



www.chd-expert.fr

Communiqué de presse

La Crise 2008 sur la restauration à table. Comprendre, Réagir, Anticiper...

Sondage réalisé par CHD EXPERT en Janvier 2009 auprès de notre communauté online – échantillon de 435 Cafés, Hôtels & restaurants, représentatif du marché.

La restauration hors domicile, prochaine victime de la crise ?

Phénomène médiatique ou menace concrète, **la crise** a bel et bien changé le comportement du consommateur.

Alors que la législation anti-tabac vient s'ajouter à une carence en pouvoir d'achat déjà bien amorcée, les prouesses bancaires outre atlantique portent le coup de grâce au moral des plus confiants.

65% des établissements se disent alors touchés par la crise et 77% d'entre eux subissent une baisse de fréquentation d'environ 15% en moyenne. Ce qui représente pour ces **52.000 points de vente** (Source FIND janv. 2009), **une perte journalière de plus de 405 000 couverts.**

Tous établissements confondus (impactés et non impactés), le manque à gagner se chiffre maintenant à **6 Millions d'euros par jour** (selon TMR moyen de 21,80€ : Source FACTS janv. 2009).

Les miraculés ! Et les autres...

La crise est trop vaste pour ne toucher que partiellement la restauration en France. Cependant, avec **la disparition de 4.000 établissements** par rapport à 2007 (Source FIND janv. 2009), **la restauration à table** (et en particulier les restaurants traditionnels), déjà en mauvaise posture face à la montée en puissance de la restauration rapide, **reste le secteur le plus impacté.**

A contrario, évoluant dans des eaux apparemment moins troubles, **35% des restaurateurs se déclarent non impactés par la crise.** Parmi eux, l'hôtellerie de luxe et les établissements de grande capacité semblent assez bien immunisés contre la conjoncture actuelle et quelques uns vont même jusqu'à connaître une période de croissance.

Le moral des exploitants reste cependant au plus bas : alors qu'en Juin 2008, **le taux de confiance sur l'évolution de l'activité** était supérieur à 6 (échelle de 1 à 10), il atteignait à peine 4,9 en Octobre. Aucune amélioration n'a été enregistrée en Janvier 2009, **il reste figé à 4,9.**

Un dessert, 3 cuillères.

Le consommateur nouveau est arrivé !

Avec le retour forcé du *'repas tupperware'* pour le midi, la clientèle est plus volatile et **difficile à fidéliser.** Les repas sont donc **réduits au minimum** : **les vins et alcools forts**, déjà ébréchés par la réglementation sur la consommation de l'alcool, **sont les premiers touchés avec les desserts**, souvent chers, qui semblent perdre leur caractère individuel au profit d'un joyeux partage !

79% des brasseries ressentent un impact violent sur leur activité !

Pour de nombreux restaurateurs, il s'agit maintenant de faire preuve d'innovations, d'élargir leur notoriété, et de privilégier les formules incluant desserts et boissons en préférant **la qualité** à la quantité.

Et maintenant ?

Quelques mesures : **69% des établissements** touchés par la crise prévoient de **repousser l'achat** de nouveaux équipements. Bien plus inquiétant, **43% d'entre eux pensent réduire leur personnel** au cours de l'année 2009.

Les regards restent néanmoins tournés vers l'Etat qui devrait **baisser la TVA à 5,5%**, opération certes salvatrice mais dont la réalisation n'est que **peu probable avant 2011.**

Alors que le martelage médiatique continue de s'abattre sur un consommateur financièrement fatigué, le marché de la restauration se complexifie et il faudra réagir rapidement pour échapper à l'engourdissement général qui menace l'année 2009.

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 :

Nicolas Nouchi - 01 73 73 42 01 / 06 22 19 64 66 – nnouchi@chd-expert.com