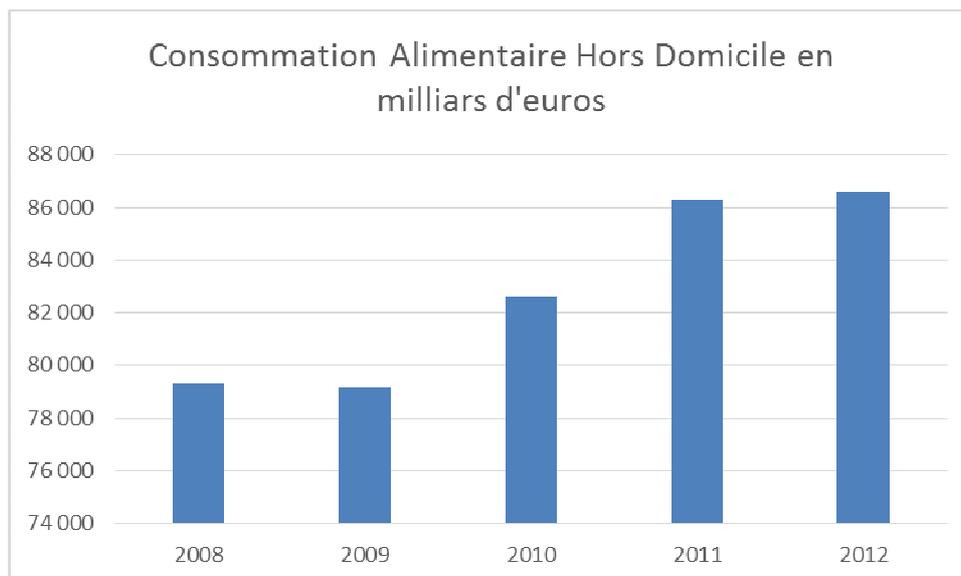


## COMMENT PROMOUVOIR UNE RESTAURATION, HORS FOYER SAIN DE QUALITE ?

### 4 chiffres clés !

**86,5 milliards** (à titre de comparaison la consommation alimentaire à domicile représente 163,7 milliards en 2010)

C'est le chiffre d'affaires de la consommation alimentaire hors domicile en 2012, avec une croissance de 0,4% par rapport à 2011, une des plus faibles croissances depuis le début des années 2000.



### **315 386 établissements**

Soit une faible hausse de 0,78% par rapport à 2011, après la forte baisse des défaillances et la hausse des créations d'entreprises entre 2009 et 2010.

### **9,6 milliards de repas**

La hausse du nombre de prestations alimentaires hors domicile se poursuit en 2012 avec une hausse de 1,31% pour un total de 9,6 milliards de repas. Ce chiffre continue de croître grâce à un taux de retour à domicile qui ne cesse de diminuer et un savoir-faire culinaire qui s'amenuise d'année en année...

L'américain consomme 1 repas sur 2 Hors Domicile

L'anglais consomme 1 repas sur 3 Hors Domicile

L'italien consomme 1 repas sur 4 Hors Domicile

**Le français consomme 1 repas sur 5 Hors Domicile**

L'allemand consomme 1 repas sur 7 Hors Domicile

En France, il se consomme

- 198 pâtes
- 64 sandwiches
- 25 pizzas
- 23 hamburgers
- 8 Kebabs
- 1 sushi

La livraison à domicile reste marginale en France, contrairement à la livraison au bureau.

En 1975, la durée moyenne des repas était d'1h38 mn. Aujourd'hui en France, elle est de 30mn, aux USA de 19mn.

