. Elle affirme toutefois que l'information des consommateurs est « un sujet prioritaire ».

A noter que les experts du centre d'essais de l'INC (Institut national de la consommation) ont déjà mis au point un Ménag'Score, utilisé pour de nombreux produits. Il repose sur une évaluation toxicologique du risque pour la santé et l'environnement, lui aussi inspiré du Nutriscore avec un système de couleurs allant du vert (produits classés A, les moins toxiques) au rouge (produits classés E, les plus toxiques).

Réouverture des commerces : les magasins croulent sous les stocks

Certaines enseignes sont fermées depuis près de trois mois. C'est le cas des 25 000 commerces implantés dans les centres commerciaux de plus de 20 000 m² et dont les portes sont closes depuis le 1^{er} février. Les autres sont fermés depuis le 3 avril, mais le constat est le même partout : les magasins ont des surstocks, en particulier dans le secteur de l'habillement. Cela pousse nombre d'entre eux à proposer, dès la réouverture, des promotions attractives. L'été approchant, il faut écouler le stock de mi-saison qui ne se vendra plus d'ici un mois. Même les enseignes les moins touchées par la pandémie, comme le secteur du jouet ou du sport, ont prévu des opérations particulières, notamment sur les équipements de plein air. Emmanuel Le Roch, le délégué général de Procos, qui représente de grandes enseignes du commerce spécialisé, analyse la situation dans le journal *Le Figaro* : « Nous rouvrons cette année le 19 mai. C'est plus tard que l'année dernière (...). Et une partie des magasins a fermé plus tôt. La situation est donc plus difficile qu'à l'issue du premier confinement. Pour les enseignes, pouvoir écouler les stocks avant que les Français partent en vacances sera capital. »

D'autres commerces en revanche ne souhaitent pas brader leur collection dès l'ouverture. C'est notamment le cas chez les indépendants, qui sont nombreux à réclamer un décalage des soldes d'été pour pouvoir écouler plus longtemps leur stock à marge pleine. Les soldes sont pour le moment prévues au 23 juin 2021 mais la question est sur la table et le Gouvernement va devoir trancher. Or les intérêts des commerçants sont divergents. D'un côté, les grandes enseignes et centres commerciaux veulent relancer au plus vite l'activité et écouler leurs stocks rapidement pour reconstituer leur trésorerie, craignant qu'un décalage ne retarde l'arrivée des nouvelles collections pour l'automne-hiver dans les boutiques. De l'autre, la Fédération nationale de l'habillement, qui regroupe les commerçants indépendants de centre-ville, demande un décalage des soldes de l'ordre de trois semaines (avec un démarrage fixé au 15 juillet). « Il faut nous laisser le temps de vendre nos collections au prix juste. »

Le ministre des PME, Alain Griset, a assuré qu'une décision serait prise à la fin du mois.

À voir à la télévision et sur Internet

Le dessous des cartes - 5G : une guerre froide sino-américaine

Magazine – **Samedi 22 mai 2021** à 19h30 sur Arte

Outre l'augmentation de nos débits de communication, elle inaugure surtout l'ère du « tout-connecté » : appareils électroménagers, hôpitaux, voitures automatisées, smart cities.

Phobies, anxiété, stress... les promesses des nouvelles thérapies

Magazine – **Mardi 25 mai 2021** à 21h05 sur France 5

Les traitements et techniques issus de la famille des thérapies brèves rencontrent un succès grandissant en France. Leur objectif : faire disparaître les symptômes handicapants en un minimum de temps.

Envoyé spécial

Magazine – **Jeudi 27 mai 2021** à 21h05 sur France 2

Au sommaire : « Ma vie au soleil ». Et si la crise sanitaire était l'occasion de changer de vie ? Cathy et Laurent ont vendu leur maison en Normandie et tout quitté pour s'installer à Fuerteventura, aux Canaries.

