



ÉTATS GÉNÉRAUX DE LA RESTAURATION

→ 30 NOVEMBRE 2009



Où en est la restauration gardoise ?

Ce document est la conclusion d'une enquête auprès de 650 restaurateurs gardois (hors saisonniers) réalisée entre octobre et novembre 2009.

Son objectif est de dresser un bilan de l'activité sur l'année et d'appréhender la répercussion de la baisse de la TVA dans la profession.

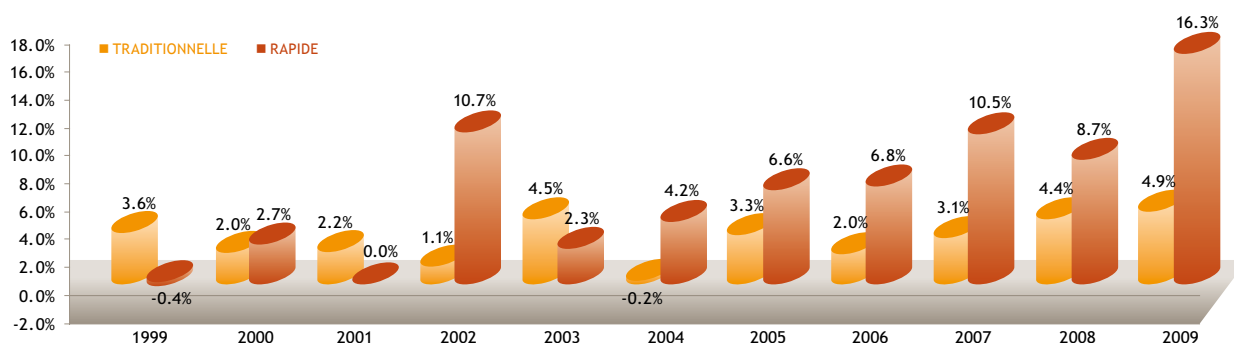


La restauration gardoise en 2009, c'est...

Environ 2000 établissements dont 70% de type traditionnel et 30% de type rapide et une forte croissance du secteur depuis 2004 notamment dans le restauration rapide.

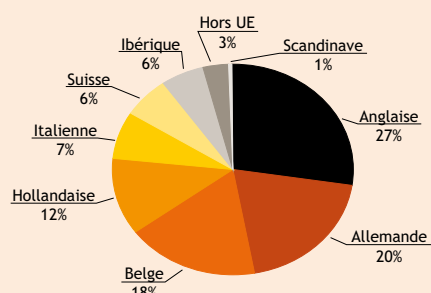
→ TAUX D'ÉVOLUTION ANNUEL DANS LA RESTAURATION

(Attention pour 2009 toutes les radiations ne sont pas réalisées notamment en ce qui concerne les saisonniers)



Effectif permanent hors apprentis par établissement	Traditionnelle	Rapide	Total
Effectif	3,0	5,2	3,6
Situation immobilière des responsables d'établissement	Traditionnelle	Rapide	Total
Locataire	61 %	67 %	63 %
Propriétaire	39 %	33 %	37 %
Loyer moyen par établissement pour les locataires	Traditionnelle	Rapide	Total
Montant	1473 €	1043 €	1341 €
Capacité moyenne par établissement	Traditionnelle	Rapide	Total
Nombre de couverts	69	54	65
Nombre moyen de couverts/jour/établissement	Traditionnelle	Rapide	Total
Nombre de couverts	43	96	57
Ticket moyen par couvert	Traditionnelle	Rapide	Total
Montant	17,5 €	9,9 €	15,3 €
Chiffre d'affaires annuel moyen hors taxe par établissement	Traditionnelle	Rapide	Total
Montant	265 700 €	482 900 €	312 700 €
Répartition de la clientèle par établissement	Traditionnelle	Rapide	Total
Habituelle/locale (Gard et départements limitrophes)	73 %	77 %	74 %
Française hors locale	14 %	11 %	13 %
Étrangère	13 %	12 %	13 %

Répartition de la clientèle par établissement d'après les citations des restaurateurs



Ce qu'il faut retenir :

L'offre actuelle, représentée par environ 2000 établissements dont 70 % sont de type traditionnel et 30 % de type rapide, est diversifiée et importante. Elle répond globalement aux besoins des clients.

