

Restauration : les premières tendances de l'année 2013 selon Gira Conseil

vendredi 6 septembre 2013 10:52

D'après une étude réalisée par le cabinet de conseil, le chiffre d'affaires global de la consommation alimentaire hors domicile est en recul de 2 % sur le 1er semestre par rapport à l'année dernière, l'écart se creusant particulièrement entre le service à table et la vente au comptoir.



Le chiffre d'affaires global du secteur de la consommation alimentaire hors domicile (CAHD) à fin juin 2013 est pour la seconde année consécutive en recul, selon une étude menée par Gira Conseil. En effet, il avait baissé de 1,91 % en 2012, et il recule de 2 % sur le 1er semestre 2013 à l'année précédente, avec de fortes variations entre les différents acteurs du marché. L'écart se creuse plus particulièrement entre le service à table (SAT) qui recule de 6,72 % et la vente au comptoir (VAC) qui progresse de 1,97 %. Si les dépenses moyennes sont plus ou moins stables pour les deux modes de distribution, en revanche les fréquentations baissent à nouveau de 8 % pour le service à table alors qu'elles progressent de 2,5 % pour la vente au comptoir.

Le 1er quadrimestre a été jugé de catastrophique par les différents acteurs du marché avec des chutes de fréquentation oscillant entre 10 % et 25 % pour le service à table. Les mois de mai et juin ont été nettement meilleurs malgré une météo qui a joué en défaveur des terrasses, et plus globalement de la consommation. Si les 15 premiers jours de juillet s'annonçaient plutôt corrects en termes de fréquentation, le décrochage a eu lieu à la mi-juillet avec cette fois les fortes chaleurs, les congés et le début du Ramadan.

Les consommateurs arbitrent leurs dépenses

Pourtant, une catégorie de restaurateurs, aussi bien dans le service à table que dans la restauration rapide, et avec des niveaux de prix très différents, enregistrent des croissances de leur chiffre d'affaires. En effet, les consommateurs poursuivent un arbitrage dans leurs dépenses. La question n'est plus de savoir si les clients se nourrissent à l'extérieur de chez eux ou pas, car les volumes globaux continuent de progresser. Soit le consommateur se restaure à l'extérieur car il en a besoin, le midi en semaine dans un cadre actif où il recherche une structure de repas 'maligne' (prix-équilibre-quantité). Soit il se restaure à l'extérieur car il en a envie, le soir et le week-end dans un cadre privé où il recherche le plaisir (convivialité-expérience-saveurs). *"Nos différentes enquêtes consommateurs nous révèlent qu'ils distinguent de plus en plus les établissements qui respectent les 'fondamentaux' du métier de restaurateur et ceux qui ne les respectent pas ou plus"*, note **Bernard Boutboul**, directeur général de Gira Conseil.

Coté rentabilité, les coûts des matières premières, de l'énergie et des frais de transports continuent leur ascension. Un écrasement généralisé des marges, pour aussi bien la VAC que pour le SAT. Ce phénomène s'amplifiera plus ou moins selon les différentes façons de répercuter (ou pas) les 3 points de TVA à venir le 1er janvier 2014. Cependant, souligne Bernard Boutboul, *"baisser le niveau de qualité et continuer à vendre au même prix est peu recommandable, surtout face à des consommateurs de plus en plus à la recherche de goût et de plaisir. Diminuer les quantités et continuer à vendre au même prix est également risqué, car le manque de générosité dans l'assiette est de plus en plus critiqué. Dans un tel contexte, trouver des solutions pour lutter contre la chute*

de fréquentation s'avère être un exercice délicat et périlleux à la fois."

Tout sera de plus en plus une affaire de justification du niveau de prix pour le consommateur. Il faudra également argumenter et se différencier pour l'attirer et déployer de nouvelles techniques pour le fidéliser. Le texte définitif sur le fait maison ajouté à la remontée du taux de TVA au 1er janvier vont donner aux consommateurs de nouveaux éléments d'arbitrage dans leurs besoins (midi) et leurs envies (soir et week-end) d'aller au restaurant.

A lire aussi :

 [Idées simples pour doper les recettes de votre restaurant](#)

[Espace Abonnés](#) 

L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE