



LA CONFIANCE À DOMICILE

PRESS BOOK

Avril-juin 2021



CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothée Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88

Cécile Greth : c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67

Sommaire



- Flash Info éd Rh Alpes 7 avril 2021 Les Menus Services s'implantent à Clermont-Ferrand
- Le Journal de Vitré 9 avril 2021 Elle livre les repas aux plus fragiles
- Actu.fr 13 avril 2021 Pays de Vitré : tous les jours, elle livre les repas aux plus fragiles
- Tendances Hôtellerie.fr 15 avril 2021 La Fédération Française de la Franchise annonce l'élection de 2 administrateurs
- Choisir sa Franchise 15 avril 2021 Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Saint-Cloud !
- La Provence 15 avril 2021 La liste des restaurants qui proposent des plats à emporter
- Toute la Franchise 18 avril 2021 Les Menus Services renforce son maillage en Île-de-France
- AC Franchise 19 avril 2021 Les Menus Services ouvre une nouvelle agence en franchise !
- Observatoire de la Franchise 20 avril 2021 Une nouvelle agence Les Menus Services a pris place à Cœur-de-Seine
- Le 13h de l'Immobilier 22 avril 2021 Le plaidoyer de 150 dirigeants d'enseigne de secteur dits «non essentiels» en faveur de la réouverture des commerces.
- Immo week 22 avril 2021 Le plaidoyer de 150 dirigeants d'enseigne de secteur dits «non essentiels» en faveur de la réouverture des commerces.
- Info Châlon 22 avril 2021 «Laissez-nous tous ouvrir le 10 mai»: l'appel à l'aide des commerçants
- Le Parisien 22 avril 2021 «Laissez-nous tous ouvrir le 10 mai»: l'appel à l'aide des commerçants
- PnPapetier.com 22 avril 2021 Tribune - 150 dirigeants d'enseignes se mobilisent
- MSN 22 avril 2021 «Laissez-nous tous ouvrir le 10 mai»: l'appel à l'aide des commerçants
- Univers Habitat 22 avril 2021 PROCOS : Plaidoyer pour une réouverture impérative de tous les commerces au plus tard le 10 mai
- Clichy Mag Avril 2021 « Menus Services » : la crise m'a inspiré une autre voie
- AC Franchise 5 mai 2021 Les Menus Services adopte une nouvelle stratégie de communication

Sommaire



• Le Pod.fr	5 mai 2021	"Cartes en Main", le podcast des Menus Services pour les aidants
• Silvereco.fr	6 mai 2021	« Cartes en main » : le podcast signé Les Menus Services
• Observatoire de la Franchise	12 mai 2021	Les Menus Services propose son podcast "Cartes en main" aux aidants
• Choisir sa Franchise	18 mai 2021	Actualité de la franchise Les Menus Services : nouveauté, le podcast Cartes en main pour les aider à bien vieillir
• AC Franchise	20 mai 2021	L'enseigne Les Menus Services lance un nouveau Podcast
• La Montagne.fr	21 mai 2021	Le spécialiste du portage de repas à domicile
• Choisir sa Franchise	21 mai 2021	Les Menus Services pour créer son entreprise en Franchise
• Ouest France	26 mai 2021	Les Menus Services : portage de repas à domicile
• Ouest France	26 mai 2021	St Malo : Les Menus Services : portage de repas à domicile
• `Ouest France	26 mai 2021	Services à la personne : Les Menus Services : portage de repas à domicile
• Choisir sa Franchise	27 mai 2021	Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau participe au salon SME Online 2021
• Observatoire de la Franchise	29 mai 2021	Retrouvez Les Menus Services au salon SME Online le jeudi 27 mai dès 9h00
• Seniors Actuels	Juin-Août 2021	Les Menus Services investit un nouveau marché de communication : le podcasting
• AC Franchise	1 juin 2021	Le réseau de franchise Les Menus Services au salon SME Online 2021
• `Ouest France	2 juin 2021	Services à la personne : Les Menus Services : portage de repas à domicile
• Ouest France	2 juin 2021	Les Menus Services : portage de repas à domicile
• Ouest France	2 juin 2021	Les Menus Services : portage de repas à domicile
• Hello Franchise	7 juin 2021	Signature de l'agence de Chartres
• Observatoire de la Franchise	14 juin 2021	Home Privilèges annonce trois nouvelles signatures de franchises
• La Dépêche du Midi	16 juin 2021	Bien Manger pour bien vieillir, un duo incontournable

Sommaire



- Le Courrier de l'Ouest 17 juin 2021 Livraison de repas à domicile et services à la personne
- Angers ma ville 18 juin 2021 Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans
- Sud Radio 23 juin 2021 Sud Radio à votre service avec Fiducial - Corinne Leplat, Directrice Générale des Menus Services (prestataire N°1 de portage de repas à domicile)
- Rennes ma ville 23 juin 2021 Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans
- St Malo ma ville 23 juin 2021 Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans
- Vannes ma ville 23 juin 2021 Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans
- Chartres Actu.fr 24 juin 2021 Les Menus Services à Chartres : à 23 ans, Augustin se lance dans la livraison de repas aux aînés
- Jnews France 24 juin 2021 Les Menus Services à Chartres : à 23 ans, Augustin se lance dans la livraison de repas aux aînés
- La Dépêche du Midi 25 juin 2021 Les Menus Services (anciennement SAPA), des centaines de repas servis quotidien
- Observatoire de la Franchise 25 juin 2021 « Le feeling est très bien passé avec le franchiseur »
- Observatoire de la Franchise 25 juin 2021 Les Menus Services à Chartres avec une 100ème agence
- Toute la Franchise 25 juin 2021 « Les Menus Services m'a semblé être le meilleur projet pour maîtriser ma nouvelle activité », Hervé Gamelin (franchisé Les Menus Services)
- Le Petit Bleu d'Agen 25 juin 2021 Implanté dans tout le Lot-et-Garonne et couvrant également le Nord du Gers, les Menus Services restent LA référence du portage de repas à domicile

Sommaire



- | | | |
|------------------------|--------------|--|
| • Choisir sa Franchise | 25 juin 2021 | Actualité de la franchise Les Menus Services : l'expansion continue, 100 agences, le cap est franchi ! |
| • L'Écho Républicain | 26 juin 2021 | La 100 ^e agence des Menus Services |
| • Hello Franchise | 28 juin 2021 | Inauguration de la 100 ^e Agence |
| • Réussir | 28 juin 2021 | Les Menus Services inaugure sa 100 ^{ème} agence |
| • Choisir sa Franchise | 29 juin 2021 | Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture estivale ` |
| • Votre Agglo | Été 2021 | Un service de portage sur mesure |



PUY-DE-DÔME

▶ L'ACTU

63 / SERVICES : Les Menus Services s'implantent à Clermont-Ferrand

La société **LES MENUS SERVICES** (siège social au Chesnay/Yvelines, CA 20 M€) qui propose un service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, annonce l'ouverture d'une première agence à Clermont-Ferrand. www.les-menus-services.com



SERVICE. Elle livre les repas aux plus fragiles

Les Menus Services se sont implantés à Vitré en fin d'année dernière. Stéphanie Bahurel, qui gère déjà le service sur le secteur de Laval étend donc sa zone de portage de repas.

VITRÉ. « Tenez, aujourd'hui, il y a des chocolats de Pâques avec le repas », indique avec le sourire Stéphanie Bahurel en rentrant chez cette dame retraitée.

« Oh c'est gentil, merci beaucoup. Vous pouvez mettre le reste dans le frigo », poursuit la dame.

Comme chaque jour, Stéphanie rend visite à ses bénéficiaires, glacière verte à la main. À l'intérieur des repas confectionnés par les cuisiniers et la diététicienne de Menus Services.

« On travaille avec les prescripteurs sociaux et assistantes sociales. Ils mettent les personnes en relation avec nous. On commence par une rencontre avec les personnes, les familles et puis ensuite si cela convient à tout le monde, on lance les livraisons avec des repas à la carte », précise Stéphanie Bahurel qui gère aussi Les Menus Services de Laval.

Nouveau service sur le secteur

Un nouveau service qui arrive donc sur Vitré mais aussi à destination de tout Vitré

communauté. « Hormis les CCAS, ce service n'existe pas sur le secteur », poursuit Stéphanie.

Et pour le bénéficiaire, le rôle du livreur est primordial, surtout en ce moment. « Ils s'attachent à nous. Ils nous attendent. C'est du lien social. C'est un super contact. Et puis on peut aussi être alerteur car on passe très régulièrement leur livrer les repas. Cela permet parfois d'informer les familles sur l'état de la personne. »

« Ma journée
a du sens »

Alors que Stéphanie livre ses repas à cette retraitée, cette dernière insiste avec beaucoup d'enthousiasme : « Je ne pourrais plus m'en passer. Ça devient des amis, ils font presque partie de la famille. C'est un vrai confort pour moi car j'ai du mal à marcher et faire la cuisine est devenu trop compliqué ».



Stéphanie Bahurel et sa petite glacière verte livre tous les jours des repas chez les bénéficiaires

Alors Stéphanie arrive, papote quelques instants, échange des sourires, dans des journées qui sont parfois longues pour ces personnes.

« Parfois, on est leur seule

visite de la journée. Je me lève le matin et je sais que ma journée a du sens. C'est chouette. Ils ont plein de choses à nous raconter et à nous apprendre ».

Menus à la carte

Tous les jours Les Menus Services répondent donc à la carte à la demande des bénéficiaires, c'est ce qui fait aussi leur succès. « C'est bon et c'est très

varié », sourit la retraitée. Stéphanie poursuit : « On s'adapte aux différents régimes des personnes et on propose tous les jours plusieurs repas au choix. C'est à la carte, chacun choisit ce qui lui plaît ».

Un dispositif que Les Menus Services prévoient bientôt d'étendre à un plus grand nombre. « On pourra bientôt proposer la gamme gourmet avec des produits uniquement bio et ce sera ouvert à tout le monde ».

En attendant, Stéphanie poursuit ses journées bien remplies mais avec toujours autant de plaisir à rendre service.

Florian Puche

■ PRATIQUE

Pour être livré, il faut prendre contact avec Les Menus Services. Soit par téléphone : 02 43 49 39 75, soit par : mail vitre@les-menus-services.com ou par courrier à l'adresse suivante : Les Menus Services BP 40 321, 35503 Vitré.



Pays de Vitré : tous les jours, elle livre les repas aux plus fragiles

Les Menus Services se sont implantés à Vitré en fin d'année dernière. Stéphanie Bahurel, qui gère déjà le service sur le secteur de Laval étend donc sa zone de portage de repas.



Stéphanie Bahurel et sa petite glacière verte livre tous les jours des repas chez les bénéficiaires comme ici à Vitré. (©Le Journal de Vitré)

« Tenez, aujourd'hui, il y a des chocolats de Pâques avec le repas », indique avec le sourire **Stéphanie Bahurel** en rentrant chez **cette dame retraitée** dans le centre de **Vitré** .

« Oh c'est gentil, merci beaucoup. Vous pouvez mettre le reste dans le frigo », poursuit la dame.

Service tous les jours

Comme chaque jour, Stéphanie rend visite à ses bénéficiaires, glacière verte à la main. À l'intérieur des repas confectionnés par les cuisiniers et la diététicienne de Menus Services.



« On travaille avec les prescripteurs sociaux et assistantes sociales. Ils mettent les personnes en relation avec nous. On commence par une rencontre avec les personnes, les familles et puis ensuite si cela convient à tout le monde, on lance les livraisons avec des repas à la carte », précise Stéphanie Bahurel qui gère aussi Les Menus Services de Laval.

Nouveau service sur le secteur

Un nouveau service qui arrive donc sur Vitré mais aussi à destination de tout Vitré communauté. « Hormis les CCAS, ce service n'existe pas sur le secteur », poursuit Stéphanie.

Et pour le bénéficiaire, le rôle du livreur est primordial, surtout en ce moment.

Ils s'attachent à nous. Ils nous attendent. C'est du lien social. C'est un super contact. Et puis on peut aussi être alerteur car on passe très régulièrement leur livrer les repas. Cela permet parfois d'informer les familles sur l'état de la personne.

Stéphanie Bahurel Les Menus Services

« Ma journée a du sens »

Alors que Stéphanie livre ses repas à cette retraitée, cette dernière insiste avec beaucoup d'enthousiasme : « Je ne pourrais plus m'en passer. Ça devient des amis, ils font presque partie de la famille. C'est un vrai confort pour moi car j'ai du mal à marcher et faire la cuisine est devenu trop compliqué ».

Alors Stéphanie arrive, papote quelques instants, échange des sourires, dans des journées qui sont parfois longues pour ces personnes.

Parfois, on est leur seule visite de la journée. Je me lève le matin et je sais que ma journée a du sens. C'est chouette. Ils ont plein de choses à nous raconter et à nous apprendre.

Stéphanie Bahurel Les Menus Services

Menus à la carte

Tous les jours Les Menus Services répondent donc à la carte à la demande des bénéficiaires, c'est ce qui fait aussi leur succès. « C'est bon et c'est très varié », sourit la retraitée.

Stéphanie poursuit : « On s'adapte aux différents régimes des personnes et on propose tous les jours plusieurs repas au choix. C'est à la carte, chacun choisit ce qui lui plaît ».

Un dispositif que Les Menus Services prévoient bientôt d'étendre à un plus grand nombre. « On pourra bientôt proposer la gamme gourmet avec des produits uniquement bio et ce sera ouvert à tout le monde ».

En attendant, Stéphanie poursuit ses journées bien remplies mais avec toujours autant de plaisir à rendre service.

Pratique

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 498



[Visualiser l'article](#)

Pour être livré, il faut prendre contact avec Les Menus Services. Soit par téléphone : 02 43 49 39 75, soit par : mail vitre@les-menus-services.com ou par courrier à l'adresse suivante : Les Menus Services BP 40 321, 35503 Vitré.



La Fédération Française de la Franchise annonce l'élection de 2 administrateurs



Le 14 avril, l'assemblée générale ordinaire de la FFF s'est tenue en visioconférence avec en invité d'honneur pour clore l'événement, M. Geoffroy Roux de Bézieux (Président du Medef). Cette assemblée générale ordinaire, au-delà de l'approbation du rapport d'activité 2020 et du plan d'action 2021, a permis la réélection d'un membre du CA et l'élection d'un nouveau membre en tant qu'administrateur.

Dans ce contexte spécifique, nous sommes ravis de l'engagement de nos enseignes à vouloir intégrer le Conseil d'Administration et ainsi participer au dynamisme de la Fédération.

La FFF a montré depuis plusieurs mois sa capacité à porter les intérêts de ses adhérents auprès des pouvoirs publics mais aussi à accompagner au quotidien les enseignes.

L'Assemblée Générale ordinaire de la FFF du 14 avril 2021 :

Élection des membres du Conseil d'administration : collège franchiseurs 2 administrateurs

LE JARDIN DES FLEURS Benoît Ganem (Président Directeur Général) (réélection)

DEL ARTE Philippe Jean (Directeur Général) (élection)

LISTE COMPLÈTE DES ADMINISTRATEURS DE LA FFF

AU 14 AVRIL 2021

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

COLLÈGE FRANCHISEURS

AGE D'OR SERVICES Ghislaine HARDEL (DG)

AU BUREAU Charles DOREMUS (DG)

BABYCHOU SERVICES Claire LANNEAU (Dirigeante fondatrice)

CACHE CACHE Benjamin AMICE (Directeur Général délégué)

CAVAVIN Olivier MERMUYS (DG)

DEL ARTE Philippe JEAN (DG)

ELEPHANT BLEU Yves BROUCHET (DG)

FRANPRIX Emmanuel de COURREGES (Directeur franchise)

JEFF DE BRUGES Philippe JAMBON (Président)

LE JARDIN DES FLEURS Benoît GANEM (PDG)

LES MENUS SERVICES Corinne DUPLAT (DG)

MIDAS Denis SEGUIER (Directeur de Zone Internationale Midas International)

MERCURE Christine GARNIER (Vice-Présidente)

NESTENN Olivier ALONSO (Président)

QUICK Laurent PAREAU (Directeur Réseau)

YVES ROCHER Guy GRAS (Directeur juridique et Président de la FFF)

COLLÈGE FRANCHISÉS

BABYCHOU SERVICES Sophie LORAIN-GANGNON

CAVAVIN Alain LE MAY

JEFF DE BRUGES Stéphanie LEMOINE

QUICK Eric AZAN

LES MENUS SERVICES Clarence CHAPUY

À propos de la Fédération Française de la Franchise

Acteur majeur du dynamisme de l'économie française, la Fédération française de la franchise est la fédération professionnelle des franchiseurs et de leurs franchisés depuis 1971. Elle représente le modèle de la franchise, un modèle d'entrepreneuriat fondé sur le transfert du savoir-faire et le partage de valeur. Son rôle est de promouvoir, défendre et pérenniser le modèle de la franchise, mais également de fédérer son écosystème et de créer les outils et l'environnement propice au développement et à la performance des réseaux de franchise. La Fédération française de la franchise a créé en 1981 le Salon Franchise Expo Paris, devenu depuis un rendez-vous annuel international majeur de la franchise. La franchise représente en France 1 927 réseaux, 78 032 points de vente franchisés, pour près de 64 milliards d'euros de chiffre d'affaires. L'activité génère 668 837 emplois (directs et indirects). En 2009, la FFF a créé L'Académie de la franchise, premier organisme de formation aux métiers de la franchise, dont l'offre est dédiée aux futurs franchisés, mais aussi aux futurs et actuels franchiseurs.

Note au lecteur :

Ceci est le contenu copié-collé du communiqué de presse officiel de son émetteur qui en assume l'entière responsabilité. TendanceHotellerie n'approuve ni ne désapprouve ce communiqué. Ce communiqué a néanmoins fait l'objet d'une vérification ce qui peut parfois conduire à un décalage de mise en ligne de quelques heures ou jours.



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Saint-Cloud !



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



LA CONFIANCE À DOMICILE



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis plus de 20 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise !
Vous pouvez nous y retrouver depuis le 1er Avril.

Agence Cœur-de-Seine
8 avenue Duval Le Camus
92210 SAINT-CLOUD
01.47.61.15.85
coeurdeSeine@les- menus- services.com



5 ans après l'ouverture de ma 1ère agence à Châtillon (92), j'ai à nouveau franchi le pas !
La force de notre réseau Les Menus Services est la proximité de nos agences et la bienveillance de nos équipes , au service de nos aînés. Bien plus qu'un repas, nous leur apportons de l'attention et un sourire !
L'ouverture de notre nouvelle agence à Saint-Cloud nous permet d'être au plus près des seniors de la ville et d'une dizaine de villes avoisinantes.
Enfin notre vocation est que le repas reste un moment de plaisir et le lancement de notre gamme Gourmet, "comme chez le traiteur" , va dans ce sens !

Sucré ou Salé ?

« Les 2 mon capitaine ! Sucré pour le far breton de ma grand-mère et salé avec un filet mignon aux champignons ! »

ZONES DESSERVIES



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'agence Cœur de Seine propose ses services à Saint-Cloud, La-Celle-Saint-Cloud, Garches, Issy-les-Moulineaux, Vaucresson, Ville d'Avray, Marnes-la-Coquette, Sèvres, Chaville, Meudon, Meudon-la-Forêt, Vélizy-Villacoublay, Bièvres...

3,2,1... LES MENUS SERVICES PRÊTS POUR VOUS SERVIR

#1
Un choix de menus étendu : sans sel, diabétique, gourmand...

#2
Une livraison personnalisée quotidienne

#3
Une dégustation appréciée
93% de clients satisfaits et très satisfaits*

LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux , pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives .



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Retrouvez nous sur :



Site internet : www.les-menus-services.com

Tel : 0 810 076 783

Suivez nos actualités : [Inscrivez-vous à notre NEWSLETTER](#)



La liste des restaurants qui proposent des plats à emporter

ORANGE Leur salle à manger est fermée mais leur cuisine reste ouverte

Comme ils doivent être prévenus au moins trois semaines à l'avance et que pour l'instant ils n'ont pas de nouvelles du gouvernement, les restaurateurs continuent de faire des travaux ou bien de proposer des plats à emporter. Dans la cité des Princes, les Orangeois et les travailleurs extérieurs ont le choix entre des dizaines d'adresses et de cuisine différentes. Voici la liste non exhaustive des établissements qui vous attendent.

Des dizaines d'adresses

Pizza Du Monde Orange : 18h-21h du mercredi au dimanche, livraison possible via livreurs + distributeur automatique de pizzas 24/7. **Plaza Pizza** : midi et soir du lundi au vendredi midi/soir + samedi soir uniquement livraison. **Saveur Pizza et burger à Orange** : du mardi au samedi midi à emporter seulement burger, mercredi à samedi soir pizza seulement. **Take Away** : de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h30 à emporter mais aussi en livraison via la plateforme UberEats, mardi à vendredi midi/soir + samedi soir. **Le Saline** : tous les jours sauf le lundi livraison dès 18h. **Le Parvis & Les Saveurs Du Marché** : carte commune aux 2 restaurants, du vendredi au dimanche. Sur commande au moins 24h à l'avance. Livraison possible. **Street Food Café** : midi et soir mardi, jeudi, vendredi et samedi. Restaurant la cantina : du lundi au vendredi 11h30/14h30 ; vendredi et samedi soir 18h/20h50, sur réservation. Livraison possible. **Tango Paella** : du mardi au dimanche à partir de 9h. **Restaurant L'Arausio** : du lundi au sa-



En attendant que nos rues et nos restaurants plus ou moins éloignés du plus beau mur de la ville ne s'animent, certains restaurateurs font encore un peu survivre leur établissement.

/PHOTO B.S.

medi midi/soir + uber eats. **Croq Kepab's** : du lundi au samedi 18h à emporter. **MoMa Sushi** : horaires habituels, midi et soir. **Le Riad** : midi et soir (fermé le lundi). **Hôtel Restaurant Campanile Orange** : midi et soir du lundi au vendredi. Week-end room service et vente à emporter le soir uniquement. **La Dinette** : midi, fermé dimanche midi. **Restaurant "Le Petit Patio"** : mardi au samedi midi et soir sauf samedi midi. **McDonald's Orange sud et centre** : drive ou livraison UberEats. **Le bistrot du glacier** : 7/7 le midi, à venir récupérer sur place. **Green Bagel Café Orange** : à emporter et à la livraison (pour un minimum de 15€ sur Orange et Jonquières),

de 10h à 15h et de 18h à 20h. **Au Vin Chambré** : Vente à emporter du mardi au vendredi le midi, commande jusqu'à 21:00 la veille, livraison possible sur Orange. **Bistro Marius** : lundi au samedi midi, livraison 10 km autour d'Orange maximum. **Pizzeria Antico** : du lundi au samedi de 11h à 14h30 et de 18h à 21h (livraison possible avec UberEats + livreur indépendant) **Le Kiosque By Nico Pizza** : 24/7 borne retrait de pizzas **Les Menus Services** (portage de repas aux personnes âgées) : du lundi au vendredi 9h00-17h00/0490703706 **Les Camions Sushiju** - Vaucluse : vendredi, samedi et dimanche cours Pourtoules commande en ligne www.sushiju.fr. Livrai-

son dès 19h. **Snack Oasis** : du lundi au samedi de 10h30 à 15h. **L'atelier des burgers** : tous les midis de 10h30 à 14h du mardi au samedi et ouvert les vendredis et samedis soir de 18h à 21h **Pizza Jeff** : fermé lundi, mardi et mercredi midi. Le soir 7j/7 de 18h à 22h30. **Restaurant La Table du Palais** : service livraison tous les midis du mercredi au vendredi formule à 15€ et 20, réservation avant 10h. **La Kaz' Tonton** : les jeudis et dimanches midi sur les marchés de la Ville (place de la Mairie jeudi, Place Bruey dimanche) **Le Dragon d'Or**, vendredi et samedi (livraison sur le parking Carrefour entrée Sephora).

L.F. et B.S.



Les Menus Services renforce son maillage en Île-de-France

Enseigne spécialisée depuis plus de 20 ans dans le portage de repas à domicile, le réseau Les Menus Services poursuit son développement sur le territoire national avec l'ouverture d'une nouvelle agence en Ile-de-France, plus précisément dans la commune de Saint-Cloud située dans le département des Hauts-de-Seine.



LES MENUS SERVICES

Franchise Services aux personnes âgées et dépendantes

Les Menus Services, et beaucoup plus encore !

Spécialiste du portage de repas au domicile des personnes âgées

100

Implantations

40 000 €

Apport personnel

Ouverture d'une nouvelle agence en franchise

À la tête de la nouvelle agence du réseau, Thibault Percepied déjà franchisé dans le département des Hauts-de-Seine, qui a décidé de réitérer l'expérience une nouvelle fois : « 5 ans après l'ouverture de ma 1ère agence à Châtillon (92), j'ai à nouveau franchi le pas ! La force de notre réseau Les Menus Services est **la proximité de nos agences et la bienveillance de nos équipes**, au service de nos aînés », souligne ce dernier dans un premier temps, avant de poursuivre : « Bien plus qu'un repas, nous leur apportons de l'attention et un sourire ! L'ouverture de notre nouvelle agence à Saint-Cloud nous permet d'être au plus près des seniors de la ville et d'une dizaine de villes avoisinantes. Enfin notre vocation est que le repas reste un moment de plaisir et le lancement de notre gamme Gourmet, "comme chez le traiteur", va dans ce sens ! ».



[Visualiser l'article](#)

Avec cette nouvelle ouverture, le réseau renforce encore un peu plus son maillage dans la région et confirme son attractivité auprès des porteurs de projet.

>> Lire aussi : « Je cherchais une activité qui a du sens et j'ai découvert les Menus Services », Bruno de Franclieu (franchisé Les Menus Services)

Comment rejoindre Les Menus Services ?

Vous souhaitez en savoir plus sur les réalisations de Les Menus Services et les conditions requises pour se lancer à ses côtés ? Rendez-vous sur la fiche personnalisée du réseau pour savoir comment **devenir un franchisé Les Menus Services**.



Les Menus Services ouvre une nouvelle agence en franchise !

Le réseau **Les Menus Services** a ouvert, le 1er avril dernier, une nouvelle agence à Cœur-de-Seine . Ce projet est porté par le franchisé Thibault Percepied , qui avait ouvert sa 1ère agence Les Menus Services il y a 5 ans, à Châtillon (92).



Les Menus Services s'implante à Cœur-de-Seine

Les **Menus Services**, l'enseigne spécialisée depuis plus de 20 ans dans le portage de repas à domicile, a une nouvelle agence à Cœur-de-Seine.

Elle a été ouverte par Thibault Percepied, qui aux commandes de sa 1ère agence depuis 5 ans à Châtillon (92), a souhaité franchir le pas à nouveau.

« *La force de notre réseau **Les Menus Services** est la proximité de nos agences et la bienveillance de nos équipes, au service de nos aînés.*

Bien plus qu'un repas, nous leur apportons de l'attention et un sourire !

L'ouverture de notre nouvelle agence à Saint-Cloud nous permet d'être au plus près des seniors de la ville et d'une dizaine de villes avoisinantes », confie le franchisé.

Thibault Percepied a pour vocation de faire du repas un moment de plaisir. Le lancement de la **gamme Gourmet**, « **comme chez le traiteur** », va d'ailleurs dans ce sens.

