

Fiche pratique n° 42

La restauration dans l'Orne : chiffres
et caractéristiques

2008

CCI
CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE D'ALENÇON

Sommaire

Les chiffres clés de la consommation hors foyer en France en 2007 ..	3
Les nouveaux codes N.A.F. concernant l'activité restauration.....	4
Les enseignes nationales de restauration et d'hôtellerie présentes dans l'Orne.....	5
Les enseignes nationales de restauration intégrées ou franchisées	5
Les enseignes nationales hôtelières intégrées ou franchisées (avec ou sans restaurants)	5
Les établissements exerçant une activité de restauration et membres d'une enseigne nationale de chaîne volontaire ou d'un autre réseau commercial ..	5
Les particularités observées dans les établissements ornais.....	5
Observations générales.....	5
Quid des restaurants d'hôtels classés « Tourisme » ?	5
Quid des restaurants engagés dans une démarche qualité ?	6
Quid du titre « Maître Restaurateur » ?	6
Le référencement des restaurants ornais dans les cinq principaux guides gastronomiques et touristiques.....	7
Les performances de la restauration ornaise et nationale vues sous l'angle de leur chiffre d'affaires.....	8
Au niveau ornais (Observatoire du Commerce et des Services – Suivi du chiffre d'affaires par secteur d'activité pour l'Orne)	8
Au niveau national (Observatoire du Commerce et des Services – Suivi du chiffre d'affaires par secteur d'activité pour la France)	8
Ratios et points de repère de gestion (Fédération Nationale des Centres de Gestion Agréés	9
Regard sur les autres opérateurs de la restauration dans l'Orne	9
Sources d'information (non exhaustives) utiles pour un projet de création, reprise et développement d'un restaurant ou hôtel restaurant	9
Contact	10

Les chiffres clés de la consommation hors foyer en France en 2007

Les chiffres clés de la consommation hors foyer en France en 2007

Chiffre d'affaires (en milliards)	78,310 €	Croissance 2007/2006 : +5,07 %
Nombre de repas (en milliards)	9,530	Croissance 2007/2006 : +3,16 %
Nombre d'établissements	271 794	Croissance 2007/2006 : +3,17 %
Ticket moyen TTC boisson comprise	8,22 €	Croissance 2007/2006 : +1,85 %

Source : GIRA SIC CONSEIL

Segmentation du marché de la restauration commerciale par tranche de dépense en 2007

Segment	TTC Boisson incluse	Critères de choix	% de repas	% de CA
Super Economique	- 10 €	Prix Rythme Produit	70 %	24 %
Economique	11 à 15 €	Produit Rythme Sécurité	12 %	3 %
Intermédiaire	16 à 20 €	Produit Prix Efficacité Contact	9 %	19 %
Supérieur	21 à 30 €	Produit Service Ambiance Prix	5 %	28 %
Haut de gamme	31 à 50 €	Produit Ambiance Service Prix	2 %	18 %
Luxe	+ 50 €	Produit Cadre Atmosphère	2 %	9 %

Source : GIRA SIC CONSEIL

La consommation des repas hors domicile en 2007 :

France : 1 repas sur 7

Espagne : 1 repas sur 6

Grande-Bretagne : 1 repas sur 3

Etats-Unis : 1 repas sur 2

Les nouveaux codes N.A.F. concernant l'activité restauration

Une nouvelle nomenclature est entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2008. Désormais, les hôtels, classés ou non, qu'ils exercent une activité de restauration ou non, sont regroupés dans le code 55.10Z.

La restauration traditionnelle bénéficie d'un code spécifique 56.10A. Les selfs services qui étaient dans le passé inclus dans les restaurants traditionnels bénéficient désormais d'une catégorie séparée. Ainsi, les cafétérias et autres libres-services sont répertoriés sous le code 56.10B. La restauration de type rapide apparaît à présent sous le code 56.10C (ex code 55.3B).

Il n'y a plus de distinction entre les débits de boissons et les cafés-tabacs qui désormais, sont classés sous le code 56.30Z.

