



## LA VENTE A EMPORTER

### CONTINUE SA PROGRESSION SUR DE NOUVEAUX MODELES !

Selon le cabinet CHD Expert, partenaire du salon VAE expo, la décennie qui se termine consacre l'émergence de la restauration rapide et de la vente à emporter, représentant plus de 24 000 points de vente de restauration rapide en France et 26 000 boulangeries qui ont une offre à emporter. 5 500 établissements sont aujourd'hui sous enseignes.

Ce segment répond aux impératifs d'une **population active, jeune**, qui n'a ni le temps, ni l'envie de rentrer déjeuner à domicile, ou de subir les aléas budgétaires et temporels de la restauration à table. Une émergence qui s'est exacerbée avec la **crise économique**. Les volontés du consommateur se sont accrues et se retrouvent même en restauration à table avec une baisse du panier moyen d'achat et de la fréquentation. Néanmoins, au 1<sup>er</sup> trimestre 2010, près d'un établissement VAE sur 2 reconnaît avoir un CA en progression par rapport au 1<sup>er</sup> trimestre 2009.

La VAE séduit de plus en plus d'autodidactes qui n'hésitent pas à s'inspirer des enseignes existantes pour développer leur propre concept : **bar à pâtes, salad'bar, bar à soupes...** voire **bar à gaufres et bar à crêpes**. Ces nouveaux exploitants sont aussi séduits par le rythme de travail qui se concentre sur les jours ouvrés et sur la pause déjeuner. La concentration urbaine des points de vente commence à se densifier et à atteindre les grandes villes de province.

Dans le même temps, les points de vente périphériques ne veulent pas rater une opportunité et proposent à leur tour des offres à emporter : GMS et l'épicerie de proximité en tête, tout comme les stations-service urbaines ou d'autoroutes. La restauration à table à la recherche de nouvelles solutions, complétées également par des offres plat du jour et formules « vite servies » visant à concurrencer la sandwicherie d'en face suivent la même logique. Cet engouement a des incidences comportementales s'inspirant du modèle anglo-saxon : **une segmentation de la restauration rapide avec des gammes, une influence conséquente des enseignes et l'apparition de nouveaux concepts** (du décor à l'« assiette »).

Le marché français conserve toutefois des spécificités : l'intérêt d'avoir un espace assis en complément dans les points de vente, pouvoir alterner les concepts avec des plats chauds, moins d'enthousiasme pour les concepts, contrairement aux consommateurs Outre-Atlantique, donc plus de difficultés à fidéliser une clientèle.

Le marché accueille aujourd'hui de nouveaux acteurs distributeurs en restauration rapide, des rayons ou des gammes de restauration rapide chez les industriels (impulse), et toujours plus de produits originaux ou standardisés.

Depuis le début de l'année, on ressent toutefois un essoufflement. Les établissements les moins structurés se ferment, mais le développement des enseignes perdure, et c'est la situation géographique du point de vente (centre ville, zone de bureaux, etc.) qui se trouve être une des clefs de la réussite. Et si on vous disait que ce phénomène risque de s'accroître dans les prochains mois avec deux orientations :

- **Plus d'achats de proximité pour acheter une solution finie à emporter ou de quoi se créer sa solution.**
- **Plus de concentration des points de vente à emporter, si l'on conçoit que nous ne sommes qu'au balbutiement de la création de nouvelles thématiques de restauration rapide.**

### Points de repères :

- La VAE : un marché incontournable en CHD. La VAE redistribue les cartes du marché de la restauration hors domicile. Avec un nombre croissant d'univers concernés comme la restauration rapide traditionnelle, les sandwicheries, l'arrivée de la grande distribution au sein de convenience stores et points de vente « prêt à consommer », mais aussi les métiers de bouche et la boulangerie, la VAE avoisine 30 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit plus de 30% de la CHD.
- *Malgré la crise, les indices VAE démontrent un optimisme certain des restaurateurs : l'indice de confiance est de 6,7 pour le second trimestre 2010, contre seulement 5,6 en restauration assise.*
- Le début d'année reste positif avec un indice de recettes de +37% indiquant la différence entre les points de vente ayant identifié une hausse de leur chiffre d'affaires et ceux constatant une baisse. Du reste 56% des établissements situés en Ile-de-France et dans le Sud Ouest ont connu un accroissement de leur activité.
- Le « manger mieux » premier critère de succès : il est perçu par les restaurateurs du secteur comme le moyen de différenciation devant le critère prix se situant, quant à lui, en seconde position.
- La pression concurrentielle se renforce et offre un indice de 5,3 sur une échelle de 1 à 10. Pour y répondre plus que la baisse des prix, ce sont l'évolution des propositions et la communication sur la naturalité et les produits sains qui priment.

