



Revue de presse

Semaine du 27 avril au 3 mai 2024

A NE PAS MANQUER

SALON

Ecotable. La restauration nomade récompensée au Palmarès des Tables Engagées

SNACKING 29/04/2024

Parmi les 14 prix décernés à la restauration par Ecotable et qui viennent valoriser les engagements des uns et des autres, en bio, circuit court, locavore, zéro déchet, trois professionnels inscrits dans l'univers du "snacking" ont décroché la timbale : Sosa pour le prix du restaurant nomade, La Cuisine de Souad pour celui du restaurant végétarien et La Cuisine de Babel pour le prix du restaurant bio

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

[Spécial RSE] Les grossistes de l'alimentaire avancent en équilibre

ZEPRO 02/05/2024

Les grossistes ont connu une année 2023 en croissance, malgré un deuxième semestre poussif, d'après le baromètre Xerfi pour la Confédération des Grossistes de France (CGF). Avec des signes encourageants sur les ventes en volumes depuis trois à quatre mois.

Egalim : « Chacun doit prendre sa part », estime Agnès Pannier-Runacher

LA FRANCE AGRICOLE 29/04/2024 (réservé abonné)

Agnès Pannier-Runacher était en déplacement en Haute-Garonne ce lundi 29 avril 2024 pour parler des lois Egalim et de la rémunération des agriculteurs.

Produire et vendre localement légumes, céréales et légumineuses

LA FRANCE AGRICOLE 26/04/2024 (Réservé abonné)

Ce qui anime Fabien Legendre, agriculteur bio dans l'Essonne, c'est de pouvoir commercialiser ses productions au plus proche de son exploitation.

« Les collectivités doivent proposer un accompagnement spécifique aux agricultrices »

LE COURRIER DES MAIRES 26/04/2024 (Réservé abonné)

La maîtrise publique des terres agricoles apparaît aux yeux de plus en plus d'élus comme un moyen d'aider une partie des agriculteurs, anticiper le réchauffement climatique, préserver l'environnement ainsi que sécuriser l'approvisionnement de la restauration collective. Mais ce n'est pas tout

Les experts de l'alimentation pressent le gouvernement

LA FRANCE AGRICOLE 26/04/2024

Des chercheurs mettent la pression sur le gouvernement pour qu'il publie sa nouvelle stratégie alimentaire, bien en retard sur le calendrier initial.

RESTAURATION COLLECTIVE

Nutrition en santé et médico-social : Des pistes d'amélioration pour les repas des patients et des résidents

RESTAURATION COLLECTIVE MAI 2024

Si l'alimentation est encore loin d'être une priorité dans le vaste secteur de la santé et du médico-social, le repas et plus largement la nutrition sont des vecteurs désormais mieux pris en compte par bon nombre d'établissements. Les professionnels de la restauration collective, en lien avec d'autres acteurs des hôpitaux, cliniques ou encore Ehpad, parviennent à faire valoir leur importance, à tous les âges et pour toutes les populations, patients et résidents.

L'alimentation équilibrée pour tous au cœur du rendez-vous annuel de Restau'Co

RESTAURATION COLLECTIVE MAI 2024

Le Salon Restau'Co fera son retour pour sa 9e édition le 5 juin prochain à Paris Expo Porte de Versailles. Placé cette année sous le thème « Le challenge d'une alimentation équilibrée pour tous », il se présente une nouvelle fois comme le grand rendez-vous de la restauration collective en gestion directe.

Perceptions et attentes relatives aux cantines, côté parents et élèves

RESTAURATION COLLECTIVE MAI 2024

Le 29 mars dernier, l'Association de l'Alimentation Durable a dévoilé les résultats de son enquête, menée avec l'Ifop, autour de la perception de la cantine scolaire par les enfants et leurs parents. Ces résultats sont voués à être utilisés pour trouver des solutions afin que les enfants se mettent à apprécier la cantine pour ce qu'ils y mangent.

Le 38e Forum de la restauration publique territoriale par Agores en mai

RESTAURATION COLLECTIVE MAI 2024

Agores donne cette année rendez-vous à Fontenay-sous-Bois, en région parisienne, pour son Forum annuel et national de la restauration publique territoriale. À la fin du mois de mai, les acteurs du secteur sont attendus pour échanger sur l'actualité et les enjeux, avec les atouts mis en avant par le réseau associatif : expertise et proximité.