Tableau de correspondance des codes NAF

Nouvelle codification en vigueur à partir du 1 ^{er} janvier 2008		Ancienne codification	
Naf rév. 2	Intitulé de poste	Naf rév. 1	Intitulé de poste
55.10Zp	Hôtels et hébergement similaire	55.1A	Hôtels touristiques avec restaurant
56.10A	Restauration traditionnelle	55.3A	Restaurants de type traditionnel ⁽¹⁾
56.10B	Cafétérias et autres libres-services	55.3A	Restaurants de type traditionnel (restauration en self-services)
56.10Cp	Restauration de type rapide	55.3B	Restauration de type rapide
56.30Zp	Débits de boissons	55.4A	Cafés tabac
56.30Zp	Débits de boissons	55.4B	Débits de boissons
56.29B	Autres services de restauration n.c.a.	55.5A	Cantines et restaurants d'entreprises
56.29A	Restauration collective sous contrat	55.5C	Restauration collective sous contrat
56.21Z	Service des traiteurs	55.5D	Traiteurs, organisation de réceptions

Source : INSEE

⁽¹⁾ : Cette catégorie comprend aussi les wagons restaurants. Par contre, la convention de classement en restauration des restaurants avec spectacle est supprimée et remplacée par la règle générale de classement à l'activité principale.

1 044, c'est le nombre de CHRD immatriculés aux Centres des Formalités des Entreprises des 2 CCI (Alençon et Flers/Argentan) au 1^{er} septembre 2008.

Presque ¾ de ces établissements exercent une activité de restauration principale ou secondaire.

La part des restaurants répertoriés dans le code 56.10A « restauration traditionnelle » (ex-code 553A) totalise près de 407 établissements.

La part des « hôtels avec restaurants » (ex-code 551A) atteint 155 établissements (au 1^{er} janvier 2008).

Si on y ajoute les 113 établissements de la restauration rapide et les cafés qui exercent une activité de restauration soit secondaire, soit principale, on parvient à un total variant entre 750 et 800 établissements sans compter les points de vente « circuits alternatifs » (chapitre 8 – regard sur les autres opérateurs de la restauration).

Parmi les 585 établissements répertoriés dans les codes 55.10Z et 56.10A, seuls 64 d'entre eux figurent dans un ou plusieurs guides gastronomiques nationaux (relevé CCIA effectué dans les 5 guides 2008 : Michelin, Routard, Bottin Gourmand, Gault et Millau et Champérad). 300 établissements ornaïses sont mentionnés dans le guide du Comité Départemental du Tourisme de l'Orne.

Deux établissements ornaïses sont distingués d'une étoile Michelin dans le Guide Rouge (le dernier en 2008) : Le Manoir du Lys à Bagnoles de l'Orne et l'Auberge de la Mine à La Ferrière aux Etangs.

Les enseignes nationales de restauration et d'hôtellerie présentes dans l'Orne

Les enseignes nationales de restauration intégrées ou franchisées

- Mac Donald : 5 points de vente (2 à Alençon, 1 à Argentan, 1 à Flers et 1 à L'Aigle)
- Mie Caline : 3 points de vente : 1 à Alençon, 1 à Argentan et 1 à Flers
- Taverne Maître Kanter : 1 unité à Alençon
- Courtepaille à Alençon – Cerisé (juin 2007)
- Buffalo Grill à Alençon (un projet de cette enseigne à Argentan – ouverture prévue en 2008).

Les enseignes nationales hôtelières intégrées ou franchisées (avec ou sans restaurants)

- Formule 1 à Alençon (sans restaurant)
- Ibis à Alençon (sans restaurant)
- Relais Mercure à Alençon (sans restaurant)
- Etap Hôtel à Flers (sans restaurant)
- B and B à Alençon (sans restaurant)
- Marmotte à Alençon (avec restaurant)
- Campanille à Alençon (avec restaurant)

7 hôtels classés Tourisme (sauf B and B) relèvent d'une enseigne de chaîne intégrée et sont exploités en filiale ou franchise.

Les établissements exerçant une activité de restauration et membres d'une enseigne nationale de chaîne volontaire ou d'un autre réseau commercial

- Logis 28 établissements
- Interhôtel 2 établissements
- Châteaux et demeures 4 établissements
- Symboles de France : 1 établissement
- Relais du Silence : 1 établissement

