



FranceAgriMer

Direction Marchés, Etudes et Prospectives
Unité Cultures et Filières Spécialisées
Dossier suivi par Philippe JANVIER
philippe.janvier@franceagrimer.fr

Synthèse Etude nationale CHR 2009

Depuis le 1^{er} avril 2009, **FranceAgriMer** se substitue aux cinq offices agricoles
– Office de l'Élevage, Ofimer, ONIGC, Onippam et Viniflor – et au Service des Nouvelles
des Marchés
(décret n° 2009-340, du 27 mars 2009).

Synthèse Etude nationale CHR 2009

Le suivi de la consommation de vin hors foyer est le complément de la connaissance des autres débouchés de la filière : l'export et la consommation à domicile.

Depuis 2008, ce suivi est réalisé à partir de la souscription à l'enquête nationale annuelle réalisée par le cabinet CHD Expert qui interroge régulièrement un échantillon d'établissements de débits de boisson, de l'hôtellerie et de la restauration. L'objet de cette note est d'en présenter de manière synthétique les principales informations résultant de l'exploitation du questionnaire 2009.

Méthodologie

Les résultats présentés ci-après sont issus des éléments de cadrage et du traitement des réponses aux questions spécifiques « Vin » de l'enquête nationale CHR réalisée en juin-juillet 2009 par le cabinet CHD Experts pour le compte de FranceAgriMer et du Comité National des Interprofessions des Vins (CNIV). Ces résultats ont été obtenus à partir d'un questionnaire auto-administré envoyé aux 175 000 établissements constituant la base nationale du secteur des cafés, hôtels, restaurants (CHR).

Au final, l'enquête a donné lieu à la constitution d'une base redressée de 6 644 répondants représentatifs du marché des CHR sur la base de critères géographiques et typologiques croisés. De manière générale, les résultats présentés ci-après concernent l'ensemble des établissements du secteur. Toutefois en fonction des thèmes abordés, certains des résultats peuvent ne concerner que les segments de la restauration ou de l'hôtellerie-restauration qui restent les activités du secteur les plus concernées par la vente de vin.

