Scénarios pour la restauration commerciale en France

5 avril 2012

La filière de la restauration commerciale en France représente un chiffre d'affaires de 50 milliards d'euros, et constitue le cinquième secteur pourvoyeur d'emplois. Une étude d'Eurogroup Consulting dresse un état des lieux de ce secteur, incluant ses forces, faiblesses et ses enjeux.

Elle dégage quelques tendances, comme l'**importance croissante de la restauration rapide**, la **multiplication des circuits alimentaires alternatifs** (comme les offres de restauration rapide en boulangeries-pâtisseries et charcuteries, les Daily Monop' et Carrefour City, etc.) qui, en 2010, représentaient près de 15% des dépenses de restauration et pourraient, selon l'étude, monter jusqu'à 20% en 2020.

Le **nombre de repas pris hors foyer,** de 1 repas sur 7 actuellement, **passerait à 1 sur 5 en 2020.** Dans le même temps, les Français devraient continuer de consacrer environ **6% de leur budget à la consommation hors domicile**, le ticket moyen baissant.

Trois scénarios sont esquissés dans cette étude :

Un **scénario tendanciel**, marqué par :

- la contraction du pouvoir d'achat des ménages et la baisse de confiance en l'avenir, qui se traduisent par un développement du « fait maison » et de la fréquentation des cantines pour les repas du midi au détriment des repas festifs occasionnels du soir ;

- une bipolarisation renforcée de la consommation, le consommateur se détournant des restaurants de milieu de gamme ;

- un recours croissant des consommateurs à Internet et aux réseaux sociaux dans le choix d'un établissement de restauration, et par conséquent un renforcement du pouvoir des consommateurs.

Le « **scénario Extrême 1** », dans lequel une accélération rapide des modes de vie confronte les restaurateurs à :

- une déstructuration des repas, avec des horaires de prise de repas de plus en plus irréguliers, constitués de moins de plats, plus de grignotage, entraînant des plages d'ouverture plus grandes et un ticket moyen par repas plus faible ;

- une défiance envers les restaurants dits «authentiques» qui ont trop diminué leur rapport qualité/prix ;

- une attente environnementale et/ou de santé de plus en plus forte, suite à certains

évènements repris par les médias.

Le « s**cénario Extrême 2**, » où les attentes des consommateurs se renforcent en matière :

- d’authenticité et de naturalité (par exemple, consommer local ou régional) ;
- de santé et de bien-être : le consommateur est de plus en plus soucieux des matières grasses et additifs chimiques à la maison comme au restaurant.

Sont évoquées les conséquences de ces scénarios pour la filière, ainsi que les actions que les acteurs peuvent engager pour anticiper ces changements.

Céline Laisney, Centre d’études et de prospective