



WWW.CHD-EXPERT.FR

Le 26/10/2009

Communiqué de presse

L'Opération de Sauvetage de la Restauration à table Part II : -Etat des lieux

L'univers de la restauration à table regroupe les activités de restauration servie à table, cafés restaurants et hôtels restaurants. Ce marché représente un potentiel de 106 000 établissements en France. - (Source base FIND - CHD Expert au 1^{er} Octobre 2009)

3 mois après la baisse effective de la TVA, 95 % des établissements ont déjà réagi face à cette mesure ! Seulement 5% restent encore passifs...

Les points de vente qui ont eu pour unique réaction l'augmentation de leurs marges, se rajoutent à cette population de passifs. Cela nous conduit donc à identifier un total de **8,5% des établissements** n'ayant pas réagi de façon que l'on pourrait qualifier de « positive » selon la vision du gouvernement.

Quel est le poids de la baisse des prix, tant attendue par le consommateur?
40 000 emplois sur deux ans, fiction ou réalité ?

Voici le nouvel épisode des résultats 3 mois après la mise en place de cette mesure.

Sur un marché qui a du faire face depuis le dernier trimestre 2008 à une crise de fréquentation et une baisse substantielle du niveau de dépenses du consommateur, que peut-on attendre de la mesure de baisse de la TVA, souvent qualifiée de « cadeau » par la population active ?

Sondage réalisé par CHD Expert entre le 1^{er} et le 7 Octobre 2009 auprès de notre communauté on-line – échantillon de 750 Hôtels-restaurants & Restaurants à table.



Les restaurateurs jouent-ils le jeu ?

C'est la question que l'on peut se poser après plus de 3 mois écoulés suite à cette mesure.

Plus de 90 % des exploitants déclarent avoir réagi concrètement. Propos à nuancer cependant, car les mesures prises ne portent pas toujours sur la baisse des prix.

Prix, Emplois, Investissement... Le nouveau Triptyque des CHR !

Une bonne coopération dans l'ensemble, donc. Mais largement insuffisante aux yeux du gouvernement, à la lecture des premiers communiqués !

Notre enquête confirme cependant les promesses faites par les restaurateurs au mois de Juillet : **69% d'entre eux ont effectivement appliqué une baisse des prix.**

Donnée encourageante, d'autant plus que près des trois quarts ont respecté les directives gouvernementales et baissé les prix sur 7 des 10 familles proposées. Ce qui revient à dire que **48% des établissements français** ont respecté à la lettre les directives du gouvernement.

« Au risque de moins satisfaire leur clientèle, les établissements qui n'ont pas appliqué de baisse des prix, ont privilégié des mesures plus génératrices de CA, de marges, et d'améliorations des conditions de travail. Mesures qui semblent vitales pour de nombreux restaurateurs » explique Nicolas NOUCHI, directeur général de CHD Expert France.

En effet, parmi les autres mesures prises par les restaurateurs, on retrouve 60% des établissements qui ont agi sur leur établissement (nouvel équipement, décoration, etc...), 42% qui reconnaissent avoir augmenté leurs marges, et 32% qui ont pris des mesures liées au personnel (recrutement, augmentations, etc...).

« Il faut mettre en relation les mesures prises par les restaurateurs avec la conjoncture actuelle et le contexte de crise économique » commente Nicolas Nouchi. **« En effet, la petite restauration inférieure à moins de 50 couverts/jour a été très affectée par la crise, difficile alors de leur demander de grever dès les premiers mois l'ensemble de leur carte »** reconnaît ce dernier.

Le contrat d'avenir sauvera-t-il le présent ?

Au-delà d'un simple souffle économique, la baisse de la TVA est aussi **un outil marketing et une chance pour le restaurateur de communiquer sur son offre.**

Plus de 85% des établissements qui ont mené une action sur le prix communiquent cette baisse auprès de leurs consommateurs. Les deux tiers ayant mentionné cette baisse sur leurs cartes.

La baisse de la TVA représente donc un nouvel axe de communication à l'attention de la clientèle. Les chaînes et les très gros points de vente, exploitent cet événement au maximum.

« Effectives ou non, les mesures prises par les restaurateurs ont apporté une bouffée d'oxygène à la restauration, sur un trimestre estival où l'on identifie les frémissements d'une reprise » déclare Nicolas NOUCHI.

Le gouvernement reconnaît qu'il est encore trop tôt pour statuer sur l'engagement de la restauration. Pour l'heure, après 3 mois, le restaurateur a récolté une moyenne de CA supplémentaire de 5.000 euros par mois.

Avec l'arrivée des saisons automnale et hivernale, les points de vente vont devoir adapter leur carte... Comment le gouvernement va-t-il pouvoir efficacement mesurer l'évolution des mesures prises sur certains plats ?

A propos de CHD Expert

Aujourd'hui leader en Europe et en Amérique du nord, **CHD Expert** conseille depuis plus de 10 ans les entreprises et les aide à collecter, à analyser et à mieux gérer l'information sur le marché de la consommation hors domicile.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter :
CHD Expert – 04 26 72 90 00 – info@chd-expert.com