Eléments de cadrage

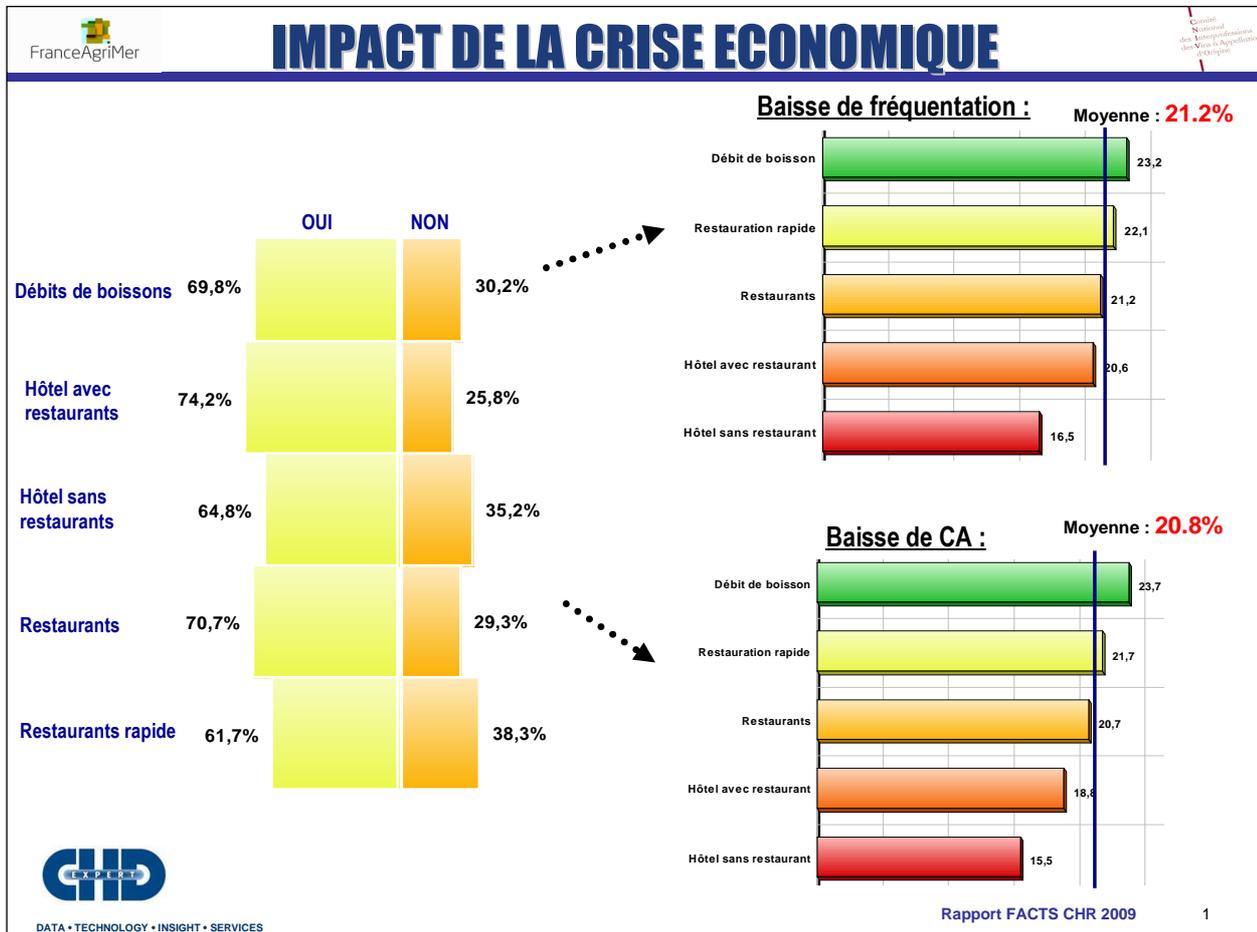
Données de marché

A partir des informations générales fournies par l'enquête et des données dont il dispose, la reconstitution du marché faite par le cabinet CHD conduit pour l'enquête 2009 à l'identification d'un secteur CHR de 174 600 établissements - représentant un chiffre d'affaires de 54,4 milliards d'€ (60,7 milliards en 2008) - qui se répartissent entre : 30 800 cafés pour 5,9 milliards d'€ de CA, 31 100 hôtels (pour 16,3 milliards d'€ de CA) et 112 700 restaurants (pour 32,2 milliards d'€ de CA).

Compte tenu des extrapolations nécessaires, cette reconstitution est toutefois estimative et n'est fournie qu'en tant que telle. Elle permet cependant de constater une baisse du nombre d'établissements du secteur CHR entre 2008 et 2009, notamment pour les cafés (-4 700) et les restaurants (-2 900) à l'exception des établissements de restauration rapide (environ 24 000 Ets) qui se développent. En revanche, le nombre d'hôtels est apparu en légère augmentation par rapport à l'année précédente (+2 600).

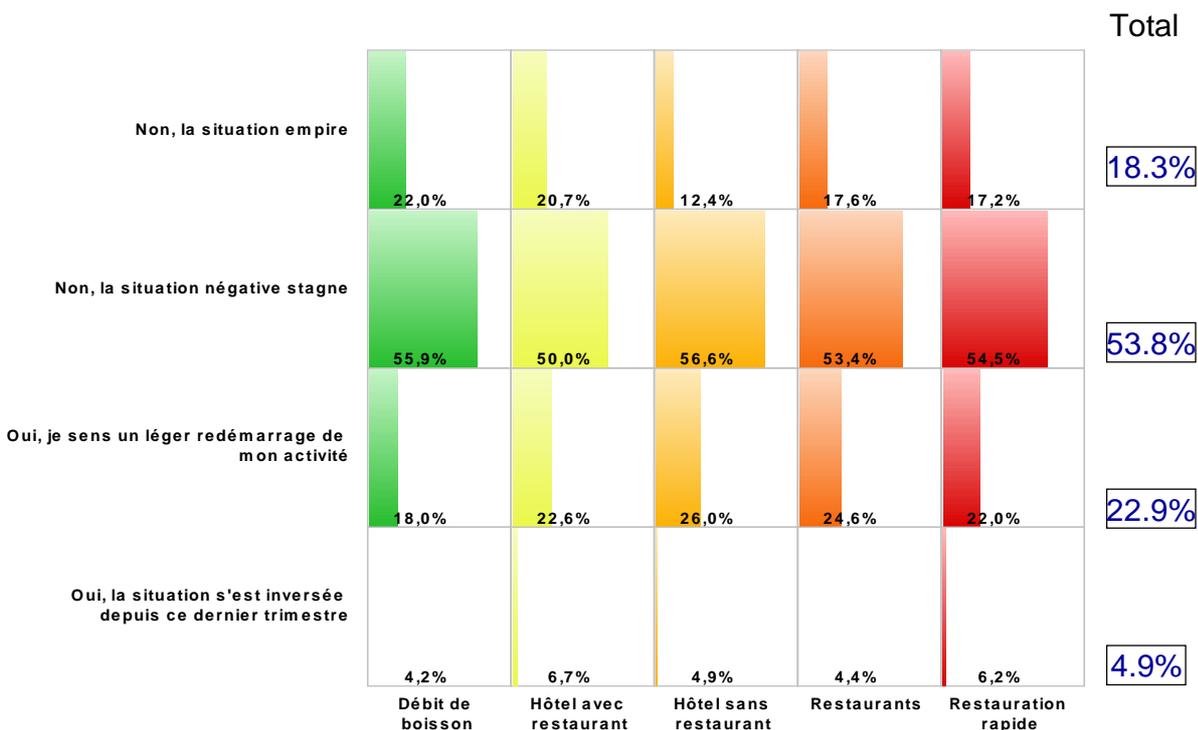
Impact de la crise économique et reprise de l'activité

D'après les résultats issus de l'enquête 2009, le secteur des cafés, hôtels, restaurants semble avoir été largement impacté par la crise dans la mesure où une majorité des répondants estiment en avoir subi les effets à travers une baisse moyenne de fréquentation et de chiffre d'affaires de près de 21 %.



De façon générale, on observe que la restauration (notamment la restauration à table dont un certain nombre d'établissements a disparu entre les deux enquêtes) et les hôtels avec restaurant apparaissent comme ayant été les plus touchés avec respectivement 71 et 74 % de répondants estimant avoir été affectés par la crise. Avec seulement 62 % de répondants déclarant avoir subi les effets de la crise, la restauration rapide est le segment de la restauration qui semble avoir été le moins impacté, même si ces établissements déclarent avoir subi une baisse de fréquentation et de chiffre d'affaires supérieurs à la moyenne (-22 %).