Les particularités observées dans les établissements ornais

Observations générales

- Activité en dents de scie (surtout occasionnée par le passage, très fluctuant)
- Des services très variables en fréquentation (midi – soir - week-end)
- Forte activité de banquets : dans les établissements indépendants (logis et autres) et vitale économiquement pour les entreprises
- Consommation de repas de soirées d'étapes voire de pension complète (clientèle d'ouvriers sur les chantiers notamment l'autoroute)
- Une offre le midi (abondante) positionnée autour d'un menu « économique » entre 9 et 12 € T.T.C. (entrée – plat – fromage – dessert – boissons) sur les axes routiers et dans les bourgades
- Beaucoup de kebabs sur Alençon (20 points de vente) et autres villes (Flers, L'Aigle,...)
- De plus en plus d'exploitants de cafés cherchent à se diversifier en créant une offre de restauration le midi (se heurtent à des contraintes réglementaires et des coûts d'investissement complément d'activité– difficile à rentabiliser)
- Peu d'établissements mentionnés dans les guides gastronomiques nationaux et chiffre en chute constante depuis quelques années (voir fiche pratique n°39 – on enregistre 64 établissements ornais)
- Une faible consommation de repas festifs. On privilégie l'équipement de la maison, de la personne et les dépenses de loisirs, culture.
- Une politique d'aide du Conseil Général de l'Orne motivante pour la modernisation, la mise aux normes et la « montée » en charme des établissements
- Des problèmes de recrutement, de turnover et de qualification
- Une absence de valorisation de l'offre « menus » et « carte » dans les supports (vieillots)
- Peu d'outils de communication (pas toujours de logo, pas de ligne graphique, pas de cohérence entre les supports) pour faire connaître l'établissement.

Quid des restaurants d'hôtels classés « Tourisme » ?

Si l'Orne comprend 91 hôtels classés Tourisme pour une capacité de 1 933 chambres, 79 d'entre eux exercent une activité de restauration laquelle dans la plupart des cas génère un chiffre d'affaires situé entre 70 et 80 %.

Par conséquent, sur les 91 hôtels classés Tourisme, 12 n'exercent pas d'activité de restauration et 39 établissements figurent dans un des cinq premiers guides nationaux 2008.

48 hôtels sur 91 classés Tourisme (soit 53 %) sont exploités de façon totalement indépendante et n'adhèrent à aucun réseau.

36 hôtels classés Tourisme sur 91 (40 %) adhèrent à une chaîne volontaire ou un réseau commercial.

Quid des restaurants engagés dans une démarche qualité ?

- 25 hôtels avec restaurant ont obtenu le label régional « Normandie Qualité Tourisme ». 21 d'entre eux ont obtenu la marque nationale « Qualité Tourisme ».

- 6 ont obtenu pour l'activité restauration, le label national « Restaurateur de France »
- 9 restaurants ont obtenu le label régional « Normandie Qualité Tourisme ». 5 d'entre eux ont postulé et obtenu la marque nationale « Qualité Tourisme ». Un seul a le label national « Restaurateur de France ».
- Au total, ce sont 34 établissements de l'hôtellerie-restauration qui affichent le label régional « Normandie Qualité Tourisme », 26 d'entre eux la marque nationale « Qualité Tourisme » et 7 le label national spécifique à l'activité restaurant « Restaurateur de France ».

Quid du titre « Maître Restaurateur » ?

Cette mesure avant tout fiscale vise un double objectif :

- Soutenir les entreprises dans leurs efforts de modernisation et de mise aux normes
- Reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle en valorisant les compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. A ce jour, aucun établissement de restauration n'a sollicité ce titre. Le coût de l'audit est de l'ordre de 500 € H.T.

Un dossier de demande est en cours à la date du 1^{er} septembre 2008.

Remarques : le titre de « Maître Restaurateur » a fait l'objet d'une fiche pratique détaillant la réglementation et la marche à suivre pour obtenir ce titre (cf fiche pratique n°41).

Le référencement des restaurants ornaïsi dans les cinq principaux guides gastronomiques et touristiques 2008

Sur les 64 établissements figurant dans un ou plusieurs guides gastronomiques nationaux (Michelin, Bottin Gourmand, Le Routard, Gault et Millau et le Champérad) :

- Pour le pays d'Alençon, il y a 19 établissements (soit 18,75 %) :
 - dont 7 sont mentionnés dans 1 des guides
 - dont 2 est mentionné dans 2 des guides
 - dont 2 est mentionné dans 3 des guides
- Pour le pays d'Argentan et d'Auge Ornaïsi, il y a 12 établissements (soit 12,5 %) :
 - dont 3 sont mentionnés dans 1 des guides
 - dont 2 est mentionné dans 2 des guides
 - dont 1 est mentionné dans 3 des guides
 - dont 1 est mentionné dans 5 des guides
- Pour le pays du Bocage, il y a 41 établissements (soit 40,63 %) :
 - dont 14 sont mentionnés dans 1 des guides
 - dont 4 est mentionné dans 2 des guides
 - dont 3 est mentionné dans 3 des guides
 - dont 4 est mentionné dans 4 des guides
 - dont 1 est mentionné dans 5 des guides

- Pour le pays d'Ouche, il y a 19 établissements (soit 14,06 %) :
 - dont 4 sont mentionnés dans 1 des guides
 - dont 2 est mentionné dans 2 des guides
 - dont 2 est mentionné dans 4 des guides
 - dont 1 est mentionné dans 5 des guides
- Pour le pays du Perche, il y a 19 établissements (soit 14,06 %) :
 - dont 5 sont mentionnés dans 1 des guides
 - dont 2 est mentionné dans 2 des guides
 - dont 2 est mentionné dans 5 des guides

Pour plus d'informations, voir la fiche pratique n°39 consacrée au référencement des restaurants ornaïses dans les 5 principaux guides gastronomiques et touristiques nationaux 2008.

