



REVUE DE PRESSE

31 mai au 5 juin 2025



A NE PAS MANQUER

SALON

Les Trophées Ecotable remettent le couvert

ZE PRO 02/06/2025

Après une première édition des Trophées en 2024, Ecotable réunit de nouveau cette année les professionnels des métiers de la restauration pour explorer l'avenir de notre alimentation, avec une journée de rencontres et de festivités, lundi 23 juin au Mazette à Paris (sur invitation).

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Crise des abattoirs : que retenir du rapport de la mission parlementaire ?

LES MARCHES 02/06/2025 (article réservé)

La Commission économique de l'Assemblée nationale a lancé une mission d'information sur les problématiques économiques de l'abattage dans le contexte de réduction des cheptels. Dans leur rapport publié la semaine dernière, les députés font le constat de la fragilité du secteur et proposent 21 recommandations pour soutenir un maillon indispensable à la filière viande.

EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

Hygiène & entretien : Un nettoyage facilité et maîtrisé

RESTAURATION COLLECTIVE 05/06/2025

Le respect des règles d'hygiène, c'est l'une des bases du travail en restauration collective. Propreté et désinfection doivent s'appliquer à toutes les étapes, pour devenir indissociables du repas servi au convive, avant, pendant et après. Avec, aujourd'hui, des innovations pour en faciliter la maîtrise et gagner du temps.

Industriels du lavage : équipements et bilans d'activité

RESTAURATION COLLECTIVE 05/06/2025

L'année 2024 a été marquée par le développement continu du groupe Electrolux Professional, qui a introduit de nouveaux produits et renforcé son engagement en matière de développement durable, en intégrant des technologies de pointe et des



ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Nurishh, c'est fini !

NEORESTAURATION 03/06/2025

La nouvelle est tombée, le groupe Bel arrête la marque de substituts végétaux Nurishh et ferme l'usine qui lui était dédiée à Saint-Nazaire.

Les alternatives végétales en décrochage ?

NEORESTAURATION 02/06/2025

Selon une étude réalisée par Xerfi, la dynamique du marché de l'alimentation végétarienne et végane, qui a progressé de 5% en 2024, pourrait s'inverser d'ici 2030.



ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Le SNARR renouvelle son conseil d'administration à l'issue de son Assemblée Générale - Romain Girard réélu

TENDANCE HOTELLERIE 03/06/2025

Le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR), principal représentant du secteur de la restauration rapide, se réunissait en Assemblée générale ce mercredi 21 mai.

Paul Le Café se déploie en France

ZEPRO 03/06/2025

Après avoir ouvert 75 points de vente à l'international, Paul Le Café, accélère son développement sur le sol français avec un innovant concept de « combi-store ».

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 05/06/2025

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

Lancement d'un outil numérique pour une alimentation étudiante plus saine

RESTAURATION COLLECTIVE 05/06/2025

Un commun numérique, destiné à promouvoir une alimentation étudiante saine, durable et accessible, sera officiellement lancé par l'Université Paris Cité, en partenariat avec le Liberté Living-Lab le 17 juin prochain.

L'objectif du 100% origine France de Gérald Darmanin dans les cantines des prisons, est-il atteignable ?

LES MARCHES 04/06/2025

Le ministre de la Justice, Gérald Darmanin, a annoncé que seuls des produits français seraient proposés dans les cantines pénitentiaires d'ici 2028. Un projet difficile à envisager selon la directrice de Restau'co et compte tenu des faibles résultats des cantines carcérales sur les objectifs de la loi Egalim. Fact-checking.