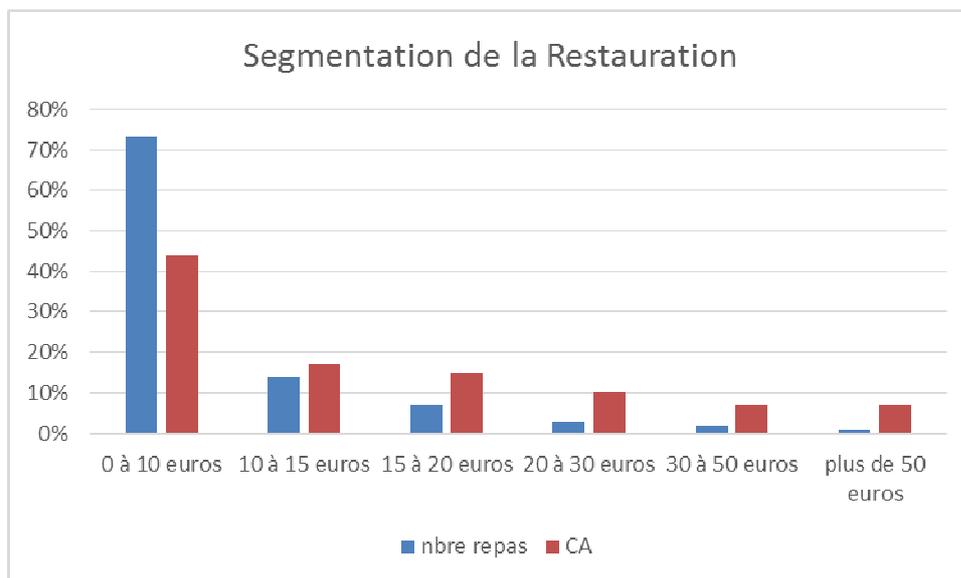
**9,01 €**

La dépense moyenne des français est de 9,01 € en 2012 soit une baisse de -2,66% par rapport au chiffre de 2008.

73% des repas ont un prix inférieur à 10 euros

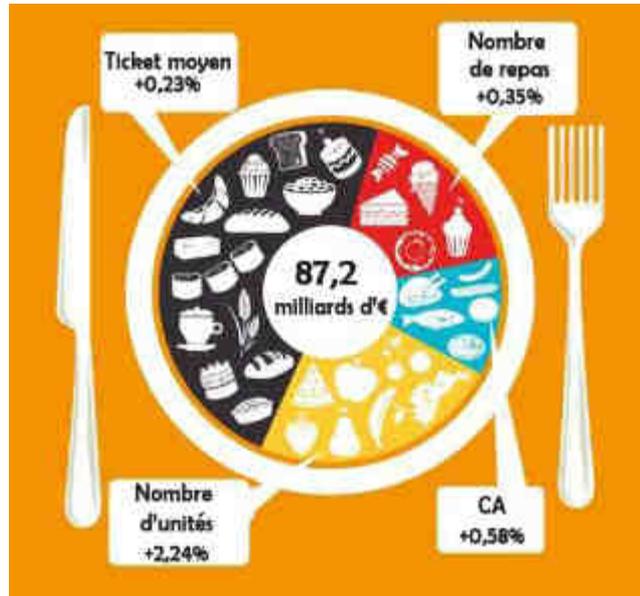
14% des repas ont un prix inférieur à 15 euros

3% des repas ont un prix supérieur à 30 euros



Soit on fréquente un restaurant pour se nourrir rapidement, soit pour y faire un bon diner.

La Restauration Rapide se restructure en fonction de cet état de fait : lancement à paris des restaurants Cojean, sandwicheries des « étoilés », Boco...



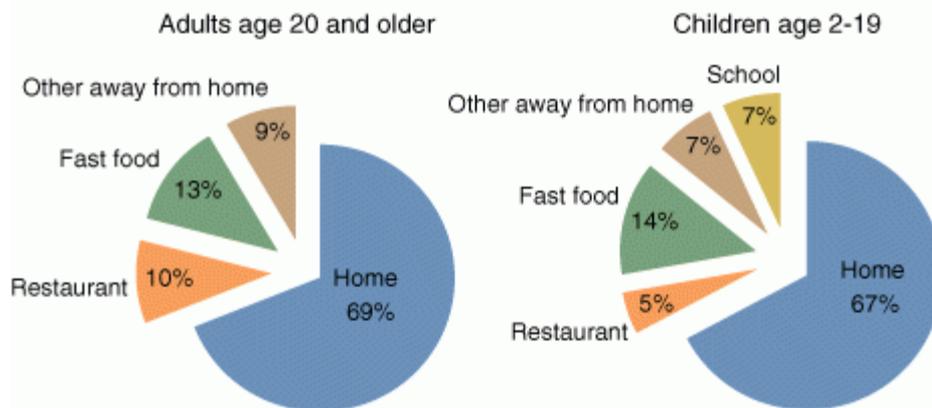
[http://www.google.fr/imgres?imgurl=http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/conjoncture/2014-05/img/unnamed\\_001.jpg&imgrefurl=http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/conjoncture/2014-05/2013-Croissances-et-desequilibres-de-la-Consommation-Alimentaire-Hors-Domicile.htm&h=300&w=320&tbnid=lwfw6q05D49wWM:&zoom=1&tbnh=92&tbnw=98&usq=\\_\\_cfkOPHtwzibjw1NiOeZ97u4wdfM=&docid=iPJsOdanCck7RM&sa=X&ei=ou4BVJWnHtjdatrjgMAK&ved=0CEgQ9QEwBw&dur=88](http://www.google.fr/imgres?imgurl=http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/conjoncture/2014-05/img/unnamed_001.jpg&imgrefurl=http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/conjoncture/2014-05/2013-Croissances-et-desequilibres-de-la-Consommation-Alimentaire-Hors-Domicile.htm&h=300&w=320&tbnid=lwfw6q05D49wWM:&zoom=1&tbnh=92&tbnw=98&usq=__cfkOPHtwzibjw1NiOeZ97u4wdfM=&docid=iPJsOdanCck7RM&sa=X&ei=ou4BVJWnHtjdatrjgMAK&ved=0CEgQ9QEwBw&dur=88)

