



Revue de presse

Semaine du 25 au 31 mai 2024

A NE PAS MANQUER

Le magazine #12 de Restauration21 est en ligne !

RESTAURATION 21 27/05/2024

Le Magazine #12 de la restauration durable commerciale et collective sera disponible dans sa version 'papier' sur le Forum Agores (19-30 mai, Fontenay-sous-Bois- 94), le Salon Restau'co (5 juin Paris Expo Porte Versailles) et sur Natexpo Lyon (23-24 septembre Eurexpo).

- ✓ 2024, une année réglementaire charnière p.14
- ✓ Le don des invendus se professionnalise en restauration collective p.20
- ✓ REP emballages de la restauration; à vos déclarations!... p.24
- ✓ Cuisines professionnelles: le décret « Réemploi » s'impose à la commande publique... p.26
- ✓ Fin du plastique à usage unique: RFE propose une approche méthodique et des solutions pratiques p.27
- ✓ Meiko prêt pour la révolution du réemploi en laverie p.28

SALON

Le Lyon Street Food Festival dévoile sa programmation complète

TENDANCES RESTAURATION 30/05/2024

Le Lyon Street Food Festival revient du 13 au 16 juin, aux Grandes Locos à Lyon. Plus de 200 recettes de street food exclusives élaborées par 120 chefs étoilés, bistronomes et artisans de tous les continents seront présentées lors de cette 8e édition.

Salon Restau'Co : une journée clés en main!

ZEPRO 30/05/2024

Le rendez-vous des professionnels de la restauration collective, qui se tiendra le 5 juin à Paris Expo Porte de Versailles (hall 2.2), affichait d'ailleurs déjà complet côté exposants bien en amont de son ouverture. « Les 210 stands mis à disposition ont, en effet, été bookés en totalité par près de 160 exposants », souligne Céline Emelin, responsable communication de Restau'Co et responsable du salon. Et d'ajouter, « produits, services, pour l'amont ou l'aval de la chaîne : l'offre couvrira l'ensemble des besoins des visiteurs ».

Sirha Omnivore et le Paris Coffee Show investissent le Parc Floral !

TENDANCES RESTAURATION 28/05/2024

Du 8 au 10 septembre prochain, le Parc Floral de Paris accueillera la 19e édition du festival culinaire Sirha Omnivore, désormais rendez-vous de référence pour les chefs, artisans, producteurs du monde entier, en quête de créativité et de partage.

Trophées Restau'Co : les lauréats dévoilés

LA CUISINE PRO 27/05/2024

Comme chaque année, lors du Salon Restau'Co, les Trophées des Exposants récompensent des projets, produits, équipements ou services inédits destinés à faire évoluer ou à faciliter le travail de la filière. Les lauréats de cette 9e édition viennent d'être annoncés

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Y aura-t-il un plan d'urgence pour le soutien à la filière biologique en France ?

LA GAZETTE DES COMMUNES 30/05/2024

Réponse du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire : À l'occasion du salon international de l'agriculture 2024, le ministre chargé de l'agriculture a réaffirmé son plein engagement en faveur de l'agriculture biologique. À cet égard, des plans de soutien et de développement concernant l'ensemble de la filière ont été présentés, en complément des mesures déjà prises par le Gouvernement.

Hermé, McDonald's, Palais des thés... : ces nouveaux concepts du commerce de bouche

LES ECHOS 27/05/2024

Pierre Hermé vient d'ouvrir sa première boutique consacrée aux chocolats. Palais des thés a inauguré un Atelier du vac. Tandis que boulangeries et restaurants multiplient les déclinaisons.

Est-il vrai que 75 % du bœuf consommé dans la restauration collective est importé, comme l'affirme Jordan Bardella?

LIBERATION 24/05/2024

Lors du débat l'opposant à Gabriel Attal, le président du RN a affirmé que l'essentiel du bœuf consommé dans la restauration collective est importé. Un chiffre démenti par l'Institut de l'élevage.

RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration chaînée signe une année 2023 record en France

TENDANCES RESTAURATION 29/05/2024

Un chiffre d'affaires dépassant pour la première fois les 20 milliards d'euros, soit une croissance de 8% par rapport à 2023 : tels sont les principaux enseignements de la nouvelle Revue Chaînes dévoilée fin mai par Food Service Vision.

