

Année COVID 19 : Point sur les outils GECO et les besoins des adhérents

- 1. Etude annuelle 2019** : A discuter période pour le terrain quanti ?
- 2. Baromètre de la Restauration Collective** : A discuter période pour le terrain quanti ?
- 3. Budget « Etude annuelle 2020 »** : quels besoins des adhérents ?
- 4. Etude IRI GIRA Food Service 2020** : Impacts COVID 19 sur les consommateurs (3 vagues)
- 5. Projet Etude « Impact de la loi EGALIM »** :
- 6. Panel CREST**
- 7. PANORAMA Complet de la CHF**

ÉTUDE ANNUELLE 2019 :

LE COMPORTEMENT DU
CONSOMMATEUR/CONVIVE EN HORS DOMICILE

Budget 50.000 €



BAROMÈTRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Baromètre de santé de la restauration collective en France – Vague 3



Baromètre : 2020



Mode d'enquête : Enquête téléphonique réalisée du 27 mars au 9 avril 2019, à l'aide qu'un questionnaire directif composé de 33 questions.



Cible : L'enquête s'adresse à la restauration collective. Les répondants sont les responsables du restaurant (chef, chef gérant, gérant). Seul les responsables impliqués dans le processus d'achat sont interrogés (filtre rajouté à la vague 2).



Au total 403 interviews réalisées :



*Principalement des
maisons de retraite
/ EHPAD



Le Baromètre de la Restauration Collective est **un outil unique** :

- **A LIRE** : document de **Restitution de la dernière vague d'enquête** du Baromètre (Vague 3 – 2019) accessible sur le site du GECO : <https://www.gecofoodservice.com/informations/les-etudes-pour-tous-du-geco/barometre-de-sante-de-la-restauration-collective-en-france.html>
- **Fréquence de l'enquête** : nous sommes passés à 1X par an en 2019 (cf. 2x par an en 2017).
- **Période d'enquête** : Afin que les interviewés disposent d'une bonne vision de leur activité (notamment pour le scolaire), la vague d'enquête intervient en 2ème partie d'année scolaire = fin mars/début d'avril en fonction des dates de fin des vacances d'hiver;
- **Adaptation de la méthode d'échantillonnage** : Interviewés récurrents au moins à 60% avec un objectif de monter à 80% si possible (la récurrence s'appréciera par rapport à l'établissement sollicité et non par rapport à la personne physique interviewée au sein de l'établissement) ;
- **Le segment scolaire** : à répartir pour moitié en Maternelle/Primaire, et l'autre moitié en Secondaire

IMPORTANT :

- **l'outil n'est pas une « étude »** de différents sous-segments de la restauration collective – il s'agit d'un **outil de lecture d'évolutions** de 4 sous-segments SANTE – SOCIAL – TRAVAIL – SCOLAIRE au travers de **questions récurrentes posées chaque année**, tant sur les approvisionnements alimentaires, que sur les équipements et produits d'hygiène.
- Mis en place en 2017, notre questionnaire a été ajusté au regard des premiers retours des vagues 1 et 2 : nous avons fait un quali en 2018, ayant abouti à notre questionnaire définitif pour la Vague 3 réalisée en 2019. Cette Vague 3 sera notre « point 0 » pour la lecture des évolutions.

Dans le contexte de la Loi EGALIM, dont il sera intéressant de constater les impacts, **notre Baromètre est une opportunité.**

BUDGET ÉTUDE ANNUELLE 2020

Point sur le budget disponible à date
Quels besoins identifiés par les adhérents ?
Quels outils connus à partager ?

ETUDE 2020 IRI GIRA FOOD SERVICE : IMPACTS COVID 19 SUR LE CONSOMMATEUR

Insights COVID #1

L'avenir de la consommation en Foodservice

L'impact sur les comportements, perceptions et attentes des clients

Quelles actions pour demain?