Au delà de cette perception de l'impact de la crise par les établissements du secteur, les résultats de l'enquête montrent aussi qu'à la date de sa réalisation, les établissements étaient encore très pessimistes quant à une reprise de l'activité. Ainsi, sur les trois mois précédents l'enquête, 72 % des répondants estimaient que la situation négative de leur établissement avait stagné ou empiré. 28 % des répondants (plus particulièrement en restauration et en restauration rapide) avaient par contre perçu les signes d'un léger redémarrage de l'activité ou d'une inversion favorable de la situation.



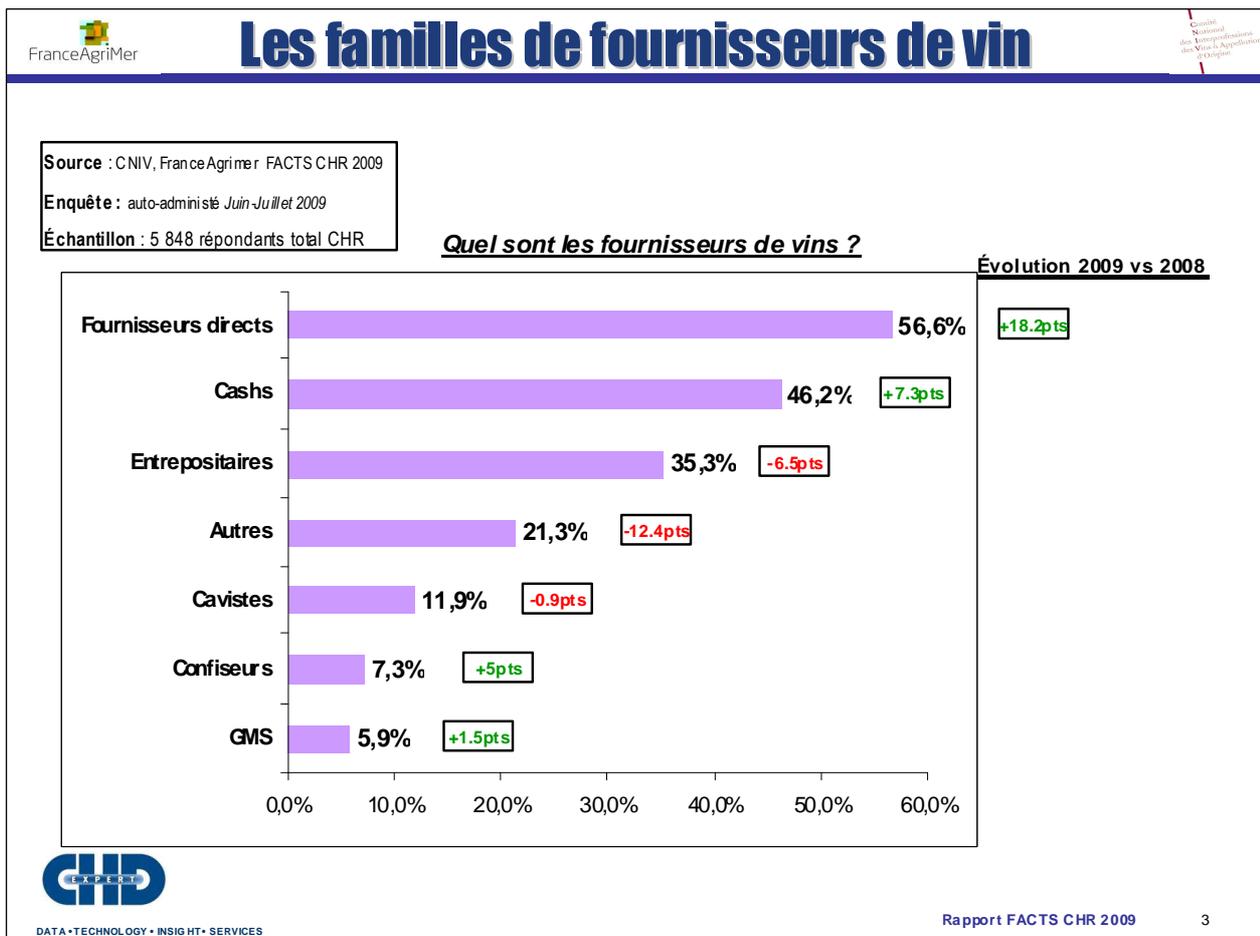
La crise économique, la baisse de la TVA sont autant d'éléments qui sont venus modifier le marché des CHR en 2009. Face à ces événements, la restauration commerciale a tenté de réagir avec notamment la poursuite du développement des formules repas (proposées par trois établissements sur quatre) et des plats du jour (dans 60 % des établissements).

La mise en place de terrasses continue aussi sa progression dans la mesure où près de trois établissements sur quatre seraient désormais équipés d'une terrasse et où de plus en plus de restaurateurs investissent dans une terrasse permanente.

Questions spécifiques « Vin »

L'approvisionnement en vin

Concernant l'approvisionnement en vin, les résultats de l'enquête CHD 2009 révèlent que les établissements de CHR ont eu en moyenne recours à 2,2 fournisseurs. Les familles de fournisseurs les plus présentes sont en priorité les fournisseurs directs (pour 57 % des répondants), les « Cashs and Carry » (pour 46 % des répondants) et les entrepositaires (pour 35 % des répondants). Le fournisseur principal le plus utilisé est toujours le domaine indépendant, suivi du grossiste Metro et du fournisseur local.