Tribune de Renaud Enjalbert, Klarys / EGAlim : Le digital au service des producteurs locaux et des acteurs de la restauration collective

NEORESTAURATION 29/04/2024

Alors que début avril s'est tenue au ministère de l'Agriculture la fameuse Conférence des solutions, destinée à identifier les pistes pour que les objectifs fixés par EGAlim en restauration collective puissent être tenus, Renaud Enjalbert, le CEO de Klarys, plateforme d'e-procurement pour les produits frais, apporte sa petite pierre à l'édifice. Et explique en quoi le digital peut aider à l'affaire...

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 29/04/2024

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

L'éducation à l'alimentation, ou comment apprendre en mangeant dans les cantines scolaires

LE COURRIER DES MAIRES 26/04/2024 (Réservé abonné)

Passage de sa cantine en régie publique ou non, respect de la loi EGalim ou pas, il n'y aura pas de Grand soir dans la restauration scolaire sans éveiller les enfants aux différents goûts et saveurs. De plus en plus de collectivités proposent ainsi des ateliers d'éducation à l'alimentation aux élèves, afin de continuer à apprendre « entre midi et deux. » Une politique pédagogique en passe d'être généralisée à d'autres publics ?

RESTAURATION COMMERCIALE

La Feef se penche sur les perspectives de la restauration à table

NEORESTAURATION 02/05/20224

La Fédération des entreprises et entrepreneurs de France dévoile la première infographie d'une série réalisée en collaboration avec Strateg'eat pour aider ses adhérents à mieux appréhender l'écosystème de la RHD.

Opération La tablée des chefs : les cuisines solidaires chez Interfor

HOTELLERIE RESTAURATION 29/04/2024

Dans le cadre de La Tablée des Chefs, les Cuisines Solidaires - La Relève 11ème édition, le chef étoilé et MOF Frédéric Simonin est venu chez Interfor et à échanger avec les apprentis le jeudi 28 mars. Ensuite, le jeudi 4 avril avait lieu la journée de production dans les cuisines du CFA, les apprentis ont préparé 100 plats et 100 desserts, qui ont ensuite été distribué à un centre et relais social amiénois.

[Spécial RSE] Des perspectives positives

ZEPRO 29/04/2024

Dans sa Revue stratégique de mars 2024, Food Service Vision revient sur la trajectoire de la restauration en 2023, analyse les premières données du début de 2024 et envisage la suite...

Restaurants : le label Ecotable, macaron vert en lutte éthique

LIBERATION 27/04/2024 (réservé abonné)

Provenance des produits, antigaspi, bien-être au travail... Créée en 2019, l'entreprise propose aux établissements de restauration de mesurer leur impact environnemental grâce à un audit payant. Une façon pour les professionnels de faire certifier leurs efforts en matière de développement durable.

HYGIENE-EQUIPEMENT

[Spécial RSE] L'Udinap en veille sur « les enjeux et les menaces »

ZEPRO 02/05/2024

L'Union des distributeurs non alimentaires professionnels tenait son assemblée générale le 20 mars à La Samaritaine. Celle-ci s'est déroulée dans un format volontairement court, destiné à favoriser l'échange entre les différents acteurs, et a été marquée par plusieurs interventions sur des sujets d'actualité pour la profession.

Vincent Stellan prend la présidence du Snefcca Île-de-France

LA CUISINE PRO 25/04/2024

Après de nombreuses années à la présidence du Snefcca IDF, Serge Bresin passe le flambeau à Vincent Stellan, président de la commission cuisine du Snefcca.

DEVELOPPEMENT DURABLE / DECHETS

Fin du plastique à usage unique : RFE propose une approche méthodique et des solutions pratiques

RESTAURATION 21 30/04/2024

Resto France Experts a présenté son mémento lors de ses 24 H brestoises les 20 et 21 mars derniers. Résultat de la réflexion menée depuis des mois par le groupe de travail dédié sous la houlette de Nicolas Richard Béthry (AC2R) et William Warrener (Agence Spoon) et associant des membres de RFE représentant les univers des contenants, de la laverie, du refroidissement, de la cuisson, du transport, du séchage, de la traçabilité, le mémento intitulé « Quelle ingénierie pour accompagner la transition vers les alternatives au plastique en restauration collective ? » propose une approche systématique globale pour aider les cuisines professionnelles dans leur transition vers des contenants réemployables (inox, verre, plastique) et leurs fermetures.



AU COEUR DES ENTREPRISES

Serenest impliquée dans la qualité des repas et le bien-être des convives

RESTAURATION COLLECTIVE MAI 2024

Après 8 ans d'existence, la société de restauration collective d'entreprise Serenest a connu une évolution fulgurante sur Paris et l'Île-de-France. Désormais filiale du groupe néerlandais Vermaat, elle reste néanmoins autonome dans son fonctionnement et prône la qualité et la saisonnalité.

