

# LA FIERTÉ DE NOTRE ADN



## SOMMAIRE



La Restauration Rapide, au cœur du quotidien des Français	4
Entre Agilité, Rapidité, Accessibilité et Qualité	5
Nous sommes fiers d'apporter notre contribution aux défis sociétaux français	6
Nourrir, un pacte de responsabilité engageant	10
La qualité produit, le contrat de l'exigence	11
Responsabilité environnementale : un écosystème global à mobiliser	12
Le COVID-19, le catalyseur de nouvelles habitudes alimentaires	14
Derrière un produit, un territoire et une contribution économique	15
L'innovation : l'ADN de la Restauration Rapide	16
Entre défis et contraintes	17
Et demain pour aller encore plus loin	18



La crise sanitaire vécue impactera durablement notre définition « d'essentiel ».

Les mois durant lesquels les Françaises et Français ont été éloignés de leurs restaurants ont démontré notre ancrage collectif dans une identité forte : celle du « bien-manger » et « du plaisir de manger ».

A cet instant, il n'y a plus de frontières entre la restauration dite « traditionnelle » et la restauration dite « rapide ». C'est leur contribution sociétale qui a fait qu'elles ont manqué à chacun de nous. Qu'on soit amateur de burgers, de salades, de sandwichs végétariens, de pizzas, de sushis... la restauration rapide est au rendez-vous des différents usages de consommation, d'accessibilité avec une très haute exigence en termes de qualité et de sécurité sanitaire. C'est le terme « restauration » que l'on retiendra. Celui qui répond avant tout à un besoin primaire, celui de manger, en vivant une expérience agréable. Quelle responsabilité!

Le rapport au temps fait partie de son ADN, car c'est parce qu'elle est rapide qu'elle plait et répond aux attentes de la vie moderne. C'est aussi parce qu'elle est agile, qu'elle sait se renouveler et innover. En France, plus de 20% des établissements relèvent de la restauration rapide. Elle n'est plus une option, mais s'inscrit dans notre quotidien, quels que soient notre âge, notre métier, nos habitudes de consommation, notre lieu de vie...

Chacun de nous, en tant qu'acteur et professionnel, contribue durablement à agir au cœur du tissu économique, à offrir de vraies opportunités de développement à tous, quels que soient leur genre, leur formation ou leur origine, à nouer des relations de confiance avec nos agriculteurs, à innover pour une plus grande ambition environnementale.

Alors oui, nous sommes « rapides » et au service de tous !

Jérôme TAFANI, Président du Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide

## La Restauration Rapide Au coeur du quotidien des Français



Dans un secteur en pleine expansion, le Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide (SNARR) est l'institution représentative de la Restauration Rapide, avec environ 260 enseignes adhérentes, des petites entreprises indépendantes aux grandes chaines de restauration rapide. La diversité et la complémentarité de ses adhérents font du SNARR un véritable relais de la profession.

#### Une implantation au service de la dynamique des territoires :

36 000 restaurants 21,4% des restaurants en France



#### Un secteur créateur d'emplois non-délocalisables :

191 700 salariés

53% des salariés de la restauration (hors hôtel-restaurant)



#### Une alternative de consommation alimentaire qui répond à un besoin fort des consommateurs :

1,89 Md repas/an servis18,7% des repas servis en hors domicile1 repas sur 4 parmi ceux consommés hors domicile



#### Un maillage d'entreprises de proximité :

86,9% de nos adhérents sont des TPE/PME



Une forte valeur ajoutée économique :