Le contenant le plus acheté par les établissements reste de loin la bouteille de 75 cl (91 % des établissements ayant recours à ce contenant pour leurs approvisionnements de vin), devant les autres bouteilles (pour 49 % des établissements) et le bag in box (pour 34 % des établissements).

Les origines et références de vin proposées

Au global sur l'ensemble du secteur CHR, on observe qu'un établissement de CHR propose une moyenne de 6 origines (contre 5 en 2008) et de 25 références de vins différentes. Le nombre d'origines et de références est légèrement plus important pour les établissements de restauration avec service à table qui détiennent plutôt 7 origines (6,1 en 2008) et 32 références différentes. De manière assez logique, les restaurants gastronomiques proposent

pour leur part un nombre de références beaucoup plus important avec une moyenne de 75 références contre 30 pour les restaurants traditionnels.

Ce sont les établissements situés dans l'Est de la France qui proposeraient le plus grand nombre de références différentes (34 références), tandis que les établissements du Sud-Est ne disposeraient en moyenne que de 22 références.

	Centre Est	Centre Ouest	Est	Nord	Ouest-Nord	Ouest Sud	Paris	Sud Est	Sud Ouest	Total
Alsace	33,7%	46,9%	80,1%	49,9%	42,6%	26,9%	41,6%	18,8%	19,6%	37,4%
Beaujolais	42,3%	36,3%	52,0%	41,5%	36,5%	28,2%	54,8%	21,2%	18,8%	37,0%
Bourgogne	57,1%	39,5%	56,4%	40,8%	38,0%	31,6%	55,4%	24,7%	25,4%	41,7%
Bordeaux	51,0%	64,6%	73,7%	87,6%	85,6%	73,9%	77,8%	35,4%	69,6%	65,8%
Vallée du Rhône	75,9%	65,1%	71,9%	54,6%	57,3%	52,9%	63,9%	42,3%	27,5%	57,1%
Languedoc	28,3%	25,7%	36,0%	22,3%	26,6%	27,3%	34,1%	33,2%	30,0%	29,9%
Rousillon	14,7%	16,7%	23,5%	15,7%	13,8%	14,9%	19,1%	25,7%	15,6%	18,1%
Provence	67,5%	56,8%	65,7%	69,4%	68,3%	44,4%	69,0%	59,1%	44,6%	61,5%
Loire	31,7%	57,7%	32,7%	44,0%	63,5%	76,7%	55,7%	17,8%	28,3%	43,0%
Sud-Ouest hors Bordeaux	18,0%	34,4%	30,7%	24,1%	28,4%	33,3%	34,0%	11,3%	63,4%	29,2%
Vins de pays de cépage	31,6%	30,1%	29,2%	23,1%	39,4%	39,8%	29,9%	27,4%	27,6%	30,8%
Autres vins de Pays	30,4%	32,9%	25,2%	20,7%	25,7%	28,8%	21,7%	26,1%	29,0%	26,6%
Vins étrangers	17,6%	21,2%	23,7%	12,5%	15,6%	17,4%	29,6%	13,0%	25,3%	19,7%
Autres vins	11,7%	9,5%	8,7%	5,9%	8,9%	10,5%	9,7%	5,8%	7,7%	8,8%
Champagne	70,2%	63,1%	68,3%	66,1%	57,5%	56,6%	70,8%	62,2%	65,1%	65,0%
Autres vins effervescents	35,9%	36,3%	34,5%	27,2%	33,3%	45,4%	19,0%	16,7%	23,1%	28,5%

Avec au moins une référence proposée dans 66 % des établissements, l'origine Bordeaux apparaît toujours comme la plus présente sur l'ensemble du secteur CHR devant le Champagne (65 %), la Provence (62 %) et la Vallée du Rhône (57 %). Ce classement est légèrement différent pour les seuls établissements de la restauration à table, qui proposent une référence Champagne dans 77 % des cas devant Bordeaux (76 %), Provence (70 %) et Vallée du Rhône (67 %).

