



# 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