

# FRANCE

## Éolien en mer : le gouvernement remanie ses appels d'offres géants

**Énergie.** Les appels d'offres de l'État pour des parcs marins sont confirmés. Mais ils sont remaniés et font peser une incertitude quant à leur attribution avant l'élection présidentielle.

● André Thomas

Le gouvernement a révélé mercredi au quotidien Les Échos les grandes lignes des prochains appels d'offres (AO) qu'il entend lancer dans la foulée de la troisième programmation pluriannuelle de l'énergie (PPE3), annoncée le 13 février. Ces annonces étaient très attendues par les fabricants d'éoliennes marines à Saint-Nazaire, Cherbourg et au Havre, qui souffrent des attermoissements politiques.

La grande nouveauté, annoncée par la ministre de l'Énergie Maud Brégeon, est la fusion des appels d'offres AO 9 et AO 10. L'AO 9, d'un total de 2,5 GW, comportait l'extension des trois parcs d'éoliennes flottantes déjà prévus en Bretagne sud (où il est controversé), en Méditerranée ainsi qu'au large d'Oléron (ce dernier ayant été abandonné entre-temps).

### Priorité aux fournisseurs européens sur la Chine

L'AO 10, d'un total de 8 à 9 GW, comportait des zones d'implantation en Manche, en Bretagne nord-ouest, dans le golfe de Gascogne et dans le golfe du Lion. Ceci avec la moitié de la puissance confiée à des éoliennes flottantes, plus éloignées des côtes mais plus chères à construire et à raccorder.

Fusionnés, ces AO seraient constitués de dix lots, pour une puissance cumulée de 10 gigawatts (GW) soit l'équivalent de vingt fois un parc tel que celui de Saint-Brieuc ou de Saint-Nazaire. Ou encore, l'équivalent, en capacité théorique (indépendamment de la régularité du vent) de dix réacteurs nucléaires.



Les parcs éoliens tels que celui de l'île d'Yeu et Noirmoutier (Vendée) devraient se multiplier le long des côtes françaises.

PHOTO : FRANK DUBRAY, OUEST FRANCE

Les quatre parcs déjà existants au large des côtes françaises totalisent 2 GW. Et ceux qui sont en cours de création atteignent 5,6 GW.

Le gouvernement annonce également vouloir inscrire, dans les appels d'offres, une priorité aux approvisionnements européens. La clause n'a rien de virtuel, car les éoliennes marines de construction chinoise font déjà leur apparition en Europe, déstabilisant les constructeurs du Vieux Continent tels que Siemens-Gamesa, GE (tous deux présents en France) ou Vestas.

Les milliards d'euros d'investissements à venir devraient donc non seulement faire l'affaire des usines d'éoliennes françaises, ainsi que des Chantiers de l'Atlantique à Saint-Nazaire, qui fournissent des sous-stations de raccordement valant le prix de paquebots, mais aussi stimuler la création d'une nouvelle usine dédiée aux câbles sous-marins, qui fait défaut en France.

Le prix minimum de l'électricité garanti aux futurs exploitants sera « inférieur à 100 € le mégawattheure ». C'est un montant plus élevé que celui accordé à TotalEnergies dans la Manche, qui avait été retenu à 66 € le mégawattheure, soit un peu moins que le prix de revient de l'électricité produite par les centrales nucléaires existantes d'EDF. Le renchérissement du prix garanti indiqué par Maud Brégeon résulte des coûts de construction et d'installation plus élevés.

Au Syndicat des énergies renouvelables, ces annonces sont reçues positivement, mais on espère que la fusion des AO 9 et 10 ne ralentira pas la procédure, avant que la campagne présidentielle n'enlève à nouveau, au moins pour un temps, l'essor des énergies vertes.

## Le snacking séduit les Français

● Mathilde Golla et Claire Robin

« Le snacking se développe sous toutes ses formes, dans toutes les restaurations et toutes les recettes », estime Nicolas Nouchi, fondateur du cabinet Strateg'eat, à l'ouverture du Snack Show, salon dédié à la restauration rapide, organisé les 1<sup>er</sup> et 2 avril à Paris. Un engouement qui s'explique par le souhait des Français de « manger toujours plus vite » et des innovations.

