

HORIZON 2030 : DES RESTAURANTS EN TRANSITION

L'étude explore **les grandes tendances à venir** et leurs **impacts sur le secteur de la restauration**. Elle se divise en plusieurs axes majeurs, chacun traitant des **évolutions sociétales, économiques et technologiques** à anticiper.

Elle présente les **évolutions et leurs impacts, ainsi que les solutions** déjà en place ou à développer.

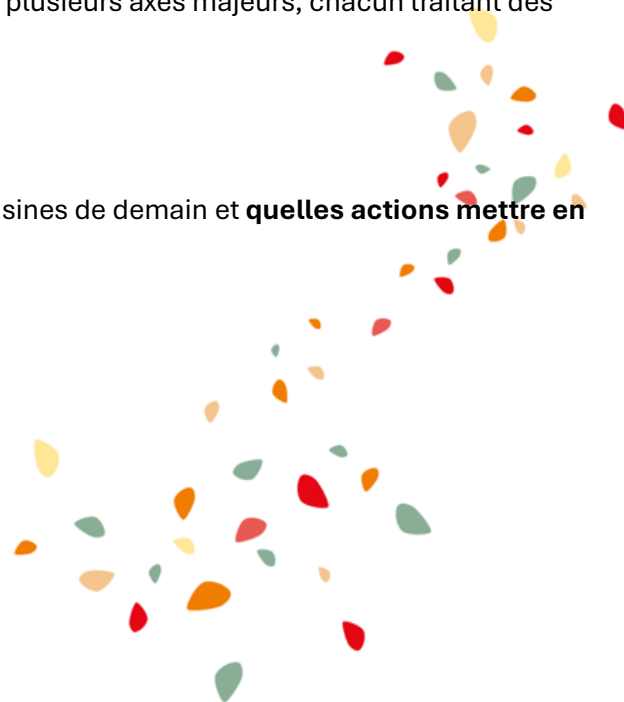
L'étude montre comment les évolutions démographiques, technologiques, de consommation etc. impactent les cuisines de demain et **quelles actions mettre en place du côté du foodservice** pour y répondre.

Elle se compose de deux grandes parties :

- 👉 Le consommateur de demain et ses attentes
- 👉 Les enjeux et évolutions à prévoir pour les restaurateurs

👉 THEMATIQUES ABORDEES

- 👉 Macros tendances affectant l'évolution de la société (démographie, technologie, environnement...),
- 👉 Tendances en matière de modes de vie et de consommation
- 👉 Evolutions sectorielles.



LISTE DES DOCUMENTS DISPONIBLES

Document 1

Présentation de la première partie : tendances sociétales

Nom : 22-1118-Livrable1_2030_Des-restaurants-en-transition_Sociovision

Document 2

Synthèse graphique de la 1^{ère} partie, réalisée par le Geco

Nom : 23-0320-GEKO_Etude-HORIZON-2030-des-restaurants-en-transition

Document 3

Rapport Final : Résumé de la 1^{ère} partie et partie 2 : enjeux

Nom : 23-0324-Rapport-final_2030_Des-restaurants-en-transition

Document 4

Synthèse de l'étude complète, réalisée par Sociovision

Nom : 23-0329-Synthese-Etude-Sociovision_Les-restaurants-de-demain

SOMMAIRE DETAILLE

Les tendances qui vont marquer 2030

1. TRANSITION DIGITALE

Numérisation / Interfaces digitales / Automatisation / Univers virtuels

2. TRANSITION ECOLOGIQUE

Sobriété / Planification / Circuits courts / Recyclage / Santé

3. TRANSITION PROFESSIONNELLE

Nouvelles habitudes / Nouvelles aspirations / Nouvelles générations /
Nouvelles attentes vis-à-vis des entreprises

4. CLIENTS DE DEMAIN ET LEURS ATTENTES

4.1 Comment vivrons-nous ?

- Facteurs démographiques : taille des foyers, paysage familial, âge population.
- Economiques : Décrochage de la classe moyenne,
- Digitaux : Omniprésence des vitrines digitales, automatisation de la société, univers virtuels, essor des nomades numériques
- Culturels : consommateurs en quête de responsabilité, attirance croissante pour la nature, nouvelle culture professionnelle et besoin d'évasion.
- Sanitaires : essor des maladies de civilisation, prévention santé au plus haut et exigence de transparence.

