

**27/03/13**

## **Les Français sacrifient les sorties au restaurant**

Mots clés : [Restauration](#), [Loisirs](#), [Budget](#), [Scandales alimentaires](#)

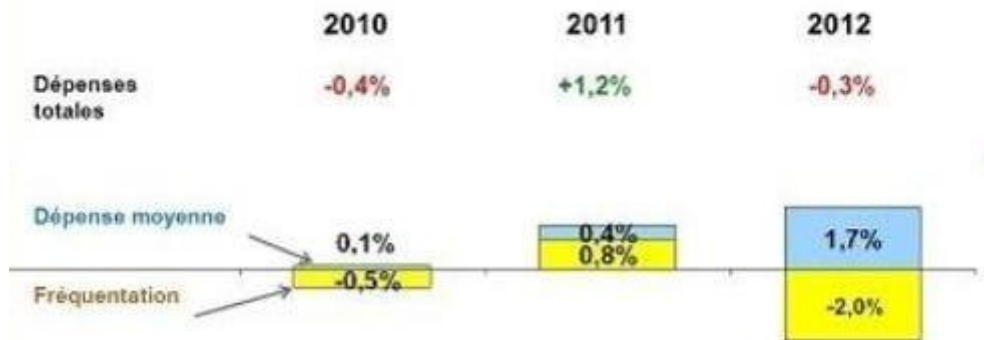
Par [Isabelle de Foucaud](#) Mis à jour le 27/03/2013 à 15:43 | publié le 27/03/2013 à 14:10  
[Réactions](#) (13)

**La fréquentation des établissements a chuté de 2% en 2012 par rapport à 2011, selon The NPD Group. Les professionnels craignent l'effet durable de la crise, ainsi que les conséquences des récents scandales alimentaires.**

Tandis que leur [pouvoir d'achat a baissé en 2012](#) pour la première fois depuis 1984, les Français taillent toujours plus dans leurs dépenses. Victime de ces arbitrages budgétaires, la [restauration commerciale](#) accuse [une sévère baisse de régime](#). La fréquentation des établissements a chuté de 2% en 2012, après un léger rebond de 0,8% l'année précédente, selon le bilan annuel de l'institut The NPD Group. Au total, les restaurants de France ont enregistré une perte de 113 millions de «visites» en un an. «Cette tendance est d'autant plus inquiétante que le marché reste en recul par rapport à 2009, une année qui était pourtant déjà touchée par la crise avec une baisse de 1,2% de la fréquentation», souligne Christine Tartanson, directrice de la division restauration de The NPD Group.

## LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

### Evolution annuelle N vs N-1 (en %)



Source: The NPD Group.

Autre phénomène préoccupant pour le secteur, tous les segments sont rattrapés par la crise. Le report des consommateurs de la restauration à table [vers la restauration rapide](#), entamé au plus fort de la crise en 2009 et 2010, n'a pas résisté. Les fast-foods ont en effet subi une baisse de 2% des visites en 2012. Un recul similaire a été observé dans le circuit de la restauration à table, qui a ainsi perdu 72 millions de visites depuis 2009. «Les Français rognent sur leurs dépenses par les deux bouts: le plus cher avec les sorties conviviales au restaurant le soir et le moins cher avec les pauses snacking. Ils ne maintiennent plus que les dépenses incompressibles», résume la spécialiste.

Délaissés par la clientèle de loisir, les restaurateurs [ne peuvent pas davantage miser sur celle des bureaux](#). Selon Didier Chenet, le président de l'organisation professionnelle de l'hôtellerie-restauration Synhorcat, «les salariés ne vont plus au restaurant sur leur pause déjeuner et préfèrent manger sur le pouce une gamelle qu'ils ont préparée chez eux la veille». C'est pourquoi le responsable du syndicat patronal s'alarme d'une «crise globale» qui touche désormais «toute la filière». Une inquiétude partagée sur l'ensemble du territoire. «La province, qui avait résisté en 2009, est encore plus affectée que l'Ile-de-France, en particulier les régions fortement touristiques du Sud-Ouest et du Sud-Est», précise Christine Tartanson.

### Les scandales alimentaires plombent la confiance

Le ralentissement général de l'activité a toutefois été partiellement amorti par une augmentation de 1,7% de la dépense moyenne par visite, à 7 euros, en partie due à la hausse de la [TVA](#) et, donc, des prix sur les menus. Au total, les clients ont dépensé 36 milliards d'euros dans la restauration commerciale en 2012, un léger recul de 0,3%. Toujours est-il que l'horizon reste bouché pour 2013. «Nous espérons une relance avec l'arrivée des beaux jours après un premier trimestre traditionnellement ralenti, mais pour l'instant, nous n'apercevons aucun signe encourageant», confie Didier Chenet.

La crise économique n'explique pas tout. «Le désamour des Français pour les restaurants est aussi une conséquence directe des scandales alimentaires récents, qui ont entamé la confiance

des consommateurs», estime Roland Héguy, président national de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Selon lui, le secteur de la restauration a une carte à jouer aujourd'hui. «Il faut profiter de cette période difficile pour faire bouger les lignes sur les questions de qualité et de transparence.» Ce chantier vient justement de débiter sous l'impulsion de la ministre chargée du Commerce, Sylvia Pinel, qui a installé lundi un comité de filière de la restauration.