La forte croissance du secteur de la restauration ces dernières années s'explique principalement par un fort développement des établissements de restauration rapide.

L'effectif moyen des établissements est de 3.6 ETP (Équivalent Temps Plein). La restauration gardoise est majoritairement constituée de TPE (Très Petites Entreprises). C'est l'un des secteurs dans lequel les porteurs de projets sont les plus nombreux car les investissements initiaux sont peu importants.

De fait, près des deux tiers des responsables d'établissements ne sont pas propriétaires des murs. Ce point peut s'avérer être un handicap pour effectuer des adaptations de l'outil de travail afin de répondre au mieux aux clients et à leurs changements de mode de consommation.

Le loyer moyen est plus élevé dans la restauration traditionnelle (1 473 €) que dans la restauration rapide (1 043 €) du fait de la surface plus importante nécessaire dans le cadre de la restauration traditionnelle.

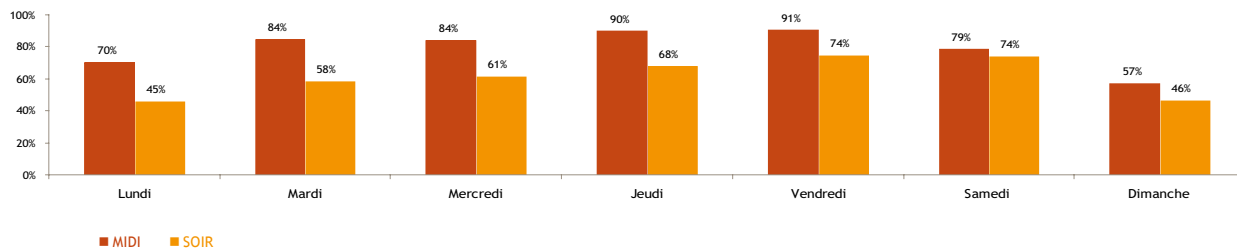
Malgré une capacité d'accueil en nombre de couverts par établissement inférieure à celle de la restauration traditionnelle, la restauration rapide présente un nombre de repas servis par jour deux fois plus important. Ce qui montre un engouement toujours plus important de la clientèle pour ce type de restauration et particulièrement dans la période économique difficile que nous traversons. En effet, le ticket moyen en restauration rapide (10 €) reste nettement inférieur à celui de la restauration traditionnelle (17.5 €).

Concernant la clientèle, il est important de noter que près d'un tiers de la clientèle (française et étrangère) est une clientèle touristique. Ce qui n'est pas neutre en terme de retombées et qui nécessite une offre produit, un accueil et une communication de qualité.

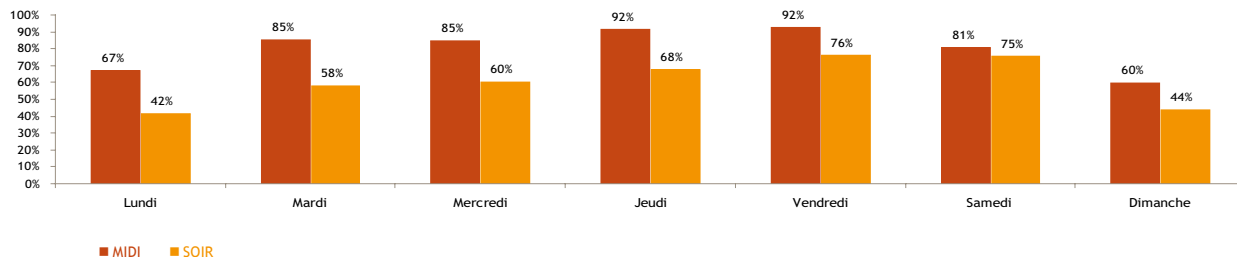
13 % des restaurateurs déclarent recevoir de la clientèle étrangère. En raison de sa position géographique stratégique, au croisement d'axes de circulation Nord/Sud et Est/Ouest très fréquentés et grâce à la présence de lignes aériennes low cost, la clientèle étrangère dans le Gard est diversifiée. Le tiercé de tête est composé d'anglais, d'allemands et de belges ; suivent les hollandais, les italiens et les suisses. ■