LA METHODOLOGIE

Interrogation online :

- 1 200 français consommateurs en CHD
- Echantillon représentatif national

Un échantillon qui permettra de lire les résultats :

1. **Par type d'établissement** (café, restaurant... / restauration à table, restauration rapide... / indépendant, chaîne...)
2. **Par profil consommateur Foodservice** (âge, CSP, nombre de personnes au foyer, en activité sur site Vs télétravail Vs en chômage partiel)
3. **Par région**
4. **Par type de zone de chalandise**

TIMING ET BUDGET GECO

- > Une étude **Baromètre en 3 temps** :

Vague 1 : terrain en semaine 18 et 19

Vague 2 : terrain après le 11 mai

Vague 3 : terrain mi-juin

(timing des terrains à reconfirmer)

- > Résultats en semaine 22 pour la vague 1

- > Livrables : Rapport PPT environ 80 diapositives, sans présentation
- > Budget : 60 K€ les 3 vagues

EXEMPLES DE RESTITUTION



Une diminution logique de la fréquence des courses depuis 15 jours

Fréquence des courses de PGC



Une note logiquement basse pour le moral des français. A noter, plus de 50% sont plutôt pessimistes concernant l'avenir !



ÉTUDE D'IMPACT LOI EGALIM



Association Végétarienne de France

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur

- Mission des Interprofessions : Élaborer des « indicateurs de référence » des coûts de production et des indicateurs de marché.
- Relèvement du seuil de revente à perte de 10% sur les denrées alimentaires et encadrement des promotions.
- Améliorer les conditions sanitaires environnementales de production
 - Préparation des produits cosmétiques et des produits alimentaires.
 - Suspension de l'utilisation de dioxyde de titane dans les produits alimentaires.
 - Protection des riverains à proximité des zones de traitement phytos.
- Améliorer le bien-être animal
 - Désignation d'un responsable de la protection animale dans chaque abattoir. Tout employé acquiert un statut de lanceur d'alerte.
 - Expérimentation de la vidéosurveillance dans les abattoirs volontaires.
 - Interdiction de mise en production de tout bâtiment d'élevage nouveau ou réaménagé de poules pondeuses en cages.
- Garantir une alimentation saine, sûre et durable pour tous
 - 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont bio) dans la restauration collective publique en 2022.
 - Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.
 - Possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons.
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire
 - Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.
 - Interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.
 - Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.

La loi prévoit un rapport général d'impact



L'Article 25 de la loi prévoit : « **Au plus tard le 1^{er} sept 2019** le Gouvernement remet au Parlement **un rapport évaluant, par catégorie et taille d'établissements, les impacts budgétaires** induits par l'application des règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L.230-5-5 du Code Rural (...) (NDLR : il s'agit des dispositions relatives aux 50%, à l'information des usagers sur la mise en œuvre des 50%, au plan pluriannuel protéines, à l'instance régionale de concertation) pour les gestionnaires des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 du même code (NDLR : voir ci-dessous) **ainsi que sur le reste à charge éventuel pour les usagers** de ces établissements. »

+ propositions éventuelles « **pour compenser ces impacts budgétaires** ».

« **Au plus tard le 1^{er} jan 2023 ce rapport est actualisé** » « sur la base des données recueillies auprès d'un **échantillon représentatif des gestionnaires des établissements visés.** »

Nouvelles obligations sur les approvisionnements : applicables aux **personnes de droit public qui ont la charge de restaurants collectifs** (Cf. art. L.230-5-1. I du Code Rural) **et les personnes de droit privé** (Cf. article L.230-5-2 du Code Rural qui renvoie à l'article L.230-5 du code rural) à savoir :

« *Les gestionnaires, publics et privés, des services de **restauration scolaire et universitaire** ainsi que des services de **restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires*** » = en gestion directe + gestion concédée

Nouvelle obligation de Menu Végétarien - L'art. 24 de la loi prévoit :

« Art. L. 230-5-6. Code rural – **À titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi** n° du pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (NDLR : le menu végétarien est à mettre en place avant le 1^{er} nov. 2019), pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de **restauration collective scolaire** sont tenus de proposer, **au moins une fois par semaine, un menu végétarien**. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« **L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation**, notamment de son **impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas**, dont les résultats sont transmis au **Parlement au plus tard six mois avant son terme.** » = **Rapport avant le 1^{er} mai 2021**

RETENU en décembre 2019 :

financer une **Etude « Impact loi EGALIM »** notamment sur le **volet Menu Végétarien** dans le contexte suivant :

