

La restauration, un marché tendu et nerveux... mais toujours très porteur !

Premier laboratoire du monde pour toutes les restaurations, le Sirha, qui se tiendra du 24 au 28 janvier 2009 à Lyon, a organisé ses « Entretiens du Sirha » en amont du salon. Ils ont permis d'approfondir un thème d'actualité : « Le comportement alimentaire hors domicile dans le monde », au travers de témoignages d'experts du secteur de la restauration et de l'alimentation : Bernard Boutboul, Directeur du Cabinet Gira Sic Conseil et Claude Fischler, Directeur de Recherche au CNRS, auteur de « Manger, Français, Européens, Américains face à l'alimentation ». Pour clôturer ces entretiens, le thème du développement durable en restauration a été abordé, un thème phare de cette prochaine édition 2009. Lors des prochains grands prix de l'innovation, un prix spécial « développement durable » sera remis.

Les Entretiens du Sirha ont une nouvelle fois montré l'ancrage du Sirha dans l'actualité.

Quelques chiffres...

8.23 €

C'est le ticket moyen consacré
aux repas hors domicile

9.53 milliards

C'est le nombre de repas
servis en France
dans le circuit hors domicile
en 2007

272.014

C'est le nombre d'établissements
hors domicile en 2007 en France

En France, il se vend :

- ✓ 1 hamburger
pour
- ✓ 9 sandwichs
pour
- ✓ 16 pizzas

10 à 12 % de la population
active tertiaire rapportent un
déjeuner préparé chez eux

Les repas hors domicile

- France : 1 repas sur 7
- Espagne : 1 repas sur 6
- Grand Bretagne : 1 repas sur 3
- Etats-Unis : 1 repas sur 2 !

Le paradoxe français, pressé mais gourmet :

- En 1975, le repas durait en moyenne 1 h 38
- En 2008, il passe à 31 mn

Un point sur le marché de la restauration hors-foyer :

Depuis environ cinq ans, la restauration hors domicile est dans une phase de mutation historique. Après une année 2007 qui a enregistré une augmentation du nombre de repas de +3,17 % en volumes et +5,22 % en valeur (78,48 milliards), le 1^{er} semestre 2008 montre un retournement de tendance.

En effet, le chiffre d'affaires des six premiers mois de l'année 2008 est en recul de -2 à -4 % sur l'ensemble du territoire. De même, le nombre de repas servis est en recul de -5 à -15 % par rapport à l'an passé.

Si tous les segments de marché sont touchés de la même manière, on peut noter que la province est légèrement plus affectée que l'Île-de-France.

Le midi semaine est stable en couverts avec une dépense qui chute. Autrement dit, les fidèles sont là mais restreignent leurs dépenses : 82 % des repas pris hors du foyer affichent un ticket moyen inférieur à 15 euros. Le soir, en revanche, la fréquentation chute mais le ticket moyen grimpe.

Concrètement, les populations financièrement les plus à l'aise sortent effectivement moins. Mais quand elles décident de sortir, elles souhaitent se faire réellement plaisir.

Le fossé se creuse entre le vouloir d'achat et le pouvoir d'achat. Les CSP- ressentent une véritable hausse des prix dans leur quotidien. Les CSP+ sentent qu'elles vont devoir dépenser plus. Il faut noter que l'alimentation, et particulièrement l'alimentation hors domicile, est le premier budget des ménages affecté en période de crise. Les arbitrages de consommation sont donc de plus en plus complexes et dépassent largement le statut et les revenus.

Des grandes tendances se confirment :

- **Moins cher** : les consommateurs n'hésitent pas à faire des infidélités au service à table pour se reporter sur la restauration rapide.
- **Moins structuré** : de 3 ou 2 plats, les consommateurs réduisent leur menu à 1 plat, éventuellement accompagné d'une boisson.
- **Moins de quantité** : la recherche d'un l'équilibre nutritionnel entraîne une baisse ou une régulation des quantités journalières absorbées.
- **Moins de repas** : certains comportements révèlent la suppression de l'un des 3 repas de la journée, au profit d'un grignotage.

De nombreux facteurs expliquent ces tendances :

- L'interdiction de fumer dans les lieux publics depuis le début de l'année 2008
- La répression sur l'alcoolémie
- La communication de lutte contre l'obésité

Mais aussi :

- Une recherche permanente d'un équilibre alimentaire
- La chute du temps consacré au déjeuner et au dîner

Sans oublier :

- Le développement des plats tout prêts.

Cependant, le marché de la restauration hors foyer devrait littéralement exploser dans les mois et années à venir, grâce notamment à un taux de retour à domicile le midi en semaine qui s'effondre, mais aussi à une rupture du savoir faire culinaire.

Il est fort probable que de 1 repas sur 7 pris à l'extérieur, ce qui est la fréquence actuelle des Français, nous allons nous orienter vers 1 repas sur 5, ou 1 sur 4.



www.sirha.com

Source : Sirha 2009 - Gira Sic Conseil

Service de presse Paris
Anne Daudin - Nicolas Saint-Léger
00 33 (0)1 53 30 74 00
anne@ab3c.com - nicolas@ab3c.com

Service de presse SepelCom
Florent Suplisson - 00 33 (0)4 78 17 62 93
Florent.suplisson@sepelcom.com