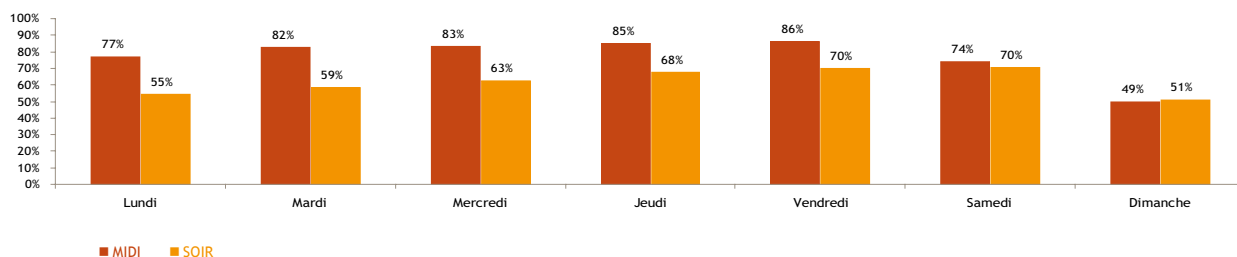
→ % DE RESTAURATEURS INTERROGÉS OUVERTS



→ % DE RESTAURATEURS TRADITIONNELS INTERROGÉS OUVERTS



→ % DE RESTAURATEURS RAPIDES INTERROGÉS OUVERTS



Ce qu'il faut retenir :

Les jours d'ouverture sont en adéquation avec le comportement des clients. Ainsi, le jour le plus important apparaît être le vendredi. Jour privilégié par les clients pour sortir entre amis.

A priori, beaucoup de restaurants sont fermés le dimanche. Cela est en partie dû au fait que leur clientèle privilégiée

est celle des actifs pour le déjeuner de midi en semaine. Mais on note aussi que la sortie dominicale au restaurant est en recul particulièrement en temps de crise. ■



L'activité dans la restauration gardoise en 2009, c'est...

Évolution de la fréquentation et du chiffre d'affaires de janvier à juin 2009	Traditionnelle	Rapide	Total
Hausse	17%	26%	19%
Stabilité	33%	33%	33%
Baisse	50%	41%	48%

Le comportement des clients a-t-il changé?	Traditionnelle	Rapide	Total
Oui	51%	52%	51%
Non	49%	48%	49%

Le client actuel consomme moins, notamment les alcools. Il vient moins souvent. Il fait plus attention au prix et il est plus exigeant.

Avez-vous ressenti des tensions sur votre trésorerie?	Traditionnelle	Rapide	Total
Oui	61%	52%	58%
Non	39%	48%	42%
Si oui sont elles liées à la crise ?	Traditionnelle	Rapide	Total
Oui	88%	80%	86%
Non	12%	20%	14%

Évolution de la fréquentation et du chiffre d'affaires de juin 2009 à aujourd'hui	Traditionnelle	Rapide	Total
Hausse	19%	26%	21%
Stabilité	50%	44%	48%
Baisse	31%	30%	31%

Avez-vous répercuté la baisse de la TVA depuis juin 2009	Traditionnelle	Rapide	Total
Oui	76%	43%	67%
Non	24%	57%	33%

Pour les restaurateurs qui ont répercuté la baisse de la TVA, cela a porté sur :	Traditionnelle	Rapide	Total
Prix uniquement	57%	62%	58%
Prix et embauche	15%	6%	13%
Embauche uniquement	6%	9%	6%
Prix et investissement	5%	9%	6%
Prix et investissement et embauche	3%	4%	3%
Investissement uniquement	2%	4%	3%
Salaires uniquement	3%	0%	2%
Prix, investissement, salaires et embauche	2%	1%	2%
Prix et salaires	2%	1%	2%
Prix et salaires et embauche	2%	1%	2%
Investissement et embauche	1%	3%	2%
Prix et investissement et salaires	2%	0%	1%
TOTAL	100%	100%	100%



Ce qu'il faut retenir :

La restauration n'a pas échappé à la crise, on observe une baisse importante de l'activité sur le début d'année (baisse de la fréquentation et du chiffre d'affaires chez 48% des restaurateurs), notamment dans la restauration traditionnelle. Dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat de la clientèle, 51% des restaurateurs confirment une modification des comportements d'achats. Les clients consomment notamment moins les alcools, ils viennent moins souvent, ils font plus attention au prix et ils sont plus exigeants. De fait, le prix du ticket moyen qui est plus important dans la restauration traditionnelle joue probablement en faveur d'un report de consommation vers la restauration rapide. L'impact de la crise économique sur l'activité est réel. En effet, 58% des restaurateurs observent des tensions sur leurs trésoreries, qui sont, dans 86% des cas, imputables à la crise. Encore une fois, la restauration traditionnelle est plus touchée que la restauration rapide.