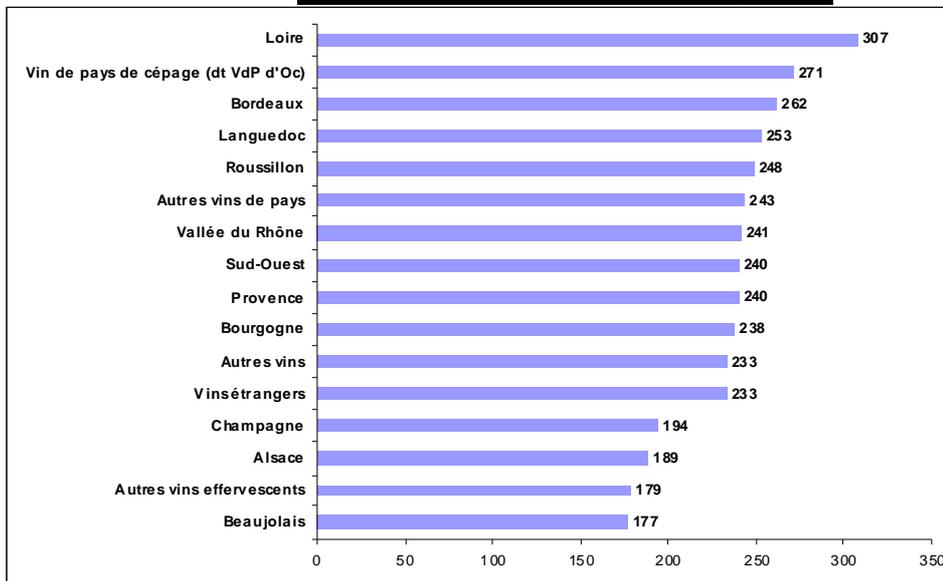
Volume de vins vendus par contenant

D'après les résultats de l'enquête, les établissements du secteur CHR auraient utilisé une moyenne de 1 281 bouteilles de 75 cl sur l'année contre 1 642 bouteilles dans l'enquête CHD 2008, soit une baisse de 22 %. Sans grande surprise, c'est dans la restauration avec service à table (1 522 bouteilles dans l'année) et notamment dans les restaurants gastronomiques (2 428 bouteilles dans l'année) que l'on retrouve les quantités de bouteilles utilisées les plus importantes. C'est aussi en région parisienne que les établissements vendent le plus de bouteilles de 75 cl.

Volume global annuel de bouteille 0.75L

Source : CNIV, France AgriMer FACTS CHR 2009
 Enquête : auto-administrée Juin-Juillet 2009
 Échantillon : Total CHR

Le nombre de bouteilles 075l vendus par an et par origine de vin*



DATA • TECHNOLOGY • INSIGHT • SERVICES

*Pour obtenir le résultat par an nous avons multiplié le résultat SEMAINE par 48,5. En effet, nous avons déterminé, grâce à la question "ed", que les établissements étaient ouverts 11,2 mois soit 48,5 semaines par an

Rapport FACTS CHR 2009

5

Sur l'ensemble des établissements de CHR, l'origine la plus vendue sur ce type de contenants est l'origine Loire avec une moyenne de 307 bouteilles de 75 cl par an et par établissement. Elle est suivie par la catégorie des vins de cépages (principalement en IGP Pays d'Oc) qui représenteraient, pour un établissement, un volume de 271 bouteilles par an, l'origine Bordeaux venant en troisième position avec une moyenne de 262 bouteilles de 75 cl.

Parallèlement à cette utilisation de vins en bouteille, l'enquête 2009 permet aussi d'établir qu'en moyenne dans l'année un établissement du secteur CHR aurait aussi vendu 1 027 litres de vin dans des contenants autres que la bouteille de 75 cl (bouteilles de 37,5 cl, 50 cl, BIB, pichets, magnums, ...).

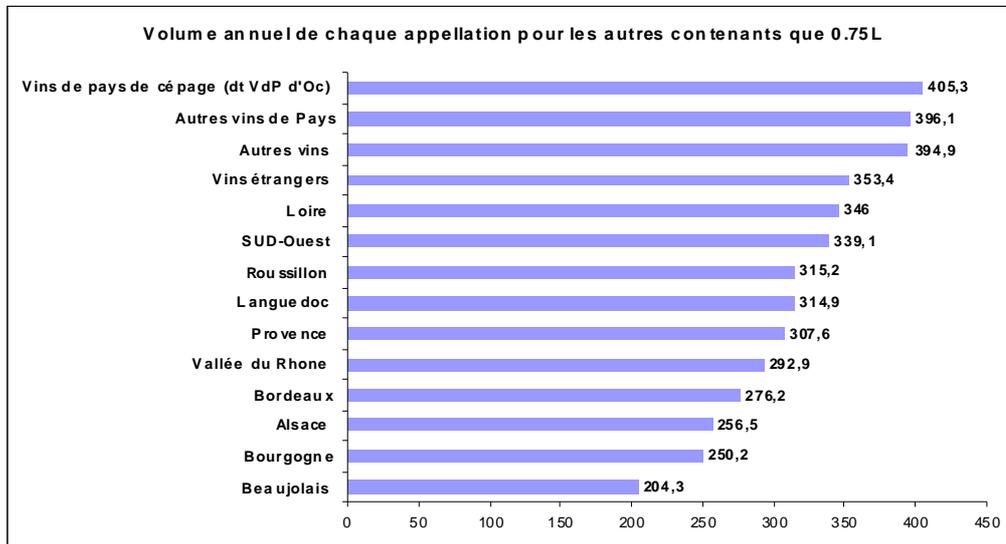
Comme observé plus haut, les restaurants gastronomiques sont ici aussi les plus gros utilisateurs de ces autres contenants avec une moyenne de 1 458 litres/an, contre 1 290 litres/an pour les brasseries et 1 132 litres/an pour les restaurants traditionnels.

Volume moyen annuel par origine pour les autres contenants que 0.75L

Source : CNIV, France Agrimer FACTS CHR 2009

Enquête : auto-administré Juin-Juillet 2009

Échantillon : Total CHR



DATA • TECHNOLOGY • INSIGHT • SERVICES

*Pour obtenir le résultat par an nous avons multiplié le résultat SEMAINE par 48,5. En effet, nous avons déterminé, grâce à la question "ed", que les établissements étaient ouverts 11,2 mois soit 48,5 semaines par an

Rapport FACTS CHR 2009

6

Pour ce type de contenant (bouteilles de 37,5 cl, 50 cl, BIB, pichets, magnums, ...), la catégorie (ou l'origine) de vin la plus vendue est celle des vins de cépages (principalement en IGP Pays Oc) qui représenteraient en moyenne un volume de 405 litres par an et par établissement.