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 6

[Visualiser l'article](#)

Chaque jour, l'agence propose un choix de plats savoureux élaborés à partir de **produits de saison, sélectionnés et cuisinés par des professionnels reconnus**. Le client compose lui-même son menu à la carte selon ses envies et ses goûts.

L'agence met aussi à la disposition de ses clients **une diététicienne** pour les aider à composer leurs menus en fonction de leurs éventuelles contraintes alimentaires (sans sel ajouté, sans sucre ajouté, mixé...), sans supplément de prix.

La nouvelle agence Les Menus Services Cœur de Seine couvre les zones suivantes avec ses services: Saint-Cloud, La-Celle-Saint-Cloud, Garches, Issy-les-Moulineaux, Vaucresson, Ville d'Avray, Marnes-la-Coquette, Sèvres, Chaville, Meudon, Meudon-la-Forêt, Vélizy-Villacoublay, Bièvres...



Une nouvelle agence Les Menus Services a pris place à Cœur-de-Seine



Professionnel du portage de repas à domicile depuis plus de 20 ans avec aujourd'hui une centaine d'agences en France, **Les Menus Services** est ravi d'accueillir une nouvelle agence au sein de son réseau depuis début avril à Cœur-de-Seine. L'enseigne poursuit son expansion dynamique visant toujours plus de proximité avec ses clients

Le réseau Les Menus Services débarque à Cœur-de-Seine

Le 1er avril, le franchisé Thibault Percepied (que nous avons **interviewé en video**) a ouvert les portes de sa deuxième franchise Les Menus Services à Cœur-de-Seine. « *5 ans après l'ouverture de ma première agence à Châtillon, j'ai à nouveau franchi le pas !* », a-t-il confié.

Les Menus Services a fondé son développement sur la proximité et la bienveillance, deux valeurs que ce franchisé veille à véhiculer à travers son activité. L'ouverture de cette nouvelle agence va lui permettre d'être de plus en plus proche des seniors de la ville et d'une dizaine de villes voisines.

Située 8 avenue Duval Le Camus, Saint-Cloud, la nouvelle agence intervient sur les villes de Saint-Cloud, La-Celle-Saint-Cloud, Garches, Issy-les-Moulineaux, Vaucresson, Ville-d'Avray, Marnes-la-Coquette, Sèvres, Chaville, Meudon, Meudon-la-Forêt, Vélizy-Villacoublay, Bièvres...

Au-delà du portage de repas à domicile, elle répond également à des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur ses bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Visant à faire de ses repas un moment de plaisir et de convivialité, Les Menus Services Cœur-de-Seine propose particulièrement la gamme Gourmet, "comme chez le traiteur", qui répondra parfaitement à cette ambition.



Le plaidoyer de 150 dirigeants d'enseignes de secteurs dits « non essentiels » en faveur de la réouverture des commerces

22 avril 2021



« Depuis le 3 avril, plus de 150 000 magasins sont fermés à la suite de la décision du Président de la République de restreindre les activités des commerces dits « non essentiels ». La perspective d'une réouverture au plus le tard mi-mai a été annoncée par le gouvernement.

Une très grande partie de nos magasins fermés depuis le 31 janvier aura ainsi connu près d'un jour sur deux d'arrêt depuis le début de l'épidémie de la Covid en mars 2020 !

Pourtant le gouvernement et de nombreuses études scientifiques l'ont confirmé : les commerces ne sont pas des lieux de transmission du virus. Notre fermeture n'est qu'une mesure administrative supplémentaire pour réduire la circulation des Français.

Nous prenons donc notre part à l'effort collectif de lutte contre la Covid, mais cette situation de fermeture ne peut plus durer. Elle met gravement en péril nos entreprises et inquiète nos 800 000 collaborateurs qui craignent pour leurs emplois.



La mise en danger de nos entreprises et de tout leur écosystème

La solidité de nos enseignes face à de telles périodes de fermeture est surestimée. Nos entreprises ne sont en réalité que la somme de magasins répartis dans les territoires. Après avoir perdu plus de 20 % de chiffres d'affaires en moyenne en 2020, nous avons encore perdu plus de 30 % d'activité depuis le début de l'année et chaque semaine de fermeture appauvrit et fragilise nos réseaux. Nous faisons



face à des problèmes importants de trésorerie, à un niveau de stock invendu croissant, à l'annulation de nos investissements, à la hausse de l'endettement de nos entreprises du fait des PGE... autant d'impacts qui aggravent le risque de suppression de magasins et d'emplois.

Nous entraînons dans notre chute l'ensemble de notre écosystème : nos fournisseurs, nos franchisés et affiliés, les marques, les startups, les bailleurs, nos nombreux prestataires, les villes qui subiront durablement la vacance commerciale. Il faut d'urgence mettre un terme à cette spirale dangereuse.

Des compensations renforcées et rapides pour empêcher un séisme économique et social

Face à cette crise, les aides de l'État sont indispensables. Trop d'entreprises n'ont encore rien perçu depuis le début de l'épidémie à l'exception du chômage partiel.

Nos fédérations professionnelles ont fait des propositions au gouvernement pour que soient indemnisés tous les commerces quels que soient leur niveau de perte d'activité ou leur taille. En retour, le gouvernement a pris des engagements fermes sur l'indemnisation des charges fixes, des loyers et des stocks invendus.

Pour éviter la mise en danger immédiate de nos réseaux et les conséquences dramatiques sur l'ensemble de nos partenaires, le gouvernement doit confirmer, renforcer et verser rapidement des compensations à la hauteur des enjeux.

Une réouverture vitale

Malgré ces aides, il y a urgence à rouvrir tous nos magasins. La réussite sera collective, nous proposons donc au gouvernement une méthode et un calendrier.

Préparons la réouverture ! Notre protocole sanitaire a déjà fait l'objet d'un renforcement en novembre dernier. Il est donc prêt et le gouvernement doit rapidement le confirmer. Si de derniers échanges sont nécessaires menons-les à bien dès les prochains jours.

Vaccinons nos salariés ! Nous mettrons tout en œuvre pour faciliter la vaccination de l'ensemble de nos collaborateurs en magasin qui le souhaitent.

Confirmons la date ! Le mois de mai est pour de nombreux secteurs une période capitale en terme d'activité. C'est pourquoi la réouverture de tous les points de vente, quelles que soient leur taille et leur localisation doit impérativement intervenir au plus tard le 10 mai ! Il faut l'acter dès à présent afin que nous puissions l'anticiper, la préparer avec nos salariés et les rassurer.

C'est seulement ainsi que nous parviendrons à sauver nos entreprises et les centaines de milliers d'emplois qu'elles représentent dans l'ensemble des territoires ».

Cette tribune est signée par :

DIRIGEANTS DE FEDERATIONS

Christian Pimont, président de la Fédération des Enseignes de l'Habillement et de l'Alliance du Commerce ; **Laurence Paganini**, présidente du Procos et directrice générale de Kaporal ; **Nicolas Houzé**, président de l'Union du Grand Commerce de Centre-Ville et directeur général des Galeries Lafayette et du BHV Marais ; **Frank Boehly**, président de la Fédération des Enseignes de la Chaussure ; **Eric Plat**, président de la Fédération du Commerce Coopératif et Associé et président d'Atol Les Opticiens ; **Eric Cheminade**, président de l'Union de la Bijouterie et de l'Horlogerie ; **Guy Gras**, président de la Fédération Française de la Franchise ; **Patrick Prigent**, président de la Fédération Nationale de l'Ameublement et de l'Equipeement de la Maison ; **Pierre-François Le Louet**, président de la Fédération Française du Prêt-à-Porter Féminin ; **Grégoire Giraud**, président de la Fédération de la Maille, de la Lingerie et du Balnéaire ; **Sylvie Chailloux**, présidente de l'Union Française des Industries de l'Habillement et **Régis Feuillet**, président de la Fédération Française de la Chaussure.

DIRIGEANTS D'ENSEIGNES

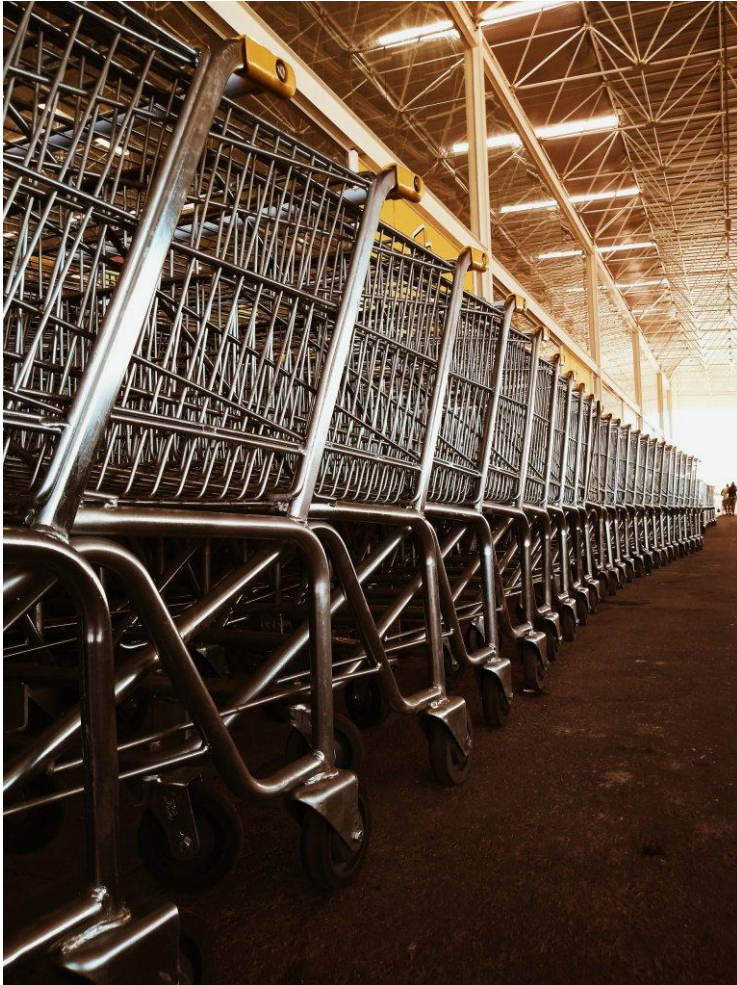
David Gaudicheau, directeur général d'Adopt ; **Mathieu Rabaud**, directeur général adjoint d'Apagor (Class'crouste) ; **Jean-Guy Le Floch**, président d'Armor-Lux ; **Cécile Chardon**, gérante d'Assor ; **Charles Dorémus**, directeur général d'Au Bureau ; **Jean-Vincent Leblanc**, directeur général opérations d'Ava (Cuisines Aviva, Cuisines Elton) ; **Amand Balluais**, président de Balluais Carador ; **Dominique Fargeas**, directrice du réseau Beauty Success (Group Center) ; **Hancheng Chou**, président de Bel Chou's ; **François Gireau**, président de Besson Chaussures ; **Marjorie Francois**, présidente Biomonde ; **Arié Benayoun**, président de Brand Sisters (Zapa, Tara Jarmon, Dualist) ; **Anne-Laure Couplet**, directrice générale de Burton (Burton of London, Paule Ka) ; **Thomas Lejemble**, directeur du développement et de l'immobilier de But International (But, But Cosy) ; **Damien Defforey**, directeur général de C&A France ; **Laurent Tribouillet**, président de C10 ; **Marie-Valérie Bureau**, président de Capinvest ; **Dominique Durand**, président de Carré Blanc ; **Marco Da Costa Sousa**, directeur général de Casa International ; **Joannes Soënen**, président de Celio ; **Jean Pierre Langlais**, président-directeur général des Magasins Longoviens ; **Guillaume Kretz**, directeur général groupe Chantelle (Darjeeling, Chantelle, Orcanta) ; **Jean Marc Lasselin**, président-directeur général de Christine Laure ; **Stéphane Choukroun**, directeur immobilier Europe de Claire's ; **Cédric Louard**, président de la Compagnie des Architectes (Les Architectes) ; **Franck Lucas**, président du directoire de Confort Décor (4 Pieds) ; **Xavier de Robert**, directeur général de la Coopérative Européenne (Europêche) ; **Pierre Chambaudrie**, président de Courir ; **Christophe Gaigneux**, directeur général de Damart ; **Salvo Romano**, directeur général de Deichmann France ; **Jean-Luc Bret**, président-fondateur de Delineo (La Croissanterie) ; **Cyril Goulet**, directeur général de Desmazieres (Chaussexpo) ; **Thierry Brun**, président de Devernois ; **Eléonore de Boysson**, présidente EMEA de DFS (La Samaritaine) ; **Reshad Ghanty**, président-directeur général de Doghan ; **Sébastien**



Bismuth, président de Don't call me Jennyfer ; **Olivier Draeger**, président de Draeger (Draeger, TieRack) ; **Thierry Vallenet**, président de DSD (Elancia) ; **André Tordjman**, président de Du Bruit dans la Cuisine et de Little Extra ; **Julien Maréchal-Dubourg**, président de Dubourg (Cordoan, Dubourg, Barel) ; **Jérôme Taufflieb**, président d'Easycash ; **Philippe Karmann**, directeur général d'EK France (Ambiance & Styles, Culinarion) ; **Dominique Seau**, président d'Eminence ; **Céline Roques**, directrice stratégie et développement d'Espace Coopérative (Espace revêtements & Prodygiène) ; **Laurent Milchior**, co-gérant d'Etam (Etam, Undiz, Maison 123, Livy, Ysé) ; **Jean-Christophe Garbino**, directeur général de FashionCube (Pimkie, Rouge Gorge, Grain de Malice, Orsay, Jules, Bizzbee) ; **Thierry Herbe**, directeur général de Father & Sons ; **Frédéric Petit**, président de FP Consulting Group (Christian Miche) ; **Pierre Coursières**, président-directeur général de Furet du Nord et Decitre ; **Olivier Padieu**, président-directeur général de Gadol Optic2000 (Optic2000-Lissac-Audio2000) ; **Philippe Houzé**, président du directoire des Galeries Lafayette (Galeries Lafayette, BHV, Louis Pion, Royal Quartz, Mauboussin) ; **David Soulard**, directeur général de Gautier France ; **André Segura**, président de Gemafi/Maty ; **Paul Zemmour**, président-directeur général de Générale pour l'Enfant (Sergent Major, DPAM, Natalys) ; **Anthony Scudato**, directeur général Europe de l'Ouest de Geox SPA (Geox – Diadora) ; **Laurent Petard**, dirigeant de GRAM (Ameublier, Gallery Tendances, Mobilier Séduction, Hémisphère Sud, Arrivages) ; **Jérôme Drianno**, directeur général du groupe Beaumanoir (Cache-Cache, Morgan, Bonobo, Bréal, La Halle) ; **Jérôme Tafani**, président-directeur général du groupe Bertrand (Burger King France) ; **Xavier Biotteau**, président du groupe Eram (Gémo, Eram, Bocage, Mellow Yellow, Tbs) ; **Sanjay Rao**, président-directeur général de Guess ; **Stéphane Frenkel**, directeur général Hema France ; **Arnaud Reytan**, directeur général de Howdens cuisines ; **Yves Brouchet**, président d'Hypromat France (Éléphant Bleu) ; **Grégoire Duforest**, président d'Idkids (Jacadi, Okaidi, Oxubyl, Catimini, Absorba) ; **Vincent Brian**, directeur général adjoint d'IKKS (IKKS, One Step, I.Code) ; **Corinne Duplat**, directrice générale de Jade services (Les Menus Services) ; **Philippe Jambon**, président-fondateur de Jeff de Bruges ; **Jacques Baudoz**, président de Joué Club ; **Philippe Cailleux**, président du directoire de Kéria Groupe ; **Patrick Stassi**, co-CEO de Kiabi ; **Thomas Hamelle**, directeur général de La Halle ; **François Rollet**, président-directeur général de Lapeyre ; **Richard Fournier**, président Le comptoir de Mathilde ; **Franck Lefrançois**, gérant de Lepage ; **Nadia Gaumont**, directrice générale Les Joailliers Orfèvres ; **Jean-Michel Grunberg**, président de Ludendo (La Grande Récré) ; **Anne-Véronique Bruel**, présidente de Fresh ; **Xavier Kas**, directeur général adjoint de Mango ; **Jan Wejbrandt**, président-directeur général de Maxi Zoo ; **Jean-Benoît Buisson**, président de Maxiam (Les experts meubles, Les Docks du Meuble, Maxiliterie, Loveliterie, La Maison contemporaine) ; **Lionel Dindjian**, directeur général de MBE France (Mail Boxes) ; **Walter Kadnar**, président de Meubles Ikea France ; **Pierre Carlier**, gérant de MG (Carlier) ; **Laurent Bouchard**, directeur général de Micromania-Zing ; **Robert Giella**, président de Minit (Mister Minit, Montre Service) ; **Thibault Charrier**, directeur général de N4 Brands (Fitness Boutique) ; **Stéphane Roche**, directeur général de Newear (Devianne) ; **Cécile Rivoire**, directrice réseau de Ninkasi ; **Sandrine Arlot**, président-directeur général des Nouveaux Bijoutiers (Bijouterie Arlot) ; **Stéphane Paya**, président-directeur général de OG81 (Ollygan/ eter Polo St-Tropez) ; **Nicolas Flaud**, directeur général d'Omium (Devred, Bouchara) ; **Frédéric Vallet**, directeur général d'Onairfitness ; **Pierre Mestre**, représentant légal d'Orchestra ; **Christine Fumagalli**, présidente d'Orpi ; **Olivier Kessler-Gay**, directeur général de Pandora ; **Sébastien Beauquier**, président-directeur général de Passion Beauté ; **Christine Loizy**, directeur général de Primark France ; **Jean-Marc Bellaiche**, président du Printemps (Printemps, Citadium, Place des tendances, Made in design) ; **Julien Pollet**, président de Promod ; **Franck Provost**, président de Provalliance (Franck Provost – Bleu Libellule – Jean-Louis David- Saint Algue – Coiff&Co – Fabio Salsa – Intermede – Colorii – The Barber Company – Interview – Jean Marc Maniatis) ; **Jacques Guillemet**, président de Pylones ; **Camilla Schiavone**, directrice générale de Rautureau Apple Shoes (freelance, JB Rautureau, No Name, Schmoove) ; **Alexandre Rubin**, président-directeur général France et Benelux de Rocher (Yves Rocher) ; **Catherine Gallais**, président-directeur général de Rouge Gorge Lingerie ; **Didier Baumgarten**, gérant de Sagam (Géant du meuble, Logial, Côté meuble) ; **Grégory Cottier**, président Salamander ; **Laurent Portella**, directeur général de San Marina ; **Francis Dupas**, président-directeur général Sapc (Camara) ; **Nelly Andrieu**, présidente de Sas Andrieu (Atelier du Chocolat) ; **Laurent Treuil**, directeur associé Sas L'onglerie (L'onglerie) ; **Lionel Ragazzi**, dirigeant de Sas Vestiti (Au fil des marques) ; **Christophe Leriche**, directeur du développement Sea (Archea) ; **Christophe Labelle**, directeur général de Sodigram (La compagnie du Lit) ; **Stéphane Richard**, président de Souleiado ; **Thierry Lavigne**, président de Sport 2000 (Sport2000/S2 Sneakers spécialiste/Wasweare sélect/Espace Montagne) ; **Teddy Motte**, dirigeant de Saint-Maclou (Kalico) ; **Xavier Rondeau**, gérant de Story ; **Michel de Belsunce**, directeur général de Swarovski ; **Stéphane Ponge**, président de Synalia (Julien D'Orcel ; Guilde des Orfèvres ; Montre and Co ; Donjon) ; **Jean-Marc Lecuyer**, directeur général de Tempka ; **Guillaume de Foucault**, directeur général de Territoire de Provence (Maison Bremond 1830) ; **Romain Peninque**, président-directeur général de Thom Group (Histoire d'or, Marc Orian, Trésor) ; **Meggie Bonnet**, managing director France et Benelux de Thomas Sabo ; **Marc-Antoine Toulemonde**, président-directeur général de Tout & Bon ; **Axel le Pomellec**, président Triaxe (Crêp'eat) ; **Jean-Claude Puerto**, président-directeur général d'Ucar ; **Armelle Griveaux**, directeur général de Minelli ; **Sandrine Lilienfeld**, président de Caroll ; **Olivier Mermuys**, directeur général de Witradis (Cavavin) ; **Gwénael Le Gouallec**, country manager de Wortmann KG ; **Vincent Destailleux**, directeur général de XXL Maison (Tamaris).



Le plaidoyer de 150 dirigeants d'enseignes de secteurs dits « non essentiels » en faveur de la réouverture des commerces



Dans une tribune publiée dans « Le Parisien » ce 22 avril et qui nous a été également adressée, 150 dirigeants des enseignes des secteurs dits « non essentiels » et des représentants des grandes fédérations ou associations du monde du commerce*, appellent à une réouverture des boutiques « au plus tard le 10 mai ». Voici ce texte :

« Depuis le 3 avril, plus de 150 000 magasins sont fermés à la suite de la décision du Président de la République de restreindre les activités des commerces dits « non essentiels ». La perspective d'une réouverture au plus le tard mi-mai a été annoncée par le gouvernement.

Une très grande partie de nos magasins fermés depuis le 31 janvier aura ainsi connu près d'un jour sur deux d'arrêt depuis le début de l'épidémie de la Covid en mars 2020 !



[Visualiser l'article](#)

Pourtant le gouvernement et de nombreuses études scientifiques l'ont confirmé: les commerces ne sont pas des lieux de transmission du virus. Notre fermeture n'est qu'une mesure administrative supplémentaire pour réduire la circulation des franc#ais.

Nous prenons donc notre part à l'effort collectif de lutte contre la Covid mais cette situation de fermeture ne peut plus durer. Elle met gravement en péril nos entreprises et inquiète nos 800 000 collaborateurs qui craignent pour leurs emplois.

La mise en danger de nos entreprises et tout de leur écosystème

La solidité de nos enseignes face à de telles périodes de fermeture est surestimée. Nos entreprises ne sont en réalité que la somme de magasins répartis dans les territoires. Après avoir perdu plus de 20 % de chiffres d'affaires en moyenne en 2020, nous avons encore perdu plus de 30 % d'activité depuis le début de l'année et chaque semaine de fermeture appauvrit et fragilise nos réseaux. Nous faisons face à des problèmes importants de trésorerie, à un niveau de stock invendu croissant, à l'annulation de nos investissements, à la hausse de l'endettement de nos entreprises du fait des PGE...autant d'impacts qui aggravent le risque de suppression de magasins et d'emplois.

Nous entraînons dans notre chute l'ensemble de notre écosystème : nos fournisseurs, nos franchisés et affiliés, les marques, les start-ups, les bailleurs, nos nombreux prestataires, les villes qui subiront durablement la vacance commerciale. Il faut d'urgence mettre un terme à cette spirale dangereuse.

Des compensations renforcées et rapides pour empê#cher un séisme économique et social

Face à cette crise, les aides de l'État sont indispensables. Trop d'entreprises n'ont encore rien perc#u depuis le début de l'épidémie à l'exception du cho#mage partiel.

Nos fédérations professionnelles ont fait des propositions au Gouvernement pour que soient indemnisés tous les commerces quels que soient leur niveau de perte d'activité ou leur taille. En retour, le Gouvernement a pris des engagements fermes sur l'indemnisation des charges fixes, des loyers et des stocks invendus.

Pour éviter la mise en danger immédiate de nos réseaux et les conséquences dramatiques sur l'ensemble de nos partenaires, le gouvernement doit confirmer, renforcer et verser rapidement des compensations à la hauteur des enjeux.

Une réouverture vitale

Malgré ces aides, il y a urgence à rouvrir tous nos magasins. La réussite sera collective, nous proposons donc au Gouvernement une méthode et un calendrier :

Préparons la réouverture ! Notre protocole sanitaire a déjà fait l'objet d'un renforcement en novembre dernier. Il est donc pre#t et le Gouvernement doit rapidement le confirmer. Si de derniers échanges sont nécessaires menons-les à bien dès les prochains jours.

Vaccinons nos salariés ! Nous mettrons tout en œuvre pour faciliter la vaccination de l'ensemble de nos collaborateurs en magasin qui le souhaitent.



[Visualiser l'article](#)

Confirmons la date ! Le mois de mai est pour de nombreux secteurs une période capitale en termes d'activité. C'est pourquoi la réouverture de tous les points de vente, quelles que soient leur taille et leur localisation doit impérativement intervenir au plus tard le 10 mai ! Il faut l'acter dès à présent afin que nous puissions l'anticiper, la préparer avec nos salariés et les rassurer. C'est seulement ainsi que nous parviendrons à sauver nos entreprises et les centaines de milliers d'emplois qu'elles représentent dans l'ensemble des territoires ».

