



© THIPIHANE CARO



© THIPIHANE CARO

PNY À L'ASSAUT DE LYON

Pour son 9^e restaurant, PNY sort de ses bases franciliennes et arrive à Lyon, avec sa proposition burger premium très travaillée, comme ses intérieurs, misant ici sur des ambiances dining chic, entre banquettes et table saumon et murs bleu nuit. Et déjà une prochaine ouverture, à Bordeaux cette fois, à la feuille de route de l'enseigne.

EHPAD

S'améliorer collectivement

Le projet Maison Gourmande & Responsable, porté par la Fédération nationale avenir et qualité de vie des personnes âgées (Fnaqpa) et Adef Résidences, avec le soutien de l'Agirc-Arrco et de l'Ademe, vient de publier la synthèse de ses résultats. Ce sont 500 établissements répartis dans toute la France, soit 7 % du secteur, qui ont participé au projet, représentant 39 millions de repas servis par an. L'objectif sur 30 mois était d'agir sur la restauration responsable autour de trois piliers : lutter contre le gaspillage alimentaire, réduire la dénutrition, améliorer la satisfaction des résidents. Les résultats montrent que 37 % des établissements effectuent un tri des biodéchets et 12 % un don alimentaire. Par ailleurs, les produits bio représentent 5 %, les produits sous signe de qualité 14 %, et les produits locaux (moins de 100 km) et de saison 17 %. « La plus grosse plus-value concerne la création d'une activité collaborative et d'une communauté avec des cuisiniers, des infirmiers, des aides-soignantes et des équipes hôtelières, et d'échanges entre pairs, souligne Mélanie Leblay, responsable RSE de la Fnaqpa. L'environnement du repas et la dénutrition, sujets dont l'importance a été renforcée avec la Covid-19, ont poussé à la mise en place d'actions avec de réels effets. » Ainsi, 32 % des résidents étaient dénutris à la fin du projet contre 37 % en 2019. La Fnaqpa a mis à disposition une méthodologie, un outil d'autodiagnostic et un livret « plan d'actions »*. À chacun de s'en emparer afin de créer une dynamique sectorielle. **Isabel Soubelet**

* À consulter sur www.maison-gourmande-responsable.org



© KZENON/STOCK.ADOBE

BAROMÈTRE FOOD-EDENRED

Vers une pause-déjeuner saine, écoresponsable et digitale

Entre le télétravail et la difficile reprise de la restauration d'entreprise, la pause-déjeuner est un moment sérieusement touché par la crise sanitaire. Avec à la clé, des tendances émergentes, ou en train de s'accélérer, comme le constate le dernier baromètre Food-Edenred, déployé dans 13 pays en Europe, auprès de plus de 1 000 restaurateurs et 44 000 employés. Où c'est d'abord la digitalisation croissante de la commande qui ressort : 65 % des salariés français ont ainsi, en 2021, eu recours, au bureau ou en télétravail, à la livraison de repas et au click & collect. Une attente bien saisie par les professionnels : 48 % des restaurateurs proposent ainsi des services de vente à emporter ou de livraison de repas, contre 26 % avant la pandémie. Seconde tendance, la recherche d'une alimentation plus saine, et d'une offre plus équilibrée, que 74 % des salariés souhaitent voir élargie, principalement, en France, pour des raisons de santé (64%). Et, s'ils sont plus consommateurs d'emballages, les salariés européens sont de plus en plus sensibles au gaspillage alimentaire, 82 % souhaitant favoriser les établissements allant dans ce sens.

Y. N.



PAGETTY IMAGES