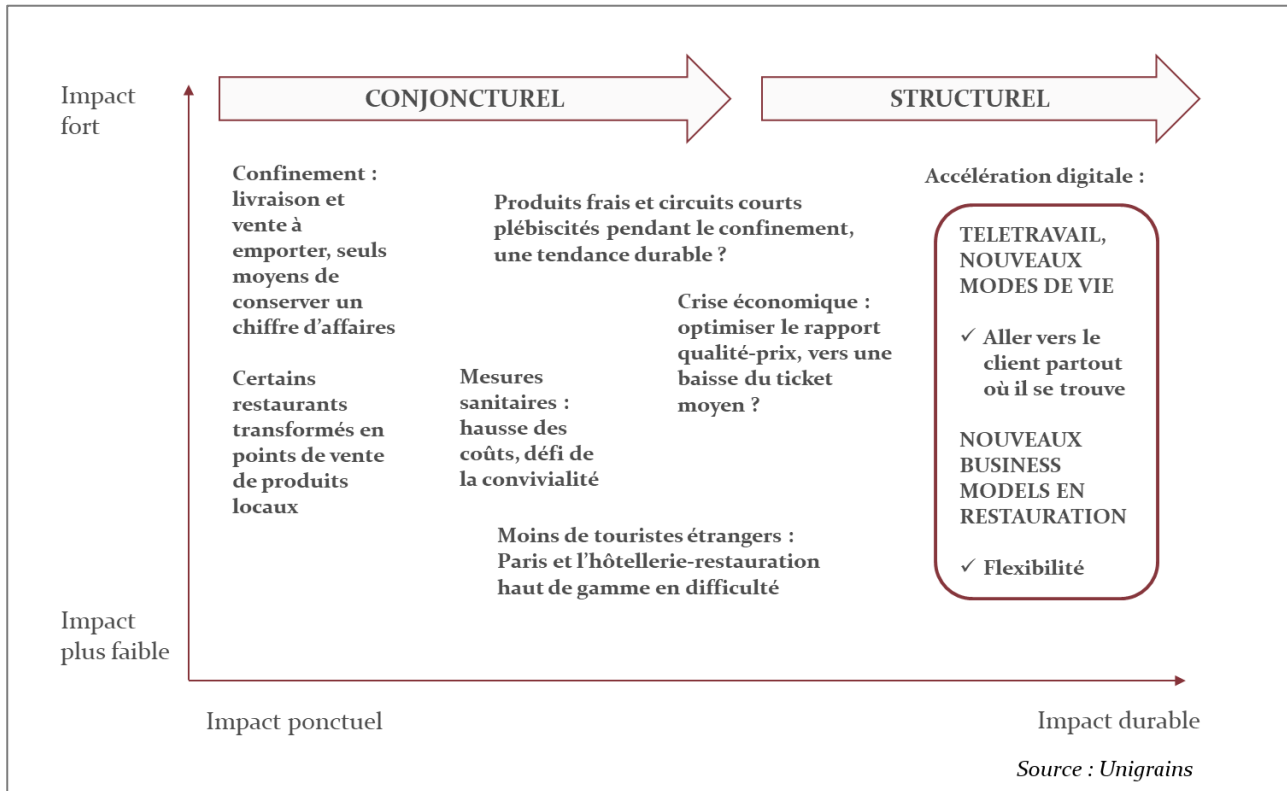




Les Instantanés d'Unigrains

La crise Covid, accélérateur de changements en restauration



La restauration est l'un des secteurs les plus affectés par la crise Covid. Alors que les restrictions se multiplient pour limiter l'ampleur de la deuxième vague épidémique, sur janvier-août 2020, la perte de chiffre d'affaires cumulée du secteur atteint déjà les 40 % au Royaume-Uni, en Espagne et en Italie, 37 % en France et 32 % en Allemagne.

Mais cette crise est aussi un accélérateur de changement : elle transforme le secteur. Pour mieux comprendre les évolutions en cours, le graphique ci-dessus propose une cartographie des mutations liées à la crise selon leur impact, plus ou moins fort, et selon leur caractère ponctuel ou plus durable.