Les menus du futur selon Unilever Food Solutions

ZEPRO 02/05/2024

Élaboré en collaboration avec 1 600 professionnels de la restauration situés dans 21 pays et plus de 250 chefs UFS, le second rapport annuel d'Unilever Food Solutions sur les tendances alimentaires, Future Menus 2024 va éclairer vos lanternes. L'enquête révèle ainsi que la génération Z est à la recherche d'un « Choc des Saveurs », caractérisé par des combinaisons de saveurs inattendues et des variations sur des plats classiques.

Développements : Peppe Pizzeria, Pitaya, Bao Family...

TENDANCES RESTAURATION 30/04/2024

Plus connu sous le nom de Peppe, Giuseppe Cutraro a inauguré le 13 avril dernier la Pizzeria Peppe Etienne Marcel, dans le 1er arrondissement parisien. Doté de 55 places à l'intérieur et d'une cinquantaine en terrasse, la Pizzeria Peppe Etienne Marcel propose les grands classiques qui ont fait la renommée de son chef, à l'instar des antipastis à partager et pizzas Margherita ou Campione del Mundo (tomates jaunes, jambon cru, provolone, mozzarella di bufala, amandes grillées et confiture de figues BIO). Il s'agit du 4e établissement ouvert par le champion du monde de pizza 2019 dans Paris intra-muros, et du 6e en Île-de-France.

Sodexo déploie son offre « Prêt à cuisiner »

NEORESTAURATION 26/04/2024

Après un galop d'essai à Rungis, le spécialiste de la restauration d'entreprise fait monter en puissance sa nouvelle solution dans l'atelier de Combs-la-Ville.

French Barclette : la raclette en version restauration rapide

HOTELLERIE RESTAURATION 30/04/2024

Houssain et Lahcen Oubairouk, deux frères de 24 ans, ont ouvert quatre établissements dans le Nord et le Pas-de-Calais en cinq ans.

Menus complets et responsables avec Proxidelice

HOTELLERIE RESTAURATION 30/04/2024

roxidelice s'engage à fournir à ses clients une sélection de 3 500 produits artisanaux bio et locaux, privilégiant le circuit-court à travers toute la France. Spécialisé dans la restauration collective, Proxidelice propose des menus complets de la première à la cinquième gamme, mettant en avant des produits sous signes officiels de qualité et de saison. Avec une approche responsable, Proxidelice accompagne ses clients dans leur transition EGALIM en proposant des menus adaptés, certifiés par des experts en nutrition.

Sain Boulangerie, boulangerie-restaurant engagée

AU COEUR DU CHR 29/04/2024

Chez Sain Boulangerie, les pains et les croissants côtoient les burgers. Anthony Courteille propose une hybridation entre boulangerie, coffee-shop et restaurant avec une ligne commune : la valorisation du travail de la terre.

3 nouveautés gourmandes par Le Gaulois Professionnel

TENDANCES RESTAURATION 29/04/2024

En ce printemps, Le Gaulois Professionnel innove et enrichit sa gamme de produits avec 3 nouveautés : le « Haché de dinde façon bouchère » (disponible depuis le mois d'avril), la « Cuisse de poulet à snacker thym citron » et la « Brochette tapas saveur barbecue » (disponibles dès cet été).

REPA : la performance d'un vrai partenaire pour le SAV

LA CUISINE PRO 29/04/2024

REPA, le spécialiste des pièces détachées pour l'Horeca, le froid ou encore la boulangerie, poursuit sa stratégie axée sur l'OEM (Original Equipment Manufacturer). Son objectif : offrir plus de sécurité, de fiabilité et de proximité à ses clients.

Comment FrenchFood Capital veut « nourrir le futur de l'alimentation »

CHALLENGES 28/04/2024

Les 2 Marmottes, Sophie Lebreuilly, La Parisienne... Le fonds d'investissement FrenchFood Capital investit entre 3 et 25 millions d'euros dans des PME de l'agroalimentaire. Avec de belles réussites.

Anne-Marie Géryl, nouvelle directrice de Bonduelle Long Life France

LSA 26/04/2024 (reserve abonné)

Anne-Marie Géryl remplace à la direction de Bonduelle Long Life France Jean-Noël Darniche nommé il y a quelques semaines directeur général de Bonduelle Fresh France