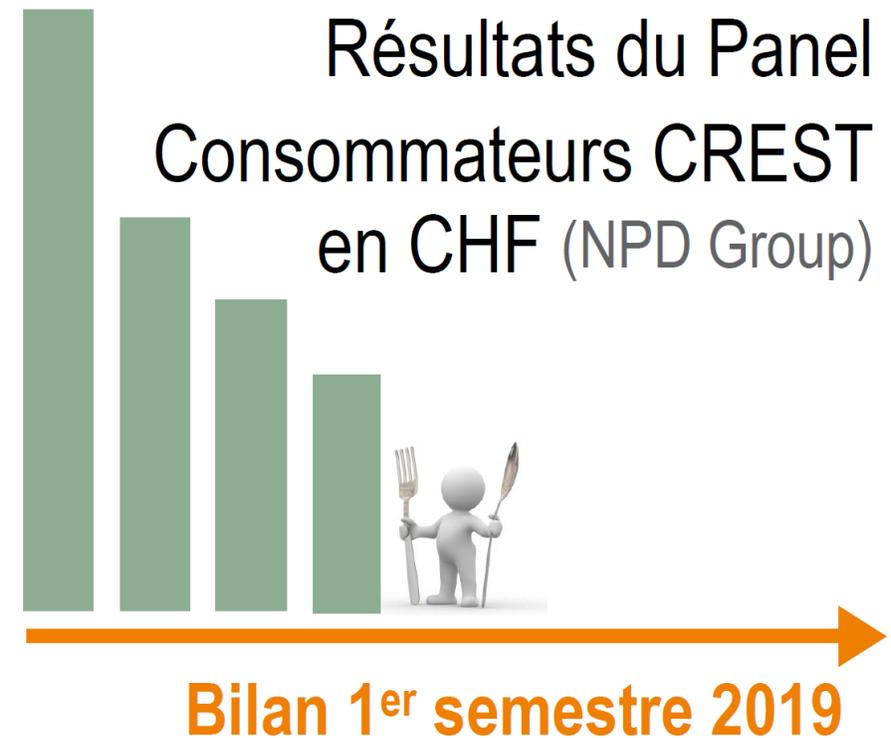
- disposer de **nos propres chiffres** pour porter nos positions et le cas échéant pouvoir contredire les conclusions officielles.
- A faire réaliser à la fin de l'année 2020 = pour des résultats 1^{er} trimestre 2021 – Cf l'étude impact menu végétarien doit être remise en mai 2021 au PARLEMENT.
- **GT ad Hoc** pour établir un cahier des charges permettant d'interroger un cabinet : volontaires ?

PANEL CREST – NPD GROUP



A NOTER :

**RÉUNION DE PRÉSENTATION LE
03/04 DE 14H30 À 17H30
LOCAUX DE L'ANIA**



RAPPEL PANEL CREST

Le Panel CREST acheté par le GECO Food Service auprès de NPD Group est établi à partir des **données déclaratives collectées auprès de 14.000 consommateurs 365J/an**. Ils sont interrogés avec les **définitions ci-dessous rappelées** et chaque consommateur indique dans quelle catégorie il a consommé et pour combien.

*Grâce au Panel CREST en CHF, acquis par GECO Food Service en 2008, nous pouvons suivre l'évolution de ce marché et des différents segments à travers le **comportement des consommateurs**. L'échantillon interrogé est de **14.000 consommateurs/mois**, 365 jours/365, indiquant ce qu'ils ont consommé hors domicile : **nombre de composantes, ticket moyen, lieu, horaires**.*

Occasions : Consommation d'un repas ou achat d'un produit en vente à emporter. La notion est donc légèrement différente de celle de fréquentation en restauration, mais elle traduit la même dynamique.

Segments : Ne sont pas interrogés les enfants à l'école (ils le sont avec leurs familles en restauration commerciale) et les personnes hospitalisées. En restauration collective, seule la restauration d'entreprise est commentée ici, mais c'est aussi le seul segment conjoncturel de la restauration collective.

Définitions des segments suivis dans CREST

Restauration Rapide (RR) :

- **Burgers** : Fast food tels que McDonald's, Quick, KFC...
- **Sandwicheries** : Chaînes et indépendantes.
- **Boulangeries** : Artisanales indépendantes (hors achat du pain seul).
- **GMS** : Rayons libre-service GMS vendant des sandwiches, salades... en portion individuelle. Afin de suivre plus précisément l'évolution de l'activité hors foyer de la GMS, il a été demandé à NPD Group d'isoler le segment GMS précédemment regroupé avec l'activité Traiteurs. L'activité Traiteurs est désormais dans le segment « Autre restauration rapide ». Les données isolées GMS sont disponibles à compter de l'année 2015.
- **Pizzas VAE/livrées** : Chaînes telles que Pizza Hut, Domino's Pizza... et pizzerias indépendantes.
- **Autre restauration rapide** : Vente à emporter en dehors des segments ci-dessus, et traiteurs (italiens, chinois, etc.). A compter de 2015, les données Traiteurs précédemment agrégées à la GMS, le sont désormais au segment « Autre restauration rapide ».

