



COMMISSION ETUDES ET OUTILS MARKETING

Jeudi 1er juin 2023 – **EXTRAIT** sur choix Etude 2023



Fabienne ROCHEFORT
Frédérique LEHOUX

Quel thème d'étude en 2023 ?



Autour de la thématique Télétravail :

1. Comment le développement du télétravail impacte la restauration commerciale et collective ?
2. Dans ce contexte de homing/télétravail, quels sont les nouveaux moteurs de consommation en hors domicile pour le consommateur ?

Autour de la thématique RSE au sens très large :

3. Impact de la RSE : comment les restaurants s'emparent des sujets RSE ? Place des marques, attributs de valeurs par rapport à la RSE.
4. Impact des Crises économique et climatique : adaptation des cartes, des produits, du sourcing, des emballages aux enjeux.
5. Impact des enjeux climatiques sur la consommation

Autour des comportements des restaurateurs

6. Compréhension des drivers d'achats (produit ou matériel) en Restauration commerciale indépendante et R. Sociale indépendante. Comment choisissent -t-ils, le poids du prix, de la praticité logistique, de l'impact carbone... quel impact de la promo dans le choix ? dans l'inspiration (une idée reçue ?) quelles mécaniques de promo fonctionnent le mieux ?)

Pour avoir une vision globale et reconstituer le marché par grands blocs de consommations alimentaires

7. Pour avoir une vision globale et reconstituer le marché par grands blocs de consommations alimentaires : où est le « mangeur » français ? Où mangent les français ? en retail, en RHD (laquelle ?), au sein des associations caritatives ?

Listes des propositions reçues

Évaluer le taux d'équipements des machines de préparation des aliments en France. Au global marché et par circuit: restaurants, chaînes de restaurants, quick service, hôtels, collectivités telles que scolaire, ehpad, hotel...

Comprendre les critères d'achat des machines de préparation des aliments des utilisateurs. Ranking des critères. Sont-ils différents entre les utilisateurs ? Restaurant indépendants, collectivités...etc

Thème Retenu

Autour des comportements des restaurateurs = **THEMATIQUE RETENUE**

OBJECTIF : une meilleure compréhension des drivers d'achats (produit alim non alim ou matériel) en Restauration (Commerciale – Collective – Boul Pat) = à voir avec les cabinets la largeur de ce qui peut être fait.

Disposer de ranking des critères de choix des « restaurateurs » (sens large)

= **les membres de la Commission sont invités à affiner la liste des critères de choix à « screener »**

- Comment choisissent -t-ils ? le poids du prix, de la praticité logistique, de l'impact carbone, du local, de l'origine, de la marque, de la facilité de mise en œuvre, économie électricité/énergie, économie d'eau, économie de main d'œuvre, etc...
- Quel impact de la promo dans le choix ? quelles mécaniques de promo fonctionnent le mieux ?)
- Quel impact de la communication reçue pour nourrir l'inspiration du Chef ?

CALENDRIER IDEAL :

1. **Avancer sur le brief** de notre Etude **avant l'été (14/07)**
2. **Identifier les cabinets** d'étude à solliciter
3. **Leur envoyer notre brief** avant fin juillet
4. **Demander un retour** de leur part à la rentrée (ou avant)
5. **Les auditionner** (réunion **en présentiel** au GECO avec un minimum de participants pour un échange collectif vivant) + **Finaliser le/les Questionnaire(s) + Terrain + Restitution**
 - **OPTION 1** = CALENDRIER assez **AMBITIEUX** et à affiner avec le cabinet retenu
 - On se fixe une **date ad hoc d'audition en septembre** = on choisit le cabinet retenu, dans le délai d'1 semaine
 - Lors de notre réunion 2023 T3 du **05/10** : on avance avec le cabinet sur le **Questionnaire** qu'ils auront proposé
 - **Terrain en Nov**
 - **Traitement Déc/Janvier**
 - (si uniquement un Quanti) **Restitution/Résultats début 2024**

 - (si Quali + Quanti) = **Restitution Quali début 2024**
 - Finalisation **Questionnaire Quanti Fév 2024**
 - **Terrain en Mars 2024**
 - **Traitement en Avril 2024**
 - **Restitution/Résultats en Mai 2024**

CALENDRIER envisageable (suite)

- OPTION 2 =
 - On les **auditionne** lors de notre réunion **2023T3 du 05/10** = on choisit dans le délai d'1 semaine
 - On avance sur le Questionnaire qu'ils auront proposé par **échanges mails + VISIO** (Cf. Vac Toussaint)
 - **Terrain** en Nov/Déc
 - **Traitement** Déc/Janvier
 - (si uniquement un Quanti) **Restitution/Résultats** Fév/Mars 2024

 - (si Quali + Quanti) = **Restitution Quali** Fév/Mars 2024
 - Finalisation **Questionnaire Quanti** Avril 2024
 - **Terrain** en Mai/Juin (cf fériés-ponts) 2024
 - **Traitement** en Juin/Juill 2024
 - **Restitution/Résultats** en Sept 2024

NEXT STEPS :

Les membres de la Commission sont invités à :

1. **affiner la liste des critères de choix** à « screener » + **proposer un brief**
2. Proposer des **cabinets à auditionner** = cf envisagés à date :
 - CIRCANA (ex IRI GIRA FOOD SERVICE);
 - Food Service Vision
 - CHD EXPERT DATASENTIAL
 - [NOVA](#) (cité en réunion – ils semblent plus positionnés sur les approches conso)
3. **Choix de calendrier** OPTION 1 ou 2
4. **Si OPTION 1** : Fixer asap la date en septembre pour audition des cabinets