



Revue de presse

Semaine du 27 octobre au 3 novembre 2023

A NE PAS MANQUER

Zepros Resto n°108 daté Novembre 2023 est paru !

- Thierry Marx aux côtés des acteurs du secteurs p8
- Le Smahrt prépara sa 8eme édition p10
- Interview de Catherie Querard, Vide -présidente du GHR p22
- Restau'Co donne rendez-vous le 5 juin p30

Une nouvelle identité pour votre magazine B.R.A. Tendances Restauration !

TENDANCES RESTAURATION 31/10/2023

Notre magazine « B.R.A. Tendances Restauration » évolue pour devenir « Tendances Restauration ». Un titre plus en adéquation avec notre contenu : des reportages, des enquêtes de fond, des actualités et des invités qui impulsent les tendances de la restauration d'aujourd'hui et de demain. Et si le contenu qui a fait ses preuves ne change pas fondamentalement, le magazine lui s'offre un vrai coup de frais, avec une charte graphique pimpée et une maquette qui s'inscrit résolument dans la modernité. Cette nouvelle charte graphique est le résultat de notre désir constant d'innovation et d'amélioration pour toujours mieux servir nos lecteurs. Un nouveau look à découvrir dans votre numéro de novembre.

SALON

Serbotel : comment le salon bénéficie de la dynamique CHR

REUSSIR 1/11/2023

Le salon de l'hôtellerie restauration et des métiers de bouche du Grand Ouest a connu une belle vingtième édition, dans un contexte de croissance pour la restauration hors domicile.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Volaille en France : quand l'offre peine à répondre aux attentes des consommateurs

TENDANCES RESTAURATION 2/11/2023

Une « inadéquation entre les souhaits des Français et l'offre du marché » : tel est le constat dressé par Poule et Toque qui, à l'occasion de ses 5 ans, a livré quelques chiffres concernant le marché de la volaille française et ses enjeux.

« La transformation du lait permet aux agriculteurs de se diversifier

LA TRIBUNE 2/11/2023

La société Ecalard est spécialisée dans la fourniture d'équipements pour les fabrications en boulangerie-pâtisserie, snacking et glacerie. Nicolas Ecalard, PDG de l'entreprise, nous explique comment son offre de transformation du lait permet aux exploitants agricoles de choisir la voie de la diversification.

Viande bovine : l'Allemagne va devenir exportatrice nette

LES MARCHES 31/10/2023 (article abonné)

L'Allemagne voit sa consommation de viande bovine reculer beaucoup plus vite que sa production, conséquence, le pays deviendrait exportateur net en 2024.

La production de viande décroche sous l'effet du marché et de la consommation

LA TRIBUNE 31/10/2023

La somme des difficultés devient intenable pour l'élevage, alerte la Chambre d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine. Des baisses de production inédites sont observées dans toutes les filières et une nouvelle menace sanitaire plane sur les cheptels. Si cette plongée semble favoriser la réduction de l'empreinte carbone, la consommation continue en réalité d'augmenter et la France y perd une partie de sa souveraineté alimentaire.

RESTAURATION COLLECTIVE

Quand l'IA analyse et quantifie les restes de plateaux

RESTAURATION 21 2/11/2023

Implantée sur le pôle alimentation durable du Smart Food Paris (20e), la jeune pousse Kikleo compte au moins doubler son activité sur les prochains 18 mois.

D'ici au 1er janvier 2025, la restauration collective doit diviser par 2 son gaspillage alimentaire. Ce qui ouvre un boulevard à la startup Kikleo créée en 2019. Vincent Garcia et Martin de Giraut d'Agay, ses 2 cocréateurs, ont développé une solution de reconnaissance et d'analyse de restes de plateaux en salle et de production en cuisine.

"bouillie immangeable", aliments "non-identifiables": les repas servis dans les ehpad dans le viseur

RMC 30/10/52023

Faute de personnel et par soucis d'économies, les repas servis dans les Ehpad sont souvent de piètre qualité. Et les écarts entre chaque collation sont parfois trop importants. Avec des conséquences pour la santé des résidents des maisons de retraite.

Cantines scolaires : le pari gagnant du bio sans surcoût

LA CROIX 30/10/2023 (article abonné)

Il y a cinq ans, la loi Egalim fixait l'objectif de 20 % de bio dans les cantines scolaires. Mais certaines collectivités ont décidé d'aller plus loin. Aidées par l'association Un plus bio, ces « cantines rebelles » parviennent à maintenir leurs prix, à condition de repenser de façon globale leur politique alimentaire.

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration produit 12 % du gaspillage alimentaire en France

ZEPRO 2/11/2023

L'heure des premiers bilans a sonné ! La Commission européenne a mis en place un cadre de surveillance des niveaux de déchets alimentaires des États membres, dont un des objectifs est de suivre l'évolution du gaspillage alimentaire sur leur territoire et de mesurer l'efficacité de leurs politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Envolée des défaillances, diminution des marges... L'âge d'or des fast-food est-il révolu ?

LE FIGARO 31/10/2023 (article abonné)

Le secteur affiche un nombre record de défaillances ce trimestre, selon le cabinet Altares. Derrière cette dynamique se cache une véritable polarisation du marché, entre mastodontes américains et enseignes indépendantes.



Avec Caffè Nocciola, Nespresso Professionnel surfe sur la tendance des cafés aromatisés

TENDANCES RESTAURATION 2/11/2023

Nespresso Professionnel annonce le lancement d'un nouveau café saveur noisette : Caffè Nocciola. Mélange d'arabica du Brésil et de Colombie, cette création est le fruit d'une torréfaction séparée, réalisée avec une intensité similaire pour créer une harmonie et conserver tous les arômes. La note de céréale maltée du café laisse ainsi apparaître un arôme de noisette caramélisée.

Le haché de volaille aux couteaux, une nouveauté Le Gaulois Professionnel

TENDANCES RESTAURATION 30/10/2023

Simplicité d'utilisation, gain de temps et excellent rapport qualité-prix : telles sont les promesses du nouveau haché de volaille aux couteaux signé Le Gaulois Professionnel.

L'enseigne de restaurants nippons Zuma débarque en France

TENDANCES RESTAURATION 30/10/2023

Le groupe de restaurants Zuma annonce l'ouverture, à l'été 2024 à Cannes, de sa première adresse française. Cofondé par Rainer Becker et Arjun Waney, Zuma est spécialisé dans la cuisine japonaise inspirée du style izakaya, équivalent du bistrot ou du bar à vin en France.