Le marché de la Consommation Alimentaire Hors Domicile ne connaît pas la crise et affiche une croissance supérieure à 2012, avec un chiffre d'affaires en augmentation de 0,58% soit 87,2 milliards d'euros générés en 2013. La dépense moyenne des Français, ainsi que le nombre de repas continuent de croître malgré le contexte économique actuel. Ainsi, le nombre de repas pris en dehors du domicile a augmenté de 0,35% et la dépense moyenne de 0,23% par rapport à 2012.

Mais tous les acteurs de ce marché ne bénéficient pas de cette croissance. L'Etude Restauration 2013 montre distinctement comment les Français ont fait le ménage dans leurs modes de consommation privilégiant ainsi ceux qui deviendront les leaders de demain sur le marché de la CAHD. " *Le simple besoin physiologique de manger cède progressivement du terrain à l'envie d'un moment de plaisir, de convivialité et de "vraie" qualité, aussi court soit-il*", note **Bernard Boutboul**.

La croissance est donc bien là, mais elle ne l'est pas pour tout le monde, certaines catégories d'acteurs affichent une croissance à deux chiffres et ne semblent pas prêts de s'arrêter là, d'autres continuent de voir leur fréquentation chuter malmenant ainsi la stabilité d'un grand nombre d'entreprises. Côté innovations, le marché est également très dynamique, les concepts se multiplient et vont toujours plus loin dans la recherche de l'expérience client et dans la différenciation. Les nouveaux produits sont toujours plus nombreux en particulier sur le marché du snacking, montrant ainsi comment les acteurs émergents répondent aux nouveaux modes de consommation des Français. " *Les plus gros n'avalent plus les plus petits. Ce seront ceux qui ont l'obsession de la qualité et du service qui avaleront ceux qui n'ont comme obsession que la rentabilité* ", prévient Bernard Boutboul.

### Fast food is the major source of eating-out calories for U.S. adults and children



Source: USDA, Economic Research Service analysis of 2005-08 National Health and Nutrition Examination Survey data.

<http://veilleagri.hautetfort.com/archive/2012/07/11/qualite-nutritionnelle-de-la-consommation-hors-foyer-aux-eta.html>

Une enquête, menée par l'USDA et le U.S. Department of Health and Human Services auprès de 5000 personnes, a comparé la composition nutritionnelle des prises alimentaires dans et hors foyer. Par rapport à ce qui est consommé à la maison, la nourriture prise à l'extérieur contient moins de nutriments (calcium, fibres et fer) mais est plus riche en graisses, sel et cholestérol. Les Américains consomment davantage de fruits, de produits laitiers et de céréales à la maison qu'à l'extérieur, mais moins de légumes. Le lait étant proposé en restauration scolaire au petit-déjeuner et au déjeuner, les enfants en consomment davantage à l'école qu'à la maison.

La restauration hors foyer (restaurants, cantines, vente à emporter) a représenté, sur la période 2005-2008, 42% du budget alimentaire des Américains et 32% de la prise calorique, selon le service économique de l'USDA. Les *fast food* représentent la principale source de calories consommées à l'extérieur :

#### Déstructuration des repas consommés Hors Foyer

Le menu typique entré/plat/dessert ne représente plus que 14% des repas servis, ce qui est encore 3 fois supérieur à la moyenne européenne. Le développement du café Gourmand est à corréliser avec cette observation.

Prise en compte grandissante du Programme Nutrition Santé : 94% des français ont reçu le message « bouger et manger des fruits ».

#### Déstructuration des prises alimentaires :

USA : 12,6 par jour

France : 6,2 par jour

Alors que le nombre de prises alimentaires journalières diminue aux USA, il augmente en France.

La VAC, Vente au Comptoir, est très peu développée en France : on ne consomme pas en mouvement, le français souhaite s'asseoir pour consommer.

Le taux de vente à emporter est de 50% (USA : %) mais la consommation se fait assis.