

A LA UNE

COVID 19 : IMPACT DE LA FERMETURE DE LA RESTAURATION

Après une année 2019 durant laquelle la croissance de l'alimentaire s'est faite surtout via la restauration commerciale (+5,5%, source IRI 360°) et les circuits alimentaires spécialisés (+7%, source IRI 360°) au détriment de la GSA, la situation se trouve totalement modifiée suite à la décision du gouvernement de fermer les établissements de restauration hors livraisons....Lire la suite

iriworldwide.com

Restauration - Économie et tendances



snacking.fr

YANNARD BOUTBOUL DU GIRA 'PROFITER DE LA CRISE POUR RÉINVENTER SON MODÈLE ÉCONOMIQUE'

la situation après crise Covid-19 ne sera plus jamais comme avant. Durant cette période inédite, les Français retrouvent le temps de se restaurer, reprennent contact avec leur assiette et le sens de l'alimentation. Dans les mutations qui vont s'opérer à vitesse grand V, le snacking sera l'un des grands gagnants avec l'explosion de la livraison notamment. Il nous donne son point de vue sur la situation...Lire la suite



Repas
Solidaires
Covid-19

restauration21.fr

Professionnels : comment soutenir l'initiative "des repas pour les soignants"

Depuis le début du confinement, les professionnels de la restauration commerciale et collective multiplient les....Lire la suite



snacking.fr

Opération #Sauvetonresto pour disposer de cash rapidement

L'heure est à la mobilisation pour se renflouer et trouver de la trésorerie dans cette période de débrayage...Lire la suite



lacuisinepro.fr

Covid-19 : fabricants, installateurs, bureaux d'études s'expriment d'une seule voix

Face au cataclysme qui s'est abattu sur le monde depuis quelques semaines, la filière cuisine pro, fortement impactée...Lire la suite



snacking.fr

Flunch mobilisé pour livrer 300 plateaux par jour aux soignants du CHU de Lille

A leur mesure, certains groupes de restauration agissent concrètement pour initier des opérations solidaires. Chez Flunch...Lire la suite

Restauration - Innovations - Produits



snacking.fr

POUR CÉDRIC GIACINTI, DG DE SUBWAY FRANCE, 'LA GAGNANTE DE CETTE CRISE, SERA LA CRÉATIVITÉ'

Pour le patron de la chaîne de sandwicherie qui compte 420 restaurants en France, la grande gagnante de cette situation de confinement, ce sera la créativité. Les plus fragiles ne résisteront pas et les réseaux qui s'en sortiront le mieux, seront ceux qui seront restés en permanence au contact de leurs franchisés....Lire la suite



lacuisinepro.fr

Labelvie lance un concept de restauration chaude

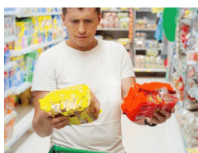
Les nouvelles générations de consommateurs veulent manger bon, sain et rapide. C'est sur ce nouveau triptyque...Lire la suite



ouest-france.fr

Des « agriculteurs solidaires des consommateurs » pour maintenir les circuits courts

Passée la sidération à l'idée de ne plus pouvoir écouler leurs produits sur les marchés, les agriculteurs en circuits courts...Lire la suite



ladn.eu

La crise sanitaire va-t-elle détruire nos efforts pour le zéro déchet ?

Règles sanitaires, méfiance envers le vrac, fermeture des commerces locaux... le mouvement zéro déchet est-il...Lire la suite



les-echos.fr

ces produits délaissés à l'heure du confinement

Les premières semaines du confinement ont été marquées par une hausse exponentielle des achats de produits de grande...Lire la suite