13,4 Mds € de CA ht



Source: Gira Foodservice 2019, SNARR

## Entre Agilité, Rapidité Accessibilité et Qualité

La Restauration Rapide française s'installe de plus en plus comme un mode de consommation apprécié des Français actifs, derrière l'historique « Gamelle » et la restauration collective d'entreprise. Depuis ces 10 dernières années, sa fréquentation a fortement augmenté parce qu'elle répond à l'équation : qualité produit + maîtrise du prix + maîtrise du temps. La montée en gamme de ses produits et de l'expérience client renforcent son attractivité. En étant à l'écoute des nouvelles pratiques et en sachant s'adapter aux exigences, elle reste un secteur qui colle à son temps. L'agilité et la rapidité sont ses réponses pour s'adapter aux tendances de consommation qui émergent : « C'est un miroir, quand la société bouge, la restauration bouge ». On dit souvent que la restauration rapide est un « capteur de tendances ». Malgré les défis et les contraintes d'aujourd'hui et de demain, elle sait se remettre en question, ajuster ses modes de fonctionnement et faire de l'innovation un levier. Le partage d'expérience entre les grands et les plus petits acteurs contribue à un cercle vertueux d'amélioration pour tout un secteur afin de continuer à monter en gamme, à assurer un service de qualité et à garantir une exigence produit.

#### La Restauration Rapide est un mode opératoire :

- 🚺 au service du produit et quel que soit le produit,
- our répondre à l'important flux continu de consommateurs,
- pour s'adapter à la typologie des restaurants, à la diversité des modes de consommation, des canaux de distribution ou encore des moments de consommation.

La Restauration Rapide en France est atypique car elle ne ressemble pas à ce qui se fait ailleurs.

L'utilisation, depuis des années, de canaux de ventes dédiés comme la vente à emporter et la livraison ont eu un rôle d'amortisseur dans la crise du COVID, contrairement à la restauration dite « traditionnelle ». Ces pratiques installées viennent s'ajouter aux usages et besoins des consommateurs qui sont en pleine mutation : moins de temps consacré au repas, nomadisme alimentaire, plus de transparence, gammes alternatives (vegan, bio...).

La capacité d'innovation au service du mieux manger est la signature de la Restauration Rapide française. L'innovation prend toutes ces formes : du produit, à l'expérience client, pour créer un véritable moment plaisir pour chaque convive.

Un plaisir partagé, un plaisir personnalisé, un plaisir pour plus de liberté.

Mais, trop souvent, elle est encore victime d'une image perçue réductrice qui l'accable et qui l'accuse de tous les maux.

Regardons-la autrement, en toute transparence car la Restauration Rapide française se distingue par sa particularité liée à notre identité gastronomique. On s'inspire autant qu'elle inspire. Elle inspire par sa capacité à développer des filières avec les agriculteurs, des circuits courts, des produits majoritairement d'origine française, un modèle à table... Et on s'inspire d'autres pays pour la notion de qualité de service, de process...

Un tempo rapide qui colle au tempo des consommateurs.

Ce capteur de tendances fait de la Restauration Rapide un précurseur des tendances.

## Nous sommes fiers d'apporter notre contribution aux défis sociétaux français



#### **Contribuer:**

Apporter sa part à une œuvre commune, avoir part à un résultat. (Larousse)

La contribution sociétale n'est pas un concept tendance, symbole de l'entreprise à mission, au contraire, elle est une réalité quotidienne de la Restauration Rapide française. La responsabilité de nourrir des millions de Français chaque jour est engageante. Au-delà d'être présent à un moment qui répond à un besoin du consommateur à l'instant T, la Restauration Rapide française accompagne les Françaises et les Français bien au-delà.



Elle est à leurs côtés lorsqu'elle apporte des qualifications à ceux qui n'en ont pas, elle crée des possibilités d'évolution à ceux qui sont éloignés du marché de l'emploi, elle accueille chacun dans sa diversité et son unicité.



Elle est à leurs côtés pour s'épanouir à travers un métier et une carrière professionnelle permettant ainsi d'apporter de la dignité, un niveau de salaire et un statut social à ceux qui en ont besoin.



Elle est à leurs côtés lorsqu'elle donne le goût de l'entrepreneuriat à ceux qui veulent oser et qui rêvent d'être autonomes dans leur vie professionnelle, ou à ceux qui veulent prendre le minimum de risques avec des concepts clés en main, grâce à la franchise.



Elle est à leurs côtés lorsqu'elle propose une offre variée à un prix accessible à tous.



Elle est à leurs côtés pour être une fenêtre sur le monde et apprécier les produits et recettes venus d'ailleurs.



