

Les Angles : le restaurant KFC a ouvert ses portes



Comme prévu, le <u>restaurant KFC</u> a bien ouvert ses portes aux Angles ce jeudi 1^{er} avril pour proposer ses services de ventes à emporter et de drive.

Comme nous l'avions annoncé <u>il y a quelques semaines</u>, le restaurant KFC est désormais ouvert au public dans la zone commerciale Grand Angles. Si pour le moment le service en salle (88 places) n'est pas disponible conformément aux mesures sanitaires mises en place par le gouvernement, il sera tout de même possible de profiter de la vente à emporter et du drive dans le strict respect du protocole sanitaire. Pour cette ouverture, KFC a créé 50 nouveaux emplois (équipiers polyvalents, managers), en partenariat avec les services locaux de Pôle emploi.

Ce nouveau restaurant franchisé est porté par Nirr Immobilier dirigé par le gardois <u>Ivan Roty</u>. Cet ancien directeur régional de KFC France, également passé chez Pizza Hut et Mc Donalds, est également à la



tête de 3 établissements KFC à Nîmes, Alès et Arles ainsi que de l'Hippopotamus de Nîmes. «Nous sommes fiers de cette nouvelle implantation aux Angles. L'équipe a hâte de partager nos délicieuses recettes! », déclare le directeur du restaurant Romain Trubert.

Le 3e établissements du Gard, le 4e du bassin d'Avignon

Localement, KFC est déjà présent dans la zone de la Cristole à Mistral 7 Avignon et dans la zone d'Auchan-Nord à Sorgues. L'enseigne, notamment spécialisée dans les 'buckets' ou pilons de poulet frits, est aussi présente au sein de l'aire de l'autoroute A7 de Sorgues dans le sens Sud-Nord.

Au niveau national, il s'agit du 280e restaurant KFC, 3e dans le département du Gard et le 25e de la région Occitanie. L'enseigne ambitionne de disposer de 600 restaurants d'ici 2025.

KFC s'emploie à offrir un service de qualité à ses consommateurs. A ce titre, tous les poulets proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec l'enseigne.

Les critères d'approvisionnement

« KFC est attaché à offrir un service exemplaire et la meilleure qualité à ses consommateurs, explique l'enseigne de restauration rapide. A ce titre, tous les poulets KFC proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec KFC. »

Dans cette logique, KFC France s'est engagé également pour le respect du bien-être animal : son approvisionnement répond à des normes particulièrement exigeantes inscrites dans son Code déontologique et imposées à tous ses fournisseurs. Depuis 2004, KFC a mis en œuvre un programme de bien-être animal pour améliorer son approvisionnement. En mars 2021, KFC France a franchi une nouvelle étape dans son engagement en faveur du bien-être de ses poulets en rejoignant le <u>'Better Chicken Commitment'</u> avec l'aide de l'association <u>Compassion in World Farming (CIWF)</u>.

Vaucluse : ouverture dérogatoire des restaurants aux entreprises du BTP

16 octobre 2025 |



Ecrit par le 16 octobre 2025



55 restaurants vauclusiens se sont manifestés afin de bénéficier de l'ouverture dérogatoire pour les salariés du BTP. <u>Initié fin janvier par la CCI (Chambre de commerce et d'industrie) de Vaucluse</u>, ce dispositif vise à permettre aux restaurateurs vauclusiens d'accueillir dans leur établissement les salariés itinérants d'entreprises du BTP pour la restauration du midi. Il est désormais opérationnel depuis le 23 février. Les entreprises intéressées sont invitées à se faire connaître auprès des services de la CCI.

Contrat d'engagement entre le restaurateur et l'entreprise

L'initiative a fait l'objet d'une convention-cadre entre la préfecture de Vaucluse, la CCI 84 et la délégation de Vaucluse de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR Paca) permettant l'ouverture dérogatoire des restaurants pour l'accueil de salariés ou artisans du bâtiment et travaux publics en période hivernale.

Pour bénéficier de ce dispositif, l'entreprise ou l'artisan du BTP devra prendre attache auprès d'un restaurateur à proximité de son chantier. L'établissement de restauration et l'entreprise ou l'artisan du BTP signeront un contrat d'engagement qui devra être validé par les services de la préfecture de Vaucluse. Ce contrat définira la liste nominative des personnes pouvant être accueillies ainsi que le prix du repas.

Pas plus de 2 entreprises par établissement



Un restaurant pourra signer plusieurs contrats d'engagement avec des entreprises ou artisans du BTP, mais s'engage à ne recevoir que deux entreprises au maximum par jour au sein de son établissement pour limiter le brassage. Une liste des restaurants souhaitant participer au dispositif est centralisée auprès de la CCI, de la CMAR, de la Capeb, de la FBTP et de l'Umih, qui la diffuseront à l'ensemble des professionnels du secteur BTP.

Par ailleurs, le restaurant s'engage à accueillir au sein de son établissement uniquement les salariés ou artisans listés sur le contrat d'engagement et à respecter un protocole sanitaire particulièrement exigeant, défini à l'article 40 du décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de Covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire.

Détail de l'opération sur <u>le site de la CCI</u>

Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb et Valréas engagées dans une restauration collective durable

16 octobre 2025 |



Ecrit par le 16 octobre 2025



L'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement (ARBE) coordonne cette année un accompagnement intitulé 'vers une restauration collective durable'. 26 collectivités ont été choisies en Région Paca dont cinq dans le Vaucluse qui vont suivre 6 modules de formations pour mettre en œuvre leur projet. Au programme : préservation du foncier agricole, lutte contre le gaspillage alimentaire, achats durables et approvisionnement de qualité, cuisine alternative et végétarienne, éducation à une alimentation durable, zéro plastique.

