

En ce moment

Par Margot Dobrska et Emma Zrour



LA RESTAURATION SE PRÊTE AUX JEUX

Près de **90 % des restaurants** restent ouverts cet été pour accueillir les touristes et les Parisiens. **15 %** envisagent de proposer des menus spéciaux pour les Jeux. **70 %** des restaurateurs voient cet événement mondial comme une occasion de dynamiser leur activité, tandis que **15 %** anticipent les défis et contraintes liés à l'événement.

Source : TheFork, 2024.

En cuisine

Pendant ou après la compétition, l'École Ducasse – Paris Studio nous invite à cuisiner avec, au programme, découverte de la cuisine bistronomique, confection de macarons, préparation d'un pique-nique à la française et révision des accords mets-vins.

Selon les chiffres du ministère de l'Agriculture, **ENVIRON 13 MILLIONS DE REPAS**

seront servis sur les sites des Jeux olympiques et paralympiques : 5 millions aux spectateurs, 3,5 millions aux bénévoles, 2,2 millions aux athlètes.

Source : « Le HuffPost », 2024.



L'esprit tricolore



Babybel décline sa célèbre coque rouge en bleu, blanc et rouge pour soutenir la Fédération française de handball. Tous derrière nos champions !



La Maison Ladurée et son chef pâtissier Julien Alvarez ont créé pour l'occasion une édition limitée de macarons et de tartes, ainsi que des coffrets originaux, tous imprégnés de l'esprit sportif et du charme parisien.

Le Jacquard français propose une édition limitée de linge de maison en l'honneur des athlètes français.





QUE VONT MANGER LES ATHLÈTES ?

Le restaurant du village proposera 500 recettes variées réparties en quatre espaces géographiques : France, Asie, Afrique et Caraïbes, et cuisines du monde avec une nouvelle particularité : un tiers des plats seront végétariens. La cuisine française sera représentée par les chefs Akrame Benallal, Amandine Chaignot et Alexandre Mazzia, en collaboration avec Sodexo.

Source : « Le Monde ».

40 % des consommateurs de la marque prévoient d'acheter plus de snacks apéritifs comme les chips ou les biscuits salés pendant les Jeux. Une hausse de 34 % est attendue pour les boissons rafraîchissantes.

Source : Bonial, 2024.

LES CIRCUITS COURTS

25 % des approvisionnements alimentaires doivent être produits dans un rayon de moins de 250 km autour des sites de compétition afin de diminuer l'empreinte carbone des JO.

Source : Terre-net.com. « L'Alimentation des athlètes des JO 2024 se veut une "vitrine" de l'agriculture ».



ÉTUDE « LES FRANÇAIS ET LE SPORT »

PLUTÔT ASSIDUS À LA PRATIQUE SPORTIVE

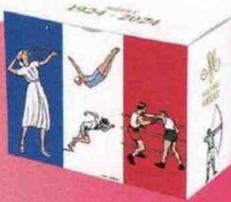
63 % de Français s'adonnent à une activité physique régulière, c'est-à-dire au moins une fois par semaine. La marche ou la randonnée, le fitness, la musculation ainsi que le vélo sont les sports les plus pratiqués. Ils s'y consacrent globalement **2,5 fois** par semaine pour une durée moyenne de **2 heures** hebdomadaires.

LEURS PRATIQUES ALIMENTAIRES

93 % estiment que l'alimentation joue un rôle important dans les performances sportives. Les sucres lents, les fruits et légumes et les protéines animales (tout d'abord la viande blanche, puis la viande en général, les œufs et enfin le poisson) ressortent comme étant les aliments à privilégier. On notera que les fruits secs et oléagineux ainsi que les produits laitiers sont très peu mentionnés spontanément.

Seulement **1 Français sur 2** adapte son alimentation à sa pratique sportive. **79 %** estiment que l'on peut se faire plaisir en mangeant quand on fait du sport, et même **52 %** pensent que, justement, l'activité physique permet de ne pas se restreindre.

Source : OpinionWay pour MeatLab Charal, 2024.

Méert célèbre les festivités en vous proposant de délicieuses gaufres à la vanille de Madagascar.

IL N'Y A PAS QUE LES JO !

En effet, le partenaire officiel du Tour de France 2024, La Vache qui rit, apporte sa bonne humeur pendant les étapes de course avec des animations hautes en couleur... et en rires.