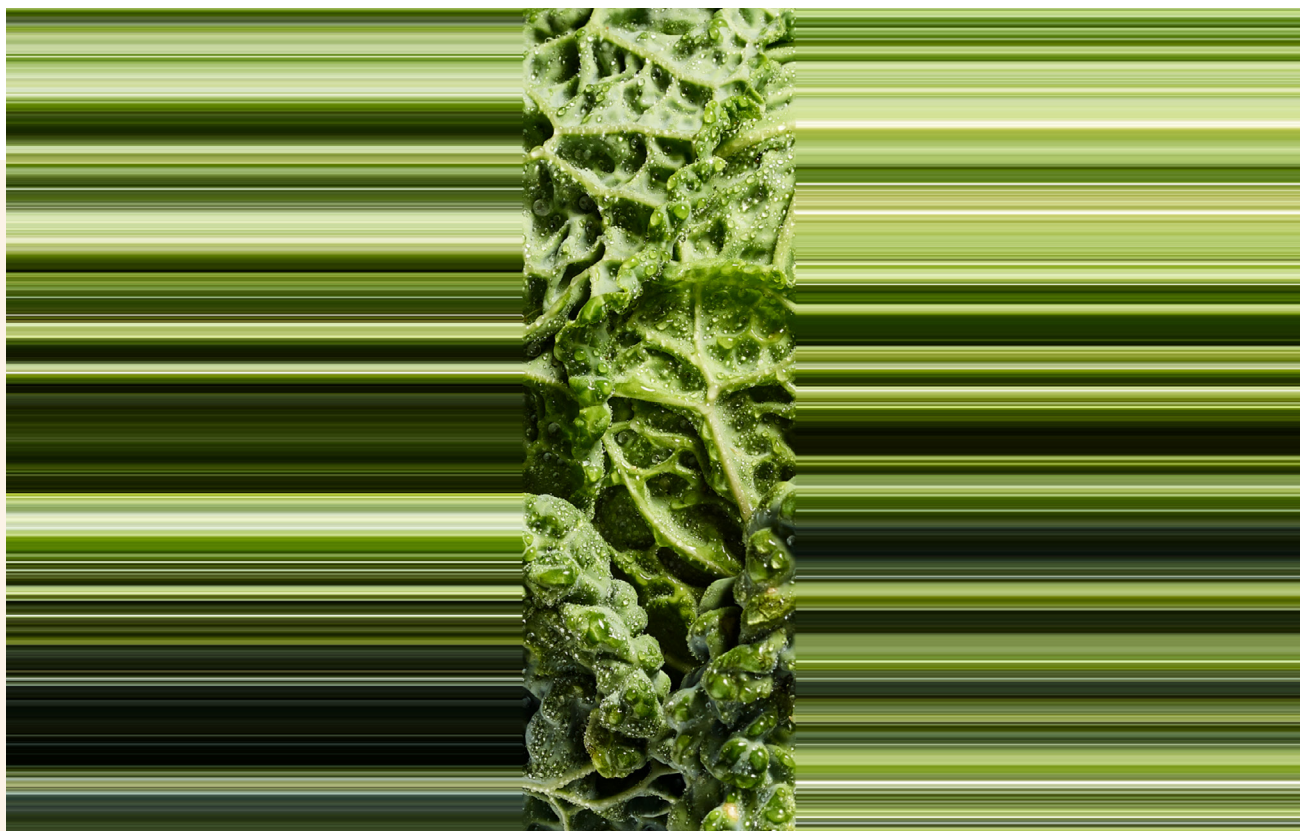


SIRH/+ FOOD

ÉTUDE SIRHA FOOD



+ VERS DES PRATIQUES DURABLES : LES PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE ET DE L'ALIMENTATION REPENSENT LEURS MANIÈRES DE FAIRE

L'industrie du Food Service, de l'alimentation et de l'hospitalité est en perpétuel renouvellement, toujours plus marquée par les changements climatiques et sociaux. Le besoin de changement et d'adaptation est alors primordial pour déceler des solutions et rendre l'industrie durable.

Sirha Food a réalisé une enquête en septembre 2022 auprès de plus de 200 restaurateurs, producteurs, fournisseurs et acteurs du digital (plateforme de livraison de repas, de réservation, e-commerce...) pour comprendre la position des professionnels et réagir face aux nouveaux enjeux liés au développement durable.