Le confinement du printemps 2020, choc massif mais de durée limitée, a eu pour conséquences :

- Le développement de la livraison et de la vente à emporter, seuls moyens de conserver un chiffre d'affaires.
- La transformation de certains restaurants en points de vente de produits locaux ; certains pourraient conserver un coin épicerie à l'avenir.

En juin, la réouverture a été accompagnée de mesures sanitaires qui ont conduit à une hausse des coûts et, pour certains, à un chiffre d'affaires mécaniquement amputé par la réduction du nombre de places assises. Les restaurateurs se sont également trouvés face au défi de préserver la convivialité.



Les touristes étrangers, absents au printemps en raison de la fermeture des frontières, sont restés peu nombreux pendant l'été. Paris et l'hôtellerie-restauration haut de gamme ont été les plus affectés par cette perte de clientèle. Alors que le confinement concernait l'ensemble du territoire, les disparités géographiques ont été très fortes durant l'été : le Sud-Ouest et un grand quart nord-est ont connu une bonne reprise, tandis que la Corse et PACA (dépendantes des voyageurs étrangers) ont souffert, ainsi que la Normandie. C'est Paris qui a été le plus en difficulté, cumulant le départ des parisiens en congés d'été, la poursuite du télétravail et le manque de visiteurs étrangers.

Au niveau national, sur le plan financier, les plus en difficulté sont les indépendants installés récemment qui n'ont pas eu le temps d'amortir leurs investissements, ainsi que certaines chaînes dont l'endettement était déjà fort avant crise (en restauration assise à table en particulier). A l'inverse, ceux qui avaient pris le virage du digital ont été favorisés et certains grands acteurs continuent à investir. De façon générale, les grands établissements (plus de 40 000 euros de chiffre d'affaires mensuel) traversent mieux la crise que les petits.

La crise économique qui s'est ajoutée à la crise sanitaire aura un impact sur le secteur pour plusieurs années. On peut s'attendre à ce qu'une partie des acteurs de la restauration cherche à optimiser le rapport qualité-prix, développe des formules et promotions pour retrouver une fréquentation suffisante. Le ticket moyen pourrait diminuer.

De façon structurelle, l'accélération digitale reste l'un des points les plus marquants de cette crise. Ce sont les technologies numériques qui ont permis le déploiement aussi rapide du télétravail, de la livraison et du click & collect. En quelques mois, des années de développement ont été gagnées dans ce domaine. La montée du numérique signifie de nouveaux modes de vie, de nouveaux lieux de vie et de consommation, et de nouveaux business models en restauration. De plus en plus, les restaurateurs iront vers leurs clients partout où ils se trouvent :

- **A domicile** : Si la progression du télétravail conduira mécaniquement à une hausse du fait maison, ne serait-elle pas également une opportunité pour les restaurateurs ? Certains le pensent, et développent des offres pour le déjeuner de midi des télétravailleurs, à l'image de Sodexo avec « Prêt à partager », lancé pendant le confinement : des plats à réchauffer 100 % made in France, avec 60 % de circuits courts, livrés par Uber Eats et préparés dans des cuisines du groupe façon cloud kitchens. Peut-on encore parler de « restauration hors domicile » ? Le terme « restauration » ou « *foodservice* » devient préférable.
- **En zone résidentielle**, ce qui pourrait rebattre les cartes en termes d'attractivité des emplacements. Si un regain d'attractivité de locaux dans les villes dortoirs reste un sujet de débat à ce stade, une baisse d'activité structurelle dans les quartiers de bureaux semble probable.
- **Dans son bureau** : La restauration d'entreprise envisage la livraison dans les étages. Elixor s'est positionné sur ce marché en investissant dans la start up Foodles. Leur modèle : des frigos connectés installés dans les bureaux, où les salariés viennent retirer quand ils le souhaitent des plats frais, et la possibilité de commander en ligne des plats chauds livrés le jour même depuis une cuisine centrale.

Cet instantané est extrait d'une étude de Lucile Lefebvre présentée aux Rencontres d'Unigrains du 8 octobre 2020. L'étude complète est disponible en accès limité sur notre site Internet.