

Communiqué de presse

Paris, le 03 octobre 2017

La Chambre Syndicale des Eaux Minérales (CSEM) et le GNI- SYNHORCAT s'unissent pour valoriser l'eau minérale naturelle, fleuron du patrimoine gastronomique français



La CSEM et le GNI-SYNHORCAT signent un partenariat de deux ans. Ensemble, ils ont décidé d'agir afin de sensibiliser le secteur de la restauration et leurs clients autour des spécificités et de la qualité des eaux minérales naturelles dont la diversité de composition et de goût, reflètent les territoires dont elles sont issues.

Chefs, restaurateurs et consommateurs souhaitent toujours plus de transparence, de qualité et sont à la recherche de produits naturels, issus du terroir. 80 % des consommateurs se déclarent en effet intéressés par la recherche de naturalité dans le domaine alimentaire¹.

Rappelons que l'eau minérale naturelle est la seule eau pure par nature et ne nécessite donc aucun traitement de désinfection. Chaque eau minérale naturelle provient d'une source profonde et protégée, avec une origine géographique parfaitement identifiée.

« L'eau minérale naturelle se nourrit de la richesse du terroir qui lui confère son identité et son goût unique. En cuisine ou sur les tables, elle offre une véritable valeur ajoutée ainsi que la promesse d'un produit du territoire non transformé, issu de la nature » indique Denis Cans, président de la Chambre Syndicale des Eaux Minérales.

« Nous valorisons la diversité de nos terroirs au travers des eaux minérales naturelles que nous proposons à notre clientèle, tout en veillant à leur qualité, notamment gustative. Au restaurant, l'importance accordée à l'origine et à la qualité des produits ne doit pas s'arrêter à nos assiettes ! L'eau minérale naturelle fait partie de notre patrimoine gastronomique français. Proposer de l'eau minérale naturelle sur la carte répond aux attentes des clients, en recherche de qualité, de naturalité et de terroir » explique Didier Chenet, président du GNI-SYNHORCAT.

A propos de la CSEM

Elle regroupe l'essentiel des acteurs minéraliers français et a vocation à représenter et illustrer les engagements de la profession auprès de ses partenaires et à promouvoir l'image des Eaux en Bouteille et l'hydratation saine et naturelle.

Sa Déléguée Générale est Mme Béatrice ADAM. Pour en savoir plus : <http://eaumineralnaturelle.fr/>

Contact presse : Caroline Chadal – caroline@chadal-rp.fr - 06 78 34 98 53

A propos du GNI-SYNHORCAT

Le GNI-SYNHORCAT, est la première organisation professionnelle de cafetiers, restaurateurs et hôteliers parisiens, ainsi que la première organisation professionnelle de l'hôtellerie de luxe et de l'hôtellerie indépendante. Le GNI-SYNHORCAT est membre du GNI (Groupement National des Indépendants) et est présidé par Didier Chenet.

Contact presse : Adeline Corus - a.corus@gni-synhorcat.fr - 06 62 75 25 18

¹ Etude prospective sur les comportements alimentaires en 2025, souhaitée par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, réalisée par BLEZAT Consulting, Le Crédoc et Deloitte Développement Durable – Janvier 2017.