

Communiqué de presse

Ticket Restaurant® et l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) s'engagent aux côtés des restaurateurs pour l'équilibre alimentaire

Lancement en France de « Alimentation & Equilibre », programme mondial en faveur d'une alimentation équilibrée et variée

Paris, le 6 octobre 2005._ Accor Services, au travers de son produit phare *Ticket Restaurant®*, et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie lancent en France « **Alimentation & Equilibre** », un programme mondial et innovant que relaieront les restaurateurs, pour promouvoir l'équilibre alimentaire auprès de leurs clients.

L'ambition du programme est d'aider les Français à manger plus équilibré au restaurant.

« *Nous souhaitons encourager les restaurateurs dans leur volonté de participer à une action qui contribue au bien-être du consommateur. L'étendue de notre réseau, essentiel pour porter ce programme, et notre capacité à toucher des millions d'utilisateurs de Ticket Restaurant®, font de Accor Services un vecteur puissant pour promouvoir l'équilibre alimentaire.* » souligne John Du Monceau, Président de Accor Services.

Cette démarche confirme la volonté de l'UMIH de soutenir les restaurateurs à la recherche de moyens simples pour répondre aux attentes nouvelles de leurs clients.

« *Depuis longtemps, l'UMIH travaille avec les restaurateurs pour faire de l'équilibre alimentaire un atout du métier de la restauration. Ainsi, nous sommes en phase avec les objectifs de ce programme et comptons y apporter le soutien nécessaire pour l'adhésion massive des restaurateurs.* » ajoute André Daguin, Président de l'UMIH.

Un programme validé par des experts qui repose sur un engagement réciproque des parties prenantes.

Accor Services, avec le soutien de l'UMIH, lance dès aujourd'hui auprès de son réseau d'affiliés au **Ticket Restaurant®**, une grande campagne de sensibilisation et d'adhésion. Elle met gracieusement à la disposition des établissements adhérents l'ensemble du matériel d'information et de signalétique nécessaires à la préparation et au repérage de plats conformes à l'équilibre alimentaire

Accor Services :

- Diffuse aux restaurateurs une charte d'engagement et un guide pratique permettant la mise en oeuvre du programme. Celui-ci contient les grands principes nutritionnels partagés et validés par un **Comité d'Experts**. Ce Comité présidé par **Ambroise Martin**, Professeur de nutrition et de biochimie à la Faculté de Médecine de Lyon, est composé de nutritionnistes, ainsi que de représentants du secteur de la restauration.
- Met en ligne un site web dédié : www.alimentationetequilibre.com
Le restaurateur y trouve des conseils et repères nutritionnels, des idées de menus équilibrés, des interviews d'experts, des échanges d'expériences avec ses confrères...
Le consommateur y retrouve d'ores et déjà les grands principes et conseils nutritionnels mis à sa disposition dans le « **Guide du consommateur** ».

- Fournit aux restaurateurs qui signent la charte une signalétique efficace, établie en concertation avec l'UMIH pour déployer le programme auprès de leurs clients (vitrophane, gommettes, dépliants pour leurs clients).
- Assure un suivi de l'opération avec le Comité d'Experts.

Les restaurateurs participant au programme s'engagent à :

- Respecter la charte proposée par Accor Services et son Comité d'Experts.
- Proposer des plats conçus librement dans le respect des recommandations prescrites dans le guide.
- Utiliser la signalétique fournie par Accor Services, pour que les consommateurs puissent repérer facilement les restaurants participants et identifier les plats concernés.

Gustino : Une mascotte universelle pour identifier le programme

« **Alimentation & Equilibre** » est un programme simple à mettre en œuvre et facilement identifiable.

- Pour le logo, la signature « **Alimentation & Equilibre par Ticket Restaurant** » encercle un petit personnage sympathique : **Gustino, la mascotte du programme**.
- Compagnon quotidien du restaurateur et du consommateur, **Gustino se décline sur des gommettes** pour identifier tout plat d'une carte qui respecte les critères de choix des aliments, de cuisson et de composition lui permettant de conserver ses qualités nutritionnelles.

Mi-octobre 2005, **83 restaurants des hôtels Ibis en France seront déjà à l'heure de Gustino**. Les clients de « L'Estaminet », « La table » et du « Café », trouveront certains plats de la carte de ces restaurants identifiés par les gommettes **Gustino**. A la même période, la première restauratrice indépendante et adhérente au programme, **Alice Bardet, Point Bar** (Paris 1^{er}) affichera les couleurs de **Gustino** sur sa carte.

Dès janvier 2006, Ticket Restaurant® engagera auprès de tous les bénéficiaires de ses titres de restauration une **vaste campagne de communication consommateurs** visant à promouvoir son programme « Alimentation & Equilibre ». L'an prochain, le programme sera adapté à tous les pays où le Ticket Restaurant® est présent. Un premier bilan annuel sera rendu public lors d'un colloque à l'automne 2006.

Accor, présent dans 140 pays avec 168 000 personnes, est leader européen et groupe mondial dans l'univers du voyage, du tourisme et des services aux entreprises avec ses deux grands métiers internationaux :

- **l'hôtellerie** : plus de 4 000 hôtels (plus de 466 000 chambres) dans 92 pays, les casinos, les agences de voyages et la restauration ;
- **les services** aux entreprises et aux collectivités publiques : 19 millions de personnes, dans 34 pays, utilisent une gamme étendue de prestations (tickets et cartes restaurant et alimentation, services et assistance à la personne, motivation, fidélisation) dont Accor assure la conception et la gestion.

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) présidée par André Daguin représente, informe et défend les entreprises du secteur des cafés, hôtels, restaurants et monde de la nuit en France et auprès des instances européennes. Forte de 80 000 adhérents et de ses 112 bureaux à Paris et dans les départements et régions, l'UMIH dispose de plus de 300 collaborateurs, juristes, spécialistes des affaires sociales afin de conduire le secteur dans la voie de la modernité.

CONTACTS PRESSE

Accor Services
Alexandra Langlois
Tél : 01 45 38 47 15

Alexandra.langlois@accorservices.com

Presse Attitude
Nathalie Hamelin
Tél. : 01 40 86 40 35

nhamelin@presseattitude.com

UMIH
Martine Profichel
Tél. : **06 13 26 50 72**