Définitions des segments suivis dans CREST

Restauration Servie à Table (RAT ou SAT) :

- **Cafétérias** : Chaînes telles que Flunch, Cafétéria Casino... et indépendantes, hors cafétérias d'autoroutes (regroupées dans le segment Transports).
- **Cafés Bars Brasseries** : Etablissements pouvant servir de l'alcool seul (comptoir bar).
- **Restauration à thème** : Chaînes (toutes) et indépendants avec un thème spécifique tel que grill, italien, traditionnel, poisson, asiatique...
- **Restauration non thématique** : Restaurants indépendants sans spécialité particulière.

Loisirs & Transports :

- **Loisirs** : Restauration dans les hôtels, cinémas, musées, parcs à thème, sites sportifs...
- **Transports** : Restauration dans les stations-services, gares, aéroports...

NB : La méthodologie CREST ne couvre pas les touristes étrangers (représentativité : population française).

Définitions des segments suivis dans CREST

Restauration collective :

- **Travail** : Restauration d'entreprise (bureaux ou usines) autogérée ou concédée. NB : Exclu la distribution automatique.
- **Autres collectivités** : Toutes les restaurations collectives hors travail, pour le personnel et les visiteurs, incluant le secteur santé/social (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite), l'enseignement supérieur (universités et écoles supérieures), les autres établissements (tels que l'armée, les foyers...). NB : La méthodologie CREST ne couvre pas les cantines scolaires.

Distribution Automatique (DA) :

L'indicateur des données « Distribution Automatique » (DA) a été mis en place en 2016. Nous avons relevé que le fait d'intégrer les données DA de manière consolidée aux « Occasions » et « Parts de Marché Occasions » faussait la lecture globale : in fine, la DA représentait 19,1% de part de marché occasions au 1^{er} semestre 2017 (cf. un café pris au distributeur automatique représentant 1 occasion...). En conséquence, les données DA ont été isolées par NPD Group à compter des résultats fournis pour le 2^{ème} semestre 2017, avec consolidation de l'année totale 2017.

Consommation Nomade :

Dans les réponses apportées par les panélistes, rentrent dans la Consommation Nomade : **toutes les réponses autres** que « sur place dans l'établissement », apportées à la question : « Où avez-vous consommé ? ». Cela comprend toutes les occasions liquides et solides non consommées sur place.

Les principales améliorations sont les suivantes :

- Amélioration des règles d'exclusion des outliers (Robots, Panelistes Atypiques, Tricheurs)
- Des contrôles affinés concernant les biais des panélistes
- Affinement des cibles de pondération/projection
- Perfectionnement de la méthodologie de pondération/projection => Moins de volatilité sur les tranches d'âge notamment
- Plus de chaînes– Lisibilité dans les données désormais de Marie Blachère, O'Tacos et Colombus
- Plus de granularité dans la segmentation du marché
 - Lisibilité d'un Circuit Fast Casual « pur » dont voici notre proposition de définition : Un Total Fast Casual splité en 3 sous segments

| Fast Casual Sandwich | Fast Casual Italian / Pizza | Fast Casual Burger/Fish/Chicken |
|----------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| ClassCroute | Mezzo di Pasta | Memphis Coffee |
| Cojean | Francesca | Big Ferdinand |
| Exki | Pizza Sprint | 231 east st |
| Prêt A Manger | | Factory &co |
| Bagel Corner | | |
| Bagelstein | | |
| PeGast | | |

- Le 05/02/2019 : **Tableau de bord des données brutes**, reçu de NPD GROUP pour les **chiffres du 2nd semestre 2018 et année entière 2018**

- Le 05/08/2019 : **Tableau de bord des données brutes du 1er semestre 2019** (format PDF et Excel),

- **A venir :**
 - **Février 2020 : Historique depuis 2008 upgradé**
 - **Février 2020 : données Brutes S1 + S2 2019**
 - **Mars 2020 : Bilan PANEL CREST 2019 par le GECO**
 - **Fin juill/ début Août 2020: Livraison données brutes S1 2020**

Merci de votre attention !



*187 Rue du Temple
75003 PARIS*