Avec en moyenne 1 202 litres de vin par an, c'est dans l'Est que l'on vendrait le plus de vin dans des contenants autres que la bouteille de 75 cl et dans le Sud-Est que l'on en vend le moins avec une moyenne de 878 litres sur l'ensemble des établissements de CHR.

Part de marché des différentes origines ou catégories de vin

A partir des taux de présence des différentes origines de vin dans les établissements de CHR et d'une reconstitution des volumes annuels écoulés par établissement et par origine, CHD Experts a pu procéder à une évaluation du volume total annuel des différentes origines qui permet de calculer la part de marché des différentes origines (ou catégories) de vin retenues pour l'enquête.

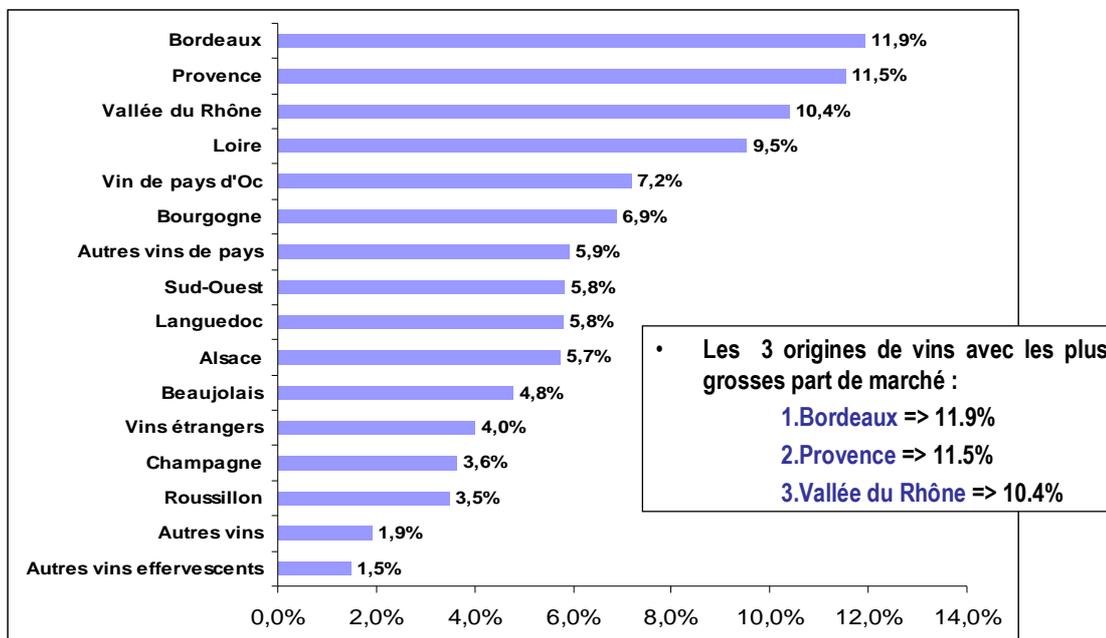
Compte tenu du niveau élevé de son taux de présence dans les établissements et de ses volumes annuels écoulés, l'origine Bordeaux apparaît comme celle qui aurait la part du marché CHR la plus importante (12 % de PDM). Elle serait suivie par la Provence (12 % de PDM), la Vallée du Rhône (10 %) et les vins de la Loire (10 %).

Source : CNIV, France Agrimer FACTS CHR 2009

Enquête : auto-administré Juin-Juillet 2009

Échantillon : Total CHR

Part de marché des différentes origines de vin



Le vin au verre et au pichet

En marge des ventes « traditionnelles » de vin en bouteille, l'enquête CHD 2009 s'attache aussi désormais à essayer d'améliorer la connaissance que l'on peut avoir des formules de vente dites « au détail » (comme la vente au verre ou la vente au pichet) qui ont pu se développer face à la difficulté de vendre du vin en CHR.