- **LE MONDE DU SURGELE**
- **HOTELLERIE RESTAURATION**
- **NEORESTAURATION**

Les foodtrucks ont le vent en poupe

TENDANCES RESTAURATION 29/05/2024

Les foodtrucks jouissent d'une popularité sans précédent. Telle est la conclusion de l'entreprise britannique SumUp (terminaux de paiements et logiciels de caisse) dans une étude publiée le 14 mai dernier. La fintech britannique révèle qu'à l'échelle nationale, les volumes d'affaires et d'activité du secteur ont respectivement augmenté de 30% et de 32% entre 2022 et 2024.

RESTAURATION COLLECTIVE

Compass Group France et Terrena, unis pour une filière de bœuf française

NEORESTAURATION 27/05/2024

A travers ce partenariat, les deux acteurs entendent réconcilier les enjeux de l'amont avec les besoins de la restauration sous contrat.

« T'as mangé quoi à la cantine ? » : un podcast dans les coulisses de la restauration scolaire

RESTAURATION COLLECTIVE 27/05/2024

Sodexo ouvre les portes des restaurants scolaires grâce à un podcast baptisé « T'as mangé quoi à la cantine ? », conçu en collaboration avec Mediameeting. Le but ? Redonner ses lettres de noblesse à cette restauration, combattre les idées reçues et apporter des informations. Interviews, anecdotes et reportages jalonnent chaque épisode pour que tout un chacun puisse comprendre les tenants et aboutissants du secteur. Chaque épisode se consacre à une thématique différente : provenance et sélection des produits, élaboration des recettes ou actions mises en place pour contribuer à l'éducation alimentaire des enfants.

« L'enjeu est de rétro pédaler par rapport aux pratiques alimentaires des années 60 »

LA GAZETTE DES COMMUNES 24/05/2024 (réservé abonné)

Christophe Hébert, président de l'association des professionnels de la restauration collective publique Agores, présente quelques uns des sujets qui seront débattus lors de son 38e forum annuel, du 29 au 31 mai à Fontenay-sous-Bois.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 24/05/2024

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



AU COEUR DES ENTREPRISES

Alphaform fait évoluer sa gamme Luxifood

TENDANCES RESTAURATION 30/02024

Leader français de solutions d'emballage pour les professionnels des commerces de bouche, Alphaform dévoile les nouveaux formats de sa gamme Luxifood – lancée en 2019. « Nous avons à cœur de nous adapter à tous les besoins de nos clients avec une palette large de produits écoresponsables. C'est pourquoi il était impératif de faire évoluer notre gamme Luxifood avec de nouveaux produits designs, fonctionnels et innovants », indique Arnaud Mezeray, directeur commercial d'Alphaform.

Eleni Group annonce une levée de fonds de 3 M€

TENDANCES RESTAURATION 30/02/2024

Après avoir autofinancé 15 établissements (Yaya, Bazurto, Arbela, Babille, Plantxa, Maison Kalios, Café de Luce ou encore Pouliche), Eleni Group annonce avoir ouvert son capital à hauteur de 3 M€ pour soutenir son expansion.

Uzaje simule les besoins de lavage

USINE NOUVELLE 30/05/2024 (réservé abonné)

Le spécialiste du lavage industriel de contenants réemployables lance un outil d'analyse pour la restauration commerciale et collective.

La cantine végétale Copper Branch densifie son réseau

HOTELLERIE RESTAURATION 27/05/2024

Créée en 2014 au Canada, la chaîne Copper Branch compte plus de 70 points de vente répartis entre 4 pays. La master franchise pour la France et l'Europe, acquise en 2020 par le groupe Wagram Food Service présidé par Nicolas Riché, poursuit son développement en France et ouvre à Marseille son septième restaurant après ceux d'Annecy, de Boulogne-Billancourt, de Bourgoin-Jallieu, de Clermont-Ferrand, de Nîmes et de Paris.

HappyVore veut faire fondre les scolaires

NEORESTAURATION 24/05/2024

La marque de produits végétaux lance, en même temps qu'en GMS, deux innovations au cœur coulant destinées en priorité à la restauration collective, et notamment scolaire.

L'ambitieux plan de développement de Quick

HOTELLERIE RESTAURATION 24/05/2024

Après un retour réussi en 2023, Quick annonce ses ambitions et signe Tony Parker comme nouvel ambassadeur de marque.