Elle est à leurs côtés pour écrire des histoires de vie, des rencontres humaines.



Elle est à leurs côtés pour contribuer à un modèle agricole français en instaurant une relation de confiance avec nos agriculteurs et en leur garantissant des débouchés réguliers et pérennes.



Elle est à leurs côtés lorsqu'elle participe à redynamiser des territoires en devenant un point de rencontres ou tout simplement un lieu de vie sociale.



Elle est à leurs côtés lorsqu'elle contribue au tissu économique en créant de nombreux emplois directs et indirects même dans des zones à faible attractivité.



Elle est à leurs côtés lorsqu'elle embarque avec elle tout un écosystème: de la filière agricole, à la filière logistique, en passant par les PME-TPE fournisseurs.

Il existe un champ des possibles pour les personnes qui ont envie et qui veulent travailler. Elles peuvent réussir quelle que soit leur expérience de vie.



#### - CA SE PASSE CHEZ NOUS

Un modèle de méritocratie lorsqu'on sait que 25% des cadres du siège d'une enseigne de Restauration Rapide ont commencé leur carrière en restaurant et que plus de 80% des équipes managériales en restaurant ont débuté leur carrière en tant qu'équipier polyvalent. Un modèle d'évolution qui met à disposition des salariés des programmes managériaux dédiés à la création d'entreprise.







« Je suis très fier de fournir mon client en blé CRC depuis 4 années. C'est important pour moi de pouvoir travailler avec des entreprises soucieuses de la qualité de leurs produits et respectueuses de l'engagement de toute une filière. »

Emeric, Céréalier dans l'Oise depuis 2012. C'est un fantastique ascenseur social avec beaucoup d'histoires de femmes et d'hommes. Cela donne du sens à notre métier.

#### De « non-essentiel » à « essentiel »

Pendant les confinements successifs, alors que les commerces « non-essentiels » et les restaurants dit « traditionnels » étaient fermés, la Restauration Rapide a été un des seuls services à s'être adapté pour répondre présent. C'est par son absence lors du confinement de mars-avril-mai 2020, qu'elle a manqué aux Français. Lors de la réouverture, elle symbolisait une forme de liberté retrouvée pour les Françaises et les Français. Même si le COVID a transformé notre façon de consommer, il a accentué une dynamique qu'avait initié la Restauration Rapide par l'usage de canaux de distribution alternatifs (livraison, vente à emporter). Elle a inspiré et inspire encore la restauration dite « traditionnelle ».







« Après trois années en apprentissage, j'ai acquis de véritables responsabilités : du management des équipes à la relation clientèle en passant par la gestion d'une unité commerciale. Je challenge mes objectifs pour identifier des axes d'amélioration. Ce côté très actif de mes journées me plaît beaucoup. »

Camille, 26 ans Assistant Manager Opérationel, dans une chaine de Restauration Rapide (Seine-et-Marne). S'il n'y avait pas de Restauration Rapide, il manquerait une offre en France.

Au-delà des clichés, ces entreprises françaises et humaines méritent d'être regardées pour les actions qu'elles engagent et les alternatives qu'elles trouvent en permanence :



Dépassons cette ambivalence permanente et cette critique facile qui consiste à aimer la Restauration Rapide, la désirer et l'apprécier dans la sphère privée et à la critiquer, la vilipender dans la sphère publique prétextant de ses origines ou de la taille de certains de ses acteurs. Alors que son tissu économique repose en fait sur des milliers de TPE-PME françaises.



N'en faisons pas des cibles faciles du changement, sans mettre en avant toutes les révolutions que les entreprises ont déjà engagées et les alternatives qu'elles trouvent, en permanence grâce à l'innovation, en termes d'optimisation des ressources environnementales et d'emballages, de transparence et de qualité produit.

Tous les acteurs de la Restauration Rapide française sont fiers de contribuer à ces enjeux avec un tel engagement et continueront d'avancer aux côtés des Françaises et des Français pour répondre toujours mieux à leurs attentes.