Cette tribune est signée par :

DIRIGEANTS DE FEDERATIONS

Christian Pimont, Président de la Fédération des enseignes de l'habillement et de l'Alliance du Commerce

Laurence Paganini, Présidente du PROCOS et Directrice générale de Kaporal

Nicolas Houzé, Président de l'Union du Grand Commerce de Centre-Ville et Directeur général des Galeries Lafayette et du BHV Marais

Frank Boehly, Président de la Fédération des Enseignes de la Chaussure

Éric Plat, Président de la Fédération du Commerce coopératif et associé et PDG d'Atol les opticiens

Éric Cheminade, Président de l'Union de la bijouterie et de l'horlogerie

Guy Gras, Président de la Fédération française de la Franchise

Patrick Prigent, Président de la Fédération nationale de l'ameublement et de l'équipement de la maison

Pierre-François Le Louet, Président de la Fédération Française du Prêt-à-Porter Féminin Grégoire Giraud, Président de la Fédération de la Maille, de la Lingerie et du Balnéaire Sylvie Chailloux, Présidente de l'Union Française des Industries de l'Habillement

Régis Feuillet, Président de la Fédération Française de la Chaussure

DIRIGEANTS D'ENSEIGNES

David Gaudicheau, Directeur général d'Adopt
Mathieu Rabaud, Directeur général adjoint d'APAGOR (Class'crouette)

Jean-Guy Le Floch, Président d'Armor-Lux

Cécile Chardon, Gérante d'Assor

Charles Dorémus, Directeur général d'Au Bureau

Jean Vincent Leblanc, Directeur général opérations d'Ava (Cuisines Aviva, Cuisines Elton)



Amand Balluais, PDG de Balluais Carador

Dominique Fargeas, Directrice du réseau Beauty success groupe Center)

Hancheng Chou, Président de Bel Chou's

François Gireau, Président de Besson Chaussures

Marjorie Francois, Présidente Biomonde

Arié Benayoun, Président de Brand Sisters (ZAPA, Tara Jarmon, Dualist)

(Beauty success et Esthetic

Anne-Laure Couplet, Directrice générale de Burton (Burton of London, Paule Ka)

Thomas Lejembre, Directeur du Développement et de l'Immobilier de But International (But, But Cosy)

Damien Defforey, Directeur général de C&A France

Laurent Tribouillet, Président de C10

Marie-Valérie Bureau, PDG de Capinvest

Dominique Durand, Président de Carré Blanc

Marco DaCostaSousa, Directeur général de Casa International Joannes Soenen, Président de Celio

Jean Pierre Langlais, PDG de Les Magasins Longoviciens

Guillaume Kretz, Directeur général groupe Chantelle (Darjeeling, Chantelle, Orcanta) Jean Marc Lasselin, PDG de Christine Laure

Stéphane Choukroun, Directeur immobilier Europe de Claire's

Cedric Louard, Président de la Compagnie des Architectes (Les Architectes) Franck Lucas, Président du Directoire de Confort Décor (4 Pieds)

Xavier de Robert, Directeur général de la Coopérative Européenne (Européenne) Pierre Chambaudrie, Président de Courir

Christophe Gaigneux, Directeur général de Damart

Salvo Romano, Directeur général de Deichmann France

Jean Luc Bret, Président Fondateur de Delineo (La Croissanterie)

Cyril Goulet, Directeur général de Desmazieres (Chaussexpo)



Thierry Brun, Président de Devernois

Eléonore de Boysson, Présidente EMEA de DFS (La Samaritaine)

Reshad Ghanty, PDG de DOGHAN

Sébastien Bismuth, Président de Don't call me Jennyfer

Olivier Draeger, Président de Draeger (Draeger, Tie Rack)

Thierry Vallenet, Président de DSD (Elancia)

André Tordjman, Président de Du Bruit dans la Cuisine et de Little Extra

Julien Maréchal-Dubourg, Président de Dubourg (Cordoan, Dubourg, Barel)

Jérôme Taufflieb, Président d'Easycash

Philippe Karmann, Directeur général d'EK France (Ambiance & Styles, Culinarian)

Dominique Seau, Président d'Eminence

Céline Roques, Directrice stratégie et développement d'Espace Coopérative (Espace revêtements & Prodygiène)

Laurent Milchior, Co-gérant d'Etam (Etam, Undiz, Maison 123, Livy, Ysé)

Jean-Christophe Garbino, Directeur général de FashionCube (Pimkie, Rouge Gorge, Grain de Malice, Orsay, Jules, Bizzbee)

Thierry Herbe, Directeur général de Father & Sons

Frédéric Petit, Président de FP Consulting Group (Christian Miche)

Pierre Coursières, PDG de Furet du Nord et Decitre

Olivier Padieu, PDG de Gadol Optic 2000 (Optic 2000-Lissac-Audio 2000)

Philippe Houzé, Président du Directoire des Galeries Lafayette (Galeries Lafayette, BHV, Louis Pion, Royal Quartz, Mauboussin)

David Soulard, Directeur général de Gautier France

André Segura, Président de Gemafi/Maty

Paul Zemmour, PDG de Générale pour l'Enfant (Sergent Major, DPAM, Natalys)



Anthony Scudato, Directeur général Europe de l'Ouest de Geox SPA (Geox – Diadora)

Laurent Petard, Dirigeant de GRAM (Ameublier, Gallery Tendances, Mobilier Séduction, Hémisphère Sud, Arrivages)

Jérôme Drianno, Directeur général du groupe Beaumanoir (Cache-Cache, Morgan, Bonobo, Bréal, La Halle)

Jérôme Tafani, PDG du groupe Bertrand (Burger King France)

Xavier Biotteau, Président du groupe Eram (Gémo, Eram, Bocage, Mellow Yellow, Tbs) Sanjay Rao, PDG de Guess

Stéphane Frenkel, Directeur général Hema France

Arnaud Reytan, Directeur général de Howdens cuisines

Yves Bouchet, Président d'Hyromat France (Éléphant Bleu)

Grégoire Duforest, Président d'IDKIDS (Jacadi, Okaidi, Oxubyl, Catimini, Absorba)

Vincent Brian, Directeur général adjoint d'IKKS (IKKS, One Step, I.Code)

Corinne Duplat, Directrice générale de Jade services (Les Menus Services)

Philippe Jambon, Président Fondateur de Jeff de Bruges

Jacques Baudoz, Président de JouéClub

Philippe Cailleux, Président du Directoire de Kéria Groupe

Patrick Stassi, Co-CEO de Kiabi

Thomas Hamelle, Directeur général de La Halle

François Rollet, PDG de Lapeyre

Richard Fournier, Président Le comptoir de Mathilde

Franck Lefrançois, Gérant de Lepage

Nadia Gaumont, Directrice générale Les Joailliers Orfèvres

Jean-Michel Grunberg, Président de Ludendo (La Grande Récré)

Anne-Véronique Bruel, Présidente de Fresh

Xavier Kas, Directeur général adjoint de Mango



«Laissez-nous tous ouvrir le 10 mai»: l'appel à l'aide des commerçants

Les présidents des douze grandes fédérations et plus de 150 dirigeants des réseaux d'enseignes signent une tribune dans laquelle ils interpellent le gouvernement sur leur situation financière catastrophique.

Les signataires

Les responsables de fédérations : Frank Boehly, président de la Fédération des enseignes de la chaussure (FEC) ; Sylvie Chailloux, présidente de l'Union française des industries mode et habillement (UFIMH) ; Eric Cheminade, président de l'Union de la bijouterie horlogerie (UBH) ; Régis Feuillet, président de la Fédération française de la chaussure ; Grégoire Giraud, président de la Fédération de la maille, de la lingerie et du balnéaire ; Guy Gras, président de la Fédération française de la franchise (FFF) ; Nicolas Houzé, président de l'Union du grand commerce de centre-Ville (UCV) et directeur général des Galeries Lafayette et du BHV Marais ; Pierre-François Le Louet, président de la Fédération française du prêt-à-porter féminin ; Laurence Paganini, présidente de la Fédération pour la promotion du commerce spécialisé (Procos) et directrice générale de Kaporal ; Christian Pimont, président de la Fédération des enseignes de l'habillement (FEH) et de l'Alliance du commerce ; Eric Plat, président de la Fédération du commerce coopératif et associé (FCA) et PDG d'Atol ; Patrick Prigent, président de la Fédération nationale de l'ameublement et de l'équipement de la maison (FNAEM).

Les directeurs d'enseignes : David Gaudicheau, directeur général d'Adopt ; Mathieu Rabaud, directeur général adjoint d'Apagor (Class'crouste) ; Christophe Leriche, directeur du développement d'Archea ; Cédric Louard, président des Architecteurs ; Jean-Guy Le Floch, président d'Armor-Lux ; Cécile Chardon, gérante du groupement de bijoutiers Assor ; Nelly Andrieu, présidente de L'Atelier du Chocolat ; Charles Dorémus, directeur général d'Au Bureau ; Jean Vincent Leblanc, directeur général opérations d'Ava (cuisines Aviva, cuisines Elton) ; Amand Balluais, PDG de Balluais Carador ; Jérôme Drianno, directeur général du groupe Beaumanoir (Cache-Cache, Morgan, Bonobo, Bréal, La Halle) ; Dominique Fargeas, directrice de réseau Beauty Success Group (Beauty Success et Esthetic Center) ; Hancheng Chou, président de Bel Chou's ; Jérôme Tafani, PDG du groupe Bertrand (Burger King France) ; François Gireau, président de Besson Chaussures ; Marjorie Francois, présidente du groupement Biomonde ; Arié Benayoun, président de Brand Sisters (ZAPA, Tara Jarmon, Dualist) ; Anne-Laure Couplet, directrice générale de Burton (Burton of London, Paule Ka) ; Thomas Lejemble, directeur du développement et de l'immobilier de But International (But, But Cosy) ; Damien Defforey, directeur général de C&A France ; Laurent Tribouillet, président de la centrale de distribution C10 ; Marie-Valérie Bureau, PDG de Capinvest ; Sandrine Lilienfeld, présidente de Caroll ; Dominique Durand, président de Carré Blanc ; Marco Da Costa Sousa, directeur général de Casa International ; Joannes Soënen, président de Celio ; Jean-Pierre Langlais, PDG des Magasins Longoviciens ; Guillaume Kretz, directeur général du groupe Chantelle (Darjeeling, Chantelle, Orcanta) ; Jean-Marc Lasselin, PDG de Christine Laure ; Stéphane Choukroun, directeur immobilier Europe de Claire's ; Richard Fournier, président du Comptoir de Mathilde ; Franck Lucas, président du directoire de Confort Décor (4 Pieds) ; Xavier de Robert, directeur général délégué de la coopérative Européche ; Pierre Chambaudrie, président de Courir ; Christophe Gaigneux, directeur général de Damart ; Salvo Romano, directeur général de Deichmann France ; Jean Luc Bret, président fondateur du groupe Delineo (La Croissanterie) ; Cyril Goulet, directeur général de Desmazieres (Chaussexpo) ; Thierry Brun, président de Devernois ; Eléonore de Boysson, présidente Europe et Moyen-Orient du groupe DFS (La Samaritaine) ; Reshad Ghanty, PDG de Doghan ; Sébastien Bismuth, président de Don't Call Me Jennyfer ; Olivier Draeger, président de Draeger (Draeger, Tie Rack) ; Thierry Vallenet, président de DSD Holding (Elancia) ; André Tordjman, président de Du Bruit dans la Cuisine et de Little Extra ; Julien Maréchal-Dubourg, président de Dubourg (Cordoan, Dubourg, Barel) ; Jérôme



[Visualiser l'article](#)

Taufflieb, président d'Easycash ; Philippe Karmann, directeur général du groupe EK France (Ambiance & Styles, Culinarion) ; Dominique Seau, président d'Eminence ; Xavier Biotteau, président du groupe Eram (Gémo, Eram, Bocage, Mellow Yellow, Tbs) ; Céline Roques, directrice Stratégie et développement d'Espace Coopérative (Espace revêtements, Prodygiène) ; Laurent Milchior, cogérant d'Etam (Etam, Undiz, Maison 123, Livy, Ysé) ; Jean-Christophe Garbino, directeur général de FashionCube (Pimkie, RougeGorge, Grain de Malice, Orsay, Jules, Bizzbee) ; Thierry Herbe, directeur général de Father & Sons ; Frédéric Petit, président de FP Consulting Group (Christian Miche) ; Anne-Véronique Bruel, présidente de Fresh ; Pierre Coursières, PDG du Furet du Nord et de Decitre ; Olivier Padieu, PDG de Gadol Optic 2000 (Optic 2000, Lissac, Audio 2000) ; Philippe Houzé, président du directoire des Galeries Lafayette (Galeries Lafayette, BHV, Louis Pion, Royal Quartz, Mauboussin) ; David Soulard, directeur général de Gautier France ; André Segura, président de Gemafi (Maty) ; Paul Zemmour, PDG de Générale pour l'Enfant (Sergent Major, DPAM, Natalys) ; Anthony Scudato, directeur général Europe de l'Ouest de Geox SPA (Geox, Diadora) ; Laurent Petard, dirigeant de GRAM (Ameublier, Gallery Tendances, Mobilier Séduction, Hémisphère Sud, Arrivages) ; Sanjay Rao, PDG de Guess ; Stéphane Frenkel, directeur général de Hema France ; Arnaud Reytan, directeur général de Howdens cuisines ; Yves Brouchet, président d'Hypromat France (Eléphant Bleu) ; Grégoire Duforest, président d'IdKids (Jacadi, Okaidi, Oxubyl, Catimini, Absorba) ; Walter Kadnar, président d'Ikea France ; Vincent Brian, directeur général adjoint d'IKKS (IKKS, One Step, I.Code) ; Corinne Duplat, directrice générale de Jade services (Les Menus Services) ; Philippe Jambon, président fondateur de Jeff de Bruges ; Nadia Gaumont, directrice générale des Joailliers Orfèvres ; Jacques Baudoz, président de JouéClub ; Teddy Motte, dirigeant de Kalico ; Philippe Cailleux, président du directoire du groupe Kéria ; Patrick Stassi, co-directeur général de Kiabi ; Thomas Hamelle, directeur général de La Halle ; François Rollet, PDG de Lapeyre ; Franck Lefrancois, gérant de Lepage ; Jean-Michel Grunberg, président de Ludendo (La Grande Récré) ; Xavier Kas, directeur général adjoint de Mango ; Jan Wejbrandt, PDG de Maxi Zoo ; Jean-Benoit Buisson, président de Maxiam (Les Experts meubles, Les Docks du meuble, Maxiliterie, Loveliterie, La Maison contemporaine) ; Lionel Dindjian, directeur général de MBE France (Mail Boxes) ; Pierre Carlier, gérant de MG (Carlier) ; Laurent Bouchard, directeur général de Micromania-Zing ; Robert Giella, président de MINIT (Mister Minit, Montre Service) ; Thibault Charrier, directeur général de N4 Brands (Fitness Boutique) ; Stéphane Roche, directeur général de Newear (Devianne) ; Cécile Rivoire, directrice réseau de Ninkasi ; Sandrine Arlot, PDG des Nouveaux Bijoutiers (Bijouterie Arlot) ; Stéphane Paya, PDG de OG81 (Ollygan, Peter Polo) ; Nicolas Flaud, directeur général d'Omium (Devred, Bouchara) ; Frédéric Vallet, directeur général d'On Air Fitness ; Laurent Treuil, directeur associé de L'Onglerie ; Pierre Mestre, représentant légal d'Orchestra ; Christine Fumagalli, présidente d'Orpi ; Olivier Kessler-Gay, directeur général de Pandora ; Sébastien Beauquier, PDG de Passion Beauté ; Christine Loizy, directeur général de Primark France ; Jean-Marc Bellaiche, président du groupe Printemps (Printemps, Citadium, Place des tendances, Made in Design) ; Julien Pollet, président de Promod ; Franck Provost, président de Provalliance (Franck Provost, Bleu Libellule, Jean Louis David, Saint Algue, CoiffandCo, Fabio Salsa, Intermede, Colorii, The Barber Company, Interview, Jean-Marc Maniatis) ; Jacques Guillemet, président de Pylones ; Camilla Schiavone, directrice Générale de Rautureau Apple Shoes (Free Lance, JB Rautureau, No Name, Schmoove) ; Alexandre Rubin, PDG France et Benelux de Rocher (Yves Rocher) ; Catherine Gallais, PDG de RougeGorge Lingerie ; Didier Baumgarten, gérant de Sagam (Géant du meuble, Logial, Côté meuble) ; Grégory Cottier, président de Salamander ; Laurent Portella, directeur général de San Marina ; Francis Dupas, PDG du groupe SAPC (Camara) ; Christophe Labelle, directeur général de Sodipram (La Compagnie du Lit) ; Stéphane Richard, président de Souleiado ; Thierry Lavigne, président de Sport 2000 (Sport 2000, S2 Sneakers Specialist, WAS We Are Select, Espace Montagne) ; Xavier Rondeau, gérant de Story ; Michel de Belsunce, directeur général de Swarovski ; Stéphane Ponge, président de Synalia (Julien d'Orcel, Guilde des Orfèvres, Montre and Co, Donjon) ; Jean-Marc Lecuyer, directeur général de Tempka ; Guillaume de Foucault, directeur général de Territoire de Provence (Maison Bremond 1830) ; Romain Peninque, PDG du groupe Thom (Histoire d'Or, Marc Orian, Trésor) ; Meggie Bonnet, directrice générale France et Benelux de Thomas Sabo ; Marc-Antoine Toulemonde, PDG de Tout et Bon ; Axel



«Laissez-nous tous ouvrir le 10 mai»: l'appel à l'aide des commerçants

Les présidents des douze grandes fédérations et plus de 150 dirigeants des réseaux d'enseignes signent une tribune dans laquelle ils interpellent le gouvernement sur leur situation financière catastrophique.



Les mesures prises pour ralentir la circulation du virus ont sonné le glas de nombreuses enseignes, comme ici à Rouen (Seine-Maritime). LP/Jean-Baptiste Quentin

Après une année noire marquée par de nombreuses fermetures, parfois définitives, les fédérations et les groupes de commerce interpellent le gouvernement sur un calendrier. Dans la foulée des acteurs du monde de la culture et des restaurateurs, ils ont rédigé ensemble une tribune dans laquelle ils demandent qu'on leur permette de rouvrir les magasins dits « non essentiels » rapidement, le mois de mai étant pour beaucoup « une période capitale en termes d'activité ». Voici le texte en intégralité ainsi que ses signataires.

« Plaidoyer pour une réouverture impérative de tous les commerces au plus tard le 10 mai »

Depuis le 3 avril, plus de 150 000 magasins sont fermés à la suite de la décision du président de la République de restreindre les activités des commerces dits « non essentiels ». La perspective d'une réouverture au plus tard mi-mai a été annoncée par le gouvernement. Une très grande partie de nos magasins fermés depuis le 31 janvier aura ainsi connu près d'un jour sur deux d'arrêt depuis le début de l'épidémie de Covid en mars 2020 !



[Visualiser l'article](#)

Pourtant, le gouvernement et de nombreuses études scientifiques l'ont confirmé : les commerces ne sont pas des lieux de transmission du virus. Notre fermeture n'est qu'une mesure administrative supplémentaire pour réduire la circulation des Français. Nous prenons donc notre part à l'effort collectif de lutte contre le Covid, mais cette situation de fermeture ne peut plus durer. Elle met gravement en péril nos entreprises et inquiète nos 800000 collaborateurs qui craignent pour leurs emplois.

La mise en danger de nos entreprises et tout de leur écosystème. La solidité de nos enseignes face à de telles périodes de fermeture est surestimée. Nos entreprises ne sont en réalité que la somme de magasins répartis dans les territoires. Après avoir perdu plus de 20 % de chiffres d'affaires en moyenne en 2020, nous avons encore perdu plus de 30 % d'activité depuis le début de l'année et chaque semaine de fermeture appauvrit et fragilise nos réseaux. Nous faisons face à des problèmes importants de trésorerie, à un niveau de stock invendu croissant, à l'annulation de nos investissements, à la hausse de l'endettement de nos entreprises du fait des PGE... autant d'impacts qui aggravent le risque de suppression de magasins et d'emplois.

Nous entraînons dans notre chute l'ensemble de notre écosystème : nos fournisseurs, nos franchisés et affiliés, les marques, les start-up, les bailleurs, nos nombreux prestataires, les villes qui subiront durablement la vacance commerciale. Il faut d'urgence mettre un terme à cette spirale dangereuse.

Des compensations renforcées et rapides pour empêcher un séisme économique et social. Face à cette crise, les aides de l'Etat sont indispensables. Trop d'entreprises n'ont encore rien perçu depuis le début de l'épidémie à l'exception du chômage partiel. Nos fédérations professionnelles ont fait des propositions au gouvernement pour que soient indemnisés tous les commerces quels que soient leur niveau de perte d'activité ou leur taille. En retour, le gouvernement a pris des engagements fermes sur l'indemnisation des charges fixes, des loyers et des stocks invendus.

Pour éviter la mise en danger immédiate de nos réseaux et les conséquences dramatiques sur l'ensemble de nos partenaires, le gouvernement doit confirmer, renforcer et verser rapidement des compensations à la hauteur des enjeux.

Une réouverture vitale. Malgré ces aides, il y a urgence à rouvrir tous nos magasins. La réussite sera collective, nous proposons donc au Gouvernement une méthode et un calendrier.

Préparons la réouverture ! Notre protocole sanitaire a déjà fait l'objet d'un renforcement en novembre dernier. Il est donc prêt et le gouvernement doit rapidement le confirmer. Si de derniers échanges sont nécessaires menons-les à bien dès les prochains jours.

Vaccinons nos salariés ! Nous mettrons tout en œuvre pour faciliter la vaccination de l'ensemble de nos collaborateurs en magasin qui le souhaitent.

Confirmons la date ! Le mois de mai est pour de nombreux secteurs une période capitale en termes d'activité. C'est pourquoi la réouverture de tous les points de vente, quelles que soient leur taille et leur localisation, doit impérativement intervenir au plus tard le 10 mai ! Il faut l'acter dès à présent afin que nous puissions l'anticiper, la préparer avec nos salariés et les rassurer.

C'est seulement ainsi que nous parviendrons à sauver nos entreprises et les centaines de milliers d'emplois qu'elles représentent dans l'ensemble des territoires.



Les signataires

Les responsables de fédérations : Frank Boehly, président de la Fédération des enseignes de la chaussure (FEC) ; Sylvie Chailloux, présidente de l'Union française des industries mode et habillement (UFIMH) ; Eric Cheminade, président de l'Union de la bijouterie horlogerie (UBH) ; Régis Feuillet, président de la Fédération française de la chaussure ; Grégoire Giraud, président de la Fédération de la maille, de la lingerie et du balnéaire ; Guy Gras, président de la Fédération française de la franchise (FFF) ; Nicolas Houzé, président de l'Union du grand commerce de centre-Ville (UCV) et directeur général des Galeries Lafayette et du BHV Marais ; Pierre-François Le Louet, président de la Fédération française du prêt-à-porter féminin ; Laurence Paganini, présidente de la Fédération pour la promotion du commerce spécialisé (Procos) et directrice générale de Kaporal ; Christian Pimont, président de la Fédération des enseignes de l'habillement (FEH) et de l'Alliance du commerce ; Eric Plat, président de la Fédération du commerce coopératif et associé (FCA) et PDG d'Atol ; Patrick Prigent, président de la Fédération nationale de l'ameublement et de l'équipement de la maison (FNAEM).

Les directeurs d'enseignes : David Gaudicheau, directeur général d'Adopt ; Mathieu Rabaud, directeur général adjoint d'Apagor (Class'crouste) ; Christophe Leriche, directeur du développement d'Archea ; Cédric Louard, président des Architecteurs ; Jean-Guy Le Floch, président d'Armor-Lux ; Cécile Chardon, gérante du groupement de bijoutiers Assor ; Nelly Andrieu, présidente de L'Atelier du Chocolat ; Charles Dorémus, directeur général d'Au Bureau ; Jean Vincent Leblanc, directeur général opérations d'Ava (cuisines Aviva, cuisines Elton) ; Amand Balluais, PDG de Balluais Carador ; Jérôme Drianno, directeur général du groupe Beaumanoir (Cache-Cache, Morgan, Bonobo, Bréal, La Halle) ; Dominique Fargeas, directrice de réseau Beauty Success Group (Beauty Success et Esthetic Center) ; Hancheng Chou, président de Bel Chou's ; Jérôme Tafani, PDG du groupe Bertrand (Burger King France) ; François Gireau, président de Besson Chaussures ; Marjorie Francois, présidente du groupement Biomonde ; Arié Benayoun, président de Brand Sisters (ZAPA, Tara Jarmon, Dualist) ; Anne-Laure Couplet, directrice générale de Burton (Burton of London, Paule Ka) ; Thomas Lejemble, directeur du développement et de l'immobilier de But International (But, But Cosy) ; Damien Defforey, directeur général de C&A France ; Laurent Tribouillet, président de la centrale de distribution C10 ; Marie-Valérie Bureau, PDG de Capinvest ; Sandrine Lilienfeld, présidente de Caroll ; Dominique Durand, président de Carré Blanc ; Marco Da Costa Sousa, directeur général de Casa International ; Joannes Soënen, président de Celio ; Jean-Pierre Langlais, PDG des Magasins Longoviciens ; Guillaume Kretz, directeur général du groupe Chantelle (Darjeeling, Chantelle, Orcanta) ; Jean-Marc Lasselin, PDG de Christine Laure ; Stéphane Choukroun, directeur immobilier Europe de Claire's ; Richard Fournier, président du Comptoir de Mathilde ; Franck Lucas, président du directoire de Confort Décor (4 Pieds) ; Xavier de Robert, directeur général délégué de la coopérative Européche ; Pierre Chambaudrie, président de Courir ; Christophe Gaigneux, directeur général de Damart ; Salvo Romano, directeur général de Deichmann France ; Jean Luc Bret, président fondateur du groupe Delineo (La Croissanterie) ; Cyril Goulet, directeur général de Desmazieres (Chaussexpo) ; Thierry Brun, président de Devernois ; Eléonore de Boysson, présidente Europe et Moyen-Orient du groupe DFS (La Samaritaine) ; Reshad Ghanty, PDG de Doghan ; Sébastien Bismuth, président de Don't Call Me Jennyfer ; Olivier Draeger, président de Draeger (Draeger, Tie Rack) ; Thierry Vallenet, président de DSD Holding (Elancia) ; André Tordjman, président de Du Bruit dans la Cuisine et de Little Extra ; Julien Maréchal-Dubourg, président de Dubourg (Cordoan, Dubourg, Barel) ; Jérôme Taufflieb, président d'Easycash ; Philippe Karmann, directeur général du groupe EK France (Ambiance & Styles, Culinarion) ; Dominique Seau, président d'Eminence ; Xavier Biotteau, président du groupe Eram (Gémo, Eram, Bocage, Mellow Yellow, Tbs) ; Céline Roques, directrice Stratégie et développement d'Espace Coopérative (Espace revêtements, Prodygiène) ; Laurent Milchior, cogérant d'Etam (Etam, Undiz, Maison 123, Livy, Ysé) ; Jean-Christophe Garbino, directeur général de FashionCube (Pimkie, RougeGorge, Grain de Malice, Orsay, Jules, Bizzbee) ; Thierry Herbe, directeur général de Father & Sons ; Frédéric Petit, président



[Visualiser l'article](#)

de FP Consulting Group (Christian Miche) ; Anne-Véronique Bruel, présidente de Fresh ; Pierre Coursières, PDG du Furet du Nord et de Decitre ; Olivier Padieu, PDG de Gadol Optic 2000 (Optic 2000, Lissac, Audio 2000) ; Philippe Houzé, président du directoire des Galeries Lafayette (Galeries Lafayette, BHV, Louis Pion, Royal Quartz, Mauboussin) ; David Soulard, directeur général de Gautier France ; André Segura, président de Gemafi (Maty) ; Paul Zemmour, PDG de Générale pour l'Enfant (Sergent Major, DPAM, Natalys) ; Anthony Scudato, directeur général Europe de l'Ouest de Geox SPA (Geox, Diadora) ; Laurent Petard, dirigeant de GRAM (Ameublier, Gallery Tendances, Mobilier Séduction, Hémisphère Sud, Arrivages) ; Sanjay Rao, PDG de Guess ; Stéphane Frenkel, directeur général de Hema France ; Arnaud Reytan, directeur général de Howdens cuisines ; Yves Brouchet, président d'Hypromat France (Eléphant Bleu) ; Grégoire Duforest, président d'IdKids (Jacadi, Okaidi, Oxubyl, Catimini, Absorba) ; Walter Kadnar, président d'Ikea France ; Vincent Brian, directeur général adjoint d'IKKS (IKKS, One Step, I.Code) ; Corinne Duplat, directrice générale de Jade services (Les Menus Services) ; Philippe Jambon, président fondateur de Jeff de Bruges ; Nadia Gaumont, directrice générale des Joailliers Orfèvres ; Jacques Baudoz, président de JouéClub ; Teddy Motte, dirigeant de Kalico ; Philippe Cailleux, président du directoire du groupe Kéria ; Patrick Stassi, co-directeur général de Kiabi ; Thomas Hamelle, directeur général de La Halle ; François Rollet, PDG de Lapeyre ; Franck Lefrancois, gérant de Lepage ; Jean-Michel Grunberg, président de Ludendo (La Grande Récré) ; Xavier Kas, directeur général adjoint de Mango ; Jan Wejbrandt, PDG de Maxi Zoo ; Jean-Benoit Buisson, président de Maxiam (Les Experts meubles, Les Docks du meuble, Maxiliterie, Loveliterie, La Maison contemporaine) ; Lionel Dindjian, directeur général de MBE France (Mail Boxes) ; Pierre Carlier, gérant de MG (Carlier) ; Laurent Bouchard, directeur général de Micromania-Zing ; Robert Giella, président de MINIT (Mister Minit, Montre Service) ; Thibault Charrier, directeur général de N4 Brands (Fitness Boutique) ; Stéphane Roche, directeur général de Newear (Devianne) ; Cécile Rivoire, directrice réseau de Ninkasi ; Sandrine Arlot, PDG des Nouveaux Bijoutiers (Bijouterie Arlot) ; Stéphane Paya, PDG de OG81 (Ollygan, Peter Polo) ; Nicolas Flaud, directeur général d'Omium (Devred, Bouchara) ; Frédéric Vallet, directeur général d'On Air Fitness ; Laurent Treuil, directeur associé de L'Onglerie ; Pierre Mestre, représentant légal d'Orchestra ; Christine Fumagalli, présidente d'Orpi ; Olivier Kessler-Gay, directeur général de Pandora ; Sébastien Beauquier, PDG de Passion Beauté ; Christine Loizy, directeur général de Primark France ; Jean-Marc Bellaiche, président du groupe Printemps (Printemps, Citadium, Place des tendances, Made in Design) ; Julien Pollet, président de Promod ; Franck Provost, président de Provalliance (Franck Provost, Bleu Libellule, Jean Louis David, Saint Algue, CoiffandCo, Fabio Salsa, Intermede, Colorii, The Barber Company, Interview, Jean-Marc Maniatis) ; Jacques Guillemet, président de Pylones ; Camilla Schiavone, directrice Générale de Rautureau Apple Shoes (Free Lance, JB Rautureau, No Name, Schmoove) ; Alexandre Rubin, PDG France et Benelux de Rocher (Yves Rocher) ; Catherine Gallais, PDG de RougeGorge Lingerie ; Didier Baumgarten, gérant de Sagam (Géant du meuble, Logial, Côté meuble) ; Grégory Cottier, président de Salamander ; Laurent Portella, directeur général de San Marina ; Francis Dupas, PDG du groupe SAPC (Camara) ; Christophe Labelle, directeur général de Sodipram (La Compagnie du Lit) ; Stéphane Richard, président de Souleiado ; Thierry Lavigne, président de Sport 2000 (Sport 2000, S2 Sneakers Specialist, WAS We Are Select, Espace Montagne) ; Xavier Rondeau, gérant de Story ; Michel de Belsunce, directeur général de Swarovski ; Stéphane Ponge, président de Synalia (Julien d'Orcel, Guilde des Orfèvres, Montre and Co, Donjon) ; Jean-Marc Lecuyer, directeur général de Tempka ; Guillaume de Foucault, directeur général de Territoire de Provence (Maison Bremond 1830) ; Romain Peninque, PDG du groupe Thom (Histoire d'Or, Marc Orian, Trésor) ; Meggie Bonnet, directrice générale France et Benelux de Thomas Sabo ; Marc-Antoine Toulemonde, PDG de Tout et Bon ; Axel le Pomellec, président de Triaxe (Crêp'eat) ; Jean-Claude Puerto, PDG de Ucar ; Lionel Ragazzi, dirigeant de Vestiti (Au fil des marques) ; Armelle Griveaux, directrice générale de Minelli ; Olivier Mermuys, directeur général de Witradis (Cavavin) ; Gwénael Le Gouallec, manager France du groupe Wortmann (Tamaris) ; Vincent Destailleur, directeur général de XXL Maison.



