

POUR SERBOTE_L, le salon des Métiers de Bouche, de la Restauration et de l'Hôtellerie. 17 au 20/10/2021 à Nantes.

Focus sur les résultats de l'étude Serbotel-Gira « « ET DEMAIN ? QUELLES SONT LES GRANDES MUTATIONS INITIÉES ET À VENIR DANS LE FOODSERVICE ET LES MÉTIERS DE BOUCHE ? » FOCUS SUR NANTES ET LA LOIRE-ATLANTIQUE

Bernard Boutboul, Président de Gira, est à votre disposition pour répondre à vos questions

Le CAHD, un secteur qui a souffert de la crise sanitaire...

Sans surprise le chiffre d'affaires de la consommation Alimentaire Hors domicile (CAHD) a connu une décroissance en 2021. Il était de l'ordre de 77,2 milliards d'euros, en baisse de -23% par rapport à 2019, année historique où il a franchi le cap des 100 milliards d'euros. Malgré la crise sanitaire traversée depuis 18 mois, les professionnels de la restauration ont réussi à s'adapter. Grâce aux aides de l'Etat le nombre d'établissement a même augmenté de +0,6% en 2020 pour totaliser 364 372 établissements.

Quelques données à retenir en général

- **La restauration rapide ne cesse de monter en gamme avec des concepts dont le ticket moyen peut aller jusqu'à 25€ alors que la gastronomie voit le sien descendre en moyenne à 30€. L'arrivée de nouveaux concepts culinaires a poussé les consommateurs à sortir de leur zone de confort centrée autour de 3 produits iconiques (sandwich, burger, pizza) et donc à tester de nouveaux produits.**
- **Les restaurants se réinventent en développant la vente au comptoir, en ayant des cartes de plus en plus courtes, en ouvrant leurs cuisines sur les salles, en privilégiant l'expérience, en diversifiant les contenants, en travaillant des produits typiques de la restauration rapide en version premium, en favorisant la montée du locavorisme, en réduisant le gaspillage...**

• Coté consommateurs, ils attendent désormais un réel engagement des professionnels de la restauration en matière de qualité des produits, de traçabilité, d'écologie. Le tout avec une vraie sincérité ! Désormais, le consommateur choisit son restaurant non pas par habitude mais en fonction du produit et du restaurant qui sera à même de le travailler au mieux. L'une des mutations profondes est également la prise de conscience collective sur le fait que l'alimentation n'est plus simplement liée au plaisir et à la nécessité mais bel et bien un facteur majeur de santé et de bien-être.

Et sur Nantes et la Loire Atlantique en particulier....

• Comme dans tous les autres départements, la crise sanitaire liée à la Covid-19 a durement impacté les professionnels de la restauration, du tourisme et de l'hôtellerie en Loire-Atlantique, avec plusieurs mois de fermeture imposée sur l'année 2020. La crise a été un accélérateur d'innovations en Loire-Atlantique mais a surtout accéléré des changements déjà en cours depuis plusieurs années.

• Des actions de solidarité exemplaires, une offre profondément revisitée. A la suite de l'annonce de la fermeture des restaurants, des actions solidaires ont commencé à se mettre en place (dons ; chefs mobilisés ; aides aux étudiants...). Les professionnels ont dû adapter leur offre à la vente à emporter, ou encore créer de nouveaux produits comme Laurent Saudeau au Manoir de la Boulaie avec ses créations en bocaux. La distribution a également été un enjeu majeur de la crise, avec la nécessité d'utiliser d'autres modes de vente : click&collect (comme le bistrot d'Hercule à Saint-Nazaire), livraison (avec le déploiement de la plateforme nantaise Nao Food), partenariat avec GMS et commerces de proximité (comme le restaurant l'Escale à Pénestin), marché de producteurs (comme l'a fait Eric Guerin, chef de la Mare aux Oiseaux à Saint Joachim), autant d'initiatives qui ont vu le jour en Loire-Atlantique.

• Il y a encore de beaux jours à venir pour la restauration en Loire-Atlantique et à Nantes. Malgré une année 2020 laborieuse, la restauration a encore de beaux jours devant elle en Loire-Atlantique, avec de nombreuses opportunités pour la restauration. En effet, Carquefou accueille depuis peu le premier « food-hall » de l'agglomération, et un autre devrait arriver prochainement sur l'Île de Nantes. On retrouve également de nombreux lieux de vie et la création de lieux multi activités, mêlant

par exemple bar et disquaire ou encore cave à vin et bar à cocktails.

Résultats globaux sur l'étude sur demande

- Pour plus d'informations : www.serbotel.com