« En 7 ans dans la même entreprise, j'ai la gestion et supervision de 9 restaurants. La restauration rapide m'a offert un projet de carrière, au travers d'une ascension en interne appuyée par une vraie montée en compétences à chaque poste que j'ai occupé! Je suis très fière de travailler dans un secteur dynamique, porteur, et innovant, car je fais un métier qui m'anime tous les jours, un métier challengeant avec le management d'équipe au service du « grandir ensemble »! »

Julie, 34 ans Responsable de marché pour la région Rhône/Auvergne, pour une chaine de Restauration Rapide (Auvergne).

## Nourrir, un pacte de responsabilité engageant

II Bien manger : c'est savoir ce que l 'on mange !

C'est en 1943, qu'Abraham Maslow hiérarchisait les besoins pour l'Homme dans une pyramide : se nourrir étant l'un des premiers besoins biologiques. Même si c'est avant tout à ce besoin primaire que répondent les acteurs de la Restauration Rapide française, avec un contrat de base qui les unit aux consommateurs, c'est en réalité un contrat engageant : « les Français nous font confiance ». En effet, ce pacte de responsabilité va bien au-delà car « il offre du plaisir à manger ». La spécificité de notre identité française repose sur la gourmandise et la qualité. En cela, la Restauration Rapide française propose une expérience-client unique voir inédite par rapport à d'autres pays. Le « bien manger » prend tout son sens pour chaque Française et Français. C'est aussi « savoir ce que l'on mange » ! Connaître l'origine des produits, leur valeur nutritionnelle, ou encore la manière dont ils sont transformés contribue à garantir la transparence nécessaire relative au choix et à l'usage de consommation.

Manger en conscience et en responsabilité!



La Restauration Rapide, ce n'est pas un mode consommation exclusif, elle contribue à la diversité alimentaire.

## La qualité produit,

## le contrat de l'exigence

En restauration rapide, il y a des produits avec une identité forte et unique, parfois même « iconique » car il y a un savoir-faire maitrisé jusque dans le service.

En restauration rapide, la relation au produit s'inscrit autour de son histoire et de ses caractéristiques. L'origine, le terroir, la tradition liée à la recette, le savoir-faire unique... ne sont pas l'apanage de la restauration dite « traditionnelle », ils sont aussi au cœur de l'activité de la Restauration Rapide française. La traçabilité du produit dans ce secteur est particulièrement exigeante. Dès lors, le processus de contrôle est plus strict que nulle part ailleurs. Les process liés au produit sont bien plus maitrisés et aboutis que dans d'autres formes de restauration, car les acteurs de la Restauration Rapide doivent garantir la même qualité 365 jours sur 365 jours. Par ailleurs, la transparence sanitaire comme la transparence nutritionnelle qui est affichée et assumée participe au cercle vertueux d'améliorer les standards de qualité qui sont déjà élevés. Cette transparence redonne confiance aux consommateurs qui ont beaucoup d'empathie pour l'agriculteur qui fournit les matières premières et beaucoup plus d'interrogations pour les acteurs qui les transforment. Or, ces derniers conçoivent des produits pratiques, alternatifs (bio, veggie), qui donnent envie tout en respectant l'équilibre entre la qualité et le prix.





#### CA SE PASSE CHEZ NOUS

La généralisation du nutri-score sur les produits de Restauration Rapide encourage une plus grande transparence et information du consommateur sur la qualité nutritionnelle des aliments où se cachent souvent de bonnes surprises.

En France, nous avons des agriculteurs qui proposent des produits de qualité et la Restauration Rapide est le premier promoteur de l'agriculture française.

Nous avons quasiment tout ce que l'on veut contrairement à d'autres pays.

## Responsabilité environnementale : un écosystème global à mobiliser

Qu'on parle de développement durable, de réduction des déchets/emballages ou de gaz à effet de serre, la préservation des ressources est une ambition partagée par tous. La responsabilité qu'elle engage relève du collectif, de l'ensemble d'un écosystème : des pouvoirs publics, aux restaurateurs, en passant par les clients. Cette responsabilité nécessite également une vision sur le long terme dans laquelle s'intègre une réalité du terrain et la réactivité d'opérateurs indispensables qu'ils soient par exemple fournisseurs d'emballages ou spécialistes du recyclage et du traitement des déchets. Les fournisseurs sont mobilisés pour trouver les solutions, les alternatives aux emballages jetables. Cette responsabilité est également individuelle, à la portée des gestes du quotidien de chaque consommateur : savoir adopter les bons réflexes. Trop d'incivilités demeurent encore. Sur les enjeux environnementaux, la Restauration Rapide française est avant-gardiste car la synergie y est forte et globale. Elle anticipe la réglementation et sa mise en œuvre pour toujours être moteur de la transition environnementale. La prise de conscience de la profession est, de ce fait, durablement installée pour notamment réduire l'empreinte carbone, limiter le suremballage et diminuer le gaspillage alimentaire. Elle partage, de manière pédagogique, avec le consommateur la notion d'impact car ce rôle éducatif est primordial pour responsabiliser davantage les individus. Dans ce domaine aussi, la Restauration Rapide française va vite : elle s'adapte, elle devance, elle devient prescriptrice, mais l'ambition environnementale dépasse l'engagement d'un seul secteur, elle est et restera l'enjeu de tout un écosystème, y compris des pouvoirs publics.



La prise de conscience de toute la profession est bien au rendez-vous : de la formation de nos salariés, à nos actions de sensibilisation sur le terrain en passant par une mise en œuvre qui va au-delà de la loi Egalim.

La restauration rapide est déjà engagée dans la transition environnementale avec notamment des emballages 100% recyclés.
Si nous voulons aller plus loin, des échanges constructifs avec les pouvoirs publics seront nécessaires.



#### **CA SE PASSE CHEZ NOUS**

Allez vers des conditionnements 100% recyclables, voici l'ambition d'une grande enseigne de Restauration Rapide : encourager la recherche-développement et créer des emplois en France en développant une usine de production unique de packaging sans plastique.

Avec de nouvelles habitudes de consommation et des innovations, une enseigne a réussi à réduire 1 700 tonnes de déchets par an.



La Restauration Rapide se réinvente sans cesse pour trouver des solutions pour être un des secteurs qui évolue le plus positivement car le rapport à l'emballage est une part intrinsèque de son activité. La volonté et l'action sont là.

#### Le COVID-19.

#### le catalyseur de nouvelles habitudes alimentaires



Le COVID-19 a bousculé toute la restauration.

La Restauration Rapide a été résiliente grâce à son agilité,
ses canaux de livraison déjà en place avant la crise et à l'usage de la digitalisation.

La Restauration Rapide est la restauration qui a le mieux résisté à la crise, en termes de dépenses et de visites. Alors que la vente à emporter et la livraison étaient des canaux de distribution bien installés avant la crise, ils ont été les leviers majeurs de l'activité économique de la restauration rapide. Alors que la restauration à table perdait la moitié de ses ventes et de sa fréquentation car moins adaptée aux nouvelles habitudes de consommation, la restauration rapide a suppléé les cantines d'entreprises et la restauration dite « traditionnelle ». Les canaux d'utilisation mis en place depuis des années ont ainsi été particulièrement développés pendant cette crise rythmée par des fermetures régulières des espaces de restauration. La digitalisation a également pris toute sa place pour optimiser le service relation client avec un consommateur de plus en plus exigeant, à la recherche d'une plus grande personnalisation de ses envies et de ses besoins, attentif à la qualité du service et extrêmement sensible à l'hygiène. Le télétravail ancré comme un nouveau mode de vie professionnelle, plus particulièrement en Ile-de-France et dans les grandes métropoles continuera à accentuer cette transformation. La résilience de ce secteur repose ainsi sur sa grande capacité d'agilité pour répondre aux évolutions rapides imposées par la crise.



« Quatre années à évoluer en m'investissant pleinement. D'un job à temps partiel pour être autonome financièrement en tant qu'étudiant, au poste de manager. Une opportunité d'évolution avec un véritable métier aux multiples facettes (gestion administrative, ventes, sécurité alimentaire, des biens et des personnes...), toutes aussi importantes et intéressantes les unes que les autres. »

Pierrick, 21 ans Manager, dans une chaine de Restauration Rapide (Seine-et-Marne).

## Derrière un produit, un territoire et une contribution économique



Nous faisons de plus en plus attention à la temporalité des produits.

Derrière chaque produit, il y a un territoire. L'ambition des entreprises de la Restauration Rapide française est de s'approvisionner local lorsque cela est possible, mais avant tout de s'approvisionner français car il existe une réalité de production et de disponibilité de produits. Ce « sourcing » garantit à nos agriculteurs français un débouché assuré et régulier. C'est un véritable contrat « gagnant-gagnant ». L'ancrage territorial est un pilier pour le secteur car au-delà du produit il existe une importante dynamique économique facteur d'une croissance à haute valeur ajoutée. L'impact est réel car il est souvent un gage d'attractivité de certains territoires. L'impact est réel car il est créateur d'emplois non-délocalisables répartis sur toute la France. L'impact est réel car il offre à tous un emploi, une formation quelle que soit son histoire personnelle, sa qualification, son handicap. L'impact est réel car il ouvre la possibilité à de nombreux Français de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale tout en étant accompagnés par le biais de la franchise. Avec une très forte croissance, le secteur de la Restauration Rapide en France est un formidable levier économique. Si elle disparaissait, c'est tout un écosystème qui en serait impacté.



#### - CA SE PASSE CHEZ NOUS

Consommer français, une exigence en constante croissance avec plus de 75% des produits issus de notre terroir (Bœuf, Poulet, Blé, Pomme de terre, Salade). Une enseigne de Restauration Rapide a multiplié quasiment par 8 sa part de produits d'origine française.

Aller chercher autour de soi en priorité, c'est une ambition mais il y a aussi une réalité de l'offre disponible.

## L'innovation: l'ADN de la Restauration Rapide



Si on veut faire revenir les gens en restaurant, il faut continuer de proposer un produit de qualité et innover avec une expérience unique.

Le produit ne sera pas suffisant.

L'innovation est au cœur de l'activité de la Restauration Rapide française : trouver de nouvelles solutions en matière de service, assurer la qualité du produit quelles que soient sa cuisson et sa livraison, répondre aux nouvelles exigences des consommateurs avec une offre diversifiée, proposer des alternatives comme des produits végétariens et bio. L'innovation autour du produit est fondamentale car elle permet sans cesse à ce secteur de se renouveler et correspond à une tendance de plus en forte des consommateurs : celle de la nouveauté permanente. La digitalisation permet d'y répondre en améliorant l'expérience client aussi bien en termes de produit et de service, qu'en terme d'ambiance. Mais, au-delà de l'innovation produit qui est fondamentale, le secteur porte son attention sur l'innovation environnementale et sociale. Comment mettre sa créativité au service de son environnement ? Pour quelle responsabilité ? C'est à cet enjeu que contribuent au quotidien les acteurs de la Restauration Rapide tout en intégrant de nouvelles contraintes réglementaires ainsi que des décisions sanitaires évolutives liées à la crise du COVID.



La Restauration Rapide est dans une logique dynamique, pour perdurer et envisager l'avenir.

Il s'agit d'un modèle qui suit les évolutions sociétales en étant un miroir.

Quand la société bouge, la restauration rapide bouge.

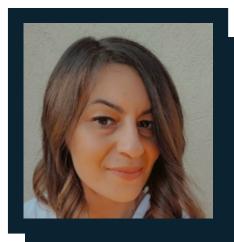
Quand les règles changent, la Restauration Rapide s'adapte.

### Entre défis et contraintes



C'est un secteur en croissance qui a un impact fort dans l'économie du pays: si la restauration rapide disparaissait, c'est tout un écosystème qui serait impacté : agriculteurs, fournisseurs, transports, logistique, construction...