Tribune - 150 dirigeants d'enseignes se mobilisent



Tribune : 150 dirigeants d'enseignes se mobilisent en faveur de la réouverture de tous les commerces au plus tard le 10 mai 2021

« Plaidoyer pour une réouverture impérative de tous les commerces au plus tard le 10 mai

Depuis le 3 avril, plus de 150 000 magasins sont fermés à la suite de la décision du Président de la République de restreindre les activités des commerces dits « non essentiels ». La perspective d'une réouverture au plus tard mi-mai a été annoncée par le gouvernement.

Une très grande partie de nos magasins fermés depuis le 31 janvier aura ainsi connu près d'un jour sur deux d'arrêt depuis le début de l'épidémie de la Covid en mars 2020 !

Pourtant le gouvernement et de nombreuses études scientifiques l'ont confirmé : les commerces ne sont pas des lieux de transmission du virus. Notre fermeture n'est qu'une mesure administrative supplémentaire pour réduire la circulation des français.

Nous prenons donc notre part à l'effort collectif de lutte contre la Covid mais cette situation de fermeture ne peut plus durer. Elle met gravement en péril nos entreprises et inquiète nos 800 000 collaborateurs qui craignent pour leurs emplois.

La mise en danger de nos entreprises et tout de leur écosystème

La solidité de nos enseignes face à de telles périodes de fermeture est surestimée. Nos entreprises ne sont en réalité que la somme de magasins répartis dans les territoires. Après avoir perdu plus de 20 % de chiffres d'affaires en moyenne en 2020, nous avons encore perdu plus de 30 % d'activité depuis le début de l'année et chaque semaine de fermeture appauvrit et fragilise nos réseaux. Nous faisons face à des problèmes importants de trésorerie, à un niveau de stock invendu croissant, à l'annulation de nos investissements, à la hausse de l'endettement de nos entreprises du fait des PGE...autant d'impacts qui aggravent le risque de suppression de magasins et d'emplois.



[Visualiser l'article](#)

Nous entraînons dans notre chute l'ensemble de notre écosystème : nos fournisseurs, nos franchisés et affiliés, les marques, les start-ups, les bailleurs, nos nombreux prestataires, les villes qui subiront durablement la vacance commerciale. Il faut d'urgence mettre un terme à cette spirale dangereuse.

Des compensations renforcées et rapides pour empêcher un séisme économique et social

Face à cette crise, les aides de l'État sont indispensables. Trop d'entreprises n'ont encore rien perçu depuis le début de l'épidémie à l'exception du chômage partiel.

Nos fédérations professionnelles ont fait des propositions au Gouvernement pour que soient indemnisés tous les commerces quels que soient leur niveau de perte d'activité ou leur taille. En retour, le Gouvernement a pris des engagements fermes sur l'indemnisation des charges fixes, des loyers et des stocks invendus.

Pour éviter la mise en danger immédiate de nos réseaux et les conséquences dramatiques sur l'ensemble de nos partenaires, le gouvernement doit confirmer, renforcer et verser rapidement des compensations à la hauteur des enjeux.

Une réouverture vitale

Malgré ces aides, il y a urgence à rouvrir tous nos magasins. La réussite sera collective, nous proposons donc au Gouvernement une méthode et un calendrier :

Préparons la réouverture ! Notre protocole sanitaire a déjà fait l'objet d'un renforcement en novembre dernier. Il est donc prêt et le Gouvernement doit rapidement le confirmer. Si de derniers échanges sont nécessaires, menons-les à bien dès les prochains jours.

Vaccinons nos salariés ! Nous mettrons tout en œuvre pour faciliter la vaccination de l'ensemble de nos collaborateurs en magasin qui le souhaitent.

Confirmons la date ! Le mois de mai est pour de nombreux secteurs une période capitale en termes d'activité. C'est pourquoi la réouverture de tous les points de vente, quelle que soit leur taille et leur localisation, doit impérativement intervenir au plus tard le 10 mai ! Il faut l'acter dès à présent afin que nous puissions l'anticiper, la préparer avec nos salariés et les rassurer.

C'est seulement ainsi que nous parviendrons à sauver nos entreprises et les centaines de milliers d'emplois qu'elles représentent dans l'ensemble des territoires.»

SIGNATAIRES TRIBUNE



FÉDÉRATIONS

Christian Pimont, Président de la Fédération des enseignes de l'habillement et de l'Alliance du Commerce

Laurence Paganini, Présidente du PROCOS et Directrice générale de Kaporal

Nicolas Houzé, Président de l'Union du Grand Commerce de Centre-Ville et Directeur général des Galeries Lafayette et du BHV Marais

Frank Boehly, Président de la Fédération des Enseignes de la Chaussure

Éric Plat, Président de la Fédération du Commerce coopératif et associé et PDG d'Atol les opticiens Éric Cheminade, Président de l'Union de la bijouterie et de l'horlogerie

Guy Gras, Président de la Fédération française de la Franchise

Patrick Prigent, Président de la Fédération nationale de l'ameublement et de l'équipement de la maison

Pierre-François Le Louet, Président de la Fédération Française du Prêt-à-Porter Féminin Grégoire Giraud, Président de la Fédération de la Maille, de la Lingerie et du Balnéaire Sylvie Chailloux, Présidente de l'Union Française des Industries de l'Habillement Régis Feuillet, Président de la Fédération Française de la Chaussure

DIRIGEANTS D'ENSEIGNES

David Gaudicheau, Directeur général d'Adopt



Mathieu Rabaud, Directeur général adjoint d'APAGOR (Class'crouste)

Jean-Guy Le Floch, Président d'Armor-Lux

Cécile Chardon, Gérante d'Assor

Charles Dorémus, Directeur général d'Au Bureau

Jean Vincent Leblanc, Directeur général opérations d'Ava (Cuisines Aviva, Cuisines Elton) Amand Balluais, P-DG de Balluais Carador

Dominique Fargeas, Directrice du réseau Beauty success groupe (Beauty success et Esthetic Center)

Hancheng Chou, Président de Bel Chou's

François Gireau, Président de Besson Chaussures

Marjorie Francois, Présidente Biomonde

Arié Benayoun, Président de Brand Sisters (ZAPA, Tara Jarmon, Dualist)

Anne-Laure Couplet, Directrice générale de Burton (Burton of London, Paule Ka)

Thomas Lejemble, Directeur du Développement et de l'Immobilier de But International

Damien Defforey, Directeur général de C&A France

Laurent Tribouillet, Président de C10

Marie-Valérie Bureau, P-DG de Capinvest

Dominique Durand, Président de Carré Blanc

Marco Da Costa Sousa, Directeur général de Casa International

Joannes Soënen, Président de Celio

Jean Pierre Langlais, P-DG de Les Magasins Longoviciens

Guillaume Kretz, Directeur général groupe Chantelle (Darjeeling, Chantelle, Orcanta) Jean Marc Lasselin, P-DG de Christine Laure

Stéphane Choukroun, Directeur immobilier Europe de Claire's

Cedric Louard, Président de la Compagnie des Architecteurs

Franck Lucas, Président du Directoire de Confort Décor (4 Pieds)



Xavier de Robert, Directeur général de la Coopérative Européche

Pierre Chambaudrie, Président de Courir

Christophe Gaigneux, Directeur général de Damart

Salvo Romano, Directeur général de Deichmann France

Jean Luc Bret, Président Fondateur de Delineo (La Croissanterie)

Cyril Goulet, Directeur général de Desmazieres (Chaussexpo)

Thierry Brun, Président de Devernois

Eléonore de Boysson, Présidente EMEA de DFS (La Samaritaine)

Reshad Ghanty, P-DG de DOGHAN

Sébastien Bismuth, Président de Don't call me Jennyfer

Olivier Draeger, Président de Draeger (Draeger, Tie Rack)

Thierry Vallenet, Président de DSD (Elancia)

André Tordjman, Président de Du Bruit dans la Cuisine et de Little Extra

Julien Maréchal-Dubourg, Président de Dubourg (Cordoan, Dubourg, Barel)

Jérôme Taufflieb, Président d'Easycash

Philippe Karmann, Directeur général d'EK France (Ambiance & Styles, Culinarian)

Dominique Seau, Président d'Eminence

Céline Roques, Directrice stratégie et développement d'Espace Coopérative (Espace revêtements & Prodygiène)

Laurent Milchior, co-gérant d'Etam (Etam, Undiz, Maison 123, Livy, Ysé)

Jean-Christophe Garbino, Directeur général de FashionCube (Pimkie, Rouge Gorge, Grain de Malice, Orsay, Jules, Bizzbee)

Thierry Herbe, Directeur général de Father & Sons

Frédéric Petit, Président de FP Consulting Group (Christian Miche)

Pierre Coursières, P-DG de Furet du Nord et Decitre



Olivier Padieu, P-DG de Gadol Optic 2000 (Optic 2000 - Lissac- Audio 2000)

Philippe Houzé, Président du Directoire des Galeries Lafayette (Galeries Lafayette, BHV, Louis Pion, Royal Quartz, Mauboussin)

David Soulard, Directeur général de Gautier France

André Segura, Président de Gemafi/Maty

Paul Zemmour, P-DG de Générale pour l'Enfant (Sergent Major, DPAM, Natalys) Anthony Scrudato, Directeur général Europe de l'Ouest de Geox SPA (Geox – Diadora)

Laurent Petard, Dirigeant de GRAM (Ameublier, Gallery Tendances, Mobilier Séduction, Hémisphère Sud, Arrivages)

Jérôme Drianno, Directeur général du groupe Beaumanoir (Cache-Cache, Morgan, Bonobo, Bréal, La Halle)

Jérôme Tafani, P-DG du groupe Bertrand (Burger King France)

Xavier Biotteau, Président du groupe Eram (Gémo, Eram, Bocage, Mellow Yellow, Tbs) Sanjay Rao, P-DG de Guess

Stéphane Frenkel, Directeur général Hema France

Arnaud Reytan, Directeur général de Howdens cuisines

Yves Brouchet, Président d'Hypromat France (Éléphant Bleu)

Grégoire Duforest, Président d'IDKIDS (Jacadi, Okaidi, Oxubyl, Catimini, Absorba) Vincent Brian, Directeur général adjoint d'IKKS (IKKS, One Step, I.Code)

Corinne Duplat, Directrice générale de Jade services (Les Menus Services) Philippe Jambon, Président Fondateur de Jeff de Bruges

Jacques Baudoz, Président de JouéClub

Philippe Cailleux, Président du Directoire de Kéria Groupe

Patrick Stassi, Co-CEO de Kiabi

Thomas Hamelle, Directeur général de La Halle

François Rollet, P-DG de Lapeyre

Richard Fournier, Président Le comptoir de Mathilde

Franck Lefrancois, Gérant de Lepage



«Laissez-nous tous ouvrir le 10 mai»: l'appel à l'aide des commerçants

Le Parisien



© Fournis par Le Parisien Le Parisien

Après une année noire marquée par de nombreuses fermetures, parfois définitives, les fédérations et les groupes de commerce interpellent le gouvernement sur un calendrier. Dans la foulée des acteurs du monde de la culture et des restaurateurs, ils ont rédigé ensemble une tribune dans laquelle ils demandent qu'on leur permette de rouvrir les magasins dits « non essentiels » rapidement, le mois de mai étant pour beaucoup « une période capitale en termes d'activité ». Voici le texte en intégralité ainsi que ses signataires.

« Plaidoyer pour une réouverture impérative de tous les commerces au plus tard le 10 mai »

Depuis le 3 avril, plus de 150 000 magasins sont fermés à la suite de la décision du président de la République de restreindre les activités des commerces dits « non essentiels ». La perspective d'une réouverture au plus le tard mi-mai a été annoncée par le gouvernement. Une très grande partie de nos magasins fermés depuis le 31 janvier aura ainsi connu près d'un jour sur deux d'arrêt depuis le début de l'épidémie de Covid en mars 2020 !

Pourtant, le gouvernement et de nombreuses études scientifiques l'ont confirmé : les commerces ne sont pas des lieux de transmission du virus. Notre fermeture n'est qu'une mesure administrative supplémentaire pour réduire la circulation des Français. Nous prenons donc notre part à l'effort collectif de lutte contre le Covid, mais cette situation de fermeture ne peut plus durer. Elle met gravement en péril nos entreprises et inquiète nos 800000 collaborateurs qui craignent pour leurs emplois.

La mise en danger de nos entreprises et tout de leur écosystème. La solidité de nos enseignes face à de telles périodes de fermeture est surestimée. Nos entreprises ne sont en réalité que la somme de magasins répartis



www.msn.com
Pays : France
Dynamisme : 1269



[Visualiser l'article](#)

dans les territoires. Après avoir perdu plus de 20 % de chiffres d'affaires en moyenne en 2020, nous avons encore perdu plus de 30 % d'activité depuis le début de l'année et chaque semaine de fermeture appauvrit et fragilise nos réseaux. Nous faisons face à des problèmes importants de trésorerie, à un niveau de stock invendu croissant, à l'annulation de nos investissements, à la hausse de l'endettement de nos entreprises du fait des PGE... autant d'impacts qui aggravent le risque de suppression de magasins et d'emplois.

Nous entraînon dans notre chute l'ensemble de notre écosystème : nos fournisseurs, nos franchisés et affiliés, les marques, les start-up, les bailleurs, nos nombreux prestataires, les villes qui subiront durablement la vacance commerciale. Il faut d'urgence mettre un terme à cette spirale dangereuse.

Des compensations renforcées et rapides pour empêcher un séisme économique et social. Face à cette crise, les aides de l'Etat sont indispensables. Trop d'entreprises n'ont encore rien perçu depuis le début de l'épidémie à l'exception du chômage partiel. Nos fédérations professionnelles ont fait des propositions au gouvernement pour que soient indemnisés tous les commerces quels que soient leur niveau de perte d'activité ou leur taille. En retour, le gouvernement a pris des engagements fermes sur l'indemnisation des charges fixes, des loyers et des stocks invendus.

Pour éviter la mise en danger immédiate de nos réseaux et les conséquences dramatiques sur l'ensemble de nos partenaires, le gouvernement doit confirmer, renforcer et verser rapidement des compensations à la hauteur des enjeux.

Une réouverture vitale. Malgré ces aides, il y a urgence à rouvrir tous nos magasins. La réussite sera collective, nous proposons donc au Gouvernement une méthode et un calendrier.

Préparons la réouverture ! Notre protocole sanitaire a déjà fait l'objet d'un renforcement en novembre dernier. Il est donc prêt et le gouvernement doit rapidement le confirmer. Si de derniers échanges sont nécessaires menons-les à bien dès les prochains jours.

Vaccinons nos salariés ! Nous mettrons tout en œuvre pour faciliter la vaccination de l'ensemble de nos collaborateurs en magasin qui le souhaitent.

Confirmons la date ! Le mois de mai est pour de nombreux secteurs une période capitale en termes d'activité. C'est pourquoi la réouverture de tous les points de vente, quelles que soient leur taille et leur localisation, doit impérativement intervenir au plus tard le 10 mai ! Il faut l'acter dès à présent afin que nous puissions l'anticiper, la préparer avec nos salariés et les rassurer.

C'est seulement ainsi que nous parviendrons à sauver nos entreprises et les centaines de milliers d'emplois qu'elles représentent dans l'ensemble des territoires.

Les signataires

Les responsables de fédérations : Frank Boehly, président de la Fédération des enseignes de la chaussure (FEC) ; Sylvie Chailloux, présidente de l'Union française des industries mode et habillement (UFIMH) ; Eric Cheminade, président de l'Union de la bijouterie horlogerie (UBH) ; Régis Feuillet, président de la Fédération française de la chaussure ; Grégoire Giraud, président de la Fédération de la maille, de la lingerie et du balnéaire ; Guy Gras, président de la Fédération française de la franchise (FFF) ; Nicolas Houzé, président de l'Union du grand commerce de centre-Ville (UCV) et directeur général des Galeries Lafayette et du BHV Marais ; Pierre-François Le Louet, président de la Fédération française du prêt-à-porter féminin ; Laurence



www.msn.com

Pays : France

Dynamisme : 1269

[Visualiser l'article](#)

Paganini, présidente de la Fédération pour la promotion du commerce spécialisé (Procos) et directrice générale de Kaporal ; Christian Pimont, président de la Fédération des enseignes de l'habillement (FEH) et de l'Alliance du commerce ; Eric Plat, président de la Fédération du commerce coopératif et associé (FCA) et PDG d'Atol ; Patrick Prigent, président de la Fédération nationale de l'ameublement et de l'équipement de la maison (FNAEM).

Les directeurs d'enseignes : David Gaudicheau, directeur général d'Adopt ; Mathieu Rabaud, directeur général adjoint d'Apagor (Class'crouste) ; Christophe Leriche, directeur du développement d'Archea ; Cédric Louard, président des Architecteurs ; Jean-Guy Le Floch, président d'Armor-Lux ; Cécile Chardon, gérante du groupement de bijoutiers Assor ; Nelly Andrieu, présidente de L'Atelier du Chocolat ; Charles Dorémus, directeur général d'Au Bureau ; Jean Vincent Leblanc, directeur général opérations d'Ava (cuisines AvivA, cuisines Elton) ; Amand Balluais, PDG de Balluais Carador ; Jérôme Drianno, directeur général du groupe Beaumanoir (Cache-Cache, Morgan, Bonobo, Bréal, La Halle) ; Dominique Fargeas, directrice de réseau Beauty Success Group (Beauty Success et Esthetic Center) ; Hancheng Chou, président de Bel Chou's ; Jérôme Tafani, PDG du groupe Bertrand (Burger King France) ; François Gireau, président de Besson Chaussures ; Marjorie Francois, présidente du groupement Biomonde ; Arié Benayoun, président de Brand Sisters (ZAPA, Tara Jarmon, Dualist) ; Anne-Laure Couplet, directrice générale de Burton (Burton of London, Paule Ka) ; Thomas Lejemble, directeur du développement et de l'immobilier de But International (But, But Cosy) ; Damien Defforey, directeur général de C&A France ; Laurent Tribouillet, président de la centrale de distribution C10 ; Marie-Valérie Bureau, PDG de Capinvest ; Sandrine Lilienfeld, présidente de Caroll ; Dominique Durand, président de Carré Blanc ; Marco Da Costa Sousa, directeur général de Casa International ; Joannes Soënen, président de Celio ; Jean-Pierre Langlais, PDG des Magasins Longoviciens ; Guillaume Kretz, directeur général du groupe Chantelle (Darjeeling, Chantelle, Orcanta) ; Jean-Marc Lasselin, PDG de Christine Laure ; Stéphane Choukroun, directeur immobilier Europe de Claire's ; Richard Fournier, président du Comptoir de Mathilde ; Franck Lucas, président du directoire de Confort Décor (4 Pieds) ; Xavier de Robert, directeur général délégué de la coopérative Européche ; Pierre Chambaudrie, président de Courir ; Christophe Gaigneux, directeur général de Damart ; Salvo Romano, directeur général de Deichmann France ; Jean Luc Bret, président fondateur du groupe Delineo (La Croissanterie) ; Cyril Goulet, directeur général de Desmazieres (Chaussexpo) ; Thierry Brun, président de Devernois ; Eléonore de Boysson, présidente Europe et Moyen-Orient du groupe DFS (La Samaritaine) ; Reshad Ghanty, PDG de Doghan ; Sébastien Bismuth, président de Don't Call Me Jennyfer ; Olivier Draeger, président de Draeger (Draeger, Tie Rack) ; Thierry Vallenet, président de DSD Holding (Elancia) ; André Tordjman, président de Du Bruit dans la Cuisine et de Little Extra ; Julien Maréchal-Dubourg, président de Dubourg (Cordoan, Dubourg, Barel) ; Jérôme Taufflieb, président d'Easycash ; Philippe Karmann, directeur général du groupe EK France (Ambiance & Styles, Culinarion) ; Dominique Seau, président d'Eminence ; Xavier Biotteau, président du groupe Eram (Gémo, Eram, Bocage, Mellow Yellow, Tbs) ; Céline Roques, directrice Stratégie et développement d'Espace Coopérative (Espace revêtements, Prodygiène) ; Laurent Milchior, cogérant d'Etam (Etam, Undiz, Maison 123, Livy, Ysé) ; Jean-Christophe Garbino, directeur général de FashionCube (Pimkie, RougeGorge, Grain de Malice, Orsay, Jules, Bizzbee) ; Thierry Herbe, directeur général de Father & Sons ; Frédéric Petit, président de FP Consulting Group (Christian Miche) ; Anne-Véronique Bruel, présidente de Fresh ; Pierre Coursières, PDG du Furet du Nord et de Decitre ; Olivier Padieu, PDG de Gadol Optic 2000 (Optic 2000, Lissac, Audio 2000) ; Philippe Houzé, président du directoire des Galeries Lafayette (Galeries Lafayette, BHV, Louis Pion, Royal Quartz, Mauboussin) ; David Soulard, directeur général de Gautier France ; André Segura, président de Gemafi (Maty) ; Paul Zemmour, PDG de Générale pour l'Enfant (Sergent Major, DPAM, Natalys) ; Anthony Scudato, directeur général Europe de l'Ouest de Geox SPA (Geox, Diadora) ; Laurent Petard, dirigeant de GRAM (Ameublier, Gallery Tendances, Mobilier Séduction, Hémisphère Sud, Arrivages) ; Sanjay Rao, PDG de Guess ; Stéphane Frenkel, directeur général de Hema France ; Arnaud Reytan, directeur général de Howdens cuisines ; Yves Brouchet, président d'Hypromat France (Eléphant Bleu) ; Grégoire Duforest,



www.msn.com

Pays : France

Dynamisme : 1269

[Visualiser l'article](#)

président d'IdKids (Jacadi, Okaidi, Oxubyl, Catimini, Absorba) ; Walter Kadnar, président d'Ikea France ; Vincent Brian, directeur général adjoint d'IKKS (IKKS, One Step, I.Code) ; [Corinne Duplat, directrice générale de Jade services \(Les Menus Services\)](#) ; Philippe Jambon, président fondateur de Jeff de Bruges ; Nadia Gaumont, directrice générale des Joailliers Orfèvres ; Jacques Baudoz, président de JouéClub ; Teddy Motte, dirigeant de Kalico ; Philippe Cailleux, président du directoire du groupe Kéria ; Patrick Stassi, co-directeur général de Kiabi ; Thomas Hamelle, directeur général de La Halle ; François Rollet, PDG de Lapeyre ; Franck Lefrancois, gérant de Lepage ; Jean-Michel Grunberg, président de Ludendo (La Grande Récré) ; Xavier Kas, directeur général adjoint de Mango ; Jan Wejbrandt, PDG de Maxi Zoo ; Jean-Benoit Buisson, président de Maxiam (Les Experts meubles, Les Docks du meuble, Maxiliterie, Loveliterie, La Maison contemporaine) ; Lionel Dindjian, directeur général de MBE France (Mail Boxes) ; Pierre Carlier, gérant de MG (Carlier) ; Laurent Bouchard, directeur général de Micromania-Zing ; Robert Giella, président de MINIT (Mister Minit, Montre Service) ; Thibault Charrier, directeur général de N4 Brands (Fitness Boutique) ; Stéphane Roche, directeur général de Newear (Devianne) ; Cécile Rivoire, directrice réseau de Ninkasi ; Sandrine Arlot, PDG des Nouveaux Bijoutiers (Bijouterie Arlot) ; Stéphane Paya, PDG de OG81 (Ollygan, Peter Polo) ; Nicolas Flaud, directeur général d'Omium (Devred, Bouchara) ; Frédéric Vallet, directeur général d'On Air Fitness ; Laurent Treuil, directeur associé de L'Onglerie ; Pierre Mestre, représentant légal d'Orchestra ; Christine Fumagalli, présidente d'Orpi ; Olivier Kessler-Gay, directeur général de Pandora ; Sébastien Beauquier, PDG de Passion Beauté ; Christine Loizy, directeur général de Primark France ; Jean-Marc Bellaiche, président du groupe Printemps (Printemps, Citadium, Place des tendances, Made in Design) ; Julien Pollet, président de Promod ; Franck Provost, président de Provalliance (Franck Provost, Bleu Libellule, Jean Louis David, Saint Algue, CoiffandCo, Fabio Salsa, Intermede, Colorii, The Barber Company, Interview, Jean-Marc Maniatis) ; Jacques Guillemet, président de Pylones ; Camilla Schiavone, directrice Générale de Rautureau Apple Shoes (Free Lance, JB Rautureau, No Name, Schmoove) ; Alexandre Rubin, PDG France et Benelux de Rocher (Yves Rocher) ; Catherine Gallais, PDG de RougeGorge Lingerie ; Didier Baumgarten, gérant de Sagam (Géant du meuble, Logial, Côté meuble) ; Grégory Cottier, président de Salamander ; Laurent Portella, directeur général de San Marina ; Francis Dupas, PDG du groupe SAPC (Camara) ; Christophe Labelle, directeur général de Sodipram (La Compagnie du Lit) ; Stéphane Richard, président de Souleiado ; Thierry Lavigne, président de Sport 2000 (Sport 2000, S2 Sneakers Specialist, WAS We Are Select, Espace Montagne) ; Xavier Rondeau, gérant de Story ; Michel de Belsunce, directeur général de Swarovski ; Stéphane Ponge, président de Synalia (Julien d'Orcel, Guilde des Orfèvres, Montre and Co, Donjon) ; Jean-Marc Lecuyer, directeur général de Tempka ; Guillaume de Foucault, directeur général de Territoire de Provence (Maison Bremond 1830) ; Romain Peninque, PDG du groupe Thom (Histoire d'Or, Marc Orian, Trésor) ; Meggie Bonnet, directrice générale France et Benelux de Thomas Sabo ; Marc-Antoine Toulemonde, PDG de Tout et Bon ; Axel le Pomellec, président de Triaxe (Crép'eat) ; Jean-Claude Puerto, PDG de Ucar ; Lionel Ragazzi, dirigeant de Vestiti (Au fil des marques) ; Armelle Griveaux, directrice générale de Minelli ; Olivier Mermuys, directeur général de Witradis (Cavavin) ; Gwénael Le Gouallec, manager France du groupe Wortmann (Tamaris) ; Vincent Destailleur, directeur général de XXL Maison.



www.univers-habitat.eu

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

PROCOS : Plaidoyer pour une réouverture impérative de tous les commerces au plus tard le 10 mai

Cette tribune libre nous a été envoyée par Procos, et elle a été publiée ce jour dans le Parisien Aujourd'hui en France.