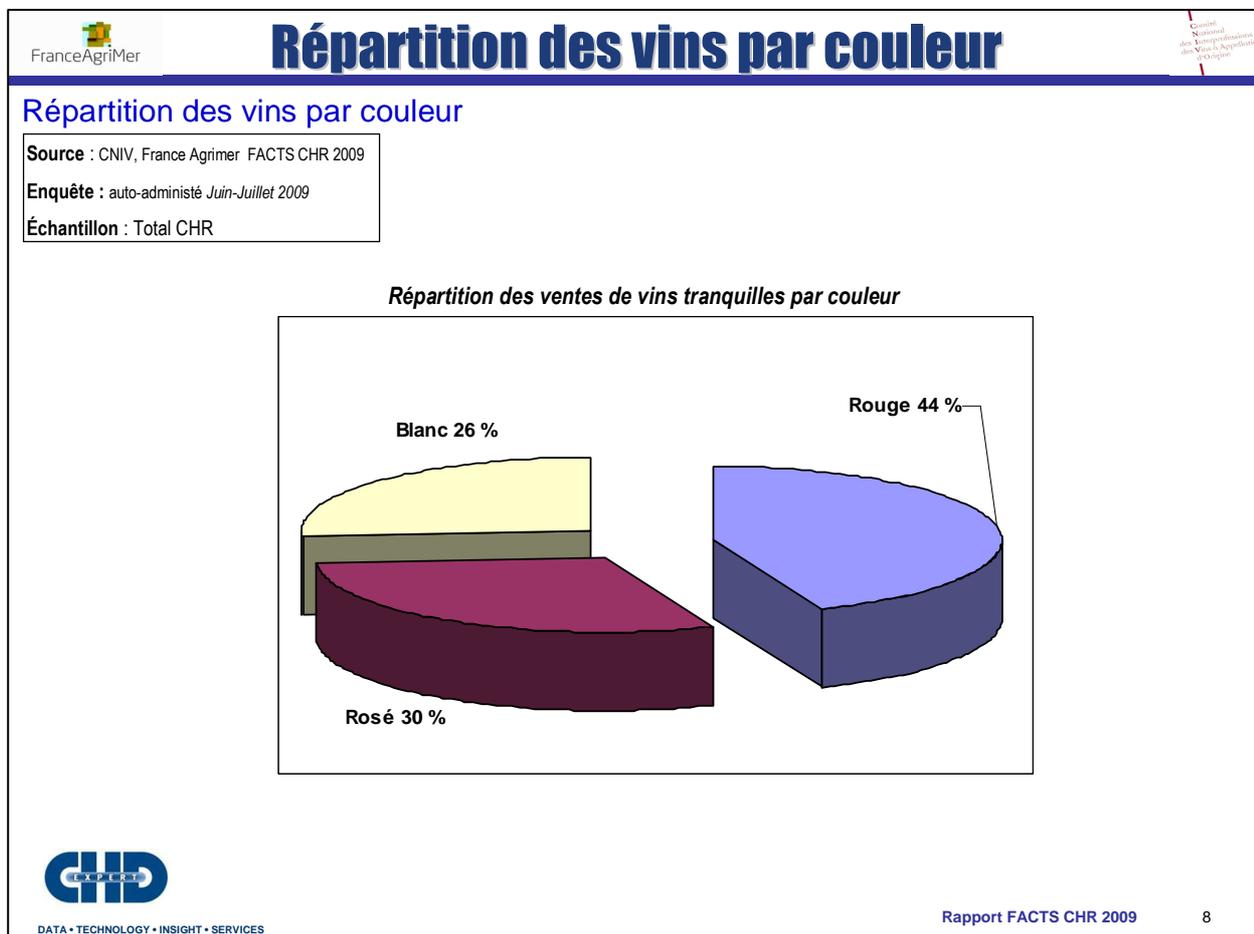
Concernant la vente au verre, les résultats de l'enquête permettent ainsi de montrer que cette formule est désormais proposée par 90 % des établissements du secteur, soit 14 points de plus qu'en 2008. En moyenne, les établissements proposant cette formule de vente utiliseraient 4 références de vin différentes pour une contenance moyenne de 12 cl par verre. 16 % de ces établissements en proposeraient toutefois au moins 7. En fonction de l'activité principale, on constate que les établissements de restauration à table, notamment en brasserie (taux de proposition de 96 %), sont plus enclins à pratiquer cette formule que les autres établissements du secteur CHR (taux de proposition de 85 %).

D'après les réponses collectées, le prix moyen du verre de vin est de 2,90 €. Cependant, pour la moitié des établissements, il se situe en dessous des 2,50 €/verre.

La vente au pichet apparaît par contre moins répandue dans la mesure où seulement 68 % de répondants proposent cette formule de vente. Comme pour la vente au verre, cette formule est plus susceptible d'être utilisée par les établissements de restauration à table avec un taux de proposition de 78 %. Par contre, seuls 44 % des autres établissements du secteur CHR la proposent à leurs clients.

Répartition du chiffre d'affaires

Sur l'ensemble des établissements du secteur CHR ayant répondu à cette question de l'enquête relative à la part du vin dans leur chiffre d'affaires, la vente de vin représenterait en moyenne 18 % du chiffre d'affaires. On note toutefois que pour 51 % des établissements la vente de vin représenterait moins de 15 % du CA.



Avec une moyenne de 44 % des ventes, le rouge est la couleur de vin la plus vendue, suivi du rosé (30 % des ventes) et du blanc (26 %). Il convient toutefois de nuancer ce classement au regard du caractère estival de la période de réalisation de l'enquête qui a pu influencer les répondants, en liaison notamment avec la saisonnalité des ventes de rosé dont les ventes en CHR se font beaucoup pendant l'été (en moyenne près de 40 % des volumes annuels de rosés sont vendus en été).

Evolution du volume total de vin utilisé

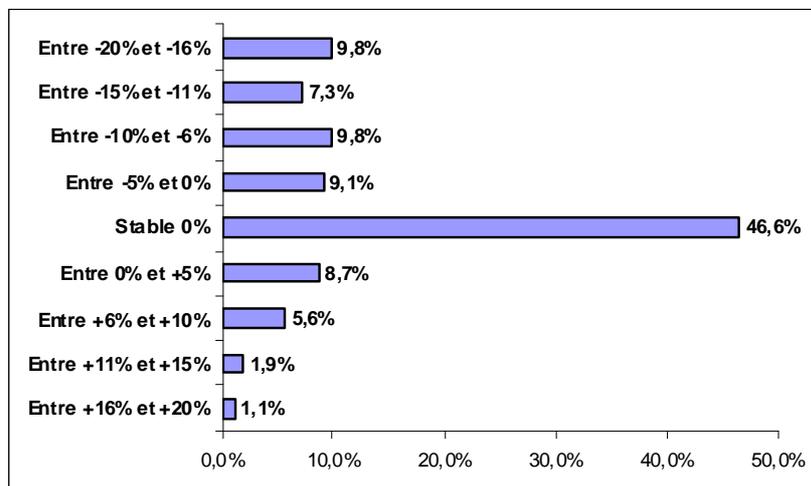
En moyenne, les établissements de CHR ayant répondu à cette question de l'enquête relative à l'évolution des ventes de vin estiment avoir subi une baisse de 2,6 % de leurs ventes de vins par rapport à l'année précédente. Il convient toutefois de noter que près de la moitié d'entre eux (47%) considèrent que ce volume est resté stable d'une année sur l'autre.