Dans un secteur de la restauration fragilisé, le nombre de chaînes différentes est passé en France de 494 à 527 en un an, selon Circana Foodservice. Quant au panier moyen, il a progressé de 5 % (à 13,40 €) en restauration rapide et de plus de 30 % (à 9,52 €) en boulangerie. Pour un chiffre d'affaires total de 20,6 milliards d'euros l'an dernier, en légère hausse.

« Le snacking explose dans les boulangeries », confirme Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la boulangerie. On y trouve désormais « des sandwichs à la coupe, au pain noir, des focaccias, des croque-monsieur avec différents pains... et les boulangeries sont de plus en plus nombreuses à rester ouvertes entre midi et 14 h, même dans les petites villes. » Ces produits occupent désormais de 10 % à 60 % de leurs ventes.

« Quel que soit le circuit – supermarché, boulangerie, restauration rapide – le consommateur recherche un rapport qualité-prix-satiété », souligne Nicolas Nouchi. Les



**Les boulangeries sont de plus en plus nombreuses à rester ouvertes entre midi et 14h, même dans les petites villes.**

DOMINIQUE ANRACT, PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE



Les boulangeries sont de plus en plus nombreuses à proposer du snacking.

PHOTO : MATHIEU PATTIER, ARCHIVES OF

plats copieux, comme la pizza, le burger, le kebab ou le sandwich, demeurent les favoris. Le « crusty », ce plat d'inspiration thaïlandaise à base de poulet croustillant, de riz et de beaucoup de sauce, dernière star des réseaux sociaux, séduit, tout comme ses versions au fromage et déclinaisons végétariennes.

**« Il faut que les restaurateurs s'adaptent »**

Les pâtes aussi ont les faveurs des Français, notamment les « pasta box » de Sodebo. Le groupe vendéen, roi du snacking en supermarché avec ses salades et sandwichs, propose des innovations inspirées de cuisines du monde (salade asiatique au bœuf, la box riz rougail saucisse...) et de nouveaux produits sans viande ni poisson.

Les alternatives végétales continuent de plaire. « Le lait végétal fait fureur, porté par les coffee shops », avance Nicolas Nouchi. « Les gens vont revenir au restaurant, pour des formules rapides et très accessibles », prédit l'expert. Il cite les bouillons, ces restaurants qui servent des repas traditionnels, rapidement, à prix abordables. « Mais il faut que les restaurateurs s'adaptent aux nouvelles tendances. »

Jeudi 2 avril

40%

en Tickets E.Leclerc avec la Carte\*

SUR LA COLORATION

Être de mère avec votre budget !

TOUT CE QUI COMPTE POUR VOUS EXISTE À PRIX E.LECLERC

GALEC - 26 Quai Marcel Boyer - 94200 Ivry-sur-Seine - 642 007 991 RCS Créteil.

\*Carte E.Leclerc 100 % gratuite et disponible immédiatement. Offre en Tickets E.Leclerc non cumulable avec des produits de la même gamme bénéficiant d'un autre « Ticket E.Leclerc » ou d'une autre promotion. Bon d'achat réservé aux porteurs de la Carte E.Leclerc, sur présentation en caisse de la Carte E.Leclerc et valable dès le lendemain de son obtention, cumulable sur la Carte E.Leclerc et utilisable sur tous les produits de l'ensemble des centres E.Leclerc participant au programme de fidélité. Les offres bénéficiant d'un Ticket E.Leclerc sont limitées à 15 produits par foyer par opération. Offre réservée à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins généralement constatés pour une consommation personnelle. Offre interdite à la revente. Pour connaître la liste des magasins et des Drives participants, la date et les modalités, appelez : ALLO E.Leclerc ☎ N°Cristal 09 69 32 42 52 du lundi au samedi de 9h à 19h.