" Depuis le 3 avril, plus de 150 000 magasins sont fermés à la suite de la décision du Président de la République de restreindre les activités des commerces dits « non essentiels ». La perspective d'une réouverture au plus tard mi-mai a été annoncée par le gouvernement. Une très grande partie de nos magasins fermés depuis le 31 janvier aura ainsi connu près d'un jour sur deux d'arrêt depuis le début de l'épidémie de la Covid en mars 2020 ! "

publié le Jeudi 22 Avril 2021

TRIBUNE LIBRE : PLAIDOYER POUR UNE RÉOUVERTURE IMPÉRATIVE DE TOUS LES COMMERCES AU PLUS TARD LE 10 MAI

Depuis le 3 avril, plus de 150 000 magasins sont fermés à la suite de la décision du Président de la République de restreindre les activités des commerces dits « non essentiels ». La perspective d'une réouverture au plus tard mi-mai a été annoncée par le gouvernement.

Une très grande partie de nos magasins fermés depuis le 31 janvier aura ainsi connu près d'un jour sur deux d'arrêt depuis le début de l'épidémie de la Covid en mars 2020 !

Pourtant le gouvernement et de nombreuses études scientifiques l'ont confirmé : les commerces ne sont pas des lieux de transmission du virus. Notre fermeture n'est qu'une mesure administrative supplémentaire pour réduire la circulation des français.

Nous prenons donc notre part à l'effort collectif de lutte contre la Covid mais cette situation de fermeture ne peut plus durer. Elle met gravement en péril nos entreprises et inquiète nos 800 000 collaborateurs qui craignent pour leurs emplois.

La mise en danger de nos entreprises et tout de leur écosystème

La solidité de nos enseignes face à de telles périodes de fermeture est surestimée. Nos entreprises ne sont en réalité que la somme de magasins répartis dans les territoires. Après avoir perdu plus de 20 % de chiffres d'affaires en moyenne en 2020, nous avons encore perdu plus de 30 % d'activité depuis le début de l'année et chaque semaine de fermeture appauvrit et fragilise nos réseaux. Nous faisons face à des problèmes importants de trésorerie, à un niveau de stock invendu croissant, à l'annulation de nos investissements, à la hausse de l'endettement de nos entreprises du fait des PGE...autant d'impacts qui aggravent le risque de suppression de magasins et d'emplois.

Nous entraînons dans notre chute l'ensemble de notre écosystème : nos fournisseurs, nos franchisés et affiliés, les marques, les start-ups, les bailleurs, nos nombreux prestataires, les villes qui subiront durablement la vacance commerciale. Il faut d'urgence mettre un terme à cette spirale dangereuse.

[Précédente](#) [Suivante](#)



www.univers-habitat.eu

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

spirale dangereuse.

Des compensations renforcées et rapides pour empêcher un séisme économique et social

Face à cette crise, les aides de l'État sont indispensables. Trop d'entreprises n'ont encore rien perçu depuis le début de l'épidémie à l'exception du chômage partiel.

Nos fédérations professionnelles ont fait des propositions au Gouvernement pour que soient indemnisés tous les commerces quels que soient leur niveau de perte d'activité ou leur taille. En retour, le Gouvernement a pris des engagements fermes sur l'indemnisation des charges fixes, des loyers et des stocks invendus.

Pour éviter la mise en danger immédiate de nos réseaux et les conséquences dramatiques sur l'ensemble de nos partenaires, le gouvernement doit confirmer, renforcer et verser rapidement des compensations à la hauteur des enjeux.

Une réouverture vitale

Malgré ces aides, il y a urgence à rouvrir tous nos magasins. La réussite sera collective, nous proposons donc au Gouvernement une méthode et un calendrier :

Préparons la réouverture ! Notre protocole sanitaire a déjà fait l'objet d'un renforcement en novembre dernier. Il est donc prêt et le Gouvernement doit rapidement le confirmer. Si de derniers échanges sont nécessaires menons-les à bien dès les prochains jours.

Vaccinons nos salariés ! Nous mettrons tout en oeuvre pour faciliter la vaccination de l'ensemble de nos collaborateurs en magasin qui le souhaitent.

Confirmons la date ! Le mois de mai est pour de nombreux secteurs une période capitale en termes d'activité. C'est pourquoi la réouverture de tous les points de vente, quelles que soient leur taille et leur localisation doit impérativement intervenir au plus tard le 10 mai ! Il faut l'acter dès à présent afin que nous puissions l'anticiper, la préparer avec nos salariés et les rassurer.

C'est seulement ainsi que nous parviendrons à sauver nos entreprises et les centaines de milliers d'emplois qu'elles représentent dans l'ensemble des territoires.

SIGNATAIRES TRIBUNE

FEDERATIONS

Christian Pimont, Président de la Fédération des enseignes de l'habillement et de l'Alliance du Commerce

Laurence Paganini, Présidente du PROCOS et Directrice générale de Kaporal

Nicolas Houzé, Président de l'Union du Grand Commerce de Centre-Ville et Directeur général des Galeries Lafayette et du BHV Marais

Frank Boehly, Président de la Fédération des Enseignes de la Chaussure

Éric Plat, Président de la Fédération du Commerce coopératif et associé et PDG d'Atol les opticiens

Éric Cheminade, Président de l'Union de la bijouterie et de l'horlogerie

Guy Gras, Président de la Fédération française de la Franchise

Patrick Prigent, Président de la Fédération nationale de l'ameublement et de l'équipement de la maison

Pierre-François Le Louet, Président de la Fédération Française du Prêt-à-Porter Féminin

Grégoire Giraud, Président de la Fédération de la Maille, de la Lingerie et du Balnéaire

Sylvie Chailloux, Présidente de l'Union Française des Industries de l'Habillement



www.univers-habitat.eu

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Régis Feuillet, Président de la Fédération Française de la Chaussure
DIRIGEANTS D'ENSEIGNES

David Gaudicheau, Directeur général d'Adopt

Mathieu Rabaud, Directeur général adjoint d'APAGOR (Class'croute)

Jean-Guy Le Floch, Président d'Armor-Lux

Cécile Chardon, Gérante d'Assor

Charles Dorémus, Directeur général d'Au Bureau

Jean Vincent Leblanc, Directeur général opérations d'Ava (Cuisines Aviva, Cuisines Elton)

Amand Balluais, PDG de Balluais Carador

Dominique Fargeas, Directrice du réseau Beauty success groupe (Beauty success et Esthetic Center)

Hancheng Chou, Président de Bel Chou's

François Gireau, Président de Besson Chaussures

Marjorie Francois, Présidente Biomonde

Arié Benayoun, Président de Brand Sisters (ZAPA, Tara Jarmon, Dualist)

Anne-Laure Couplet, Directrice générale de Burton (Burton of London, Paule Ka)

Thomas Lejemble, Directeur du Développement et de l'Immobilier de But International (But, But Cosy)

Damien Defforey, Directeur général de C&A France

Laurent Tribouillet, Président de C10

Marie-Valérie Bureau, PDG de Capinvest

Dominique Durand, Président de Carré Blanc

Marco Da Costa Sousa, Directeur général de Casa International

Joannes Soënen, Président de Celio

Jean Pierre Langlais, PDG de Les Magasins Longoviciens

Guillaume Kretz, Directeur général groupe Chantelle (Darjeeling, Chantelle, Orcanta)

Jean Marc Lasselín, PDG de Christine Laure

Stéphane Choukroun, Directeur immobilier Europe de Claire's

Cedric Louard, Président de la Compagnie des Architecteurs (Les Architecteurs)

Franck Lucas, Président du Directoire de Confort Décor (4 Pieds)

Xavier de Robert, Directeur général de la Coopérative Européche (Europêche)

Pierre Chambaudrie, Président de Courir

Christophe Gaigneux, Directeur général de Damart

Salvo Romano, Directeur général de Deichmann France

Jean Luc Bret, Président Fondateur de Delineo (La Croissanterie)

Cyril Goulet, Directeur général de Desmazieres (Chaussexpo)

Thierry Brun, Président de Devernois

Eléonore de Boysson, Présidente EMEA de DFS (La Samaritaine)

Reshad Ghanty, PDG de DOGHAN

Sébastien Bismuth, Président de Don't call me Jennyfer

Olivier Draeger, Président de Draeger (Draeger, Tie Rack)

Thierry Vallenet, Président de DSD (Elancia)

André Tordjman, Président de Du Bruit dans la Cuisine et de Little Extra

Julien Maréchal-Dubourg, Président de Dubourg (Cordoan, Dubourg, Barel)

Jérôme Taufflieb, Président d'Easycash

Philippe Karmann, Directeur général d'EK France (Ambiance & Styles, Culinarian)

Dominique Seau, Président d'Eminence

Céline Roques, Directrice stratégie et développement d'Espace Coopérative (Espace revêtements & Prodygiène)



www.univers-habitat.eu

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Laurent Milchior, Co-gérant d'Etam (Etam, Undiz, Maison 123, Livy, Ysé)
Jean-Christophe Garbino, Directeur général de FashionCube (Pimkie, Rouge Gorge, Grain de Malice, Orsay, Jules, Bizzbee)
Thierry Herbe, Directeur général de Father & Sons
Frédéric Petit, Président de FP Consulting Group (Christian Miche)
Pierre Coursières, PDG de Furet du Nord et Decitre
Olivier Padieu, PDG de Gadol Optic 2000 (Optic 2000 - Lissac- Audio 2000)
Philippe Houzé, Président du Directoire des Galeries Lafayette (Galeries Lafayette, BHV, Louis Pion, Royal Quartz, Mauboussin)
David Soulard, Directeur général de Gautier France
André Segura, Président de Gemafi/Maty
Paul Zemmour, PDG de Générale pour l'Enfant (Sergent Major, DPAM, Natalys)
Anthony Scudato, Directeur général Europe de l'Ouest de Geox SPA (Geox – Diadora)
Laurent Petard, Dirigeant de GRAM (Ameublier, Gallery Tendances, Mobilier Séduction, Hémisphère Sud, Arrivages)
Jérôme Drianno, Directeur général du groupe Beaumanoir (Cache-Cache, Morgan, Bonobo, Bréal, La Halle)
Jérôme Tafani, PDG du groupe Bertrand (Burger King France)
Xavier Biotteau, Président du groupe Eram (Gémo, Eram, Bocage, Mellow Yellow, Tbs)
Sanjay Rao, PDG de Guess
Stéphane Frenkel, Directeur général Hema France
Arnaud Reytan, Directeur général de Howdens cuisines
Yves Brouchet, Président d'Hypromat France (Éléphant Bleu)
Grégoire Duforest, Président d'IDKIDS (Jacadi, Okaidi, Oxubyl, Catimini, Absorba)
Vincent Brian, Directeur général adjoint d'IKKS (IKKS, One Step, I.Code)
Corinne Duplat, Directrice générale de Jade services (Les Menus Services)
Philippe Jambon, Président Fondateur de Jeff de Bruges
Jacques Baudoz, Président de JouéClub
Philippe Cailleux, Président du Directoire de Kéria Groupe
Patrick Stassi, Co-CEO de Kiabi
Thomas Hamelle, Directeur général de La Halle
François Rollet, PDG de Lapeyre
Richard Fournier, Président Le comptoir de Mathilde
Franck Lefrancois, Gérant de Lepage
Nadia Gaumont, Directrice générale Les Joailliers Orfèvres
Jean-Michel Grunberg, Président de Ludendo (La Grande Récré)
Anne-Véronique Bruel, Présidente de Fresh
Xavier Kas, Directeur général adjoint de Mango
Jan Wejbrandt, PDG de Maxi Zoo
Jean Benoit Buisson, Président de Maxiam (Les experts meubles, Les Docks du Meuble, Maxiliterie, Loveliterie, La Maison contemporaine)
Lionel Dindjian, Directeur général de MBE France (Mail Boxes)
Walter Kadnar, Président de Meubles Ikea France Sas
Pierre Carlier, Gérant de MG (Carlier)
Laurent Bouchard, Directeur général de Micromania-Zing
Robert Giella, Président de MINIT (Mister Minit, Montre Service)
Thibault Charrier, Directeur général de N4 Brands (Fitness Boutique)
Stéphane Roche, Directeur général de Newear (Devianne)
Cécile Rivoire, Directrice réseau de Ninkasi



Bruno de Franclicieu travaille en famille, avec son frère Thibault.

Menus services

« LA CRISE M'A INSPIRÉ UNE AUTRE VOIE »

« Je travaillais dans l'armement et suis parti aux Etats-Unis pour créer un restaurant. Mais j'ai dû tout abandonner quand la Covid est arrivée, en février 2020 », explique Bruno de Franclicieu, directeur de l'agence Les Menus services de Clichy. « De retour en France, à Clichy, là où j'ai grandi, j'ai réfléchi à ce que je pouvais faire. Je me suis engagé dans une association qui se mobilise pour lutter contre l'isolement de nos aînés. C'est cette expérience et la rencontre avec un ami qui m'ont convaincu de l'utilité de m'engager dans la voie du portage de repas à domicile pour les seniors. » Pour le jeune homme, le métier coche toutes les cases : « c'est un secteur porteur, avec un aspect social et utile. Nous ne faisons pas qu'apporter des repas, nous créons du lien, avec les clients - certains nous ont même laissé leurs clefs ! - mais aussi leur famille. C'est d'ailleurs souvent elles qui font appel à nous. Cela leur permet d'être rassurées, de savoir que leurs parents ou grands-parents

se nourrissent bien, et puissent avoir des interactions et un suivi régulier grâce au livreur qui passe 3 fois par semaine et qui s'assure que tout va bien ». Pour Bruno, son activité tient lieu de complément aux services proposés par les mairies. « À Clichy, par exemple, la Ville propose du portage à domicile. Mais certaines villes n'ont pas la logistique pour le faire, et surtout, il y a de plus en plus de demandes, notamment depuis la crise sanitaire, et les demandes particulières sont parfois complexes à

« LA LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE, C'EST UN MÉTIER D'AVENIR »

mettre en œuvre à grande échelle ». Les Menus Services offre toute une gamme de bon petits plats variés, prenant en compte les goûts de chacun et les régimes spéciaux. Et complète son offre de services, tels que la téléassistance, les petits travaux de bricolage, de l'assistance administrative et informatique,

Leur concept

Des repas choisis personnalisés et « à la carte », livrés au minimum trois fois par semaine, et la possibilité de bénéficier de prestations de ménage, bricolage, assistance administrative... sans oublier le contact humain !

du ménage... « Et nous sommes capables de mettre en place très rapidement notre livraison, je pense par exemple aux personnes qui sortent de l'hôpital et ont besoin que quelqu'un puisse leur apporter leur repas dès leur retour à la maison, pas forcément prévu à l'avance. » Une aventure familiale, puisque le frère de Bruno, Thibaut, l'a rejoint dans l'aventure. « Il a quitté son poste de graphiste pour m'aider. Il cherchait un métier de contact, avec une forte dimension humaine. La livraison de repas à domicile, c'est un métier d'avenir. Au-delà de la crise sanitaire, la population vieillit, et de moins en moins de gens ont envie de se retrouver en EHPAD. Notre doyen a 98 ans et commande directement ses menus avec sa tablette ! Nous sommes là pour permettre à toutes ces personnes qui souhaitent rester chez elles le plus longtemps possible que ce soit réalisable. Notre objectif aujourd'hui : embaucher 10 à 20 personnes dans les 3 ans à venir ! ■

les-menus-services.com



Les Menus Services adopte une nouvelle stratégie de communication

La franchise Les Menus Services ne cesse de se réinventer afin de renforcer la performance de son concept. Dans la continuité de sa dynamique de développement, le réseau d'agences de livraison de repas à domicile pour les personnes âgées a lancé hier une série de 10 podcasts d'une durée de 8 minutes chacun. Ces podcasts, « Cartes en main » ont pour objectif de favoriser la sensibilisation, l'accès à l'information et l'orientation des aidants dans les problématiques qu'ils peuvent rencontrer dans leur quotidien.



« Cartes en main » pour mieux aider les séniors

Les podcasts « Cartes en main » sont dédiés aux 11 millions d'aidants et 42 000 assistantes sociales, qui ont pour mission d'accompagner les personnes âgées dépendantes en leur consacrant toute l'écoute active et les conseils dont ils ont besoin. Ainsi, Camille, animatrice réseau chez Les Menus Services qui a également géré deux agences de la marque implantées à Paris, effectue une enquête chaque 15 jours. Elle répond aux interrogations des aidants et veille à leur présenter des solutions efficaces et diversifiées.

Dans le cadre de son nouveau plan de communication, la marque mise sur une démarche ludique, dynamique et moderne. Ce format libre se base sur de nombreuses sources d'informations orales ou rédigées. Les aidants diffusent leurs questions sur la page Facebook des Menus Services. Après consultation de ces dernières, les experts y répondent et Camille les conforte par des explications et des commentaires. Les informations sous forme d'enquête sont communiquées tout au long du scénario, en alliant recherches personnelles de Camille et interventions d'experts.

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Les podcasts représentent un moyen d'écoute et d'information facile d'accès permettant de proposer des solutions simples à des questions réelles auxquelles les aidants ont besoin de réponses. Ils sont présentés sous une forme très empathique, amicale et bienveillante.

Une enseigne référence du « mieux-être » à domicile

Ce nouveau moyen d'information et de communication permet au réseau Les Menus Services de se positionner comme enseigne référence sur le secteur du bien vieillir à domicile, de l'alimentation et du goût auprès des séniors . S'appuyant sur une véritable expertise, l'enseigne compte devenir le lien concret entre les aidants, leurs proches en situation de dépendance et de fragilité, ainsi que le monde extérieur.





"Cartes en Main", le podcast des Menus Services pour les aidants

Cartes en main » s'adresse aux 11 millions d'aidants et 42 000 assistantes sociales, qui accompagnent les seniors dépendants en mettant à leur disposition une écoute active et des conseils adaptés

Les Menus Services, la signature de l'expert du « mieux-être » à domicile;

Inédit sur le segment très spécifique du service à la personne et de la livraison de repas à domicile pour les seniors, ce podcast se veut avant tout un outil d'écoute et d'information accessible ayant pour vocation d'apporter des solutions simples à des questions concrètes que les aidants se posent. Il est écrit sur un ton très empathique, amical et bienveillant.

Grâce à ce nouvel outil d'information, la société Les Menus Services se positionne comme la référence incontestable du bien vieillir à domicile, de l'alimentation et du goût auprès des personnes âgées. Fort de son expertise, Les Menus Services a pour ambition d'être une véritable passerelle entre les aidants, leurs proches en situation de dépendance et de fragilité, et le monde extérieur.

Tous les 15 jours, Camille mène l'enquête en répondant à une question posée par un aidant et propose des solutions pertinentes et variées. Le tout sur un mode ludique, dynamique et moderne.

Camille est animatrice réseau chez Les Menus Services et a été responsable de 2 agences parisiennes.

Ce format très libre s'appuie sur différentes sources d'informations orales ou écrites.

Les questions des aidants, déposées sur la page Facebook des Menus Services, sont entendues et les réponses d'experts ainsi que les explications et les commentaires de Camille se révèlent au fil d'un scénario sous forme d'enquête mêlant recherches personnelles de Camille et interventions d'experts.

Tendez la main - et l'oreille [ICI](#)



« Cartes en main » : le podcast signé Les Menus Services

Depuis le 4 mai 2021, la société de livraison de repas à domicile pour les seniors a lancé en une série de 10 podcasts de 8 minutes : « Cartes en main ». **L'objectif est de sensibiliser, informer et orienter les aidants dans leurs problématiques au quotidien.**



« Cartes en main » s'adresse aux 11 millions d'aidants et 42 000 assistantes sociales, qui accompagnent les seniors dépendants en mettant à leur disposition une écoute active et des conseils adaptés.

« Raconte-moi comment aider mes proches à bien vieillir... »

Tous les 15 jours, **Camille mène l'enquête en répondant à une question posée par un aidant et propose des solutions pertinentes et variées**. Le tout sur un mode ludique, dynamique et moderne. Camille est animatrice réseau chez Les Menus Services et a été responsable de 2 agences parisiennes.

Lien: <https://www.silvereco.fr/cartes-en-main-le-podcast-signe-les-menus-services/311513659>

Ce format très libre s'appuie sur différentes sources d'informations orales ou écrites. Les questions des aidants, déposées sur la page Facebook des Menus Services, sont entendues et les réponses d'experts ainsi que les explications et les commentaires de Camille se révèlent au fil d'un **scénario sous forme d'enquête mêlant recherches personnelles de Camille et interventions d'experts.**

Inédit sur le segment très spécifique du service à la personne et de la livraison de repas à domicile pour les seniors, ce podcast se veut avant tout un **outil d'écoute et d'information accessible ayant pour vocation**

www.silvereco.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

d'apporter des solutions simples à des questions concrètes que les aidants se posent. Il est écrit sur un ton très empathique, amical et bienveillant.

Les Menus Services, la signature du « mieux-être » à domicile

Grâce à ce nouvel outil d'information, la société Les Menus Services investit un nouveau marché de communication : **le podcasting**.

Lien: <https://www.silvereco.fr/cartes-en-main-le-podcast-signe-les-menus-services/311513659>

Fort de son expertise, **Les Menus Services a pour ambition d'être une véritable passerelle entre les aidants, leurs proches en situation de dépendance et de fragilité, et le monde extérieur**

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 7



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services propose son podcast "Cartes en main" aux aidants



La société Les Menus Services (LMS) s'est dernièrement lancée dans un nouveau marché de communication, à savoir le podcasting. Ainsi, l'enseigne vient de lancer son podcast "Cartes en main" afin de sensibiliser, informer et orienter les aidants dans leurs problématiques au quotidien

LMS continue d'innover

Depuis le 4 mai, Les Menus Services a lancé une série de 10 podcasts de 8 minutes, "Cartes en main", pour sensibiliser, informer et orienter les aidants dans leurs problématiques au quotidien. Disponible sur Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Spotify... ainsi que sur le site web de l'enseigne, ce podcast s'adresse aux 11 millions d'aidants et 42 000 assistantes sociales, qui accompagnent les seniors dépendants en mettant à leur disposition une écoute active et des conseils adaptés.

Tous les 15 jours, Camille, animatrice réseau et ex-responsable de deux agences parisiennes, lance une enquête en répondant à une question posée par un aidant. Ainsi, elle propose des solutions pertinentes et variées. Plusieurs thématiques sont abordées : le bien vieillir, l'alimentation, les activités physiques et intellectuelles, la nutrition, la santé...

Ce format très libre s'appuie sur différentes sources d'informations orales/écrites. Les questions des aidants, déposées sur la page Facebook du réseau, sont entendues et les réponses d'experts ainsi que les explications et les commentaires de Camille s'affichent au fil d'un scénario sous forme d'enquête alliant recherches personnelles de Camille et interventions d'experts.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services se positionne ainsi comme la référence incontestable du bien vieillir à domicile, de l'alimentation et du goût auprès des personnes âgées.



Actualité de la franchise Les Menus Services : nouveauté, le podcast Cartes en main pour les aider à bien vieillir



"Racontes-moi comment aider mes proches à bien vieillir"

"Cartes en main" - pour les aider à bien vieillir, est un **podcast** réalisé par Les Menus Services pour trouver des solutions aux problématiques rencontrées avec vos proches fragiles et parfois dépendants.

Le Saviez-vous ? On compte **11 millions d'aidants** en France ! A travers ce podcast, Les Menus Services a pour vocation d'apporter **son expertise et son soutien** à tous ces aidants.



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)





Comment soutenir au mieux une personne fragile ? Quelles sont les habitudes alimentaires des personnes âgées ? Comment organiser les repas des personnes âgées ? ...

Parce qu'il n'est pas facile de trouver le bon mode d'emploi quand on est aidant, nous avons plus que jamais besoin d'avoir toutes les cartes en main pour aider nos proches.

Tous les 15 jours, Camille répond à une question du public et cherche des solutions en menant l'enquête et en s'entourant d'experts.

« Cartes en main » : une série de **10 podcasts de 8 min** environ

Depuis le 4 mai 2021, **tous les 15 jours**

Disponible sur Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Spotify... et autres plateformes dédiées ainsi que sur <https://www.les-menus-services.com/blog/category/podcast/>

Thématiques abordées : le bien vieillir, l'alimentation, les activités physiques et intellectuelles, la nutrition, la santé...



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Écoutez votre podcast Les Cartes en main sur votre plateforme préférée :



Ne manquez aucun épisode : n'oubliez pas de vous abonner !

Si vous aussi vous avez des questions, n'hésitez pas à nous les poser sur notre page Facebook "Les Menus Services (Officiel)" et nous vous donnerons toutes les cartes en main !



Retrouvez nous sur :



Site internet : www.les-menus-services.com

Tel : 0 810 076 783

Suivez nos actualités : [Inscrivez-vous à notre NEWSLETTER](#)



L'enseigne Les Menus Services lance un nouveau Podcast

Soucieuse du bien-être de tout le monde tous les jours, le réseau expert d'aide à la personne Les Menus Services présente son podcast Cartes en Main qui permet de répondre à toutes les interrogations de ceux qui souhaitent aider leurs proches à bien vieillir.