Sur le second semestre, on observe un ralentissement de cette baisse qui ne permet toutefois pas de renverser la tendance. L'effet « baisse de la TVA » apparaît avoir amorti la chute d'activité du début d'année.

67% des restaurateurs déclarent avoir répercuté la baisse de la TVA depuis le mois de juin, lors de son entrée en vigueur. Ce sont principalement les restaurateurs traditionnels qui ont répercuté cette baisse notamment en termes de prix et d'embauche. En ce qui concerne la restauration rapide la répercussion de la baisse de la TVA s'est principalement focalisée sur les prix.

On observe globalement une baisse des prix sur des sélections de 10 articles par établissement. En ce qui concerne le volet social, lorsqu'il y a des augmentations de salaires, elles sont de l'ordre de 8% et lorsqu'il y a des embauches, il s'agit d'une augmentation de l'effectif de 1,5 ETP en moyenne. ■



Face à la crise avez-vous mis en œuvre des opérations spécifiques ?	Traditionnelle	Rapide	Total
Oui	40 %	42 %	40 %
Non	60 %	58 %	60 %
Type d'actions			
En terme d'offre produit	23 %	27 %	
En terme de prix	36 %	37 %	
En terme de communication et de stratégie marketing	22 %	22 %	
Horaires et jours d'ouverture	3 %	2 %	
Animations	16 %	12 %	
Impact des ces actions			
D'augmenter la fréquentation de votre magasin	38 %	40 %	
D'augmenter votre CA	22 %	31 %	
Aucun impact	40 %	29 %	

Avez-vous des projets d'investissements	Traditionnelle	Rapide	Total
Oui	40 %	32 %	38 %
Non	60 %	68 %	62 %
Si oui, dans quels domaines ?			
Mobilier			26 %
Matériel professionnel			24 %
Décoration			22 %
Agrandissements/Rénovations			16 %
Chauffage/Climatisation			4 %
Vitrine			2 %
Enseigne			2 %
Matériel informatique			1 %
Formations			1 %
Outils de promotion			1 %
Traduction des menus			1 %
TOTAL			100 %

Concernant l'évolution de votre établissement (fréquentation, CA...), vous êtes :	Traditionnelle	Rapide	Total
Confiant	75 %	80 %	76 %
Pessimiste	25 %	20 %	24 %

Ce qu'il faut retenir :

Dans le contexte économique difficile que nous traversons, 40% des restaurateurs ont mis en œuvre des opérations spécifiques en supplément de la baisse de la TVA, afin d'amortir le ralentissement d'activité. Dans la restauration, tant traditionnelle que rapide, des actions en termes de prix, d'offre produit et de communication ont été menées. Ces dernières ont permis d'endiguer la baisse de fréquentation et dans une proportion plus limitée, d'augmenter le chiffre d'affaires, notamment dans la restauration rapide, mais aussi dans une moindre mesure, dans la restauration traditionnelle où 40% des restaurateurs affirment n'avoir eu aucun retour sur ces actions.

Concernant les projets d'investissements, 62% des restaurateurs interrogés ne pensent pas investir à court terme.

La conjoncture difficile et les tensions sur la trésorerie sont les principaux freins à l'investissement. Pour ceux qui vont investir, les principaux postes sont : le mobilier, le matériel professionnel, la décoration, les agrandissements et la rénovation.

Les restaurateurs sont relativement confiants car les perspectives d'activité à court terme sont bien orientées pour 76% d'entre eux. ■





www.commerce-gard.fr

► **CONTACT CCI DE NÎMES**

Bruno BOUTERIN - Service études

12, rue de la République - 30032 NÎMES cedex 1

T. 04 66 879 899 - F. 04 66 366 113 - W. www.nimes.cci.fr

