

A LA UNE

TENDANCES FOOD : LA CRAFTERISATION GAGNE NOS ASSIETTES

Retour au local, revalorisation des savoir-faire, de l'artisanat, du fait main et de la qualité des produits... la "crafterisation", ou le retour du manger tradi. Tour d'horizon de cette tendance par le planning stratégique de l'agence Australie...[Lire la suite](#)

ladn.eu

Restauration Collective - Économie et tendances



bfmtv.com

LA NOURRITURE DES FAST-FOODS MODIFIE NOS GÈNES

La nourriture servie dans les fast-foods n'est pas seulement mauvaise d'un point de vue nutritionnel, mais affecte notre système immunitaire et nos gènes, selon une étude de l'Université de Bonn...[Lire la suite](#)



syneg.org

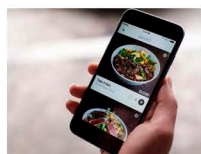
+ 2 % de croissance pour les ventes d'équipements de grandes cuisines

Quoique moins soutenue qu'en 2016, il s'agit de la 3e année consécutive de croissance. La reprise du marché se confirme...[Lire la suite](#)

restauration21.fr

Les acteurs de la restauration veulent du concret

« Alimentation responsable : comment faire des préconisations des Etats Généraux de l'Alimentation une réalité...[Lire la suite](#)



isa-conso.fr

UberEats va s'étendre à 100 villes supplémentaires dont 35 en France

Rentable dans 45 villes parmi les 200 où il est déjà actif, le service de livraison de repas devrait jouer un rôle central...[Lire la suite](#)

blog.linnovore.com

Pizza Hut & Toyota : le nouveau couple glamour de la foodtech !

Si la livraison à domicile était un blockbuster hollywoodien, la pizza en serait la star incontestée ! Avant d'être un service...[Lire la suite](#)



Restauration Collective - Innovations - Produits



lesinrocks.com

PAIN À LA SPIRULINE ET BURGER AUX INSECTES : LES CRÉATIONS DU LABORATOIRE D'INNOVATION SPACE 10 POUR RÉPONDRE À LA CRISE ALIMENTAIRE

Burgers de betterave et panais, hot dog végétarien, glace à la coriandre ou au fenouil : voici les plats du futur imaginés par Space 10, le laboratoire de recherche et d'innovation d'Ikea, en réponse aux besoins alimentaires en croissance constante. Présenté lors du festival DesignMarch à Reykjavik ce week-end, le menu de Space 10 se focalisait sur les alternatives à la viande...[Lire la suite](#)



lacuisinepro.fr

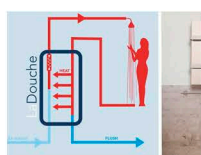
Enodis remporte le Trophée Restau'Co pour son module de cuisson lente

Arrivé premier lors des délibérations du 27 mars, Enodis France partage le podium « Équipements et hygiène » avec...[Lire la suite](#)

ladn.eu

Une startup imprime des sushis pixélisés comestibles

La startup japonaise Open Meals mise sur la numérisation de notre alimentation. Elle a attiré notre attention...[Lire la suite](#)



18h39.fr

Économisez 90 % d'énergie avec ce chauffe-eau qui récupère la chaleur de l'eau de la douche. Deux Français ont mis au point un chauffe-eau écologique, économique qui remplace un ballon d'eau chaude...[Lire la suite](#)

lacuisinepro.fr

50 tonnes de nourriture sauvées par jour: la recette de PHENIX contre le gaspillage

Depuis 2014, l'entreprise d'économie circulaire connaît une croissance rapide : elle met aujourd'hui en relation 850 magasins...[Lire la suite](#)