4.2 Comment mangerons-nous ?

- Simplification des habitudes : tradition des repas / cuisiner / tendances à l'horizon 2030 / simplification des habitudes
- Mise en scène des repas : alimentation de plus en plus dépendante des « influenceurs », l'alimentation au cœur des discussions, rôle des médias.

4.3 Que mangerons-nous ?

- Plaisir et gourmandise : manger, une passion française, appétence pour le sucré, cuisine réconfort
- Hybridation des gastronomies : population friande d'exotisme / l'exploration culinaire / concepts créatifs mixant des cultures différentes
- Attachement aux traditions : une société qui regarde vers le passé / les traditions et spécialités régionales
- Alimentation plus saine et responsable : lien santé/nutrition va augmenter / demande en aliments sains va croître / la génération PNNS à l'avant-garde de la tendance santé / alimentation durable / consommation sensible à la conjoncture / aliments bios face au défi du scepticisme
- Montée des repas sans viande : réduction de la consommation de viande / offre végétarienne qui s'étoffe / alternatives à la viande qui attirent les investisseurs / bien-être animal
- Vers une polarisation sociale du contenu de nos assiettes : obésité, une maladie qui progresse / différences selon le milieu social / classes moyennes supérieures et aisées en demande d'alimentation saine et responsable

5. FOCUS SUR LES ENJEUX ET IMPACTS SUR LES RESTAURANTS

Après avoir identifié les principales tendances de consommation à l'horizon 2030, ce second volet vise à déterminer les impacts de ces tendances dans l'univers des cuisines de la restauration hors foyer (restauration à table, restauration rapide, restauration collective). A partir des tendances de consommations qui auront le plus d'impact, l'étude recueille les témoignages de professionnels et d'experts du secteur ; ainsi que l'évolution des offres à destination des restaurateurs et des cuisines.

Les cuisines hors foyer du futur : comment vont-elles évoluer demain ?

Dans 10 ans, les cuisines seront

5.1 Des centres de gestion intégrés

- Les chefs de demain seront de plus en plus gestionnaires, polyvalents et entrepreneurs
- Digitalisation et connexion des différentes étapes de fonctionnement d'un restaurant
- 5 défis majeurs des établissements
- Budget optimisé : solutions actuelles, menu engineering, technologies, etc.
- Transparence et suivi de qualité : évolutions réglementaires, nouveaux risques sanitaires, nouvelles solutions
- Ergonomie bien pensée : nouvelles solutions pour faciliter les tâches en cuisine et gagner du temps
- Amélioration du facteur humain : manque de personnel, management en cuisine, système réduisant la pénibilité au travail,
- Cuisines connectées au client : digitalisation pour plus d'autonomie du client : QR code, applications de réservation, etc.

Pourquoi cette tendance va-t-elle s'amplifier ?

5.2 Des lieux pionniers de la transition écologique

- Cuisiner écologique : axe de formation incontournable des nouvelles générations

- Trouver des solutions permettant de réduire le décalage entre les nouvelles contraintes et la réalité du terrain
- 4 leviers pour rendre les cuisines écologiques : impact 0 / re.use / antigaspi / sourcing local

Pourquoi cette tendance va-t-elle s'amplifier ?

5.3 Des fourneaux hors les murs

- Des frontières de plus en plus floues entre restauration à domicile et hors domicile
- Réorganisation hors les murs
- Nouvelles formes de cantines en entreprise
- Street-food et click&collect
- Modèles où le consommateur final doit cuisiner e=ou réchauffer comme un professionnel

Pourquoi cette tendance va-t-elle s'amplifier ?

5.4 Des laboratoires d'une nouvelle identité culinaire

- Le plaisir au centre de la cuisine de demain
- Modes de cuisson et contenants devront s'adapter
- 4 tendances clés dans l'assiette de demain : menus végétariens / plats hybrides et cuisines du monde / plaisirs sucrés et boissons gourmandes / cuisine santé

Pourquoi cette tendance va-t-elle s'amplifier ?

5.5 Des lieux dédiés aux nouvelles expériences

- Sortie au restaurant : réponse à un besoin d'évasion, de convivialité et de fun

Pourquoi cette tendance va-t-elle s'amplifier ?

CCL : enjeux prioritaires des entreprises du foodservice pour répondre au défi des cuisines de demain