



Revue de presse

Semaine du 4 au 10 mars 2023



A NE PAS MANQUER

SALON

Salon de l'agriculture : les 10 actus de l'agroalimentaire à retenir

LES MARCHES 06/03/2023

Le salon international de l'agriculture 2023 a fermé ses portes le 5 mars. Retrouvez ici les dix informations essentielles à retenir.



A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Lait bio : pourquoi la crise va se poursuivre ?

LES MARCHES 07/03/2023

A l'occasion d'une réunion au ministère de l'Agriculture le 21 février dernier, la filière laitière biologique a alerté les pouvoirs publics sur la crise actuelle mais également sur le risque de destruction de valeur à moyen terme.

Réchauffement climatique: l'alimentation pourrait causer une hausse de près de 1°C d'ici à 2100

BFM TV 06/03/2023

Le système alimentaire pourrait à lui seul réchauffer le climat de près de 1°C d'ici à 2100, mais un régime plus sain et d'autres mesures permettraient d'en éviter une bonne partie, selon une étude publiée lundi.

RESTAURATION COMMERCIALE

Les jeunes, « fer de lance » en matière d'écoresponsabilité et de numérique au restaurant

BRA RESTAURATION 09/03/2023

Le 7 mars, Food Hotel Tech Paris dévoilait les résultats d'un sondage réalisé par Food Service Vision autour de l'écoresponsabilité et du numérique dans la restauration. Il révèle qu'en France, 56% des consommateurs sont prêts à dépenser plus dans un restaurant éco-responsable. Ce chiffre grimpe à 66% chez les 24/35 ans interrogés. Ces derniers étaient principalement des hommes (59%) venant de villes de 20 000 à 100 000 habitants (62%).

Un nouveau guide des tendances en restauration signé METRO

SNACKING 8/03/2023

METRO France propose un nouveau guide en ligne gratuit qui recense les tendances à venir de l'alimentaire et de la restauration. De quoi permettre aux professionnels du secteur de se mettre à la page.

RESTAURATION COLLECTIVE

Sia 2023 , inflation : comment les cantines peuvent conserver un approvisionnement français ?

LES MARCHES 09/03/2023

Une table ronde au salon de l'agriculture sur la souveraineté alimentaire en restauration collective a mêlé les réflexions de Restau'Co, du SNRC, du GECO FOOD SERVICE et de la CGF et du monde agricole

Locale, bio et sociale : en immersion dans la cantine du futur !

LE PARISIEN 08/03/2023 (article réservé abonnés)

Entreprise francilienne sociale et engagée, les Marmites Volantes développe depuis dix ans un modèle économique et écologique de restauration scolaire. Nous avons suivi le parcours d'une carotte bio, de sa production dans l'Oise jusqu'à dans les assiettes d'une école en région parisienne.

FoodPrint, la start-up qui veut décarboner la restauration collective

LES ECHOS 07/03/2023

Née sur le campus de l'université de Grenoble en juin 2022, elle offre un service de calcul de bilan carbone pour les plats de la restauration collective. Forte d'un premier test concluant dans une cantine de Veolia, la jeune entreprise cherche à se déployer plus largement.

Bel intègre les produits Materne dans son offre RHF

NEORESTAURTION 09/03/2023

Conséquence directe du rachat l'année dernière de l'intégralité du capital de Mont Blanc-Materne, le Groupe Bel propose désormais à la restauration une offre élargie autour du fruit.