Sources : panel VAE CHD Expert/S&F 1<sup>er</sup> trimestre 2010.



**LE SALON VAE EXPO DEDIE A LA RESTAURATION  
RAPIDE & DE PROXIMITE SE VEUT LE REFLET DES TENDANCES DU MARCHÉ ET  
PROPOSERA LES 14 & 15 OCTOBRE PROCHAINS  
UNE 4<sup>EME</sup> EDITION RICHE EN CONTENU**

**Un Forum dédié aux enseignes de la restauration rapide !**

Lieu unique, le Forum de la VAE se tiendra le 14 octobre, premier jour du salon VAE expo, au cœur de la manifestation. Ce premier Forum de la VAE a pour vocation de rassembler l'ensemble des chaînes de restauration et acteurs de la VAE autour d'un programme de conférences et d'ateliers riche en thèmes et intervenants.

**Thèmes des conférences :**

- Le packaging emballe les ventes
- Globefooding & Snacking chic
- Bien trouver son point de vente
- La VAE en France, spécificités et paradoxes !
- Les produits nomades en VAE, comment se positionnent les fournisseurs?
- La logique de différenciation en restauration rapide et nomade, comment mettre son enseigne en mouvement ?
- La restauration rapide made in USA
- Du concept au point de vente, le rôle de l'architecture commerciale
- Restauration rapide et franchise : les clés du succès

**Un chef dynamique aux commandes du Foodshow !**

Après Marc Veyrat en 2008, Michel DA Costa en 2009, c'est **Gontran Cherrier** qui prend les commandes du Foodshow pour l'édition VAE expo 2010. Le jeune chef télégénique qui capitalise également sur son savoir-faire boulanger s'attaque à une interprétation libre de la Vente à Emporter et présentera en exclusivité ses créations. Ses dernières créations comme le **burger végétal** ou encore ses écrits comme les **Tartines de Gontran** placent le jeune chef au cœur des tendances de la vente à emporter.



## Les étoiles s'emportent !

Les talents sont à l'honneur ! VAE expo accueillera **6 chefs de Génération Cuisine et Culture** qui viendront réaliser devant les visiteurs du salon VAE expo une cuisine de chefs interprétée pour la vente à emporter. Cette association qui regroupe 43 chefs, 2 boulangers pâtisseries et capitalise 27 étoiles au guide Michelin joue la carte de la modernité sur des modules culinaires d'une heure. Une diversité qui enrichira les programmes du salon et qui donne la parole aux chefs régionaux.



## Un soutien actif du SNARR

Le salon VAE Expo a reçu le partenariat officiel du SNARR, Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide.



Une collaboration qui prendra plusieurs aspects à savoir la participation du Syndicat pendant le Forum de la VAE mais également au sein du Salon VAE Expo. Ce soutien, déclare Alexandra Frantz directrice du salon, est « une reconnaissance de l'intérêt que VAE expo suscite auprès des différents acteurs du marché et lui permet de se positionner comme un véritable lieu de rencontres professionnelles ».

## VAE expo au cœur des tendances contemporaines

Le salon VAE expo se veut aussi une fenêtre sur les tendances contemporaines. À cet effet le Forum Déco a été confié cette année au Groupe Carlin International. Bureau de Style et agence de communication, le Groupe Carlin International fonde son savoir-faire autour de l'anticipation créative. La vente à emporter qui embrasse de plus en plus de tendances sociétales, architecturales, retranscrit ces tendances au sein d'un univers de restauration en perpétuel mouvement et s'inspire de bien des domaines. C'est la logique du Forum Déco que de chercher à mettre un coup de projecteur sur ces tendances.