Les performances de la restauration ornaïse et nationale vues sous l'angle de leur chiffre d'affaires en 2007

Au niveau ornaïse (Observatoire du Commerce et des Services – Suivi du chiffre d'affaires par secteur d'activité pour l'Orne)

Evolution du chiffre d'affaires des C.H.R. dans l'Orne de 2007 par rapport à 2006

Activités	Nombre d'entreprises	Cumul mobile sur 12 mois		Nombre d'établissements	
		CA moyens en K€	CA moyens en K€	↘	↖
Bar – Hôtellerie – Restauration	44	218 K€	+4,3 %	24	20
Restaurants	17	180 K€	-0,3 %	8	9
Hôtels avec Restaurants	15	333 K€	+9,1 %	12	3
Cafés	5	80 K€	-7,6 %	1	4

Source : Centre de Gestion Agréé Ornaïse – Décembre 2007

Au niveau national (Observatoire du Commerce et des Services – Suivi du chiffre d'affaires par secteur d'activité pour la France)

Evolution du chiffre d'affaires des C.H.R. au niveau national de 2007 par rapport à 2006

Activités	Nombre d'entreprises	Cumul mobile sur 12 mois	
		CA moyens en K€	Evolution par rapport à 2006
Bar – Hôtellerie – Restauration	868	238 K€	+2,2 %
Restaurants	569	244 K€	2,0 %
Hôtels avec Restaurants	152	310 K€	+3,7 %
Cafés	147	138 K€	-0,2 %

Source : FNCGA - ANPRECEGA- Décembre 2007

Ratios et points de repère de gestion (Fédération Nationale des Centres de Gestion Agréées)

Nature ou type d'établissement	Nombre d'entreprises	Effectif moyen - exploitant inclus	CA moyen global	CA moyen par personne	Marge brute	Charges de personnel + cotisations exploitant	Résultat d'exploitation	Résultat courant en %	Résultat courant en valeur ajoutée
Hôtel restaurant	2 198	3.5	234 580 €	67 765 €	73.30 %	30.10 %	13.20 %	11.80 %	27 635 €
Restaurant	4 357	3.2	206 760 €	65 484 €	67.8 %	30.40 %	14.20 %	13.10 %	27 157 €
Cafés restaurants	3 713	2.6	164 629 €	64 435	66.10 %	26.3 %	15.9 %	14.60 %	23 958 €
Crêperie	637	2.6	149 109 €	57 196	75 %	79.2 %	20.6 %	19.1 %	28 427 €
Pizzeria	740	2.9	170 284 €	59 228	71 %	30.5 %	17.6 %	16.4 %	27 935 €
Restauration rapide	1 682	2.2	143 063 €	63 889	67.8 %	25.1 %	17.2 %	16.2 %	23 131 €

Source : FNCGA – Collection de la France des TPE - 2006

Regard sur les autres opérateurs de la restauration dans l'Orne

- Nombre de boulangeries et boulangeries-pâtisseries : 227 (code NAF 1071C)
- Nombre de stations services offrant la possibilité de se nourrir : estimation 12
- Nombre de charcuteries-traiteurs : 195 (code NAF 1013B)

Sources d'information utiles (non exhaustives)

- Gira – Bernard Boutboul : www.gira-sic-conseil.fr
- Le Journal de l'Hôtellerie : www.lhotellerie.fr et son blog des experts
- APCE : Agence pour la Création d'Entreprise : www.apce.com
- NEO Engeneering – www.neoeng.com
- Lalonde Consultants : phlalonde@hotmail.fr
- Christopher Terleski Conseil Formation : terleski@aol.com
- Christian Bonnin : bonninch@wanadoo.fr
- MKG : www.mkg-group.com ou www.mkg.fr
- La Veille Info Tourisme : www.veilleinfotourisme.fr
- Les Editions BPI : www.editions-bpi.fr
- La Librairie Lanore : www.lanore.com
- L'Annuaire KIFAIKOI : www.kifaikoi.com

Contact

Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alençon

- Joël DELAUNAY, Conseiller Hôtellerie Restauration Tourisme.....02 33 82 82 75
Mail : delaunay@alencon.cci.fr