S'ABONNER

Accueil > CHR / collectivités

## La pause déjeuner entre en (R)évolution

RIOUX, NELLY | le 16/04/2023

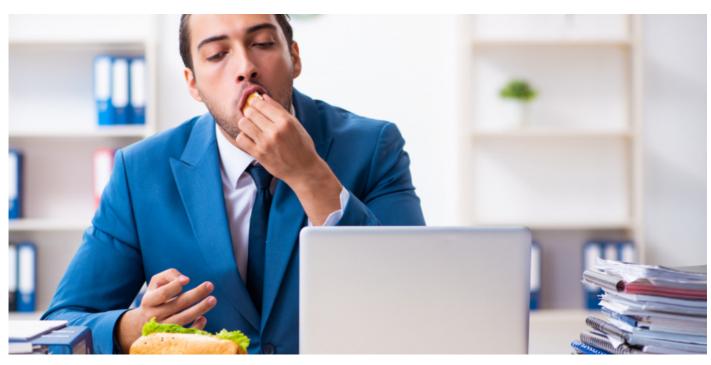












123RF

Alors que le Sandwich & Snack Show vient de fermer ses portes à Paris après deux jours intenses d'échanges, de conférences, de concours et de nouveautés, deux études sortent coup sur coup pour s'intéresser à la pause déjeuner dont le modèle ne cesse d'évoluer. La première vise la restauration d'entreprise tandis que la seconde s'intéresse aux cantines scolaires.



Speak Snacking présentées par CHD Experts Datassential pour le Sandwich & Snack Show qui se focalisait sur la pause déjeuner dans l'univers du snacking, Les Échos Études viennent de publier une étude sur la pause déjeuner des actifs tandis que la Fondation Jean Jaurès publie une analyse sur la manière dont l'opinion perçoit la cantine en s'appuyant sur les données d'une enquête menée en partenariat avec le Syndicat national de la restauration collective et l'Ifop.

## Nos nouveaux modes de vie transforment la restauration d'entreprise

Depuis la pandémie nos vies ont changé! Les Échos Études estiment que 33% des salariés ont eu recours au télétravail en 2022 et 54% à Paris et première couronne. L'essor de cette nouvelle manière de travailler entraîne une baisse importante de la fréquentation des établissements qui remet en cause un modèle basé sur des volumes importants, une clientèle captive et des petits prix. Désormais, les gestionnaires de restaurant d'entreprises doivent repenser leur concept. Le secteur est également touché par la hausse des coûts de production et une forte pression sur les marges. Dans le même temps, les clients sont devenus moins captifs, plus exigeants quant au contenu de l'assiette et à la qualité des plats proposés. Enfin, constate **Les Échos Études**, la restauration d'entreprise est également confrontée aux difficultés de recrutement qui concernent la restauration dans son ensemble.

La crise a accéléré la transformation digitale du marché de la restauration et impacte durablement le parcours client. Le consommateur souhaite manger à tout moment, commander en ligne, avoir le choix... Les acteurs de la restauration l'ont bien compris en lançant des services via des applications mobiles. De nouvelles solutions de restauration (notamment frigos connectés, comptoirs...) s'adressent aussi aux PME auxquelles elles offrent une alternative aux tickets restaurant. Car la restauration participe à la valorisation de la marque employeur et la qualité de ce service est un levier pour inciter les salariés à revenir au bureau. Et dans les bureaux, si les locaux rétrécissent avec la généralisation du flex-office et des espaces de co-working, les locaux offrent plus de service, plus d'espaces de convivialité...

Aujourd'hui, l'accès à la pause déjeuner est plurielle. Au sein même de l'entreprise, plusieurs possibilités sont offertes aux salariés, de la cantine, à la

livraison de repas au bureau en passant par le distributeur automatique ou le frigo connecté. Ces solutions peuvent être proposées par un acteur de la restauration collective en mesure de gérer l'ensemble des services (cantine, frigo, distributeur), ou bien par plusieurs prestataires différents.

Hors de l'entreprise, on retrouve des circuits qui étoffent leur offre et services à destination des actifs. La restauration commerciale s'appuie sur le digital pour conquérir les actifs avec des services comme la livraison, la réservation en ligne ou le click & collect.

Enfin, les circuits alternatifs ont également des atouts à jouer notamment le positionnement qualité / prix pour la grande distribution et la boulangerie.

L'étude présente les 5 grands enjeux à relever pour la restauration d'entreprise :

- l'adaptation du contenu de l'assiette avec plus de plats végétariens, de produits frais, une cuisine maison, des produits locaux de saison, des plats équilibrés...
- la création de nouvelles solutions pour répondre au travail hybride,
- l'innovation pour élargir le marché et proposer des solutions de qualité aux PME,
- un engagement en faveur d'une démarche RSE exigeante tels la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets, un sourcing responsable, un engagement social et environnemental,
- l'accélération de la transformation digitale avec des bornes d'encaissement express, le développement de solutions digitales d'encaissement, de réservation, de livraison etc. et le paiement par smartphone bien entendu.

Cliquer C pour en savoir plus ou commander l'étude

## La cantine à l'heure de l'inflation... et de l'isolement





123RF

Du côté de la Fondation Jean Jaurès, l'étude s'intéresse à la pause méridienne, notamment scolaire, dans un contexte inflationniste et d'inégalité d'accès à des produits de première nécessité. L'analyse démarre avec quelques chiffres inquiétants : « Le Secours populaire, constatait début mars dernier le recours historique et de plus en plus massif de la population aux aides alimentaires du fait de l'inflation et de l'augmentation des prix de l'alimentation (+ 14,5% en un an). Dans le même temps, les Restos du cœur, qui lançaient le week-end du 4 et 5 mars 2023 leur grande campagne de collecte, notaient une augmentation de 22% de personnes dans les files d'attente par rapport à l'hiver dernier. Dans un autre registre, on constate depuis plusieurs mois maintenant une augmentation du nombre de vols à l'étalage de produits alimentaires dans les rayons des enseignes de grande distribution (augmentation de 10% des vols à caractère alimentaire en 2022 par rapport à 2021), obligeant même certains supermarchés à placer des anti-vol sur des produits emballés comme la viande et le poisson » indique Jérémie Peltier, co-directeur général de la Fondation. Il constate aussi que les dépenses alimentaires des Français ont chuté ces derniers mois, signifiant en outre qu'ils sont de plus en plus nombreux à sauter des repas afin de maintenir leur budget à flot et cela touche aussi les étudiants. Seuls les boursiers peuvent avoir accès au repas à 1 €.

**restauration collective** et l'Ifop, a été réalisée auprès de plus de 2 000 personnes (dont des parents et des salariés fréquentant une cantine d'entreprise) afin de mettre en lumière et de défendre un lieu bien plus important qu'on ne le croit pour la cohésion de notre société.

L'analyse complète est à découvrir CI.

**CANTINES SCOLAIRES** 

**SANDWICH & SNACK SHOW** 

**RESTAURATION D'ENTREPRISE** 

## **SUR LE MÊME THÈME**



Le snacking : toujours dynamique et agile en 2023

02/04/2023



Les cantines doivent télédéclarer leurs données Egalim avant le 15...

06/03/2023



Au comptoir, Foodles met les p'tits plats dans les grands

17/01/2023



Retour sur les événements phares 2022 de la cuisine pro

05/01/2023