86% DES PROFESSIONNELS SONT ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHÉ DE TRANSITION ÉCO-RESPONSABLE

- 100% des producteurs
- 79% des restaurateurs
- 78% des fournisseurs, distributeurs et acteurs du digital

RESTAURATEURS



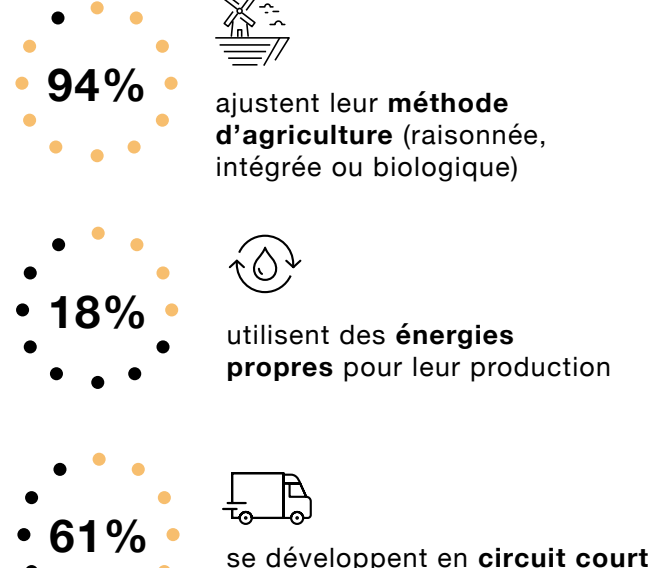
OÙ SE FOURNISSENT LES RESTAURANTS ?

82% en France dont **43%** à moins de 100km de leur établissement

32% des restaurateurs sont labellisés contre **75%** pour les agriculteurs.

Les labels n'ont pas la côte chez les restaurateurs, pourtant gage de qualité et de savoir-faire d'après une large majorité des agriculteurs.

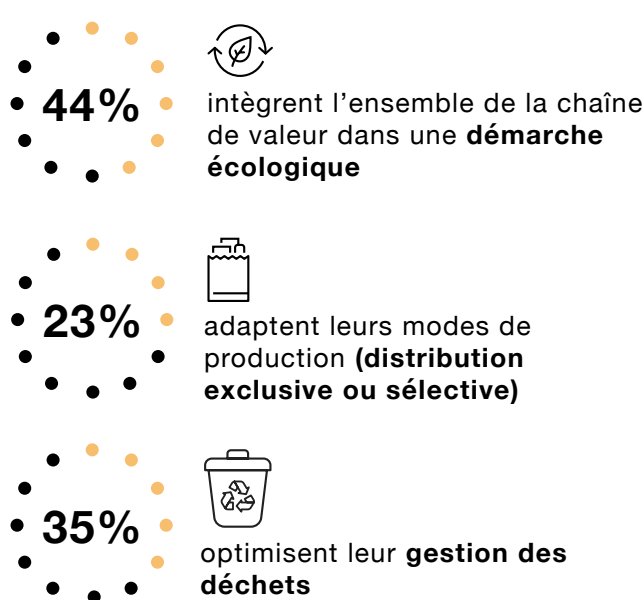
PRODUCTEURS



OÙ DISTRIBUENT LES PRODUCTEURS ?

45% à l'étranger dont **70%** hors-Europe

FOURNISSEURS DISTRIBUTEURS ACTEURS DU DIGITAL



LES FACTEURS PRINCIPAUX FREINANT LA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION PLUS VERTE :



PRIORITÉ SOCIALE

78% DISENT VOULOIR UNE SOLUTION PAR RAPPORT AUX CONDITIONS DE TRAVAIL ET AU MANQUE DE MAIN D'ŒUVRE

- 90% des producteurs
- 74% des restaurateurs
- 71% des fournisseurs, distributeurs et acteurs du digital

15% des répondants se préoccupent de la formation

- 22% des fournisseurs, distributeurs et acteurs du digital
- 18% des restaurateurs
- 6% des producteurs

PRIORITÉ ENVIRONNEMENTALE

LE PROBLÈME ENVIRONNEMENTAL LE PLUS IMPORTANT POUR

83% DES RÉPONDANTS RÉSIDE DANS LA CONCEPTION ET LA CONSOMMATION DES PRODUITS

24% des fournisseurs pensent que le problème provient de la consommation énergétique



36 ANS

est l'âge moyen des acteurs du Food Service, ce qui témoigne du dynamisme de ce secteur. Pour preuve, l'adaptabilité des restaurateurs et professionnels de la restauration au cours de ces deux dernières années marquées par la crise sanitaire ainsi que leur implication dans les questions liées à l'écologie (près d'un jeune adulte de 18-35 ans sur deux place l'écologie en tête dans ses principales préoccupations vis-à-vis de l'avenir, devant notamment le pouvoir d'achat et les inégalités sociales*).

*Source : IPSOS 2021



Suivez-nous sur :

CONTACTS MÉDIAS
MONET+ASSOCIÉS

Matthieu Mébarki et Chloé Vernay
sirha@monet-rp.com - 04 78 37 34 64



SIRHA FOOD
SIRHAFOOD
SIRHAFOOD
sirhafood.com

SIRH/+ FOOD et **events**
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY