

Comment la restauration collective émerge-t-elle de la pire crise de son histoire?



Paris, le 22 mars 2022
Esther KALONJI



La restauration collective en chiffres



❖ La restauration collective en France

- 81 380 structures de restauration, sur tous les lieux de vie, à tous les âges
- 21,7 milliards d'€ de chiffre d'affaires en 2019
- 3,7 milliards de repas servis en 2019 / -25% en 2020
- 10 millions de convives au quotidien
- Les SRC assurent le service de 4 repas 10

❖ Le Syndicat national de la restauration collective

- Une quarantaine de SRC
- Clients publics et privés
- 89 000 femmes et hommes mobilisés au quotidien



La restauration collective pendant la crise

- ❖ Fermeture des restaurants et réouverture dans des conditions strictes
- ❖ Application du protocole entreprise et de la fiche métier
- ❖ Développement du télétravail et évolution des besoins des convives

Conséquences :

Perte de 2 milliards d'€ de chiffres d'affaires HT durant la pandémie

Perte massive de fréquentation (chiffres janvier 2022), avec en entreprise une baisse moyenne supérieure à 40 %, allant parfois à 65 % avec le télétravail obligatoire. La baisse atteint les 60 % dans le secteur culture/loisirs et 15 % dans le scolaire.

- ❖ **Application stricte du protocole sanitaire et protection des convives et des salariés**
 - Respect des **gestes barrières**
 - Respect des **jauges et des distances**
 - **Réorganisation** des méthodes de travail (**masques, distanciation**) et de l'accueil des clients (**quinconce, paniers repas à emporter, horaires adaptés, repas pris à son bureau ou en classe, ...**)

- ❖ **Recherche de solutions et adaptation des prestations :**
 - Mise en place de **l'activité partielle longue durée (APLD)** pour les restaurants fermés
 - Développement du **don** (déjà mis en place) et travail sur les DLC/DDM pour **réduire au maximum le gaspillage alimentaire**
 - Mis en place de process (congélation, contrôle, digitalisation des services...) pour assurer **la sûreté des aliments et réduire le gaspillage**
 - Développement de **nouvelles offres de services** pour répondre aux nouvelles demandes : VAE, paniers repas à emporter, réservation, livraison, frigos connectés



Syndicat National de la Restauration Collective

La valeur sociale, sociétale et de santé publique de la restauration collective



Les Français et la cantine

Sondage Ifop pour le Syndicat National de la
Restauration Collective et Parties Prenantes

N° 118447

Contacts Ifop :

Marion Chasles-Parot / Antoine Chatelet

Département Opinion et Stratégies d'Entreprise

01 45 84 14 44

prenom.nom@ifop.com

Octobre 2021

En période de confinement, la moitié des Français concernés par la fermeture des restaurants collectifs déclare que la cantine leur a manqué



Les bonnes raisons de manger à la cantine selon les Français

● ● ● D'accord

● Dont XX% tout à fait d'accord

Convivialité et praticité

28% **84%**

Moment de convivialité entre collègues

28% **80%**

Solution la plus pratique et rapide pour déjeuner

Diversité alimentaire

22% **74%**

Diversification des menus

18% **72%**

Plats équilibrés

Offre tarifaire

23% **67%**

Solution la moins chère pour déjeuner

18% **65%**

Repas de qualité à un prix raisonnable

7 personnes sur 10 considèrent désormais que la cantine permet de mieux manger et d'être en meilleure santé

D'ailleurs, les 25-34 ans sont ceux qui adhèrent le plus à l'idée que **la cantine permet de mieux manger et donc d'être en meilleure santé (79%)**.



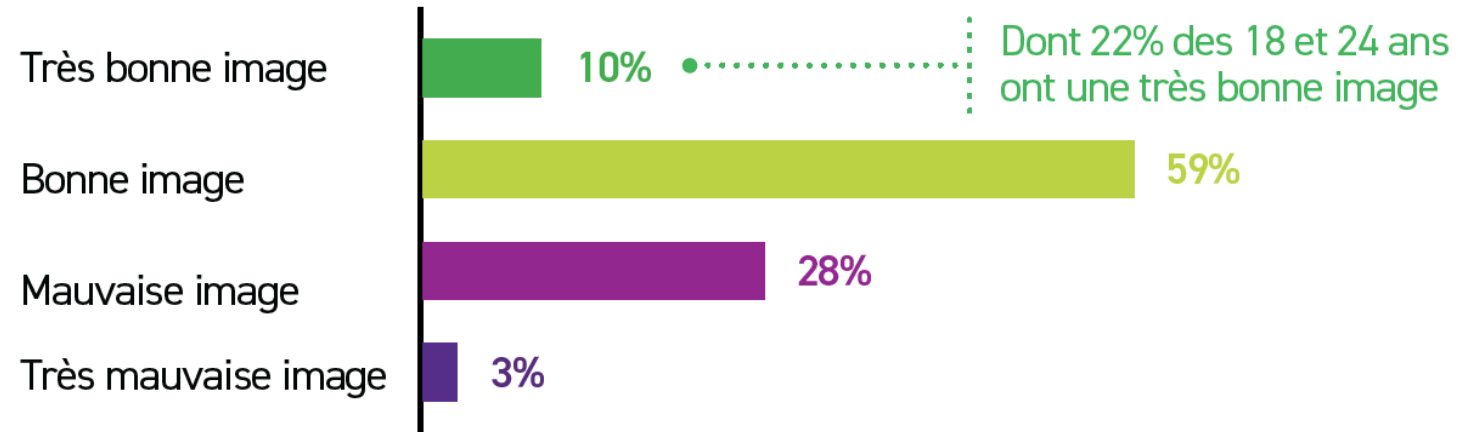
« *La restauration collective : la plus fréquentée et la plus qualitative de l'offre RHF* »

« *La RHF collective et scolaire est la plus fréquentée des RHF en France métropolitaine, touchant environ 40% des adultes et 75% des enfants. Elle est également celle qui contribue le plus aux consommations alimentaires et apports nutritionnels totaux des individus, après les consommations à domicile. Elle présente donc un vecteur intéressant en termes de santé publique.* »