Le secteur de la Restauration Rapide répond aux défis du XXI° siècle : la relation au temps de plus en plus rapide, la recherche d'un prix attractif en maintenant une qualité produit qui monte en gamme, la diversité de produits (bio, vegan...) qui répond aux nouvelles tendances, des usages de consommation tournés davantage hors du domicile, la plus grande maitrise de l'impact environnemental (emballage, gestion des déchets, gaspillage alimentaire) et l'intégration des nouvelles technologies. Tant de défis qui imposent à tout un écosystème de s'adapter et d'innover pour poursuivre l'accompagnement vers de nouvelles pratiques. La Restauration Rapide est au rendez-vous de l'exigence permanente d'amélioration, consciente des contraintes qui pèsent sur elle : de la méconnaissance d'un secteur à une image stéréotypée, des contraintes réglementaires instables à la mise en œuvre de nouvelles règles environnementales à très court terme. Mais, malgré ces contraintes permanentes de plus en fortes et ces défis, elle apporte une contribution positive au système France.



« La restauration rapide est avant tout un secteur d'activité, pour moi, varié et très enrichissant qui met en valeur chacun d'entre nous, avec des plans de carrière au travers des parcours de formation dédiés qui donne à chacun les mêmes possibilités de réussite. »

Sevgi, 33 ans Responsable de marché en restaurant, (Bas-Rhin).

# Et demain... pour aller encore plus loin



La Restauration Rapide française est un secteur dynamique et agile qui s'adapte aux évolutions sociétales, de consommation et d'usage. Depuis de nombreuses années, elle prend conscience de sa forte contribution environnementale, économique et de savoir-faire. L'engagement de tous les acteurs est ainsi plus affirmé pour tendre vers un cercle plus vertueux et responsable.



Valoriser l'agriculture française par des approvisionnements français de qualité et locaux permettant de renforcer la structuration avec les filières. Cette contribution assure la pérennité de l'agriculture française.



Préserver l'agilité de la Restauration Rapide française qui repose sur sa capacité d'innovation et d'adaptation permanente aux produits, aux modes de consommation et de distribution. Avec les impacts sur le quotidien des Français liés à la crise sanitaire, la Restauration Rapide a su une nouvelle fois s'adapter et se réinventer en inspirant d'autres formes de restauration.



Favoriser l'insertion par l'emploi et poursuivre les actions de modernisation et d'amélioration des conditions de travail, de la formation et des évolutions de carrières.



Poursuivre l'amélioration de la qualité des produits de Restauration Rapide. Un produit, une recette, un savoir-faire sont les maitres-mots de la Restauration Rapide avec une exigence de traçabilité, de qualité, d'équilibre nutritionnel et de transparence et de naturalité.



Renforcer l'engagement environnemental : réduire les déchets et l'impact carbone, simplifier les contenants, tendre vers des emballages 100% recyclés, sensibiliser l'opinion aux gestes de tri, innover pour mieux valoriser l'énergie.



Alexis BOURDON, Senior Vice-Président et Chief Financial Officer - McDonald's France. Président du SNARR jusqu'au 5 janvier 2022
Sébastien BUCHHEIT, Directeur Général - Quick France
Sébastien CHAPALAIN, Président - Apagor Class'Croute
Aurélia CHORRIN, Directrice des Ressources Humaines - Starbucks France & Benelux chez Alsea
Nicolas DEGERAUD, Directeur Marketing - Domino's Pizza
Cédric GIACINTI, Directeur Général - Subway France - Belgique - Luxembourg
Romain GIRARD, Vice-Président et Chief Financial Officer - McDonald's France
Nicolas JOHANNY, Directeur Franchise - Pizza Hut / Amrest
Stéphane KLEIN, Directeur Général France - Prêt à Manger
Pierre LAURANS, Administrateur - 231 East Street
Cédric LODSAT, Directeur Général - KFC France at Yum! Brands
Aurélie LORY, Directrice Générale Häagen-Dazs Shops Europe/Latam - General Mills

Merci aux administrateurs du SNARR ainsi qu'à nos adhérents qui ont contribué à cet éclairage.

Merci à toute l'équipe du SNARR Sous la direction d'Esther Kalonji, Déléguée Générale

Jérôme TAFANI – Vice Président et Directeur Général - Burger King France



15/17 avenue de Ségur 75007 PARIS Tél : 01 56 62 16 16