Écrit par sylvie.duval@finances.gouv.fr (Sylvie Duval)
Vendredi, 28 Septembre 2012 00:00 -

Gira Conseil dévoile les premières tendances sur les 8 premiers mois de l'année 2012 pour le secteur de la restauration.
Le chiffre d'affaires global du secteur à fin aout 2012 est pour la première fois depuis 4 ans en régression de 1,91 %, avec de fortes variations entre les différents segments de marché.
Toutefois, cette chute n'a pas été soudaine.
Il faut regarder ces 8 premiers mois à travers 2 périodes bien distinctes. Jusqu'à fin mai l'ensemble des segments oscillait entre + 1 % pour le SAT (Service à Table) et + 4 % pour le SAC (Service au comptoir). Puis en juin, il se passe un décrochage général des fréquentations sauf pour Paris qui se trouve provisoirement épargné. « Nous avons relevé des chutes de fréquentation allant jusqu'à 8 % et 10 % de façon brutale dans le courant des mois de juin et d'aout », commente Bernard Boutboul. Les chiffres s'empirent même durant le mois d'aout et le tout début du mois de septembre. Paris jusque-là épargné grâce à ses flux importants notamment ceux du tourisme est à son tour touché dès les premiers jours de septembre. Enfin, notons que les reculs de fréquentation les plus forts sont relevés plutôt dans les petites et moyennes agglomérations. Tandis que les dépenses moyennes restent stables voire en très légère hausse.
Que s'est-il passé qui pourrait expliquer cette situation ?
Même avec une météo défavorable de mai à juillet, c'est ailleurs qu'il faut aller chercher les raisons de fond. Le moral des ménages est en berne avec une dégradation de 5 points en 3 mois. La peur du chômage explose avec un nombre de demandeurs d'emploi qui franchit le seuil symbolique des 3 millions, tandis que les charges des foyers continuent à croitre, avec des salaires qui ne suivent pas.
Ces différents éléments poussent désormais les Français à effectuer un arbitrage dans leurs dépenses, qui n'est pas en faveur de la consommation alimentaire hors domicile (aussi bien le midi que le soir). « Un recours à la gamelle en hausse le midi semaine ainsi qu'une diminution des sorties loisir au restaurant quelque soit le statut suffisent à faire décrocher fortement les fréquentations » explique Bernard Boutboul.
Enfin, ajoutons à cela un taux d'épargne qui s'envole au détriment de la consommation et des prévisions pessimistes de l'INSEE qui annonce un recul de 1,2 % du pouvoir d'achat en 2012.
Du côté des restaurateurs, le SMIC a augmenté de 2 % au 1er juillet, les matières premières continuent leur ascension, l'énergie coute de plus en plus cher, sans parler des frais de transport qui s'envolent et bien évidemment du poids toujours conséquent des charges de personnel. Bref, il s'agit d'un écrasement généralisé des marges.
Mais alors, quelles sont les solutions pour enrayer cet écrasement des marges ? « 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 chaque fois 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 », analyse Bernard Boutboul.
Pour conclure
Nous sommes face à un marché qui se caractérise par :
- Un potentiel client en croissance, grâce à un taux de retour à domicile le midi en semaine qui continue de décroitre et un savoir-faire culinaire toujours en régression.
MAIS AUSSI
- Des sorties au restaurant en chute, en raison d'un arbitrage des dépenses en défaveur des

établissements de restauration.
Une déstructuration des repas intensifiée, au niveau de la réduction du nombre d'items par repas, de la diminution des quantités, ou encore du partage de plats engendré par l'achat malin (2 menus à 3, un café gourmand pour 2, etc.).
- Une recherche du prix bas en progression.
La question est maintenant de savoir si ce décrochage est temporaire ou durable. Aujourd'hui, il est impossible de se prononcer de façon formelle. Cela dit, l'attention portée sur les prix de la part des consommateurs a atteint un niveau « inédit ». « Il ne faudrait pas que les restaurateurs se voient augmenter leurs charges, leurs matières, leur taux de TVA, ou pire encore les trois en même temps. Ils risqueraient de se trouver dans l'obligation de répercuter ces hausses sur leur prix de vente et par conséquent de participer à un nouveau décrochage de leur fréquentation. Dans une telle situation, ils seraient contraints cette fois-ci à dégraisser leurs équipes ».

en savoir plus

Consultez la source sur Veille info tourisme: Pour la première fois depuis le début de la crise la restauration traverse une très forte tempête des fréquentations en forte chute et une attention aux prix à un niveau « inédit