Source : CNIV, FranceAgriMer FACTS CHR 2009

Enquête : auto-administré Juin-Juillet 2009

Échantillon : 4101 répondants Total CHR

Évolution des ventes vs N-1



- En moyenne, les établissements ont subi une baisse de 2,6 % de leurs ventes de vin.



Au vu de leur activité principale, la baisse du volume total de vin utilisé a été plus perceptible pour les établissements de restauration (traditionnelle et gastronomique) avec service à table ou l'hôtellerie avec restaurant qui sont plus enclin à penser que leurs ventes de vin ont été inférieures à celles de l'année précédente.

Parmi les établissements qui estiment que leurs ventes sont restées stables par rapport à l'année précédente, on constate toutefois que, dans un peu plus de 60 % des cas ces établissements sont des restaurants avec service à table de taille moyenne réalisant près de 55 couverts par jour avec un TMR (Ticket Moyen Repas) de près de 20 € et qui sont le plus souvent localisés en région parisienne (17 %), dans le Sud-Est (16 %) ou dans le Centre-Est (15 %) de la France. Les établissements de restauration rapide sont aussi plus nombreux à penser que leur volume annuel de vin vendu est resté stable d'une année sur l'autre.

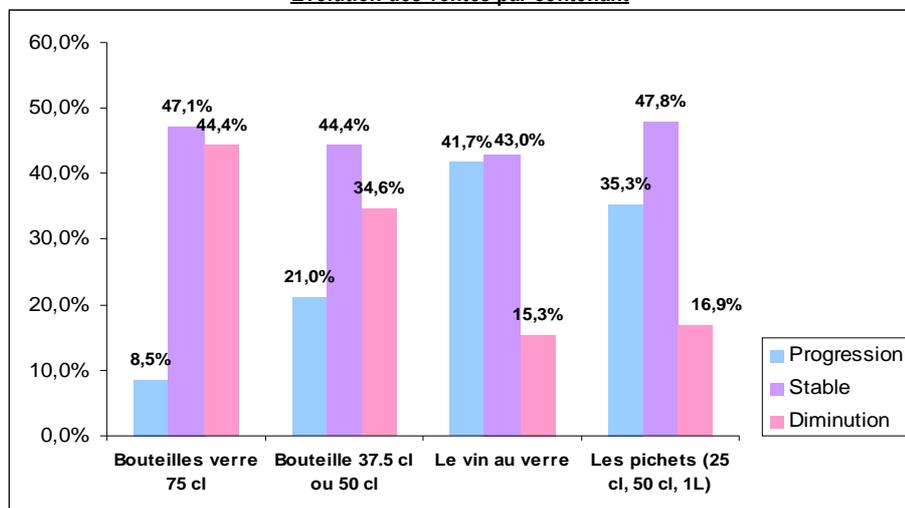
En complément de cette évolution des ventes par activité, l'analyse de l'évolution des ventes par couleur conduit en outre à observer que les établissements qui ont vu leurs ventes de vin diminuer de manière plus sensible (estimation de baisse supérieure à 6 %) sont des établissements qui vendent plus de vins rouges que la moyenne. Les établissements qui, au contraire, ont perçu une augmentation sensible de leurs ventes de vin (estimation de progression supérieure à 6 %) utilisent d'avantage de rosés et de blancs.

Source : CNIV, France Agrimer FACTS CHR 2009

Enquête : auto-administré Juin-Juillet 2009

Échantillon : Total CHR

Évolution des ventes par contenant



- C'est la vente de bouteilles 75cl qui a le plus diminué entre 2008 et 2009 => 44% des établissements ont enregistré une baisse des ventes.



Enfin, l'analyse par type de contenant permet de constater que les ventes de bouteilles de 75 cl sont celles qui sont les plus touchées par la baisse des volumes dans la mesure où 44 % des établissements du secteur CHR estiment avoir enregistré une baisse de leurs ventes sur ce type de contenant. Les ventes de contenants plus économiques ou moins importants en volume semblent avoir été mieux orientées avec respectivement 35 % et 42 % des établissements considérant avoir enregistré une progression de leurs ventes au pichet et au verre.

Perspectives 2010

Dans le but de poursuivre l'amélioration de la connaissance de ce débouché, FranceAgriMer et les organisations du Comité National des Interprofession des Vins ont décidé de reconduire leur souscription à l'enquête nationale le secteur CHR qui sera menée par CHD Expert en 2010.

Les résultats de cette étude feront l'objet d'une synthèse qui sera publiée dans une prochaine note FranceAgriMer Infos Vins et Cidres.