*"Racontes-moi comment aider mes proches
à bien vieillir"*



L'Humain au cœur du process

Si initialement Les Menus Services est reconnu comme l'acteur n° 1 du portage de repas à domicile, le concept se présente aujourd'hui comme une société de services complète qui propose à la fois des prestations de téléassistance, ménage, repassage, petits bricolage ou encore assistance administrative.

Prendre en charge les personnes âgées et/ou dépendantes est la priorité absolue de la marque qui a souhaité aller encore plus loin dans sa démarche en se concentrant aujourd'hui sur les 11 millions d'aidants que compte la France.

Pour ce faire, l'enseigne lance ainsi « Les Cartes en Main », un podcast exclusivement dédié à toutes ces personnes parfois très prises par leur quotidien qui sont de surcroît dans l'obligation de prendre soin de leurs aînés.

[Visualiser l'article](#)

Alors pour les assister dans cette tâche souvent compliquée, Camille Loupe intervenante Les Menus Services, répond tous les 15 jours à une question du grand public et cherche des solutions en menant l'enquête et en s'entourant d'experts.

« Cartes en Main » c'est une série de 10 podcasts de 8 minutes environ et disponible depuis le 4 mai 2021 sur différentes plateformes telles que Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Spotify etc... et directement accessible via le site internet de la marque.

Ces contenus audio aborderont différentes thématiques : le bien vieillir, l'alimentation, les activités physiques et intellectuelles, la nutrition, la santé etc...



Le spécialiste du portage de repas à domicile

Un service personnalisé pour les seniors Auvergnats Depuis le 22 mars 2021, l'agence « **Les Menus Services** » à ouvert ses portes entre Chamalières et le centre de Clermont-Ferrand, pour proposer aux seniors une offre de livraison de grande qualité, sur mesure et diversifiée.

Qualité et choix

Fonctionnement

Que vous choisissiez vous-même vos plats ou que l'agence le fasse pour vous, une permanence téléphonique est assurée tous les jours pour répondre à vos questions. Les repas sont livrés entre 8 heures et midi, 3 fois par semaine pour deux jours de consommation à chaque livraison. « Les **Menus Services** ont à coeur de faire de chaque livraison une occasion de tisser un lien, social et solidaire » nous explique Gaultier Duverney, directeur de l'agence. « Les livreurs des **Menus Services** s'attachent à prendre soin de leurs bénéficiaires et à leur prodiguer une attention particulière, au cas par cas. »

100% naturel.

www.les-menus-services.com/agences/clermont-ferrand

```
PUBLIRÉDACTIONNEL .chapo_p {color:#43b9bd;font-size:1.1em;padding-bottom:40px;} .lettrine_p:first-  
of-type:first-letter {float: left;font-size: 5.5em;line-height: 100%;margin:-.1em 0px;padding-  
right: .1em;color:#43b9bd;}*TITRES////////////////////////////////////* .titreH2_p {color:  
#44afae;padding-top:10px;font-weight:bold;font-size: 1.5em;text-transform:uppercase;} .titreH3_p  
{color: #44afae;padding-top:40px;font-weight:bold;font-size: 1.3em;} .titreH4_p {color:  
#44afae;padding-top:40px;font-weight:bold;font-size: 1.1em;}*FOCUS////////////////////////////////////  
*/ .titreFocus_p {font-size: 1.3em;letter-spacing:0.1em;color: #FFF;text-transform: uppercase;font-  
weight:normal;padding:5px 20px 5px 20px;margin: 0 0 20px 0;float:left;background-  
color: #44afae;} .cadreFocus_p {margin: 60px 0;} .txtFocus_p{font-size:  
0.9em;text-align:justify;padding:40px;margin:30px 0;background:#e5f3f1;border-bottom: solid 8px  
#44afae;} .sousTitreFocus_p{font-size: 1.3em;font-weight:bold;color:#333F48;padding:0 0 10px  
0;margin:0;}*BOUTON////////////////////////////////////* .btnBloc_p{width:100%;padding:30px 0  
0 0;text-align:center;} a.btnFocus_p {color:#FFF;font-size:1.1em;text-decoration:none;text-  
transform:uppercase;text-align:center;padding:10px 30px;background:#44afae;} a:hover.btnFocus_p  
{color:#FFF;background:#333F48;}*CITATION////////////////////////////////////* .c-citation_p  
{clear:both;border-top: 1px solid #E8EAEA;border-bottom: 1px solid #E8EAEA;margin:30px  
0;padding: 40px 90px; position: relative;font-family: 'Lora', serif; font-size: 1.6em; line-height:  
1.5;color:#333F48;} .c-citation_p::before, .c-citation_p::after {font-family: 'FontAwesome'; font-size:  
1.8em; line-height: 1; color: teal; opacity: 1; position: absolute;} .c-citation_p::after {content:  
"\f10e";bottom: 25px; right: 20px;color:#44afae;} .c-citation_p::before {content: "\f10d"; top: 30px;  
left: 20px;color:#44afae;}::after, ::before {-webkit-box-sizing: border-box; -moz-box-sizing: border-  
box;box-sizing: border-box;}*ADRESSE //////////////////////////////////////* .cadreRS_p{margin:30px  
0;text-align: center;} .logoRS_p{display: inline-block;margin:0 5px;} .adresse_p{text-align:  
center;width:100%;margin: 0 auto;padding:30px 0 0 0;color:#333;} .redacFin_p {font-
```

0s02LKgO-NebwzjZaPQ2x-Fq8_KOISQzjoDazV__TbolCyrznbBipCwJkiiOOe0dxH1QKDRt37K7Dav5J9s0r5vsgsl-ycm1wxRx0d8MDI4



[Visualiser l'article](#)

```
size: 0.8em;text-align:right;color:#44afae;width:100%;float:right;margin: 50px 0 20px 0;}@media  
only screen and (min-device-width : 768px) { .titreTxtLegendeH3_p {color:  
#333F48;padding-top:0px;font-weight:bold;font-size: 1.3em;} .legende_p{color:#666;font-style: italic;font-  
size: 0.8em;padding:5px 20px 10px 15px;background:#e5f3f1;} .photoGauche_p{float:left;padding-  
right:20px;} .cadreFinSep_p{width:100%;border-top:1px solid #333;margin:80px 0 0 0;padding:20px  
50px; } .cadreAdresse_p{padding:0;margin:30px auto 0 auto;} .logoAdresse_p{padding:30px  
0;}}@media only screen and (max-width: 767px) { .titreTxtLegendeH3_p {color: #333F48;padding-  
top:30px;font-weight:bold;font-size: 1.3em; } .legende_p{width:100%;color:#666;font-style: italic;font-size:  
0.8em;padding:5px 0 10px 10px;margin-  
bottom:20px;background:#e5f3f1;} .photoGauche_p{width:100%;float:left;padding:20px 0 0  
0;} .cadreFinSep_p{width:100%;border-top:1px solid #333;margin:40px 0 0 0;padding:20px  
0;} .cadreAdresse_p{width:100%; padding:0;margin:30px 0 0 0;} .logoAdresse_p{padding:20px 0;}}
```



0s02LKgO-NebwzjVZaPQ2x-Fq8_KOISQzjo dazV__TbolCyrzrnbBipCwJkiiOOeg0dxH1QKDRt377KDav5J9s0r5vngsl-ycm1wxRx0d8MDI4



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Les Menus Services pour créer son entreprise en Franchise

Interview de Corinne Duplat, Directrice Générale de la Franchise **Les Menus Services** .

Les Menus Services est le spécialiste du portage de repas au domicile pour les personnes âgées en France et leader sur son marché. Ce film a été réalisé en mai 2021 en duplex pendant la crise sanitaire du Covid-19. Pour vous renseigner sur ce réseau pour devenir franchisé, demandez une documentation gratuite et sans engagement sur Choisir Sa Franchise. Et si vous deveniez votre propre patron ?



Les Menus Services

Portage de repas à domicile

- Liberté dans le choix des menus, des formules, de la fréquence
- Audrey, diététicienne à votre écoute
- Repas personnalisés (régimes et textures)

Pour profiter de notre offre découverte, contactez-nous

02 22 51 03 50

rennes@les-menus-services.com



Saint-Malo

Les Menus Services

Spécialiste du portage de repas

4 à 5 choix de plats différents proposés tous les jours. Des menus adaptés et personnalisés pour tous les types de régimes. Une visite à domicile effectuée par notre diététicienne diplômée. Sans engagement de durée. Le premier repas vous est offert !
Livraison sur Cancale / Dinan / Dinard / St Malo et alentours

02 99 73 16 15
www.les-menus-services.com



Services à la personne



Les Menus Services

Spécialiste du portage de repas

4 à 5 choix de plats différents proposés tous les jours. Des menus adaptés et personnalisés pour tous les types de régimes. Une visite à domicile effectuée par notre diététicienne diplômée. Sans engagement de durée. Le premier repas vous est offert !
Livraison sur Cancale / Dinan / Dinard / St Malo et alentours

02 99 73 16 15
www.les-menus-services.com



Actualité de la franchise Les Menus Services : le réseau participe au salon SME Online 2021



Que vous soyez en freelance, créateur d'entreprise, candidat à la franchise, consultant indépendant ou professionnel du conseil et de l'accompagnement des entrepreneurs... connectez-vous au salon SME online pour **lancer ou relancer votre projet de création d'entreprise** .

Venez nous rencontrer sur notre stand virtuel et discutons ensemble de votre projet professionnel.

Ne ratez pas la journée Live le 27 mai 2021 de 9h00 à 18h00

Je m'inscris au salon SME Online :

[https://www.salonsme.com/espace-visiteurs/inscription/inscription-coordonnees.php?](https://www.salonsme.com/espace-visiteurs/inscription/inscription-coordonnees.php?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Franchise+%3A+Les+Menus+Services+vous+attend+au+salon+SME+Online&utm_campaign=Franchise+%3A+Salon+SME+Online+2021)

[utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Franchise+%3A+Les](https://www.salonsme.com/espace-visiteurs/inscription/inscription-coordonnees.php?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Franchise+%3A+Les+Menus+Services+vous+attend+au+salon+SME+Online&utm_campaign=Franchise+%3A+Salon+SME+Online+2021)

[+Menus+Services+vous+attend+au+salon+SME+Online&utm_campaign=Franchise+%3A+Salon+SME](https://www.salonsme.com/espace-visiteurs/inscription/inscription-coordonnees.php?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Franchise+%3A+Les+Menus+Services+vous+attend+au+salon+SME+Online&utm_campaign=Franchise+%3A+Salon+SME+Online+2021)

[+Online+2021](https://www.salonsme.com/espace-visiteurs/inscription/inscription-coordonnees.php?utm_source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Franchise+%3A+Les+Menus+Services+vous+attend+au+salon+SME+Online&utm_campaign=Franchise+%3A+Salon+SME+Online+2021)

Et si vous ouvriez la 101ème ?

Les Menus Services assure chaque jour des **portages de repas à domicile** pour les personnes âgées ainsi que de nombreux autres services tels que le ménage, la téléassistance ou encore l'assistance administrative. Nous recherchons de **nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés** pour étendre notre réseau et qu'un maximum de seniors puissent bénéficier de nos services.

Vous souhaitez vous entretenir avec nos animateurs réseaux, obtenir une documentation complète ou encore bénéficier d'un RDV pour discuter de votre projet professionnel ?

www.observatoiredelafranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

Retrouvez Les Menus Services au salon SME Online le jeudi 27 mai dès 9h00

Toute l'actu franchise 1 fois par semaine. Inscrivez-vous à notre newsletterx



Spécialiste du portage de repas au domicile de personnes âgées en France, Les Menus Services continue de rechercher des porteurs de projets prêts à rejoindre les rangs de ses franchisés. Ainsi, l'enseigne invite les intéressés à participer au salon SME Online pour découvrir son concept

Un RDV en ligne dédié à la franchise

Encore une fois, le réseau Les Menus Services ne rate pas l'occasion de mettre en avant son concept auprès des porteurs de projets qui envisagent de monter leur entreprise dans un secteur porteur. En effet, l'enseigne prendra part ce jeudi 27 mai de 9h00 à 18h00 au salon SME Online avec l'ambition de rencontrer des candidats ambitieux et prêts à relever le défi.

Freelance, créateur d'entreprise, candidat à la franchise, consultant indépendant ou professionnel du conseil et de l'accompagnement des entrepreneurs... cet évènement est accessible à tous, sous condition d'une préalable inscription !

Les Menus Services, qui compte aujourd'hui plus de 100 agences en France, sera installé sur son stand virtuel afin d'échanger sur les projets professionnels de ses visiteurs. La franchise recherche de nouveaux

www.observatoiredelafranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 7



[Visualiser l'article](#)

entrepreneurs talentueux et motivés pour étendre son réseau afin qu'un maximum de seniors puissent bénéficier de ses services.

Les atouts des Menus Services

La Silver Economie, un secteur en plein essor,

25 à 35% de croissance annuelle depuis 2003,

40M€ de chiffre d'affaires en 2020, en croissance de 30%,

Maîtrise de trois métiers : restauration, diététique, logistique,

Une offre globale de services : portage de repas, ménage, téléassistance, petit-bricolage,...

Patrick Rucart

observatoiredelafranchise.fr



----- Actus : ce qu'il faut retenir -----

Les Menus Services investit un nouveau marché de communication : **le podcasting.**



Le leader de la livraison de repas à domicile pour les seniors lance en effet une série de 10 podcasts de 8 minutes, « Cartes en main », pour sensibiliser, informer et orienter les aidants dans leurs problématiques au quotidien.

« **Cartes en main** » s'adresse aux 11 millions d'aidants et 42 000 assistantes sociales, qui accompagnent les seniors dépendants en mettant à leur disposition une écoute active et des conseils adaptés.

Disponible sur Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Spotify... et autres plateformes dédiées.

Ainsi que sur <https://www.les-menus-services.com/blog/category/podcast/>





Le réseau de franchise Les Menus Services au salon SME Online 2021

Fort de plus de 100 agences en France, le réseau de franchise Les Menus Services a annoncé **une croissance de 30 % en 2020**. Créée en 2003 par Alain Balandraud, l'enseigne filiale de Jade Services, holding de Services à la Personne, est la seule enseigne spécialisée à 100 % dans la préparation et le portage de repas à domicile pour particuliers. Les Menus Services poursuit son développement avec l'objectif d'ouvrir une dizaine de nouvelles agences chaque année. Pour présenter son concept aux aspirants franchisés, le franchiseur va participer au salon SME Online 2021.



Une journée Live le 22 juin 2021 de 9h à 18h

Le salon SME virtuel permanent propose aux dirigeants de TPE, freelances, créateurs d'entreprise, candidats à la franchise, consultants indépendants ou professionnels du conseil et de l'accompagnement des entrepreneurs... de lancer ou relancer leur projet de création, redynamiser leur activité, réinventer leurs méthodes, réactiver leur réseau, rencontrer à nouveau les experts de l'entrepreneuriat. Des conférences en ligne pour aider les entrepreneurs à relever les nouveaux défis. Rendez-vous mardi 22 juin dans le palais des congrès virtuel.

Au programme :

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

6 conférences en ligne gratuites pour aider les entrepreneurs et les free-lances à créer et développer leur entreprise en 2021, parmi lesquelles :

- Comprendre le régime de l'auto-entrepreneur
- Se lancer en auto-entrepreneur
- Auto-entrepreneur et protection sociale
- Vendre sur internet
- Développer son activité
- Avantages & Inconvénients du régime

Des experts disponibles sur les stands des exposants pour apporter des réponses personnalisées à toutes vos questions

Informations et vidéos à consulter pour vous informer et progresser à votre rythme.

Créer sa franchise Les Menus Services

Réseau en pleine croissance, la franchise Les Menus Services recherche de nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés pour consolider son maillage et offrir ses services à un maximum de seniors. L'enseigne assure **chaque jour des portages de repas à domicile pour les personnes âgées** ainsi que de nombreux autres services tels que le ménage, la téléassistance ou encore l'assistance administrative.



Vous êtes intéressé(e) par cette franchise ?

N'hésitez pas à faire une demande de documentation !

[Demande documentation](#)



Services à la personne

service aux familles et personnes dépendantes

Les Menus Services

Spécialiste du portage de repas

En juin, découvrez notre toute nouvelle
gamme gourmet !

Un choix de menus haut de gamme

« comme chez le traiteur »

Sans engagement de durée

Livraison à domicile sur Cancale / Dinan /

Dinard / St Malo et alentours

02 99 73 16 15

www.les-menus-services.com



Services à la personne

service aux familles et personnes dépendantes



Les Menus Services

Spécialiste du portage de repas

En juin, découvrez notre toute nouvelle gamme gourmet !

Un choix de menus haut de gamme

« comme chez le traiteur »

Sans engagement de durée

Livraison à domicile sur Cancale / Dinan /

Dinard / St Malo et alentours

02 99 73 16 15

www.les-menus-services.com



Services à la personne

service aux familles et personnes dépendantes



Les Menus Services

Portage de repas à domicile

- Liberté dans le choix des menus, des formules, de la fréquence
- Audrey, diététicienne à votre écoute
- Repas personnalisés (régimes et textures)

Pour profiter de notre offre découverte, contactez-nous

02 22 51 03 50

rennes@les-menus-services.com

www.hello-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Signature de l'agence de Chartres



Augustin a signé sa #franchise Les Menus Services pour la région de #chartres. Il ouvrira très bientôt son agence de portage de #repas à domicile pour personnes âgées.
Voir toute l'actualité de la franchise



Home Privilèges annonce trois nouvelles signatures de franchises

Toute l'actu franchise 1 fois par semaine. [Inscrivez-vous](#) à notre newsletter



Avec Héléne MOREAU en charge de la franchise HOME PRIVILEGES

Proposant des prestations de ménage et de repassage haut de gamme, **Home Privilèges** met à cœur de développer efficacement son réseau de franchises avec l'ambition de couvrir l'ensemble du territoire national. Ainsi, l'enseigne vient de signer pour trois nouvelles ouvertures à Toulouse, Lyon Est et Rueil-Malmaison

Home Privilèges accueille trois nouvelles franchises

Avec la volonté de devenir son propre chef d'entreprise, François-Loïc Lefevre a décidé de rejoindre le réseau Home Privilèges et de vivre une expérience de qualité. Ainsi, il a signé sa franchise le 9 avril dernier pour une ouverture prévue très prochainement sur la ville de Toulouse. L'enseigne est par ailleurs en cours de signature avec ses candidats de Lyon Est et Rueil-Malmaison, actuellement en formation. Ces ouvertures sont prévues pour le 1er septembre prochain !

A travers ses agences, Home Privilèges propose des services d'aide à domicile, notamment le repassage et le ménage, à titre ponctuel ou régulier, au domicile des particuliers.

Pour ceux qui souhaitent rejoindre l'aventure, un apport personnel de 20 000 € est nécessaire à l'ouverture, pour 70 000 € d'investissement global.

Rejoindre le réseau Home Privilèges, c'est bénéficier...

D'une formation au démarrage ou d'un accompagnement au changement avec de véritables outils.

D'un accompagnement personnalisé dans leur démarche commerciale.

D'un soutien logistique : une solution informatique complète, intégrée et sécurisée.

De l'expérience d'une équipe bénéficiant d'une véritable expertise dans son secteur d'activité.

D'un savoir-faire en recrutement, formation et gestion des ressources humaines.

www.observatoiredefranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

De la mise à disposition d'outils de communication : charte graphique, plaquettes, tracts, site internet.

**BIEN VIVRE
SENIORS**

Bien manger pour bien vieillir, un duo incontournable

C'est l'une des clés pour bien vieillir et pourtant le sujet est souvent oublié.

Alors que le vieillissement s'accompagne parfois d'une perte d'appétit, les besoins nutritionnels ne baissent pas. Alors comment accompagner cette transformation ?

« **O**n est ce que l'on mange ». Cet adage bien connu est valable pour tous mais d'autant plus à mesure que l'on prend de l'âge. Une mauvaise alimentation réduit de manière significative la qualité de vie. Pour rester en bonne santé, il faut donc continuer à faire plusieurs repas par jour, à consommer les biens connus « cinq fruits et légumes par jour », des féculents, des protéines, mais surtout des produits laitiers. Car qui dit vieillir dit perte de la masse osseuse (ostéoporose) et augmentation des risques de fractures. Mais comment faire lorsque avec l'âge, la qualité de nos fonctions gustatives et olfactives se détériore, sans compter les éventuels problèmes de dentition ?

DES REPAS ÉLABORÉS

Dans le bassin toulousain, l'entreprise « Menus Services » a développé une activité de portage de repas à domicile pour personnes âgées ou dépendantes. Cette société – établie sur tout le territoire – et qui délivre aussi des prestations de mé-



nage et de télé-assistance a concentré le cœur de son activité sur le bien manger. « Nous ne faisons pas appel à des sous-traitants, mais nous avons une cuisine dédiée pour l'élaboration des repas », avance Valérie Tellier, directrice régionale des Menus Services et diététicienne.

Sur l'aire toulousaine, 300 personnes bénéficient de ce service qui permet de coller aux plus près des besoins des seniors et personnes âgées. Car pour chaque mise en place, une diététicienne diplômée se déplace à domicile pour évaluer les besoins de la personne concernée.

Un suivi qui se poursuit au travers de la livraison de repas.

« Nos livreurs vont au-delà de leur mission de simple livraison. Pour chaque bénéficiaire, il s'agit toujours du même livreur donc il est à même de remonter un éventuel problème si besoin », note Valérie Tellier.

La structure qui couvre un territoire important allant de Grenade à Carbonne pour le secteur nord > sud et de Léguevin à Verfeil pour le secteur est-ouest propose plusieurs menus frais et très adaptés. Les options sans sel, adapté aux diabétiques, mais aussi à ceux qui doivent consommer des aliments mixés ou encore faciles à manger comme les purées ou les tartes sont au menu.



La vague cétogène déferle sur la France



Popularisé par des célébrités, ce régime alimentaire fait fureur depuis quelques années, mais en quoi consiste-t-il ?

Plus connu sous le nom de régime Keto, le régime cétogène consiste

à diminuer de manière drastique l'apport en glucides (50 grammes par jour au maximum) au profit des lipides. Créé dans les années 1920, et utilisé à l'origine pour des patients souffrant d'épilepsie, le régime cétogène cherche à provo-

quer un « état de cétose ». Comment ? En utilisant des lipides pour remplacer les glucides l'organisme produit des déchets appelés « corps cétoniques ». Ces derniers ont plusieurs effets dont celui de diminuer l'appétit. En Occident, l'alimenta-



tion est majoritairement composée de glucides (50 % des apports journaliers), 35 % de graisses et 15 % de lipides. Avec ce mode alimentaire, la consommation de glucides est réduite à 5 %, les protéines représentent 15 % et les lipides 80 % !

Avec ce régime, l'énergie n'est plus tirée des lipides, mais des graisses ! Mais alors que mange-t-on ? Les aliments riches en graisse (huiles, laitages, viande, poisson, œufs, noix et graines et des farines de coco, noix, poudre d'amandes pour remplacer les farines de céréales).

L'accent est aussi mis sur la consommation de légumes pauvres en glucides comme le chou, les épinards, les haricots verts, la courgette. A l'inverse, le sucre et autres produits sucrés, le pain, les légumineuses, les pâtes, le riz et les céréales sont à limiter fortement.

Une variante du régime cétogène appelée « Low carb » existe et est moins contraignante. Dans ce mode d'alimentation, l'apport en glucides est plus important mais provient idéalement de légumes et quelques fruits.

En Angleterre, en Allemagne ou encore en Belgique, les produits estampillés « keto » se trouvent dans certains supermarchés ce qui n'est pas le cas en France. C'est pour pa-

rer à ce manque que Délices Low carb, un commerce en ligne est né. « Tous les produits que nous vendons comportent moins de 5 grammes de glucides », explique Valérie Rigal, gérante de cette boutique de e-commerce.

Pain, céréales, snacks sucrés et salés, farines dédiées, la boutique vend tous les produits de la vie quotidienne...mais en version « Keto ».

LE RÉGIME CÉTOGÈNE SÉDUIT DE PLUS EN PLUS MAIS EST-IL ADAPTÉ AUX SÉNIORS ?

Pour les seniors, la diversification des aliments est d'autant plus essentielle que les risques de dénutrition augmentent avec l'âge. Pour autant, la diète cétogène n'est pas à bannir. Les seniors en surpoids ont plus de risques de développer un diabète de type 2. Ce diabète qui touche surtout des personnes en surpoids, représente 90 % des cas de diabète après 60 ans et est caractérisé par une moindre efficacité à réguler le taux de sucre dans le sang. Dans ce cas, la diète cétogène peut être une option puisqu'elle a une influence positive sur ce type de diabète. En outre, certaines études font état de bienfaits chez les patients atteints de la maladie d'Alzheimer. A Paris, un essai clinique devrait être mené sur le sujet.



A votre service



Livraison de repas à domicile et entreprise



Menus variés, équilibrés, personnalisés ou à la carte et adaptés à vos besoins par notre diététicienne, pour tous les régimes. Mise en service sous 24 h. Sans engagement de durée. Crédit d'impôts pour tous + apa et cram / carsat.

1, RUE CHOUDIEU - 49400 SAUMUR

Tél. 02.41.38.58.75

www.les-menus-services.com



Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans



Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans

Les Menus Services, société de services à la personne spécialisée dans le portage de repas à domicile aux 5 agences dans le Maine-et-Loire (Angers, Beaucouzé, Saumur, Cholet et Segré) fêtent ses 15 ans d'existence ! Autant d'années durant lesquelles cette société a contribué au maintien à domicile de nombreux Angevins, en leur livrant quotidiennement des repas équilibrés et savoureux tout en portant une attention particulière à leur santé.

Zoom sur cette entreprise qui propose aussi des services de télésurveillance et de bricolage.

Les Menus Services à Angers : une mission de veille sanitaire et sociale renforcée par la crise sanitaire
La plupart des personnes qui font appel aux Menus Services sont des personnes âgées désireuses de rester dans leur logement malgré une perte d'autonomie. Le portage de repas à domicile facilite alors le quotidien de ceux qui rencontrent des difficultés à faire la cuisine ou à se déplacer en magasin. D'ailleurs, avec la Covid-19, de nouvelles personnes se sont tournées vers la livraison de repas pour éviter de devoir sortir faire leurs courses et ainsi se préserver des risques liés au virus.

[Visualiser l'article](#)

Le passage des collaborateurs des Menus Services pour livrer les repas, c'est aussi une présence, une occasion de rompre avec l'isolement qui s'est avérée encore plus nécessaire durant cette période où les contacts et les sorties se sont faits plus rares. En effet, l'entreprise se charge d'une mission de proximité et un rôle humain très importants. Les livreurs sont parfois le seul contact de la journée pour la personne. Ils prennent toujours le temps de discuter, de prendre des nouvelles et de vérifier que les repas de la veille ont été consommés. Lorsqu'ils repèrent un problème, ils préviennent la famille ou le corps médical.

À noter que la société adresse aussi ses services aux personnes en convalescence (sorties d'hospitalisation ou de maternité), aux personnes en situation de handicap, ou encore aux personnes sous tutelle ou curatelle.