69% des Français ont une bonne image des repas servis à la cantine



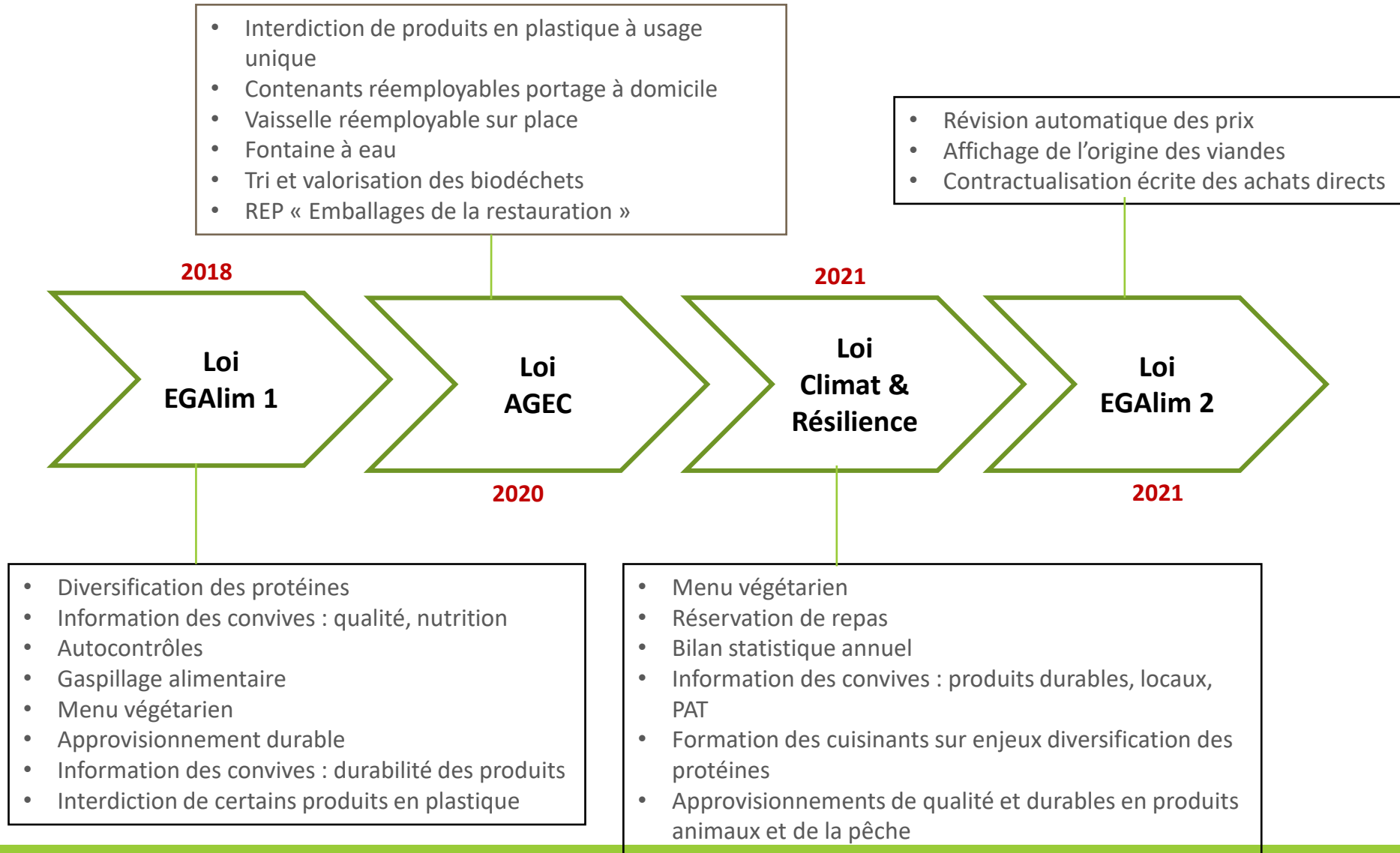
L'image des repas servis à la cantine



Un sentiment très constitué chez les jeunes consommateurs d'aujourd'hui et de demain : 81% des 18-24 ans déclarent avoir une bonne image de la cantine

Une nécessité de prise en compte de la valeur de la restauration collective pour accompagner les transformations du secteur

Répondre à un mille-feuille réglementaire nécessite des délais raisonnables



« 100% de l'offre alimentaire doit être de qualité »

*« Faire coïncider les offres EGALim
avec les possibilités au niveau des territoires »*

« Une dynamique vertueuse des SRC avant EGALim »

« Mieux rémunérer l'agriculture Française »

« Partager les ambitions EGALim avec nos clients »

*« Accompagner nos clients collectivités
à trouver les solutions adaptées »*

« EGALim coûte plus cher et il faut l'assumer »

*« EGALim est un réel levier de développement
économique et social »*

*« Panier d'ingrédients qualitatifs incite
à recruter de nouveaux talents en cuisine »*

Des contraintes inédites liées à la crise du Covid-19...

