

**SE NOURRIR AUJOURD'HUI**  
A LA UNE  
**NOURRIR L'HUMANITÉ : UN DÉFI DE DEMAIN**

D'ici 2050, la population mondiale sera passée de 7,7 à près de 10 milliards d'êtres humains. Dans ce contexte, BpiFrance a mené une réflexion collective autour de la question « Comment nourrir l'humanité ? » dans le cadre de son projet Demain. L'objectif : mieux accompagner les entrepreneurs, anticiper les mutations de l'économie...[Lire la suite](#)

bpiFrance.fr



## Restauration Collective - Économie et tendances



vitagora.com

### LA TRANSITION ALIMENTAIRE, UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE

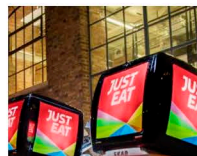
Les consommateurs, moteurs de la transition alimentaire ? L'idée s'est largement installée dans le débat, nourrie par la forte croissance de la consommation de produits bio et la défiance de plus en plus grande des consommateurs à l'égard de l'agriculture dite « conventionnelle ». Ces signaux sont-ils pour autant univoques ? Les changements en cours sont-ils suffisants pour transformer...[Lire la suite](#)



lacuisinepro.fr

### Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG : un 3e trimestre en demi-teinte

Selon l'Observatoire les ventes (France + Export) d'équipements pour la restauration hors-domicile ont progressé de 1%...[Lire la suite](#)



snacking.fr

### Livraison, ce que les Français ont commandé en 2019

L'observatoire DATAlicious by Just Eat, lié au spécialiste de la livraison, publie les résultats de son étude menée...[Lire la suite](#)



capital.fr

### Carrefour rachète dejbox pour percer dans la livraison de repas

Carrefour prend le contrôle de la start-up Dejbox. Une acquisition qui s'inscrit dans la stratégie du géant de la distribution...[Lire la suite](#)



snacking.fr

### Foodtech : Glovo lève 150 M€ pour développer le supermarché virtuel et les dark kitchens

Où s'arrêtera Glovo ? La jeune entreprise de livraison à domicile, d'origine barcelonaise, n'en finit plus de multiplier les levées...[Lire la suite](#)

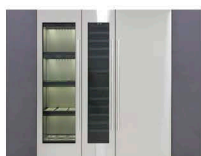
## Restauration Collective - Innovations - Produits



vitagora.com

### GASPILLAGE ALIMENTAIRE : QUELS LEVIERS EN RESTAURATION COLLECTIVE ? L'EXEMPLE DU CROUS BFC

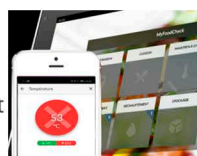
Près de 150 kg par habitant et par an : c'est le poids du gaspillage alimentaire en France selon l'ADEME (source : ADEME). Si 20kg proviennent des ordures ménagères, le restant est issu de la chaîne alimentaire hors foyer : production, distribution, restauration collective, consommation hors foyer, etc. Face à ce constat, l'Etat et des représentants de la chaîne alimentaire ont signé en 2013 le pacte...[Lire la suite](#)



snacking.fr

### Ceci n'est pas un réfrigérateur... mais un potager intérieur

La marque d'électroménager LG a mis au point un caisson permettant de cultiver son jardin à l'intérieur de la maison...[Lire la suite](#)



lacuisinepro.fr

### MyFoodCheck, une application pour contrôler les températures

La nouvelle application de JRI, MyFoodCheck permet d'automatiser les relevés de températures des aliments et de détecter...[Lire la suite](#)



bioaddict.fr

### Un nouveau cahier des charges AB pour multiplier le nombre de restaurants bio en France

A partir du 1er janvier 2020, les restaurants qui proposeront au moins 50% de produits bio pourront arborer le logo "AB"...[Lire la suite](#)



iddri.org

### JO 2024 : le village des athlètes comportera de nombreux lieux de restauration

C'est le groupement Pichet Legendre qui vient de remporter la consultation pour l'éco-quartier fluvial village des athlètes des JO 2024...[Lire la suite](#)