Livraisons de repas pour tous, dans tout le Maine-et-Loire

Parce que bien manger doit toujours rester un plaisir, les Menus Services font tout pour proposer des plats variés et savoureux. La société qui présente une trentaine de recettes par jour cherche sans cesse à se réinventer et à élargir son offre afin de plaire au plus grand nombre. Elle propose ainsi une **Gamme Plaisir** faite de bonnes recettes traditionnelles « comme à la maison », et depuis ce mois de juin 2021, une **Gamme Gourmet**, avec des plats encore plus élaborés, pour que chaque jour soit « un peu comme un dimanche » !



Tous les menus des Menus Services sont conçus par des cuisiniers expérimentés en collaboration avec une diététicienne, et cuisinés de préférence à base de produits de saison, biologiques et locaux.

Les repas variés et savoureux des Menus Services sont à la carte !

Tout le monde n'a pas les mêmes goûts, le même appétit, ni les mêmes habitudes. C'est pourquoi les Menus Services personnalisent un maximum ses services. La société peut livrer les repas pour toute la semaine, mais les clients peuvent bien entendu choisir de n'être livrés que certains jours de la semaine. Les commandes se font très simplement auprès du collaborateur chargé des livraisons, et toute livraison peut être annulée sans frais 48h en amont. Enfin, il n'est pas nécessaire de s'engager dans la durée pour commander et les repas sont facturés chaque quinzaine, il n'y a donc pas d'avance de frais.





angers.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 371



[Visualiser l'article](#)

Des menus équilibrés élaborés par une diététicienne

À la fois savoureux et équilibrés, les repas des Menus Services peuvent être adaptés aux régimes spécifiques (régime sans sel, sans graisse, adapté aux diabétiques, mixé...). Les Menus Services emploient d'ailleurs une diététicienne diplômée pour élaborer ces repas. Celle-ci rend visite au client lors de la mise en place de la prestation afin de connaître ses goûts et de déterminer avec lui quelle formule lui conviendra le mieux, le tout sans surcoût.

Bénéficier de crédits d'impôts en commandant les Menus Services dans la région d'Angers

Comme pour toute entreprise de services à la personne, les prestations des Menus Services peuvent être éligibles à des crédits d'impôts. Ce sont les services (c'est-à-dire la livraison, la facturation...) qui donnent notamment droit à une déduction fiscale de 50 %. Bien entendu, les responsables d'agence sont disponibles par mail et par téléphone pour renseigner sur ces questions.



Téléassistance en Maine-et-Loire : les Menus Services aux côtés des Angevins

Toujours dans l'objectif de faciliter le maintien à domicile, les Menus Services proposent d'autres services : prestations de ménage régulières ou ponctuelles, petits travaux de bricolage, aide aux formalités administratives, ainsi qu'un service de téléassistance à domicile. Grâce à l'installation d'un dispositif spécial qui peut être relié à un médaillon ou un bracelet, la personne équipée peut joindre directement un plateau



angers.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 371



[Visualiser l'article](#)

d'assistance à distance en cas d'urgence. Il existe aussi des détecteurs de chute, une aide particulièrement sécurisante qui permet d'être soutenu immédiatement en cas de malaise ou d'incapacité à se relever seul.

Les agences des Menus Services du 49 s'engagent aussi pour le développement durable Outre son choix de favoriser l'agriculture locale et biologique dans la confection de ses repas, les Menus Services s'engagent depuis plusieurs années dans des démarches de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et de développement durable. La société a notamment acquis des véhicules électriques utilisés dès que possible pour limiter au maximum ses émissions de CO2. Enfin, tout est fait pour éviter le gaspillage, et les repas sont livrés dans des barquettes alimentaires recyclables.

Informations pratiques : Les Menus Services
Site internet : www.les-menus-services.com
Twitter : [@MenusServices](https://twitter.com/MenusServices)
Instagram : [lesmenusservices](https://www.instagram.com/lesmenusservices)

Les agences du Maine-et-Loire

Agence Angers-Loire

161 Boulevard de Strasbourg, 49000 Angers

Téléphone : 02 41 54 15 58

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : angers-loire@les-menus-services.com

Facebook : [@LesMenusServicesAngers](https://www.facebook.com/LesMenusServicesAngers)

Agence Angers-Maine

186 avenue Patton, 49070 Beaucouzé

Téléphone : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:30

Mail : angers-maine@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicesmaine](https://www.facebook.com/lesmenusservicesmaine)

Agence Saumur

1 rue Choudieu, 49400 Saumur

Téléphone : 02 41 38 58 75

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : saumur@les-menus-services.com

Facebook : [@LesMenusServicesSaumur](https://www.facebook.com/LesMenusServicesSaumur)

Agence Cholet

105 rue de Pasteur, 49300 Cholet

Téléphone : 02 41 49 86 69

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 18:00

Mail : cholet@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicescholet](https://www.facebook.com/lesmenusservicescholet)

Agence Segré Anjou Bleu

16 rue du docteur Paul Chevalier, 49500 Segré

Téléphone : Tél : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h00



angers.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 371



[Visualiser l'article](#)

Mail : segre@les-menus-services.com



Maville.com

Sud Radio à votre service avec Fiducial - Corinne Leplat, Directrice Générale des Menus Services (prestataire N°1 de portage de repas à domicile)

Les Menus Services est un prestataire de repas savoureux et équilibrés, en accord avec les besoins quotidiens ou ponctuels, et les régimes spéciaux des bénéficiaires.



Comment des entreprises, des commerces, des artisans transforment leur activité au service de leurs employés et de leurs clients ?

Vidéo: <https://youtu.be/t8vi2G67Pmo>

Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans



Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans

Les Menus Services, société de services à la personne spécialisée dans le portage de repas à domicile aux 5 agences dans le Maine-et-Loire (Angers, Beaucouzé, Saumur, Cholet et Segré) fêtent ses 15 ans d'existence ! Autant d'années durant lesquelles cette société a contribué au maintien à domicile de nombreux Angevins, en leur livrant quotidiennement des repas équilibrés et savoureux tout en portant une attention particulière à leur santé.

Zoom sur cette entreprise qui propose aussi des services de télésurveillance et de bricolage.

Les Menus Services à Angers : une mission de veille sanitaire et sociale renforcée par la crise sanitaire
La plupart des personnes qui font appel aux Menus Services sont des personnes âgées désireuses de rester dans leur logement malgré une perte d'autonomie. Le portage de repas à domicile facilite alors le quotidien de ceux qui rencontrent des difficultés à faire la cuisine ou à se déplacer en magasin. D'ailleurs, avec la Covid-19, de nouvelles personnes se sont tournées vers la livraison de repas pour éviter de devoir sortir faire leurs courses et ainsi se préserver des risques liés au virus.

Le passage des collaborateurs des Menus Services pour livrer les repas, c'est aussi une présence, une occasion de rompre avec l'isolement qui s'est avérée encore plus nécessaire durant cette période où les contacts et les sorties se sont faits plus rares. En effet, l'entreprise se charge d'une mission de proximité et un rôle humain très importants. Les livreurs sont parfois le seul contact de la journée pour la personne. Ils

[Visualiser l'article](#)

prennent toujours le temps de discuter, de prendre des nouvelles et de vérifier que les repas de la veille ont été consommés. Lorsqu'ils repèrent un problème, ils préviennent la famille ou le corps médical.

À noter que la société adresse aussi ses services aux personnes en convalescence (sorties d'hospitalisation ou de maternité), aux personnes en situation de handicap, ou encore aux personnes sous tutelle ou curatelle.



Livraisons de repas pour tous, dans tout le Maine-et-Loire

Parce que bien manger doit toujours rester un plaisir, les Menus Services font tout pour proposer des plats variés et savoureux. La société qui présente une trentaine de recettes par jour cherche sans cesse à se réinventer et à élargir son offre afin de plaire au plus grand nombre. Elle propose ainsi une Gamme Plaisir faite de bonnes recettes traditionnelles « comme à la maison », et depuis ce mois de juin 2021, une Gamme Gourmet, avec des plats encore plus élaborés, pour que chaque jour soit « un peu comme un dimanche » !

Tous les menus des Menus Services sont conçus par des cuisiniers expérimentés en collaboration avec une diététicienne, et cuisinés de préférence à base de produits de saison, biologiques et locaux.

Les repas variés et savoureux des Menus Services sont à la carte !

Tout le monde n'a pas les mêmes goûts, le même appétit, ni les mêmes habitudes. C'est pourquoi les Menus Services personnalisent un maximum ses services. La société peut livrer les repas pour toute la semaine, mais les clients peuvent bien entendu choisir de n'être livrés que certains jours de la semaine. Les commandes se font très simplement auprès du collaborateur chargé des livraisons, et toute livraison peut être annulée sans frais 48h en amont. Enfin, il n'est pas nécessaire de s'engager dans la durée pour commander et les repas sont facturés chaque quinzaine, il n'y a donc pas d'avance de frais.



Des menus équilibrés élaborés par une diététicienne

À la fois savoureux et équilibrés, les repas des Menus Services peuvent être adaptés aux régimes spécifiques (régime sans sel, sans graisse, adapté aux diabétiques, mixé...). Les Menus Services emploient d'ailleurs une diététicienne diplômée pour élaborer ces repas. Celle-ci rend visite au client lors de la mise en place de la prestation afin de connaître ses goûts et de déterminer avec lui quelle formule lui conviendra le mieux, le tout sans surcoût.

Bénéficier de crédits d'impôts en commandant les Menus Services dans la région d'Angers

Comme pour toute entreprise de services à la personne, les prestations des Menus Services peuvent être éligibles à des crédits d'impôts. Ce sont les services (c'est-à-dire la livraison, la facturation...) qui donnent notamment droit à une déduction fiscale de 50 %. Bien entendu, les responsables d'agence sont disponibles par mail et par téléphone pour renseigner sur ces questions.



Téléassistance en Maine-et-Loire : les Menus Services aux côtés des Angevins

Toujours dans l'objectif de faciliter le maintien à domicile, les Menus Services proposent d'autres services : prestations de ménage régulières ou ponctuelles, petits travaux de bricolage, aide aux formalités administratives, ainsi qu'un service de téléassistance à domicile. Grâce à l'installation d'un dispositif spécial qui peut être relié à un médaillon ou un bracelet, la personne équipée peut joindre directement un plateau d'assistance à distance en cas d'urgence. Il existe aussi des détecteurs de chute, une aide particulièrement sécurisante qui permet d'être soutenu immédiatement en cas de malaise ou d'incapacité à se relever seul.

Les agences des Menus Services du 49 s'engagent aussi pour le développement durable

Outre son choix de favoriser l'agriculture locale et biologique dans la confection de ses repas, les Menus Services s'engagent depuis plusieurs années dans des démarches de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et de développement durable. La société a notamment acquis des véhicules électriques utilisés dès que possible pour limiter au maximum ses émissions de CO2. Enfin, tout est fait pour éviter le gaspillage, et les repas sont livrés dans des barquettes alimentaires recyclables.

Informations pratiques :

Les Menus Services

Site internet : www.les-menus-services.com

Twitter : @MenusServices

Instagram : lesmenuservices



rennes.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 303



[Visualiser l'article](#)

Les agences du Maine-et-Loire

Agence Angers-Loire

161 Boulevard de Strasbourg, 49000 Angers

Téléphone : 02 41 54 15 58

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : angers-loire@les-menus-services.com

Facebook : [@LesMenusServicesAngers](#)

Agence Angers-Maine

186 avenue Patton, 49070 Beaucouzé

Téléphone : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:30

Mail : angers-maine@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicesmaine](#)

Agence Saumur

1 rue Choudieu, 49400 Saumur

Téléphone : 02 41 38 58 75

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : saumur@les-menus-services.com

Facebook : [@LesMenusServicesSaumur](#)

Agence Cholet

105 rue de Pasteur, 49300 Cholet

Téléphone : 02 41 49 86 69

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 18:00

Mail : cholet@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicescholet](#)

Agence Segré Anjou Bleu

16 rue du docteur Paul Chevalier, 49500 Segré

Téléphone : Tél : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Mail : segre@les-menus-services.com



Maville.com, article sponsorisé



Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans



Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans

Les Menus Services, société de services à la personne spécialisée dans le portage de repas à domicile aux 5 agences dans le Maine-et-Loire (Angers, Beaucouzé, Saumur, Cholet et Segré) fêtent ses 15 ans d'existence ! Autant d'années durant lesquelles cette société a contribué au maintien à domicile de nombreux Angevins, en leur livrant quotidiennement des repas équilibrés et savoureux tout en portant une attention particulière à leur santé.

Zoom sur cette entreprise qui propose aussi des services de télésurveillance et de bricolage.

Les Menus Services à Angers : une mission de veille sanitaire et sociale renforcée par la crise sanitaire
La plupart des personnes qui font appel aux Menus Services sont des personnes âgées désireuses de rester dans leur logement malgré une perte d'autonomie. Le portage de repas à domicile facilite alors le quotidien de ceux qui rencontrent des difficultés à faire la cuisine ou à se déplacer en magasin. D'ailleurs, avec la Covid-19, de nouvelles personnes se sont tournées vers la livraison de repas pour éviter de devoir sortir faire leurs courses et ainsi se préserver des risques liés au virus.

Le passage des collaborateurs des Menus Services pour livrer les repas, c'est aussi une présence, une occasion de rompre avec l'isolement qui s'est avérée encore plus nécessaire durant cette période où les contacts et les sorties se sont faits plus rares. En effet, l'entreprise se charge d'une mission de proximité et un rôle humain très importants. Les livreurs sont parfois le seul contact de la journée pour la personne. Ils

[Visualiser l'article](#)

prennent toujours le temps de discuter, de prendre des nouvelles et de vérifier que les repas de la veille ont été consommés. Lorsqu'ils repèrent un problème, ils préviennent la famille ou le corps médical.

À noter que la société adresse aussi ses services aux personnes en convalescence (sorties d'hospitalisation ou de maternité), aux personnes en situation de handicap, ou encore aux personnes sous tutelle ou curatelle.



Livraisons de repas pour tous, dans tout le Maine-et-Loire

Parce que bien manger doit toujours rester un plaisir, les Menus Services font tout pour proposer des plats variés et savoureux. La société qui présente une trentaine de recettes par jour cherche sans cesse à se réinventer et à élargir son offre afin de plaire au plus grand nombre. Elle propose ainsi une Gamme Plaisir faite de bonnes recettes traditionnelles « comme à la maison », et depuis ce mois de juin 2021, une Gamme Gourmet, avec des plats encore plus élaborés, pour que chaque jour soit « un peu comme un dimanche » !

Tous les menus des Menus Services sont conçus par des cuisiniers expérimentés en collaboration avec une diététicienne, et cuisinés de préférence à base de produits de saison, biologiques et locaux.

Les repas variés et savoureux des Menus Services sont à la carte !

Tout le monde n'a pas les mêmes goûts, le même appétit, ni les mêmes habitudes. C'est pourquoi les Menus Services personnalisent un maximum ses services. La société peut livrer les repas pour toute la semaine, mais les clients peuvent bien entendu choisir de n'être livrés que certains jours de la semaine. Les commandes se font très simplement auprès du collaborateur chargé des livraisons, et toute livraison peut être annulée sans frais 48h en amont. Enfin, il n'est pas nécessaire de s'engager dans la durée pour commander et les repas sont facturés chaque quinzaine, il n'y a donc pas d'avance de frais.



Des menus équilibrés élaborés par une diététicienne

À la fois savoureux et équilibrés, les repas des Menus Services peuvent être adaptés aux régimes spécifiques (régime sans sel, sans graisse, adapté aux diabétiques, mixé...). Les Menus Services emploient d'ailleurs une diététicienne diplômée pour élaborer ces repas. Celle-ci rend visite au client lors de la mise en place de la prestation afin de connaître ses goûts et de déterminer avec lui quelle formule lui conviendra le mieux, le tout sans surcoût.

Bénéficier de crédits d'impôts en commandant les Menus Services dans la région d'Angers

Comme pour toute entreprise de services à la personne, les prestations des Menus Services peuvent être éligibles à des crédits d'impôts. Ce sont les services (c'est-à-dire la livraison, la facturation...) qui donnent notamment droit à une déduction fiscale de 50 %. Bien entendu, les responsables d'agence sont disponibles par mail et par téléphone pour renseigner sur ces questions.



Téléassistance en Maine-et-Loire : les Menus Services aux côtés des Angevins

Toujours dans l'objectif de faciliter le maintien à domicile, les Menus Services proposent d'autres services : prestations de ménage régulières ou ponctuelles, petits travaux de bricolage, aide aux formalités administratives, ainsi qu'un service de téléassistance à domicile. Grâce à l'installation d'un dispositif spécial qui peut être relié à un médaillon ou un bracelet, la personne équipée peut joindre directement un plateau d'assistance à distance en cas d'urgence. Il existe aussi des détecteurs de chute, une aide particulièrement sécurisante qui permet d'être soutenu immédiatement en cas de malaise ou d'incapacité à se relever seul.

Les agences des Menus Services du 49 s'engagent aussi pour le développement durable

Outre son choix de favoriser l'agriculture locale et biologique dans la confection de ses repas, les Menus Services s'engagent depuis plusieurs années dans des démarches de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et de développement durable. La société a notamment acquis des véhicules électriques utilisés dès que possible pour limiter au maximum ses émissions de CO2. Enfin, tout est fait pour éviter le gaspillage, et les repas sont livrés dans des barquettes alimentaires recyclables.

Informations pratiques :

Les Menus Services

Site internet : www.les-menus-services.com

Twitter : @MenusServices

Instagram : lesmenuservices



saint-malo.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 264



[Visualiser l'article](#)

Les agences du Maine-et-Loire

Agence Angers-Loire

161 Boulevard de Strasbourg, 49000 Angers

Téléphone : 02 41 54 15 58

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : angers-loire@les-menus-services.com

Facebook : [@LesMenusServicesAngers](#)

Agence Angers-Maine

186 avenue Patton, 49070 Beaucouzé

Téléphone : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:30

Mail : angers-maine@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicesmaine](#)

Agence Saumur

1 rue Choudieu, 49400 Saumur

Téléphone : 02 41 38 58 75

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : saumur@les-menus-services.com

Facebook : [@LesMenusServicesSaumur](#)

Agence Cholet

105 rue de Pasteur, 49300 Cholet

Téléphone : 02 41 49 86 69

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 18:00

Mail : cholet@les-menus-services.com

Facebook : [@lesmenusservicescholet](#)

Agence Segré Anjou Bleu

16 rue du docteur Paul Chevalier, 49500 Segré

Téléphone : Tél : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Mail : segre@les-menus-services.com



Maville.com, article sponsorisé

Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans



Portage de repas à domicile en Maine-et-Loire : les Menus Services conjuguent plaisir, convivialité et proximité depuis 15 ans

Les Menus Services, société de services à la personne spécialisée dans le portage de repas à domicile aux 5 agences dans le Maine-et-Loire (Angers, Beaucouzé, Saumur, Cholet et Segré) fêtent ses 15 ans d'existence ! Autant d'années durant lesquelles cette société a contribué au maintien à domicile de nombreux Angevins, en leur livrant quotidiennement des repas équilibrés et savoureux tout en portant une attention particulière à leur santé.

Zoom sur cette entreprise qui propose aussi des services de télésurveillance et de bricolage.

Les Menus Services à Angers : une mission de veille sanitaire et sociale renforcée par la crise sanitaire
La plupart des personnes qui font appel aux Menus Services sont des personnes âgées désireuses de rester dans leur logement malgré une perte d'autonomie. Le portage de repas à domicile facilite alors le quotidien de ceux qui rencontrent des difficultés à faire la cuisine ou à se déplacer en magasin. D'ailleurs, avec la Covid-19, de nouvelles personnes se sont tournées vers la livraison de repas pour éviter de devoir sortir faire leurs courses et ainsi se préserver des risques liés au virus.

Le passage des collaborateurs des Menus Services pour livrer les repas, c'est aussi une présence, une occasion de rompre avec l'isolement qui s'est avérée encore plus nécessaire durant cette période où les

[Visualiser l'article](#)

contacts et les sorties se sont faits plus rares. En effet, l'entreprise se charge d'une mission de proximité et un rôle humain très importants. Les livreurs sont parfois le seul contact de la journée pour la personne. Ils prennent toujours le temps de discuter, de prendre des nouvelles et de vérifier que les repas de la veille ont été consommés. Lorsqu'ils repèrent un problème, ils préviennent la famille ou le corps médical.

À noter que la société adresse aussi ses services aux personnes en convalescence (sorties d'hospitalisation ou de maternité), aux personnes en situation de handicap, ou encore aux personnes sous tutelle ou curatelle.



Livraisons de repas pour tous, dans tout le Maine-et-Loire

Parce que bien manger doit toujours rester un plaisir, les Menus Services font tout pour proposer des plats variés et savoureux. La société qui présente une trentaine de recettes par jour cherche sans cesse à se réinventer et à élargir son offre afin de plaire au plus grand nombre. Elle propose ainsi une Gamme Plaisir faite de bonnes recettes traditionnelles « comme à la maison », et depuis ce mois de juin 2021, une Gamme Gourmet, avec des plats encore plus élaborés, pour que chaque jour soit « un peu comme un dimanche » !

[Visualiser l'article](#)

Tous les menus des Menus Services sont conçus par des cuisiniers expérimentés en collaboration avec une diététicienne, et cuisinés de préférence à base de produits de saison, biologiques et locaux.

Les repas variés et savoureux des Menus Services sont à la carte !

Tout le monde n'a pas les mêmes goûts, le même appétit, ni les mêmes habitudes. C'est pourquoi les Menus Services personnalisent un maximum ses services. La société peut livrer les repas pour toute la semaine, mais les clients peuvent bien entendu choisir de n'être livrés que certains jours de la semaine. Les commandes se font très simplement auprès du collaborateur chargé des livraisons, et toute livraison peut être annulée sans frais 48h en amont. Enfin, il n'est pas nécessaire de s'engager dans la durée pour commander et les repas sont facturés chaque quinzaine, il n'y a donc pas d'avance de frais.



Des menus équilibrés élaborés par une diététicienne



vannes.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 321



[Visualiser l'article](#)

À la fois savoureux et équilibrés, les repas des Menus Services peuvent être adaptés aux régimes spécifiques (régime sans sel, sans graisse, adapté aux diabétiques, mixé...). Les Menus Services emploient d'ailleurs une diététicienne diplômée pour élaborer ces repas. Celle-ci rend visite au client lors de la mise en place de la prestation afin de connaître ses goûts et de déterminer avec lui quelle formule lui conviendra le mieux, le tout sans surcoût.

Bénéficier de crédits d'impôts en commandant les Menus Services dans la région d'Angers

Comme pour toute entreprise de services à la personne, les prestations des Menus Services peuvent être éligibles à des crédits d'impôts. Ce sont les services (c'est-à-dire la livraison, la facturation...) qui donnent notamment droit à une déduction fiscale de 50 %. Bien entendu, les responsables d'agence sont disponibles par mail et par téléphone pour renseigner sur ces questions.



Téléassistance en Maine-et-Loire : les Menus Services aux côtés des Angevins

Toujours dans l'objectif de faciliter le maintien à domicile, les Menus Services proposent d'autres services : prestations de ménage régulières ou ponctuelles, petits travaux de bricolage, aide aux formalités administratives, ainsi qu'un service de téléassistance à domicile. Grâce à l'installation d'un dispositif spécial qui peut être relié à un médaillon ou un bracelet, la personne équipée peut joindre directement un plateau



vannes.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 321

[Visualiser l'article](#)

d'assistance à distance en cas d'urgence. Il existe aussi des détecteurs de chute, une aide particulièrement sécurisante qui permet d'être soutenu immédiatement en cas de malaise ou d'incapacité à se relever seul.

Les agences des Menus Services du 49 s'engagent aussi pour le développement durable. Outre son choix de favoriser l'agriculture locale et biologique dans la confection de ses repas, les Menus Services s'engagent depuis plusieurs années dans des démarches de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et de développement durable. La société a notamment acquis des véhicules électriques utilisés dès que possible pour limiter au maximum ses émissions de CO2. Enfin, tout est fait pour éviter le gaspillage, et les repas sont livrés dans des barquettes alimentaires recyclables.

Informations pratiques :

Les Menus Services

Site internet : www.les-menus-services.com

Twitter : @MenusServices

Instagram : lesmenuservices

Les agences du Maine-et-Loire

Agence Angers-Loire

161 Boulevard de Strasbourg, 49000 Angers

Téléphone : 02 41 54 15 58

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : angers-loire@les-menus-services.com

Facebook : @LesMenusServicesAngers

Agence Angers-Maine

186 avenue Patton, 49070 Beaucouzé

Téléphone : 02 41 81 10 26

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:30

Mail : angers-maine@les-menus-services.com

Facebook : @lesmenuservicesmaine

Agence Saumur

1 rue Choudieu, 49400 Saumur

Téléphone : 02 41 38 58 75

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 12:00 et de 14:00 à 17:00

Mail : saumur@les-menus-services.com

Facebook : @LesMenusServicesSaumur

Agence Cholet

105 rue de Pasteur, 49300 Cholet

Téléphone : 02 41 49 86 69

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08:30 à 18:00

Mail : cholet@les-menus-services.com

Facebook : @lesmenuservicescholet

Agence Segré Anjou Bleu

16 rue du docteur Paul Chevalier, 49500 Segré

Téléphone : Tél : 02 41 81 10 26



vannes.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 321



[Visualiser l'article](#)

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Mail : segre@les-menus-services.com



Maville.com, article sponsorisé

Les Menus Services à Chartres : à 23 ans, Augustin se lance dans la livraison de repas aux aînés

Un changement de vie professionnelle radical pour Augustin Poul, qui a grandi à Chartres (Eure-et-Loir). Il ouvre la centième franchise française Les Menus Services.



Le numéro 1 du portage de repas à domicile est arrivé à Chartres. (©IG / actu Chartres)

La crise sanitaire de Covid-19 a prouvé que ces services destinés aux personnes âgées étaient indispensables. Née il y a 18 ans à Paris, la franchise Les Menus Services fête sa centième ouverture, et la nouvelle agence se situe près de Chartres, à **Nogent-le-Phaye (Eure-et-Loir)**.

Augustin Poul avait envie d'un retour aux sources, ici, à **Chartres**, où il a grandi, avant de partir aux études à Paris, dans une école de commerce, et d'intégrer le milieu bancaire comme chargé d'affaires professionnelles. « C'est sur ce poste que tout a commencé, j'ai rencontré le franchisé de Tours », explique Augustin, pour l'inauguration de l'agence chartraine.

L'humain au cœur du métier

Souhaitant donner un sens à sa carrière et parce qu'il avait envie de « remettre l'humain au cœur » de son activité professionnelle, le concept des Menus Services l'a immédiatement séduit. Un coup de foudre



[Visualiser l'article](#)

réciproque, si l'on en croit les propos de la directrice générale de la franchise, **numéro 1** dans le portage de repas à domicile, Corinne Duplat, qui charge d'éloges la nouvelle recrue.

Augustin est la preuve que les très jeunes se mettent au service des personnes âgées.

Corinne Duplat Directrice générale Les Menus Services Des repas sains, équilibrés et frais
La franchise propose des livraisons de repas à domicile, pour **les personnages âgées**. Régime sans sel, régime diabétique, repas mixés, gamme plaisir ou gourmet, « nous avons voulu transformer ce service proposé à des patients vers les clients », explique Alain Balandreaud, fondateur de la franchise.