- ❖ **Flambée des prix** des matières premières et des énergies **qui va s'accroître en raison de la guerre en Ukraine**
 - Entre 7 à 10% d'inflation sur la part alimentaire (toutes matières premières confondues)
- ❖ **Dans un contexte d'augmentation des coûts structurels** liés aux enjeux de la loi EGalim et de la loi climat et résilience
 - Une augmentation de 33% du coût matière, estimée à environ 1,8 €
- ❖ **Distorsion majeure entre les indices INSEE** servant à la revalorisation des prix de vente des prestations **et l'augmentation des charges** ayant pour conséquence une révision des prix négatives
 - Des révisions de prix au mieux gelées ou négatives, pouvant atteindre -11%

❖ La nécessité de prendre des mesures urgentes

- **Circulaire sensibilisant les acheteurs publics** et rappelant les règles applicables dans le cadre du code de la commande publique
- Création d'un **comité de crise**
- **Reconnaissance de la valeur de l'alimentation** et augmentation du **budget** alloué en conséquence

❖ Un travail de fond nécessaire sur le régime juridique des marchés publics

- Dans le cadre des nouvelles obligations imposées par la **loi Egalim 2**
- Afin de permettre une **adéquation** entre l'évolution des **indices** de révision et le **cours du marché**

TRIBUNE

Opinion | La restauration collective en danger



Avec l'envolée des matières premières et les nouvelles exigences de qualité et d'environnement demandées au secteur, les professionnels de la restauration collective appellent à une revalorisation de la commande publique.



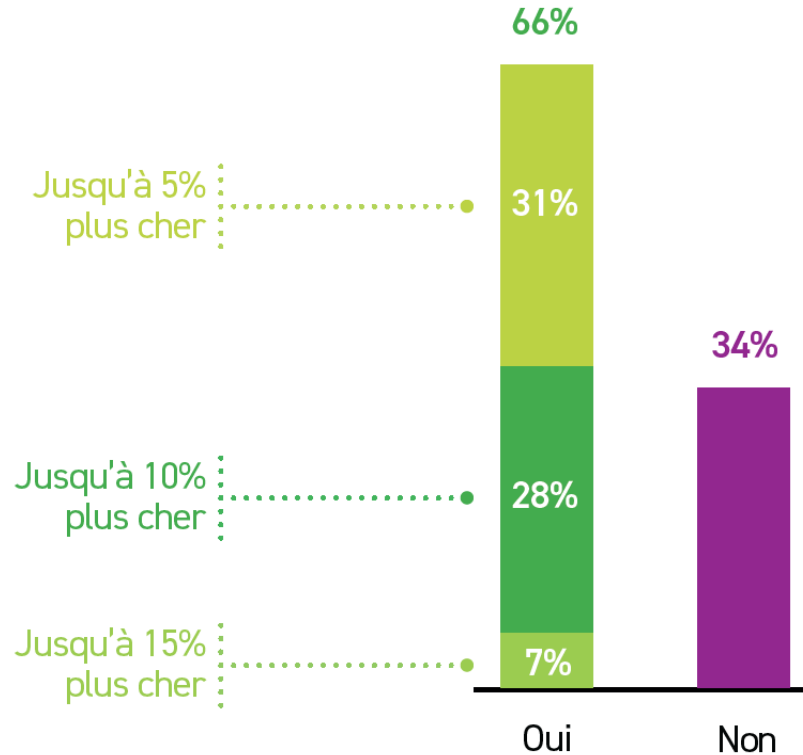
« Le risque de ruptures de livraisons en restauration collective est réel, nous en observons aujourd'hui les premiers signes. » (SYSPEO/SIPA)

Signataires : CGI, FNSEA, GECO Food Service, La Coopération agricole, Réseau Resatu'Co, SNERS, SNRC



66% sont prêts à payer plus cher pour manger plus de produits de qualité

Cette affirmation augmente largement chez les plus jeunes 18-24 ans (**73%**) qui sont **de plus en plus attentifs aux leviers de prévention, à la qualité des aliments et au lien qui unit santé et alimentation.**



« Produits de qualité » : produits labellisés, BIO, locaux

La prévention santé pour se prémunir des maladies liées à l'alimentation

« **Des modifications majeures dans le rapport des Français à la santé** : les inquiétudes vis-à-vis des maladies telles que les cancers, les maladies cardiovasculaires et l'obésité sont en hausse »

- **Accélération chez les jeunes** de cette prise de conscience



En perspective...

Merci pour votre attention