L'accompagnement s'appuiera sur des démarches réussies de collectivités comme Lauris (Vaucluse) et Saint-Rémy de Provence (Bouches-du-Rhône), certifiées 'Ecocert en cuisine' niveau 3 et engagées depuis plusieurs années dans une restauration collective durable, de saison, bio et locale. Parmi les objectifs visés, il s'agira de favoriser le développement d'une alimentation locale, de qualité, respectueuse de l'environnement pour tous, de faire monter en compétences les collectivités pour répondre à des enjeux réglementaires et territoriaux, ou encore de permettre les échanges et la mutualisation d'expériences ainsi que la mise en réseau des acteurs.

Les 26 collectivités retenues par l'ARBE :

Alpes de Haute-Provence : Seyne-les-Alpes

Alpes-Maritimes: Biot, Carros, Villeneuve-Loubet, Mougins, La Colle sur Loup, Saint-Jeannet

Bouches-du-Rhône : Berre l'Etang, Port Saint-Louis du Rhône, La Roque d'Anthéron, Simiane-Collongue,



Lambesc, Jouques, Venelles

Var : Collobrières, La Farlède, Syndicat intercommunal de restauration collective, Saint-Cyr sur Mer,

Vidauban, Roquebrune-sur-Argens, Néoules

Vaucluse: Valréas, Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb

Quel avenir pour le Flunch de Mistral 7 ?

Suite à <u>la demande récente d'ouverture d'une procédure de sauvegarde</u>, la chaîne de restauration Flunch vient de dévoiler une première liste de 57 établissements amenés à être cédés ou fermés. Parmi eux figure le restaurant situé dans le centre commercial Mistral 7 à Avignon. Dans la région, les sites de Martiques et Plan-de-Campagne sont également menacés.

A l'inverse, les Flunch implantés au Pontet dans la zone commerciale d'Avignon-Nord, à l'Intermarché de Cavaillon ainsi que dans celui d'Hyper U à Pertuis devraient être conservés par la première chaîne française de restauration en libre-service.

Déjà des fermetures en 2018 et en 2012

Ce n'est pas la première fois que l'enseigne ferme des cafétérias en Vaucluse. En effet, le Flunch (contraction de fast lunch) de Carpentras a définitivement fermé ses portes en 2018 après 13 ans de présence dans la galerie marchande du centre commercial Leclerc.

En 2012, c'est l'établissement du centre-ville d'Avignon situé boulevard Raspail qui avait arrêté son activité.

Les 13 salariés avaient alors été reclassé en étant répartis sur les deux restaurants de Mistral 7 et du Pontet.

Flunch va-t-il flancher?

La première chaîne française de restauration en libre-service a demandé l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. Quatre établissements sont concernés en Vaucluse.



Flunch (contraction de fast lunch) vient de solliciter l'ouverture d'une procédure de sauvegarde. « Après une baisse du chiffre d'affaires de près de 212M€ (-57%) en 2020 par rapport à 2019 du fait du Covid et des confinements successifs, Flunch a décidé de se placer sous la protection du tribunal de commerce de Lille en demandant l'ouverture d'une procédure de sauvegarde », explique la direction du groupe qui servait plus de 55 millions de clients chaque année avant le Covid.

Cette solution devrait permettre à l'entreprise de se donner du temps en termes de trésorerie en attendant la reprise de l'activité commerciale dont la date reste toujours incertaine. Dans le même temps, Flunch envisage un projet de redimensionnement de son réseau en 2021 en se séparant d'une soixantaine de restaurants grâce notamment à des reprises proposées aux collaborateurs et aux franchisés actuels. Au total, un maximum de 1300 postes, sur les près de 5000 collaborateurs, devrait être concerné par ce projet.

4 restaurants en Vaucluse

Créée en 1971, première chaîne française de restauration en libre-service compte actuellement 227 restaurants dont 66 en franchise. En Vaucluse, Flunch est présent au Pontet dans la zone commerciale d'Avignon-Nord, dans la galerie marchande du magasin Mistral 7 à Avignon, au centre commercial Intermarché de Cavaillon ainsi que dans celui d'Hyper U à Pertuis. Ce n'est que courant février que l'on devrait savoir exactement quels seront les restaurants impactés.

« La crise sanitaire nous oblige à prendre des mesures fortes plus vite que prévu, précise Thierry Bart directeur général de Flunch. Nous devons adapter le réseau et redéployer la marque au plus près des consommateurs et de leurs nouvelles attentes. Nous avons hâte de voir nos restaurants rouvrir et de retrouver nos clients et nos équipes pour les accompagner dans ce renouveau de Flunch. »

Déploiement de nouveaux concepts

Auparavant, Flunch avait également lancé un repositionnement adapté aux nouveaux modes et lieux de consommation. Cette mutation devrait passer par le développement de nouveaux concepts plus modulaires (kiosques à thèmes, 'food halls'...), proches des clients dans leurs nouveaux usages (vente à emporter, livraison...), avec une priorité donnée aux produits locaux. Cette nouvelle approche a d'ailleurs commencé à être testée sur le restaurant de Noyelles-Godault dans le Pas-de-Calais, puis le sera sur ceux de Louvroil (59), Plaisir (78), Saint-Quentin (02) et Saint-Omer (62), pour être ensuite déployée plus largement.