Tout le monde doit avoir le droit de choisir, de se faire plaisir. Nos repas sont élaborés par des diététiciennes, il y en aura d'ailleurs une à Chartres, pour conseiller les clients. Ils sont préparés dans des ateliers de la région.

Corinne Duplat Directrice générale Les Menus Services Une large couverture sur l'agglomération
Dans un premier temps, ce sera Augustin qui livrera les repas, Les Menus Services de Chartres ont pour vocation d'embaucher des livreurs, d'ici la fin de l'année, avec la promesse de contrats à durée indéterminés.

Le portage des repas couvre **toute l'agglomération de Chartres** et au-delà, jusqu'à Nogent-le-Roi, bientôt **Dreux**, Voves et Illiers-Combray.

Visuel indisponible



Les Menus Services à Chartres : à 23 ans, Augustin se lance dans la livraison de repas aux aînés



Le numéro 1 du portage de repas à domicile est arrivé à Chartres. (©IG / actu Chartres)

La crise sanitaire de Covid-19 a prouvé que ces services destinés aux personnes âgées étaient indispensables. Née il y a 18 ans à Paris, la franchise Les Menus Services fête sa centième ouverture, et la nouvelle agence se situe près de Chartres, à **Nogent-le-Phaye (Eure-et-Loir)**.

Augustin Poul avait envie d'un retour aux sources, ici, à **Chartres**, où il a grandi, avant de partir aux études à Paris, dans une école de commerce, et d'intégrer le milieu bancaire comme chargé d'affaires professionnelles. « C'est sur ce poste que tout a commencé, j'ai rencontré le franchisé de Tours », explique Augustin, pour l'inauguration de l'agence chartraine.

L'humain au cœur du métier

Souhaitant donner un sens à sa carrière et parce qu'il avait envie de « remettre l'humain au cœur » de son activité professionnelle, le concept des Menus Services l'a immédiatement séduit. Un coup de foudre réciproque, si l'on en croit les propos de la directrice générale de la franchise, **numéro 1** dans le portage de repas à domicile, Corinne Duplat, qui charge d'éloges la nouvelle recrue.

Augustin est la preuve que les très jeunes se mettent au service des personnes âgées.

Des repas sains, équilibrés et frais

La franchise propose des livraisons de repas à domicile, pour **les personnages âgés**. Régime sans sel, régime diabétique, repas mixés, gamme plaisir ou gourmet, « nous avons voulu transformer ce service proposé à des patients vers les clients », explique Alain Balandreud, fondateur de la franchise.



Tout le monde doit avoir le droit de choisir, de se faire plaisir. Nos repas sont élaborés par des diététiciennes, il y en aura d'ailleurs une à Chartres, pour conseiller les clients. Ils sont préparés dans des ateliers de la région.

Une large couverture sur l'agglomération

Dans un premier temps, ce sera Augustin qui livrera les repas, Les Menus Services de Chartres ont pour vocation d'embaucher des livreurs, d'ici la fin de l'année, avec la promesse de contrats à durée indéterminés.

Le portage des repas couvre **toute l'agglomération de Chartres** et au-delà, jusqu'à Nogent-le-Roi, bientôt **Dreux**, Voves et Illiers-Combray.



DÉPENDANCES

Les Menus Services (anciennement SAPA), des centaines de repas servis quotidiennement





Limplanté dans tout le Lot-et-Garonne et couvrant également le Nord du Gers, les Menus Services restent LA référence du portage de repas à domicile. Un titre acquis au fil des ans grâce à la qualité de service du personnel, des livreurs aux chefs qui cuisinent des produits locaux de saison en collaboration avec des diététiciennes.

Renouvelés quotidiennement, les menus sont adaptés à chaque situation et chaque budget puis livrés rapidement à domicile toute l'année afin de conserver toutes les qualités nutritionnelles, organoleptiques et hygiéniques de vos repas.

S'appuyant sur une forte expérience de plus de 20 ans, Les Menus Services ont su répondre à une forte croissance liée à la crise

sanitaire pour accueillir une nouvelle clientèle bloquée à domicile : « Beaucoup de personnes ont découvert nos services et ont été séduites par le confort, la facilité et l'accessibilité de nos services.

La plupart de ces nouveaux clients sont restés avec nous malgré le déconfinement » souligne Armelle Le Meur, responsable des Menus Services (anciennement Sapa Services). Même s'ils touchent un nouveau public avec la crise sanitaire, Les Menus Services s'adressent principalement aux personnes dépendantes dans le respect de l'autonomie de chacun (comme les personnes âgées, handicapées, ou toute personne dans l'incapacité de se préparer un repas) et bénéficient de tous les agréments nécessaires pour les services à la personne.

www.les-menus-services.com



www.observatoiredelafranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

« Le feeling est très bien passé avec le franchiseur »

Agé de 23 ans, Augustin Poul est franchisé au sein des **Menus Services**, spécialiste de la distribution de repas auprès des aînés et des personnes dépendantes. Nous l'avons rencontré à l'occasion de l'inauguration de son agence...

vidéo: <https://www.observatoiredelafranchise.fr/interviews-les-menus-services/le-feeling-est-tres-bien-passe-avec-le-franchiseur-2494-7347.htm>

Pour ouvrir une franchise Les Menus Services il faut un apport personnel de 40 000 €. Vous souhaitez créer une entreprise dans le secteur Franchise service à la personne

Votre projet de création s'oriente vers le secteur senior ?

Découvrez les meilleures franchises repérées par l'observatoire sur notre page dédiée à la **franchise senior**, mais également les chaînes spécialisées sur la page **franchise Franchise service à la personne**



Les Menus Services à Chartres avec une 100ème agence

Les Menus Services poursuit son développement sur l'ensemble du territoire national en ouvrant pour la première fois à Chartres. L'enseigne atteint ainsi le cap symbolique des 100 agences

Les Menus Services signe sa centième implantation



Le 1er juin, Les Menus Services a accueilli avec fierté la centième unité de son réseau. Cette nouvelle agence est implantée dans une zone d'activité stratégique à forte visibilité, à Nogent-le-Phaye près de Chartres et pilotée par Augustin Poul, natif de la ville. Agé de 23 ans, il est le plus jeune franchisé de l'enseigne.

iframe : redir.opoint.com

Cette inauguration témoigne du fort dynamisme du réseau. « *Le fait que ce soit le plus jeune franchisé de la marque qui ouvre notre 100ème agence témoigne aussi du caractère intergénérationnel de notre métier, l'une des valeurs fortes des Menus Services* » indique Alain Balandreaud, fondateur-PDG de l'enseigne. Celui-ci ajoute que le concept est en constante évolution : « *Nous sommes en train de rendre tous nos emballages recyclables. De même, nous notons que les seniors sont de plus en plus connectés, c'est pourquoi nous mettons en place un logiciel de prise de commande via PC ou smartphone* ».

Chargé d'affaires pour les entreprises dans une banque pendant deux ans et demi, Augustin Poul a souhaité exercer un nouveau métier tourné vers les autres, et qui a du sens. « *Après quelques années dans le milieu bancaire, j'ai voulu voler de mes propres ailes et si j'ai opté pour les Menus Services, c'est avant tout à la suite d'une belle rencontre avec ses dirigeants, Alain Balandreaud et Corinne Duplat* » précise le franchisé.

Se déployant sur un secteur en plein essor, Les Menus Services s'avère être le partenaire idéal, en vertu de la sécurité et de l'accompagnement offerts, mais aussi grâce à la dimension humaine du réseau.

www.observatoiredefranchise.fr

Pays : France

Dynamisme : 6



[Visualiser l'article](#)

Jusque là, l'enseigne n'était pas encore implantée à Chartres, ville natale d'Augustin Poul. En proposant les gammes Gourmet et Plaisir, le nouveau franchisé compte apporter à ses bénéficiaires autant de plaisir que de variété. Le séillant franchisé souhaite atteindre une quarantaine de clients d'ici septembre et prévoit d'embaucher d'une diététicienne dès l'automne.

Laissons le mot de la fin à Corinne Duplat, Directrice Générale du groupe : « *Nous souhaitons recruter des franchisés qui sont du cru, qui connaissent bien leur zone locale, comme c'est le cas pour Augustin aujourd'hui à Chartres. Nos franchisés jouent aussi un rôle social important, prenant des nouvelles de leurs clients, dont ils sont parfois les seuls visiteurs. Il est donc essentiel qu'ils mettent l'humain au premier plan* ». Demander une documentation



« Les Menus Services m'a semblé être le meilleur projet pour maîtriser ma nouvelle activité », Hervé Gamelin (franchisé Les Menus Services)

Après 25 ans de salariat, **Hervé Gamelin** a sauté le pas de l'entrepreneuriat pour créer une activité de **portage de repas à domicile** dans le secteur de **Roanne** avec la franchise **Les Menus Services**. S'il a choisi d'entreprendre dans les services à la personne c'est notamment parce que la crise Covid-19 lui a permis d'identifier un fort besoin sur ce marché. Découvrez son témoignage de jeune franchisé.



Toute la Franchise : Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Hervé Gamelin : fort d'une expérience de 25 ans dans la gestion du risque client (assurance-crédit et affacturage), j'ai décidé de prendre en main ma vie professionnelle en devenant entrepreneur.

Pourquoi avoir choisi le système de la franchise pour créer votre entreprise et pourquoi avec Les Menus Services en particulier ?

Le système de la Franchise permet de bénéficier d'un concept abouti clé en main. Sensibilisé par le Covid 19, je me suis intéressé aux différents acteurs de l'aide à la personne et Les Menus Services m'a semblé être le meilleur projet pour maîtriser ma nouvelle activité.

>> **Lire aussi** : « Notre marché a été très impacté par la crise mais favorablement », Corinne Duplat (Les Menus Services)



Que vous a apporté votre franchiseur jusqu'ici ? Qu'en attendez-vous par la suite ?

Après quatre semaines de formation, j'ai pu pleinement apprécier l'organisation et les outils mis à disposition. Avec de vrais points forts face à la concurrence, il me reste à appliquer le concept qui a fait ses preuves. Pour la suite, l'élaboration d'une gamme gourmet et le développement de logiciels encore plus performants permettront de garder cette position de leader.

Pour en savoir plus sur Les Menus Services, son concept, son offre de franchise et les conditions pour créer son entreprise de services à la personne avec le réseau, rendez-vous sur la [fiche de présentation de la franchise Les Menus Services](#) .



Implanté dans tout le Lot-et-Garonne et couvrant également le Nord du Gers, les Menus Services restent

Implanté dans tout le Lot-et-Garonne et couvrant également le Nord du Gers, les Menus Services restent LA référence du portage de repas à domicile. Un titre acquis au fil des ans grâce à la qualité de service du personnel, des livreurs aux chefs qui cuisinent des produits locaux de saison en collaboration avec des diététiciennes.

Renouvelés quotidiennement, les menus sont adaptés à chaque situation et chaque budget puis livrés rapidement à domicile toute l'année afin de conserver toutes les qualités nutritionnelles, organoleptiques et hygiéniques de vos repas.

S'appuyant sur une forte expérience de plus de 20 ans, Les Menus Services ont su répondre à une forte croissance liée à la crise sanitaire pour accueillir une nouvelle clientèle bloquée à domicile : « Beaucoup de personnes ont découvert nos services et ont été séduites par le confort, la facilité et l'accessibilité de nos services.

La plupart de ces nouveaux clients sont restés avec nous malgré le déconfinement » souligne Armelle Le Meur, responsable des Menus Services (anciennement Sapa Services). Même s'ils touchent un nouveau public avec la crise sanitaire, Les Menus Services s'adressent principalement aux personnes dépendantes dans le respect de l'autonomie de chacun (comme les personnes âgées, handicapées, ou toute personne dans l'incapacité de se préparer un repas) et bénéficient de tous les agréments nécessaires pour les services à la personne.

www.les-menus-services.com





www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

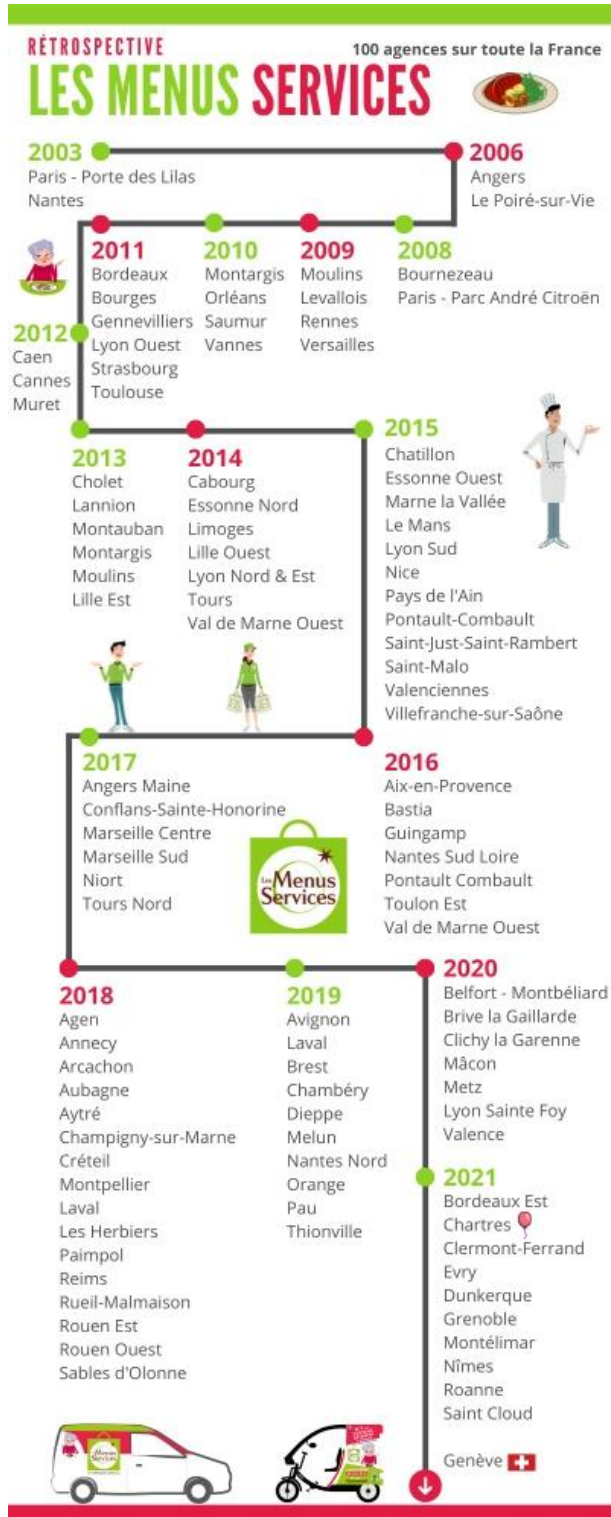
Actualité de la franchise Les Menus Services : l'expansion continue, 100 agences, le cap est franchi !



L'expansion continue : Ouverture de la 100ème agence & Conférence Développement

Les Menus Services célèbre l'ouverture de sa 100ème agence à Chartres avec Augustin Poul, gérant, qui a aussi l'audace d'être le plus jeune franchisé de notre réseau.

La petite entreprise de portage de repas à domicile pour personnes âgées est devenue grande ! L'aventure a commencé en 2003 et se poursuit avec succès grâce au travail soigné de nos équipes et de nos franchisés.



Les événements à ne pas manquer

29/06 : WEBCONFERENCE
Comment développer une franchise ?



Perrine Lurot, notre chargée de recrutement franchise, coanimera la conférence avec le DG de Norauto et le Fondateur de Nachos.
RDV mardi prochain 29/06 à 18h30 !

SAVE THE DATE : 26 - 29/09
Franchise Expo Paris



Retour des salons en présentiel !
Retrouvez-nous au salon Franchise Expo Paris du dimanche 26 au mercredi 29 septembre inclus.

Et si vous ouvriez la 101ème agence ?

Les Menus Services assure chaque jour des prestations de **portage de repas à domicile** pour les personnes âgées, handicapées, convalescentes. Nous recherchons de **nouveaux entrepreneurs talentueux et motivés** pour exercer notre beau métier.

Aujourd'hui leader, l'enseigne poursuit son développement en France et part à la conquête de la Suisse.

La franchise qui gagne

3,5 M
repas livrés / an



40 M€
C.A. en 2020



30%
croissance



+ de 100
agences en France



La 100^e agence de Menus Services



COMMERCE ■ Le spécialiste du portage de repas à domicile vient d'ouvrir une agence à Nogent-le-Phaye, la centième du réseau national créée en 2003. Augustin Poul en est le directeur. L'inauguration officielle du local de 150 m² s'est déroulée jeudi, en présence des partenaires. Destiné aux personnes âgées et/ou dépendantes, le service des Menus Services comprendra une diététicienne et des embauches de livreurs, selon l'accroissement de l'activité. « Nous couvrons le département d'Eure-et-Loir, la moyenne d'âge des personnes servies est aux alentours de 85 ans, mais nous sommes au service des personnes dépendantes quel que soit leur âge. Notre objectif est d'atteindre les 300 personnes servies d'ici cinq ans », déclare Augustin Poul.

www.hello-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Inauguration de la 100e Agence



Les Menus Services célèbre l'ouverture de sa 100ème agence à Chartres avec Augustin Poul, gérant, qui a aussi l'audace d'être le plus jeune franchisé de notre réseau.

[Voir toute l'actualité de la franchise](#)



Les Menus Services inaugure sa 100ème agence

Spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, l'enseigne Les Menus Services annonce l'inauguration de sa 100ème agence avec l'ouverture d'un premier site à Chartres.



Augustin Poul est à 23 ans le plus jeune franchisé de l'enseigne Les Menus Services.

© Les Menus Services

L'enseigne Les Menus Services vient d'ouvrir, début juin, sa 100ème agence à Chartres, la première dans la ville.

Spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France, l'enseigne a été créée en 2003.

Article avec accès abonnés : <https://www.reussir.fr/lesmarches/les-menus-services-inaugure-sa-100eme-agence>



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Actualité de la franchise Les Menus Services : ouverture estivale

Les Menus Services
LA CONFIANCE À DOMICILE

Flash
Spécial

Ouverture juillet
et Août

Les Menus Services vous informe

TOUTE L'ACTU



www.choisir-sa-franchise.com

Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



COMMERCES, ARTISANAT, SERVICE ...

À NOGENT-LE-PHAYE

Un service de portage sur mesure

Augustin Poul ouvre dans l'agglomération une antenne de la franchise **Les menus services**, spécialisée dans le portage de repas à domicile pour les personnes âgées ou dépendantes, accompagné si besoin d'autres services comme le ménage ou la téléassistance. « *Nous offrons des menus variés avec cinq choix d'entrées, plats et desserts pour la gamme Plaisir, deux pour la gamme Gourmet et divers potages. Notre grande flexibilité s'adapte au client : vous commandez ce dont vous avez besoin, sans engagement* ». Une diététicienne suit vos goûts et régimes alimentaires pour personnaliser les menus élaborés dans les cuisines du groupe. Le service à la personne est éligible au crédit d'impôt.

LES MENUS SERVICES - 2, route de Gasville, Bâtiment Espace Boat
Nogent-le-Phaye - 02 37 26 23 01 - chartres@les-menus-services.com
www.les-menus-services.com.





Communiqués de presse

Nouveauté !



LA CONFIANCE À DOMICILE

Communiqué de Presse

Mai 2021



Bienvenue dans le monde
des aidants avec *“Cartes en main”*,
le podcast des Menus Services !

Les Menus Services investit un nouveau marché de communication :
le podcasting.

A partir du 4 mai, le leader de la livraison de repas à domicile pour
les seniors lance en effet **une série de 10 podcasts de 8 minutes**,
« Cartes en main », pour sensibiliser, informer et orienter les aidants
dans leurs problématiques au quotidien.



« Raconte-moi comment aider mes proches à bien vieillir... »

« **Cartes en main** » s'adresse aux **11 millions d'aidants et 42 000 assistantes sociales**, qui accompagnent les seniors dépendants en mettant à leur disposition une écoute active et des conseils adaptés.

Tous les 15 jours, Camille mène l'enquête en répondant à une question posée par un aidant et propose des solutions pertinentes et variées. Le tout sur **un mode ludique, dynamique et moderne**.

Camille est animatrice réseau chez Les Menus Services et a été responsable de 2 agences parisiennes.

Ce format très libre s'appuie sur différentes sources d'informations orales ou écrites. Les questions des aidants, déposées sur la page Facebook des Menus Services, sont entendues et les réponses d'experts ainsi que les explications et les commentaires de Camille se révèlent au fil d'un scénario sous forme d'enquête mêlant recherches personnelles de Camille et interventions d'experts.

Inédit sur le segment très spécifique du service à la personne et de la livraison de repas à domicile pour les seniors, **ce podcast se veut avant tout un outil d'écoute et d'information accessible** ayant pour vocation **d'apporter des solutions simples à des questions concrètes** que les aidants se posent. Il est écrit sur un ton très empathique, amical et bienveillant.

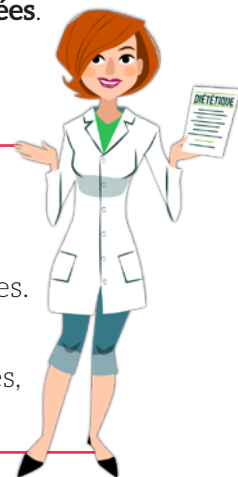
Les Menus Services, la signature de l'expert du « mieux-être » à domicile

Grâce à ce nouvel outil d'information, la société Les Menus Services se positionne comme **la référence incontestable du bien vieillir à domicile, de l'alimentation et du goût auprès des personnes âgées**.

Fort de son expertise, Les Menus Services a pour ambition d'être une véritable passerelle entre les aidants, leurs proches en situation de dépendance et de fragilité, et le monde extérieur.

« **Cartes en main** », une série de 10 podcasts de 8 min environ réalisée par Les Menus Services.

- À partir du 4 mai 2021, tous les 15 jours.
- Disponible sur **Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Spotify**... et autres plateformes dédiées. Ainsi que sur <https://www.les-menus-services.com/blog/category/podcast/>
- Thématiques abordées : le bien vieillir, l'alimentation, les activités physiques et intellectuelles, la nutrition, la santé...



Pour voir le teaser, c'est ICI

www.les-menus-services.com

CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothee Auphan : d.auphan@agencecallmeback.com / 06 22 27 63 88

Cécile Greth : c.greth@agencecallmeback.com / 06 89 74 21 67



Nouveau !



LA CONFIANCE À DOMICILE

spécial
100^{ème}
agence



Communiqué de Presse

Juin 2021

La société Les Menus Services inaugure sa 100^{ème} agence et s'implante pour la première fois à Chartres !

N°1
du portage
de repas
à domicile



Leader sur le portage de repas à domicile pour les personnes âgées en France, l'enseigne Les Menus Services annonce l'inauguration de sa 100^{ème} agence avec l'ouverture d'une première agence à Chartres depuis le 1^{er} juin.

Implantée dans une **zone d'activité stratégique à forte visibilité, à Nogent-le-Phaye**, cette nouvelle agence est managée par Augustin Poul, natif de la ville, et à 23 ans **le plus jeune franchisé de l'enseigne.**

Un réseau à forte croissance

Avec la signature de sa **100^{ème} agence à Chartres**, l'enseigne Les Menus Services témoigne d'un dynamisme soutenu depuis sa création en 2003.

Unique sur le segment du service à la personne par son concept de portage de repas, Les Menus Services apporte une offre diversifiée de menus livrés à domicile en adéquation avec les attentes de ses bénéficiaires âgés.

« Nous sommes fiers d'accéder au seuil notoire de 100 agences en France. Notre réseau se déploie dorénavant quasiment partout sur l'ensemble du territoire Français et offre aux seniors en manque d'autonomie le bénéfice d'une véritable plus-value dans leur maintien à domicile », déclare Alain Balandreaud, fondateur et PDG Les Menus Services.

« Le fait que ce soit le plus jeune franchisé de la marque qui ouvre notre 100^{ème} agence témoigne aussi du caractère intergénérationnel de notre métier, l'une des valeurs fortes des Menus Services », ajoute-t-il.

Un service personnalisé à domicile pour les seniors Chartrains

L'entreprise Les Menus Services développe le concept le plus complet qui soit sur le marché de la livraison de repas à domicile pour les seniors.

Pionnière sur ce segment de marché, elle propose **une offre personnalisée de repas adaptés à l'alimentation des seniors, préparés et livrés tous les jours**, dans toute la France, grâce à son maillage d'agences harmonieusement réparties.

Les Menus Services propose deux gammes : **Gourmet**, pour les papilles en quête d'assiettes raffinées et inventives, et **Plaisir**, composée de plats traditionnels pour savourer les bonnes recettes d'autrefois. Cette gamme peut être déclinée en

4 offres: facile (texture adaptée aux problèmes de mastication), mixée, sans sel et diabétique. Des prestations de services à la personne qui permettent de percevoir une aide fiscale égale à 50 % des dépenses engagées dans la limite de 12 000 € par an.

La livraison des repas est aussi un formidable **vecteur de lien social, de veille et de solidarité** pour les personnes âgées qui souffrent pour la plupart d'isolement. Les livreurs Les Menus Services s'attachent à prendre soin de leurs bénéficiaires et à leur prodiguer une attention particulière, au cas par cas.





Augustin Poul, 23 ans

Responsable de l'agence Chartres
chartres@les-menus-services.com

Chargé d'affaires pour les entreprises dans une banque durant deux ans et demi, Augustin Poul ressent rapidement l'envie de se consacrer à une activité tournée vers les autres, et porteuse de sens. Il trouve en Les Menus Services le partenaire idéal : la sécurité et l'accompagnement pour se lancer, le succès d'un concept qui a fait ses preuves et qui est utile ainsi que la dimension humaine qui se situe au-delà d'un simple rapport commercial. Et qui, de plus, s'inscrit dans le secteur en pleine croissance de la silver économie. Ça tombe bien ! Il n'y a pas encore d'agence Les Menus Services à Chartres, sa ville natale. Avec les deux gammes Gourmet et Plaisir proposées, Augustin Poul apporte du plaisir et de la variété à la table des seniors chartreains, avec une approche diététique capitale. Et pour permettre aux personnes âgées d'expérimenter le choix et la qualité des repas des Menus Services, un premier repas est toujours offert aux nouveaux bénéficiaires.



“ Nous sommes les seuls pour l'instant à proposer à Chartres et dans sa proche périphérie une qualité de service et une prestation aussi pointue en matière de préparation et de livraison de repas à domicile pour les personnes âgées ”, déclare le jeune entrepreneur.

Augustin Poul a pour objectif d'atteindre une quarantaine de clients d'ici le mois de septembre et projette d'embaucher une diététicienne dès l'automne prochain.



www.les-menus-services.com

AGENCE LES MENUS SERVICES CHARTRES

Zone d'activité: Chartres et les communes autour dans un rayon de 20 km. Au nord, jusqu'à la frontière avec le 78 (Epernon, Nogent-le-Roi) et au sud jusqu'à Illiers-Combray et Voves.

Bâtiment Espace Boat
2 route de Gasville - 28630 Nogent-le-Phaye
02 37 26 23 01 - chartres@les-menus-services.com

Découvrez l'agence



CONTACT PRESSE : AGENCE CALL ME BACK

Dorothee Auphan :
d.auphan@agencecallmeback.com
06 22 27 63 88

Cécile Greth :
c.greth@agencecallmeback.com
06 89 74 21 67