



A LA UNE

10 TENDANCES EN FOOD ET FOODTECH INCONTOURNABLES

Quelles tendances en food et foodtech ? Le secteur alimentaire est en forte mutation, compte tenu de l'évolution des styles de vie, des usages dans l'alimentation, notamment chez les plus jeunes, des bouleversement des modèles de distribution et du développement de la foodtech qui changent les règles. Les acteurs du secteur agroalimentaire et leurs marques doivent s'adapter à cette transformation...[Lire la suite](#)

blog.digimind.com

Restauration Collective - Économie et tendances



leparisien.fr

CANTINES SCOLAIRES : LES REPAS BIO PAS PLUS CHERS QUE LES AUTRES

Une étude montre que, pour les collectivités, le coût d'un repas bio est de 1,80 € au lieu de 1,50 € à 2 € pour un repas classique. Du luxe, le bio dans nos cantines ? Contrairement aux idées reçues, il ne coûte pas plus cher de faire manger des aliments bio à nos enfants. A en croire le premier Observatoire de la restauration collective bio et durable du collectif Un Plus Bio...[Lire la suite](#)

neorestauracion.com



La belle année de Newrest

Newrest a réalisé 1'270 millions € de chiffre d'affaires en 2017, en progression de 13%. Le Groupe qui fait partie des leaders...[Lire la suite](#)



labourseauquotidien.fr

Elior et Sodexo à la peine : panne de croissance pour la restauration collective

Difficile de faire pire qu'Elior en ce moment. Le groupe est dans une spirale infernale de mauvaises nouvelles...[Lire la suite](#)



medium.com

Popchef - un nouveau départ

À partir du 14 novembre, Popchef ne sera plus votre fast-good quotidien à déguster seul derrière un écran...[Lire la suite](#)



grandes-cuisines.com

Sneffca, seul syndicat patronal représentatif des équipements de cuisines pro

C'est par arrêté ministériel que le Sneffca a été reconnu comme seul syndicat patronal représentatif...[Lire la suite](#)

Restauration Collective - Innovations - Produits



ladn.eu

[VIDEO] UN ROBOT-CUISINIER ÉTOILÉ

Si vous faites constamment brûler vos coquillettes et autres purée Mousline, rassurez-vous : un robot-cuisinier sachant reproduire plus de 100 recettes de grands chefs verra bientôt le jour. En cuisine, certain-es sont plus doué-es que d'autres... Préparer des plats de qualité, cela demande du temps et une certaine expertise...[Lire la suite](#)



vitaqora.com

Stockage de denrées : l'innovation au service d'une démarche durable

La durabilité est le plus souvent évoquée dans le cadre de la production agricole : pratiques agroécologiques...[Lire la suite](#)



snacking.fr

Elior Group à la table d'Awadac pour accélérer la digitalisation de ses restaurants

près le succès des tables digitales d'Awadac mises en place au printemps dernier en gare de Montpellier Saint-Roch, Elior...[Lire la suite](#)



francebleu.fr

Une société bordelaise propose une solution connectée au problème du gaspillage

La startup Check Kit présente son application Elle propose aux professionnels des métiers de bouche de mieux maîtriser...[Lire la suite](#)



maddynews.com

Le futur dans nos assiettes : viande végétale ou viande de synthèse ?

310 millions de dollars, c'est le montant investi dans Beyond Meat, 3 des leaders de la viande de substitution...[Lire la suite](#)