

Les Maîtres Restaurateurs et les consommateurs partagent les mêmes exigences de développement durable

L'analyse mensuelle de CGA by NielsenIQ dédiée à la consommation des Français hors domicile en CHR de septembre est un formidable encouragement pour les Maîtres Restaurateurs, pour leurs clients et toutes celles et tous ceux tentés par un métier de passion respectueux de notre environnement.

Si l'inflation entraîne une réduction de fréquentation des restaurants pour de nombreux compatriotes, les clients les plus sensibles aux questions environnementales et au bien manger sont en revanche plus fidèles à leurs restaurants préférés. Ils envisagent même d'augmenter leurs moments de convivialité dans un restaurant responsable et durable.

Tous les efforts des restaurateurs engagés, au premier rang desquels les Maîtres Restaurateurs, pour sensibiliser le grand public aux enjeux du développement durable, au rythme des saisons, aux produits de qualité, à une alimentation respectueuse des terroirs, portent leurs fruits.

Deux consommateurs sur cinq (39 %) recherchent des informations sur le développement durable avant de commander leur nourriture et leurs boissons.

Environ un quart (26 %) des consommateurs déclarent qu'ils se rendront plus souvent dans un établissement si des pratiques en matière de développement durable y sont mises en place, et 16 % d'entre eux dépenseront davantage.

Et les jeunes générations sont encore plus sensibles à l'engagement environnemental qu'assument les Maîtres Restaurateurs : 2 personnes sur 5 de moins de 27 ans déclarent qu'elles prévoient d'augmenter leur fréquence de visite en CHR au cours du prochain mois en fonction des bonnes pratiques mises en place par les restaurateurs, notamment pour réduire les déchets et les emballages.

En lançant le concours HESIODE pour récompenser les restaurateurs qui intègrent l'économie circulaire dans leur établissement, l'AFMR est parfaitement en phase avec les attentes des consommateurs.

Ces attentes renforcent la détermination de l'AFMR et de ses adhérents Maîtres Restaurateurs à défendre une certaine idée de la gastronomie : des produits frais, de saison, en circuit court, pour une cuisine respectueuse et faite maison, accessible à de très nombreux français.

La restauration durable et responsable est une voie d'avenir, elle correspond aux évolutions de notre société.

Les Maîtres Restaurateurs sont bien en place pour accompagner ces évolutions et relever les défis du secteur.

Qui sommes-nous ?

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1500 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. *La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.*